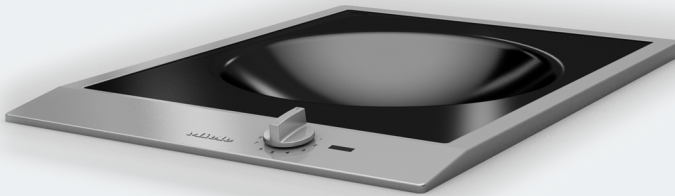


# Gebrauchs- und Montageanweisung Induktions-Wok



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

# Inhalt

---

<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	4
<b>Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> .....	15
<b>Übersicht</b> .....	16
Wok .....	16
Anzeigeelemente .....	16
Symbole Kochzonenregler .....	17
Display .....	17
Kochzonendaten .....	17
Mitgeliefertes Zubehör .....	18
<b>Erstinbetriebnahme</b> .....	19
Combiset erstmalig reinigen .....	19
Combiset erstmalig in Betrieb nehmen .....	19
<b>Induktion</b> .....	20
<b>Bedienung</b> .....	22
Einstellbereiche .....	22
Kochzonenregler .....	22
Einschalten .....	22
Ausschalten .....	22
Restwärmeanzeige .....	22
Ankochautomatik .....	23
Booster .....	24
<b>Sicherheitseinrichtungen</b> .....	25
Inbetriebnahmesperre .....	25
Sicherheitsausschaltung .....	25
Überhitzungsschutz .....	26
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	27
Glaskeramikfläche .....	28
Edelstahlrahmen/-bedienblende .....	29
Bedienregler .....	29
<b>Was tun, wenn ...</b> .....	30
<b>Nachkaufbares Zubehör</b> .....	32
<b>Sicherheitshinweise zum Einbau</b> .....	33
<b>Sicherheitsabstände</b> .....	34
<b>Hinweise zum Einbau</b> .....	38

<b>Einbaumasse</b> .....	39
<b>Einbau mehrerer Combiset</b> .....	40
<b>Einbau</b> .....	42
<b>Elektroanschluss</b> .....	46
<b>Kundendienst, Typenschild, Garantie</b> .....	48
<b>Produktdatenblätter</b> .....	49

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

Dieser Wok 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 den Wok 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 Wok.

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

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

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Wok ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen den Wok nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen der Wok so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen den Wok nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Woks aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Wok spielen.
- ▶ Der Wok wird bei Betrieb heiss und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Wok fern, bis er 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 Wok 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 den Wok nicht unbeaufsichtigt einschalten 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 Wok können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Woks ist nur dann gewährleistet, wenn er an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Woks ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmässig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Woks müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Wok 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 den Wok damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie den Wok nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieser Wok darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Woks. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Woks.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Wok 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.
- ▶ Der Wok ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- ▶ Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Wok von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektro-Fachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden. Siehe Kapitel "Elektroanschluss".
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Wok 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.
- ▶ Stromschlaggefahr!  
Nehmen Sie den Wok bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie ihn sofort aus. Trennen Sie ihn vom Elektronetz. Fordern Sie den Kundendienst an.



## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

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

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Sachgemässer Gebrauch

- ▶ Der Wok wird bei Betrieb heiss und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Wok bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Wok 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 Wok 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 den Wok nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Wenn der Wok abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie den Wok niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Bei eingeschaltetem Wok, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Wok abgelegte metallische Gegenstände erhitzen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden. Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen. Verwenden Sie den Wok nicht als Ablagefläche. Schalten Sie den Wok nach Gebrauch aus!
- ▶ Sie können sich am heißen Wok 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 Woks verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Wok 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 dem Display können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heisse Töpfe oder Pfannen im Bereich des Displays ab.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf den heißen Wok gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikplatte. 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.
- ▶ Eine leerkochende Wokpfanne kann zu Schäden an der Glaskeramikplatte führen. Lassen Sie den Wok während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!
- ▶ 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 den Wok 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 Woks 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 Woks kann die Funktion magnetisierbarer Gegenstände beeinträchtigen. Kreditkarten, Speichermedien, Taschenrechner usw. dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Woks befinden.
- ▶ Metallische Gegenstände, die in einer Schublade unter dem Wok aufbewahrt werden, können bei längerer, intensiver Benutzung des Gerätes heiß werden. Bewahren Sie keine metallischen Gegenstände in einer Schublade direkt unter dem Wok auf.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Der Wok 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 den Wok 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 nur die mitgelieferte Wokpfanne. Andere Wokpfannen dürfen aus Sicherheitsgründen nicht benutzt werden - Brandgefahr. Siehe Kapitel "Induktion - Kochgeschirr".
- ▶ Bei Einbau mehrerer Combiset:  
Heisse Gegenstände können die Dichtung der Zwischenleiste beschädigen. Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen im Bereich der Zwischenleiste ab.

# 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 Woks niemals einen Dampf-Reiniger.
- ▶ Wenn der Wok über einem Pyrolyse-Backofen oder -Herd eingebaut ist, nehmen Sie es während des Pyrolysevorgangs nicht in Betrieb, da der Überhitzungsschutz des Woks auslösen kann (siehe entsprechendes Kapitel).

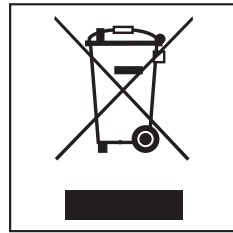
## Entsorgung der Transportverpackung

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.

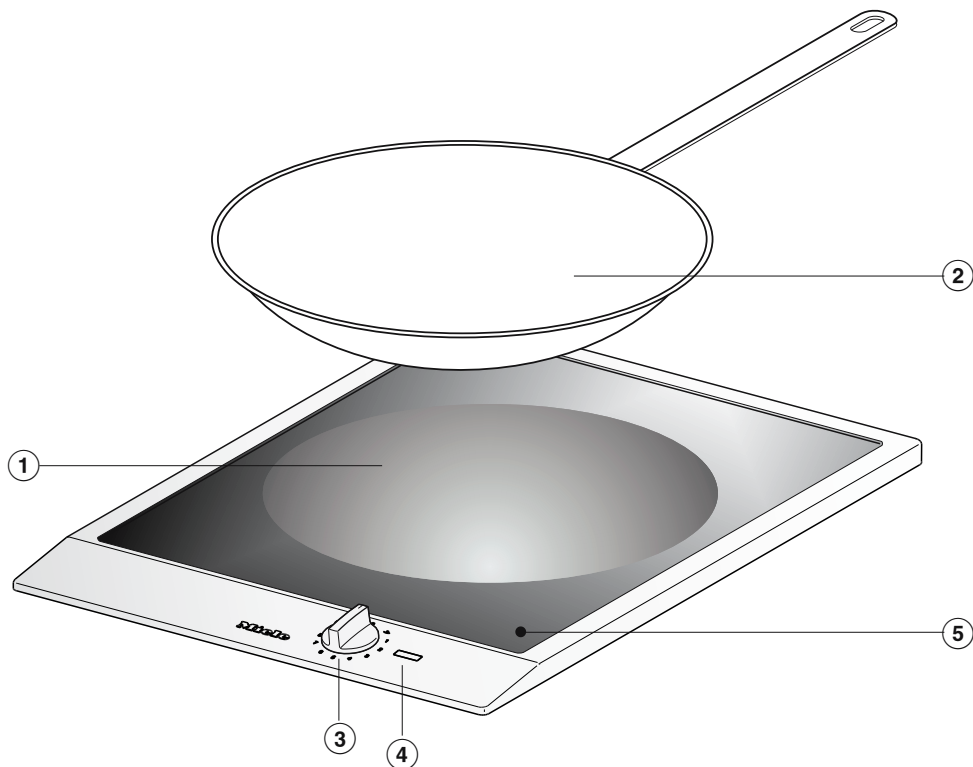


Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

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

# Übersicht

## Wok



① Wokmulde

② Wokpfanne

③ Bedienregler

④ Anzeigeelemente

⑤ Display

## Anzeigeelemente



⑥ ⑦ ⑧

⑥ Betriebsanzeige

⑦ Boosteranzeige

⑧ Restwärmeanzeige



## Symbole Kochzonenregler

Symbol	Beschreibung
0	Kochzone aus
1 – 9	Leistungsstufen
B I	Booster

## Display

Symbol	Beschreibung
$\cup$	Fehlende Wokpfanne (siehe Kapitel "Induktion")
<i>R</i>	Ankochautomatik aktiviert
<i>I</i>	Booster aktiviert
<i>L</i>	Inbetriebnahmesperre aktiviert
<i>C / D</i>	Sicherheitssausschaltung (siehe Kapitel "Sicherheitseinrichtungen")
<i>H</i>	Überhitzungsschutz (siehe Kapitel "Sicherheitseinrichtungen")

## Kochzonen Daten

Wokmulde Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**	
30,0	normal	2400
	Booster	3200

# Übersicht

---

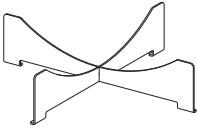
## Mitgeliefertes Zubehör

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

### Wokpfanne CSWP 1450



### Abstellgitter für Wokpfanne



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

## Combiset erstmalig reinigen

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

## Combiset erstmalig in Betrieb nehmen

Bei Erstanschluss des Woks oder nach einer Stromunterbrechung leuchten für ca. 1 Sekunde sämtliche Anzeigeelemente zu Testzwecken auf. Sobald diese Anzeigen erloschen sind, können Sie das Gerät 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 Induktionswoks sehr viel kürzer ist als bei herkömmlichen Woks.

# Induktion

---


## Funktionsweise



Unter dem Induktions-Wok befindet sich eine Induktionsspule. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld, das direkt auf den Wokpfannenboden wirkt. Die Kochmulde erwärmt sich nur indirekt durch die von der Wokpfanne abgegebene Wärme.


Die Induktion funktioniert nur, wenn sich die mitgelieferte Wokpfanne darauf befindet.

Im Display erscheint das Symbol , wenn

- das Gerät ohne aufgesetzte Wokpfanne eingeschaltet wird.
- die Wokpfanne vom eingeschalteten Gerät entfernt wird.

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

Wenn die Wokpfanne nicht aufgesetzt wird, schaltet sich der Induktions-Wok nach 3 Minuten automatisch aus. Im Display blinkt  im Wechsel mit .

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

**Verbrennungsgefahr!**

Verwenden Sie den Wok nicht als Ablagefläche. Schalten Sie den Wok nach Gebrauch aus, indem Sie den Bedienregler auf "0" stellen.

## Geräusche

Bei Betrieb des Induktions-Woks können in der Wokpfanne folgende Geräusche entstehen:

Brummen bei hoher Leistungsstufe. Es wird schwächer oder verschwindet, wenn die Leistungsstufe verringert wird,

Klicken bei elektronischen Schaltvorgängen, besonders bei niedrigen Leistungsstufen,

Surren, wenn sich das Kühlgebläse einschaltet. Es schaltet sich zum Schutz der Elektronik ein, wenn der Wok intensiv genutzt wird. Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten des Gerätes weiterlaufen.

# Bedienung

## Einstellbereiche

Garvorgang	Einstellbereich
Warmhalten, Schmelzen von Schokolade	1-2
Erwärmen von Gerichten	3-6
Schnelles Braten typischer chinesischer Gerichte	7-9

## Kochzonenregler

Der Bedienregler darf nicht über B I hinaus auf 0 gedreht werden.

## Einschalten

### 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.

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

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


## Ausschalten

- Drehen Sie den Regler nach links auf 0.

Wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Betriebsanzeige.

## Restwärmeanzeige

Wenn eine Kochzone heiss ist, leuchtet nach dem Ausschalten die Restwärmeanzeige. Die Restwärmeanzeige erlischt erst dann, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

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

## 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

- Drehen Sie den Kochzonenregler nach links und halten Sie ihn so lange, bis in der Kochzonenanzeige *R* erscheint.
- Drehen Sie sofort den Regler nach rechts auf die gewünschte Fortkochstufe.

Die Fortkochstufe muss innerhalb von 5 Sekunden nach Aktivierung der Ankochautomatik eingestellt werden. Sie können die Fortkochstufe innerhalb von ca. 10 Sekunden nach Aktivierung der Ankochautomatik ändern.

Wenn Sie den Kochzonenregler zu lange halten, wird die Inbetriebnahmeperrre aktiviert und in der Kochzonenanzeige erscheint *L*.

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

### Deaktivieren

- 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

Der Induktions-Wok ist mit einem Booster ausgestattet.

Der Booster verstärkt die Leistung. Diese Leistungsverstärkung ist für maximal 10 Minuten aktiv.

Erreicht die Wokpfanne die höchstzulässige Temperatur vor Ablauf von 10 Minuten, wird der Booster abgeschaltet und auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet. Nur die mitgelieferte Wokpfanne besitzt diese Sicherheitsfunktion.

## Booster einschalten

- Drehen Sie den Bedienregler über die Leistungsstufe 9 hinaus auf BI und zurück auf 9.

Im Display erscheint I und zusätzlich leuchtet in der Betriebsanzeige B.

## Booster ausschalten

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Das Boostersymbol und B erlöschen.



## Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre kann nur aktiviert werden, wenn der Wok ausgeschaltet ist.

Damit der Wok nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden kann, ist er mit einer Inbetriebnahmesperre ausgestattet.

Wenn bei aktivierter Inbetriebnahmesperre eine Leistungsstufe eingestellt wird, erscheint  $L$  für ca. 3 Sekunden im Display.

### Aktivieren

- Drehen Sie den Regler nach links bis zum Anschlag, und halten Sie ihn, bis  $L$  im Display erscheint.

### Deaktivieren

- Drehen Sie den Regler nach links bis zum Anschlag, und halten Sie ihn, bis  $L$  erlischt.

## Sicherheitsausschaltung

Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch ausgelöst, wenn der Wok über einen ungewöhnlich langen Zeitraum beheizt wird. Dieser Zeitraum hängt von der gewählten Leistungsstufe ab. Wurde er überschritten, schaltet der Wok aus und im Display blinkt  $L$  im Wechsel mit  $\bar{L}$ . Wenn Sie den Wok aus- und einschalten, ist er wieder betriebsbereit.

# Sicherheitseinrichtungen

---

## Überhitzungsschutz

Die Induktionsspule ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bevor sich die Induktionsspule überhitzt, leitet der Überhitzungsschutz eine der folgenden Massnahmen ein:

- Ist die Boosterfunktion eingeschaltet, wird sie unterbrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Der Induktions-Wok schaltet sich automatisch aus und im Display erscheint ein *H*.

■ Drehen Sie den Bedienregler auf 0.

Wenn der Bedienregler nicht auf 0 gedreht wird, blinkt im Display *Ⓒ* im Wechsel mit *Ⓓ*.

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

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn:

- der Wok bei maximaler Leistung zu lange betrieben wird.
- die Unterseite des Woks nicht ausreichend belüftet wird.

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



## Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen müssen ausgeschaltet sein. Der Wok muss abgekühlt sein.



## Verletzungsgefahr!

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Woks niemals einen Dampf-Reiniger.

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

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Lassen Sie das Combiset vor jeder Reinigung abkühlen.

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

## Ungeeignete Reinigungsmittel

Um 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.

# Reinigung und Pflege

## Glaskeramikfläche

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 den Wok regelmässig mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger.

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

Reinigen Sie den Wok 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 den heissen Wok auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.

Reinigen Sie den Wok abschliessend mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn 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.

## Edelstahlrahmen/-bedienblende

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

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

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

Dadurch wird die Bedruckung abgerieben.

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


## Bedienregler

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

## 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 Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.

Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Combisets.

Problem	Ursache und Behebung
<b>Der Wok wird nicht heiss.</b>	<p>Der Wok hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausgelöst hat/haben. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild).</li></ul> <p>Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Drehen Sie die Regler auf 0.</li><li>■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie<ul style="list-style-type: none"><li>– den Schalter der betreffenden Sicherung(en) ausschalten bzw. die Schmelzsicherung(en) ganz herausdrehen oder</li><li>– den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.</li></ul></li><li>■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung(en) das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.</li></ul>

Problem	Ursache und Behebung
<p><b>Bei Betrieb des neuen Woks kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.</b></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><b>Im Display blinkt das Symbol .</b></p>	<p>Die Wokpfanne ist nicht aufgesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Setzen Sie die Wokpfanne auf oder schalten Sie den Wok aus.</li> </ul>
<p><b>Im Display blinkt  im Wechsel mit .</b></p>	<p>Es ist länger als 3 Minuten keine Wokpfanne aufgesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Setzen Sie die Wokpfanne auf, oder schalten Sie den Wok aus.</li> </ul>
	<p>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".</li> </ul>
<p><b>Nach Einschalten des Woks erscheint für einige Sekunden im Display .</b></p>	<p>Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre (siehe Kapitel "Inbetriebnahmesperre").</li> </ul>
<p><b>Nach des Woks erscheint für einige Sekunden im Display . Der Wok wird nicht heiss.</b></p>	<p>Der Demonstrationsmodus ist eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drehen Sie den Regler 2-mal kurz nach links bis zum Anschlag, dann noch einmal und halten Sie ihn für ca. 3 Sekunden.</li> </ul>

## Nachkaufbares Zubehör

---

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Onlineshop bestellen: [shop.miele.ch](http://shop.miele.ch)

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

### Wokpfanne CSWP 1450



### Reinigungs- und Pflegemittel

#### Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml



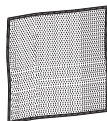
Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

#### Edelstahl-Pflegemittel 250 ml

Einfache Entfernung von Wasserstreifen, Flecken und Fingerabdrücken. Verhindert ein schnelles Wiederverschmutzen



#### Microfasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen



## Sicherheitshinweise zum Einbau

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

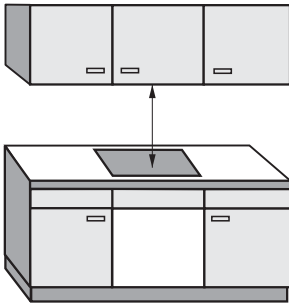
- ▶ Die Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sie sich nicht lösen oder verformen. Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- ▶ Das Combiset darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten eingebaut werden.
- ▶ Dieses Combiset darf nur über Herde und Backöfen eingebaut werden, die mit einem Wrasenkühlsystem ausgestattet sind.
- ▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des Combisets nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.
- ▶ Halten Sie die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände ein.

Alle Masse sind in mm angegeben.

# Sicherheitsabstände

---

## Sicherheitsabstand oberhalb des Combisets



Zwischen dem Combiset und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Wenn die Angaben des Haubenherstellers fehlen oder leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Combiset installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

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

## Sicherheitsabstand hinten/seitlich

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

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

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

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

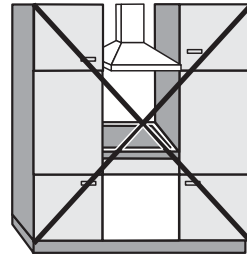
**50 mm** CS 1112  
CS 1122  
CS 1134  
CS 1326  
CS 1327  
CS 1411

**100 mm** CS 1012 / CS 1012-1

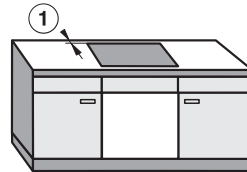
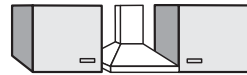
**150 mm** CS 1421  
CS 1312  
CS 1322

**200 mm** CS 1034 / CS 1034-1

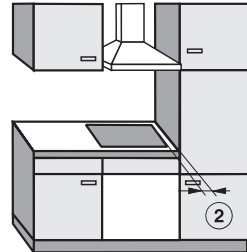
**250 mm** CS 1011 / CS 1021



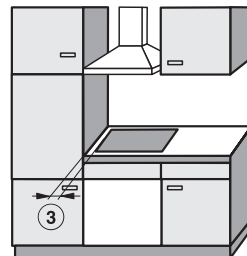
Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

# Sicherheitsabstände

---

## Mindestabstand unterhalb

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

Der Mindestabstand ab Unterkante Kochfeld bis

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

## Zwischenboden

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

Für die Verlegung der Netzanschlussleitung ist hinten ein Luftspalt von 10 mm erforderlich. Zur besseren Belüftung des Kochfeldes empfehlen wir vorn einen Luftspalt von 20 mm.

## Sicherheitsabstand zur Nischenverkleidung

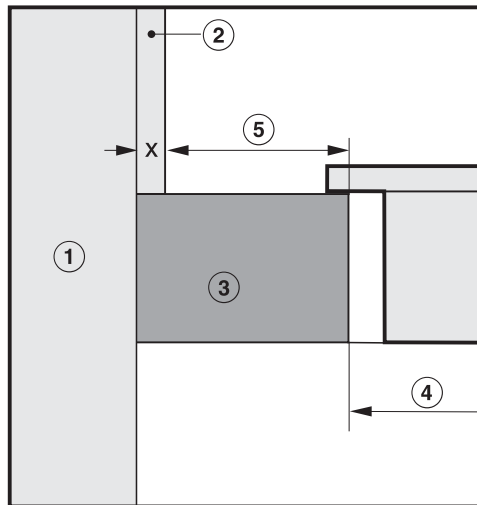
Wenn eine Nischenverkleidung angebracht wird, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Verkleidung eingehalten werden, da hohe Temperaturen Materialien verändern oder zerstören können.

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

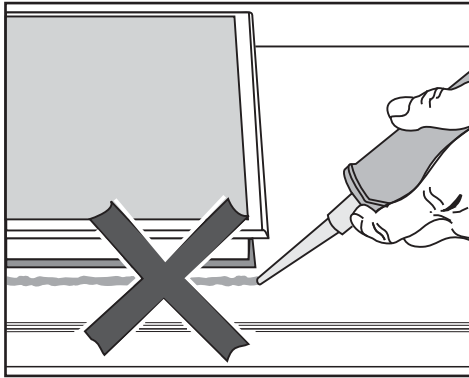
$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{Mindestabstand } 35 \text{ mm}$



- 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 mm - Mass  $x$

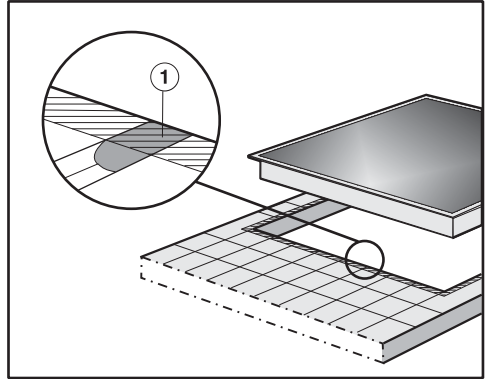
## Hinweise zum Einbau

### Dichtung zwischen Combiset und Arbeitsplatte

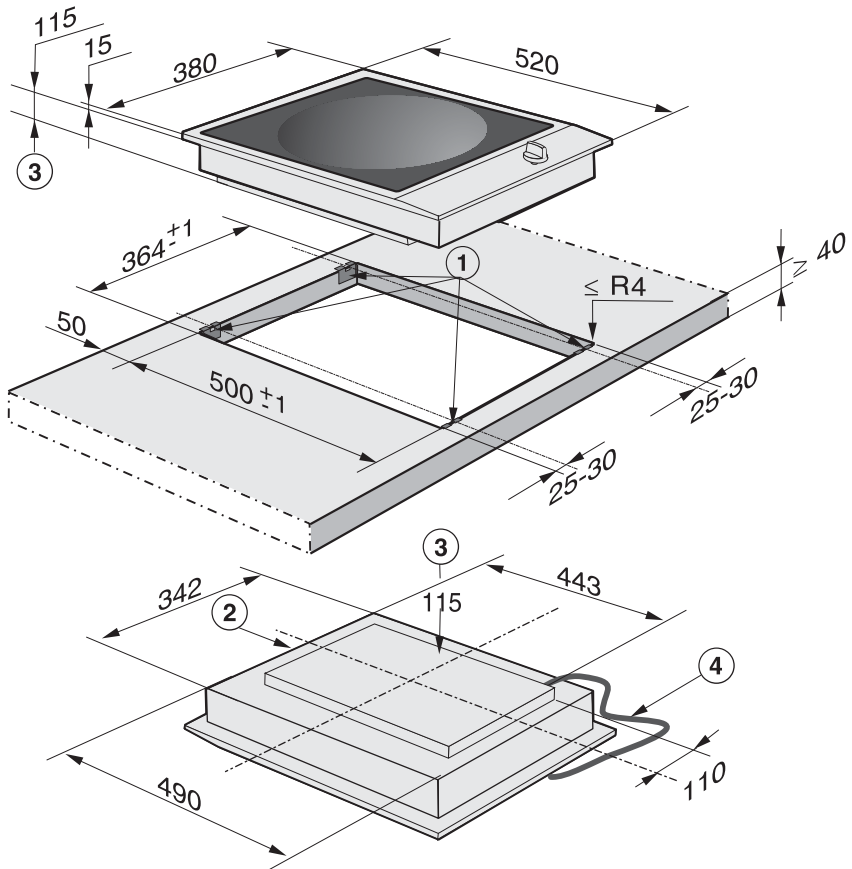


Combiset und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des Combisets beschädigt werden, wenn Sie das Combiset mit Fugendichtungsmittel abdichten. Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel zwischen Combiset und Arbeitsplatte. Die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet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

### Geflieste Arbeitsfläche



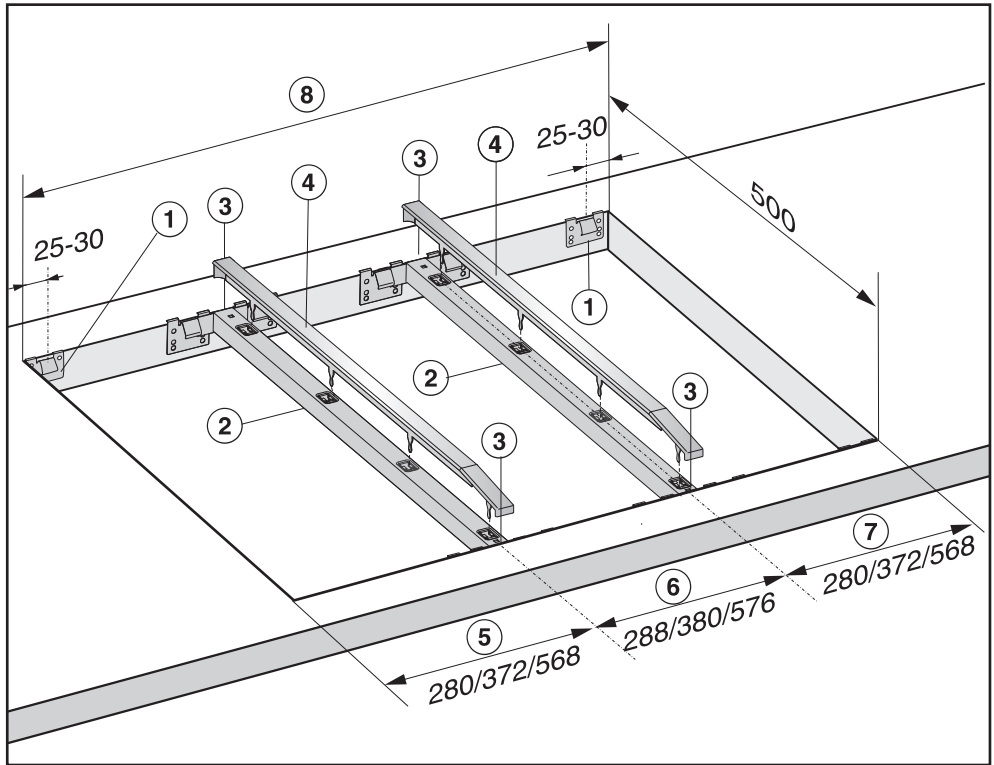
Die Fugen ① und der schraffierte Bereich unter der Auflagefläche des Combisets müssen glatt und eben sein, damit das Combiset gleichmässig aufliegt und die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet.



- ① Klemmfedern
- ② Vorne
- ③ Einbauhöhe
- ④ Netzanschlussleitung, L = 2'000 mm

# Einbau mehrerer Combiset

Beispiel: 3 Combiset



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



## Arbeitsplattenausschnitt errechnen

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

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

Beispiel:

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

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

## Zwischenleisten

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

## Einbau mit Tischlüfter

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

# Einbau

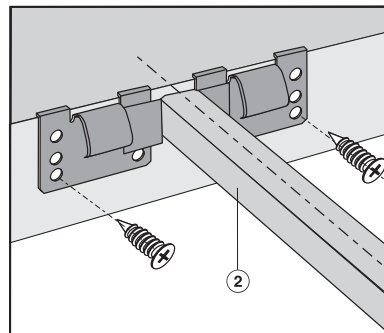
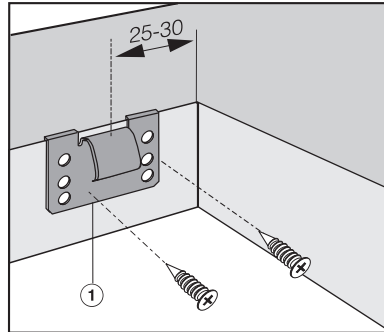
## Arbeitsplatte vorbereiten

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

## Arbeitsplatte aus Holz

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

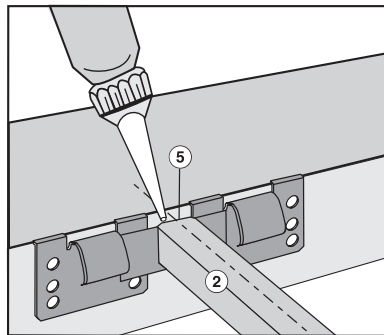
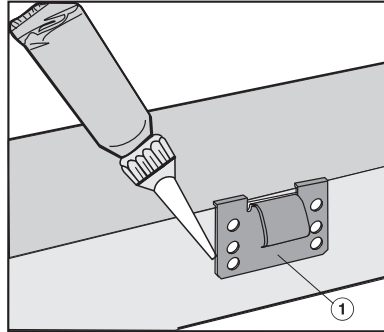
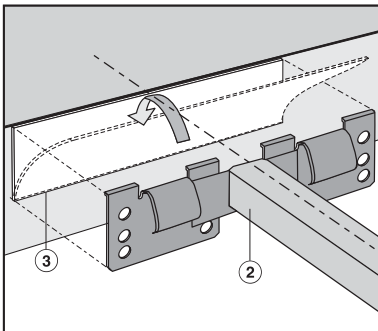
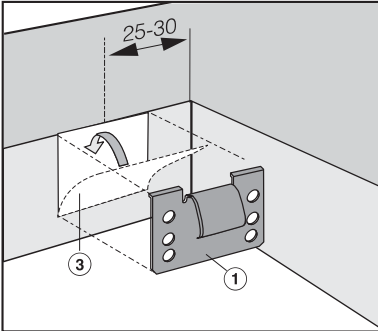
Achten Sie darauf, dass diese Materialien nicht auf die Oberfläche der Arbeitsplatte gelangen.



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

## Arbeitsplatte aus Naturstein

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



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

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

# Einbau

## Einbau mit Tischlüfter

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

## Combiset einsetzen

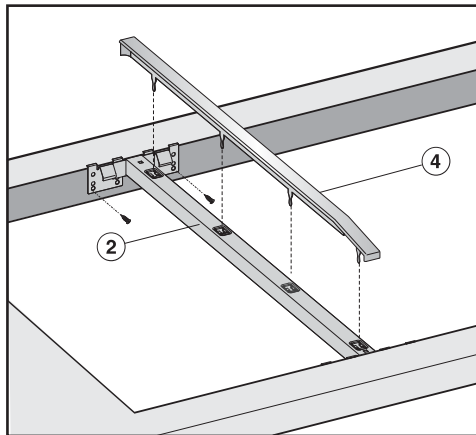
- Führen Sie die Netzanschlussleitung durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Combiset (mit der Vorderseite zuerst) in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Drücken Sie das Combiset mit beiden Händen am Rand gleichmässig nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie darauf,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

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

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

## Einsetzen mehrerer Combiset

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



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

## Combiset anschliessen

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

## Combiset herausheben

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

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

# Elektroanschluss

---

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



## Verletzungsgefahr!

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

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

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

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

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

## Gesamtleistung


siehe Typenschild

## Anschluss

AC 230 V / 50 Hz

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

## 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.

## Wechsel der Netzanschlussleistung

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

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

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild.

# Kundendienst, Typenschild, Garantie

---

## Kundendienst

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

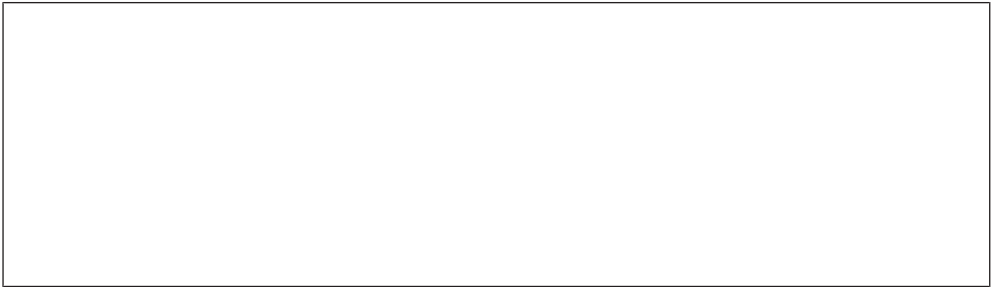
- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Kundendienst.

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

<b>MIELE</b>	
<b>Modellname / -kennzeichen</b>	CS 1223-1
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	1
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone	1. = Ø 300 mm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen:	2. =
Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone	3. =
L/W	4. =
	5. =
	6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>electric hob</sub> )	-





### **Miele AG**

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach  
Telefon: 0800 800 222, Fax: 056 417 29 04  
E-Mail: [info@miele.ch](mailto:info@miele.ch)  
Internet: [www.miele.ch](http://www.miele.ch)

### **Miele SA**

Sous-Riette 23, 1023 Crissier  
Telefon: 0800 800 222, Fax: 056 417 29 04  
E-Mail: [info@miele.ch](mailto:info@miele.ch)  
Internet: [www.miele.ch](http://www.miele.ch)

### **Deutschland**

#### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

CS 1223-1



de-CH

M.-Nr. 09 570 560 / 02