

Gebrauchs- und Montageanweisung Induktionskochfelder



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

Sicherheitshinweise und Warnungen.....	5
Nachhaltigkeit und Umweltschutz.....	13
Kennenlernen.....	14
Ihr Kochfeld	14
KM 6328-1.....	14
KM 6366-1, KM 6367-1.....	15
Bedien- und Anzeigeelemente	16
Powermanagement	18
Bedienprinzip	18
Vernetzung.....	19
Verbindung nur mit der Dunstabzugshaube	19
Spezialfunktionen	19
Con@ctivity 2.0.....	19
Booster des Kochfelds	19
Ankochautomatik	19
Inbetriebnahmesperre	19
Warmhalten	19
Sicherheitsausschaltung	20
Überhitzungsschutz.....	21
Inbetriebnehmen.....	22
Kochfeld auspacken	22
Kochfeld erstmalig reinigen.....	22
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen	22
Bedienen	23
Sicherheitshinweise zum Bedienen.....	23
Kochfeld einschalten.....	24
Kochfeld/Kochzone ausschalten	25
Leistungsstufen des Kochfelds.....	25
Leistungsstufe einstellen	25
Leistungsstufe ändern.....	25
PowerFlex-Kochbereich.....	26
PowerFlex-Kochzonen zusammenschalten	26
PowerFlex-Kochzonen trennen.....	26
Booster	27
Booster aktivieren	27
Booster deaktivieren	27
Stop&Go aktivieren/deaktivieren	28
Ankochautomatik.....	29
Ankochautomatik aktivieren	29
Ankochautomatik deaktivieren.....	29

Inhalt

Inbetriebnahmesperre	30
Inbetriebnahmesperre aktivieren	30
Inbetriebnahmesperre deaktivieren	30
Recall aktivieren	31
Einstellbereiche	32
Gut zu wissen	33
Kochgeschirr	33
Reinigen und pflegen	35
Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege	35
Reinigungsintervall	36
Glaskeramikflächen reinigen	36
Ungeeignete Reinigungsmittel	36
Probleme beheben	38
Meldungen in den Anzeigen/im Display	38
Unerwartetes Verhalten	38
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis	39
Allgemeine Probleme oder technische Störungen	39
Kundendienst	40
Kontakt bei Störungen	40
Typenschild	40
Garantie	40
Nachkaufbares Zubehör	41
Installieren	42
Sicherheitshinweise zum Einbau	42
Zusätzliche Sicherheitshinweise für den aufliegenden Einbau	44
Zusätzliche Sicherheitshinweise für den flächenbündigen Einbau	45
Sicherheitsabstände	46
Einbaumasse für den aufliegenden Einbau	49
KM 6328-1 EDST	49
KM 6366-1 EDST	50
Einbaumasse für den flächenbündigen Einbau	51
KM 6367-1 FL.BDG	51
Kochfeld aufliegend einbauen	52
Kochfeld flächenbündig einbauen	53
Elektroanschluss	54
Produktdatenblätter	56

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 einer eventuellen Nachbesitzerin oder einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäss 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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.

Technische Sicherheit

► Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

► Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie 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, Backup-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 vorgesehnen 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. Im Zweifelsfall fragen Sie 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kochfelds. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Kochfelds.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Kochfeld nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- ▶ Das Kochfeld muss von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden (siehe Kapitel "Installation", Abschnitt "Elektroanschluss").
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektrofachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden (siehe Kapitel "Installation", Abschnitt "Elektroanschluss").
- ▶ Stromschlaggefahr. Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb oder schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld vom Elektronetz. Fordern Sie den Kundendienst an.
- ▶ Wenn das Kochfeld hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schliessen Sie die Möbelfront niemals, während Sie das Kochfeld verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Kochfeld, Umbauschrank und Fussboden beschädigt werden. Schliessen Sie die Möbelfront erst, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.

Sachgemässer Gebrauch

- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiss und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Kochfeld aus.
Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- ▶ Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Beaufsichtigen Sie kurze Koch- und Bratvorgänge dauerhaft.
- ▶ Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.
- ▶ Wenn Spraydosen, leicht entzündbare Flüssigkeiten oder brennbare Materialien erwärmt werden, können sie sich entzünden. Bewahren Sie daher leicht entflammbare Gegenstände niemals in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- ▶ Erhitzen Sie niemals Kochgeschirr ohne Inhalt.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Sterilisieren 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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 Netzanschlussleitung könnte beschädigt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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.
- ▶ 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 Ihre Ärztin oder 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Metallische Gegenstände, die in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerer, intensiver Benutzung des Kochfelds heiss werden.
- ▶ Verwenden Sie auf einer Kochzone, einer Bräterzone oder einem PowerFlex-Kochbereich niemals 2 Kochgeschirre gleichzeitig.
- ▶ Wenn Sie eine Induktionsadapterplatte für Kochgeschirr verwenden, können die Induktionsgeneratoren beschädigt oder sogar zerstört werden. Verwenden Sie keine Induktionsadapterplatten.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Reinigung und Pflege

- ▶ Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.
- ▶ Wenn das Kochfeld über einem 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").
- ▶ Miele gibt Ihnen eine bis zu 15-jährige, mindestens aber 10-jährige Liefergarantie für funktionserhaltende Ersatzteile nach Serienauslauf Ihres Kochfelds.

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.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler zurück.

Entsorgung des Altgeräts

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

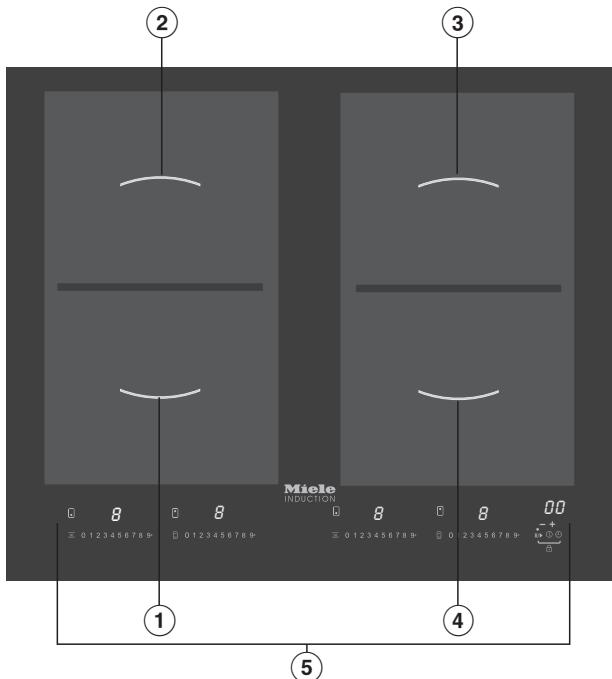


Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. 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.

Kennenlernen

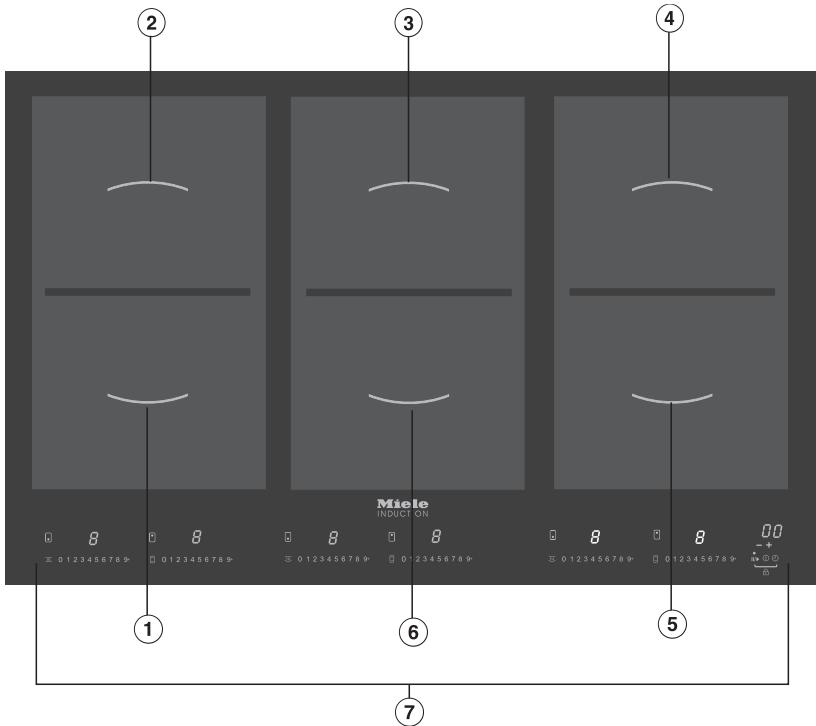
Ihr Kochfeld

KM 6328-1



- ① PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster
- ② PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster
kombinierbar mit PowerFlex-Kochzone ① zum PowerFlex-Kochbereich
- ③ PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster
kombinierbar mit PowerFlex-Kochzone ④ zum PowerFlex-Kochbereich
- ④ PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster
- ⑤ Bedien- und Anzeigeelemente

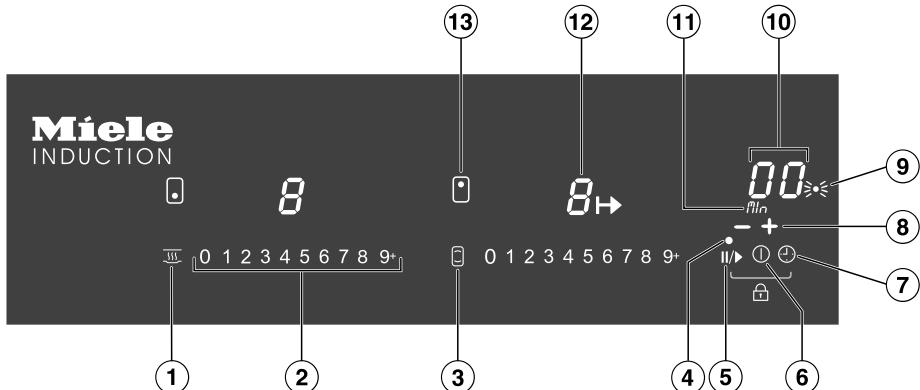
KM 6366-1, KM 6367-1



- ① PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster
- ② PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster
kombinierbar mit PowerFlex-Kochzone ① zum PowerFlex-Kochbereich
- ③ PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster
kombinierbar mit PowerFlex-Kochzone ⑥ zum PowerFlex-Kochbereich
- ④ PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster
kombinierbar mit PowerFlex-Kochzone ⑤ zum PowerFlex-Kochbereich
- ⑤ PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster
- ⑥ PowerFlex-Kochzone mit TwinBooster
- ⑦ Bedien- und Anzeigeelemente

Kennenlernen

Bedien- und Anzeigeelemente



- ① Sensortaste Warmhalten
Zum Aktivieren/Deaktivieren der Warmhalten-Funktion
- ② Sensortasten Zahlenreihe
Zum Einstellen einer Leistungsstufe
- ③ Sensortaste PowerFlex-Kochzonen
Zum manuellen Verbinden/Trennen von PowerFlex-Kochzonen
- ④ Anzeige Inbetriebnahmesperre
Inbetriebnahmesperre ist aktiviert
- ⑤ Sensortaste Stop&Go
Zum Stoppen/Starten eines laufenden Kochvorgangs
- ⑥ Sensortaste Kochfeld Ein/Aus
- ⑦ Sensortaste Timer
- Ein/Aus
- Wechseln zwischen den Timer-Funktionen
- Anwahl einer Kochzone
- ⑧ Sensortasten Kurzzeit/Abschaltautomatik
- Zum Einstellen einer Kurzzeit
- Zum Einstellen einer Abschaltzeit
- ⑨ Anzeige Timer
- ⑩ Anzeige Zeit in Minuten
- ⑪ Anzeige Kurzzeit

⑫ Anzeige Kochzonen

- 0 Kochzone ist betriebsbereit
- 1 bis 9 Leistungsstufe
- Ξ Restwärme
- R Ankochautomatik
- U Kochgeschirr fehlt oder ist ungeeignet
- 1 TwinBooster Stufe 1
- 11 Booster/TwinBooster Stufe 2
- h Warmhalten
- Abschaltautomatik für die Kochzone ist aktiviert

⑬ Anzeige für Kochzonenzuordnung

Kennenlernen

Powermanagement

Bedienprinzip

Vernetzung

Ihrem Kochfeld wird bei der Auslieferung ein WLAN-Stick beigelegt. Das Kochfeld kann mit Ihrer Miele Dunstabzugshaube verbunden werden.

Verbindung nur mit der Dunstabzugs- haube

Nachdem Sie eine Verbindung mit einer Miele Dunstabzugshaube aufgebaut haben, können Sie folgende Aktionen durchführen:

- eine verbundene Miele Dunstabzugshaube automatisch durch die Einstellungen des Kochfelds steuern
(Con@ctivity 2.0)

Spezialfunktionen

Con@ctivity 2.0

Con@ctivity 2.0 beschreibt die direkte Kommunikation zwischen Ihrem Kochfeld und einer Miele Dunstabzugshaube. Die Kommunikation wird durch eine Vernetzung erreicht. Con@ctivity 2.0 erlaubt die automatische Steuerung der Dunstabzugshaube in Abhängigkeit vom Betriebszustand Ihres Kochfelds.

Die Con@ctivity Versionen von Kochfeld und Dunstabzugshaube müssen übereinstimmen.

Weitere Informationen dazu finden Sie in der Gebrauchs- und Montageanweisung Ihrer Dunstabzugshaube.

Booster des Kochfelds

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

Ankochautomatik

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

Inbetriebnahmesperre

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

Warmhalten

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

Die maximale Warmhaltezeit beträgt 2 Stunden.

Kennenlernen

Sicherheitsausschaltung

Sensortasten sind bedeckt

Ihr Kochfeld schaltet automatisch ab, wenn ein oder mehrere Sensortasten länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. In der jeweiligen Kochzonenanzeige erscheint das Symbol r' und ein Signal ertönt.

Wenn Sie die Gegenstände oder Verschmutzungen entfernen, erlischt r' , 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 er überschritten, schaltet die Kochzone aus und die Restwärmeanzeige erscheint. Wenn Sie die Kochzone aus- und einschalten, ist sie wieder betriebsbereit.

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 Anzeige Timer blinkt *E2*.
- Alle Kochzonen schalten sich aus.

Inbetriebnehmen

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.

Sicherheitshinweise zum Bedienen

 Brandgefahr durch überhitztes Lebensmittel.

Unbeaufsichtigtes Lebensmittel kann sich überhitzen und entzünden.

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Bedienen

Kochfeld einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste ①.

In den Anzeigen aller Kochzonen erscheint Ø.

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

Kochfeld/Kochzone ausschalten

Kochfeld ausschalten

- Um das Kochfeld und damit alle Kochzonen auszuschalten, berühren Sie die Sensortaste ①.

Kochzone ausschalten

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

Leistungsstufen des Kochfelds

Leistungsstufe einstellen

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

Leistungsstufe ändern

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

Bedienen

PowerFlex-Kochbereich

PowerFlex-Kochzonen zusammen-schalten

Die Einstellungen für den Kochbereich werden mit der vorderen oder linken PowerFlex-Kochzone gesteuert.

- Berühren Sie je nach Modell die Sensortaste  oder .

In der Anzeige der hinteren oder rechten Kochzone leuchtet .

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

PowerFlex-Kochzonen trennen

- Berühren Sie je nach Modell die Sensortaste  oder .

Booster

Booster aktivieren

Wenn der Booster aktiviert wird, kann sich die Einstellung der gekoppelten Kochzone ändern, siehe Kapitel "Kennenlernen", Abschnitt "Powermanagement".

Bei einem Kochfeld mit höchstens 5 Kochzonen können Sie die Booster maximal bei 2 Kochzonen gleichzeitig oder 1 PowerFlex-Kochbereich nutzen.

Bei einem Kochfeld mit 6 Kochzonen können Sie die Booster wie folgt nutzen:

- bei beiden mittleren oder rechten Kochzonen gleichzeitig und Booster bei 1 Kochzone links oder dem PowerFlex-Kochbereich links
 - oder
- bei dem mittleren oder rechten PowerFlex-Kochbereich und Booster bei 1 Kochzone links oder dem PowerFlex-Kochbereich links

Der Booster ist für maximal 15 Minuten aktiv.

TwinBooster Stufe 1

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.
- Stellen Sie gegebenenfalls eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Sensortaste **B**.

Die Kontrollleuchte • für TwinBooster Stufe 1 leuchtet auf.

TwinBooster Stufe 2

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.
- Stellen Sie gegebenenfalls eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie 2-mal die Sensortaste **B**.

Die Kontrollleuchte • für TwinBooster Stufe 2 leuchtet auf.

Booster deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste **B** so oft, bis die Kontrollleuchten erlöschen.

oder

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Wenn Sie den Booster deaktivieren, oder bei Ende der Boosterzeit, und

- keine Leistungsstufe war vor Aktivierung des Boosters eingestellt, wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.
- eine Leistungsstufe war vor Aktivierung des Boosters eingestellt, wird auf die vorher gewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

Bedienen

Stop&Go aktivieren/deaktivieren

Die Leistungsstufen der Kochzonen und die Einstellung des Timers lassen sich nicht ändern, das Kochfeld kann nur ausgeschaltet werden. Kurzzeit, Ausschaltzeiten, Boosterzeiten und Zeiten für einen Ankochstoss laufen weiter ab.

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

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

Ankochautomatik

Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab:

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

Ankochautomatik aktivieren

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

Während der Ankochzeit, siehe Tabelle, blinkt die eingestellte Fortkochstufe im Wechsel mit *R*.

Ankochautomatik deaktivieren

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

oder

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Bedienen

Inbetriebnahmesperre

Inbetriebnahmesperre aktivieren

Alle Sensortasten werden gesperrt. Eine eingestellte Kurzzeit läuft weiter ab.

- Schalten Sie das Kochfeld ein ①.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten **II/▶** und **⊕** so lange, bis **LC** in der Timeranzeige erscheint.

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

Inbetriebnahmesperre deaktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld ein ①.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten **II/▶** und **⊕** so lange, bis **LC** in der Timeranzeige erlischt.

Recall aktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
- Berühren Sie sofort nach dem Einschalten die Sensortaste **II/▶**.

Einstellbereiche

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

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

Kochgeschirr

Gut zu wissen

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.

Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

 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.

► Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.

► Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen Gegenstände.

Reinigen und pflegen

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, dass Rückstände von Reinigern eingearbeitet werden, reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör", Abschnitt "Reinigungs- und Pflegemittel") 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 Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör", Abschnitt "Reinigungs- und Pflegemittel") 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

Reinigen und pflegen

- Schmutzradierer
- Schwämme

Probleme beheben

Meldungen in den Anzeigen/im Display

Problem	Ursache und Behebung
In den Kochzonenanzeigen blinken U und Ziffern und ein Signal ertönt.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. ■ Fordern Sie den Kundendienst an. Das Kochfeld muss gemäss Anschlusschema angeschlossen werden.
Nach Einschalten des Kochfelds erscheint für einige Sekunden in der Timeranzeige LC.	Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre, siehe Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Inbetriebnahmesperre".
In einer oder mehreren Kochzonenanzeigen erscheint das Symbol ↵ und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Ein oder mehrere Sensoräste sind bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. ■ Entfernen Sie Verschmutzungen oder Gegenstände, siehe Kapitel "Kennenlernen", Abschnitt "Sicherheitsausschaltung".
In den Kochzonenanzeigen blinkt EZ.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Siehe Kapitel "Kennenlernen", Abschnitt "Überhitzungsschutz".

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.
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 (siehe Kapitel "Kennenlernen", Abschnitt "Überhitzungsschutz"). ■ 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.	<p>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. ■ Beseitigen Sie die Ursachen der Überhitzung (siehe Kapitel "Kennenlernen", Abschnitt "Überhitzungsschutz"). ■ 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.	<p>Grosse Lebensmittelmengen werden erhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück. <p>Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie anderes Kochgeschirr, das die Wärme besser leitet.

Allgemeine Probleme oder technische Störungen

Problem	Ursache und Behebung
Bei Betrieb des neuen Kochfelds kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	<p>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, bis er schliesslich ganz verschwindet. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.</p>
Nach dem Ausschalten des Kochfelds ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	<p>Das Kühlgebläse läuft so lange, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.</p>

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 Dokuments.

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 Modellkennung mit den Angaben auf der Rückseite dieses Dokuments übereinstimmt.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Kochgeschirr

Miele bietet eine umfangreiche Auswahl an Kochgeschirr. Dieses wurde in Bezug auf dessen Funktion und Masse perfekt auf die Miele Geräte abgestimmt. Detaillierte Informationen finden Sie auf der Miele Webseite.

Reinigungs- und Pflegemittel

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml

Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Microfasertuch

Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen.

Installieren

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.

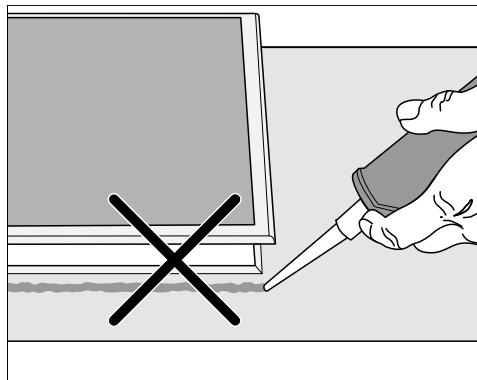
Ersetzen Sie das Dichtungsband immer vor dem Wiedereinbau.

- ▶ 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.
- ▶ 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.

- ▶ Halten Sie die Sicherheitsabstände ein (siehe Kapitel “Installieren”, Abschnitt “Sicherheitsabstände”).

Installieren

Zusätzliche Sicherheitshinweise für den aufliegenden Einbau

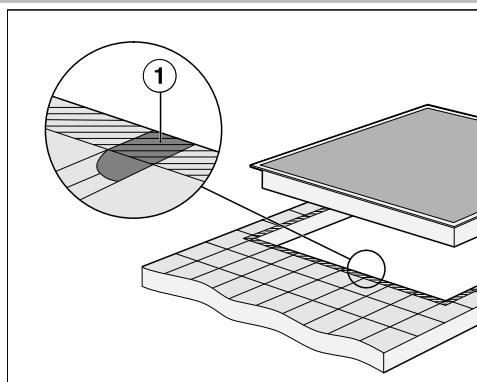


⚠ Schäden durch falschen Einbau.

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 den 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.

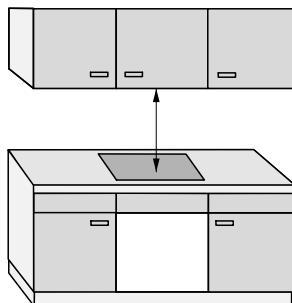
► Ein flächenbündiges Kochfeld ist nur für den Einbau in Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und geflieste Arbeitsplatten geeignet. Bei Arbeitsplatten aus anderen Materialien erfragen Sie bitte beim jeweiligen Hersteller, ob sie für den Einbau eines flächenbündigen Kochfelds geeignet ist.

- Naturstein-Arbeitsplatten: Das Kochfeld wird direkt in die Ausfräseung 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.

Installieren

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand oberhalb des Kochfelds



Zwischen dem Kochfeld und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der:

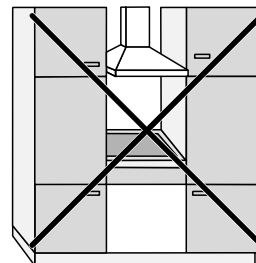
- vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden
- grösste geforderte Sicherheitsabstand eingehalten werden, wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden

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

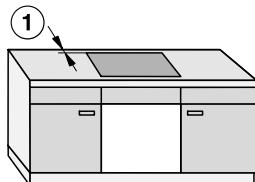
Sicherheitsabstand hinter und seitlich des Kochfelds

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

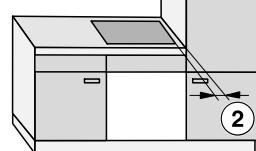
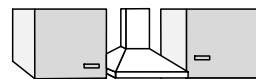
- **hinten** ① vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
50 mm
und
- **rechts** ② vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 200 mm
oder
- **links** 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



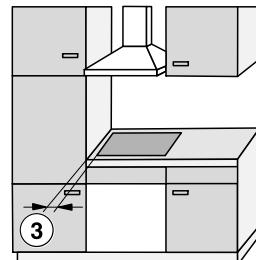
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert



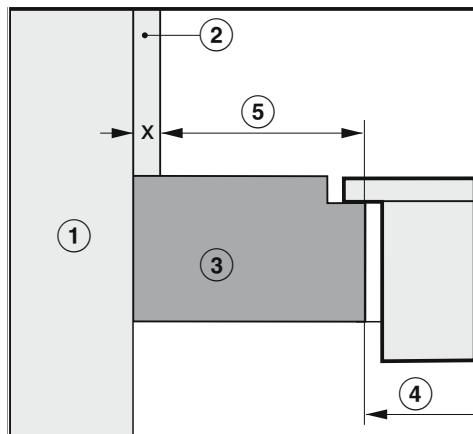
Nicht empfehlenswert

Installieren

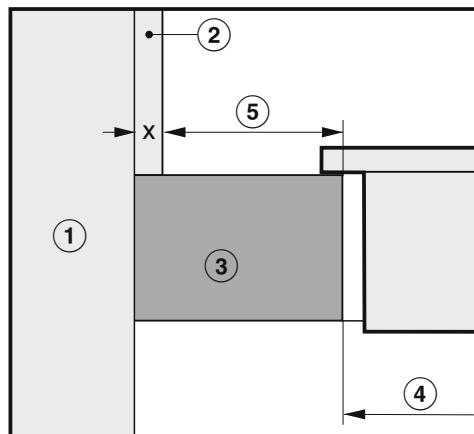
Sicherheitsabstand zur Nischenverkleidung

Wenn eine Nischenverkleidung angebracht wird, muss ein Mindestabstand zwischen dem Arbeitsplattenausschnitt und der 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

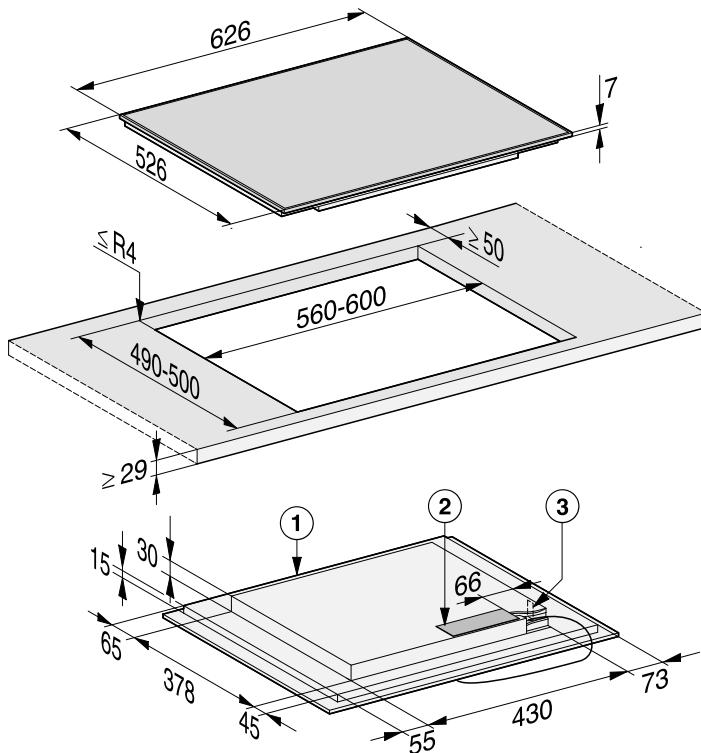
siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Sicherheitsabstände"

Beispiel: Stärke der nicht brennbaren Nischenverkleidung 15 mm

50 mm – 15 mm = Mindestabstand 35 mm

Einbaumasse für den aufliegenden Einbau

KM 6328-1 EDST



Alle Massen sind in mm angegeben.

① vorn

② Netzanschlusskasten

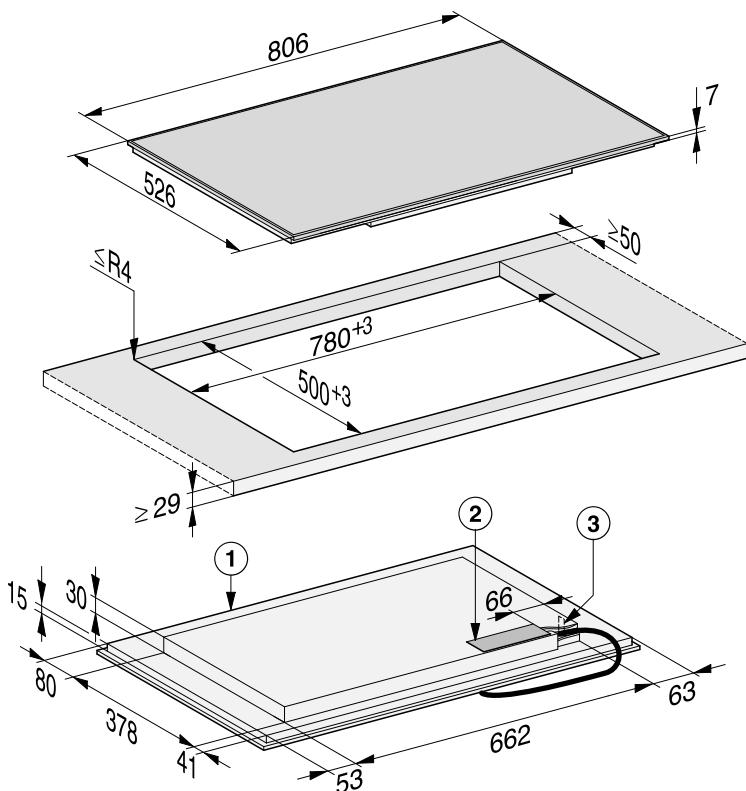
Die Netzanschlussleitung ($L = 1'440 \text{ mm}$) ist lose beigelegt.

③ Anschluss WLAN-Stick

Durch Anschluss der WLAN-Sticks wird die Einbauhöhe um 25 mm erhöht.

Installieren

KM 6366-1 EDST



Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

② Netzanschlusskasten

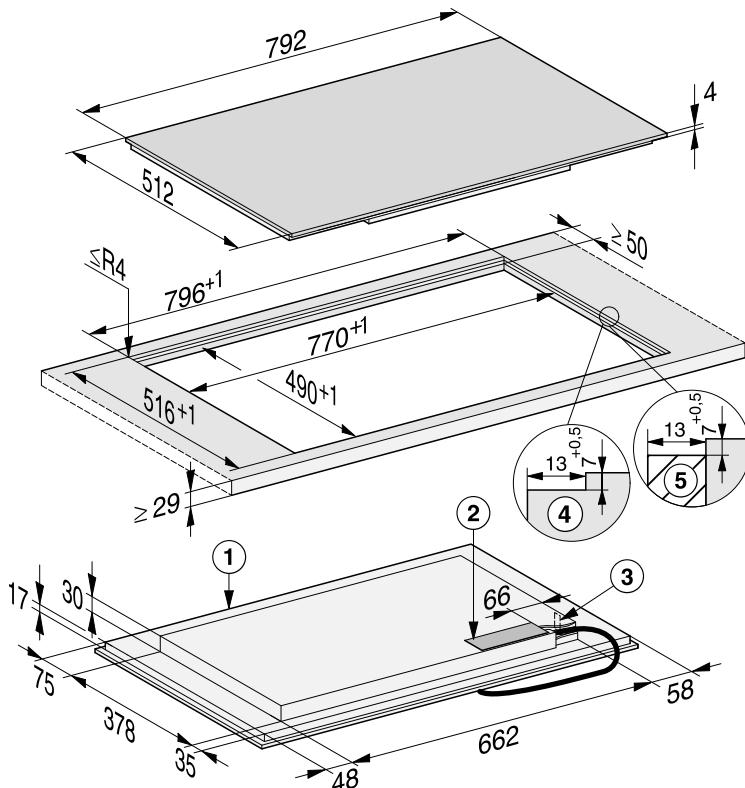
Die Netzanschlussleitung ($L = 1'440$ mm) ist lose beigelegt

③ Anschluss WLAN-Stick

Durch Anschluss der WLAN-Sticks wird die Einbauhöhe um 25 mm erhöht.

Einbaumasse für den flächenbündigen Einbau

KM 6367-1 FL.BDG.



Alle Massen sind in mm angegeben.

① vorn

② Netzanschlusskasten

Die Netzanschlussleitung ($L = 1'440$ mm) ist lose beigelegt

③ Anschluss WLAN-Stick

Durch Anschluss der WLAN-Sticks wird die Einbauhöhe um 25 mm erhöht.

④ Stufenfrässung Naturstein-Arbeitsplatte

⑤ Holzleiste 13 mm (kein mitgeliefertes Zubehör)

Installieren

Kochfeld aufliegend einbauen

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenauschnitt. Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Sicherheitsabstände").
- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei **Arbeitsplatten aus Holz** mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das Dichtungsmaterial muss temperaturbeständig sein.

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

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

 Schäden durch unsachgemäßen Anschluss.

Die Elektronik des Kochfelds kann durch einen Kurzschluss beschädigt werden.

Lassen Sie die Netzanschlussleitung durch eine Elektrofachkraft am Kochfeld anschliessen.

- Schliessen Sie die Netzanschlussleitung gemäss des Anschlusschemas am Kochfeld an (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Elektroanschluss").
- 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 ($\leq R4$) mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.
- Wenn ein Zuluft optimierter Unterboden verbaut ist, positionieren Sie das Kochfeld so, dass die Lüfter über den Ausschnitten liegen.
- Schliessen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Elektroanschluss").
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.

Kochfeld flächenbündig einbauen

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenauschnitt. Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Sicherheitsabstände").
- Arbeitsplatten aus Massivholz/geflieste Arbeitsplatten/Glasarbeitsplatten:
Befestigen Sie die Holzleisten 7 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte.

 Schäden durch unsachgemäßen Anschluss.

Die Elektronik des Kochfelds kann durch einen Kurzschluss beschädigt werden.

Lassen Sie die Netzanschlussleitung durch eine Elektrofachkraft am Kochfeld anschliessen.

- Schliessen Sie die Netzanschlussleitung gemäss des Anschlusschemas am Kochfeld an (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Elektroanschluss").
- 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.

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

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

- Wenn ein Zuluft optimierter Unterboden verbaut ist, positionieren Sie das Kochfeld so, dass die Lüfter über den Ausschnitten liegen.
- Schliessen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Elektroanschluss").
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.
- Spritzen Sie die Fuge zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem temperaturbeständigen (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Installieren

Elektroanschluss

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.

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:

Schmelzsicherung(en)

- Nehmen Sie die Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus.

Sicherungsschraubautomat(en)

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

Einbausicherungsautomat(en)

- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kippehebel 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.

Wechsel der Netzanschlussleitung

 **Stromschlaggefahr durch Netzspannung.**

Durch unsachgemässen Anschluss kann es zu einem Stromschlag kommen.

Lassen Sie die Netzanschlussleitung nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft auswechseln.

Verwenden Sie bei Wechsel der Netzanschlussleitung ausschliesslich den Kabeltyp H 05 VV-F (PVC-isoliert) mit geeignetem Querschnitt. Die Netzanschlussleitung ist beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich.

Installieren

Produktdatenblätter

Nachfolgend sind die Produktdatenblätter der in dieser Gebrauchs- und Montageanweisung beschriebenen Modelle angehängt.

Informationen zu elektrischen Haushaltsskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

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

Informationen zu elektrischen Haushaltsskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

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

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

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

Miele AG
Limmattstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA
Sous-Riette 23
1023 Crissier

Telefon: 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

Miele

KM 6367-1 FL.BDG.

de-CH

M.-Nr. 10 023 460 / 08