

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 6322 / KM 6323	16
KM 6347 / KM 6348	17
Bedienelemente/Anzeigen	18
Kochzonendaten	20
Erste Inbetriebnahme	22
Kochfeld erstmalig reinigen	22
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen	22
Induktion	23
Funktionsweise	23
Geräusche	24
Kochgeschirr	25
Tipps zum Energiesparen	26
Einstellbereich	27
Bedienung	28
Bedienprinzip	28
Kochfeld einschalten	29
Leistungsstufe einstellen/ändern	29
Ausschalten	29
Restwärmeanzeige	29
Leistungsstufe einstellen - erweiterter Einstellbereich	30
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
Sicherheitseinrichtungen	39
Inbetriebnahmesperre / Verriegelung	39

Sicherheitsausschaltung	40
Überhitzungsschutz.....	41
Reinigung und Pflege	42
Programmierung	44
Was tun, wenn	47
Nachkaufbares Zubehör	51
Miele@home/Con@ctivity	52
Sicherheitshinweise zum Einbau	54
Sicherheitsabstände	55
Rahmen-/Facettenkochfelder	59
Hinweise zum Einbau	59
Einbaumasse	60
KM 6322	60
KM 6347	61
Einbau	62
Flächenbündige Kochfelder	63
Hinweise zum Einbau	63
Einbaumasse	64
KM 6323	64
KM 6348	65
Einbau	66
Elektroanschluss	68
Kundendienst	71
Kontakt bei Störungen	71
Typenschild	71
Garantie	71
Produktdatenblätter	72

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 Verbrühungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ Verbrühungsgefahr!
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 Verbrühungsgefahr!
Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.
- ▶ 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.
- ▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten können. Wenn Sie das Kochfeld verwenden, schalten Sie die Verriegelung ein, damit Kinder die (gewählten) Einstellungen nicht verändern können.

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ 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-Fachkraft 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-Fachkraft.
- ▶ 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-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").
- ▶ 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 das Kochfeld vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherung(en) der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.
- ▶ Wenn das Kochfeld mit einem Kommunikationsmodul ausgerüstet ist, muss bei Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen am Kochfeld auch das Kommunikationsmodul vom Netz getrennt sein

Sicherheitshinweise und Warnungen

► 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.

► 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 Verbrühungsgefahr mehr.
- ▶ 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 Sterilisieren und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Sterilisieren 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 Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.
- ▶ 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

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hauskehricht sowie bei nicht sachgemässer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hauskehricht.

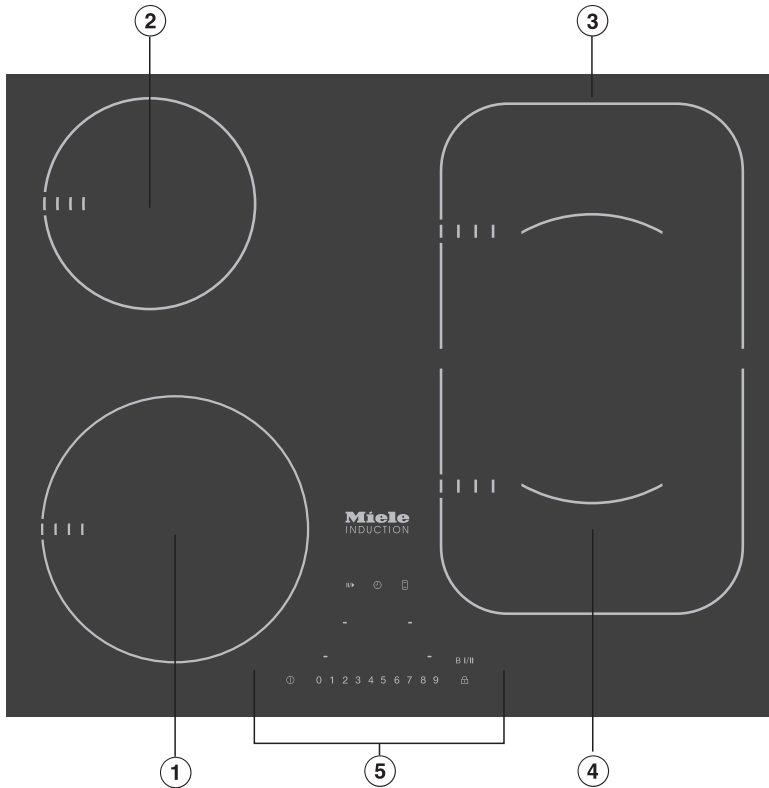


Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmässig eigenverantwortlich. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Übersicht

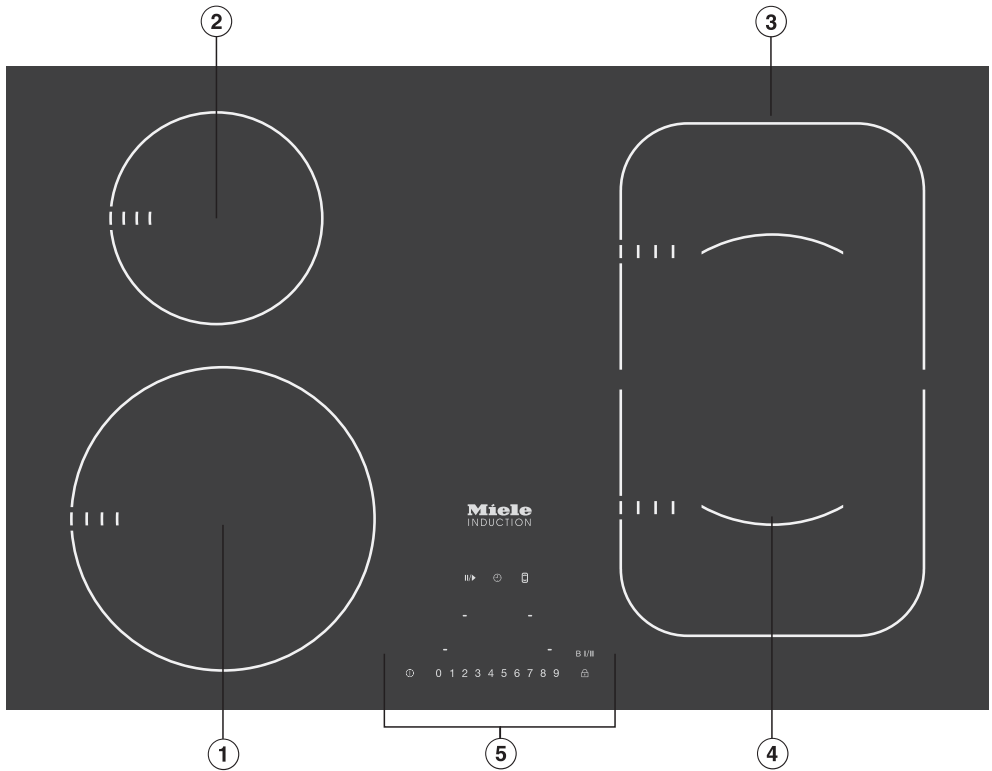
Kochfeld

KM 6322 / KM 6323



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

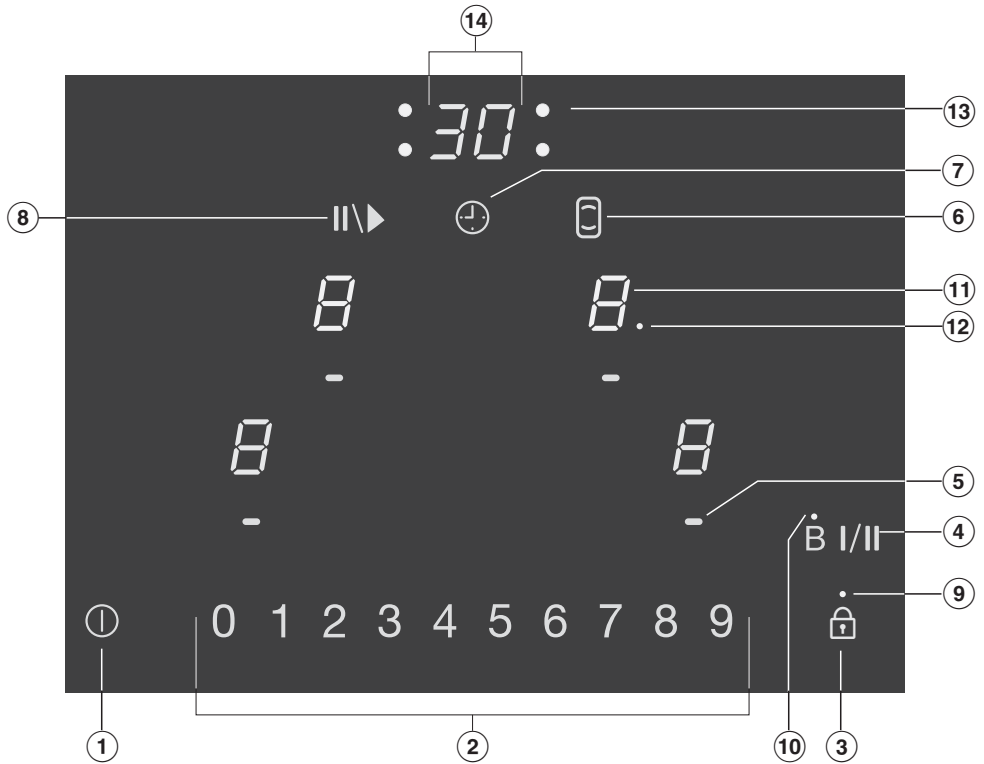
KM 6347 / KM 6348



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

Übersicht

Bedienelemente/Anzeigen



Sensortasten

- ① Kochfeld ein-/ausschalten
- ② Bedienskala
 - Leistungsstufe einstellen
 - Zeiten für Timer einstellen
- ③ Inbetriebnahmesperre/Verriegelung aktivieren/deaktivieren
- ④ Booster/TwinBooster ein-/ausschalten
- ⑤ Kochzone anwählen
- ⑥ PowerFlex Kochbereich ein-/ausschalten

- ⑦ Timer
 - Ein-/ausschalten
 - Wechseln zwischen den Timer-Funktionen
 - Anwahl einer Kochzone (siehe Kapitel "Kochzone automatisch abschalten")

- ⑧ Stop and Go aktivieren/deaktivieren

Anzeigeleuchten

- ⑨ Inbetriebnahmesperre/Verriegelung aktiviert
- ⑩ Booster/TwinBooster eingeschaltet
- ⑫ Ankochautomatik oder erweiterter Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung")
- ⑬ Kochzonenzuordnung, z. B. Kochzone hinten rechts

⑪ Kochzonenanzeige






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

Timeranzeige

- ⑭ Zeit in Minuten
- L* Inbetriebnahmesperre/Verriegelung aktiviert
- dE* Demonstrationsmodus aktiviert

Übersicht







Kochzonendaten

Kochzone	KM 6322 / KM 6323	
	Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**
	14–20	normal 1850 Booster 3000
	10–16	normal 1400 Booster 2200
	15–23	normal 2100 TwinBooster, Stufe 1 3000 TwinBooster, Stufe 2 3700
	15–23	normal 2100 TwinBooster, Stufe 1 3000 TwinBooster, Stufe 2 3700
	22–23 / 15x23–23x39	normal 3400 TwinBooster, Stufe 1 4800 TwinBooster, Stufe 2 7400
		Gesamt 7400

* 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 6347 / KM 6348	
	Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**
	16–23	normal 2300 TwinBooster, Stufe 1 3000 TwinBooster, Stufe 2 3700
	10–16	normal 1400 Booster 2200
	15–23	normal 2100 TwinBooster, Stufe 1 3000 TwinBooster, Stufe 2 3700
	15–23	normal 2100 TwinBooster, Stufe 1 3000 TwinBooster, Stufe 2 3700
 + 	22–23 / 15x23–23x39	normal 3400 TwinBooster, Stufe 1 4800 TwinBooster, Stufe 2 7400
		Gesamt 7400

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

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

Erste Inbetriebnahme

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

Verbrühungsgefahr!

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.

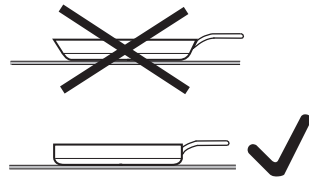
Wenn Sie nicht sicher sind, ob ein Topf oder eine Pfanne induktionsgeeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr im Allgemeinen geeignet.

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 "Kochzonenanzen"). 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.



- Verwenden Sie möglichst Pfannen mit geradem Rand. Bei Pfannen mit schrägem Rand wirkt die Induktion auch im Randbereich der Pfanne. Dadurch kann sich der Pfannenrand verfärben oder die Beschichtung ablättern.

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.

Einstellbereich

Das Kochfeld ist werkseitig mit 9 Leistungsstufen programmiert. Wenn Sie eine feinere Abstufung wünschen, können Sie auf 17 Leistungsstufen erweitern (siehe Kapitel "Programmierung").

	Einstellbereich	
	werkseitig (9 Stufen)	erweitert (17 Stufen)
Warmhalten	h	h
Schmelzen von Butter Auflösen von Gelatine Schmelzen von Schokolade	1-2	1-2.
Kochen von Milchbrei	2	2-2.
Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit Quellen von Reis	3	3-3.
Auftauen von Gemüse im Block	3	2.-3
Quellen von Getreide	3	2.-3.
Erwärmen von flüssigen und halbfesten Gerichten Zubereiten von Omelette und Spiegeleiern ohne Kruste Dünsten von Obst	4	4-4.
Quellen von Teigwaren	4	4-5.
Dünsten von Gemüse, Fisch	5	5
Auftauen und Erhitzen von Tiefkühlkost	5	5-5.
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Spiegeleiern	6	5.-6.
Ankochen grösserer Mengen, z. B. Eintopf Abschlagen von Cremes und Saucen, z. B. Weinschaum oder Hollandaise	6-7	6.-7
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst	6-7	6.-7.
Backen von Kartoffeln, Omeletten, Plinsen	7	6.-7
Anbraten von Schmorgerichten	8	8-8.
Kochen von grossen Mengen Wasser Ankochen	9	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.

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 Anwahltaste der entsprechenden Kochzone bzw. des Timers. Nachdem Sie die Anwahltaste 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.


Kochfeld einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste .

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

Leistungsstufe einstellen/ändern


- Berühren Sie kurz die Anwahltaste der gewünschten Kochzone.

In der Kochzonenanzeige blinkt  bzw. die eingestellte Leistungsstufe.

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

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

Ausschalten


- Um eine Kochzone auszuschalten, berühren Sie 2-mal die Anwahltaste 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, oder Sie bei vorhandener Restwärme die Programmierung aufgerufen haben.

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

Bedienung

Leistungsstufe einstellen - erweiterter Einstellbereich


- Berühren Sie die Bedienskala zwischen den Sensortasten.



Die eingestellte Leistungsstufe blinkt für wenige Sekunden und leuchtet dann konstant. Die Zwischenstufen werden mit einem leuchtenden Punkt neben der Zahl dargestellt.

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 Bedienskala 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 Anwahltaaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Fortkochstufe so lange, bis ein Signal ertönt und in der Kochzonenanzeige die Anzeigeleuchte rechts neben der Fortkochstufe aufleuchtet.

Während der Ankochzeit (siehe Tabelle) leuchtet die Anzeigeleuchte neben der eingestellten Fortkochstufe.

Bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung") blinkt in der Kochzonenanzeige *R* im Wechsel mit der eingestellten Fortkochstufe.

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

Deaktivieren

- Berühren Sie kurz die Anwahltaaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die eingestellte Fortkochstufe so lange, bis die Anzeigeleuchte bzw. *R* erlöschen.

oder

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

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

* Die Fortkochstufen mit Punkt sind nur bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung") vorhanden

Bedienung

Booster

Die Kochzonen sind mit einem Booster oder TwinBooster ausgestattet (siehe Kapitel "Übersicht – Kochfeld").

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 Anwahltaaste der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie gegebenenfalls eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Sensortaste **B I/II**.

Die Anzeigeleuchte für den Booster leuchtet auf, und in der Kochzonenanzeige beginnt ,, zu blinken. Nach wenigen Sekunden leuchtet ,, konstant und die Anzeigeleuchte erlischt.

TwinBooster einschalten, Stufe 1

- Berühren Sie die Anwahltaaste der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie gegebenenfalls eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Sensortaste **B I/II**.

Die Anzeigeleuchte für den Booster leuchtet auf, und in der Kochzonenanzeige beginnt , zu blinken. Nach wenigen Sekunden leuchtet , konstant und die Anzeigeleuchte erlischt.

TwinBooster einschalten, Stufe 2

- Berühren Sie die Anwahltaaste der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie gegebenenfalls eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie 2-mal die Sensortaste **B I/II**.

Die Anzeigeleuchte für den Booster leuchtet auf, und in der Kochzonenanzeige beginnt ,, zu blinken. Nach wenigen Sekunden leuchtet ,, konstant und die Anzeigeleuchte erlischt.

Booster / TwinBooster ausschalten

- Berühren Sie die Anwahltaaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die Sensortaste **B I/II** so oft, bis die Anzeigeleuchte für den Booster erlischt und in der Kochzonenanzeige die eingestellte Leistungsstufe erscheint.

oder

- Berühren Sie die Anwahltaaste 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 Anwahltaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die Bedienskala zwischen den Sensortasten "0" und "1".

In der Kochzonenanzeige erscheint *h*.

Warmhaltestufe ausstellen

- Berühren Sie die Anwahltaste 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 Sensortaste .

In der Timeranzeige erscheint **00**, die rechte **0** blinkt.

Zuerst werden die Zehner-, dann die Einerstellen eingestellt.

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


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

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


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

Die Kurzzeit beginnt abzulaufen.

Ändern

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

Löschen


- Berühren Sie die Sensortaste  so lange, bis in der Timeranzeige **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 die Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchte für diese Kochzone blinkt.

Die Anzeigeleuchten 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 Sensortaste  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 Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchten der programmierten Kochzonen statisch leuchten und in der Timeranzeige  erscheint.
- Stellen Sie die Zeit ein wie zuvor beschrieben.

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

- Berühren Sie die Sensortaste  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 Sensortaste  so oft, bis
 - die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt (Automatisches Abschalten).
 - die Timeranzeige blinkt (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 und die Boosterzeit laufen weiter ab. Ankochstoss und eingestellte Zeiten für automatisches Abschalten werden angehalten.

Bei Deaktivierung arbeiten die Kochzonen mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter, 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 Überbrühens besteht.

Inbetriebnahmesperre / Verriegelung

Die Inbetriebnahmesperre und Verriegelung werden durch einen Netzausfall deaktiviert.

Werkseitig ist eine Drei-Finger-Bedienung eingestellt. Sie können diese Einstellung auf eine Ein-Finger-Bedienung ändern (siehe Kapitel "Programmierung").

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. Das Kochfeld ist so programmiert, dass die Inbetriebnahmesperre manuell aktiviert werden muss. Die Programmierung kann so eingestellt werden, dass die Inbetriebnahmesperre 5 Minuten nach Ausschalten des Kochfeldes automatisch aktiviert wird, wenn keine manuelle Verriegelung erfolgt (siehe Kapitel "Programmierung").

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, erscheinen die Anzeigeleuchte und in der Timeranzeige einige Sekunden LL.

Aktivieren

- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortaste  und die Anwahltasten der beiden rechten Kochzonen so lange, bis LL in der Timeranzeige und die Anzeigeleuchte der Verriegelung erscheinen.

Nach kurzer Zeit erlöschen die Anzeigeleuchte und LL.

Deaktivieren

- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortaste  und die Anwahltasten der beiden rechten Kochzonen so lange, bis LL in der Timeranzeige und die Anzeigeleuchte der Verriegelung erlöschen.

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, überbrühendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. In der Timeranzeige blinkt *F* und es ertönt alle 30 Sekunden für 10 Minuten ein Signal. Wenn Sie die Gegenstände bzw. Verschmutzungen entfernen, erlöschen *F* und der Signalton, 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:

Induktionsspulen

- Eine eingeschaltete Boosterfunktion wird abgebrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Die Kochzone schaltet sich automatisch aus. In der Timeranzeige blinkt *FE* im Wechsel mit *44*.

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

Kühlkörper

- Eine eingeschaltete Boosterfunktion wird abgebrochen
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Die Kochzonen schalten sich automatisch aus.

Erst wenn der Kühlkörper ausreichend abgekühlt ist, können Sie die betreffenden Kochzonen wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

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



Verbrühungsgefahr!

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



Verletzungsgefahr!

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.

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 Kochfeld vor jeder Reinigung abkühlen.

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

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. Topfschwämme) oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Schmutzradierer.

Glaskeramik-Fläche reinigen

Beschädigung durch spitze Gegenstände!

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

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 die Glaskeramikfläche regelmässig mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger.

- Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche 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 eine heisse Glaskeramikfläche auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.
- Entfernen Sie Rückstände des Reinigers mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Glaskeramikfläche anschliessend.

Rückstände von Reinigern brennen bei nachfolgenden Kochvorgängen ein und beschädigen die Glaskeramik. Achten Sie darauf, alle Rückstände zu entfernen.

- Entfernen Sie **Flecken** durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger.

 Verbrühungsgefahr!

Ziehen Sie Topfhandschuhe an, bevor Sie Rückstände von Zucker, Kunststoff oder Alufolie mit einem Glasschaber von der heissen Glaskeramikfläche entfernen.

- Gelangen **Zucker, Kunststoff oder Alufolie** auf die heisse Glaskeramikfläche, schalten Sie das Kochfeld aus.
- Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heissen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich ab.
- Reinigen Sie Glaskeramikfläche anschliessend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

Programmierung

Sie können die Programmierung des Kochfeldes Ihren persönlichen Bedürfnissen anpassen. Sie können mehrere Einstellungen nacheinander ändern.

Nach Aufruf der Programmierung erscheinen in der Timeranzeige *P* (Programm) und *5* (Status); bei Kochfeldern mit 3 Kochzonen erscheint hinten links eine zusätzliche Anzeige.

In den Kochzonenanzeigen vorn links und hinten links wird das Programm angezeigt.

Beispiel:


Programm 03 =

vorn links *0*, hinten links *3*

Programm 14 =



vorn links *1*, hinten links *4*

In der Kochzonenanzeige vorn rechts wird der Status angezeigt.

Nach Verlassen der Programmierung wird ein automatischer Reset durchgeführt. Er ist abgeschlossen, wenn über der Sensortaste  kurz eine Anzeigelampe aufleuchtet.

Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn der Reset abgeschlossen ist.

Programmierung aufrufen

- Berühren Sie bei **ausgeschaltetem Kochfeld gleichzeitig** die Sensortasten  und  so lange, bis die Anzeigelampe für die Verriegelung blinkt.


Programm einstellen

- Um die **Einerstelle** einzustellen, berühren Sie zuerst die Anwahltaste der Kochzone **hinten links**, und dann die entsprechende Ziffer auf der Bedienskala.
- Um die **Zehnerstelle** einzustellen, berühren Sie die Anwahltaste der Kochzone **vorn links**, und dann die entsprechende Ziffer auf der Bedienskala.


Status einstellen

- Berühren Sie die Anwahltaste der Kochzone **vorn rechts** und dann die entsprechende Ziffer auf der Bedienskala.



Einstellungen speichern

- Berühren Sie die Sensortaste  so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

Einstellungen nicht speichern

- Berühren Sie die Sensortaste  so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

Programmierung

Programm ¹⁾		Status ²⁾	Einstellungen
P00	Demonstrationsmodus und werkseitige Einstellung	S0	Demonstrationsmodus ein ³⁾
		S1	Demonstrationsmodus aus
		S9	Wiederherstellung der werkseitigen Einstellungen
P01	Stop and Go	S0	aus
		S1	ein
P02	Umfang der Leistungsstufen	S0	9 Leistungsstufen
		S1	17 Leistungsstufen ⁴⁾
P03	Signalton Induktion bei fehlendem oder ungeeignetem Geschirr	S0	aus
		S1	leise
		S2	mittel
		S3	laut
P04	Quittierungston bei Sensorbetätigung	S0	aus
		S1	leise
		S2	mittel
		S3	laut
P05	Signalton des Timers	S0	aus
		S1	leise
		S2	mittel
		S3	laut
P06	Inbetriebnahmesperre/Verriegelung	S0	Ein-Finger-Bedienung mit 
		S1	Drei-Finger-Bedienung mit gleichzeitigem Berühren von  und Anwahltasten der beiden rechten Kochzonen
P07	Inbetriebnahmesperre	S0	Nur manuelle Aktivierung der Inbetriebnahmesperre
		S1	Manuelle und automatische Aktivierung der Inbetriebnahmesperre
P08	Ankochautomatik	S0	aus
		S1	ein

Programmierung

Programm ¹⁾		Status ²⁾	Einstellungen
P10	Miele@home/Con@ctivity - nur bei kommunikationsfähigen Geräten mit nachgerüstetem Kommunikationsmodul/ Funkstick -	S0	nicht aktuell
		S1	abgemeldet
		S2	angemeldet
P15	Signalton bei Bedecken der Sensorfelder	S0	aus
		S1	ein
P16	Reaktionsgeschwindigkeit der Sensortasten	S0	langsam
		S1	normal
		S2	schnell

¹⁾ Nicht aufgeführte Programme sind nicht belegt.

²⁾ Der werkseitig eingestellte Status ist jeweils fett gedruckt.

³⁾ Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timeranzeige dE .

⁴⁾ Die Zwischenstufen werden in der Kochzonenanzeige mit einem Punkt hinter der Leistungsstufe angezeigt. Anzeige des Ankochstosses durch Blinken der Fortkochstufe im Wechsel mit R .

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Problem	Ursache und Behebung
<p>Das Kochfeld bzw. die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.</p>	<p>Das Kochfeld hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausgelöst hat/haben. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft 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/die Schalter der betreffenden Sicherung(en) ausschalten bzw. die Schmelzsicherung(en) ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiederdrehen der Sicherung(en) bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.
<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>

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>In der Anzeige einer Kochzone blinkt das Symbol L 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>In der Timeranzeige blinkt F und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.</p>	<p>Ein oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überbrühendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie Verschmutzungen bzw. Gegenstände (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
<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"> ■ Deaktivieren Sie den Demonstrationsmodus (siehe Kapitel "Programmierung").
<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>Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.</p>	<p>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".
<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".

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. Sie haben bei vorhandener Restwärme die Programmierung aufgerufen.</p>
<p>Die Sensortasten reagieren über- oder unempfindlich.</p>	<p>Die Empfindlichkeit der Sensortasten hat sich verstellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sorgen Sie zunächst dafür, dass weder direktes Licht (Sonnen- oder künstliches Licht) auf das Kochfeld fällt noch die Umgebung des Kochfeldes zu dunkel ist. ■ Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr und reinigen Sie das Kochfeld von Rückständen. Achten Sie darauf, dass das gesamte Kochfeld und die Sensortasten nicht bedeckt sind. ■ 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.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
In der Timeranzeige blinkt FE im Wechsel mit Ziffern	<i>FE44</i> Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".
	<i>FE47</i> oder <i>FE48</i> Der Lüfter ist blockiert oder defekt. ■ Prüfen Sie, ob der Lüfter durch einen Gegenstand, z. B. eine Gabel, blockiert ist, und entfernen Sie den Gegenstand. ■ Erscheint die Fehlermeldung weiterhin, fordern Sie den Kundendienst an.
	<i>FE</i> und andere Ziffern Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten. ■ 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
- Antihaftbeschichtete Pfanne
- Wok-Pfanne
- Bräter

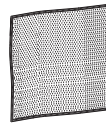
Reinigungs- und Pflegemittel

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Mikrofasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

Miele@home/Con@ctivity

Ihr Kochfeld ist kommunikationsfähig und kann über

- ein nachkaufbares **Kommunikationsmodul** in das System Miele@home eingebunden werden oder mit der Dunstabzugshaube kommunizieren (Con@ctivity).
- den ausgewählten Dunstabzugshauben beiliegenden **Funkstick** 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.

Möchten Sie das Kochfeld bei

- **Miele@home** anmelden, bereiten Sie zuerst den Anmeldevorgang am Anzeigergerät vor.
- **Con@ctivity** anmelden, müssen Sie zuerst die Dunstabzugshaube anmelden.

Kochfeld anmelden

- Berühren Sie bei **ausgeschaltetem Kochfeld gleichzeitig** die Sensortasten ① und  so lange, bis die Anzeileuchte für die Verriegelung blinkt.

In der Timeranzeige erscheinen P (Programm) und 5 (Status). Bei Kochfeldern mit 3 Kochzonen erscheint hinten links eine zusätzliche Anzeige.


- Berühren Sie die Anwahltaste der Kochzone **vorn links** und dann die Leistungsstufe 1 auf der Bedienskala (Programm 10 einstellen).
- Berühren Sie die Anwahltaste der Kochzone **vorn rechts** und dann die Leistungsstufe 2 auf der Bedienskala (Status 2 einstellen = anmelden).

Der Anmeldevorgang startet und in der Kochzonenanzeige blinkt "2". Der Anmeldevorgang dauert einige Minuten. Sobald er erfolgreich beendet ist, leuchtet "2" statisch.

- Berühren Sie die Sensortaste ① so lange, bis die Anzeigen erloschen sind, um die Einstellung zu speichern.
- Schliessen Sie die Anmeldung an der Haube/den Anzeigergeräte ab (siehe entsprechende Anweisungen).

Kochfeld abmelden

Möchten Sie das Kochfeld bei Miele@home abmelden, bereiten Sie zuerst den Abmeldevorgang am Anzeigergerät vor

- Berühren Sie bei **ausgeschaltetem Kochfeld gleichzeitig** die Sensortasten ① und  so lange, bis die Anzeileuchte für die Verriegelung blinkt.


In der Timeranzeige erscheinen P (Programm) und 5 (Status). Bei Kochfeldern mit 3 Kochzonen erscheint hinten links eine zusätzliche Anzeige.

- Berühren Sie die Anwahltaste der Kochzone **vorn links** und dann die Leistungsstufe 1 auf der Bedienskala (Programm 10 einstellen).
- Berühren Sie die Anwahltaste der Kochzone **vorn rechts** und dann die Leistungsstufe 1 auf der Bedienskala (Status 1 einstellen = abmelden).

Der Abmeldevorgang startet und in der Kochzonenanzeige blinkt "1". Der Abmeldevorgang dauert einige Minuten. Sobald er erfolgreich beendet ist, leuchtet "1" statisch.

- Berühren Sie die Sensortaste ① so lange, bis die Anzeigen erloschen sind, um die Einstellung zu speichern.

Sicherheitshinweise zum Einbau

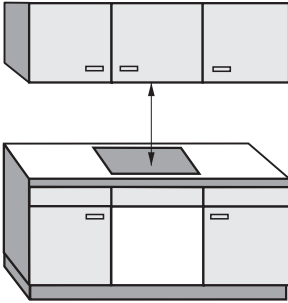
 Das Kochfeld darf nur von einer qualifizierten Fachkraft eingebaut und von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

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 Hängebord) über dem Gerät installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

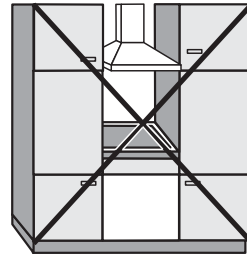
Wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden, müssen Sie den grössten geforderten Sicherheitsabstand einhalten.

Sicherheitsabstände

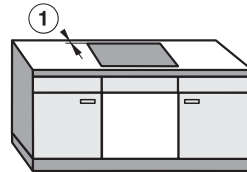
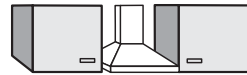
Sicherheitsabstand hinten/seitlich

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

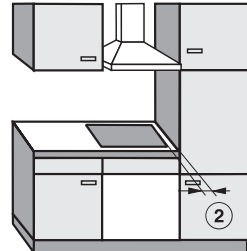
- ① Mindestabstand **hinten** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte: 50 mm
- ② Mindestabstand **rechts** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand: 50 mm.
- ③ Mindestabstand **links** vom Arbeitsplattenausschnitt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



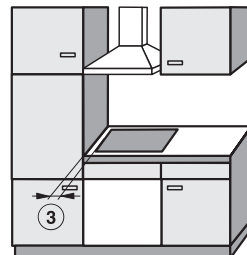
Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

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.

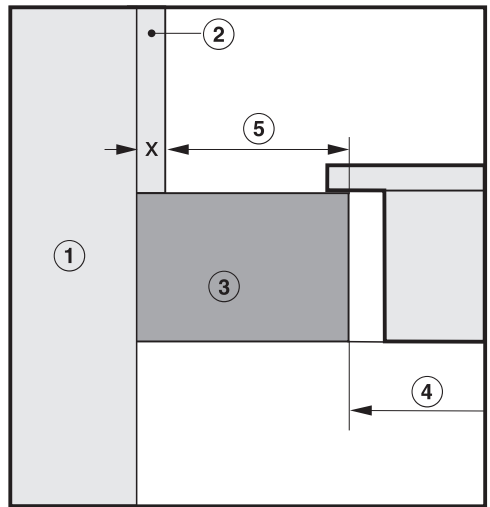
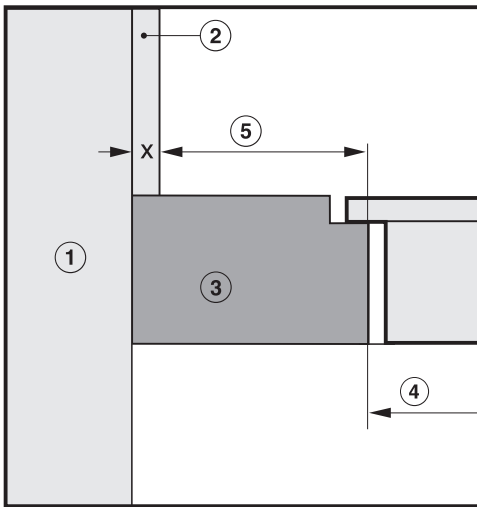
Bei einer Verkleidung aus nicht brennbarem Material (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.

Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm

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

Flächenbündige Kochfelder

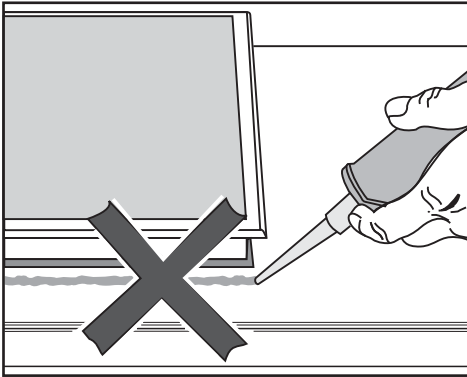
Rahmen-/Facettenkochfelder



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

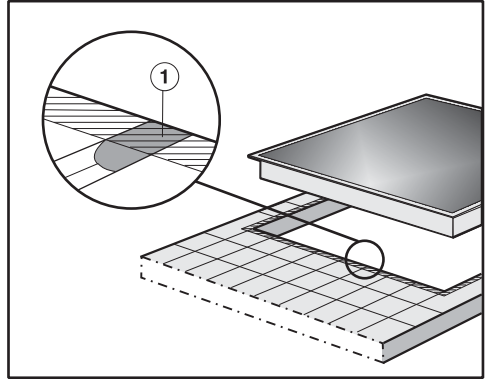
Hinweise zum Einbau

Dichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte



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

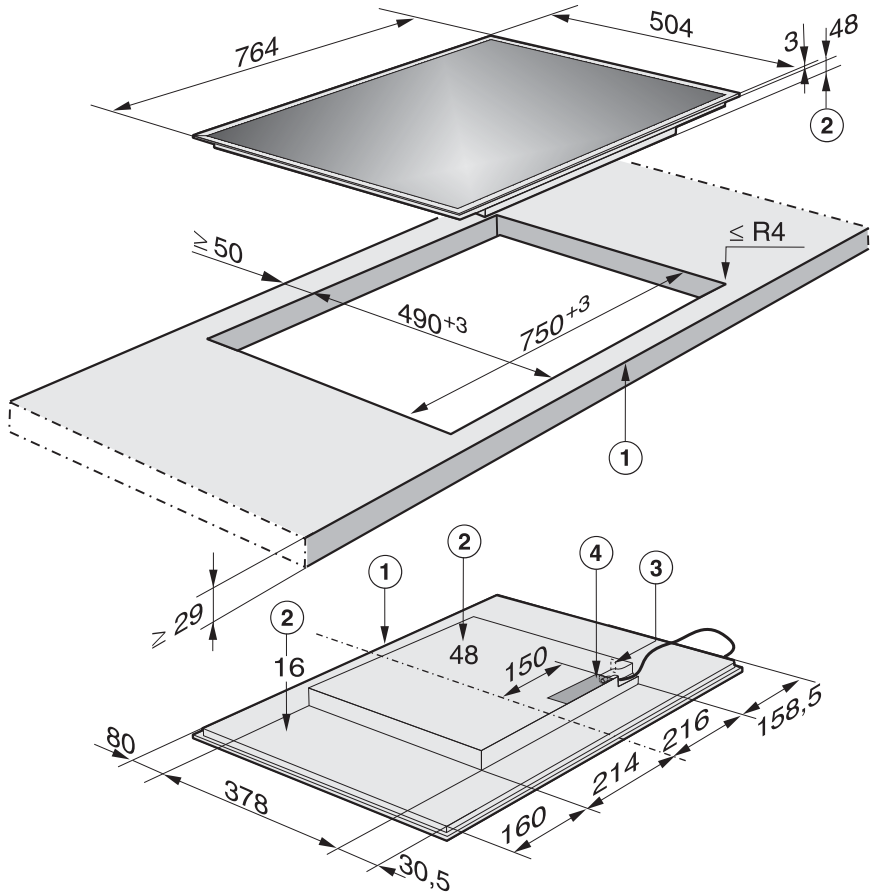
Geflieste Arbeitsfläche



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

Rahmen-/Facettenkochfelder

KM 6347



- ① Vorne
- ② Einbauhöhe
- ③ Anschluss Miele@home/Con@ctivity
- ④ Netzanschlusskasten

Die Netzanschlussleitung (L = 1'440 mm) liegt lose bei

Rahmen-/Facettenkochfelder

Einbau

Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt wie in der Abbildung des Kochfeldes angegeben. Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel "Sicherheitsabstände").
- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das Dichtungsmaterial muss temperaturbeständig sein.

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

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

Netzanschlussleitung am Kochfeld anschliessen

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

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

Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfeldes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld mittig in den Ausschnitt. Achten Sie darauf, dass die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.

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

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

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

Hinweise zum Einbau

Ein flächenbündiges Kochfeld ist nur für den Einbau in Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und geflieste Arbeitsplatten geeignet. Im Kapitel "Einbaumasse" mit einem entsprechenden Hinweis gekennzeichnete Kochfelder sind auch für den Einbau in Glasarbeitsplatten geeignet. Bei Arbeitsplatten aus anderen Materialien erfragen Sie bitte beim jeweiligen Hersteller, ob sie für den Einbau eines flächenbündigen Kochfeldes geeignet ist.

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

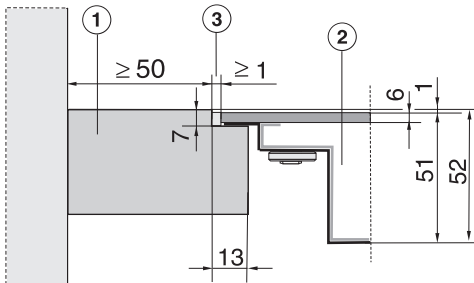
Das Kochfeld wird

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

Flächenbündige Kochfelder

Einbau

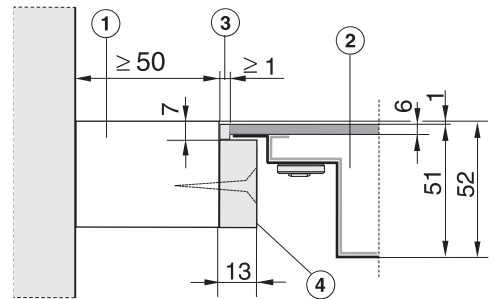
Arbeitsplatte aus Naturstein



- ① Arbeitsplatte
- ② Kochfeld
- ③ Fuge

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

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).

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

Netzanschlussleitung am Kochfeld anschliessen

Die Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektro-Fachkraft 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.



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-Fachkraft 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 N AC 400 V / 50 Hz

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlusschema.

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:

Schmelzsicherung(en)

- Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

Sicherungs-Schraubautomat(en)

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

Einbau-Sicherungsautomat(en)

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

FI-Schutzschalter

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


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-Fachkraft ausgetauscht werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

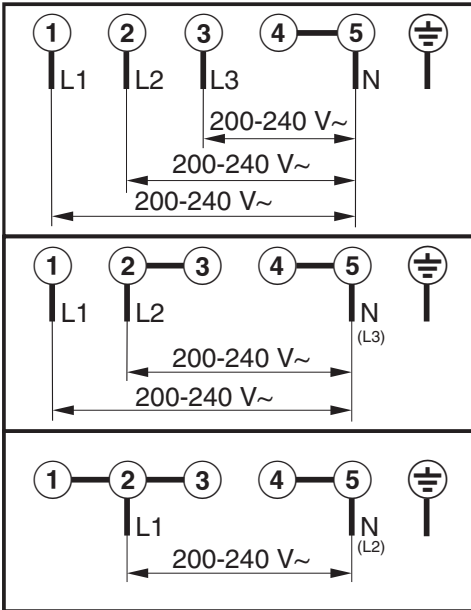
Der Schutzleiter muss an den mit  gekennzeichneten Anschluss angeschlossen werden.

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.

Elektroanschluss

Anschlusschema



Kontakt bei Störungen

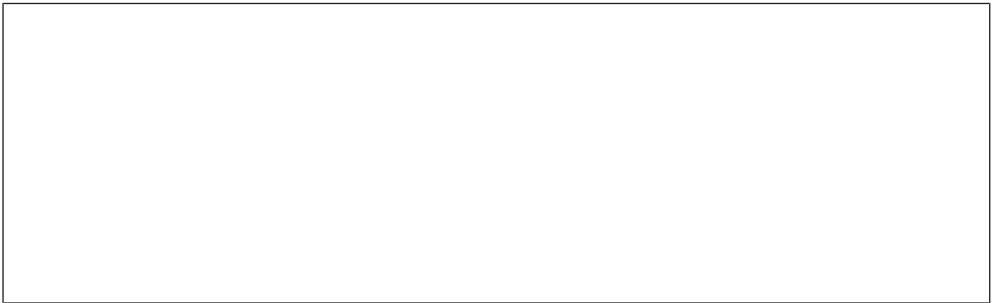
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

Die Telefonnummer des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

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

Typenschild

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



Garantie

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	KM 6322
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 140-200 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	1. = 177,1 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	185,3 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6323
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 140-200 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	1. = 177,1 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	185,3 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6347
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 100-160 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

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6348
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 100-160 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 AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Telefon: 0800 800 222
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

KM 6322 / KM 6323 / KM 6347 / KM 6348



de-CH

M.-Nr. 09 541 110 / 02