Gebrauchs- und Montageanweisung Induktionskochfelder



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

de-DE, AT

M.-Nr. 13 142 220

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen **6**

Nachhaltigkeit und Umweltschutz **16**

Installieren **18**

Sicherheitshinweise zum Einbau 18

Zusätzliche Sicherheitshinweise zum Abluftbetrieb 19

Zusätzliche Sicherheitshinweise zum Plug&Play-Betrieb..... 20

Zusätzliche Sicherheitshinweise für den aufliegenden Einbau..... 22

Zusätzliche Sicherheitshinweise für den flächenbündigen Einbau 22

Sicherheitsabstände 23

Betriebsmöglichkeiten..... 26

Einbaubeispiele..... 26

Plug&Play-Adapter Maße 28

Einbaumaße für den aufliegenden Einbau 29

KMDA 5649 FR 29

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish..... 30

Abluft- und geführter Umluftbetrieb..... 31

Plug&Play-Betrieb 33

Einbaumaße für den flächenbündigen Einbau..... 35

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish..... 35

Abluft- und geführter Umluftbetrieb..... 36

Plug&Play-Betrieb 37

Anschluss an Fensterkontakt, falls benötigt..... 38

Kochfeld aufliegend einbauenbei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb 40

Arbeitsplatte für den aufliegenden Einbau bei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb vorbereiten 40

Kochfeld aufliegend bei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb einsetzen..... 40

Kochfeld aufliegend einbauenbei Plug&Play..... 41

Arbeitsplatte für den aufliegenden Einbau bei Plug&Play vorbereiten..... 41

Kochfeld aufliegend einsetzen bei Plug&Play..... 42

Kochfeld flächenbündig einbauenbei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb..... 43

Arbeitsplatte für den flächenbündigen Einbau bei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb vorbereiten 43

Kochfeld flächenbündig bei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb einsetzen 43

Kochfeld flächenbündig einbauenbei Plug&Play 45

Arbeitsplatte für den flächenbündigen Einbau bei Plug&Play vorbereiten 45

Kochfeld flächenbündig bei Plug&Play einsetzen 45

Ausschnitt der Rückwand ohne Bohrschablone 48

Ausschnitt der Rückwand erstellen bei aufliegendem Einbau und einem Einbauabstand (senkrecht) zwischen der Oberseite des Geräts und dem untersten Punkt des Plug&Play-Adapters von 200 mm 48

Ausschnitt der Rückwand erstellen bei flächbündigem Einbau und einem Einbauabstand (senkrecht) zwischen der Oberseite des Geräts und dem untersten Punkt des Plug&Play-Adapters von 200 mm 49

Elektroanschluss 50

Kennenlernen..... **52**

Ihr Kochfeld..... 52

Ausstattung 53
Lieferumfang 53
Nachkaufbares Zubehör 54
Bedien- und Anzeigeelemente 55
Kochzonendaten 57
Powermanagement 58
Bedienprinzip 58
Komponenten 59
Fettfilter 59
Geruchsfilter 59
Spezialfunktionen 59
Permanente Topferkennung 59
Topfgrößenerkennung 59
Flex-Kochbereich 59
Leistungsstufen des Kochfelds 59
Booster des Kochfelds 59
Stop&Go 59
Ankochautomatik 59
Timer 59
Inbetriebnahmesperre 60
Verriegelung 60
Recall 60
Warmhalten 60
Wischschutz 60
Con@ctivity 60
Geführter Umluftbetrieb 60
Plug&Play-Betrieb 60
Leistungsstufen des Dunstabzugs 60
Booster des Dunstabzugs 61
Nachlauf-Funktion 61
Betriebsstundenzähler 61
Einstellungen 61
Messeschaltung 61
Restwärmeanzeige 61
Sicherheitsausschaltung 61
Überhitzungsschutz 62
Softwarestand 62

Inbetriebnehmen 63
Kochfeld auspacken 63
Kochfeld erstmalig reinigen 63
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen 63
Dunstabzug erstmalig in Betrieb nehmen 63

Bedienen 64
Sicherheitshinweise zum Bedienen 64
Kochfeld einschalten 64
Kochgeschirr positionieren 64
Flex-Kochzonen manuell verbinden/trennen 65
Leistungsstufen des Kochfelds 65
Leistungsstufe einstellen 65
Leistungsstufe einstellen - Zwischenstufen 65
Leistungsstufe ändern 66
Booster 66
Booster aktivieren 66
Booster deaktivieren 66
Stop&Go aktivieren/deaktivieren 66
Leistungsmitnahme 66
Ankochautomatik 66
Ankochautomatik aktivieren 67
Ankochautomatik deaktivieren ... 67
Timer 67
Zeit einstellen 67
Kurzzeit einstellen 67
Kurzzeit ändern 67
Kurzzeit löschen 68
Abschaltzeit einstellen 68
Abschaltzeit eines Kochvorgangs ändern 68
Abschaltzeit eines Kochvorgangs löschen 68
Für weitere Kochvorgänge eine Abschaltzeit einstellen 68
Abschaltzeit eines Kochvorgangs anzeigen 69
Timerfunktionen gleichzeitig nutzen 69
Inbetriebnahmesperre 69
Inbetriebnahmesperre aktivieren 69
Inbetriebnahmesperre deaktivieren 69

Inhalt

Verriegelung 69
Verriegelung aktivieren 69
Verriegelung deaktivieren 69
Recall aktivieren 69
Warmhalten aktivieren/deaktivieren 70
Wischschutz 70
Wischschutz aktivieren 70
Wischschutz deaktivieren 70
Dunstabzug 70
Leistungsstufe des Dunstabzugs manuell einstellen 70
Dunstabzug manuell ausschalten 70
Booster aktivieren 70
Booster deaktivieren 70
Con@ctivity vorübergehend deaktivieren 71
Nachlauf 71
Messeschaltung aktivieren/deaktivieren 71

Einstellbereiche der Leistungsstufen des Kochfelds 72

Gut zu wissen 74
Ihr Kochfeld 74
Funktionsweise von Induktionskochfeldern 74
Geräusche 74
Kochgeschirr 74
Ihr Dunstabzug 76
Funktionsweise des Dunstabzugs 76
Tipps zur Luftabführung 76

Einstellungen anpassen 78
Softwarestand anzeigen 81

Reinigen und pflegen 82
Oberflächen 82
Glaskeramik-Kochfeld reinigen: KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL ... 82
Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege 82
Reinigungsintervall 83
Glaskeramikflächen reinigen 83
Ungeeignete Reinigungsmittel ... 83
MattFinish-Glaskeramik-Kochfeld reinigen: KMDA 5649 FL MattFinish 84
Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege 84
Reinigungsintervall 85
MattFinish-Glaskeramikflächen reinigen 85
Ungeeignete Reinigungsmittel ... 85
Geschirrspülmaschinen geeignete Teile 86
Abdeckgitter 86
Abdeckgitter herausnehmen 86
Abdeckgitter von Hand reinigen . 86
Abdeckgitter in der Geschirrspülmaschine reinigen 86
Fettfilter 86
Fettfilter herausnehmen 86
Fettfilter von Hand reinigen 86
Fettfilter in der Geschirrpülmaschine reinigen 87
Fettfilter einsetzen 87
Fettfilter wechseln 87
Betriebsstundenzähler Fettfilter zurücksetzen 87
Geruchsfilter (nur bei geführtem Umluftbetrieb oder Plug&Play-Betrieb) 87
Geruchsfilter tauschen (nur bei geführtem Umluftbetrieb oder Plug&Play-Betrieb) 87
Betriebsstundenzähler Geruchsfilter zurücksetzen (nur bei geführtem Umluftbetrieb oder Plug&Play-Betrieb) 88
Auffangwanne Dunstabzug reinigen 88

Innenraum Gehäuse Dunstabzug reinigen 88

Probleme beheben **89**
Meldungen in den Anzeigen/im Display 89
Unerwartetes Verhalten 90
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis 91
Allgemeine Probleme oder technische Störungen..... 92

Kundendienst..... **94**
Kontakt bei Störungen 94
Typenschild 94
Garantie 94

Technische Daten..... **95**
Produktdatenblätter 95
Urheberrechte und Lizenzen..... 96

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.

Entsprechend der Norm IEC 60335-1 weist Miele ausdrücklich darauf hin, das Kapitel zur Installation des Kochfelds sowie die Sicherheitshinweise und Warnungen unbedingt zu lesen und zu befolgen.

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 Kochfeld 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 8 Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab 8 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 Kochfeld zu klettern.

▶ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.

▶ Erstickungsgefahr. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten können. Wenn Sie das Kochfeld verwenden, schalten Sie die Verriegelung ein, damit Kinder die (gewählten) Einstellungen nicht verändern können.

Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie das Kochfeld auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Kochfeld in Betrieb.

▶ Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

▶ Die elektrische Sicherheit des Kochfelds 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 Elektrofachkraft prüfen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfelds 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 Elektrofachkraft.

▶ 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 Aufstellorten (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 einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst repariert wird.

▶ Im Falle des Austauschs defekter sicherheitsrelevanter Bauteile gewährleistet Miele nur bei Miele Originalersatzteilen, dass sie die Sicherheitsanforderungen in vollem Umfang erfüllen.

▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

▶ Das Kochfeld muss von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung durch eine qualifizierte Fachkraft oder den Miele Kundendienst ersetzt werden.

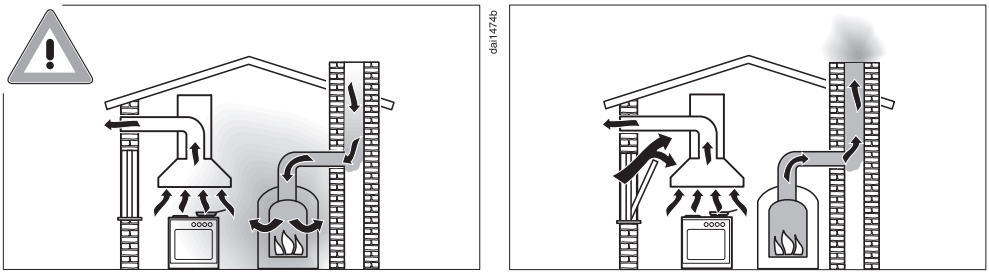
▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie

- 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 eine qualifizierte Fachkraft oder den Miele 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.

Gleichzeitiger Betrieb mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte



Sicherheitshinweise und Warnungen

⚠ Vergiftungsgefahr durch Verbrennungsgase!
Bei gleichzeitiger Nutzung des Dunstabzugs und einer raumluftabhängigen Feuerstätte im gleichen Raum oder Lüftungsverbund ist größte Vorsicht geboten.
Raumluftabhängige Feuerstätten beziehen ihre Verbrennungsluft aus dem Aufstellungsraum und führen ihre Abgase durch eine Abgasanlage (z. B. Kamin) ins Freie. Dies können z. B. gas-, öl- , holz- oder kohlebetriebene Heizeinrichtungen, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter, Kochmulden oder Backöfen sein.

Der Dunstabzug entzieht der Küche und den benachbarten Räumen Raumluft. Dies gilt für folgende Betriebsarten:
- Abluftbetrieb,
- Umluftbetrieb mit außerhalb des Raumes angeordneter Umluftbox.

Ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Die Feuerstätte erhält zu wenig Verbrennungsluft. Die Verbrennung wird beeinträchtigt.
Giftige Verbrennungsgase können aus dem Kamin oder Abzugsschacht in die Wohnräume gezogen werden.
Es besteht Lebensgefahr!

Ein gefahrloser Betrieb ist möglich, wenn bei gleichzeitigem Betrieb von Dunstabzug und raumluftabhängiger Feuerstätte im Raum oder Lüftungsverbund ein Unterdruck von höchstens 4 Pa (0,04 mbar) erreicht und damit ein Rücksaugen der Feuerstättenabgase vermieden wird.

Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z. B. in Türen oder Fenstern, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann. Hierbei ist auf einen ausreichenden Querschnitt der Zuströmöffnung zu achten. Ein Zuluft- / Abluftmauerkasten allein stellt in der Regel keine ausreichende Luftversorgung sicher.

Bei der Beurteilung muss immer der gesamte Lüftungsverbund der Wohnung beachtet werden. Ziehen Sie dazu den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu.

Wird der Dunstabzug im Umluftbetrieb eingesetzt, wobei die Luft in den Aufstellungsraum zurückgeführt wird, ist der gleichzeitige Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte unbedenklich.

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.

▶ Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Beaufsichtigen Sie kurze Koch- und Bratvorgänge dauerhaft.

▶ Durch offene Flammen besteht Brandgefahr.
Das Flambieren ist verboten. Der eingeschaltete Dunstabzug zieht die Flammen in den Filter. Abgelagertes Küchenfett kann sich entzünden

▶ 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 Kochgeschirr 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 Kochfeld 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.

▶ Der Dunstabzug kann sich beim Kochen durch die heißen Kochdünste stark erwärmen.
Berühren Sie das Gehäuse und die Fettfilter erst, wenn sich der Tischlüfter abgekühlt hat.

▶ 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 Kochfeld sofort aus und schaben Sie diese Stoffe sofort mit einem Glasschaber gründlich ab. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an. Reinigen Sie die Glaskeramikscheibe mit einem Glaskeramikreiniger nach, sobald sie abgekühlt ist.

▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe und/oder dem Kochgeschirr 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 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 Kochfelds 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 Kochfelds kann die Funktion magnetisierbarer Gegenstände beeinträchtigen. Kreditkarten, Speichermedien, Taschenrechner usw. dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfelds befinden.

▶ Metallische Gegenstände, die in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerer, intensiver Benutzung des Kochfelds heiß werden.

▶ Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befindet, müssen Sie auf einen ausreichenden Abstand zwischen dem Schubladeninhalt und der Unterseite des Kochfelds achten, damit die ausreichende Kühlluftzufuhr für das Kochfeld gewährleistet ist.

▶ Wenn sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befindet, bewahren Sie keine spitzen oder kleinen Gegenstände, Papier, Servietten usw. in der Schublade auf. Diese Gegenstände können durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse eindringen oder angesaugt werden und können so das Kühlluftgebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

▶ Wenn das Kochgeschirr 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.

▶ Fett- und Schmutzablagerungen beeinträchtigen die Funktion des Dunstabzugs.
Benutzen Sie den Dunstabzug nie ohne Fettfilter, um die Reinigung der Kochwrasen zu gewährleisten.

▶ Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht nach den Angaben in dieser Gebrauchsanweisung ausgeführt wird.

▶ Decken Sie das Abdeckgitter des Dunstabzugs während des Betriebes nicht ab.

▶ Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf dem Abdeckgitter des Dunstabzugs ab. Die Funktion des Dunstabzugs wird dadurch beeinträchtigt und das Abdeckgitter kann beschädigt werden.

▶ Eindringende Flüssigkeiten können den Dunstabzug beschädigen. Halten Sie Flüssigkeiten vom Dunstabzug fern.

▶ Leichte Gegenstände können vom Dunstabzug eingesaugt werden und die Funktion beeinträchtigen. Legen Sie keine leichten Gegenstände (z. B. Tücher, Papier) in der Nähe des Dunstanzugs ab.

▶ Wenn Sie eine Induktionsadapterplatte für Kochgeschirr verwenden, können die Induktions-Generatoren beschädigt oder sogar zerstört werden. Verwenden Sie keine Induktionsadapterplatten.

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 Pyrolysebackofen oder -herd eingebaut ist, nehmen Sie das Kochfeld während des Pyrolysevorgangs nicht in Betrieb, da der Überhitzungsschutz des Kochfeldes auslösen kann (siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Überhitzungsschutz“).

▶ Kosmetika, insbesondere Sonnencreme, sowie Handdesinfektionsmittel können auf der matten Glasoberfläche bleibende Flecken verursachen. Wenn Kosmetika auf die matte Glasoberfläche gelangt sind, entfernen Sie die Rückstände sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Mikrofasertuch.

Zubehör

▶ Miele übernimmt keine Haftung für die Verwendung von Zubehör, das nicht Miele Originalzubehör ist. Für Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung haftet Miele nicht, soweit Schäden oder Mängel auf die Verwendung oder den Einbau von Zubehör zurückzuführen sind, das nicht von Miele stammt oder von Miele freigegeben wurde.

▶ Miele Originalersatzteile werden für mindestens 10 Jahre und bis zu 15 Jahre nach Serienauslauf Ihres Kochfelds vorgehalten.

Tipps zum Energiesparen beim Kochen

- Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.
- 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.

Tipps zum Energiesparen beim Betrieb des Dunstabzugs

- Sorgen Sie beim Kochen für eine gute Belüftung der Küche. Strömt bei Abluftbetrieb nicht ausreichend Luft nach, arbeitet der Dunstabzug nicht effizient und es kommt zu erhöhten Betriebsgeräuschen.
- Kochen Sie mit möglichst kleiner Kochstufe. Wenig Kochdünste bedeuten eine niedrige Leistungsstufe am Dunstabzug und damit weniger Energieverbrauch.
- Prüfen Sie am Dunstabzug die gewählte Leistungsstufe. Meist ist eine niedrige Leistungsstufe ausreichend. Nutzen Sie die Boosterstufe nur, wenn es notwendig ist.
- Schalten Sie bei starken Kochdünsten frühzeitig auf eine hohe Betriebsstufe. Das ist effizienter, als durch langen Betrieb des Dunstabzugs zu versuchen, bereits in der Küche verteilte Kochdünste zu erfassen.
- Schalten Sie den Dunstabzug nach dem Kochen wieder aus.
- Reinigen oder wechseln Sie die Filter in regelmäßigen Abständen. Stark verunreinigte Filter verringern die Leistung, erhöhen die Brandgefahr und bedeuten ein hygienisches Risiko.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler 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 unentgeltlichen 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. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät

fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Sicherheitshinweise zum Einbau

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Einbau.

Durch unsachgemäßen Einbau kann das Kochfeld beschädigt werden.

Lassen Sie das Kochfeld nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

⚠ Stromschlaggefahr durch Netzspannung.

Durch unsachgemäßen Anschluss an das Elektronetz kann es zu einem Stromschlag kommen.

Lassen Sie das Kochfeld nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft an das Elektronetz anschließen.

⚠ Schäden durch herabfallende Gegenstände.

Bei der Montage von Oberschränken oder einer Dunstabzugshaube kann das Kochfeld beschädigt werden.

Bauen Sie das Kochfeld erst nach der Montage der Oberschränke und der Dunstabzugshaube ein.

Wenn das Kochfeld im Servicefall ausgebaut wird, kann das Dichtungsband unter dem Rand des Kochfelds beschädigt werden.

Ersetzen Sie das Dichtungsband immer vor dem Wiedereinbau.

▶ Das Kochfeld darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten eingebaut werden.

▶ Dieses Kochfeld darf nur über Herden und Backöfen eingebaut werden, die mit einem Wrasenkühlsystem ausgestattet sind.

▶ Neben diesem Kochfeld darf kein Gaskochfeld eingebaut werden.

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

▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des Kochfelds nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.

▶ Die Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sie sich nicht lösen oder verformen. Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.

▶ Für den Einbau müssen vor dem oberen Bereich der Korpusrückwand liegende Querträger entfernt werden.

▶ Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass die Auffangwanne und die Reinigungsklappe frei zugänglich und zur Reinigung abgenommen werden kann.

▶ Der Luftkanal wird hinter der Korpusrückwand des Einbauschranks verlegt. Die Korpusrückwand muss für Wartungszwecke abnehmbar sein.

▶ Die Mindestsockelhöhe ist bei:

- Abluftbetrieb: keine Mindestsockelhöhe nötig
- Geführtem Umluftbetrieb: 100 mm
- Plug&Play-Betrieb: 25 mm

▶ Die angesaugte Abluft darf nur im Plug&Play-Betrieb durch den Unterschrank zurück in den Raum geleitet werden. Im Abluftbetrieb und im geführtem Umluftbetrieb muss die Abluft durch eine Abluftleitung nach draußen (Abluftbetrieb) oder durch die Umluftbox zurück in den Raum (geführter Umluftbetrieb) geleitet werden.

▶ Halten Sie die Sicherheitsabstände ein (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Sicherheitsabstände").

Zusätzliche Sicherheitshinweise zum Abluftbetrieb

▶ Die Abluft darf weder in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin noch in einen Schacht geführt werden, der zur Entlüftung von Aufstellungsräumen mit Feuerstätten dient.

▶ Wenn die Abluft in einen nicht genutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden soll, beachten Sie die behördlichen Vorschriften.

▶ Zum Verlegen der Abluftleitung dürfen nur Rohre oder Schläuche aus nicht brennbarem Material verwendet werden. Diese sind im Fachhandel oder beim Kundendienst erhältlich.

Zusätzliche Sicherheitshinweise zum Plug&Play-Betrieb

U-Wert

Ein Plug&Play-Betrieb ist in jüngeren und sanierten Gebäuden möglich. Wenn die angrenzende Wand oder der Fußboden an das Erdreich oder an die Außenluft grenzen, müssen diese einen Wärmedurchgangskoeffizienten (U-Wert) aufweisen von: ≤ 0,5 W/(m²K).

Material	Materialstärke	U-Wert$_{(ab\ 1995)}$
Massivwand (Hochlochziegel, Bimsbetonsteine oder vergleichbare poröse oder stark gelochte Materialien)	≥ 30 cm	0,5
Massivholzwand (z.B. Blockhaus/Fertighaus). Holzrahmen oder Holztafelwand mit dämmender Füllung	–	0,4
Passivhaus (KfW 55, 40, 40 Plus)	–	0,15–0,2

Die U-Werte für weitere Materialien finden Sie auf den Websites des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie und des Bundesministeriums des Innern, für Bau und Heimat.

Weitere Hilfe bei Fragen zu Ihrem Gebäude erhalten Sie bei einem Bausachverständigen oder Energieberater.

▶ Der Querschnitt der Entlüftungsöffnung muss mindestens 425 cm² betragen.

Möchten Sie in die Be- und Entlüftungsöffnungen Lüftungsgitter einsetzen, so muss die Be- und Entlüftungsöffnung größer als 425 cm² sein. Der Freidurchlass von 425 cm² ergibt sich aus der Summe der Öffnungsquerschnitte im Gitter.

Die Be- und Entlüftungsquerschnitte dürfen nicht zugedeckt oder zugestellt werden. Außerdem müssen sie regelmäßig von Staub gereinigt werden.

▶ Für den Betrieb des Kochfelds im Plug&Play-Betrieb ist der mitgelieferte Plug&Play-Adapter notwendig.

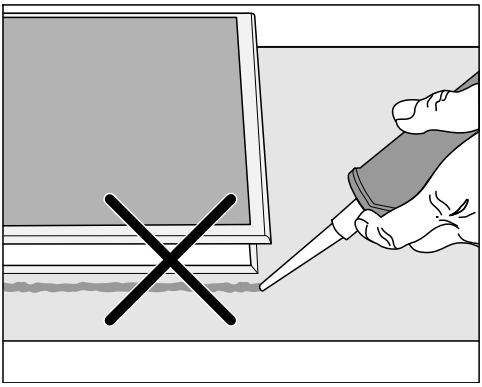
▶ Für den Einbau des Kochfelds ist eine Schablone notwendig.

⚠ Beschädigungsgefahr durch Wrasen am Kältegerät.

Wrasen des Kochfelds hinter dem Kältegerät können das Kältegerät beschädigen.

Direkt hinter dem Kältegerät darf kein Luft- oder Wrasen abführendes Gerät eingebaut werden. Sorgen Sie für eine separate Luftführung oder installieren Sie eine Trennwand zwischen den Geräten.

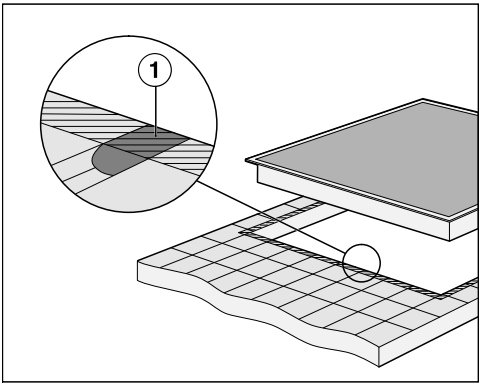
Zusätzliche Sicherheitshinweise für den aufliegenden Einbau



⚠ Schäden durch falschen Einbau.

Kochfeld und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des Kochfelds beschädigt werden, wenn Sie das Kochfeld mit Fugendichtungsmittel abdichten.

Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte.
Die Dichtung unter dem Rand des Kochfelds gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.



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

Zusätzliche Sicherheitshinweise für den flächenbündigen Einbau

⚠ Schäden durch ungeeignetes Dichtungsmittel.

Ungeeignetes Fugendichtungsmittel kann Naturstein beschädigen.

Verwenden Sie bei Naturstein und Fliesen aus Naturstein ausschließlich ein für Naturstein geeignetes temperaturbeständiges (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

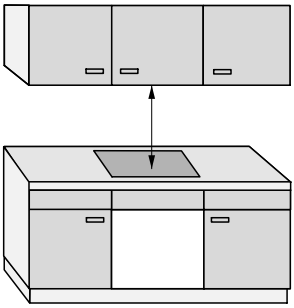
▶ Die lichte Breite des Unterschranks muss mindestens so breit sein wie der innere Arbeitsplattenausschnitt (siehe Kapitel „Installieren“, Abschnitt „Einbaumaße für den flächenbündigen Einbau“) damit das Kochfeld nach dem Einbau von unten frei zugänglich ist, und der Unterkasten für Wartungszwecke abgenommen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

▶ Ein flächenbündiges Kochfeld ist nur für den Einbau in Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und geflieste Arbeitsplatten geeignet. Bei Arbeitsplatten aus anderen Materialien erfragen Sie bitte beim jeweiligen Hersteller, ob sie für den Einbau eines flächenbündigen Kochfelds geeignet ist.

- Naturstein-Arbeitsplatten: Das Kochfeld wird direkt in die Ausfräsung eingesetzt.
- Massivholz, geflieste Arbeitsplatten: Das Kochfeld wird im Ausschnitt mit Holzleisten befestigt. Diese Leisten gehören nicht zum Lieferumfang und müssen bauseitig zur Verfügung gestellt werden.

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand oberhalb des Kochfelds



Zwischen dem Kochfeld und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der:

- vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden
- größte geforderte Sicherheitsabstand eingehalten werden, wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden

Wenn leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Kochfeld installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 500 mm betragen.

Installieren

Sicherheitsabstand hinter und seitlich des Kochfelds

Zu einer hohen Schrank- oder Raumwand müssen die folgenden Mindestabstände eingehalten werden:

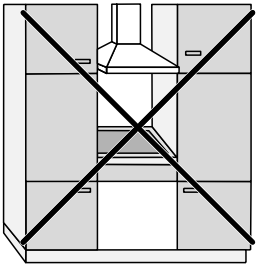
- **hinten** ① vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
  50 mm

  und

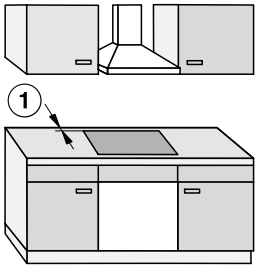
- **rechts** ② vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
  50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 200 mm

  oder

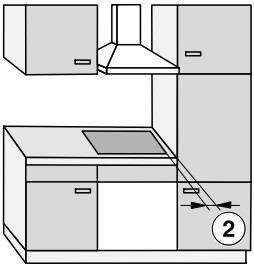
- **links** ③ vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
  50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 200 mm



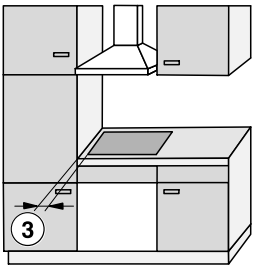
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert

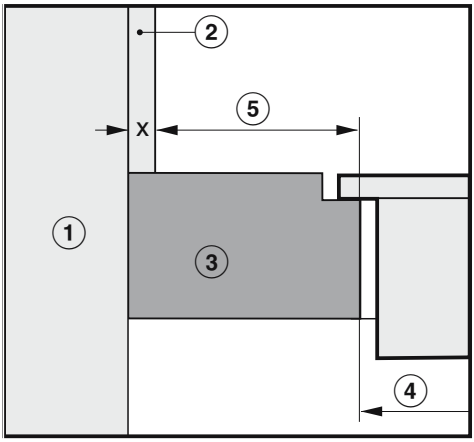


Nicht empfehlenswert

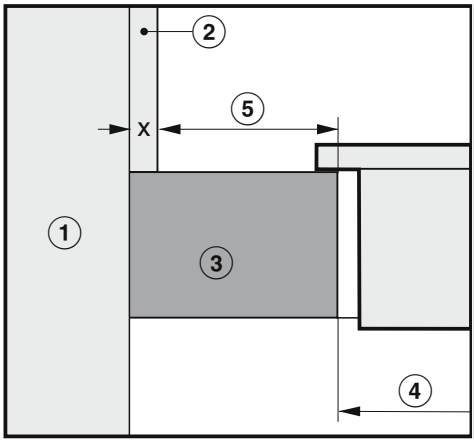
Sicherheitsabstand zur Nischenverkleidung

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

Flächenbündiger Einbau



Aufliegender Einbau



① Mauerwerk

② Maß x = Stärke der Nischenverkleidung

③ Arbeitsplatte

④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte

⑤ Mindestabstand bei
brennbaren Materialien (z. B. Holz)
nicht brennbaren Materialien (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen)

	Seite		Gegenüberliegende Seite	
Material	**Brennbar**	**Nicht Brennbar**	**Brennbar**	**Nicht Brennbar**
Hinten	50 mm	50 mm - Maß x	–	–
Rechts	50 mm	50 mm - Maß x	200 mm	200 mm - Maß x
Links	50 mm	50 mm - Maß x	200 mm	200 mm - Maß x

siehe Kapitel „Installieren“, Abschnitt „Sicherheitsabstände“
Beispiel: Stärke der nicht brennbaren Nischenverkleidung 15 mm
50 mm - 15 mm = Mindestabstand 35 mm

Installieren

Betriebsmöglichkeiten

Mit allen KMDAs dieser Gebrauchsanweisung sind alle in der Tabelle angegebenen Betriebsarten möglich.

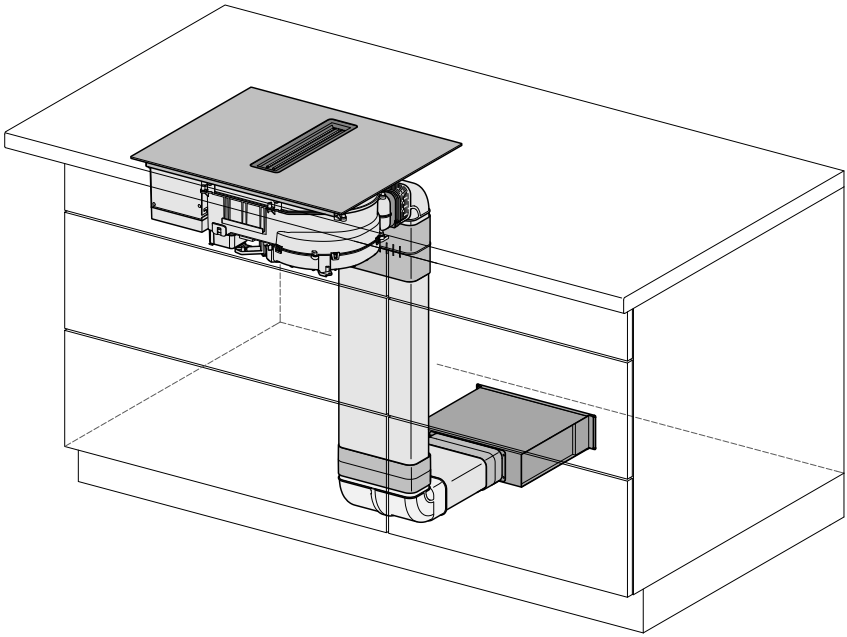
Abhängig von der Betriebsart und der Einbausituation sind weiteres Zubehör und eine Änderung der Werkeinstellungen notwendig.

Betriebsart	Weiteres Zubehör	Werkeinstellungen anpassen
Abluftbetrieb	✓	✓
Geführter Umluftbetrieb	✓	●
Plug&Play-Betrieb	●	●

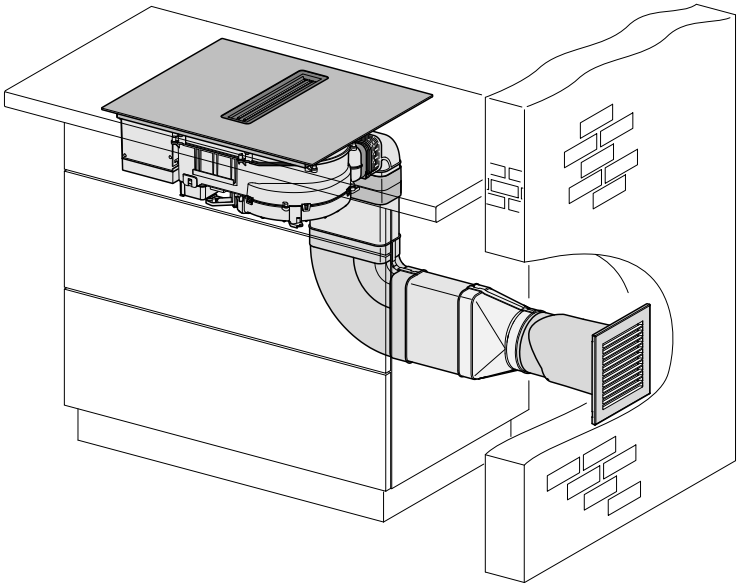
✓ Notwendig
● Nicht notwendig

Einbaubeispiele

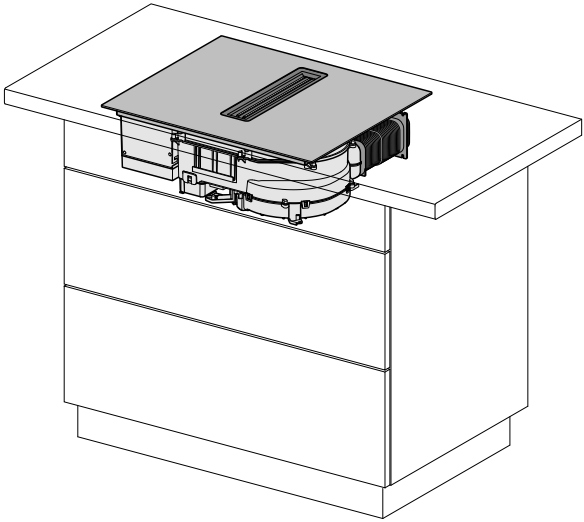
Geführter Umluftbetrieb



Abluftbetrieb

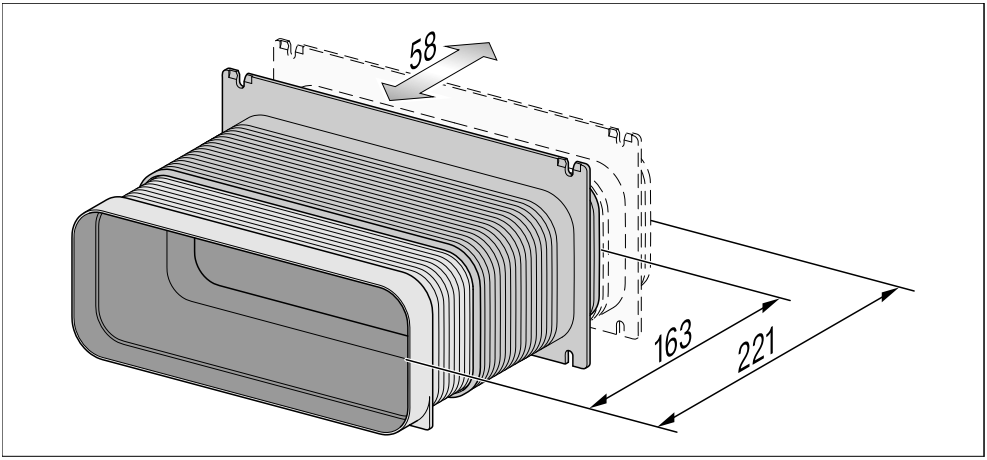


Plug&Play-Betrieb



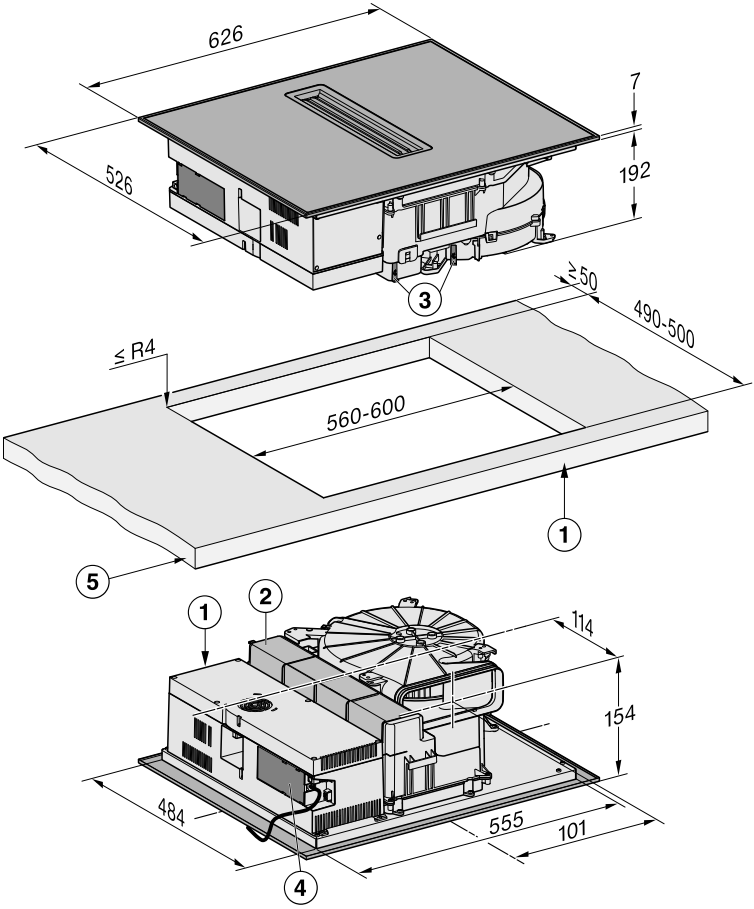
Installieren

Plug&Play-Adapter Maße



Einbaumaße für den aufliegenden Einbau

KMDA 5649 FR



Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

② abnehmbare Auffangwanne

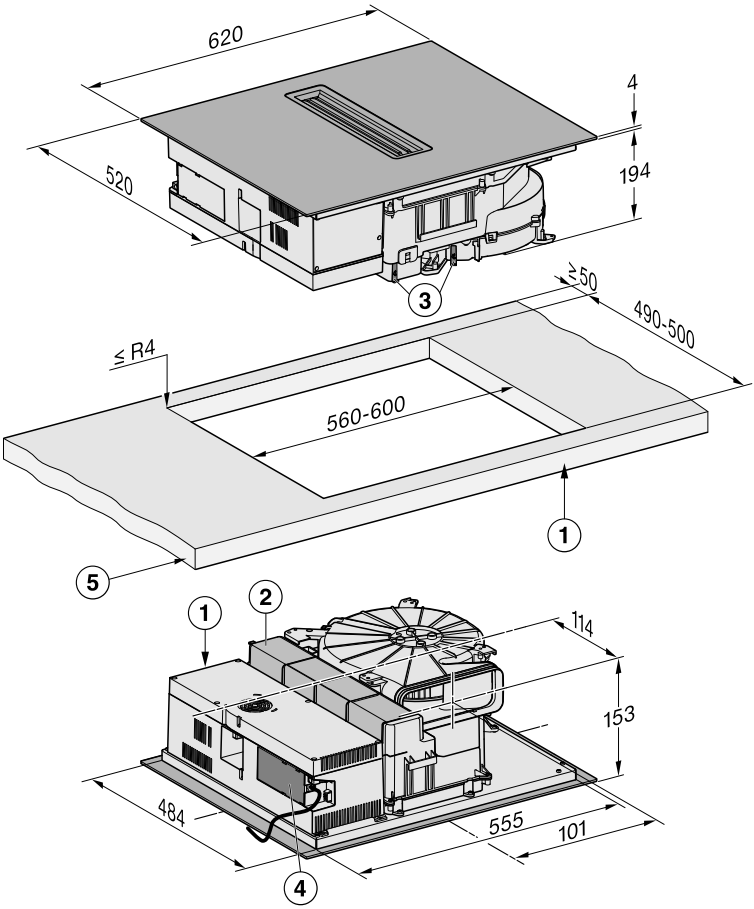
③ Reinigungsklappe

④ Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung
Netzanschlussleitung L = 1.080 mm

⑤ Dicke der Arbeitsplatte
Abluft- und geführter Umluftbetrieb: ≥10 mm
Plug&Play-Betrieb: ≥10 mm–≤40 mm

Installieren

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

② abnehmbare Auffangwanne

③ Reinigungsklappe

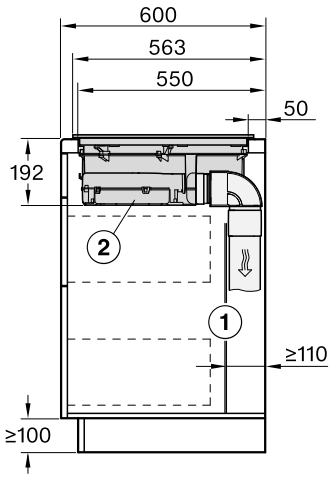
④ Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung
Netzanschlussleitung L = 1.080 mm

⑤ Dicke der Arbeitsplatte
Abluft- und geführter Umluftbetrieb: ≥10 mm
Plug&Play-Betrieb: ≥10 mm–≤40 mm

Abluft- und geführter Umluftbetrieb

Arbeitsplattentiefe 600 mm

KMDA 5649 FR

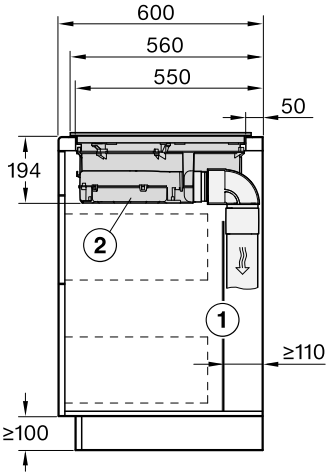


Alle Maße sind in mm angegeben.

① Die hintere Korpuswand muss für den Servicefall abnehmbar sein. Für die Führung des Abluftkanals zwischen Korpuswand und einer angrenzenden Raumwand oder einem angrenzenden Möbel muss ein Mindestabstand von 110 mm eingehalten werden.

② Die abnehmbare Auffangwanne und die Reinigungsklappe/Reinigungsklappen müssen nach dem Einbau zugänglich sein.

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



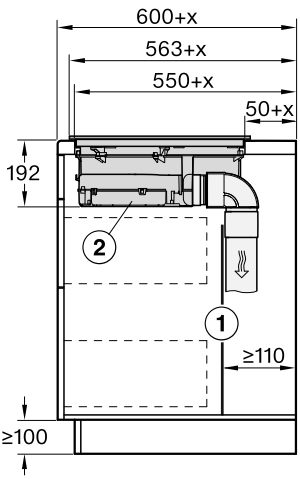
Alle Maße sind in mm angegeben.

① Die hintere Korpuswand muss für den Servicefall abnehmbar sein. Für die Führung des Abluftkanals zwischen Korpuswand und einer angrenzenden Raumwand oder einem angrenzenden Möbel muss ein Mindestabstand von 110 mm eingehalten werden.

② Die abnehmbare Auffangwanne und die Reinigungsklappe/Reinigungsklappen müssen nach dem Einbau zugänglich sein.

Arbeitsplattentiefe größer als 600 mm

KMDA 5649 FR



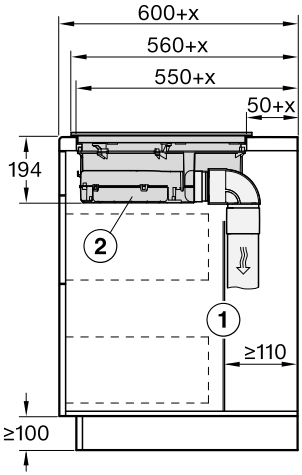
Alle Maße sind in mm angegeben.

① Die hintere Korpuswand muss für den Servicefall abnehmbar sein. Für die Führung des Abluftkanals zwischen Korpuswand und einer angrenzenden Raumwand oder einem angrenzenden Möbel muss ein Mindestabstand von 110 mm eingehalten werden.

② Die abnehmbare Auffangwanne und die Reinigungsklappe/Reinigungsklappen müssen nach dem Einbau zugänglich sein.

x Maß, um das die Arbeitsplattentiefe größer ist als 600 mm.

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle Maße sind in mm angegeben.

① Die hintere Korpuswand muss für den Servicefall abnehmbar sein. Für die Führung des Abluftkanals zwischen Korpuswand und einer angrenzenden Raumwand oder einem angrenzenden Möbel muss ein Mindestabstand von 110 mm eingehalten werden.

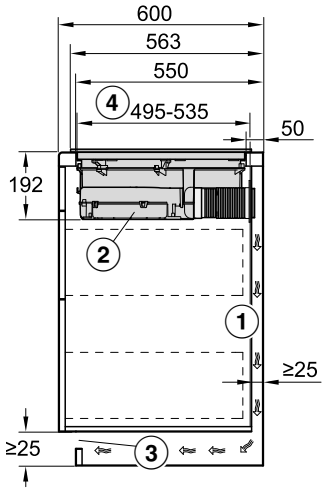
② Die abnehmbare Auffangwanne und die Reinigungsklappe/Reinigungsklappen müssen nach dem Einbau zugänglich sein.

x Maß, um das die Arbeitsplattentiefe größer ist als 600 mm.

Plug&Play-Betrieb

Arbeitsplattentiefe 600 mm

KMDA 5649 FR



Alle Maße sind in mm angegeben.

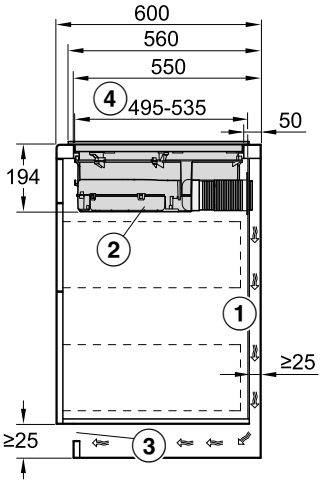
① Für die Führung der Abluft zwischen Korpuswand und einer angrenzenden Raumwand oder einem angrenzenden Möbel muss ein Mindestabstand von 25 mm eingehalten werden.

② Die abnehmbare Auffangwanne und die Reinigungsklappe/Reinigungsklappen müssen nach dem Einbau zugänglich sein.

③ Der Querschnitt der Entlüftungsöffnung muss mindestens 425 cm² betragen.

④ Abstand Unterkasten vorn bis Ende des Plug&Play-Adapters

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle Maße sind in mm angegeben.

① Für die Führung der Abluft zwischen Korpuswand und einer angrenzenden Raumwand oder einem angrenzenden Möbel muss ein Mindestabstand von 25 mm eingehalten werden.

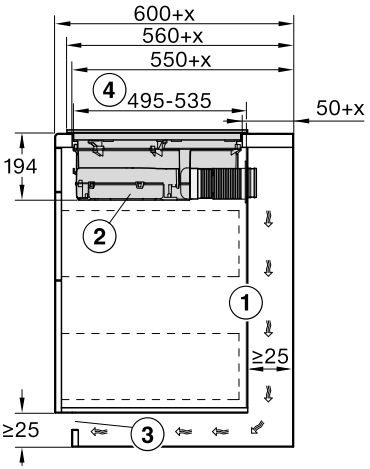
② Die abnehmbare Auffangwanne und die Reinigungsklappe/Reinigungsklappen müssen nach dem Einbau zugänglich sein.

③ Der Querschnitt der Entlüftungsöffnung muss mindestens 425 cm² betragen.

④ Abstand Unterkasten vorn bis Ende des Plug&Play-Adapters

Arbeitsplattentiefe größer als 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle Maße sind in mm angegeben.

① Für die Führung der Abluft zwischen Korpuswand und einer angrenzenden Raumwand oder einem angrenzenden Möbel muss ein Mindestabstand von 25 mm eingehalten werden.
Wenn die Korpusrückwand > 555 mm von der Arbeitsplattenfront entfernt ist, muss der Plug&Play-Adapter um ein Ergänzungset von Miele erweitert werden.

② Die abnehmbare Auffangwanne und die Reinigungsklappe/Reinigungsklappen müssen nach dem Einbau zugänglich sein.

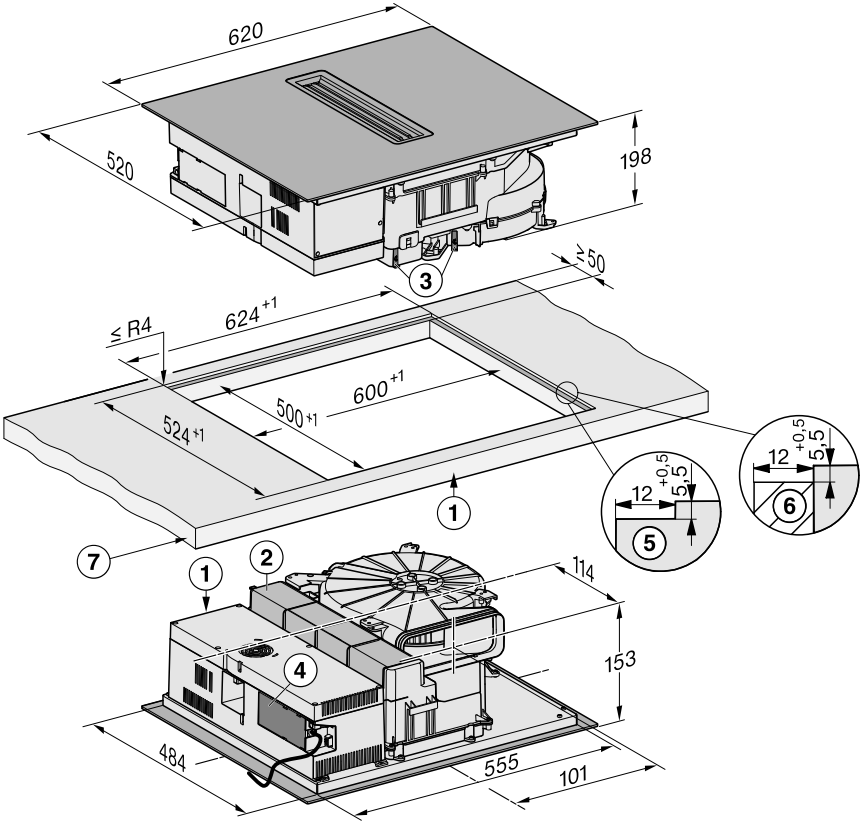
③ Der Querschnitt der Entlüftungsöffnung muss mindestens 425 cm² betragen.

④ Abstand Unterkasten vorn bis Ende des Plug&Play-Adapters

x Maß, um das die Arbeitsplattentiefe größer ist als 600 mm.

Einbaumaße für den flächenbündigen Einbau

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

② abnehmbare Auffangwanne

③ Reinigungsklappe

④ Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung
Netzanschlussleitung L = 1.080 mm

⑤ Stufenfräsung Naturstein-Arbeitsplatte

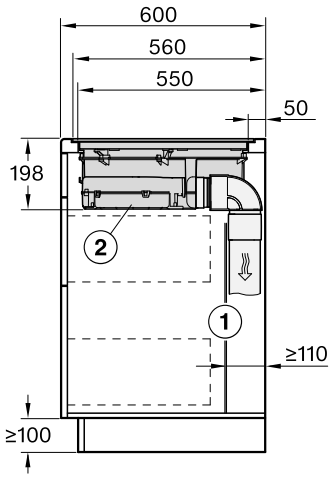
⑥ Holzleiste 12 mm (kein mitgeliefertes Zubehör)

⑦ Dicke der Arbeitsplatte
Abluft- und geführter Umluftbetrieb: ≥10 mm
Plug&Play-Betrieb: ≥10 mm–≤40 mm

Abluft- und geführter Umluftbetrieb

Arbeitsplattentiefe 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



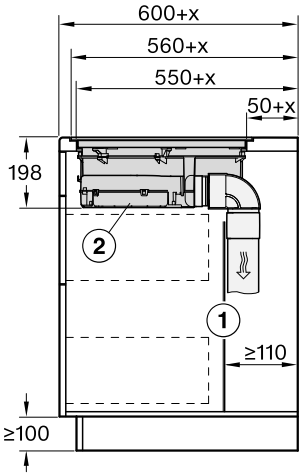
Alle Maße sind in mm angegeben.

① Die hintere Korpuswand muss für den Servicefall abnehmbar sein. Für die Führung des Abluftkanals zwischen Korpuswand und einer angrenzenden Raumwand oder einem angrenzenden Möbel muss ein Mindestabstand von 110 mm eingehalten werden.

② Die abnehmbare Auffangwanne und die Reinigungsklappe/Reinigungsklappen müssen nach dem Einbau zugänglich sein.

Arbeitsplattentiefe größer als 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle Maße sind in mm angegeben.

① Die hintere Korpuswand muss für den Servicefall abnehmbar sein. Für die Führung des Abluftkanals zwischen Korpuswand und einer angrenzenden Raumwand oder einem angrenzenden Möbel muss ein Mindestabstand von 110 mm eingehalten werden.

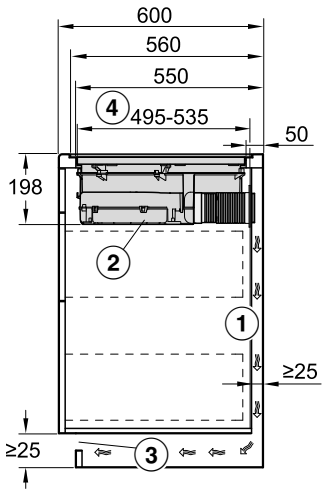
② Die abnehmbare Auffangwanne und die Reinigungsklappe/Reinigungsklappen müssen nach dem Einbau zugänglich sein.

x Maß, um das die Arbeitsplattentiefe größer ist als 600 mm.

Plug&Play-Betrieb

Arbeitsplattentiefe 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle Maße sind in mm angegeben.

① Für die Führung der Abluft zwischen Korpuswand und einer angrenzenden Raumwand oder einem angrenzenden Möbel muss ein Mindestabstand von 25 mm eingehalten werden.

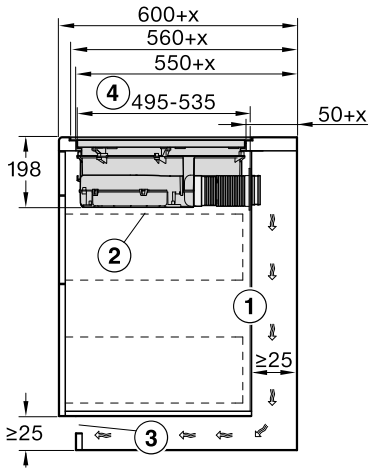
② Die abnehmbare Auffangwanne und die Reinigungsklappe/Reinigungsklappen müssen nach dem Einbau zugänglich sein.

③ Der Querschnitt der Entlüftungsöffnung muss mindestens 425 cm² betragen.

④ Abstand Unterkasten vorn bis Ende des Plug&Play-Adapters

Arbeitsplattentiefe größer als 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Alle Maße sind in mm angegeben.

① Für die Führung der Abluft zwischen Korpuswand und einer angrenzenden Raumwand oder einem angrenzenden Möbel muss ein Mindestabstand von 25 mm eingehalten werden.
Wenn die Korpusrückwand > 555 mm von der Arbeitsplattenfront entfernt ist, muss der Plug&Play-Adapter um ein Ergänzungset von Miele erweitert werden.

② Die abnehmbare Auffangwanne und die Reinigungsklappe/Reinigungsklappen müssen nach dem Einbau zugänglich sein.

③ Der Querschnitt der Entlüftungsöffnung muss mindestens 425 cm² betragen.

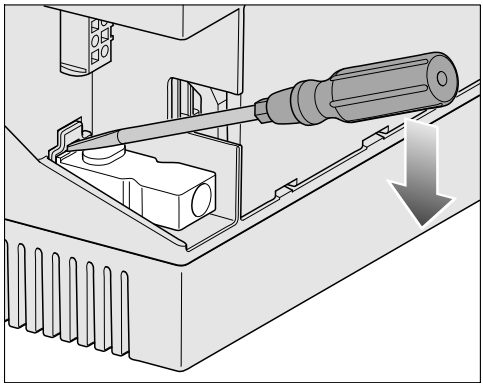
④ Abstand Unterkasten vorn bis Ende des Plug&Play-Adapters

x Maß, um das die Arbeitsplattentiefe größer ist als 600 mm.

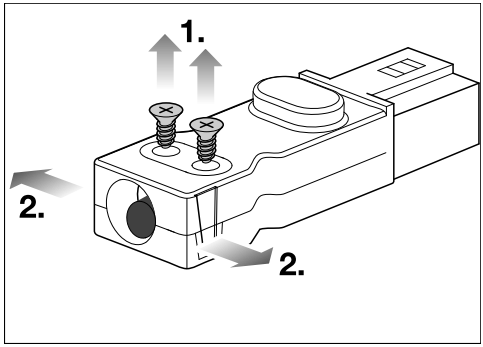
Anschluss an Fensterkontakt, falls benötigt

⚠ Der Anschluss für den Fensterkontakt steht unter Netzspannung.
Personenschäden durch elektrischen Schlag.
Trennen Sie das Kochfeld vor Anschluss des Schaltsystems vom Elektronetz.
Die Anschlussleitung des Schaltsystems darf nur von einer Elektrofachkraft angeschlossen werden.

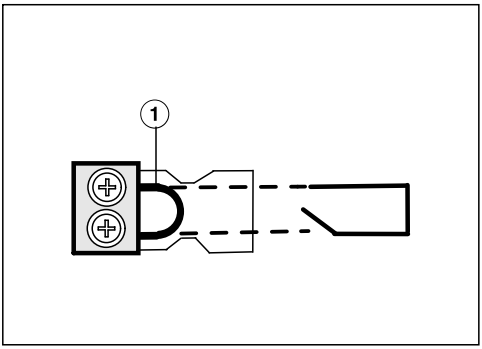
Die Anschlussleitung des Schaltsystems muss Typ H03VV-F 2x0,75 mm^2 entsprechen und darf maximal 2,0 m lang sein.
Das Schaltsystem muss mit einem potenzialfreien Schließkontakt ausgestattet sein, der für 230 V, 1A geeignet ist. Im geöffneten Schaltzustand ist der Dunstabzug außer Betrieb.
Verwenden Sie nur DIBt-zugelassene und geprüfte Funk-Schaltsysteme (z. B. Fensterkontaktschalter, Unterdruckwächter) und lassen Sie diese durch autorisiertes Fachpersonal (zugelassener Schornsteinfeger) freigeben.
Sie benötigen die entsprechenden Unterlagen des externen Schaltsystems, um einen gefahrlosen Anschluss und Betrieb durchzuführen.



- Lösen Sie die Rastnase und ziehen Sie den Stecker heraus.



- Lösen Sie die Schrauben ① der Zugentlastung und entriegeln Sie das Gehäuse auf beiden Seiten ②.
- Öffnen Sie das Gehäuse.
- Entfernen Sie den Stopfen.



- Tauschen Sie die Brücke ① gegen die Anschlussleitung des Schaltsystems aus.
- Schließen Sie das Gehäuse.
- Drehen Sie die Schraube der Zugentlastung wieder ein.
- Setzen Sie den Stecker wieder ein.

Kochfeld aufliegend einbauen bei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb

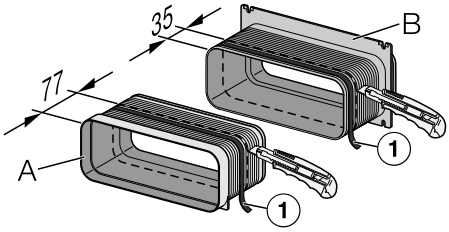
Arbeitsplatte für den aufliegenden Einbau bei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb vorbereiten

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

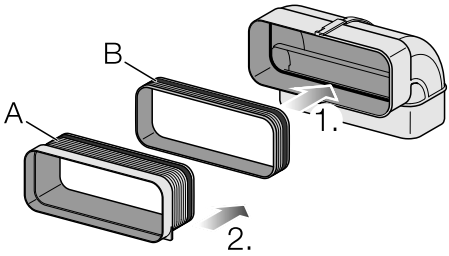
Achten Sie darauf, dass diese Materialien nicht auf die Oberfläche der Arbeitsplatte gelangen.

Kochfeld aufliegend bei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb einsetzen

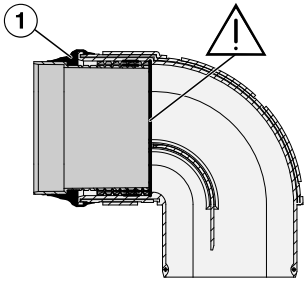
- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtungsband unter den Rand des Kochfelds. Kleben Sie das Dichtungsband nicht unter Zug auf.
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfelds durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld mittig in den Ausschnitt. Achten Sie darauf, dass die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.
- Wenn die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte aufliegt, können die Eckenradien (≤ R4) mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.



- Schneiden Sie von vom hinteren Teil von Adapter A 77 mm ab und vom vorderen Teil von Adapter B 35 mm.
- Kleben Sie Dichtungsband (①) um das Ende des vorderen Teils von Adapter A und um den abgeschnittenen Teil von Adapter B.



- 1. Stecken Sie den abgeschnittenen Teil von Adapter B in den Luftkanal.
- 2. Stecken Sie Adapter A in den abgeschnittenen Teil von Adapter B.



- Kleben Sie Dichtungsband (①) um das Kanalende.
- Bringen Sie den Kanal am Kochfeld an.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.

Kochfeld aufliegend einbauen bei Plug&Play

Arbeitsplatte für den aufliegenden Einbau bei Plug&Play vorbereiten

- Beachten Sie die Sicherheitsabstände.
- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt.
- Kürzen Sie die Bohrschablone oben auf die Dicke Ihrer Arbeitsplatte. Legen Sie Bohrschablone Nummer 2 oben auf die Korpusrückwand. Erstellen Sie gemäß der Bohrschablone einen Ausschnitt für den Plug&Play-Adapter.
- Wenn die Bohrschablone nicht vorliegt, siehe Kapitel „Installieren“, Abschnitt „Ausschnitt der Rückwand ohne Bohrschablone“.
- Arbeitsplatten aus Holz:
  Versiegeln Sie die Schnittflächen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das Dichtungsmaterial muss temperaturbeständig sein.

Installieren

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

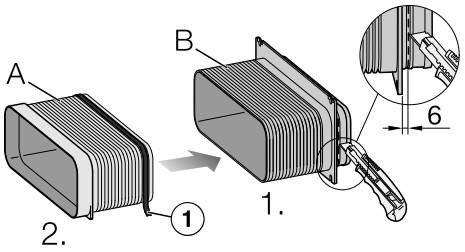
Kochfeld aufliegend einsetzen bei Plug&Play



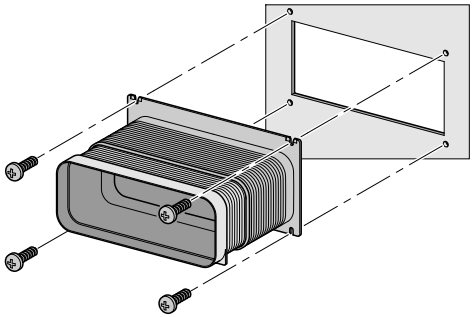
07270730

4 Schrauben M4 x 12 mm
zur Fixierung des Adapters.

- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtungsband unter den Rand des Kochfelds. Kleben Sie das Dichtungsband nicht unter Zug auf.



- 1. Schneiden Sie vom hinteren Teil von Adapter B 6 mm ab.
- 2. Kleben Sie Dichtungsband (①) um das Ende des hinteren Teils von Adapter A.
- Stecken Sie Adapter A in Adapter B



- Fixieren Sie den zusammengestecken Adapter mit 4 Schrauben (M4 x 12 mm) an der Innenseite des Ausschnitts der Rückwand.
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfelds 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.
- Wenn die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte aufliegt, können die Eckenradien (≤ R4) mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.
- Ziehen Sie Adapter A aus Adapter B und stecken Adapter A auf den Gebläseauslass des Kochfelds.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.

Kochfeld flächenbündig einbauen bei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb

Arbeitsplatte für den flächenbündigen Einbau bei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb vorbereiten

- Beachten Sie die Sicherheitsabstände.
- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt.
- Arbeitsplatten aus Massivholz/geflieste Arbeitsplatten:
  Befestigen Sie die Holzleisten 5,5 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte.

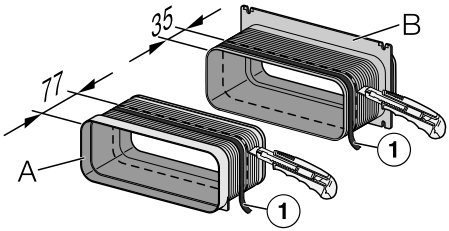
Kochfeld flächenbündig bei Abluft- und geführtem Umluftbetrieb einsetzen

- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtungsband unter den Rand des Kochfelds. Kleben Sie das Dichtungsband nicht unter Zug auf.
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfelds durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.

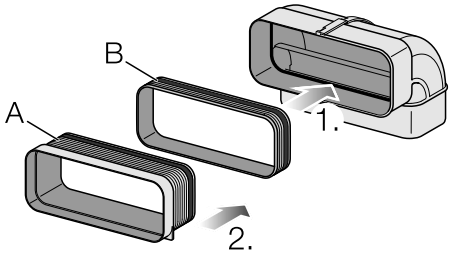
Installieren

Die Fuge zwischen Glaskeramikscheibe und Arbeitsplatte ist mindestens 2 mm breit. Die Fuge ist notwendig, damit das Kochfeld abgedichtet werden kann.

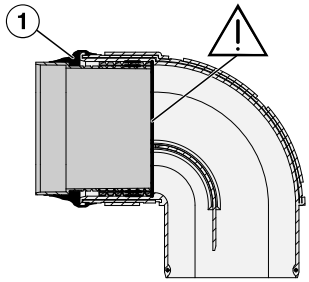
- Legen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.



- Schneiden Sie von vom hinteren Teil von Adapter A 77 mm ab und vom vorderen Teil von Adapter B 35 mm.
- Kleben Sie Dichtungsband (①) um das Ende des vorderen Teils von Adapter A und um den abgeschnittenen Teil von Adapter B.



- 1. Stecken Sie den abgeschnittenen Teil von Adapter B in den Luftkanal.
- 2. Stecken Sie Adapter A in den abgeschnittenen Teil von Adapter B.



- Kleben Sie Dichtungsband (①) um das Kanalende.
- Bringen Sie den Kanal am Kochfeld an.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.
- Spritzen Sie die Fuge zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem temperaturbeständigen (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Kochfeld flächenbündig einbauen bei Plug&Play

Arbeitsplatte für den flächenbündigen Einbau bei Plug&Play vorbereiten

- Beachten Sie die Sicherheitsabstände.
- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt.
- Kürzen Sie die Bohrschablone oben auf die Dicke Ihrer Arbeitsplatte. Legen Sie Bohrschablone 1 oben auf die Korpusrückwand. Erstellen Sie gemäß der Bohrschablone einen Ausschnitt für den Plug&Play-Adapter.
- Wenn die Bohrschablone nicht vorliegt, siehe Kapitel „Installieren“, Abschnitt „Ausschnitt der Rückwand ohne Bohrschablone“.
- Arbeitsplatten aus Massivholz/geflieste Arbeitsplatten:
  Befestigen Sie die Holzleisten 5,5 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte.

Kochfeld flächenbündig bei Plug&Play einsetzen

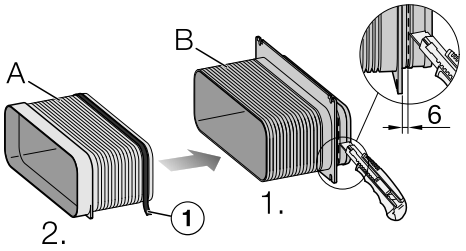


07270730

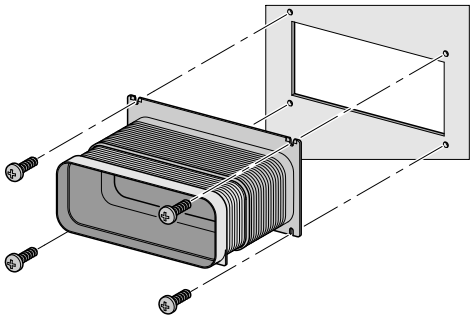
4 Schrauben M4 x 12 mm
zur Fixierung des Adapters.

- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtungsband unter den Rand des Kochfelds. Kleben Sie das Dichtungsband nicht unter Zug auf.

Installieren



- 1. Schneiden Sie vom hinteren Teil von Adapter B 6 mm ab.
- 2. Kleben Sie Dichtungsband (①) um das Ende des hinteren Teils von Adapter A.
- Stecken Sie Adapter A in Adapter B



- Fixieren Sie den zusammengestecken Adapter mit 4 Schrauben (M4 x 12 mm) an der Innenseite des Ausschnitts der Rückwand.
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfelds durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.

Die Fuge zwischen Glaskeramikscheibe und Arbeitsplatte muss mindestens 2 mm breit sein. Die Fuge ist notwendig, damit das Kochfeld abgedichtet werden kann.

- Ziehen Sie Adapter A aus Adapter B und stecken Adapter A auf den Gebläseauslass des Kochfelds.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.
- Spritzen Sie die Fuge zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem temperaturbeständigen (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Abluftleitung installieren

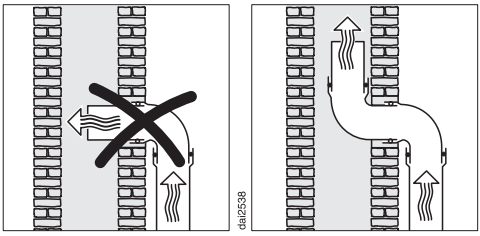
⚠ Bei gleichzeitigem Betrieb des Dunstabzugs und einer raumluftabhängigen Feuerstätte besteht unter Umständen Vergiftungsgefahr!
Beachten Sie unbedingt das Kapitel „Sicherheitshinweise und Warnungen“.
Lassen Sie sich im Zweifelsfall den gefahrlosen Betrieb durch den zuständigen Schornsteinfegermeister bestätigen.

Beachten Sie, dass jede Einschränkung des Luftstroms die Luftleistung verringert und die Betriebsgeräusche erhöht.

Der Dunstabzug verfügt über einen Abluftanschluss mit den Maßen:
222 x 88 mm.

- Verwenden Sie als Abluftleitung nur glatte Rohre oder flexible Abluftschläuche aus nicht brennbarem Material.
- Um eine größtmögliche Luftleistung und geringe Strömungsgeräusche zu erreichen, beachten Sie folgendes:

- Der Querschnitt der Abluftleitung darf nicht kleiner sein als der Querschnitt des Abluftstutzens (siehe Gerätemaße).
- Die Abluftleitung soll möglichst kurz und geradlinig sein.
- Verwenden Sie nur Bögen mit großen Radien.
- Die Abluftleitung darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Achten Sie darauf, dass alle Verbindungen fest und dicht sind.

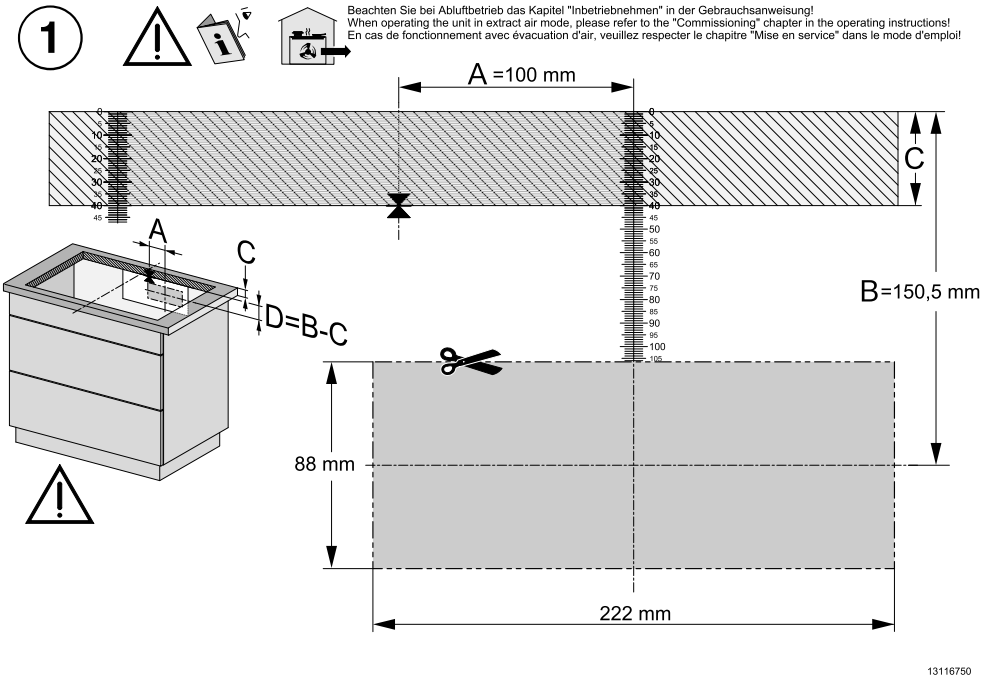


- Wenn die Abluft in einen Abluftkamin geführt wird, muss der Einführungsstutzen in Strömungsrichtung gelenkt werden.
- Wenn die Abluftleitung waagerecht verlegt wird, muss ein Gefälle eingehalten werden. Damit wird vermieden, dass Kondenswasser in das Gebläse fließen kann.
- Wenn die die Abluftleitung durch kühle Räume verlegt wird (Dachböden usw.), kann sich ein starkes Temperaturgefälle innerhalb der einzelnen Bereiche ergeben. Es ist daher mit Schwitz- oder Kondenswasser zu rechnen. Dies macht eine Isolation der Abluftleitung erforderlich.

Ausschnitt der Rückwand ohne Bohrschablone

Ausschnitt der Rückwand erstellen bei aufliegendem Einbau und einem Einbauabstand (senkrecht) zwischen der Oberseite des Geräts und dem untersten Punkt des Plug&Play-Adapters von 200 mm

Nutzen Sie bevorzugt die beiliegende Bohrschablone. Nutzen Sie die folgende Anleitung nur, wenn die Bohrschablone nicht vorhanden ist.

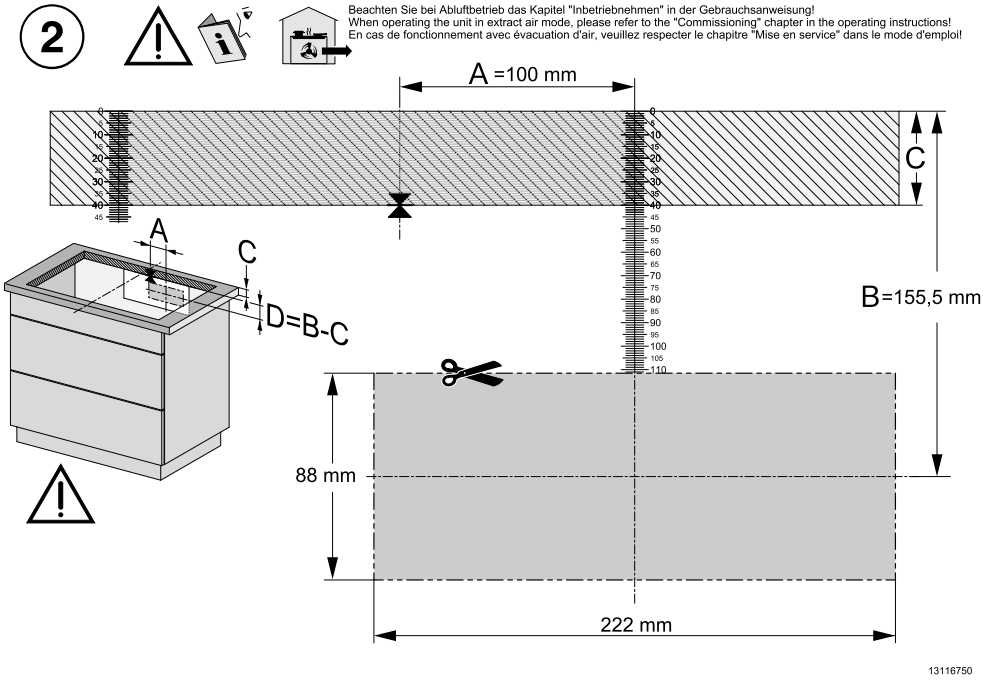


Ansicht der Bohrschablone Seite 2. Keine maßstabsgetreue Abbildung.

- Messen Sie die Dicke Ihrer Arbeitsplatte (C).
- Bestimmen Sie den Mittelpunkt der Längsseite des Ausschnitts.
- Markieren Sie die Stelle vom Mittelpunkt, die sich 100 mm (A) rechts davon befindet.
- Markieren Sie die Stelle (D), die sich (B [150,5 mm] - C [Dicke der Arbeitsplatte]) unter dem rechten Ende von Strecke A befindet.
- Sägen Sie einen Ausschnitt mit folgenden Maßen um die Stelle: 222 x 88.
- Nur Plug&Play-Betrieb: Rasten Sie den Plug&Play-Adapter an Position 2 ein.

Ausschnitt der Rückwand erstellen bei flächbündigem Einbau und einem Einbauabstand (senkrecht) zwischen der Oberseite des Geräts und dem untersten Punkt des Plug&Play-Adapters von 200 mm

Nutzen Sie bevorzugt die beiliegende Bohrschablone. Nutzen Sie die folgende Anleitung nur, wenn die Bohrschablone nicht vorhanden ist.



Ansicht der Bohrschablone Seite 1. Keine maßstabsgetreue Abbildung.

- Messen Sie die Dicke Ihrer Arbeitsplatte (C).
- Bestimmen Sie den Mittelpunkt der Längsseite des Ausschnitts.
- Markieren Sie die Stelle vom Mittelpunkt, die sich 100 mm (A) rechts davon befindet.
- Markieren Sie die Stelle (D), die sich (B [155,5 mm] - C [Dicke der Arbeitsplatte]) unter dem rechten Ende von Strecke A befindet.
- Sägen Sie einen Ausschnitt mit folgenden Maßen um die Stelle: 222 x 88.
- Nur Plug&Play-Betrieb: Rasten Sie den Plug&Play-Adapter an Position 1 ein.

Elektroanschluss

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Anschluss.
Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
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).
Lassen Sie das Kochfeld durch eine Elektrofachkraft am Elektronetz anschließen.
Die Elektrofachkraft muss die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennen und sorgfältig beachten.
Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschlussdaten

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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie 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

⚠ Stromschlaggefahr durch Netzspannung.
Während Reparatur- und/oder Wartungsarbeiten kann ein Wiedereinschalten der Netzspannung zu einem Stromschlag führen.
Sichern Sie das Netz nach der Trennung gegen Wiedereinschalten.

Wenn der Stromkreis vom Netz getrennt werden soll, machen Sie je nach Installation in der Verteilung Folgendes:

Schmelzsicherungen

- Nehmen Sie die Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus.

Sicherungsschraubautomaten

- Drücken Sie den Prüfknopf (rot), bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

Einbausicherungsautomaten

- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus).

FI-Schutzschalter

- (Fehlerstrom-Schutzschalter): Schalten Sie den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) oder drücken Sie die Prüftaste.

Netzanschlussleitung

Das Kochfeld muss mit einer Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.

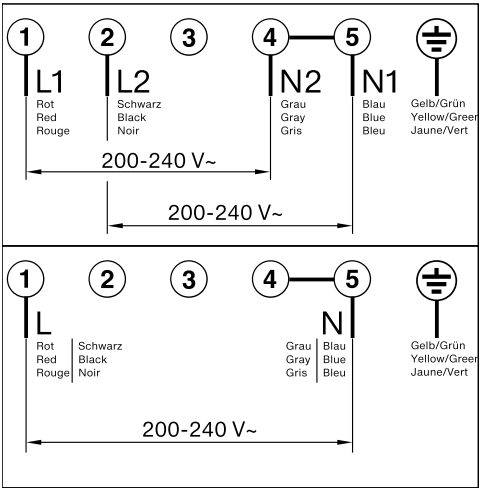
Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

Die für Ihr Kochfeld zulässige Anschlussspannung und den zugehörigen Anschlusswert entnehmen Sie bitte dem Typenschild.

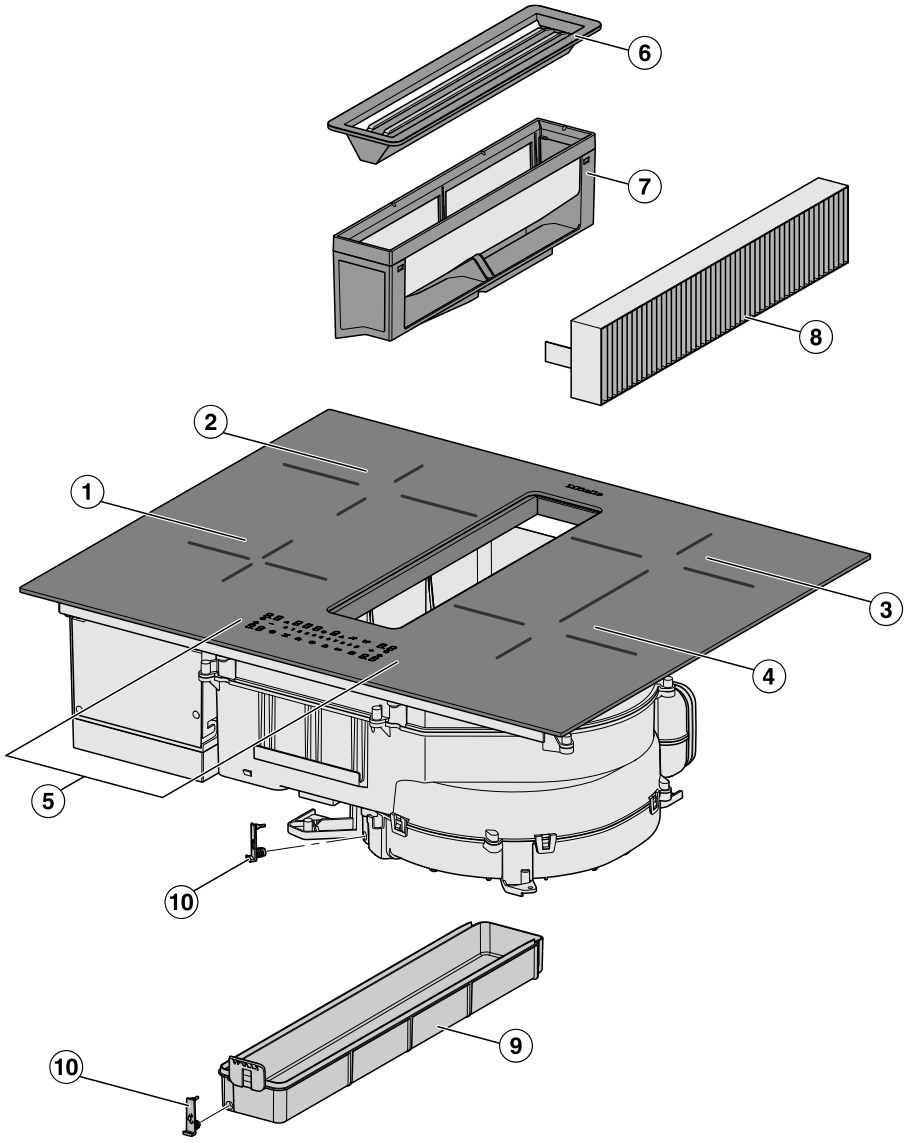
Anschlussschema

Nicht jede Anschlussmöglichkeit ist am Installationsort gestattet.

Beachten Sie die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen.



Ihr Kochfeld



① Kochzone mit Booster

② Kochzone mit Booster

③ Flex-Kochzone mit Booster
kombinierbar mit Flex-Kochzone ④ zum Flex-Kochbereich

④ Flex-Kochzone mit Booster
kombinierbar mit Flex-Kochzone ③ zum Flex-Kochbereich

⑤ Bedien- und Anzeigeelemente

⑥ Abdeckgitter

⑦ Fettfilter

⑧ Geruchsfilter
Nur bei geführtem Umluftbetrieb oder Plug&Play-Betrieb nötig

⑨ Abnehmbare Auffangwanne

⑩ Reinigungsklappe

Ausstattung

Die Ausstattung ist abhängig vom Modell.

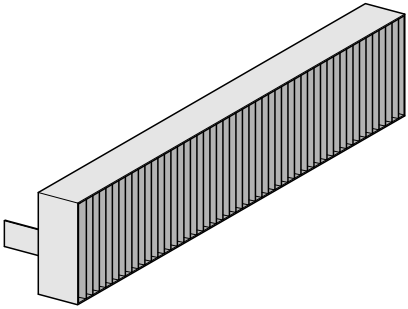
Lieferumfang

- Bohrschablone
- Geruchsfilter
- Plug&Play-Adapter
- Gebrauchs- und Montageanweisung
- Netzanschlussleitung
- weiteres Zubehör (je nach Modell)

Bohrschablone

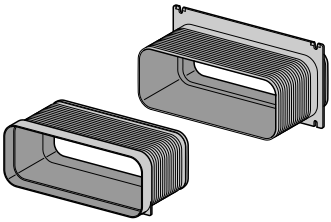
Beidseitig bedruckte Bohrschablone für die Erstellung des Ausschnitts für den Plug&Play-Adapter mit einem Einbauabstand (senkrecht) zwischen der Oberseite des Geräts und dem untersten Punkt des Plug&Play-Adapters von 200 mm.

Geruchsfilter



Der Geruchsfilter DKF 37-P liegt dem KMDA 1-mal bei.

Plug&Play-Adapter

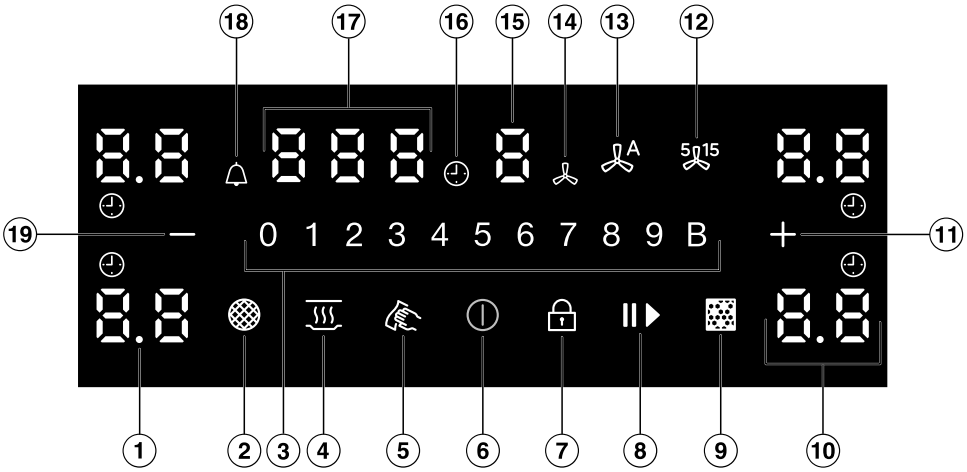


Nachkaufbares Zubehör

Im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder beim Miele Fachhändler erhalten Sie speziell auf das Kochfeld abgestimmte Produkte wie z. B. Kochgeschirre und Reinigungsmittel.

Den Miele Webshop erreichen Sie über den folgenden QR-Code:

Bedien- und Anzeigeelemente



① Trennzeichenanzeige
Anzeige der Zwischenstufen bei Leistungsstufen

② *Fettfilteranzeige*
Fettfilter muss gereinigt werden

③ Zahlenreihe
- Zum Einstellen der Leistungsstufe
- Zum Einstellen der Zeiten

④ Taste *Warmhalten*
Zum Aktivieren/Deaktivieren der Warmhalten-Spezialfunktion

⑤ Taste *Wischschutz*
Zum Sperren der Bedien- und Anzeigeelemente für 20 Sekunden

⑥ Taste *Ein/Aus*

⑦ Taste *Inbetriebnahmesperre/Verriegelung*
Zum Sperren der Bedien- und Anzeigeelemente

⑧ Taste *Stop&Go*
Zum Stoppen/Starten eines laufenden Kochvorgangs

⑨ *Geruchsfilteranzeige*
Geruchsfilter muss/müssen getauscht werden

⑩ Kochzonenanzeige

0	Kochzone ist betriebsbereit
1 bis *9*	Leistungsstufe
E	Restwärme
A	Ankochautomatik
u	Kochgeschirr fehlt oder ist ungeeignet
b	Booster
h	Warmhalten

⑪ Taste *Plus* +
- Zum Ändern der Leistungsstufen - Zwischenstufen
- Zum Anpassen der Zeiten
- Zum Ändern der Einstellungen

⑫ Taste *Nachlauf 5 oder 15 Minuten* 5 15

⑬ Taste *Con@ctivity* A
Zum Aktivieren/Deaktivieren der Con@ctivity-Funktion des eingebauten Dunstabzugs

⑭ *Dunstabzug*

⑮ Dunstabzugsanzeige

0	Dunstabzug ist betriebsbereit
1 bis *3*	Leistungsstufe
b	Booster ist aktiviert
A	Con@ctivity-Funktion des eingebauten Dunstabzugs ist aktiviert

⑯ *Abschaltautomatik*
Zeigt an, dass eine Abschaltzeit für die/eine Kochzone eingestellt ist.

⑰ Timeranzeige

00 bis *99*	Zeit in Minuten
LOC	Inbetriebnahmesperre/Verriegelung ist aktiviert
dE	Demonstrationsmodus ist aktiviert

⑱ *Kurzzeitwecker*

⑲ Taste *Minus* —
- Zum Ändern der Leistungsstufen - Zwischenstufen
- Zum Anpassen der Zeiten

Kochzonendaten

Kochzone	Größe in cm[1]		Max. Leistung in Watt bei 230 V[2]		Gekoppelte Kochzone[3]
	Ø	▭			
①	12–16	–	normal Booster	1.200 1.500	②
②	14–21	–	normal Booster	2.000 2.600	①
③	14–21	14 x 14 – 21 x 19	normal Booster	2.200 2.600	④
④	14–21	14 x 14 – 21 x 19	normal Booster	2.300 3.000	③
③ + ④	18–21	18 x 18 – 21 x 39	normal Booster	3.000 3.600	-
			Gesamt	7.360	

1 Innerhalb des angegebenen Bereichs können Sie Kochgeschirr mit jedem beliebigen Bodendurchmesser oder jeder beliebigen Bodenfläche (Breite x Tiefe) verwenden.

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

3 Die Kochzone ist mit dieser Kochzone elektrisch gekoppelt um die Leistung erhöhen zu können.

Powermanagement

Gesamtleistung

Das Kochfeld verfügt über eine maximale Gesamtleistung, die aus Sicherheitsgründen nicht überschritten werden kann. Sie können die maximale Gesamtleistung reduzieren.

Je höher die Gesamtleistung des Kochfelds ist, umso mehr Leistungsstufen/ Spezialfunktionen können auf allen Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.

Wenn die eingestellten Leistungsstufen/ Spezialfunktionen mehr Leistung erfordern, als durch die Gesamtleistung zur Verfügung gestellt werden kann, wird das Kochfeld die mögliche Leistung auf die Kochzonen verteilen.

Auswirkungen der Verteilung der Leistung

Wenn eine Kochzone Leistung abgibt, kann das folgende Auswirkungen auf die Leistung abgebende Kochzone haben:

- Die Leistungsstufe wird reduziert.
- Die Ankochautomatik wird deaktiviert. Es wird auf der eingestellten Fortkochstufe weitergekocht. Wenn die Leistung nicht ausreicht, dann wird die Leistungstufe weiter heruntergeregelt.
- Der Booster wird deaktiviert.
- Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Wenn von der Kochzone keine Leistung mehr an einer andere Kochzone abgegeben wird, kann die Leistungsstufe wieder erhöht werden.

Tipp: Wenn Sie auf einer Kochzone große Mengen Lebensmittel zubereiten wollen, schalten Sie die anderen Kochzonen auf niedrigere Leistungsstufen.

Bedienprinzip

Ausgeschaltetes Kochfeld

Bei ausgeschaltetem Kochfeld ist nur das aufgedruckte Symbol für die Taste ⏻ *Ein/Aus* sichtbar. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchten weitere Tasten auf.

Kochzone auswählen

Wenn Sie Einstellungen an einer Kochzone vornehmen möchten, muss die Kochzone ausgewählt sein.Um eine Kochzone auszuwählen, berühren Sie die entsprechende Kochzonenanzeige. Nachdem Sie die Kochzonenanzeige berührt haben, leuchtet sie hell. Solange die Kochzonenanzeige hell leuchtet, ist die Kochzone ausgewählt und Sie können Einstellungen an der Kochzone vornehmen. Wenn Kochgeschirr auf den weiteren Kochzonen erkannt wird, leuchten die weiteren Kochzonenanzeigen gedimmt. **Ausnahme**: Ist nur eine Kochzone in Betrieb, können die Einstellungen ohne Auswahl vorgenommen werden.

Belüftung der Küche

Sorgen Sie beim Betrieb des Dunstabzugs für eine gute Belüftung der Küche.

Im Abluftbetrieb verbessert sich durch die nachströmende Luft die Effizienz des Dunstabzugs.

Im Umluftbetrieb verbleibt die beim Kochen entstandene Feuchtigkeit in der Küche. Die Belüftung hilft, die Feuchtigkeit abzuführen.

Komponenten

Fettfilter

Die wiederverwendbaren Metallfettfilter im Gerät nehmen die festen Bestandteile des Küchendunstes auf (Fett, Staub usw.) und verhindern ein Verschmutzen des Dunstabzugs.

Geruchsfilter

Bei Umluftbetrieb und Umluftbetrieb Plug&Play muss zusätzlich zu den Fettfiltern ein Geruchsfilter eingesetzt werden. Er bindet die beim Kochen anfallenden Geruchsstoffe.

Ein Geruchsfilter (DKF 37-P) liegt werkseitig bei.

Geruchsfilter sind als nachkaufbares Zubehör erhältlich.

Spezialfunktionen

Permanente Topferkennung

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, wird die Zahlenreihe der Kochzone automatisch aktiviert.

Topfgrößenerkennung

Innerhalb einer Kochzone wird die Größe des Kochgeschirrs erkannt. Die Energieabgabe wird an die Topfgröße angepasst.

Flex-Kochbereich

Je nach Modell hat ihr Kochfeld keinen Flex-Kochbereich.

Bei einem Flex-Kochbereich werden 2 Flex-Kochzonen verbunden. Dadurch kann größeres Kochgeschirr verwendet werden.

Die Flex-Kochzonen werden automatisch zu einem Flex-Kochbereich verbunden, wenn Sie ein ausreichend großes Kochgeschirr aufsetzen. Sie können die Flex-Kochzonen auch manuell verbinden.

Leistungsstufen des Kochfelds

Sie können die Leistung mit der das Kochgeschirr erhitzt wird in Stufen von 1 bis 9 einstellen.

Wenn Sie eine feinere Einstellung der Leistungsstufen wollen, können Sie Zwischenstufen über die Einstellungen aktivieren.

Booster des Kochfelds

Der Booster verstärkt die Leistung, um große Mengen schnell zu erhitzen, z. B. Wasser zum Nudelkochen.

Stop&Go

Bei Aktivierung von Stop&Go werden alle Leistungsstufen auf 1 reduziert. Bei Deaktivierung wird auf die zuletzt eingestellte Leistungsstufe zurückgestellt.

Tipp: Nutzen Sie die Spezialfunktion, wenn die Gefahr des Überkochens besteht.

Ankochautomatik

Bei aktivierter Ankochautomatik wird automatisch mit höchster Leistung angeheizt (Ankochstoß) und dann auf die eingestellte Leistungsstufe (Fortkochstufe) zurückgeschaltet.

Timer

Der Timer kann für 2 Funktionen genutzt werden:

- zum Einstellen einer Kurzzeit
- zum automatischen Ausschalten einer Kochzone

Sie können die Funktionen gleichzeitig nutzen.

Kurzzeitwecker

Sie können einen Wecker für kochfeldunabhängige Vorgänge einstellen.

Abschaltautomatik

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

Inbetriebnahmesperre

Wenn die Inbetriebnahmesperre aktiviert ist, lässt sich das Kochfeld nicht einschalten.

Verriegelung

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

Recall

Wenn das Kochfeld während des Betriebs versehentlich ausgeschaltet wurde, können Sie mit dieser Funktion alle Einstellungen wiederherstellen. Das Kochfeld muss 10 Sekunden nach dem Ausschalten wieder eingeschaltet werden.

Warmhalten

Mit der Spezialfunktion können Speisen direkt nach der Zubereitung warmgehalten werden.

Die maximale Warmhaltezeit beträgt 2 Stunden.

Wischschutz

Sie können die Tasten des Kochfelds für 20 Sekunden sperren, um z. B. Verschmutzungen zu entfernen. ⏻ *Ein/Aus* wird nicht gesperrt.

Con@ctivity

Der Dunstabzug schaltet sich automatisch ein, wenn ein Kochgeschirr auf der Kochzone steht und für die Kochzone eine Leistungsstufe eingestellt wird. Die Leistungsstufe des Dunstabzugs ist abhängig von der Leistungsstufe der Kochzone. Der Dunstabzug wird nach Ausschalten der Kochzonen stufenweise heruntergeschaltet und schließlich ausgeschaltet.

Sie können Con@ctivity vorübergehend oder dauerhaft deaktivieren.

Abluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch den Fettfilter gereinigt und aus dem Gebäude geleitet.

Geführter Umluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch den Fettfilter gereinigt. Danach wird die Luft zusätzlich durch einen Geruchsfilter gereinigt. Die Luft wird anschließend durch eine Luftleitung in die Küche zurückgeführt.

Plug&Play-Betrieb

Die Luft strömt ohne Luftleitung in den Unterschrank und durch Öffnungen in die Küche zurück. Beachten Sie dazu das Kapitel „Installieren“.

Leistungsstufen des Dunstabzugs

Für leichte bis starke Dunst-, Geruchs- oder Wärmeentwicklung stehen Ihnen die Leistungsstufen **1** bis **3** zur Verfügung.

Erhöhen Sie mit steigender Dunst-, Geruchs- oder Wärmeentwicklung die Leistungsstufe.

Booster des Dunstabzugs

Für vorübergehende sehr starke Dunst-, Geruchs- oder Wärmeentwicklung, z. B. beim Anbraten, steht Ihnen der Booster **B** zur Verfügung.

Nachlauf-Funktion

Die Nachlauf-Funktion sorgt dafür, dass sich der Dunstabzug nach einer vorgewählten Zeit automatisch ausschaltet.

Die Küchenluft wird nach dem Kochen von verbliebenen Wrasen und Gerüchen gereinigt. Rückstände im Dunstabzug und daraus entstehende Gerüche werden vermieden.

Betriebsstundenzähler

Der Dunstabzug speichert die Zeit, die er im Betrieb ist.

Wenn die Taste *Fettfilteranzeige* leuchtet, müssen Sie den Fettfilter reinigen.

Wenn die Taste *Geruchsfilteranzeige* leuchtet, müssen Sie den Geruchsfilter wechseln oder regenerieren, wenn er dazu geeignet ist.

Sie können die Intervalle der Betriebsstundenzähler Ihren Kochgewohnheiten anpassen.

Der Betriebsstundenzähler für den Geruchsfilter ist im Abluftbetrieb deaktiviert.

Einstellungen

Sie können die Einstellungen des Kochfelds Ihren persönlichen Bedürfnissen anpassen.

Messeschaltung

Diese Spezialfunktion ermöglicht einem Fachhändler, das Kochfeld ohne Beheizung zu präsentieren.

Restwärmeanzeige

Wenn eine Kochzone heiß ist, leuchtet nach dem Ausschalten aller Kochzonen 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.

Sicherheitsausschaltung

Tasten sind bedeckt

Ihr Kochfeld schaltet automatisch ab, wenn ein oder mehrere Tasten länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Lebensmittel oder abgelegte Gegenstände. Die Timeranzeige zeigt *Er* im Wechsel mit *03* und es ertönt ein Signal. Wenn Sie die Gegenstände und/oder Verschmutzungen entfernen, erlischt *Er03* und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Betriebsdauer ist zu lang

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

Leistungsstufe[1]	Maximale Betriebsdauer [Std]
Warmhalten	10
1.0	10
1.5	10

Leistungsstufe[1]	Maximale Betriebsdauer [Std]
2.0/2.5	5
3.0/3.5	5
4.0/4.5	4
5.0/5.5	4
6.0/6.5	4
7.0/7.5	4
8.0	4
8.5	4
9.0	1

[1] Die Leistungsstufen mit Punkt sind Zwischenstufen.

Überhitzungsschutz

Um Schäden am Kochfeld durch zu hohe Temperaturen vorzubeugen, leitet der Überhitzungsschutz eine der folgenden Maßnahmen ein:

Maßnahmen des Überhitzungsschutzes

- Ein eingeschalteter Booster wird abgebrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Eine Kochzone schaltet sich aus. In der Timeranzeige blinkt *E* im Wechsel mit *1*.
- Alle Kochzonen schalten sich aus.

Ursachen für das Auslösen des Überhitzungsschutzes

Der Überhitzungsschutz kann in folgenden Situationen auslösen:

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

Softwarestand

Ihr Kochfeld kann die Softwarestand Ihres Kochfelds anzeigen.

Kochfeld auspacken

- 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.
- Trocknen Sie das Kochfeld ab.

Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Kochfeld 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.

Dunstabzug erstmalig in Betrieb nehmen

Abluftbetrieb:

Der Geruchsfilter wird für den Abluftbetrieb nicht benötigt.

- Stellen Sie die Betriebsart des integrierten Dunstabzugs (*P.11*) auf Abluftbetrieb (*C.01*) um.

Geführter Umluftbetrieb oder Plug&Play-Betrieb:

- Setzen Sie den Geruchsfilter ein.

Sicherheitshinweise zum Bedienen

⚠ Brandgefahr durch überhitztes Lebensmittel.

Unbeaufsichtigtes Lebensmittel kann sich überhitzen und entzünden.

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Kochzonen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs sind die Kochzonen heiß.

Berühren Sie die Kochzonen nicht, solange die Restwärmeanzeigen leuchten.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Gegenstände.

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

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.

Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch mit der Sensortaste ⏻ aus.

⚠ Heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten und Anzeigen kann die darunter liegende Elektronik beschädigen.

Die Sensortasten reagieren nicht.
Es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen.
Das Kochfeld schaltet sich selbstständig aus (siehe Kapitel „Kennenlernen“, Abschnitt „Sicherheitsausschaltung“).

Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten und Anzeigen ab.

Kochfeld einschalten

- Berühren Sie ⏻ *Ein/Aus*.

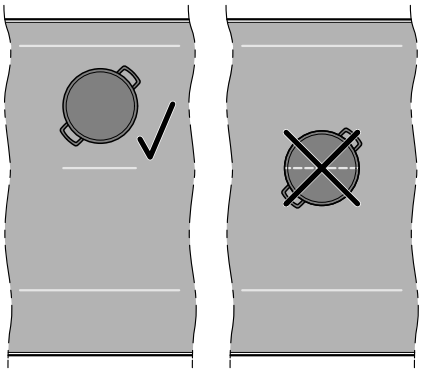
Weitere Tasten leuchten auf.

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach wenigen Sekunden wieder ab.

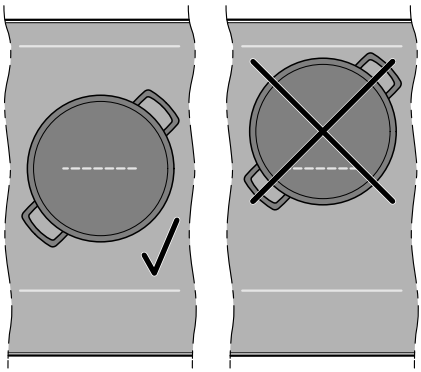
Kochgeschirr positionieren

Entnehmen Sie die Zuordnung von Kochgeschirrgröße und Position den Kochzonendaten Ihres Kochfeldmodells (siehe Kapitel „Kennenlernen“, Abschnitt „Kochzonendaten“).

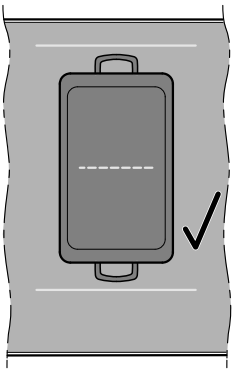
- Positionieren Sie das Kochgeschirr wie nachfolgend dargestellt:



Flex-Kochzone



Flex-Kochbereich



Flex-Kochbereich

Flex-Kochzonen manuell verbinden/trennen

- Wenn Sie die Flex-Kochzonen manuell verbinden oder trennen wollen, berühren Sie gleichzeitig die beiden entsprechenden Kochzonenanzeigen, so lange bis die beiden Kochzonen hell leuchten. Die anderen Tasten leuchten gedimmt..

Wenn die Flex-Kochzonen verbunden sind, zeigen beide Kochzonenanzeigen die eingestellte Leistungsstufe.

Leistungsstufen des Kochfelds

Leistungsstufe einstellen

Werkseitig ist die permanente Topferkennung aktiviert. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, leuchtet die Kochzonenanzeige hell. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.
- Berühren Sie auf der Zahlenreihe die der gewünschten Leistungsstufe entsprechende Taste.

Leistungsstufe einstellen - Zwischenstufen

Die Zwischenstufen sind aktiviert (siehe Kapitel "Einstellungen anpassen").

- Berühren Sie + *Plus* oder − *Minus*

In der zugehörigen Kochzonenanzeige wird die Leistungsstufe angezeigt.

Leistungsstufe ändern

■ Berühren Sie die entsprechende Kochzonenanzeige.

Die Kochzonenanzeige leuchtet hell. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

■ Berühren Sie auf der Zahlenreihe die der gewünschten Leistungsstufe entsprechende Taste.

Booster

Booster aktivieren

Wenn der Booster aktiviert wird, kann sich die Einstellung der gekoppelten Kochzone ändern.

Sie können den Booster nutzen bei:

- einer beliebigen Kochzone jeder Seite

  oder

- dem Flex-Kochbereich

Der Booster ist für maximal 5 Minuten aktiv.

■ Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

■ Stellen Sie gegebenenfalls eine Leistungsstufe ein.

■ Berühren Sie B *Booster*.

Die Kochzonenanzeige zeigt b.

Booster deaktivieren

■ Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Wenn Sie den Booster deaktivieren oder bei Ende der Boosterzeit wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Stop&Go aktivieren/deaktivieren

Alle Timerfunktionen, Boosterzeiten und Zeiten für einen Ankochstoß laufen weiter ab. Die Einstellungen des Timers lassen sich nicht ändern. Das Kochfeld kann nur ausgeschaltet werden.

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

■ Berühren Sie II▸ *Stop&Go*.

Die aktiven Kochzonen werden von der eingestellten Leistungsstufe oder Warmhaltefunktion auf Leistungsstufe 1 geändert oder wieder zurückgeschaltet.

Leistungsmitnahme

Wenn die neue Kochzone weniger Leistung bereitstellen kann als die vorherige Kochzone, wird die Leistungsstufe reduziert.

■ Berühren Sie lange (> 2 Sekunden) die Kochzonenanzeige von der Sie die Leistung mitnehmen wollen.

Alle Kochzonenanzeigen blinken.

■ Berühren Sie die Kochzonenanzeige zu der Sie die Leistung schicken wollen und direkt danach die Kochzonenanzeige von der Sie die Leistung mitnehmen wollen.

Die Leistung wird übertragen.

Ankochautomatik

Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab:

Fortkochstufe	Ankochzeit [min:sek]
1	ca. 0:45
2	ca. 2:20

Fortkochstufe	Ankochzeit [min:sek]
3	ca. 3:45
4	ca. 5:15
5	ca. 6:45
6	ca. 2:00
7	ca. 2:45
8	ca. 3:40
9	–

Ankochautomatik aktivieren

Während der Ankochzeit können keine Timerfunktionen eingestellt werden.

- Berühren Sie die Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die Taste der gewünschten Fortkochstufe so lange, bis ein Signal ertönt und die Kochzonenanzeige *A* zeigt.

Die Leistungsstufe blinkt im Wechsel mit *A* während der Ankochstoß (Leistungsstufe 9) läuft.

Ankochautomatik deaktivieren

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

Timer

Zeit einstellen

Sie können eine Zeit von 1 Minute (*01*) bis 99 Minuten (*99*) einstellen.

Die Zeit wird mit der Zahlenreihe eingegeben und kann mit + *Plus* und – *Minus* angepasst werden.

- Stellen Sie die Zeiten in der Reihenfolge Minuten Zehnerstelle, Minuten Einerstelle ein.

Beispiel:

59 Minuten = Eingabe: 5-9
80 Minuten = Eingabe: 8-0

Nach Eingabe der ersten Ziffer leuchtet die Timeranzeige statisch, nach Eingabe der zweiten Ziffer springt die erste Ziffer nach links.

Kurzzeit einstellen

Es ist keine Kochzone gewählt.
🔔 *Kurzzeitwecker* leuchtet.

- Berühren Sie die Timeranzeige.

Die Timeranzeige leuchtet hell. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Wenn Sie die Timeranzeige berühren oder 5 Sekunden warten, startet die Kurzzeit.

Kurzzeit ändern

Es ist keine Kochzone gewählt.
🔔 *Kurzzeitwecker* leuchtet.

- Berühren Sie die Timeranzeige.

Die Timeranzeige leuchtet hell. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Wenn Sie die Timeranzeige berühren oder 5 Sekunden warten, startet die Kurzzeit.

Kurzzeit löschen

Es ist keine Kochzone gewählt.
🔔 *Kurzzeitwecker* leuchtet.

- Berühren Sie die Timeranzeige.
- Berühren Sie *0* auf der Zahlenreihe.

Abschaltzeit einstellen

Wenn die maximale Betriebsdauer erreicht ist, wird eine Kochzone abgeschaltet. Unabhängig von einer eingestellten Abschaltzeit.

- Wählen Sie eine Kochzone und stellen sie eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Timeranzeige.

Die Timeranzeige leuchtet hell. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

🕘 *Abschaltautomatik* neben der Timeranzeige leuchtet.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Wenn Sie die Timeranzeige berühren oder 5 Sekunden warten, startet die Abschaltzeit.

Die Abschaltzeit eines Kochvorgangs läuft ab und 🕘 *Abschaltautomatik* neben der Kochzone leuchtet.

Nach ca. 10 Sekunden wird die Kochzone automatisch abgewählt und die Abschaltzeit des Kochvorgangs wird nicht mehr in der Timeranzeige angezeigt.

Abschaltzeit eines Kochvorgangs ändern

- Berühren Sie die gewünschte Kochzonenanzeige.
- Berühren Sie die Timeranzeige.

Die Timeranzeige leuchtet hell. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

🕘 *Abschaltautomatik* neben der Timeranzeige leuchtet.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Wenn Sie die Timeranzeige berühren oder 5 Sekunden warten, startet die Abschaltzeit.

Die Abschaltzeit eines Kochvorgangs läuft ab und 🕘 *Abschaltautomatik* neben der Kochzone leuchtet.

Nach ca. 10 Sekunden wird die Kochzone automatisch abgewählt und die Abschaltzeit des Kochvorgangs wird nicht mehr in der Timeranzeige angezeigt.

Abschaltzeit eines Kochvorgangs löschen

- Berühren Sie die gewünschte Kochzonenanzeige.
- Berühren Sie die Timeranzeige.

Die Timeranzeige leuchtet hell. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

🕘 *Abschaltautomatik* neben der Timeranzeige leuchtet.

- Berühren Sie *0* auf der Zahlenreihe.

Für weitere Kochvorgänge eine Abschaltzeit einstellen

- Um eine Abschaltzeit für einen weiteren Kochvorgänge einzustellen, gehen Sie vor wie unter Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Abschaltzeit eines Kochvorgangs einstellen" beschrieben.

Wenn für weitere Kochvorgänge eine Abschaltzeit eingestellt ist, wird die Restzeit der jeweils angewählten Kochzone angezeigt. 🕘 *Abschaltautomatik* neben der betreffenden Kochzonenanzeige leuchtet hell. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

Abschaltzeit eines Kochvorgangs anzeigen

- Um die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzuzeigen, berühren Sie die entsprechende Kochzoneanzeige.

Abschaltautomatik neben der Timeranzeige leuchtet.

Die **aufgerundete** Restzeit wird für die gewünschte Kochzone angezeigt.

Timerfunktionen gleichzeitig nutzen

Wenn Sie beide Funktionen gleichzeitig nutzen, wird immer die Zeit der zuletzt ausgewählten Funktion angezeigt.

- Um sich die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen zu lassen, berühren Sie die Timeranzeige oder die entsprechende Kochzonenanzeige und dann die Timeranzeige.

Inbetriebnahmesperre

Inbetriebnahmesperre aktivieren

Alle Tasten werden gesperrt. Eine eingestellte Kurzzeit läuft weiter.

Es ist bei keiner Kochzone eine Leistungsstufe eingestellt.

- Berühren Sie *Inbetriebnahmesperre/Verriegelung*, bis die Timeranzeige LOC zeigt.

Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert.

Wenn bei aktivierter Inbetriebnahmesperre eine nicht erlaubte Taste berührt wird, zeigt die Timeranzeige einige Sekunden LOC und ein Signal ertönt.

Die Einstellungen können angepasst werden, damit die Inbetriebnahmesperre 5 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds automatisch aktiviert wird.

Inbetriebnahmesperre deaktivieren

- Berühren Sie *Inbetriebnahmesperre/Verriegelung*, bis die Timeranzeige LOC nicht mehr zeigt.

Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert.

Verriegelung

Verriegelung aktivieren

Wenn die Verriegelung aktiviert ist, kann das Kochfeld nur ausgeschaltet werden.

- Berühren Sie *Inbetriebnahmesperre/Verriegelung*.

Die Timeranzeige LOC zeigt.

Wenn bei aktivierter Verriegelung eine nicht erlaubte Taste berührt wird, zeigt die Timeranzeige für einige Sekunden LOC und ein Signal ertönt.

Verriegelung deaktivieren

- Berühren Sie *Inbetriebnahmesperre/Verriegelung*.

Die Timeranzeige zeigt nicht mehr LOC.

Die Verriegelung ist deaktiviert.

Recall aktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
- Berühren Sie sofort nach dem Einschalten eine der blinkenden Kochzonenanzeigen.

Alle Einstellungen sind wiederhergestellt.

Warmhalten aktivieren/deaktivieren

Mit der Funktion Warmhalten können keine kaltgewordenen Speisen wiedererwärmt werden.

- Berühren Sie die Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone.

Die Kochzonenanzeige leuchtet hell. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

- Berühren Sie *Warmhalten*.

Die zugehörige Kochzonenanzeige zeigt *h*.

Tipps zum Warmhalten

- Halten Sie Speisen ausschließlich im Kochgeschirr (Topf/Pfanne) warm. Decken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.
- Rühren Sie feste oder dickflüssige Speisen (Kartoffelbrei, Eintopf) gelegentlich um.
- 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.

Wischschutz

Wischschutz aktivieren

- Berühren Sie *Wischschutz*.

Wischschutz pulsiert für ca. 20 Sekunden.

Wischschutz deaktivieren

- Berühren Sie *Wischschutz* so lange, bis *Wischschutz* nur noch leuchtet und nicht mehr pulsiert.

Dunstabzug

Leistungsstufe des Dunstabzugs manuell einstellen

Wenn die Dunstabzugshaube mit Leistungsstufe 1 startet, wird die Leistung automatisch für 5 Sekunden auf Stufe 2 erhöht.

Die Erhöhung der Leistung ist notwendig um das Öffnen der Klappe im Abluftbetrieb sicherzustellen. Wenn Sie die Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb verwenden, können Sie die Automatik deaktivieren.

- Berühren Sie die Dunstabzugsanzeige.
- Berühren Sie zum Einstellen einer Leistungsstufe die entsprechende Taste.

Dunstabzug manuell ausschalten

- Berühren Sie die Dunstabzugsanzeige.
- Berühren Sie **0** auf der Zahlenreihe.

Booster aktivieren

Der Booster ist für maximal 5 Minuten aktiv.

- Berühren Sie die Dunstabzugsanzeige.
- Berühren Sie B *Booster*.

Booster deaktivieren

- Berühren Sie die Dunstabzugsanzeige.
- Stellen Sie eine andere Leistungstufe ein.

Con@ctivity vorübergehend deaktivieren

- Wenn Sie Con@ctivity deaktivieren wollen, haben Sie verschiedene Möglichkeiten:
- Berühren Sie *Con@ctivity*
- Berühren Sie *0* auf der Zahlenreihe
- Wählen Sie eine andere Leistungsstufe an
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

Wenn Sie das Kochfeld aus- und wieder einschalten, ist Con@ctivity wieder aktiviert.

Nachlauf

Wenn der Umluftbetrieb eingestellt ist, läuft der Dunstabzug in der Stufe 1 nach.

Abhängig von der zuletzt aktiven Leistungsstufe dauert der Nachlauf zwischen 2 und 30 Minuten.

Brechen Sie den Nachlauf nicht vorzeitig ab. Insbesondere im Plug&Play-Betrieb sorgt der Nachlauf dafür, dass der Unterschrank getrocknet wird.

Aktivieren Sie den Nachlauf im Abluftbetrieb ohne Con@ctivity manuell.

Nachlauf manuell aktivieren

- Berühren Sie nach dem Kochen bei eingeschaltetem Dunstabzug *Nachlauf 5 oder 15 Minuten*:
- 1-mal: Der Dunstabzug schaltet sich nach 5 Minuten aus.
- 2-mal: Der Dunstabzug schaltet sich nach 15 Minuten aus.

Die Timeranzeige zeigt die Nachlaufzeit.

Nachlauf 5 oder 15 Minuten leuchtet hell. Die anderen Tasten leuchten gedimmt.

Messeschaltung aktivieren/deaktivieren

- Rufen Sie die Einstellungen auf.
- Wählen Sie bei *P.01 C.01* aus.

In der Timeranzeige blinkt für einige Sekunden:

- *dE* im Wechsel mit *On* (Messeschaltung aktiviert)

  oder

- *dE* im Wechsel mit *OFF* (Messeschaltung deaktiviert)

Einstellbereiche der Leistungsstufen des Kochfelds

Das Kochfeld ist werkseitig mit 9 Leistungsstufen mit Zwischenstufen programmiert. Wenn Sie eine Einstellung auf ganze Zahlen von Leistungsstufen wollen, können Sie Zwischenstufen über die Einstellungen deaktivieren.

	Empfohlenes Kochgeschirr[1]	Einstellbereich[2]	
		werkseitig 9 Stufen mit Zwischenstufen	ganzzahlig 9 Stufen ohne Zwischenstufen
Schmelzen von Butter	Topf	1	1
Schmelzen von Schokolade			
Auflösen von Gelatine			
Warmhalten von Gerichten, die leicht ansetzen			
Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit		1–1.	1–2
Quellen von Reis			
Auftauen von Tiefkühlgemüse im Block			
Kochen von Milchbrei			
Erwärmen von flüssigen oder halbfesten Gerichten		1.–3	2–3
Dünsten von Obst			
Fortgaren von Kartoffeln			
Auslassen von Speck	Pfanne		
Zubereiten von Pfannkuchen, Omelett, Spiegeleiern ohne Kruste etc.	Pfanne mit Sandwichboden und Antihaftbeschichtung	2.–4.	3
Dünsten von Fisch		2–4.	2–3
Dünsten von Gemüse	Topf		
Quellen von Teigwaren und Hülsenfrüchten			
Abschlagen von Soßen und Cremes, z. B. Weinschaum oder Hollandaise			
Auftauen und Erhitzen von Tiefkühlkost	siehe Herstellerangaben		
schonendes Braten (z. B. ganzer Fisch)	Pfanne mit Sandwichboden und Antihaftbeschichtung	3–4.	3
schonendes Braten (z. B. Frikadellen, Hähnchenbrust)	Pfanne		
Braten (z.B. Fischfilet, Schnitzel, Spiegeleier)		3–5.	3–5
kräftiges/scharfes Anbraten (z.B. Steak, kleine Fleischmengen, Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer)		5.–6.	5–7
Frittieren z.B. Pommes	Topf mit hohem Rand	7.–9	9
Anbraten von großen Fleischmengen	Topf mit hohem Rand oder Bräter		

Einstellbereiche der Leistungsstufen des Kochfelds

	Empfohlenes Kochgeschirr[1]	Einstellbereich[2]	
		werkseitig 9 Stufen mit Zwischen-stufen	ganzzahlig 9 Stufen ohne Zwischen-stufen
Ankochen von Wasser	Topf	Booster	Booster

[1] Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.

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

Ihr Kochfeld

Funktionsweise von Induktionskochfeldern

Unter einer Induktionskochzone befindet sich eine Induktionsspule. Diese Spule erzeugt ein Magnetfeld, das direkt auf den Geschirrboden wirkt und ihn erhitzt. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Geschirrboden abgegebene Wärme.

Die Induktion funktioniert nur bei Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden. Das Kochfeld berücksichtigt automatisch die Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs.

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 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 Kochfelds weiterlaufen.

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden
- emailliertem Stahl
- Gusseisen

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeit des Garergebnisses beeinflussen (z. B. bei der Bräunung von Pfannkuchen). Der Geschirrboden soll die Hitze gleichmäßig verteilen. Gut geeignet ist Gargeschirr mit einem Boden aus Mehrschichtmaterial (Sandwich- oder Kapselboden).

Ungeeignetes Kochgeschirr

- Edelstahl mit nicht magnetisierbarem Boden
- Aluminium oder Kupfer
- Glas, Keramik oder Steingut

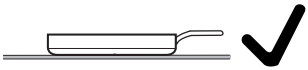
Kochgeschirr prüfen

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 Kochgeschirr im Allgemeinen geeignet.

Tipps zum Kochgeschirr

- Positionieren Sie das Kochgeschirr auf der entsprechenden Kochzone/ dem Kochbereich möglichst mittig.
- Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone ein Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser. Wenn der Topf zu klein ist, wird er nicht erkannt.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.

- Wir empfehlen auf zusammengeschalteten Kochzonen ein Kochgeschirr, dass den gesamten Kochbereich größtenteils abdeckt (z.B. einen Bräter).
- Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer. Kratzer, die entstehen, wenn Kochgeschirr hin- und hergeschoben wird, beeinträchtigen nicht die Funktion des Kochfelds. Solche Kratzer sind normale Gebrauchsspuren und kein Grund zur Beanstandung.
- 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 bevorzugt Pfannen mit möglichst 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.

Gut zu wissen

Ihr Dunstabzug

Funktionsweise des Dunstabzugs

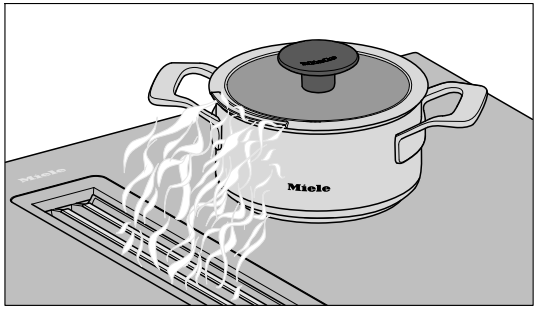
Abhängig der gewählten Betriebsmöglichkeit unterscheidet sich die Luftführung nach der Absaugung:

Luftführung	Fettfilter	Kanal	Geruchsfilter	Aus dem Gebäude	In die Küche zurück
Abluftbetrieb	x	x	-	x	-
Geführter Umluftbetrieb	x	x	x	-	x
Plug&Play-Betrieb	x	-	x	-	x

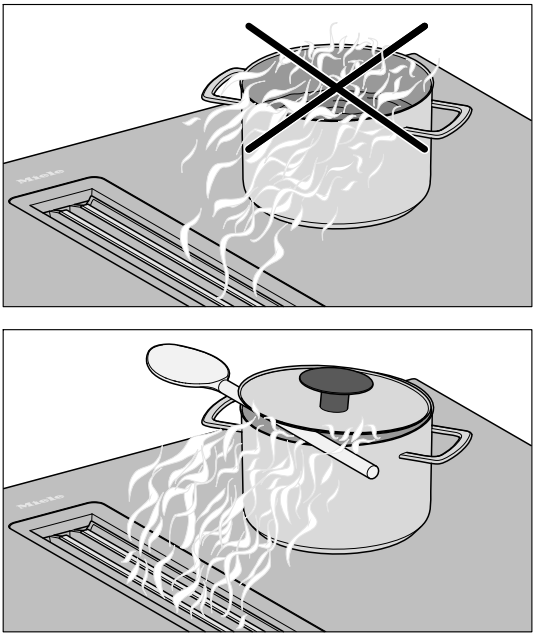
Für eine Zuordnung der Betriebsmöglichkeiten zu den KMDA Varianten, siehe Kapitel „Installieren“, Abschnitt „Betriebsmöglichkeiten“.

Tipps zur Luftabführung

Tipp: Wählen Sie für leichte bis starke Wrasen und Gerüche die Leistungsstufe **1** bis **3** (3 bei geänderten Einstellungen der Leistungsstufen des Dunstabzugs), für vorübergehende sehr starke Wrasen- und Geruchsentwicklung, z. B. beim Anbraten, den Booster **B**.



Tipp: Kochgeschirr mit einem optimierten Auslass für die Wrasen finden Sie im Kapitel "Kennenlernen", Abschnitt "Nachkaufbares Zubehör".



Tipp: Wenn kein Kochgeschirr mit einem optimierten Auslass für die Wrasen vorhanden ist, können Sie für eine effektive Luftabführung bei Töpfen über 15 cm Höhe einen Kochlöffel zwischen Deckel und Topf legen.

Einstellungen anpassen

Einstellungen aufrufen

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

- Berühren Sie ⏻ *Ein/Aus* so lange, bis die Timeranzeige *PC* zeigt.

Parameter einstellen

Die Anzeige von Parameter und Code wechselt alle 5 Sekunden.

- Während der *PC* oder ein Parameter (z. B. *P.01*) angezeigt wird, berühren Sie + *Plus* so oft, bis die Timeranzeige die gewünschte Parameternummer zeigt.

Code einstellen

Die Anzeige von Parameter und Code wechselt alle 5 Sekunden.

- Während ein Code (z. B. *C.00*) angezeigt wird, berühren Sie + *Plus* so oft, bis die Timeranzeige die gewünschte Codenummer zeigt.

Einstellungen nicht speichern

- Während ein Code (z. B. *C.00*) angezeigt wird, berühren Sie ⏻ *Ein/Aus* so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

Einstellungen nicht speichern

- Während *PC* angezeigt wird, berühren Sie ⏻ *Ein/Aus* so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

Parameter[1]		Code	Einstellungen[2]
P.01	Demonstrationsmodus	C.00	**Demonstrationsmodus aus**
		C.01	Demonstrationsmodus ein[3]
P.02	Powermanagement[4]	C.00	**aus**
		C.01	5700 W
		C.02	4500 W
		C.03	3300 W
		C.04	2800 W
		C.05	1500 W
P.03	Werkeinstellung	C.00	**Nicht Wiederherstellen der werkseitigen Einstellungen**
		C.01	Wiederherstellen der werkseitigen Einstellungen
P.04	Einstellbereich der Leistungsstufen des Kochfelds	C.00	9 Leistungsstufen ohne Zwischenstufen + Booster
		C.01	**9 Leistungsstufen mit Zwischenstufen + Booster**
P.07	Signalton des Timers	C.00	Aus
		C.04	**Ein**
P.08	Inbetriebnahmesperre	C.00	**Nur manuelle Aktivierung der Inbetriebnahmesperre**
		C.01	Automatische Aktivierung der Inbetriebnahmesperre
P.15	Permanente Topferkennung	C.00	Permanente Topferkennung aus
		C.01	**Permanente Topferkennung ein**
P.17	Betriebsart des integrierten Dunstabzugs	C.00	**Umluftbetrieb**
		C.01	Abluftbetrieb
P.20	Fehlerspeicher löschen[5]	C.00	**Aus**
		C.01	Fehlerspeicher löschen

[1] Nicht aufgeführte Programme sind nicht belegt.

[2] Der werkseitig eingestellte Code ist jeweils fett gedruckt.

[3] Nach Einschalten des Kochfelds zeigt die Timeranzeige für einige Sekunden dE

[4] Die Gesamtleistung des Kochfelds kann reduziert werden, um den Anforderungen des lokalen Netzanbieters zu entsprechen.

[5] *P.20* ist nur für den Service gedacht.

Softwarestand anzeigen

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie gleichzeitig die Timeranzeige und die Kochzonenanzeige unten links bis ein Signal ertönt.
- Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden gleichzeitig die Timeranzeige und die Kochzonenanzeige unten rechts bis ein Signal ertönt

Die angezeigten Ziffern können zusammen mit dem Kundendienst ausgewertet werden.

Oberflächen

Kochfeldmodelle mit dem Namenszusatz MattFinish sind mit einer mattschwarzen Glaskeramik ausgestattet. MattFinish-Glaskeramik-Kochfelder unterscheiden sich durch eine rauere Struktur und weniger Lichtreflexionen von Standard-Glaskeramik-Kochfeldern. Aufgrund der Besonderheiten der MattFinish-Glaskeramik sind gesonderte Reinigungshinweise zu beachten.

Glaskeramik-Kochfeld reinigen: KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL

Die Reinigung von MattFinish-Glaskeramiken wird im Kapitel „Reinigen und pflegen“, Abschnitt „MattFinish-Glaskeramik-Kochfeld reinigen“ beschrieben.

Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

⚠ Wenn die Standard-Glaskeramiken wie MattFinish-Glaskeramiken gereinigt werden,

können die Standard-Glaskeramiken beschädigt werden.

Reinigen Sie die Standard-Glaskeramiken entsprechend der Reinigungsanleitung für Standard-Glaskeramik-Kochfelder.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs können sämtliche Teile des Kochfelds heiß sein.

Schalten Sie das Kochfeld aus.

Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie das Kochfeld reinigen.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden oder Rückstände von geeigneten Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld erhitzt werden. Die Oberflächen sind kratzempfindlich.

Lassen Sie die Oberflächen abkühlen, bevor Sie das Kochfeld reinigen.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.

Bei der Reinigung mit einem Handspülmittel werden nicht alle Verschmutzungen 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 Glaskeramikreiniger.

▶ Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.

▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen Gegenstände.

Reinigungsintervall

- Vor jedem Benutzen:
  Reinigen Sie das gesamte Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs.
- Nach jedem Benutzen:
  Reinigen Sie das gesamte Kochfeld.
- 1-mal pro Woche:
  Um auszuschließen das Rückstände von Reinigungsmitteln eingebrannt werden, reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger oder einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Glaskeramikflächen reinigen

Leichte Verschmutzungen entfernen

- Reinigen Sie die gesamte Glaskeramikfläche mit einem feuchten, weichen Tuch und verdünntem Handgeschirrspülmittel. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Starke Verschmutzungen entfernen

- Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Wischtuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger oder einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Reinigung abschließen

- Entfernen Sie alle Rückstände von Reinigern mit einem feuchten Tuch.
- Trocknen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Reinigung.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine:

- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Grill- und Backofensprays
- scheuernden harten Bürsten
- Schmutzradierer
- Schwämme

MattFinish-Glaskeramik-Kochfeld reinigen: KM-DA 5649 FL MattFinish

Die Reinigung von Standard-Glaskeramiken wird im Kapitel „Reinigen und pflegen“, Abschnitt „Glaskeramik-Kochfeld reinigen“ beschrieben.

Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

Wenn Sie die MattFinish-Glaskeramiken wie Standard-Glaskeramiken reinigen, werden die MattFinish-Glaskeramiken eventuell nicht sauber.

Reinigen Sie die MattFinish-Glaskeramiken entsprechend der Reinigungsanleitung für MattFinish-Glaskeramik-Kochfelder.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs können sämtliche Teile des Kochfelds heiß sein.

Schalten Sie das Kochfeld aus.

Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie das Kochfeld reinigen.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden oder Rückstände von geeigneten Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld erhitzt werden.

Lassen Sie die Oberflächen abkühlen, bevor Sie das Kochfeld reinigen.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

⚠ Vorsicht beim Umgang mit Reinigungschemikalien! Es handelt sich dabei zum Teil um ätzende und reizende Stoffe.

Die geltenden Sicherheitsvorschriften und Sicherheitsdatenblätter der Hersteller der Reinigungschemikalien beachten! Handschuhe benutzen!

Kosmetika, insbesondere Sonnencreme, sowie Handdesinfektionsmittel können auf der matten Glasoberfläche bleibende Flecken verursachen.

Wenn Kosmetika auf die matte Glasoberfläche gelangt sind, entfernen Sie die Rückstände sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Mikrofasertuch.

▶ Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.

▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen Gegenstände.

Reinigungsintervall

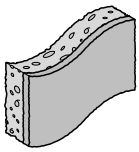
- Vor jedem Benutzen:
  Reinigen Sie das gesamte Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs.
- Nach jedem Benutzen:
  Reinigen Sie das gesamte Kochfeld.
- 1-mal pro Woche:
  Um auszuschließen das Rückstände von Reinigungsmitteln eingebrannt werden, reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger oder einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

MattFinish-Glaskeramikflächen reinigen

Leichte Verschmutzungen entfernen

- Reinigen Sie die gesamte Glaskeramikfläche mit einem feuchten, weichen Tuch und verdünntem Handgeschirrspülmittel. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Starke Verschmutzungen entfernen



1. Beispiel für einen Reinigungsschwamm mit weicher Scheuerseite.

- Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Wischtuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger, einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger oder einer Scheuermilch. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.
- Weichen Sie stark verschmutzte Stellen mit Scheuermilch für 15 Minuten ein.
- Säubern Sie die betroffenen Stellen mit einem Reinigungsschwamm mit weicher Scheuerseite (1) für 2-5 Minuten.
- Wenn noch Rückstände vorhanden sind, wiederholen Sie den Vorgang bis zu 3-mal.

Sehr starke Verschmutzungen entfernen

- Verwenden Sie bei extremen Verschmutzungen einen für Kochfelder geeigneten stark alkalischen Backofenreiniger oder Grillreiniger. Lassen Sie das Reinigungsmittel mindestens 30 Minuten einwirken.

Reinigung abschließen

- Entfernen Sie alle Rückstände von Reinigern mit einem feuchten Tuch.
- Trocknen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Reinigung.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine:

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner
- Scheuerpulver und Putzsteine
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- scheuernden harten Bürsten
- Schmutzradierer

Geschirrspülmaschinen geeignete Teile

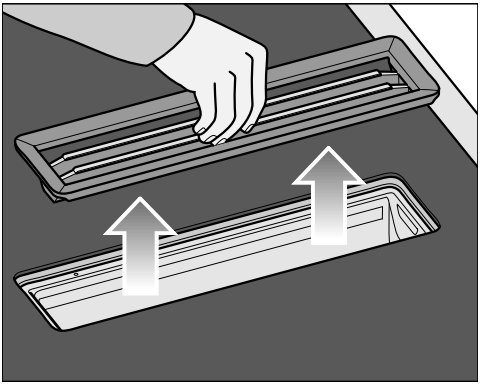
Sie können die abnehmbaren Teile Ihres Kochfelds auf folgende Art reinigen:

	Maschinell	Hand
Abdeckgitter	X	X
Fettfilter	X	X
Auffangwanne	X	X
Reinigungsklappe	X	X

Abdeckgitter

Abdeckgitter herausnehmen

Das Abdeckgitter kann beschädigt werden.
Ziehen Sie das Abdeckgitter senkrecht nach oben aus dem KMDA.



- Fassen Sie das Abdeckgitter in der Mitte der Stangen an.
- Ziehen Sie das Abdeckgitter senkrecht nach oben.

Abdeckgitter von Hand reinigen

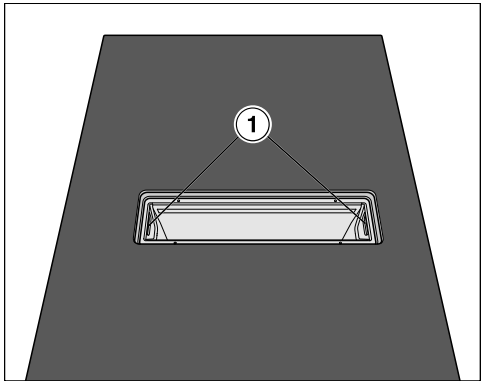
- Reinigen Sie das Abdeckgitter mit einer Spülbürste in warmem Wasser, dem ein mildes Handgeschirrspülmittel zugegeben wird. Verwenden Sie Handgeschirrspülmittel nicht konzentriert.

Abdeckgitter in der Geschirrspülmaschine reinigen

- Stellen Sie das Abdeckgitter möglichst senkrecht in den Unterkorb.
- Verwenden Sie ein haushaltsübliches Geschirrspülmittel.
- Wählen Sie ein Programm mit einer Reinigungstemperatur von maximal 55 °C.

Fettfilter

Fettfilter herausnehmen



- Nehmen Sie das Abdeckgitter heraus.
- Nehmen Sie den Fettfilter vorsichtig mit Hilfe der Griffmulden (1) heraus. Achten Sie darauf, den Fettfilter nicht zu kippen.
- Gießen Sie angesammelte Flüssigkeit aus dem Fettfilterboden.

Fettfilter von Hand reinigen

- Reinigen Sie den Fettfilter mit einer Spülbürste in warmem Wasser, dem ein mildes Handgeschirrspülmittel zugegeben wird. Verwenden Sie Handgeschirrspülmittel nicht konzentriert.

Hinweise zur Reinigung im Geschirrspüler

Der Fettfilter kann durch zu hohe Temperaturen unbrauchbar werden, z. B. durch Verformung. Wählen Sie ein Programm, das die empfohlene Temperatur nicht überschreitet.

Beachten Sie auch die Hinweise in der Gebrauchsanweisung des Geschirrspülers.

Abhängig vom Reiniger kann es zu bleibenden Verfärbungen der innen liegenden Filterflächen kommen. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion des Fettfilters.

Fettfilter in der Geschirrpülmaschine reinigen

- Stellen Sie den Fettfilter mit dem Filterboden nach oben in den Unterkorb. Achten Sie darauf, dass sich der Sprüharm frei bewegen kann.
- Verwenden Sie ein haushaltsübliches Geschirrspülmittel.
- Wählen Sie ein Programm mit einer Reinigungstemperatur von maximal 65 °C.

Fettfilter einsetzen

Der Fettfilter und der Fettfilterschacht sind so konstruiert, dass die Stecklage nicht verwechselt werden kann. Versuchen Sie nicht, den Fettfilter mit Gewalt einzustecken.

- Setzen Sie den Fettfilter so ein, dass er komplett im Fettfilterschacht verschwindet.

Fettfilter wechseln

Durch die regelmäßige Nutzung und Reinigung können die Filterflächen verschleißen.

Wenn Sie Schäden feststellen, wechseln Sie den Fettfilter aus.

Sie können den Fettfilter über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) oder Ihren Miele Fachhändler beziehen.

Betriebsstundenzähler Fettfilter zurücksetzen

Setzen Sie den Betriebsstundenzähler zurück, nachdem Sie den Fettfilter gereinigt haben.

- Berühren Sie *Fettfilteranzeige* für 3 Sekunden.

Die Taste erlischt.

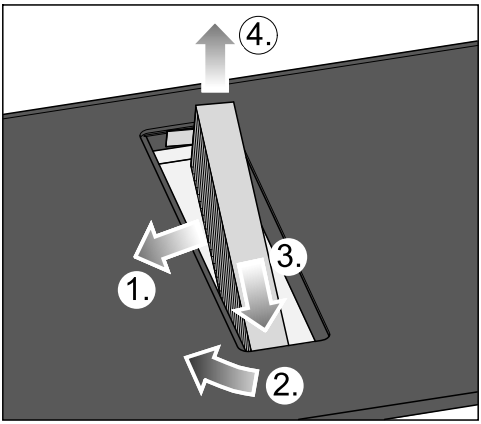
Geruchsfilter (nur bei geführtem Umluftbetrieb oder Plug&Play-Betrieb)

Geruchsfilter tauschen (nur bei geführtem Umluftbetrieb oder Plug&Play-Betrieb)

Nach 120 Betriebsstunden müssen die Geruchsfilter getauscht werden. *Geruchsfilteranzeige* ist beleuchtet.

Geeignete Geruchsfilter für die die KMDA-Varianten dieser Gebrauchsanweisung sind: DKF 37-P.

- Nehmen Sie das Abdeckgitter heraus.
- Nehmen Sie den Fettfilter heraus.



- Nehmen Sie den Geruchsfilter heraus.

Betriebsstundenzähler Geruchsfilter zurücksetzen (nur bei geführtem Umluftbetrieb oder Plug&Play-Betrieb)

In der Gebrauchs- und Montageanweisung der Umluftbox ist angegeben, dass der Betriebsstundenzähler für den Geruchsfilter aktiviert werden muss. Dies ist hier nicht notwendig.

▩ *Geruchsfilteranzeige* ist auch beleuchtet, wenn der Dunstabzug im Abluftbetrieb betrieben wird.

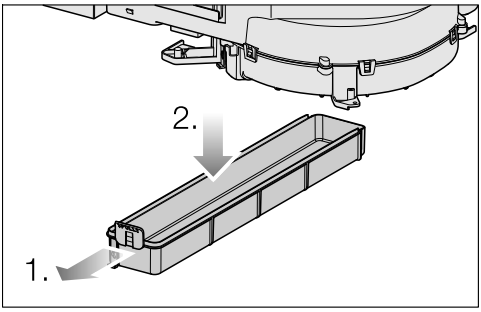
- Berühren Sie ▩ *Geruchsfilteranzeige* für 3 Sekunden.

Die Taste erlischt.

Auffangwanne Dunstabzug reinigen

Reinigen Sie die Auffangwanne, wenn durch Verschütten oder Überkochen Flüssigkeiten in den Dunstabzug eingedrungen sind.

- Nehmen Sie den Fettfilter heraus und reinigen Sie ihn wie im Kapitel „Reinigen und pflegen“, Abschnitt „Fettfilter“ beschrieben.



- Drücken Sie den Kunststoffbügel nach links ①, bis sich die Auffangwanne nach unten abziehen lässt ②.
- Gießen Sie die Flüssigkeit aus.
- Reinigen und trocknen Sie die Auffangwanne.
- Reinigen und trocknen Sie die zugänglichen Innenseiten des Dunstabzugs.
- Befestigen Sie die Auffangwanne wieder am Gehäuse.
- Setzen Sie den Fettfilter wieder ein und setzen Sie das Abdeckgitter wieder auf.

Innenraum Gehäuse Dunstabzug reinigen

- Nehmen Sie den Fettfilter heraus.
- Reinigen Sie die zugänglichen Gehäuseteile von abgelagertem Fett.

Sie können die meisten Störungen und Fehler selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst kontaktieren müssen.

Unter www.miele.de/support/customer-assistance erhalten Sie zusätzliche Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.

Meldungen in den Anzeigen/im Display

Problem	Ursache und Behebung
Nach Einschalten des Kochfelds oder berühren einer Taste zeigt die Timeranzeige für einige Sekunden *LOC*.	Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre.
	Die Verriegelung ist aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Verriegelung.
Nach Einschalten des Kochfelds zeigt Timeranzeige kurz *dE*. **Die Kochzonen werden nicht heiß.**	Das Kochfeld befindet sich in der Messeschaltung. Auf dem Kochfeld befindet sich ein Kochgeschirr. ■ Schalten Sie das Kochfeld ein ■ Stellen Sie die Messeschaltung aus.
In der Timeranzeige blinkt *E* **im Wechsel mit** *1*.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. ■ Beseitigen Sie die Ursachen der Überhitzung. ■ Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds. ■ Zeigt die Timeranzeige die Fehlermeldung weiterhin, fordern Sie den Kundendienst an.
Die Timeranzeige zeigt *E* **im Wechsel mit** *2*.	Der Lüfter ist blockiert oder defekt. ■ Prüfen Sie, ob der Lüfter durch einen Gegenstand blockiert ist. ■ Entfernen Sie den Gegenstand ■ Zeigt die Timeranzeige die Fehlermeldung weiterhin, fordern Sie den Kundendienst an.
Das Kochfeld hat sich automatisch ausgeschaltet. Beim Wiedereinschalten zeigt das Kochfeld in der Timeranzeige *Er03*.	Ein oder mehrere Tasten sind bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen und/oder Gegenstände.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
Die Timeranzeige zeigt E im Wechsel mit 4 oder 6.	Das Kochfeld hat die falsche Spannung. ■ Trennen Sie das Kochfeld vom Elektronetz. ■ Fordern Sie den Kundendienst an.
Die Timeranzeige zeigt eine in dieser Tabelle nicht aufgeführte Meldung.	In der Elektronik ist ein Fehler aufgetreten. ■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds für ca. 1 Minute. ■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.

Unerwartetes Verhalten

Problem	Ursache und Behebung
Die Leistungsstufe 9 wird automatisch reduziert, wenn Sie bei der verbundenen Kochzone ebenfalls die Leistungsstufe 9 einstellen.	Bei gleichzeitigem Betrieb auf Leistungsstufe 9 wird die mögliche Gesamtleistung überschritten. ■ Verwenden Sie eine andere Kochzone.
Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Die Betriebsdauer war zu lang. ■ Schalten Sie das Kochfeld oder die Kochzone wieder ein.
	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. ■ Beseitigen Sie die Ursachen der Überhitzung. ■ Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds. ■ Falls das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.
Die Kochzone arbeitet mit der eingestellten Leistungsstufe nicht wie gewohnt.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. ■ Beseitigen Sie die Ursachen der Überhitzung. ■ Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds. ■ Falls das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.

Problem	Ursache und Behebung
Die Boosterstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. ■ Beseitigen Sie die Ursachen der Überhitzung. ■ Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds. ■ Falls das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.

Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

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.
Die Abluftleistung des Dunstabzugs ist gering.	Die Betriebsart Umluftbetrieb ist eingestellt. ■ Stellen Sie die Betriebsart des integrierten Dunstabzugs (*P.11*) auf Abluftbetrieb (*C.01*) um.

Probleme beheben

Allgemeine Probleme oder technische Störungen

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 Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung (siehe Typenschild)).
	Unter Umständen ist eine technische Störung aufgetreten. ■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Kochfeld vom Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten oder die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstrom-Schutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters das Kochfeld noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Bei Betrieb des neuen Kochfelds kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Kochfeld 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.
Nach dem Ausschalten des Kochfelds ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Das Kühlgebläse läuft so lange, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.

Problem	Ursache und Behebung
Flüssigkeit ist in den Dunstabzug eingedrungen.	Durch Überkochen oder Verschütten ist Flüssigkeit durch das Abdeckgitter in den Dunstabzug eingedrungen. Der Fettfilterboden nimmt in diesem Fall ca. 250 ml Flüssigkeit auf. Darüber hinaus nimmt die Auffangwanne unter dem Gehäuse des Dunstabzugs weitere 900 ml Flüssigkeit auf. ■ Schalten Sie den Dunstabzug aus. ■ Reinigen Sie den Fettfilter und die Auffangwanne und die Innenseiten des Gehäuses.
Die Absaugleistung hat sich verschlechtert. Das Absauggeräusch ist erhöht.	Gegenstände (z. B. ein Tuch) sind in den Dunstabzug gesogen worden. ■ Schalten Sie den Dunstabzug aus. ■ Nehmen Sie den Fettfilter heraus. ■ Nehmen Sie die Gegenstände aus dem Fettfilter.
Geruchsfilteranzeige **leuchtet**	Der Geruchsfilter muss getauscht werden. ■ Tauschen Sie den Geruchsfilter. ■ Setzen Sie den Betriebsstundenzähler zurück.
Fettfilteranzeige **leuchtet**	Der Fettfilter muss gereinigt werden. ■ Reinigen Sie den Fettfilter.

Kundendienst

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen und zu Miele Ersatzteilen.

Kontakt bei Störungen

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

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

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

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Seriennummer (SN). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild oder im Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Kochfelddaten".

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	KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
Art der Kochmulde	Einbau
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120-160 mm 2. = Ø 140-210 mm 3. = 210x380 mm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 206,7 Wh/kg 3. = 192,5 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	192,3 Wh/kg
- Vario-Kochzone / vorne links / Induktion	
- Vario-Kochzone / hinten links / Induktion	
- Flex-Kochbereich / rechts / Induktion	

Datenblatt für Haushaltsdunstabzugshauben

nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood})	48,7 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzindex (EEI_{hood})	45,5
fluiddynamische Effizienz (FDE_{hood})	33,8
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	
A (höchste Effizienz) bis G (niedrigste Effizienz)	A
Beleuchtungseffizienz (LE_{hood})	0,0 lx/W
Beleuchtungseffizienzklasse	
A (höchste Effizienz) bis G (niedrigste Effizienz)	NA
Fettabscheidegrad	91,0%
Klasse für den Fettabscheidegrad	

Technische Daten

A (höchste Effizienz) bis G (niedrigste Effizienz)	B
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	335,8 m^3/h
Luftstrom (min. Geschwindigkeit)	230 m^3/h
Luftstrom (max. Geschwindigkeit)	495 m^3/h
Luftstrom (Intensiv- oder Schnelllaufstufe)	635 m^3/h
Max. Luftstrom (Q_{max})	635,9 m^3/h
gemessener Luftdruck im Bestpunkt	605 Pa
A-bewertete Schallemissionen (min. Geschwindigkeit)	48 dB
A-bewertete Schallemissionen (max. Geschwindigkeit)	66 dB
A-bewertete Schallemissionen (Intensiv- oder Schnelllaufstufe)	71 dB
gemessene Elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	166,8 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (P_s)	0,30 W
Nennleistung Beleuchtungssystem	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	lx
Zeitverlängerungsfaktor	0,8

Urheberrechte und Lizenzen

Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd All rights reserved.

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

1. Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.
2. Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.
3. Neither the name of Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd nor the names of its contributors may be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE COPYRIGHT HOLDERS AND CONTRIBUTORS "AS IS" AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE COPYRIGHT HOLDER OR CONTRIBUTORS BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABILITY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

Copyright 2024 - Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd

Apache License
Version 2.0, January 2004
http://www.apache.org/licenses/

TERMS AND CONDITIONS FOR USE, REPRODUCTION, AND DISTRIBUTION

1. Definitions.

"Contributor" shall mean Licensor and any individual or Legal Entity on behalf of whom a Contribution has been received by Licensor and subsequently incorporated within the Work.

"License" shall mean the terms and conditions for use, reproduction, and distribution as defined by Sections 1 through 9 of this document.

"Licensor" shall mean the copyright owner or entity authorized by the copyright owner that is granting the License.

"Legal Entity" shall mean the union of the acting entity and all other entities that control, are controlled by, or are under common control with that entity. For the purposes of this definition, "control" means (i) the power, direct or indirect, to cause the direction or management of such entity, whether by contract or otherwise, or (ii) ownership of fifty percent (50%) or more of the outstanding shares, or (iii) beneficial ownership of such entity.

"You" (or "Your") shall mean an individual or Legal Entity exercising permissions granted by this License.

"Source" form shall mean the preferred form for making modifications, including but not limited to software source code, documentation source, and configuration files.

"Object" form shall mean any form resulting from mechanical transformation or translation of a Source form, including but not limited to compiled object code, generated documentation, and conversions to other media types.

"Work" shall mean the work of authorship, whether in Source or Object form, made available under the License, as indicated by a copyright notice that is included in or attached to the work (an example is provided in the Appendix below).

"Derivative Works" shall mean any work, whether in Source or Object form, that is based on (or derived from) the Work and for which the editorial revisions, annotations, elaborations, or other modifications represent, as a whole, an original work of authorship. For the purposes of this License, Derivative Works shall not include works that remain separable from, or merely link (or bind by name) to the interfaces of, the Work and Derivative Works thereof.

"Contribution" shall mean any work of authorship, including the original version of the Work and any modifications or additions to that Work or Derivative Works thereof, that is intentionally submitted to Licensor for inclusion in the Work by the copyright owner or by an individual or Legal Entity authorized to submit on behalf of the copyright owner. For the purposes of this definition, "submitted" means any form of electronic, verbal, or written communication sent to the Li-

censor or its representatives, including but not limited to communication on electronic mailing lists, source code control systems, and issue tracking systems that are managed by, or on behalf of, the Licensor for the purpose of discussing and improving the Work, but excluding communication that is conspicuously marked or otherwise designated in writing by the copyright owner as "Not a Contribution."

2. Grant of Copyright License. Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable copyright license to reproduce, prepare Derivative Works of, publicly display, publicly perform, sublicense, and distribute the Work and such Derivative Works in Source or Object form.
3. Grant of Patent License. Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable (except as stated in this section) patent license to make, have made, use, offer to sell, sell, import, and otherwise transfer the Work, where such license applies only to those patent claims licensable by such Contributor that are necessarily infringed by their Contribution(s) alone or by combination of their Contribution(s) with the Work to which such Contribution(s) was submitted. If You institute patent litigation against any entity (including a cross-claim or counterclaim in a lawsuit) alleging that the Work or a Contribution incorporated within the Work constitutes direct or contributory patent infringement, then any patent licenses granted to You under this License for that Work shall terminate as of the date such litigation is filed.
4. Redistribution. You may reproduce and distribute copies of the Work or Derivative Works thereof in any medium, with or without modifications, and in Source or Object form, provided that You meet the following conditions:

   You may add Your own copyright statement to Your modifications and may provide additional or different license terms and conditions for use, reproduction, or distribution of Your modifications, or for any such Derivative Works as a whole, provided Your use, reproduction, and distribution of the Work otherwise complies with the conditions stated in this License.

   – You must give any other recipients of the Work or Derivative Works a copy of this License; and
   – You must cause any modified files to carry prominent notices stating that You changed the files; and
   – You must retain, in the Source form of any Derivative Works that You distribute, all copyright, patent, trademark, and attribution notices from the Source form of the Work, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works; and
   – If the Work includes a "NOTICE" text file as part of its distribution, then any Derivative Works that You distribute must include a readable copy of the attribution notices contained within such NOTICE file, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works, in at least one of the

following places: within a NOTICE text file distributed as part of the Derivative Works; within the Source form or documentation, if provided along with the Derivative Works; or, within a display generated by the Derivative Works, if and wherever such third-party notices normally appear. The contents of the NOTICE file are for informational purposes only and do not modify the License. You may add Your own attribution notices within Derivative Works that You distribute, alongside or as an addendum to the NOTICE text from the Work, provided that such additional attribution notices cannot be construed as modifying the License.

5. Submission of Contributions. Unless You explicitly state otherwise, any Contribution intentionally submitted for inclusion in the Work by You to the Licensor shall be under the terms and conditions of this License, without any additional terms or conditions. Notwithstanding the above, nothing herein shall supersede or modify the terms of any separate license agreement you may have executed with Licensor regarding such Contributions.
6. Trademarks. This License does not grant permission to use the trade names, trademarks, service marks, or product names of the Licensor, except as required for reasonable and customary use in describing the origin of the Work and reproducing the content of the NOTICE file.
7. Disclaimer of Warranty. Unless required by applicable law or agreed to in writing, Licensor provides the Work (and each Contributor provides its Contributions) on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied, including, without limitation, any warranties or conditions of TITLE, NON-INFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. You are solely responsible for determining the appropriateness of using or redistributing the Work and assume any risks associated with Your exercise of permissions under this License.
8. Limitation of Liability. In no event and under no legal theory, whether in tort (including negligence), contract, or otherwise, unless required by applicable law (such as deliberate and grossly negligent acts) or agreed to in writing, shall any Contributor be liable to You for damages, including any direct, indirect, special, incidental, or consequential damages of any character arising as a result of this License or out of the use or inability to use the Work (including but not limited to damages for loss of goodwill, work stoppage, computer failure or malfunction, or any and all other commercial damages or losses), even if such Contributor has been advised of the possibility of such damages
9. Accepting Warranty or Additional Liability. While redistributing the Work or Derivative Works thereof, You may choose to offer, and charge a fee for, acceptance of support, warranty, indemnity, or other liability obligations and/or rights consistent with this License. However, in accepting such obligations, You may act only on Your own behalf and on Your sole responsibility, not on behalf of any other Contributor, and only if You agree to indemnify, defend, and hold each

Contributor harmless for any liability incurred by, or claims asserted against, such Contributor by reason of your accepting any such warranty or additional liability.

END OF TERMS AND CONDITIONS

APPENDIX: How to apply the Apache License to your work.

To apply the Apache License to your work, attach the following boilerplate notice, with the fields enclosed by brackets "[]" replaced with your own identifying information. (Don't include the brackets!) The text should be enclosed in the appropriate comment syntax for the file format. We also recommend that a file or class name and description of purpose be included on the same "printed page" as the copyright notice for easier identification within third-party archives.

Licensed under the Apache License, Version 2.0 (the "License"); you may not use this file except in compliance with the License. You may obtain a copy of the License at

http://www.apache.org/licenses/LICENSE-2.0

Unless required by applicable law or agreed to in writing, software distributed under the License is distributed on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied. See the License for the specific language governing permissions and limitations under the License.

Deutschland:

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

Telefon: +49 5241 22 44 666*
* unsere Erreichbarkeitszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

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 (Kundendienst)
+352 497 11 30
Mo-Do 8.30-17.00 Uhr
Fr 8.30-16.00 Uhr

Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL,
KMDA 5649 FL MattFinish

de-DE, AT

M.-Nr. 13 142 220 / 03 / 002