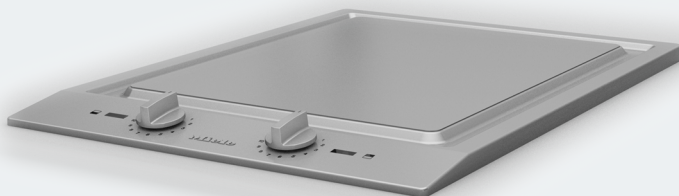


Gebrauchs- und Montageanweisung Edelstahlplatte Tepan Yaki



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	3
Ihr Beitrag zum Umweltschutz.....	12
Übersicht.....	13
Tepan Yaki	13
Anzeigeelemente	13
Mitgeliefertes Zubehör	14
Erstinbetriebnahme.....	15
Combiset erstmalig reinigen.....	15
Combiset erstmalig in Betrieb nehmen	15
Einstellbereiche	16
Bedienung	17
Bedienknebel.....	17
Einschalten	17
Ausschalten	17
Restwärmearzeige	17
Tipps zum Braten	18
Reinigung und Pflege.....	19
Bratfläche	20
Edelstahlrahmen/-bedienblende	20
Bedienknebel.....	20
Was tun, wenn	21
Nachkaufbares Zubehör	22
Sicherheitshinweise zum Einbau	23
Sicherheitsabstände	24
Hinweise zum Einbau	27
Einbaumaße	28
Einbau mehrerer Combiset	29
Einbau.....	31
Elektroanschluss	35
Kundendienst, Typenschild, Garantie	37
Produktdatenblätter	38

Sicherheitshinweise und Warnungen

Diese Bratplatte 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 die Bratplatte in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an der Bratplatte.

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Diese Bratplatte ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsüblichen Aufstellumgebungen bestimmt.
- ▶ Diese Bratplatte ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie die Bratplatte 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, die Bratplatte sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen die Bratplatte nur ohne Aufsicht bedienen, wenn es ihnen so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen von der Bratplatte ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen die Bratplatte nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen die Bratplatte so erklärt wurde, dass sie sie sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen die Bratplatte nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe der Bratplatte aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit der Bratplatte spielen.
- ▶ Die Bratplatte wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder von der Bratplatte fern, bis sie so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ **Verbrennungsgefahr!**
Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter der Bratplatte auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.
- ▶ **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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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 an der Bratplatte können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie sie auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb der Bratplatte ist nur dann gewährleistet, wenn sie an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Die elektrische Sicherheit der Bratplatte ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild der Bratplatte müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden an der Bratplatte auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie die Bratplatte damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie die Bratplatte nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Diese Bratplatte darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen der Bratplatte. Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Bratplatte.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn die Bratplatte 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.
- ▶ Die Bratplatte ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- ▶ Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss die Bratplatte von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektro-Fachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden. Siehe Kapitel "Elektroanschluss".
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss die Bratplatte vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Stromschlaggefahr!

Nehmen Sie die Bratplatte Grill bei einem Defekt nicht in Betrieb bzw. schalten Sie sie sofort aus. Trennen Sie sie vom Elektronetz. Fordern Sie den Kundendienst an.

► Wenn die Bratplatte hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie diese niemals, während Sie die Bratplatte verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Bratplatte, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.

Sachgemäßer Gebrauch

- ▶ Die Bratplatte wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- ▶ Gegenstände in der Nähe der eingeschalteten Bratplatte können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.
Verwenden Sie die Bratplatte niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie die Bratplatte bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie die Bratplatte aus.
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 der Bratplatte auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie die Bratplatte nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Wenn die Bratplatte abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie die Bratplatte niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Bei eingeschalteter Bratplatte, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf der Bratplatte abgelegte metallische Gegenstände erhitzen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden. Verwenden Sie die Bratplatte nicht als Ablagefläche. Schalten Sie die Bratplatte nach Gebrauch aus!
- ▶ Sie können sich an der heißen Bratplatte 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.
- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe der Bratplatte verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit der heißen Bratplatte in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.
- ▶ Die Bratplatte wird sehr heiß. Verwenden Sie kein beschichtetes Grillbesteck. Auch hochtemperaturbeständiges, beschichtetes Besteck ist nicht geeignet.
- ▶ Bei Einbau mehrerer Combiset:
Heiße Gegenstände können die Dichtung der Zwischenleiste beschädigen. Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen im Bereich der Zwischenleiste ab.

Reinigung und Pflege

- Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung der Bratplatte niemals einen Dampf-Reiniger.

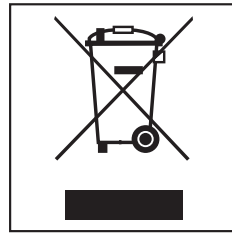
Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät 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

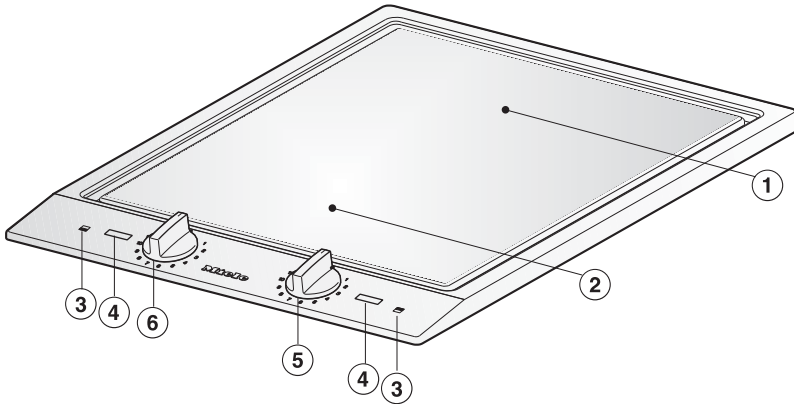
Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr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

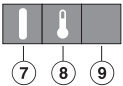
Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Tepan Yaki



- ① Bratbereich hinten
- ② Bratbereich vorn
- ③ Symbol für Bratbereich
- ④ Anzeigeelemente
- ⑤ Bedienknebel Bratbereich hinten
- ⑥ Bedienknebel Bratbereich vorn

Anzeigeelemente



- ⑦ Betriebsanzeige
- ⑧ Temperaturkontrollleuchte
- ⑨ Restwärmeanzeige

Übersicht

Mitgeliefertes Zubehör

Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

Miele-Kochbuch "Braten mit Tepan"

Kochen und Genießen mit Miele

Die besten Rezepte aus der Miele Versuchsküche

- Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den mitgelieferten Unterlagen befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Kundendienst, Typenschild, Garantie".
- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.

Combiset erstmalig reinigen

- Wischen Sie alle Flächen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie.

Combiset erstmalig in Betrieb nehmen

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.

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

Einstellbereiche

Garvorgang	Einstellbereich
Warmhalten gegarter Lebensmittel	1–2
Dünsten von Obst, z. B. Apfelstücken, Pfirsichhälften, Bananenscheiben etc.	2–4
Gemüse dünsten, z. B. Porreeringe, Champignonscheiben, Paprikastreifen, Zwiebelringe etc.	5–7
Schonendes Braten von Fisch (paniert, in Eihülle)	7–9
Flottes Hintereinanderbraten von Fleisch, festem Fisch, Spiegelleiern, Pfannkuchen, Plinsen etc.	9–11
Braten von Kartoffelpuffern, Garnelen, Maiskolben	11–12

Diese Angaben sind Richtwerte. Die Bratdauer ist immer abhängig von Art, Beschaffenheit und Dicke des Bratgutes.

Die Bratplatte ist in zwei Heizbereiche aufgeteilt, die getrennt eingeschaltet und geregelt werden können. Bei großen Mengen können Sie die gesamte Fläche zum Braten benutzen. Bei kleinen Mengen können Sie im vorderen Bereich braten, und im hinteren Bereich mit kleiner Leistungsstufe warmhalten.

Bedienknebel

Die Bedienknebel dürfen nicht über 12 hinaus auf 0 gedreht werden.

Einschalten



Brandgefahr!

Lassen Sie die Bratplatte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!

- Drehen Sie den Bedienknebel nach rechts auf die gewünschte Leistungsstufe.

Die Betriebsanzeige und die Temperaturkontrollleuchte leuchten auf. Nach Erreichen einer bestimmten Temperatur leuchtet auch die Restwärmeanzeige auf.

Die Temperaturkontrollleuchte "taktet" mit der Beheizung der Bratplatte, d. h. sie leuchtet nur, wenn die Beheizung in Betrieb ist.

Ausschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel nach links auf 0.

Restwärmeanzeige

Wenn die Bratplatte heiß ist, leuchtet nach dem Ausschalten die Restwärmeanzeige.

Die Restwärmeanzeige erlischt erst dann, wenn die Bratplatte ohne Gefahr berührt werden kann.

Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie die Bratplatte nicht, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Bedienung

Tipps zum Braten

Wischen Sie vor jedem Gebrauch die Bratplatte feucht ab, um Staubpartikel oder andere Rückstände zu entfernen.

- Heizen Sie die Bratplatte grundsätzlich 8 -10 Minuten vor. Stellen Sie dazu die Leistungsstufe ein, mit der Sie anschließend garen möchten. Bei den Einstellbereichen 9 bis 12 kann mit Leistungsstufe 12 vorgeheizt werden.
- Die Bratplatte muss vor allem bei Fleisch ausreichend heiß sein. Bei zu geringer Temperatur tritt zu viel Fleischsaft aus.
- Sie benötigen zum Garen auf der Bratplatte nur wenig, bei mariniertem Bratgut kein Fett. Wenn Sie Bratfett verwenden, geben Sie dies erst auf die Bratplatte, wenn die Temperaturkontrollleuchte erloschen ist.
- Verwenden Sie nur Fette bzw. Öle, die hochoverhitzbar sind.
- Wir empfehlen, Bratgut zu marinieren. Dadurch schmeckt es besonders aromatisch.
- Tupfen Sie feuchtes Bratgut mit Küchenkrepp trocken, um Spritzer zu vermeiden.
- Salzen Sie Fleisch erst nach dem Braten, da es sonst trocken wird.



Verbrennungsgefahr!

Die Bratplatte muss ausgeschaltet und abgekühlt sein.



Verletzungsgefahr!

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

Verwenden Sie zur Reinigung der Bratplatte niemals einen Dampf-Reiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Alle Oberflächen sind kratzempfindlich.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Lassen Sie das Combiset vor jeder Reinigung abkühlen.

- Reinigen Sie das Combiset und Zubehör nach jedem Benutzen.
- Trocknen Sie das Combiset nach jeder feuchten Reinigung, um Kalkrückstände zu vermeiden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,
- kalklösende Reinigungsmittel,
- Fleck- und Rostentferner,
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuermilch, Putzsteine),
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Grill- und Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfschwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten),
- Schmutzradierer

Reinigung und Pflege

Bratfläche

- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen sofort mit einem Spachtel.
- Lassen Sie das Gerät auf Handwärme abkühlen, geben Sie etwas heiße Spülmittellauge darauf, und lassen Sie die Verschmutzungen aufweichen. Reinigen Sie das Gerät mit der rauen Seite eines Geschirr-Reinigungsschwammes und einigen Tropfen Miele Glaskeramik und Edelstahl-Reiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"). Wischen Sie die Bratfläche zum Schluss nass ab, und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch.

Reinigen Sie immer mit klarem Wasser nach. So verhindern Sie, dass Reinigungsmittelreste zurückbleiben und bei der nächsten Benutzung mit dem Bratgut in Berührung kommen.

Verwenden Sie keinesfalls ein Edelstahl- Pflegemittel für die Bratfläche!

Edelstahlrahmen/-bedienblende

- Reinigen Sie den Rahmen und die Bedienblende mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

Sie können für die Reinigung auch einen Glaskeramik- und Edelstahlreiniger verwenden. Wir empfehlen die Verwendung eines Edelstahl-Pflegemittels, um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern. (Siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

Verwenden Sie im Bereich der **Bedruckung** keinen Glaskeramik- und Edelstahlreiniger und kein Edelstahl-Reinigungsmittel.

Dadurch wird die Bedruckung abgerieben.

Reinigen Sie den Bereich ausschließlich mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

Bedienknebel

- Reinigen Sie den/die Bedienknebel mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser. Weichen Sie fest anhaftende Verschmutzungen vorher ein.
- Trocknen Sie den/die Knebel mit einem sauberen Tuch.

Die meisten Probleme, die im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen.

Fordern Sie den Werkkundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchs-/Montageanweisung) 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.

Nur von Miele autorisierte Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.

Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Combisets.

Problem	Ursache und Behebung
Die Bratplatte wird nicht heiß.	Die Bratplatte hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild).

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 Onlineshop bestellen:
www.miele-shop.de

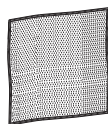
Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Glaskeramik- und Edelstahlreiner 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Microfasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

Sicherheitshinweise zum Einbau

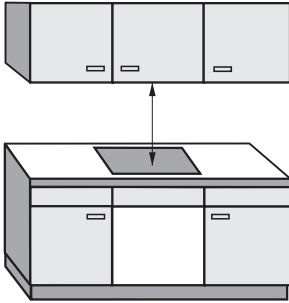
Um Schäden am Combiset zu vermeiden, darf es erst nach der Montage der Oberschränke und der Dunstabzugshaube eingebaut werden.

- ▶ 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 TepanYaki darf nicht direkt neben dem Salamander (CS 1421) eingebaut werden. Zwischen dem TepanYaki und dem Salamander muss ein Mindestabstand von 150 mm eingehalten werden.
- ▶ Das Combiset darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten eingebaut werden.
- ▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des Combisets nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- ▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des Combisets nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.
- ▶ Halten Sie die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände ein.

Alle Maße sind in mm angegeben.

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand oberhalb des Combisets



Zwischen dem Combiset 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 Combiset installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

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

Sicherheitsabstand hinten/seitlich

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

① Mindestabstand **hinten** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
50 mm

②③ Mindestabstand **rechts** oder **links** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:

40 mm CS 1212 / CS 1212-1
CS 1221 / CS 1221-1
CS 1234 / CS 1234-1
CS 1223
CS 1222

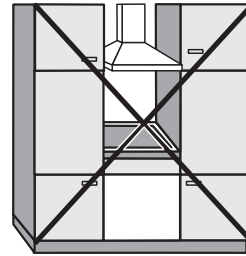
50 mm CS 1112
CS 1122
CS 1134
CS 1326
CS 1327
CS 1411

100 mm CS 1012 / CS 1012-1

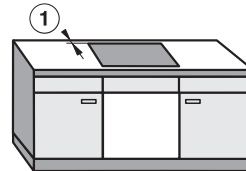
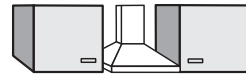
150 mm CS 1421
CS 1312
CS 1322

200 mm CS 1034 / CS 1034-1

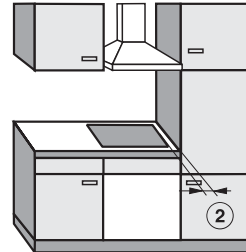
250 mm CS 1011 / CS 1021



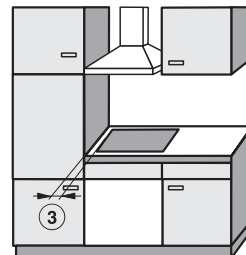
Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

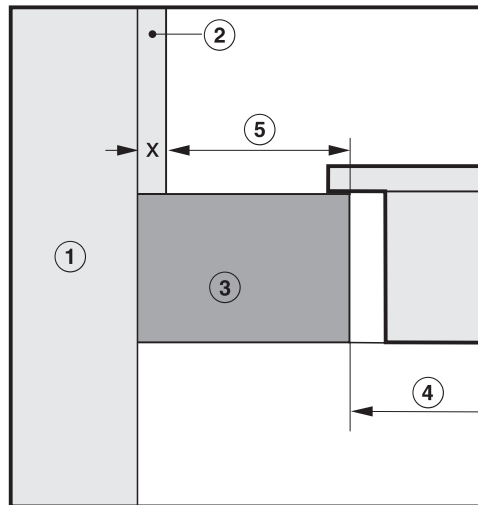
Wenn eine Nischenverkleidung angebracht wird, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Verkleidung eingehalten werden, da hohe Temperaturen Materialien verändern oder zerstören können.

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.

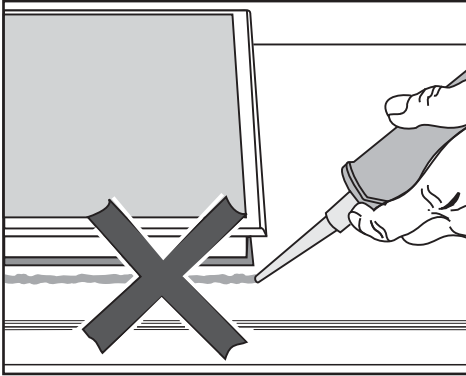
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm

$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{Mindestabstand } 35 \text{ mm}$



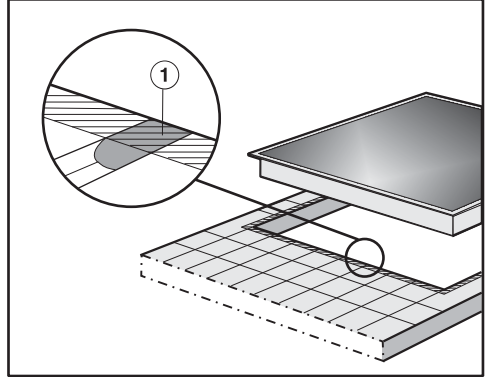
- ① Mauerwerk
- ② Nischenverkleidung Maß x = Stärke der Nischenverkleidung
- ③ Arbeitsplatte
- ④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte
- ⑤ Mindestabstand bei
brennbaren Materialien 50 mm
nicht brennbaren Materialien $50 \text{ mm} - \text{Maß } x$

Dichtung zwischen Combiset und Arbeitsplatte



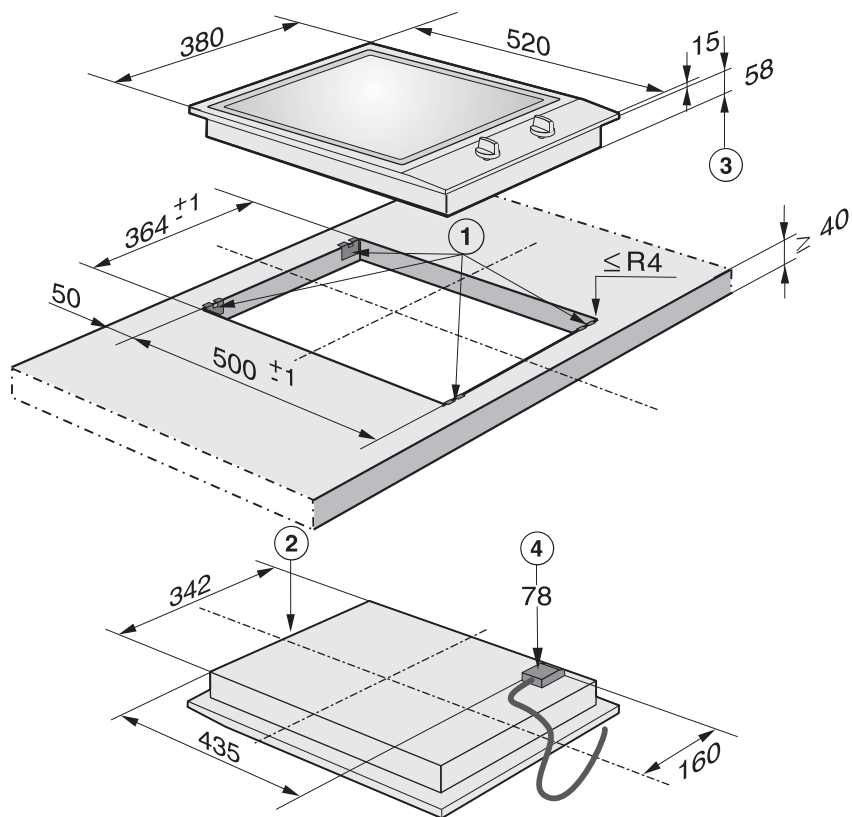
Combiset und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des Combisets beschädigt werden, wenn Sie das Combiset mit Fugendichtungsmittel abdichten. Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel zwischen Combiset und Arbeitsplatte. Die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Geflieste Arbeitsfläche



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

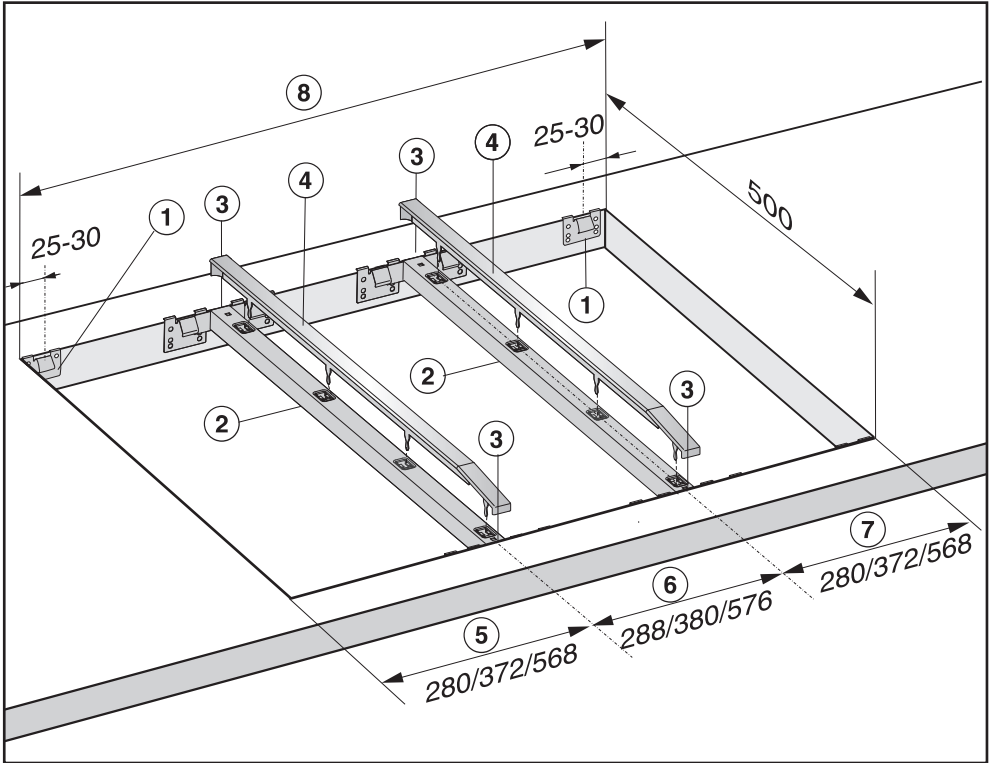
Einbaumaße



- ① Klemmfedern
- ② vorn
- ③ Einbauhöhe
- ④ Einbauhöhe Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung, L = 2000 mm

Einbau mehrerer Combiset

Beispiel: 3 Combiset



- ① Klemmfedern
- ② Zwischenleisten
- ③ Zwischenraum zwischen Leiste und Arbeitsplatte
- ④ Abdeckung
- ⑤ Combiset-Breite minus 8 mm
- ⑥ Combiset-Breite
- ⑦ Combiset-Breite minus 8 mm
- ⑧ Arbeitsplattenausschnitt

Einbau mehrerer Combiset

Arbeitsplattenausschnitt errechnen

Die Rahmen der Combiset liegen rechts und links außen jeweils 8 mm auf der Arbeitsplatte auf.

- Addieren Sie die Combiset-Breiten und ziehen Sie von der Summe 16 mm ab.

Beispiel:

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

Abhängig vom Typ sind die Combiset 288 mm, 380 mm oder 576 mm breit (siehe Kapitel "Einbaumaße").

Zwischenleisten

Bei Einbau von mehreren Combiset muss zwischen den einzelnen Combiset jeweils eine Zwischenleiste angebracht werden. Die jeweilige Position der Zwischenleiste ist abhängig von der Combiset-Breite.

Einbau mit Tischlüfter

Beachten Sie zur Größe des Arbeitsplattenausschnitts und Einbau der Zwischenleisten die Gebrauchs- und Montageanweisung "Tischlüfter mit Combiset".

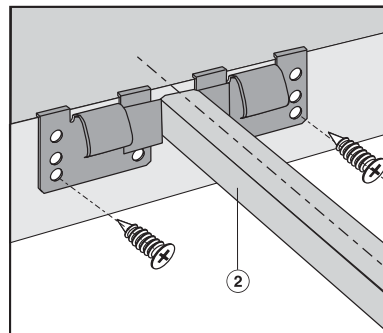
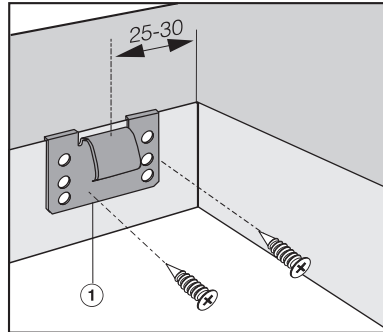
Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt wie in der Abbildung unter "Einbaumaße" angegeben bzw. wie berechnet (siehe Kapitel "Einbau mehrerer Combiset). Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel "Sicherheitsabstände").

Arbeitsplatte aus Holz

- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das Dichtungsmaterial muss temperaturbeständig sein.

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

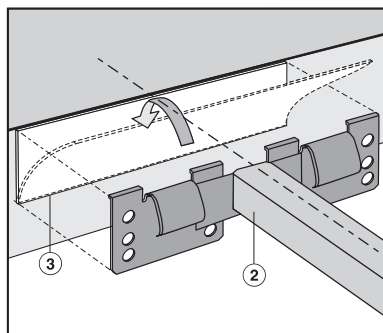
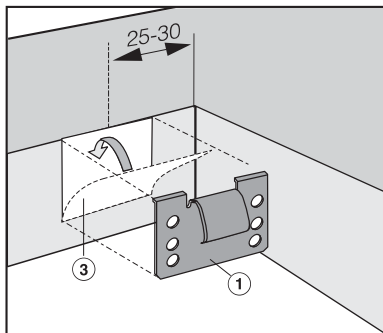


- Legen Sie die Klemmfedern ① bzw. Zwischenleisten ② an den in den Abbildungen angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes auf bzw. an.
- Befestigen Sie die Klemmfedern ① bzw. Zwischenleisten ② mit den mitgelieferten Holzschrauben 3,5 x 25 mm.

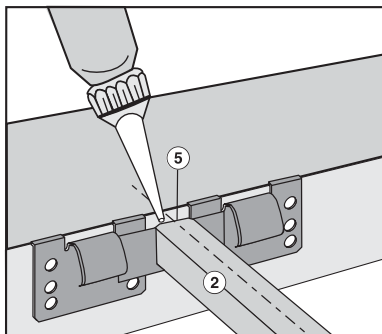
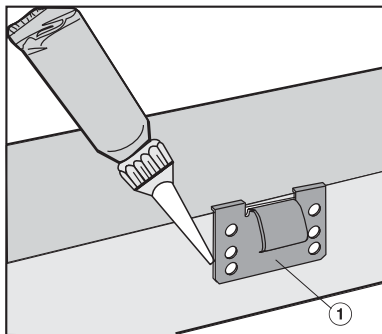
Einbau

Arbeitsplatte aus Naturstein

Sie benötigen zum Befestigen der Klemmfedern bzw. Zwischenleisten starkes doppelseitiges Klebeband (kein mitgeliefertes Zubehör).



- Bringen Sie das Klebeband ③ an den in den Abbildungen angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes an.
- Legen Sie die Klemmfedern ① bzw. Zwischenleisten ② am oberen Rand des Ausschnittes auf bzw. an und drücken Sie sie fest an.



- Verkleben Sie die seitlichen Ränder und den unteren Rand der Klemmfedern ① bzw. Zwischenleisten ② mit Silikon.
- Füllen Sie den Zwischenraum ⑤ zwischen den Leisten ② und der Arbeitsplatte mit Silikon aus.

Einbau mit Tischlüfter

Beachten Sie zum Einsetzen des Tischlüfters und Combiset die Gebrauchs- und Montageanweisung "Tischlüfter mit Combiset".

Combiset einsetzen

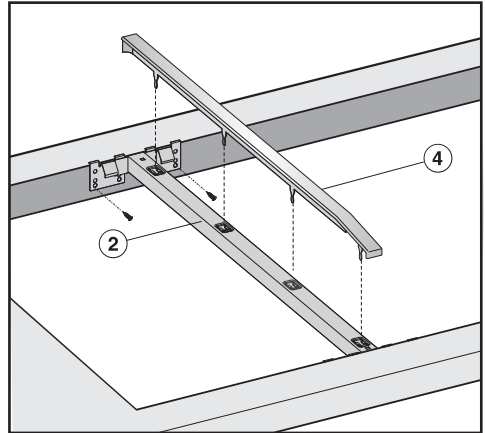
- Führen Sie die Netzanschlussleitung durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Combiset (mit der Vorderseite zuerst) in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Drücken Sie das Combiset mit beiden Händen am Rand gleichmäßig nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Dichtung nach dem Einrasten auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.

Dichten Sie das Combiset auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) ab.

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

Einsetzen mehrerer Combiset

- Schieben Sie das eingebaute Combiset zur Seite, bis die Löcher der Zwischenleiste zu sehen sind.



- Rasten Sie die Abdeckung ④ in die vorgesehenen Löcher der Zwischenleiste ② ein.
- Legen Sie das nächste Combiset (mit der Vorderseite zuerst) in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Gehen Sie weiter vor wie bereits beschrieben.

Combiset anschließen

- Schließen Sie das/die Combiset an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion jedes Combiset.

Combiset herausheben

Wenn das Combiset nicht von unten zugänglich ist, benötigen Sie ein Spezialwerkzeug zum herausheben.

- Wenn das Combiset von unten zugänglich ist, drücken Sie es von unten heraus. Drücken Sie die hintere Seite zuerst heraus.

Wir empfehlen, das Combiset über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert. Die Steckdose muss nach Einbau des Combisets leicht zugänglich sein.



Verletzungsgefahr!

Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.

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

Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss das Combiset von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

Wenn die Steckdose nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschluss

AC 230 V / 50 Hz

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Fehlerstromschutzschalter

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

Elektroanschluss

Vom Netz trennen

 Personenschäden durch elektrischen Schlag!

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

Schmelzsicherungen

- Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

Sicherungs-Schraubautomaten

- Prüfkopf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herauspringt.

Einbau-Sicherungsautomaten

- (Leitungs-Schutzschalter, mind. Typ B oder C!): Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen.

FI-Schutzschalter

- (Fehlerstrom-Schutzschalter) Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Wechsel der Netzanschlussleistung

 Personenschäden durch elektrischen Schlag!

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

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

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild.

Kundendienst

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, benachrichtigen Sie

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchs- und Montageanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer.

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 den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Produktdatenblätter

Nachfolgend sind die Produktdatenblätter der in dieser Gebrauchs- und Montageanweisung beschriebenen Modelle angehängt.

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	CS 1327
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = 190x290 mm 2. = 190x290 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	-

Deutschland:

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.
Mielestraße 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



CS 1327



de-DE

M.-Nr. 09 051 160 / 05