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.

de-DE

M.-Nr. 10 023 300

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen 4

Ihr Beitrag zum Umweltschutz 15

Übersicht 16
Kochfeld 16
KM 6328-1 16
KM 6366-1 / KM 6367-1 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

Einstellbereiche 27

Bedienung 28
Bedienprinzip 28
Einschalten 29
Leistungsstufe einstellen/ändern 29
Ausschalten 29
Restwärmeanzeige 29
PowerFlex Kochbereich 30
Ankochautomatik 31
Booster 32
Warmhalten 34

Timer 35
Kurzzeit 35
Kochzone automatisch abschalten 35
Timerfunktionen gleichzeitig nutzen 36

Zusatzfunktionen 37
Stop&Go 37
Recall 37

Sicherheitseinrichtungen 38
Inbetriebnahmesperre 38

Inhalt

Sicherheitsausschaltung 39
Überhitzungsschutz 40

Reinigung und Pflege 41

Was tun, wenn 43

Nachkaufbares Zubehör 46

Miele@home/Con@ctivity 47

Sicherheitshinweise zum Einbau 49

Sicherheitsabstände 50

Rahmen-/Facettenkochfelder 54
Hinweise zum Einbau 54
Einbaumaße 55
KM 6328-1 55
KM 6366-1 56
Einbau 57

Flächenbündige Kochfelder 58
Hinweise zum Einbau 58
Einbaumaße 59
KM 6367-1 59
Einbau 60

Elektroanschluss 62

Kundendienst 65
Kontakt bei Störungen 65
Typenschild 65
Garantie 65

Produktdatenblätter 66

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.

Kinder im Haushalt

▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Kochfeld so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfelds aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Kochfeld spielen.

▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

▶ Verbrennungsgefahr!
Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.

▶ Verbrennungs- und 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.

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.

▶ 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 Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
- die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausschrauben oder
- den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

▶ Stromschlaggefahr!
Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb oder schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld vom Elektronetz. Fordern Sie den Kundendienst an.

▶ Wenn das Kochfeld hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie die Möbelfront 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 die Möbelfront erst, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Kochfeld aus.
Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

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

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

▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Wenn das Kochfeld abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie das Kochfeld niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

▶ 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.

▶ 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 1 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.

▶ 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 2 Kochgeschirre gleichzeitig.

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

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

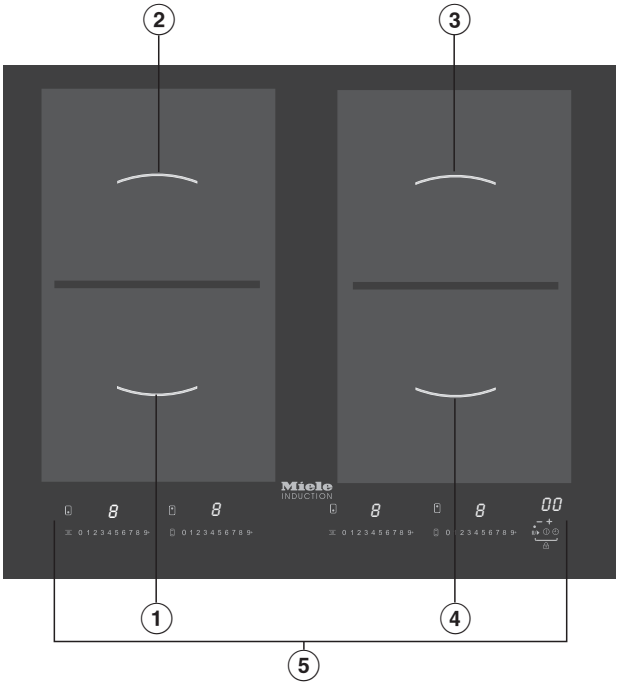
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben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

Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, 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 6328-1



① PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster

② PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster

①② kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich

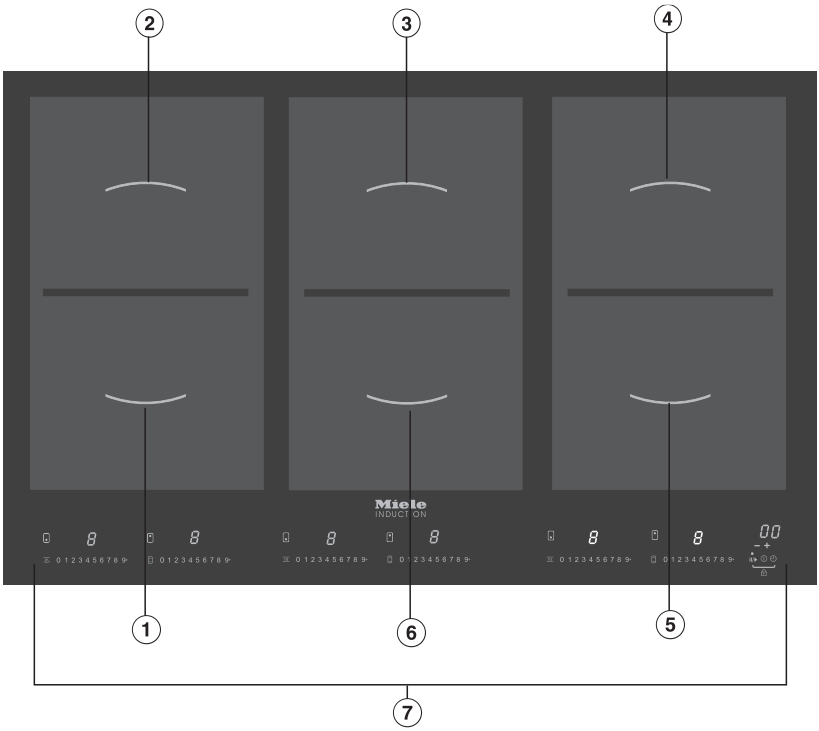
③ PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster

④ PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster

③④ kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich

⑤ Bedienelemente/Anzeigen

KM 6366-1 / KM 6367-1



① PowerFlex Kochzone mit TwinBooster

② PowerFlex Kochzone mit TwinBooster

①② kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich

③ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster

③⑥ kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich

④ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster

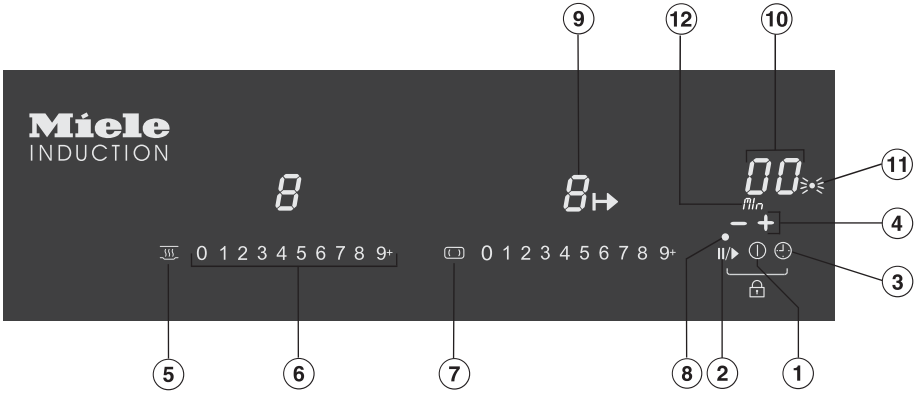
④⑤ kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich

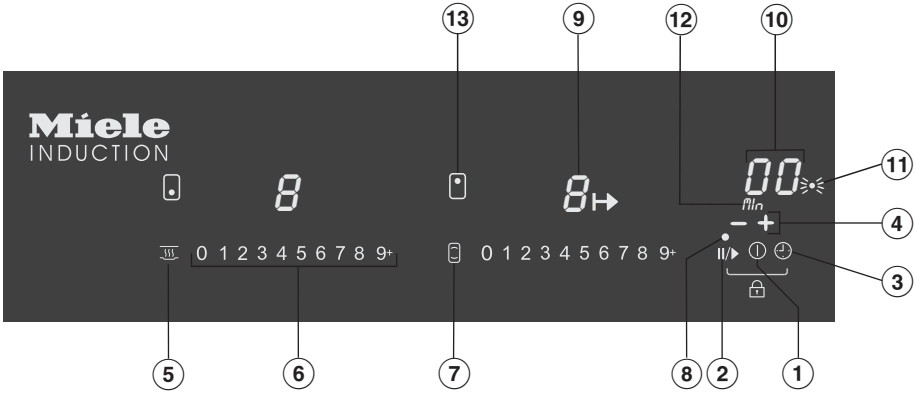
⑤ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster

⑥ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster

⑦ Bedienelemente/Anzeigen

Bedienelemente/Anzeigen





Sensortasten

① Kochfeld ein-/ausschalten

② Stop and Go aktivieren/deaktivieren

①② Inbetriebnahmesperre/Verriegelung aktivieren/deaktivieren

③ Timer
- Ein-/ausschalten
- Wechseln zwischen den Timer-Funktionen
- Anwahl einer Kochzone (siehe Kapitel "Kochzone automatisch abschalten")

④ Kurzzeit/Abschaltzeit einstellen

⑤ Warmhaltestufe ein-/ausschalten

⑥ Leistungsstufe einstellen

⑦ PowerFlex Kochbereich ein-/ausschalten

Anzeigeleuchten

⑧ Inbetriebnahmesperre aktiviert

⑪ Timer

⑨ **Kochzonenanzeige**

0	Kochzone betriebsbereit
h	Warmhaltestufe
1 bis 9	Leistungsstufe
'	Stufe 1 TwinBooster
''	Booster/Stufe 2 TwinBooster
U	Fehlendes oder ungeeignetes Geschirr (siehe Kapitel "Induktion")
E	Restwärme
A	Ankochautomatik
↦	Abschaltautomatik programmiert

Timeranzeige

⑩ Zeit in Minuten

⑫ Kurzzeit

LC Inbetriebnahmesperre/Verriegelung aktiviert

Symbole

⑬ Kochzonenzuordnung (modellabhängig)

Übersicht

Kochzonendaten

Kochzone	KM 6328-1		
	Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**	
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
+ +	22–23 / 15x23–23x39	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	3400 4800 7300
		Gesamt	7300

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

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

Kochzone	KM 6366-1 / KM 6367-1		
	Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**	
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3300 3650
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3300 3650
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
	15–23	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	2100 3000 3650
+	22–23 / 15x23–23x39	normal Booster	3400 3650
+ +	22–23 / 15x23–23x39	normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2	3400 4800 7300
		Gesamt	11000

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

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

- 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 Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.

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

Funktionsweise

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

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

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

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

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

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

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

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch mit den entsprechenden Sensortasten aus.

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

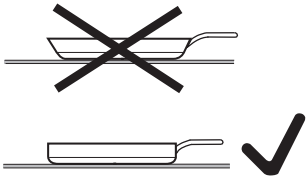
Nicht geeignet ist Kochgeschirr aus:

- 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 Pfannkuchen).

- Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone ein Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser (siehe Kapitel "Kochzonendaten"). 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 abblättern.

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

Die Angaben sind Richtwerte. Die Leistung der Induktionsspule variiert je nach Größe und Material des Kochgeschirrbodens. Deshalb ist es möglich, dass für Ihr Kochgeschirr die Leistungsstufen gering abweichen. Bitte ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihr Kochgeschirr. Stellen Sie bei neuem Kochgeschirr, dessen Gebrauchseigenschaften ihnen unbekannt sind, die nächstniedrigere der angegebenen Leistungsstufe ein.

Bedienprinzip

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Sensortaste Ein/Aus ⏻ muss beim Einschalten aus Sicherheitsgründen etwas länger berührt werden als die übrigen Tasten.
Jede Reaktion der Tasten wird mit einem akustischen Signal quittiert.

Fehlfunktion durch verschmutzte und/oder bedeckte Sensortasten.

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

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

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

Einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste ⏻.

In den Anzeigen aller Kochzonen erscheint 0. Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach wenigen Sekunden wieder ab.

Leistungsstufe einstellen/ändern

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

In der Kochzonenanzeige wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt.

Ausschalten

- Um eine Kochzone auszuschalten, berühren Sie die Sensortaste 0 auf der entsprechenden Bedienskala.
- 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.

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

PowerFlex Kochbereich

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

Einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste bzw. .

In der Anzeige der hinteren bzw. rechten Kochzone leuchtet .

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

Ausschalten

- Berühren Sie die Sensortaste bzw. .

Ankochautomatik

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

Aktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Fortkochstufe so lange, bis ein Signal ertönt und in der Kochzonenanzeige die Fortkochstufe zu blinken beginnt.

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

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

Deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste der eingestellten Fortkochstufe so lange, bis die Anzeige statisch leuchtet.

oder

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

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

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 2-mal die Sensortaste 9 auf der Bedienskala der gewünschten Kochzone.

In der Kochzonenanzeige erscheint ıı.

TwinBooster einschalten, Stufe 1

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

In der Kochzonenanzeige erscheint ı.

TwinBooster einschalten, Stufe 2

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

In der Kochzonenanzeige erscheint ıı.

Booster / TwinBooster ausschalten

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Warmhalten

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

Die maximale Warmhaltezeit beträgt 2 Stunden.

– 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 ein-/ausstellen

■ Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.

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

■ Berühren Sie die Sensortaste ⏲.

■ Stellen Sie mit der Sensortaste **-** oder **+** die gewünschte Zeit ein.

Ändern

■ Berühren Sie die Sensortaste ⏲.

■ Stellen Sie mit der Sensortaste **-** oder **+** die gewünschte Zeit ein.

Löschen

■ Berühren Sie die Sensortaste ⏲.

■ Berühren Sie die Sensortasten **-** und **+** gleichzeitig so lange, bis in der Timeranzeige 00 erscheint.

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 in der Anzeige der gewünschten Kochzone ↦ erscheint.

■ 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 in der Anzeige der entsprechenden Kochzone leuchtet ↦.

■ Berühren Sie die Sensortaste ⏲ so oft, bis in der Anzeige der gewünschten Kochzone ↦ erscheint, 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 in der Timeranzeige 00 und min erscheinen.
- 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 in der Anzeige der gewünschten Kochzone ↦ erscheint.
- 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 gewünschte Anzeige erscheint.

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, Boosterzeit, Ankochstoß und eingestellte Zeiten für automatisches Abschalten werden angehalten.

Bei Deaktivierung arbeiten die Kochzonen mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter, alle Zeiten laufen weiter ab.

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

Aktivieren / Deaktivieren

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

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

Recall

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

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

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre wird durch einen Netzausfall deaktiviert.

Ihr Kochfeld ist mit einer Inbetriebnahmesperre ausgestattet, damit es nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden kann.

Wenn bei aktivierter Inbetriebnahmesperre eine nicht erlaubte Sensortaste berührt wird, erscheint in der Timeranzeige einige Sekunden LC.

Aktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld ein ⏻.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten **II/▶** und ⏲ so lange, bis LC in der Timeranzeige erscheint.

Deaktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld ein ⏻.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten **II/▶** und ⏲ so lange, bis LC in der Timeranzeige erlischt.

Sicherheitsausschaltung

Bei zu langer Betriebsdauer

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

Bei Bedecken der Sensorfelder

Ihr Kochfeld schaltet automatisch ab, wenn ein oder mehrere Sensortasten länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. In der jeweiligen Kochzonenanzeige erscheint das Symbol ⌐ und ein Signal ertönt.
Wenn Sie die Gegenstände bzw. Verschmutzungen entfernen, erlischt ⌐, und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Überhitzungsschutz

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

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

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn:

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

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

⚠ Verbrennungsgefahr!
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 Rückstande 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 oder 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.

⚠ Verbrennungsgefahr!
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.

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
Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.	Das Kochfeld hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten. ■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten oder. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	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.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
In der Anzeige einer Kochzone blinkt das Symbol ⍸ im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe oder A.	Es befindet sich kein oder ungeeignetes Geschirr auf der Kochzone. ■ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (siehe Kapitel "Kochgeschirr").
Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timeranzeige LC.	Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre (siehe Kapitel "Inbetriebnahmesperre").
In einer oder mehreren Kochzonenanzeigen erscheint das Symbol ⌐ und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Ein oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. ■ Entfernen Sie Verschmutzungen bzw. Gegenstände (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus.	Die Betriebsdauer war zu lang. ■ Schalten Sie die Kochzone wieder ein (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".
Die Boosterstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".
Die Kochzone arbeitet mit der eingestellten Leistungsstufe nicht wie gewohnt.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".
Die Leistungsstufe 9 wird automatisch reduziert, wenn Sie bei der verbundenen Kochzone ebenfalls die Leistungsstufe 9 einstellen.	Bei gleichzeitigem Betrieb auf Leistungsstufe 9 würde die mögliche Gesamtleistung überschritten. ■ Verwenden Sie eine andere Kochzone.

Problem	Ursache und Behebung
Bei eingeschalteter Ankochautomatik kommt der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen.	Große Lebensmittelmengen werden erhitzt. ■ Kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück.
	Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht. ■ Verwenden Sie anderes Kochgeschirr, das die Wärme besser leitet.
Nach dem Ausschalten des Gerätes ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Das Kühlgebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.
In den Kochzonenanzeigen blinken U und Ziffern und ein Signal ertönt.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. ■ Fordern Sie den Kundendienst an. Das Kochfeld muss gemäß Anschlussschema angeschlossen werden.
In den Kochzonenanzeigen blinken E oder ER und Ziffern.	E2 Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz".
	E oder ER 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.

Nachkaufbares Zubehör

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

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

Koch-/Bratgeschirr

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

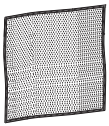
- Töpfe in verschiedenen Größen
- Sauté-Pfanne mit Deckel
- Antihaftbeschichtete Pfanne
- Wok-Pfanne
- Bräter

Reinigungs- und Pflegemittel

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml

Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Mikrofasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

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

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

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

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

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

Anmeldung

Möchten Sie das Kochfeld an

– Miele@home anmelden, bereiten Sie zuerst den Anmeldevorgang am Anzeigegerät vor,

– Con@ctivity anmelden, müssen Sie zuerst die Dunstabzugshaube anmelden.

■ Trennen Sie das Kochfeld vom Elektronetz.

■ Schließen Sie den Funkstick am Kochfeld an (siehe Montageanweisung Funkstick).

■ Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.

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

■ Starten Sie die Anmeldung an der Dunstabzugshabe bzw. am Anzeigegerät (siehe entsprechende Anweisungen).

■ Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr vom Kochfeld.

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

■ Schalten Sie das Kochfeld ein ⏻.

■ Stellen Sie für alle Kochzonen die Leistungsstufe "1" ein.

Das Symbol ⏚ blinkt.

■ Warten Sie mindestens 1 Minute und schalten Sie das Kochfeld ⏻ aus.

■ Schließen Sie die Anmeldung an der Haube/den Anzeigegeräte ab (siehe entsprechende Anweisungen).

⚠ 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.

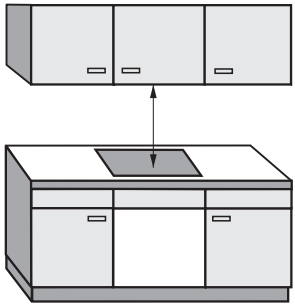
▶ Stellen Sie sicher, dass nach dem Einbau des Kochfeldes die Netzanschlussleitung nicht berührt werden kann.

▶ 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.

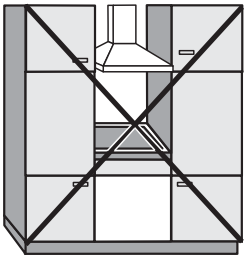
Sicherheitsabstand hinten/seitlich

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

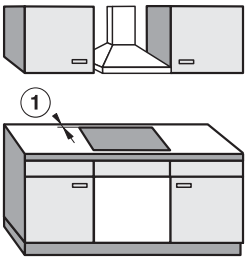
① Mindestabstand **hinten** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
50 mm

② Mindestabstand **rechts** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
50 mm.

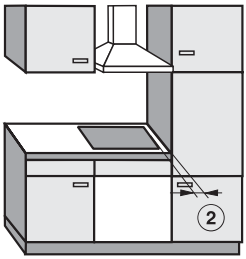
③ Mindestabstand **links** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
50 mm.



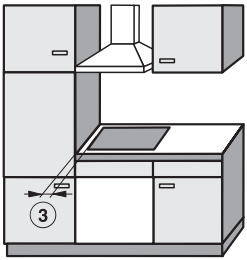
Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

Sicherheitsabstände

Mindestabstand unterhalb

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

Der Mindestabstand ab Unterkante Kochfeld bis

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

Zwischenboden

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

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

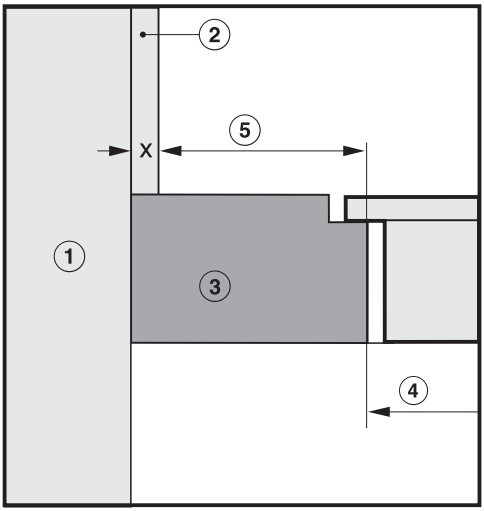
Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

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

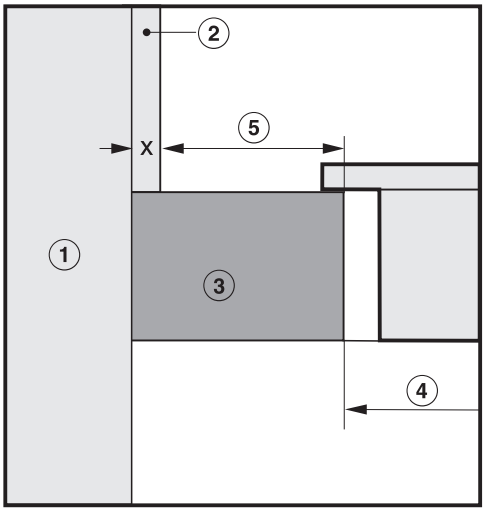
Bei einer Verkleidung aus brennbarem Material (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

Bei einer Verkleidung aus nicht brennbarem Material (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm
50 mm - 15 mm = Mindestabstand 35 mm

Flächenbündige Kochfelder



Rahmen-/Facettenkochfelder



① Mauerwerk

② Nischenverkleidung Maß x = Stärke der Nischenverkleidung

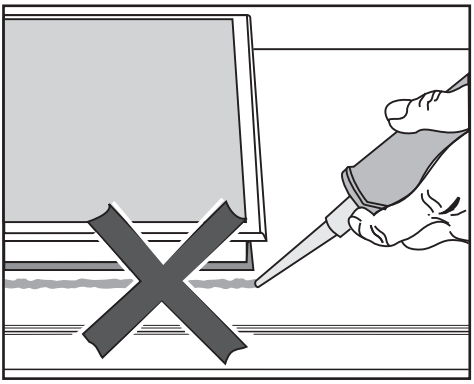
③ Arbeitsplatte

④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte

⑤ Mindestabstand bei
brennbaren Materialien 50 mm
nicht brennbaren Materialien 50 mm - Maß x

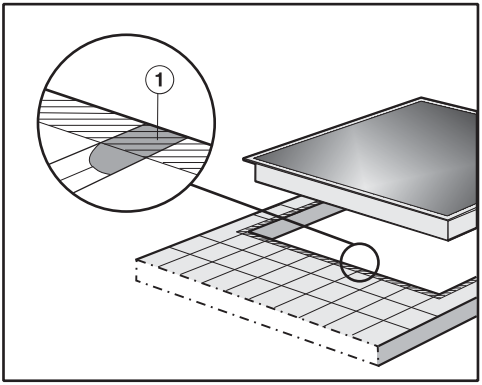
Hinweise zum Einbau

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 Fugendichtungsdichtungsmittel zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte.
Die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

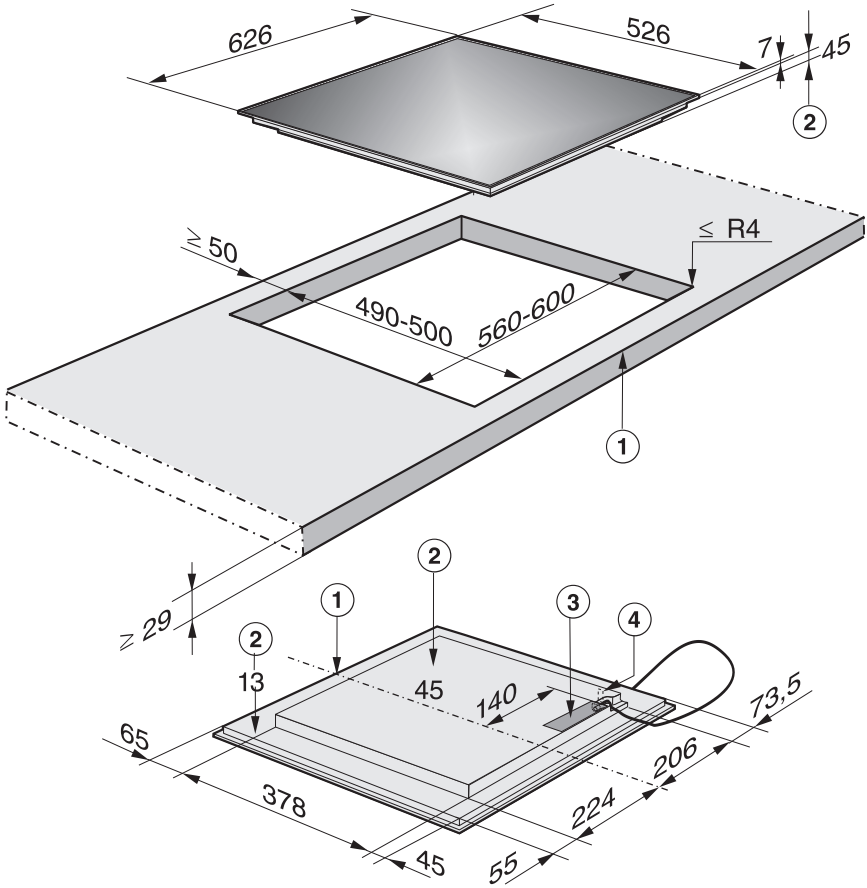
Geflieste Arbeitsfläche



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.

Einbaumaße

KM 6328-1



① vorn

② Einbauhöhe

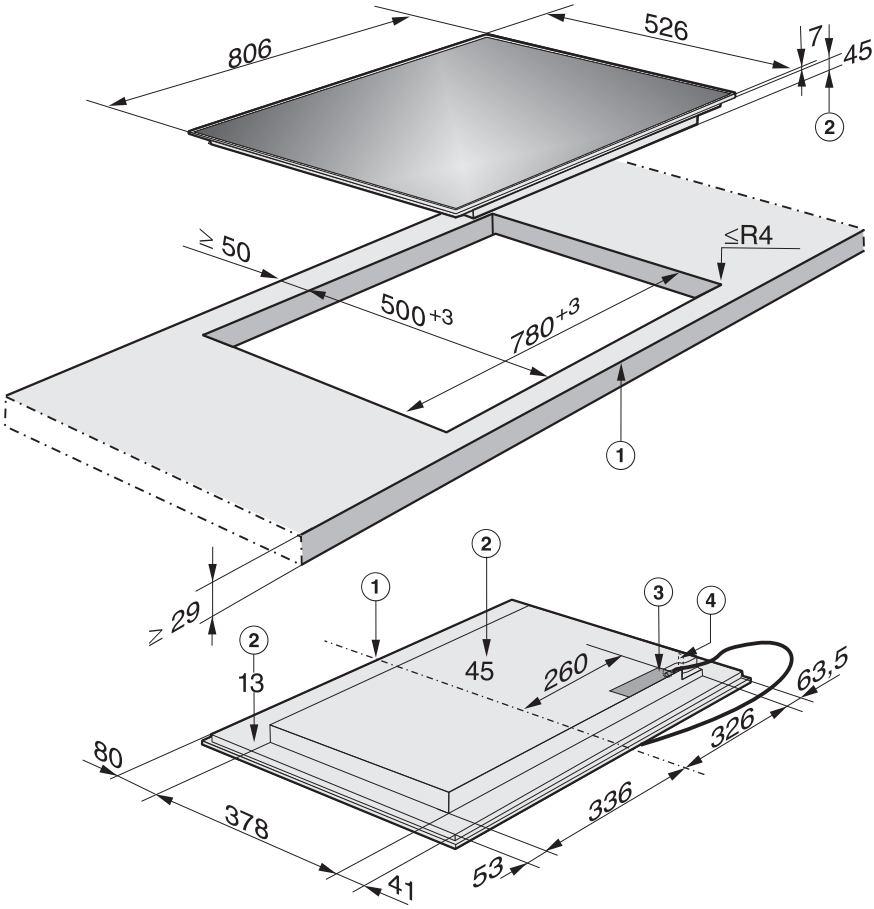
③ Netzanschlusskasten

④ Anschluss Miele@home/Con@ctivity

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

Rahmen-/Facettenkochfelder

KM 6366-1



① vorn

② Einbauhöhe

③ Netzanschlusskasten

④ Anschluss Miele@home/Con@ctivity

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

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 "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 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 (≤ 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.

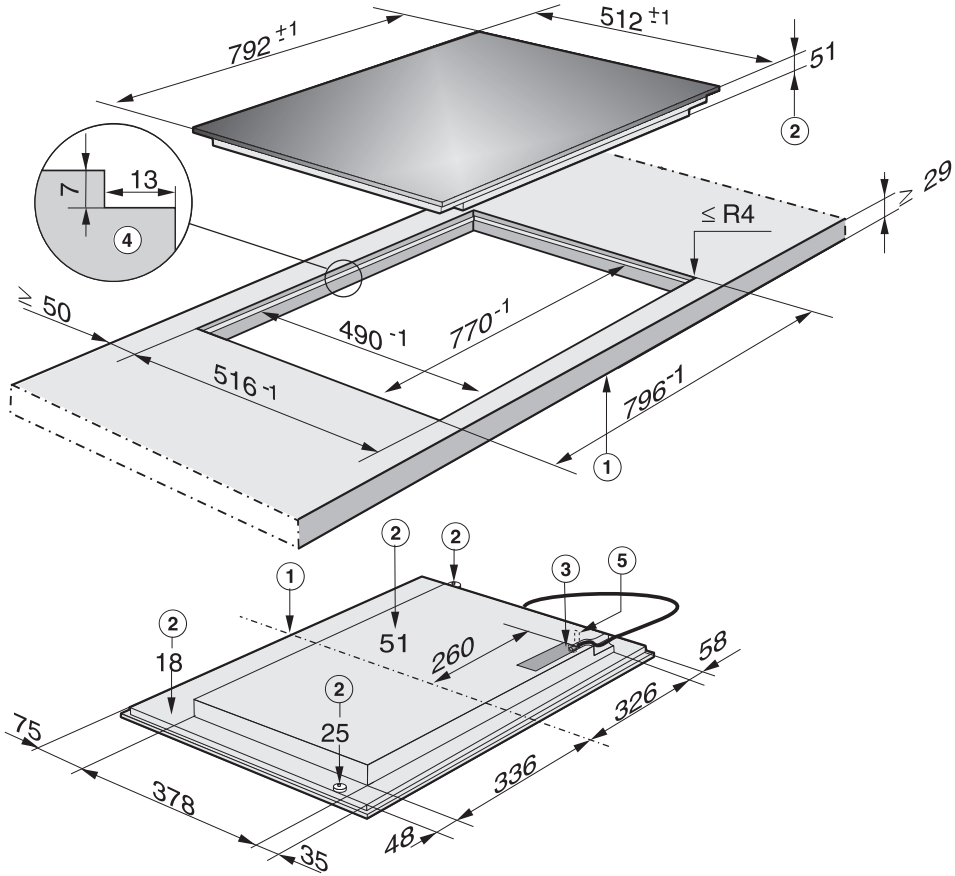
Die lichte Breite des Unterschranks muss mindestens so breit sein wie der innere Arbeitsplattenausschnitt (siehe Kapitel "Einbaumaße"), damit das Kochfeld nach dem Einbau von unten frei zugänglich ist, und der Unterkasten für Wartungszwecke abgenommen werden kann. Ist das Kochfeld nach dem Einbau nicht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

Einbaumaße

KM 6367-1



① vorn

② Einbauhöhe

③ Netzanschlusskasten

④ Stufenfräsung

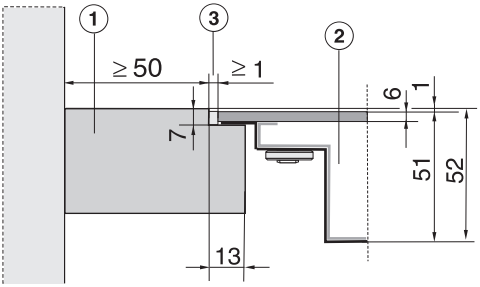
⑤ Anschluss Miele@home/Con@ctivity

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

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

Einbau

Arbeitsplatte aus Naturstein

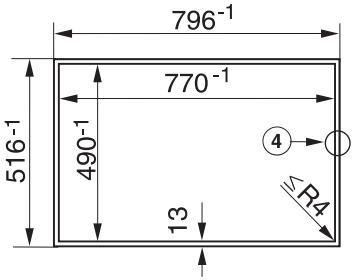


① Arbeitsplatte

② Kochfeld

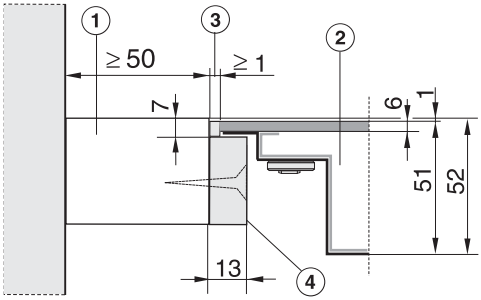
③ Fuge

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



④ Stufenfräsung

Arbeitsplatte aus Massivholz / geflieste Arbeitsplatte / Glasarbeitsplatte



① Arbeitsplatte

② Kochfeld

③ Fuge

④ Holzleisten 13 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)

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

Arbeitsplatte vorbereiten

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

Netzanschlussleitung am Kochfeld anschließen

Die Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektro-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.
- Spritzen Sie die verbleibende Fuge ③ mit einem temperaturbeständigen (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Ungeeignetes Fugen-Dichtungsmittel kann Naturstein beschädigen.

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

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Elektroanschluss

⚠ 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.

Anschluss

AC 230 V / 50 Hz

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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE (Österreich: ÖVE), dem Kochfeld einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Trenneinrichtungen

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

Vom Netz trennen

⚠ 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

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

Einbau-Sicherungsautomaten

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

FI-Schutzschalter

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

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.

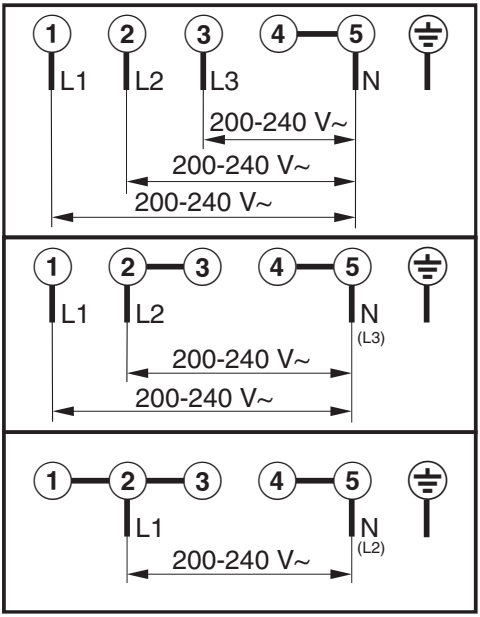
Wechsel der Netzanschlussleistung

⚠ Personenschäden durch elektrischen Schlag!
Die Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektro-Fachkraft ausgewechselt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
Der Schutzleiter muss an den mit ⏚ gekennzeichneten Anschluss angeschlossen werden.

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

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild.

Anschlusschema



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 6328-1
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	193,6 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6366-1
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	6
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	193,6 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6367-1 FL.BDG.
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	6
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	193,6 Wh/kg

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:
Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;
Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:
Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Werkkundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

KM 6328-1 / KM 6366-1 / KM 6367-1

CE de-DE

M.-Nr. 10 023 300 / 04