

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
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	15
Übersicht	16
Kochfeld.....	16
KM 6324-1	16
KM 6345-1 / KM 6349-1	17
Bedienungselemente/Anzeigen	18
Kochzonenanzeigen	20
Erstinbetriebnahme	22
Kochfeld erstmalig reinigen	22
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen.....	22
Induktion	23
Funktionsweise	23
Geräusche.....	24
Kochgeschirr	25
Tipps zum Energiesparen	26
Einstellbereiche	27
Bedienung	28
Bedienprinzip	28
Einschalten.....	29
Leistungsstufe einstellen/ändern	29
Ausschalten.....	29
Restwärmeanzeige.....	29
PowerFlex Kochbereich	30
Ankochautomatik	31
Booster.....	32
Warmhalten	34
Timer	35
Kurzzeit	35
Kochzone automatisch abschalten.....	36
Timerfunktionen gleichzeitig nutzen	37
Zusatzfunktionen	38
Stop&Go	38
Recall	38

Sicherheitseinrichtungen	39
Inbetriebnahmesperre / Verriegelung.....	39
Sicherheitsausschaltung.....	40
Überhitzungsschutz	41
Reinigung und Pflege	42
Was tun, wenn	44
Nachkaufbares Zubehör	47
Miele@home / Con@ctivity	48
Sicherheitshinweise zum Einbau	50
Sicherheitsabstände	51
Hinweise zum Einbau	55
Einbaumasse	56
KM 6324-1	56
KM 6345-1	57
KM 6349-1	58
Einbau	59
Elektroanschluss	61
Netzanschlussleitung	62
Anschlusschema.....	63
Kundendienst, Typenschild, Garantie	64
Produktdatenblätter	65

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 Kochfeld 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 Kochfeld.

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.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- ▶ Dieses Kochfeld ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsüblichen 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 Kochfeld 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 Kochfelds aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Kochfeld spielen.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiss und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, bis es 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 dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.
- ▶ **Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!** Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.
- ▶ **Erstickengefahr!** 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.
- ▶ 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 Fachleuten durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ 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-Fachperson prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Kochfeld auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschliessen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachperson.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schliessen Sie das Kochfeld damit nicht 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kochfelds. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Kochfelds.
- ▶ 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-Fachperson an das Elektronetz angeschlossen werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektro-Fachperson durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden. Siehe Kapitel "Elektroanschluss".
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld 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.
- ▶ 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. Fordern Sie den Kundendienst an.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemässer Gebrauch

- ▶ 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.
- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Kochfelds können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen. Verwenden Sie das Kochfeld niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ 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 Kochfeld 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 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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!
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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.
- ▶ Wenn das Geschirr nur teilweise auf der Koch- bzw. Bräterzone steht, können die Griffe unter Umständen sehr heiss werden. Setzen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Koch- bzw. Bräterzone!

Sicherheitshinweise und Warnungen

Reinigung und Pflege

- ▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds 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).

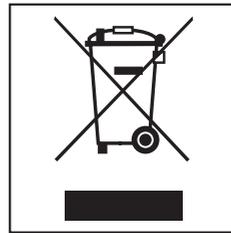
Entsorgung der Transportverpackung

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 Kehricht oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Kehricht.



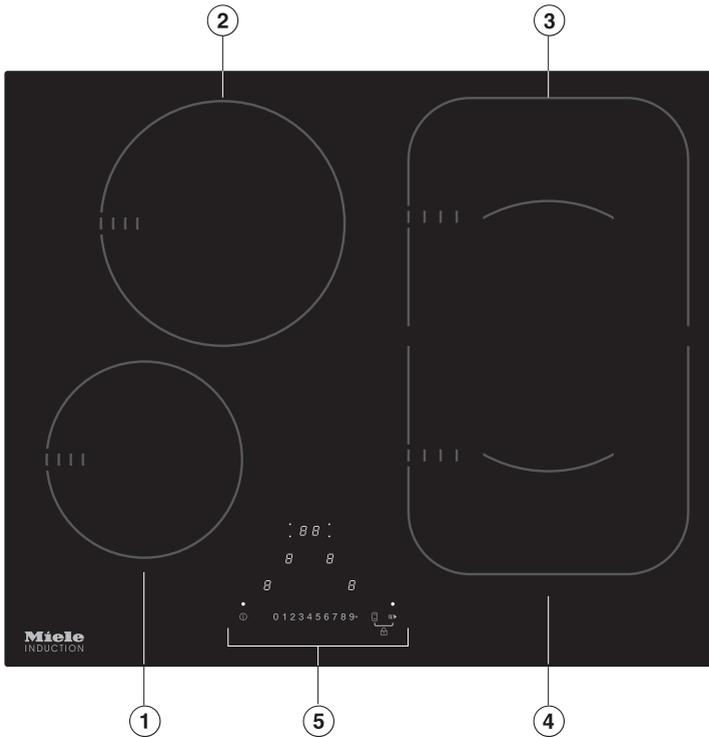
Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

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

Übersicht

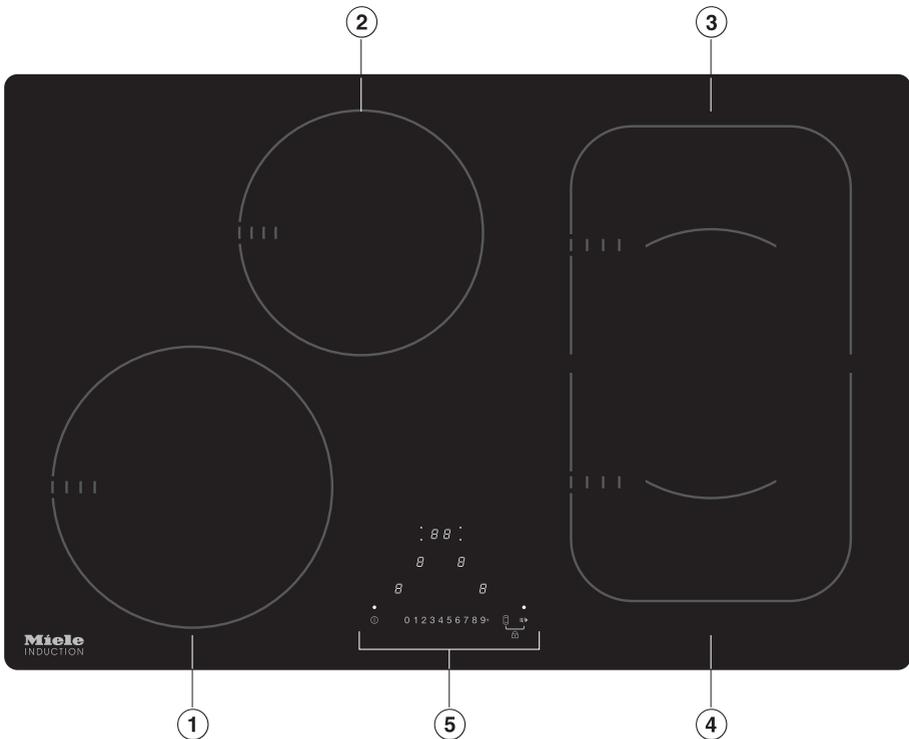
Kochfeld

KM 6324-1



- ① Kochzone mit Booster
- ② Kochzone mit Booster
- ③ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster
- ④ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster
- ③④ kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich
- ⑤ Bedienungselemente/Anzeigen

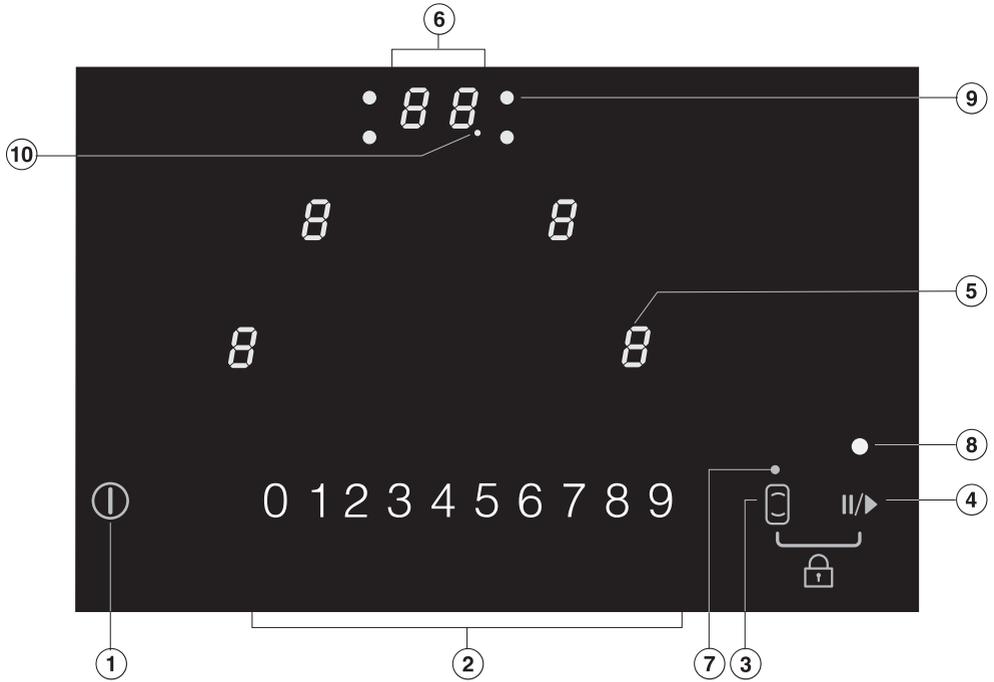
KM 6345-1 / KM 6349-1



- ① Kochzone mit Booster
- ② Kochzone mit Booster
- ③ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster
- ④ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster
- ③④ kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich
- ⑤ Bedienungselemente/Anzeigen

Übersicht

Bedienungselemente/Anzeigen



Sensortasten

- ① Kochfeld ein-/ausschalten
- ② Bedienungsskala
 - Leistungsstufe einstellen
 - Zeiten für Timer einstellen
- ③ PowerFlex Kochbereich ein-/ausschalten
- ④ Stop and Go aktivieren/deaktivieren
- ③④ Inbetriebnahmesperre/Verriegelung aktivieren/deaktivieren

⑤ Kochzonenanwahl und -anzeige

<i>0</i>	Kochzone betriebsbereit
<i>h</i>	Warmhaltstufe
<i>1</i> bis <i>9</i>	Leistungsstufe
<i>,</i>	Stufe 1 TwinBooster
<i>,,</i>	Booster/Stufe 2 TwinBooster
<i>-</i>	PowerFlex Kochbereich eingeschaltet
<i>u</i>	Fehlendes oder ungeeignetes Geschirr (siehe Kapitel "Induktion")
<i>≡</i>	Restwärme
<i>R</i>	Ankochautomatik

⑥ Timeranwahl und -anzeige

<i>00</i> bis <i>99</i>	Zeit in Minuten
<i>LL</i>	Inbetriebnahmesperre/Verriegelung aktiviert

Anzeigeleuchten

- ⑦ PowerFlex Kochbereich eingeschaltet
- ⑧ Stop and Go aktiviert
- ⑨ Kochzonenzuordnung, z. B. Kochzone hinten rechts
- ⑩ Kurzzeit

Übersicht

Kochzonendaten

Kochzone	KM 6324-1		
	Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**	
	10–16	normal Booster	1400 2200
	14–20	normal Booster	1850 3000
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
 + 	22–23 / 15x23–23x39	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	3400 4800 7300
		Gesamt	7300

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

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

Übersicht

Kochzone	KM 6345-1 / KM 6349-1		
	Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**	
	16–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2300 3000 3650
	14–20	normal Booster	1850 3000
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
 + 	22–23 / 15x23–23x39	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	3400 4800 7300
		Gesamt	7300

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

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

Erstinbetriebnahme

- 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.

Kochfeld erstmalig reinigen

- Wischen Sie Ihr Kochfeld vor dem ersten Benutzen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es ab.

Kochfeld 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. 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 Falschluss 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.

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

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch mit den entsprechenden Sensortasten 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 induktionsgeeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr im Allgemeinen geeignet.

Wenn Sie nicht geeignetes Kochgeschirr verwenden, blinkt in der Kochzonenanzeige das Symbol ⏏ im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe.

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmässigkeit des Garergebnisses beeinflussen (z. B. bei der Bräunung von Omeletten).

- Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone ein Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser (siehe Kapitel "Kochzonenanzeige"). Wenn der Topf zu klein ist, wird er nicht erkannt und in der Kochzonenanzeige blinkt das Symbol ⏏ im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.

- Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.
- Beachten Sie bei der Anschaffung von Pfannen und Töpfen, dass häufig der maximale oder obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.

Tipps zum Energiesparen

- Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.
- 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.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Garzeit zu reduzieren.

Einstellbereiche

	Einstellbereich
Warmhalten	h
Schmelzen von Butter Auflösen von Gelatine Schmelzen von Schokolade	1-2
Kochen von Milchbrei	2
Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit Quellen von Reis	3
Auftauen von Gemüse im Block	3
Quellen von Getreide	3
Erwärmen von flüssigen und halbfesten Gerichten Zubereiten von Omelette und Spiegeleiern ohne Kruste Dünsten von Obst	4
Quellen von Teigwaren	4
Dünsten von Gemüse, Fisch	5
Auftauen und Erhitzen von Tiefkühlkost	5
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Spiegeleiern	6
Ankochen grösserer Mengen, z. B. Eintopf Abschlagen von Cremes und Saucen, z. B. Weinschaum oder Hollandaise	6-7
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst	6-7
Backen von Kartoffeln, Omeletten, 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. Ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihr Kochgeschirr. Stellen Sie bei neuem Kochgeschirr, dessen Gebrauchseigenschaften ihnen unbekannt sind, die nächstniedrigere der angegebenen Leistungsstufe ein.

Bedienung

Bedienprinzip

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Sensortaste Ein/Aus ① muss beim Einschalten aus Sicherheitsgründen etwas länger berührt werden als die übrigen Tasten.

Jede Reaktion der Tasten wird mit einem akustischen Signal quittiert.

Bei ausgeschaltetem Kochfeld sind nur die aufgedruckten Symbole für die Sensortasten Ein/Aus ①, Verriegelung , Stop and Go II/▶ und die Bedienungsskala zum Einstellen der Leistungsstufen sichtbar. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchten alle weiteren Sensortasten auf.

Die Kochzonen und der Timer müssen "aktiv" sein, wenn Sie eine Leistungsstufe bzw. Zeit einstellen oder ändern möchten. Um eine Kochzone oder den Timer zu aktivieren, berühren Sie die Sensortaste (Kochzonenanzeige) der entsprechenden Kochzone bzw. des Timers. Nachdem Sie die Sensortaste berührt haben, beginnt die entsprechende Kochzonen- bzw. die Timeranzeige zu blinken. Solange die Anzeige blinkt, ist die Kochzone bzw. der Timer "aktiv" und Sie können eine Leistungsstufe bzw. Zeit einstellen.

Ausnahme: Ist nur eine Kochzone in Betrieb, kann die Leistungsstufe ohne Aktivierung geändert werden.

Fehlfunktion durch verschmutzte und/oder bedeckte Sensortasten.

Die Sensortasten reagieren nicht oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, gegebenenfalls sogar zum automatischen Ausschalten des Kochfeldes (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung"). Heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten/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.

Brandgefahr!

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt! Beachten Sie, dass die Aufheizzeit bei Induktionskochfeldern sehr viel kürzer ist als bei herkömmlichen Kochfeldern.

Einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste .

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

Leistungsstufe einstellen/ ändern

- Berühren Sie kurz die Sensortaste der gewünschten Kochzone.

In der Kochzonenanzeige blinkt  bzw. die eingestellte Leistungsstufe.

- Berühren Sie die der gewünschten Leistungsstufe entsprechende Sensortaste auf der Bedienungsskala.

Die eingestellte Leistungsstufe blinkt für wenige Sekunden und leuchtet dann konstant.

Ausschalten

- Um eine Kochzone auszuschalten, berühren Sie 2-mal die Anwahltaaste der gewünschten Kochzone.
- Um das Kochfeld und damit alle Kochzonen auszuschalten, berühren Sie die Sensortaste .

Restwärmeanzeige

Wenn eine Kochzone heiss ist, leuchtet nach dem Ausschalten die 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.

Die Restwärmeanzeigen blinken, wenn während des Betriebes oder bei vorhandener Restwärme eine Stromunterbrechung auftritt.

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

Bedienung

PowerFlex Kochbereich

Sie können die PowerFlex Kochzonen zu einem PowerFlex Kochbereich zusammenschalten (siehe Kapitel "Übersicht – Kochfeld"). Die Einstellungen für den Kochbereich werden mit der hinteren bzw. linken PowerFlex Kochzone gesteuert.

Einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste .

In der Kochzonenanzeige der hinteren bzw. linken Kochzone blinkt . In der Kochzonenanzeige der vorderen bzw. rechten Kochzone leuchtet .

- Stellen Sie durch Berühren der entsprechenden Sensortaste auf der Bedienungsskala der hinteren bzw. linken Kochzone die gewünschte Leistungsstufe ein.

Ausschalten

- 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 kurz die Sensortaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Fortkochstufe so lange, bis ein Signal ertönt und in der Kochzonenanzeige *R* aufleuchtet.

Während der Ankochzeit (siehe Tabelle) leuchtet *R* in der Kochzonenanzeige.

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

Deaktivieren

- Berühren Sie kurz die Sensortaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die eingestellte Fortkochstufe so lange, bis *R* erlischt.

oder

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Fortkochstufe	Ankochzeit [min : sek]
1	ca. 0 : 15
2	ca. 0 : 15
3	ca. 0 : 25
4	ca. 0 : 50
5	ca. 2 : 00
6	ca. 5 : 50
7	ca. 2 : 50
8	ca. 2 : 50
9	–

Bedienung

Booster

Die Kochzonen sind mit einem Booster oder TwinBooster ausgestattet (siehe Kapitel "Übersicht – Kochfeld"). Sie können den Booster maximal bei zwei Kochzonen gleichzeitig nutzen.

Der Booster verstärkt die Leistung, damit grosse Mengen schnell erhitzt werden, z. B. Wasser zum Nudelkochen. Diese Leistungsverstärkung ist für maximal 15 Minuten aktiv.

Sie können den Booster maximal bei zwei Kochzonen gleichzeitig nutzen.

Wenn Sie den Booster einschalten, wenn

- keine Leistungsstufe eingestellt ist, wird bei Ende der Boosterzeit oder bei vorzeitigem Ausschalten automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.
- eine Leistungsstufe eingestellt ist, wird bei Ende der Boosterzeit oder bei vorzeitigem Ausschalten automatisch auf die vorher gewählte Leistungsstufe 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 die Sensortaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie 2-mal die Sensortaste 9 auf der Bedienungsskala.

In der Kochzonenanzeige erscheint „.

TwinBooster einschalten, Stufe 1

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie 2-mal die Sensortaste 9 auf der Bedienungsskala.

In der Kochzonenanzeige erscheint „.

TwinBooster einschalten, Stufe 2

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie 3-mal die Sensortaste 9 auf der Bedienungsskala.

In der Kochzonenanzeige erscheint „.

Booster / TwinBooster ausschalten

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Bedienung

Warmhalten

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.

- 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.

Warmhaltestufe einstellen

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.
 - Berühren Sie die Bedienungsskala zwischen den Sensortasten 0 und 1.
- In der Kochzonenanzeige erscheint *h*.

Warmhaltestufe ausstellen

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die Sensortaste 0.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, wenn Sie den Timer nutzen möchten.
Sie können eine Zeit bis 99 Minuten einstellen.

Der Timer kann für zwei Funktionen genutzt werden:

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

Kurzzeit

Einstellen

Beispiel: Sie möchten 15 Minuten einstellen.

- Schalten Sie gegebenenfalls das Kochfeld ein.
- Berühren Sie die Timeranzeige **00**.

Die rechte **0** und die Anzeigeleuchte für Kurzzeit beginnen zu blinken.

Zuerst werden die Zehner-, dann die Einerstellen eingestellt.

- Berühren Sie die der Zehnerstelle entsprechende Sensortaste (hier 1) auf der Bedienungsskala.

Die Timeranzeige wechselt, rechts blinkt **1**.

- Berühren Sie die der Einerstelle entsprechende Sensortaste (hier 5) auf der Bedienungsskala.

Die Timeranzeige wechselt, die **1** "springt" nach links und rechts erscheint **5**.

Die Kurzzeit beginnt abzulaufen.

Ändern

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

Löschen

- Berühren Sie Timeranzeige so lange, bis **00** erscheint.

Timer

Kochzone automatisch abschalten

Sie können eine Zeit einstellen, nach der eine Kochzone automatisch abgeschaltet wird. Die Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.

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

- Stellen Sie bei der gewünschten Kochzone eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie Timeranzeige so oft, bis die Anzeigeleuchte für diese Kochzone blinkt.

Die Kontrollleuchten blinken im Uhrzeigersinn beginnend vorn links, wenn mehrere Kochzonen eingeschaltet sind.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

- Wenn Sie eine Abschaltzeit für eine weitere Kochzone einstellen möchten, gehen Sie vor wie bereits beschrieben.

Wenn mehrere Abschaltzeiten programmiert sind, wird die kürzeste Restzeit angezeigt, und die entsprechende Anzeigeleuchte blinkt. Die anderen Anzeigeleuchten leuchten statisch.

- Berühren Sie die Timeranzeige so oft, bis die gewünschte Anzeigeleuchte blinkt, wenn Sie sich die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen möchten.

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 Timeranzeige so oft, bis die Anzeigeleuchten der programmierten Kochzonen statisch leuchten und in der Timeranzeige die rechte \square und die Anzeigeleuchte für Kurzzeit blinken.
- Stellen Sie die Zeit ein wie zuvor beschrieben.

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

- Berühren Sie die Timeranzeige so oft, bis die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.
- Stellen Sie die Zeit ein wie zuvor beschrieben.

Kurz nach der letzten Eingabe schaltet die Timeranzeige auf die Funktion mit der kürzesten Restzeit.

Wenn Sie sich die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen möchten:

- Berühren Sie die Timeranzeige so oft, bis
 - die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt (Automatisches Abschalten).
 - die Timeranzeige und die Anzeigeleuchte für Kurzzeit blinken (Kurzzeit).

Ausgehend von der angezeigten kürzesten Restzeit werden dabei im Uhrzeigersinn alle eingeschalteten Kochzonen und die Kurzzeit ausgewählt.

Zusatzfunktionen

Stop&Go

Bei Aktivierung von Stop&Go wird die Leistungsstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf 1 reduziert.

Die Leistungsstufen der Kochzonen und die Einstellung des Timers lassen sich nicht ändern, das Kochfeld kann nur ausgeschaltet werden. Eine eingestellte Kurzzeit läuft weiter ab. Boosterzeit, Ankochstoss und eingestellte Zeiten für automatisches Abschalten werden angehalten.

Bei Deaktivierung arbeiten die Kochzonen mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter, Boosterzeit, Ankochstoss und Abschaltzeiten laufen weiter ab.

Wenn die Funktion nicht innerhalb von 1 Stunde deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld aus.

Aktivieren / Deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste II/▶.

Nutzen Sie die Funktion, wenn Sie die Bedienelemente schnell von Verschmutzungen reinigen müssen, oder wenn die Gefahr des Überkochens besteht.

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/▶.

Inbetriebnahmesperre / Verriegelung

Die Inbetriebnahmesperre und Verriegelung werden durch einen Netzausfall deaktiviert.

Ihr Kochfeld ist mit einer Inbetriebnahmesperre und Verriegelung ausgestattet, damit Kochfeld und Kochzonen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet oder Einstellungen geändert werden können

Die **Inbetriebnahmesperre** wird bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert. Wenn sie aktiviert ist, lässt sich das Kochfeld nicht einschalten und der Timer nicht bedienen.

Die **Verriegelung** wird bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert. Wenn sie aktiviert ist, lässt sich das Kochfeld nur bedingt bedienen:

- Die Leistungsstufen der Kochzonen und die Einstellung des Timers lassen sich nicht mehr ändern.
- Die Kochzonen, das Kochfeld und der Timer können nur ausgeschaltet, danach aber nicht mehr eingeschaltet werden.

Wenn bei aktivierter Inbetriebnahmesperre oder Verriegelung eine nicht erlaubte Sensortaste berührt wird, erscheint in der Timeranzeige einige Sekunden **LL** und ein Signal ertönt.

Aktivieren

- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten  und  so lange, bis **LL** in der Timeranzeige erscheint und ein Signal ertönt.

Nach kurzer Zeit erlischt **LL**.

Deaktivieren

- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten  und  so lange, bis **LL** in der Timeranzeige erlischt.

Sicherheitseinrichtungen

Sicherheitsausschaltung

Bei zu langer Betriebsdauer

Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch ausgelöst, wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum beheizt wird. Dieser Zeitraum hängt von der gewählten Leistungsstufe ab. Wurde er überschritten, schaltet die Kochzone aus und die Restwärme erscheint. Wenn Sie die Kochzone aus- und einschalten, ist sie wieder betriebsbereit.

Bei Bedecken der Sensorfelder

Ihr Kochfeld schaltet automatisch ab, wenn ein oder mehrere Sensortasten länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. In den Kochzonenanzeigen blinkt *ER03* und ein Signal ertönt. Wenn Sie die Gegenstände bzw. Verschmutzungen entfernen, erlischt *ER03*, und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

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:

- Eine eingeschaltete Boosterfunktion wird abgebrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Die Kochzone schaltet sich automatisch aus. In der Kochzonenanzeige blinkt *E2*.

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn:

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

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

Reinigung und Pflege



Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen müssen ausgeschaltet sein. Das Kochfeld muss abgekühlt sein.



Verletzungsgefahr!

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds 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.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

Reinigen Sie den Bereich zwischen Glaskeramik und Rahmen bzw. Rahmen und Arbeitsplatte nicht mit spitzen Gegenständen.

Die Dichtungen können dadurch beschädigt werden.

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.

Was tun, wenn ...

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

Fordern Sie den Kundendienst (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 Fachleute dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.

Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Kochfelds.

Problem	Ursache und Behebung
Das Kochfeld bzw. die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.	<p>Das Kochfeld hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Prüfen Sie, ob die Sicherungen der Elektroinstallation ausgelöst haben. Fordern Sie eine Elektrofachperson oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild). <p>Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie<ul style="list-style-type: none">– den Schalter der betreffenden Sicherungen ausschalten bzw. die Schmelzsicherungen ganz herausdrehen oder– den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherungen bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachperson oder den Kundendienst an.

Problem	Ursache und Behebung
<p>Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.</p>	<p>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 das Material der Induktionsspulen sondert in den ersten Betriebsstunden Geruch ab. 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.</p>
<p>In der Anzeige einer Kochzone blinkt das Symbol \cup im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe oder R.</p>	<p>Es befindet sich kein oder ungeeignetes Geschirr auf der Kochzone.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (siehe Kapitel "Kochgeschirr").
<p>Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timeranzeige LL.</p>	<p>Die Inbetriebnahmesperre oder Verriegelung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre bzw. Verriegelung (siehe Kapitel "Inbetriebnahmesperre / Verriegelung").
<p>Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timeranzeige dE. Die Kochzonen werden nicht heiss.</p>	<p>Das Kochfeld befindet sich im Demonstrationsmodus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten \cup und II/\blacktriangleright so lange, bis dE erlischt.
<p>Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus.</p>	<p>Die Betriebsdauer war zu lang.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie die Kochzone wieder ein (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
<p>Die Boosterstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.</p>	<p>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".
<p>Die Kochzone arbeitet mit der eingestellten Leistungsstufe nicht wie gewohnt.</p>	<p>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>Die Leistungsstufe 9 wird automatisch reduziert, wenn Sie bei der verbundenen Kochzone ebenfalls die Leistungsstufe 9 einstellen.</p>	<p>Bei gleichzeitigem Betrieb auf Leistungsstufe 9 würde die mögliche Gesamtleistung überschritten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie eine andere Kochzone.
<p>Bei eingeschalteter Ankochautomatik kommt der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen.</p>	<p>Grosse Lebensmittelmengen werden erhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück.
	<p>Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie anderes Kochgeschirr, das die Wärme besser leitet.
<p>Nach dem Ausschalten des Gerätes ist ein Betriebsgeräusch zu hören.</p>	<p>Das Kühlgebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.</p>
<p>Eine oder mehrere Restwärmeanzeigen blinken.</p>	<p>Der Strom war während des Betriebes oder bei vorhandener Restwärme ausgefallen.</p>
<p>In den Kochzonenanzeigen blinken <i>E</i> oder <i>ER</i> und Ziffern.</p>	<p><i>E2</i></p> <p>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".
	<p><i>ER03</i></p> <p>Ein oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie die Gegenstände bzw. Verschmutzungen.
	<p><i>E</i> oder <i>ER</i> und andere Ziffern.</p> <p>Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute. ■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.

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
- Antihafbeschichtete Pfanne
- Wok-Pfanne
- Bräter

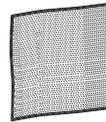
Reinigungs- und Pflegemittel

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Microfasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

Miele@home / Con@ctivity

Ihr Kochfeld ist kommunikationsfähig und kann über den ausgewählten Dunstabzugshauben beiliegenden Funkstick

- in das System Miele@home eingebunden werden,
- mit der Haube kommunizieren (Con@ctivity).

System Miele@home

Die kommunikationsfähigen Hausgeräte senden Informationen über ihren Betriebszustand an ein Anzeigegerät (SuperVison Hausgerät, Notebook, Tablet etc.). Es ermöglicht auch die Einbindung in ein Hausbussystem (Miele Gateway oder QIVICON Smart Home Plattform).

Con@ctivity

Das Kochfeld sendet Informationen zum Betriebszustand an die Dunstabzugshaube. Der Betrieb der Dunstabzugshaube wird in Abhängigkeit vom Betriebszustand des Kochfelds automatisch gesteuert.

Weitere Informationen zu Miele@home und Con@ctivity finden Sie im Internetauftritt von Miele und in den Anweisungen der einzelnen Komponenten.

Anmeldung

Möchten Sie das Kochfeld an

- Miele@home anmelden, bereiten Sie zuerst den Anmeldevorgang am Anzeigergerät vor,
- Con@ctivity anmelden, müssen Sie zuerst die Dunstabzugshaube anmelden.
- Trennen Sie das Kochfeld vom Elektronetz.
- Schliessen Sie den Funkstick am Kochfeld an (siehe Montageanweisung Funkstick).
- Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.

Die Anmeldung muss innerhalb von 10 Minuten nach Wiederherstellung der Stromversorgung erfolgen.

- Starten Sie die Anmeldung an der Dunstabzugshaube bzw. am Anzeigergerät (siehe entsprechende Anweisungen).
- Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr vom Kochfeld.

Bei der Anmeldung darf sich kein Kochgeschirr auf den Kochzonen befinden!

- Schalten Sie das Kochfeld ein ①.
- Stellen Sie für alle Kochzonen die Leistungsstufe "1" ein.

Das Symbol  blinkt.

- Warten Sie mindestens 1 Minute und schalten Sie das Kochfeld ① aus.

- Schliessen Sie die Anmeldung an der Haube/den Anzeigergeräte ab (siehe entsprechende Anweisungen).

Sicherheitshinweise zum Einbau

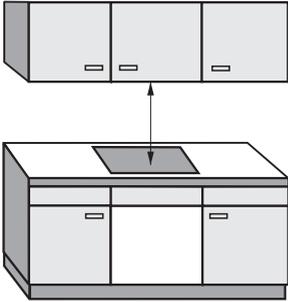
 Das Kochfeld darf nur von einer qualifizierten Fachperson eingebaut und von einer Elektro-Fachperson an das Elektronetz angeschlossen werden.

Um Schäden am Kochfeld 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 Kochfeld 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.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass nach dem Einbau des Kochfeldes die Netzanschlussleitung nicht berührt werden kann.
- ▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des Kochfeldes 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.

Sicherheitsabstand oberhalb des Kochfeldes



Zwischen dem Kochfeld 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 Hängebrett) über dem Gerät installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

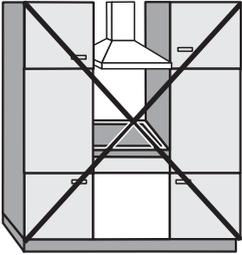
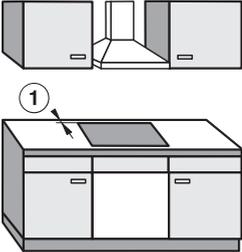
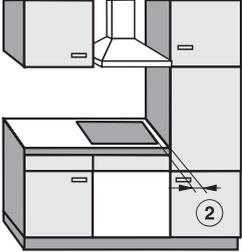
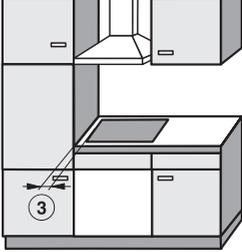
Wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden, müssen Sie den grössten geforderten Sicherheitsabstand einhalten.

Sicherheitsabstände

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

 <p>Nicht erlaubt!</p>
 <p>Sehr empfehlenswert!</p>
 <p>Nicht empfehlenswert!</p>
 <p>Nicht empfehlenswert!</p>

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.

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand zur Nischenverkleidung

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

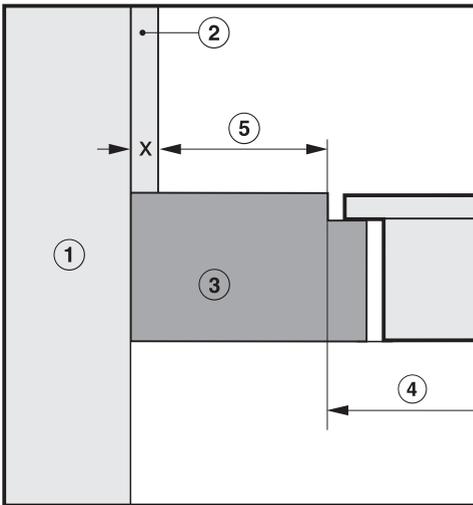
Bei einer Verkleidung aus brennbarem Material (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

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.

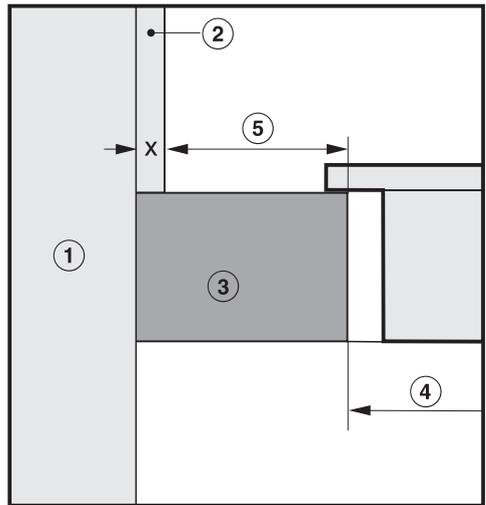
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm

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

Flächenbündige Kochfelder



Rahmen-/Facettenkochfelder



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

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.

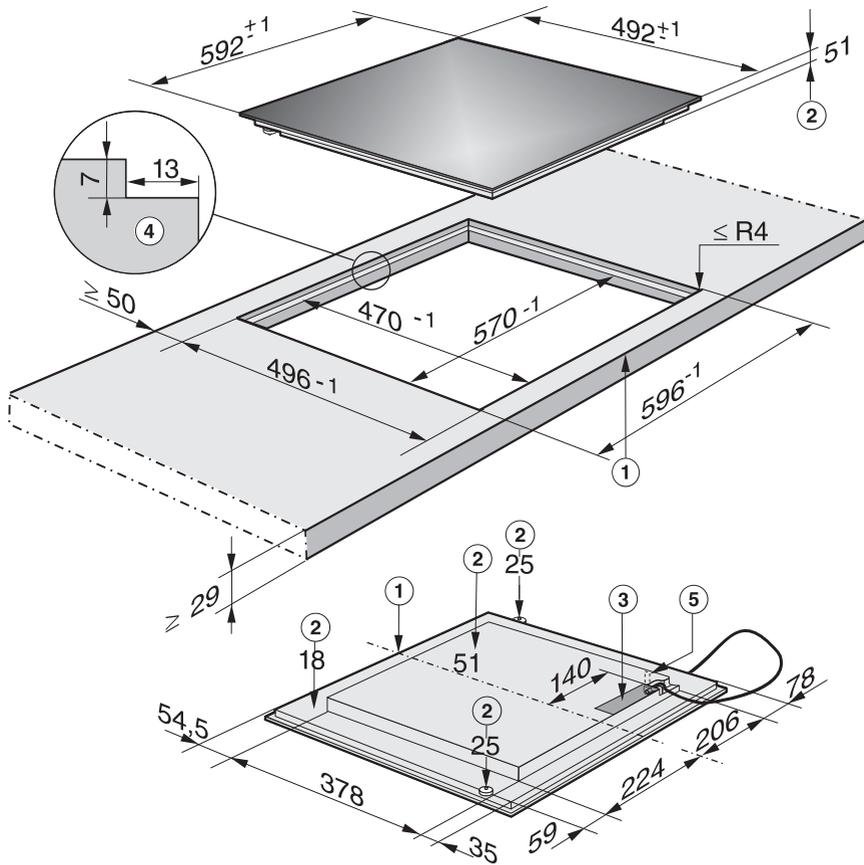
Die lichte Breite des Unterschranks muss mindestens so breit sein wie der innere Arbeitsplattenausschnitt (siehe Kapitel "Einbaumasse"), damit das Kochfeld nach dem Einbau von unten frei zugänglich ist, und der Unterkasten für Wartungszwecke abgenommen werden kann. Ist das Kochfeld nach dem Einbau nicht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

Einbaumasse

KM 6324-1

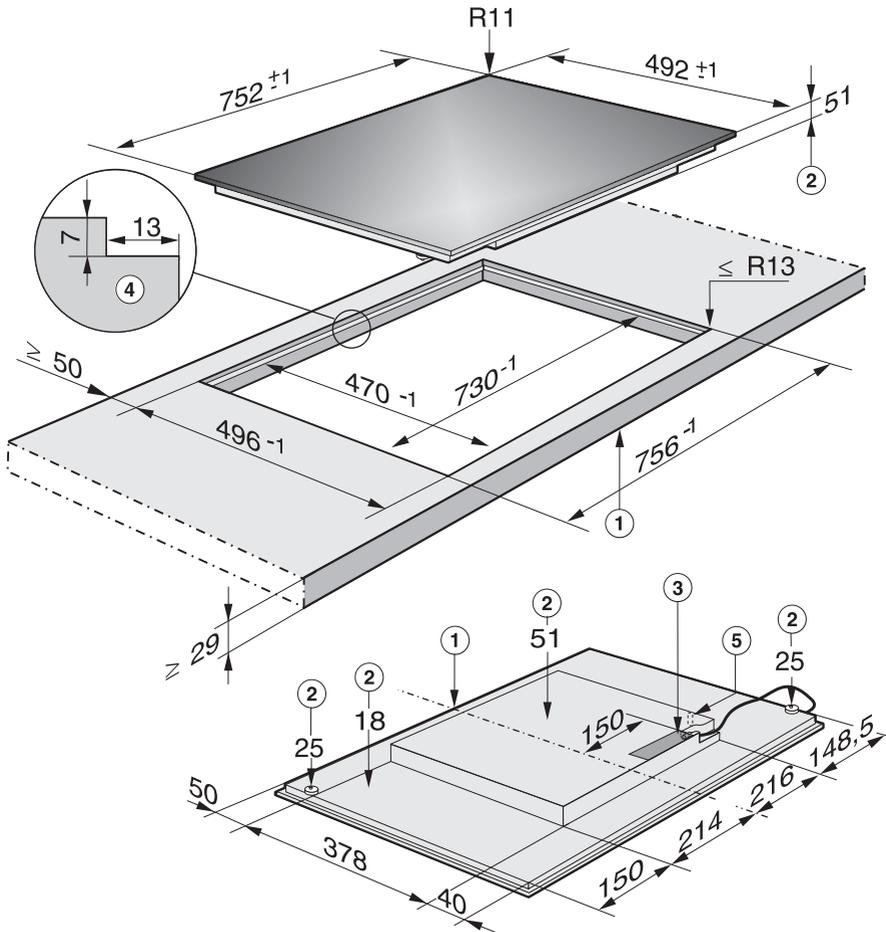


- ① Vorne
- ② Einbauhöhe
- ③ Netzanschlusskasten
- ④ Stufenfräsung bei Arbeitsplatten aus Naturstein
- ⑤ Anschluss Con@ctivity

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

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

KM 6345-1

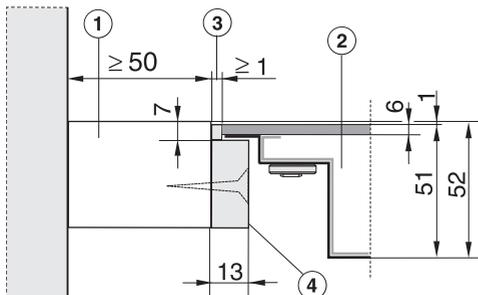


- ① Vorne
- ② Einbauhöhe
- ③ Netzanschlusskasten
- ④ Stufenfräsung
- ⑤ Anschluss Con@ctivity

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

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

Arbeitsplatte aus Massivholz / geflieste Arbeitsplatte / Glasarbeitsplatte



- 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.

Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt wie in der Abbildung des Kochfeldes und den Detailzeichnungen angegeben. Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel "Sicherheitsabstände").
- Arbeitsplatten aus Massivholz / geflieste Arbeitsplatten / Glasarbeitsplatten:
Befestigen Sie die Holzleisten ④ 7 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte (siehe Abbildung).

Netzanschlussleitung am Kochfeld anschliessen

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

- Schliessen Sie die Netzanschlussleitung wie in der Abbildung "Anschlussschema" angegeben am Kochfeld an (siehe Kapitel "Elektroanschluss – Anschlussschema").

Kochfeld einsetzen

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

Verwenden Sie bei Naturstein und Fliesen aus Naturstein ausschliesslich ein für Naturstein geeignetes Silikon-Fugendichtungsmittel. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

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 unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen entstehen oder die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag).

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

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.

Festanschluss an 3 AC N 400 V / 50 Hz

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlusschema.

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

- Prüfkнопf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

Einbau-Sicherungsautomaten

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

Netzanschlussleitung

Das Kochfeld 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 Kochfeld zulässige Anschlussspannung und den zugehörigen Anschlusswert entnehmen Sie bitte dem Typenschild.

Wechsel der Netzanschlussleistung

 Personenschäden durch elektrischen Schlag!

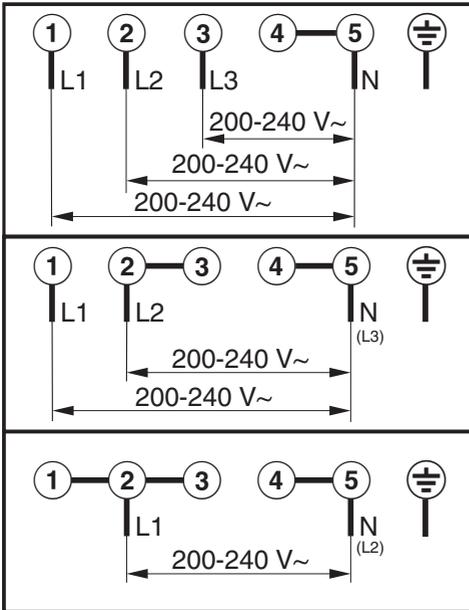
Die Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektro-Fachperson ausgetauscht werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Der Schutzleiter muss an den mit  gekennzeichneten Anschluss angeschlossen werden.

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.

Anschlusschema



Kundendienst, Typenschild, Garantie

Kundendienst

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

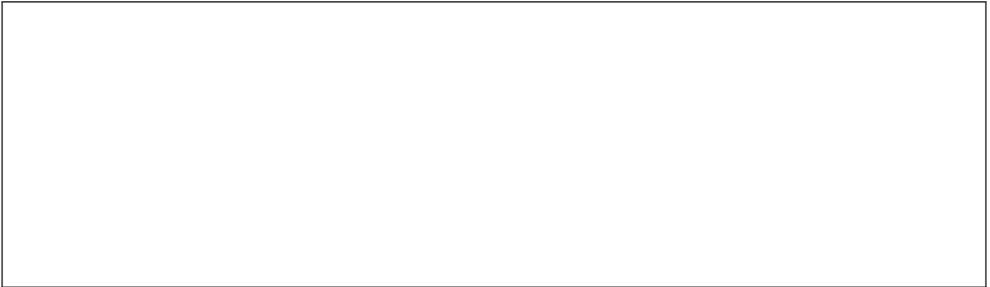
- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Kundendienst.

Die Telefonnummer des Kundendienstes 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.

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	KM 6324-1 FL.BDG./WS
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	-

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6345-1
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	-

Produktdatenblätter

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6349-1 FL.BDG./BR
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	-

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6349-1 FL.BDG./WS
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	182,6 Wh/kg

Miele

Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Telefon: 0800 800 222, Fax: 056 417 29 04
E-Mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Telefon: 0800 800 222, Fax: 056 417 29 04
E-Mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Deutschland

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

KM 6324-1 / KM 6345-1 / KM 6349-1



de-CH

M.-Nr. 10 023 820 / 03