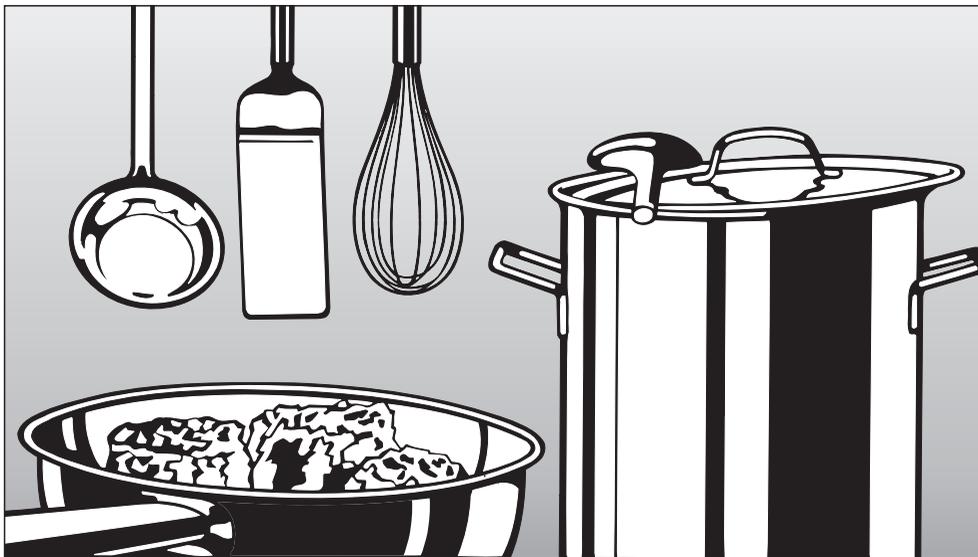


Miele

Gebrauchs- und Montageanweisung



Glaskeramik-Kochfelder

KM 530 / KM 537

KM 540 / KM 541 / KM 542 / KM 543

KM 544 / KM 545 / KM 547 / KM 548

KM 550 / KM 551 / KM 552 / KM 553

Lesen Sie **unbedingt** die Ge-
brauchs- und Montageanweisung vor
Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und
vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

de - DE

M.-Nr. 05 916 321

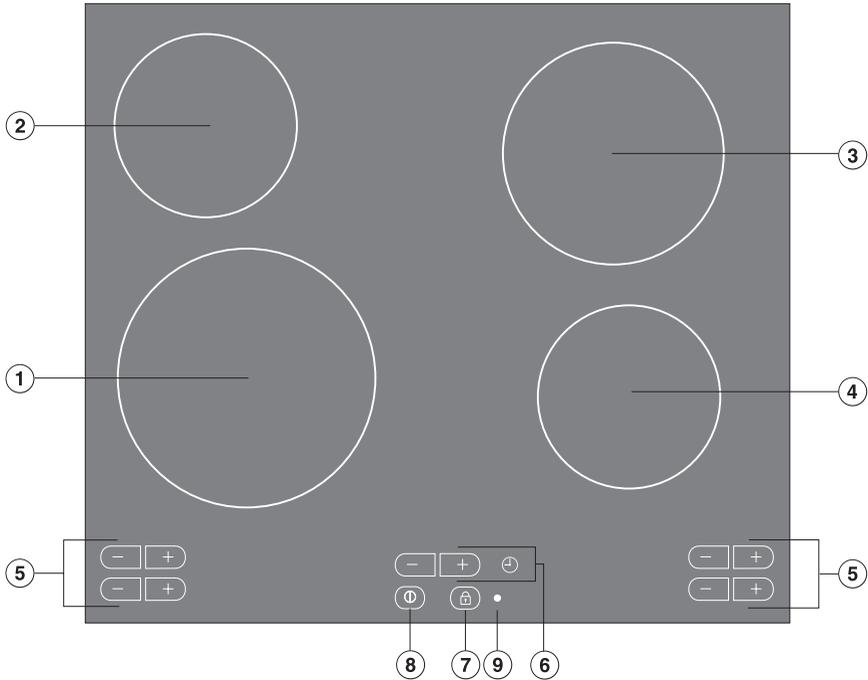
Inhalt

Gerätebeschreibung	4
KM 540	4
KM 544	5
KM 530 / KM 545	6
KM 541	7
KM 542	8
KM 548	9
KM 543 / KM 547	10
KM 537 / KM 550 / KM 551	
KM 552 / KM 553	11
Kochzonensteuerung und -anzeige	12
Timersteuerung und -anzeige	12
Kochzonen Daten	13
Sicherheitshinweise und Warnungen	15
Aktiver Umweltschutz	21
Vor dem ersten Benutzen	22
Erste Reinigung	22
Inbetriebnahme	22
Abgleich der Sensorfelder	23
Funktionsweise der Kochzonen	24
Bedienung	25
Sensorfelder	25
Einschalten	25
Einstellbereiche	26
Ankochautomatik	27
Zuschalten des zweiten Heizkreises	28
Ausschalten und Restwärmeanzeige	29
Kochgeschirr	30
Tipps zum Energiesparen	31

Sicherheitseinrichtungen	32
Verriegelung	32
Stop and Go	33
Sicherheitsabschaltung	34
Überhitzungsschutz	35
Timer	36
Einstellprinzip	36
Kurzzeitwecker einstellen	36
Kochzone automatisch abschalten	37
Wechseln zwischen den Funktionen	38
Timer-Startwert	38
Reinigung und Pflege	39
Programmierung	41
Was tun, wenn ...?	44
Kochleistung prüfen	46
Nachkaufbares Zubehör	48
Einbau	49
Sicherheitshinweise zum Einbau	49
Rahmen- / Facettenkochfelder	53
Dichtung	65
Geflieste Arbeitsfläche	65
Flächenbündige Kochfelder	66
Elektroanschluss	70
Anschlussleitung	71
Anschlussschema	72
Kundendienst, Typenschild	73

Gerätebeschreibung

KM 540



Kochzonen:

①②③④ Einkreis-Kochzonen

Kontrollleuchte für:

⑨ Verriegelung

Sensorschaltfelder für:

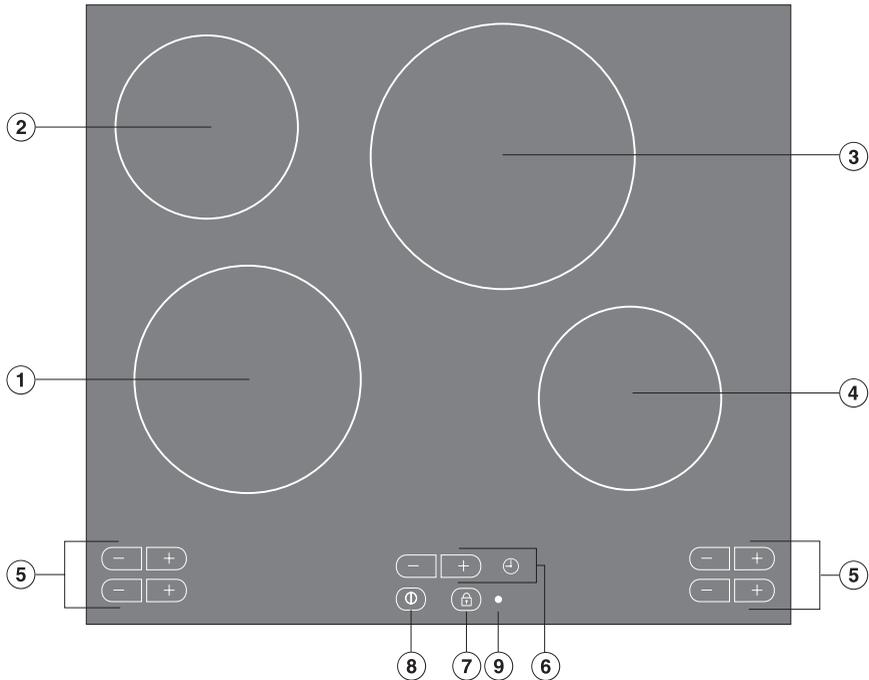
⑤ Kochzonensteuerung

⑥ Timer (siehe Kapitel "Timersteuerung und -anzeige")

⑦ Verriegelung

⑧ EIN/AUS des Kochfeldes

KM 544



Kochzonen:

①②③④ Einkreis-Kochzonen

Kontrollleuchte für:

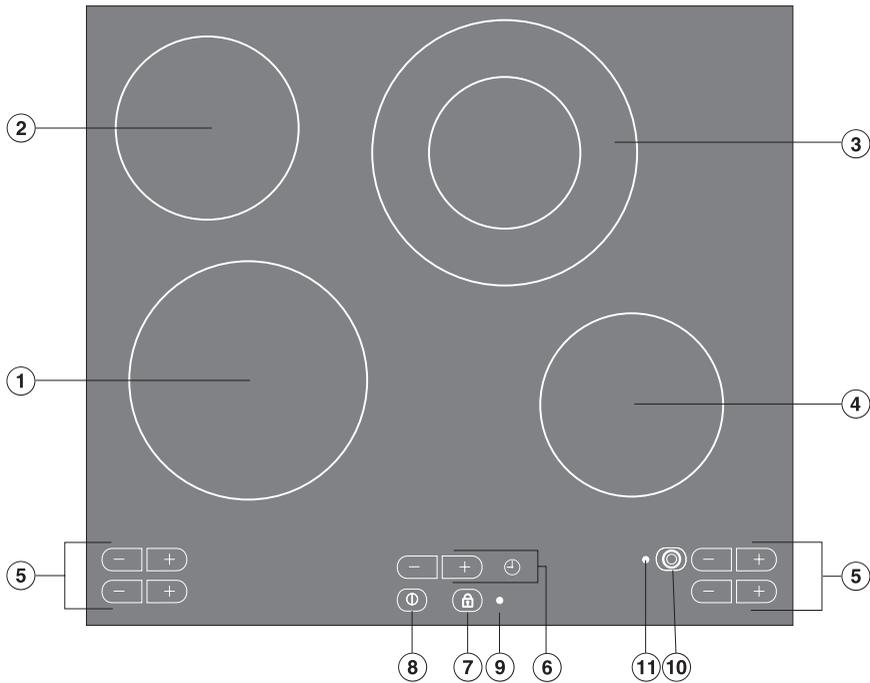
⑨ Verriegelung

Sensorschaltfelder für:

- ⑤ Kochzonensteuerung
- ⑥ Timer (siehe Kapitel "Timersteuerung und -anzeige")
- ⑦ Verriegelung
- ⑧ EIN/AUS des Kochfeldes

Gerätebeschreibung

KM 530 / KM 545



Kochzonen:

- ①②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Zweikreis-Kochzone

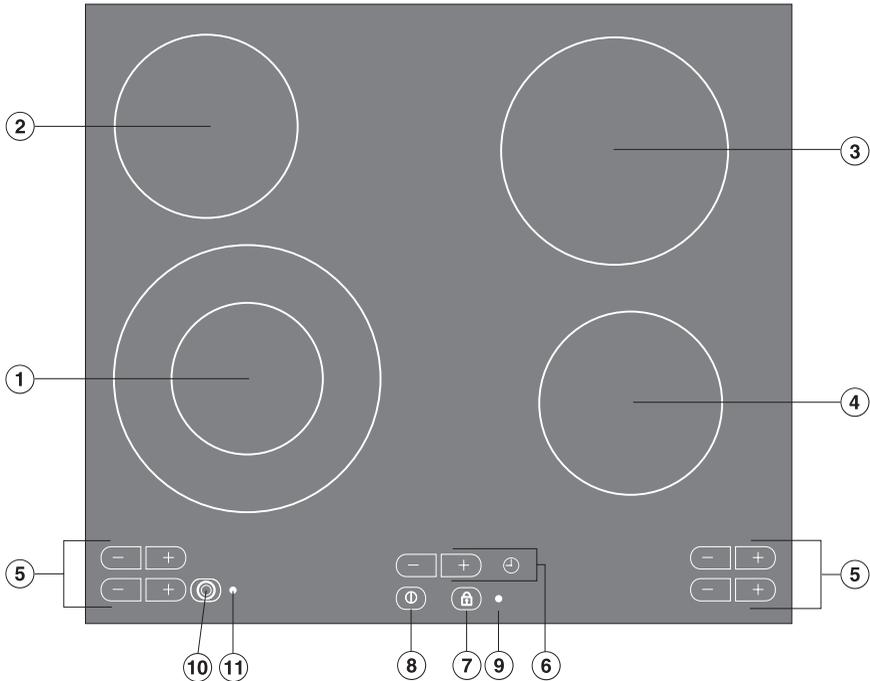
Kontrollleuchten für:

- ⑨ Verriegelung
- ⑪ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

Sensorschaltfelder für:

- ⑤ Kochzonensteuerung
- ⑥ Timer (siehe Kapitel "Timersteuerung und -anzeige")
- ⑦ Verriegelung
- ⑧ EIN/AUS des Kochfeldes
- ⑩ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

KM 541



Kochzonen:

- ① Zweikreis-Kochzone
- ②③④ Einkreis-Kochzonen

Kontrollleuchten für:

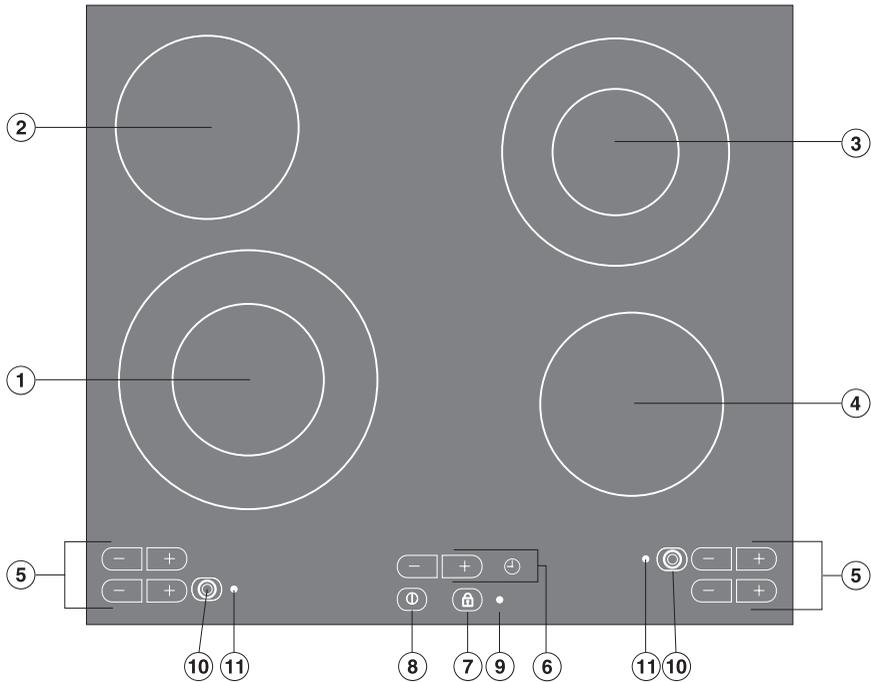
- ⑨ Verriegelung
- ⑪ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

Sensorschaltfelder für:

- ⑤ Kochzonensteuerung)
- ⑥ Timer (siehe Kapitel "Timersteuerung und -anzeige")
- ⑦ Verriegelung
- ⑧ EIN/AUS des Kochfeldes
- ⑩ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

Gerätebeschreibung

KM 542



Kochzonen:

- ①③ Zweikreis-Kochzonen
- ②④ Einkreis-Kochzonen

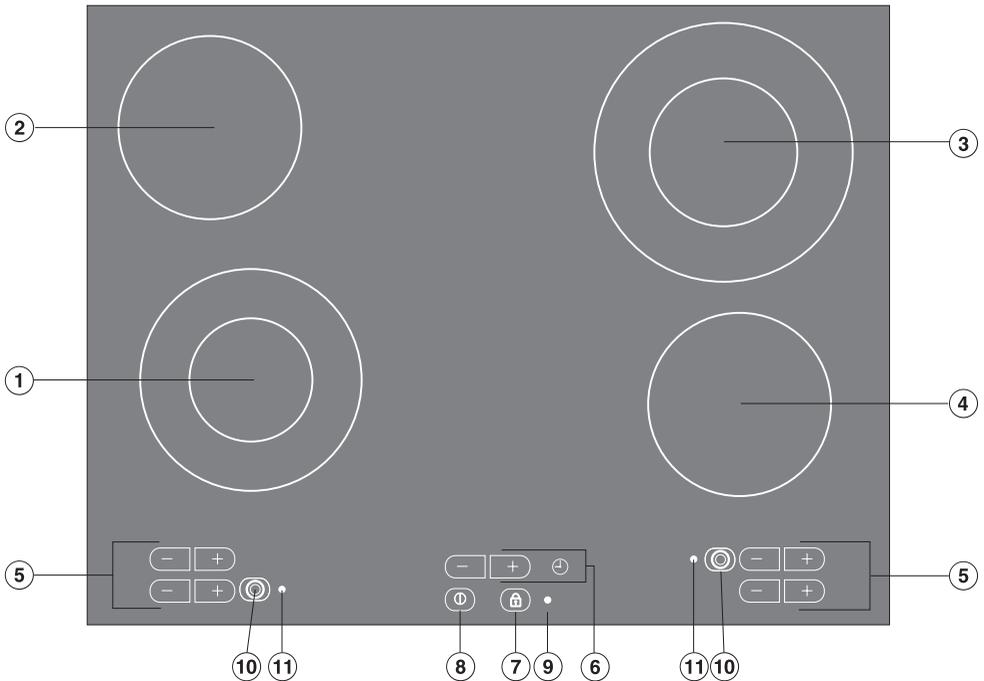
Kontrollleuchten für:

- ⑨ Verriegelung
- ⑪ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

Sensorschaltfelder für:

- ⑤ Kochzonensteuerung
- ⑥ Timer (siehe Kapitel "Timersteuerung und -anzeige")
- ⑦ Verriegelung
- ⑧ EIN/AUS des Kochfeldes
- ⑩ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

KM 548



Kochzonen:

- ① ③ Zweikreis-Kochzonen
- ② ④ Einkreis-Kochzonen

Sensorschaltfelder für:

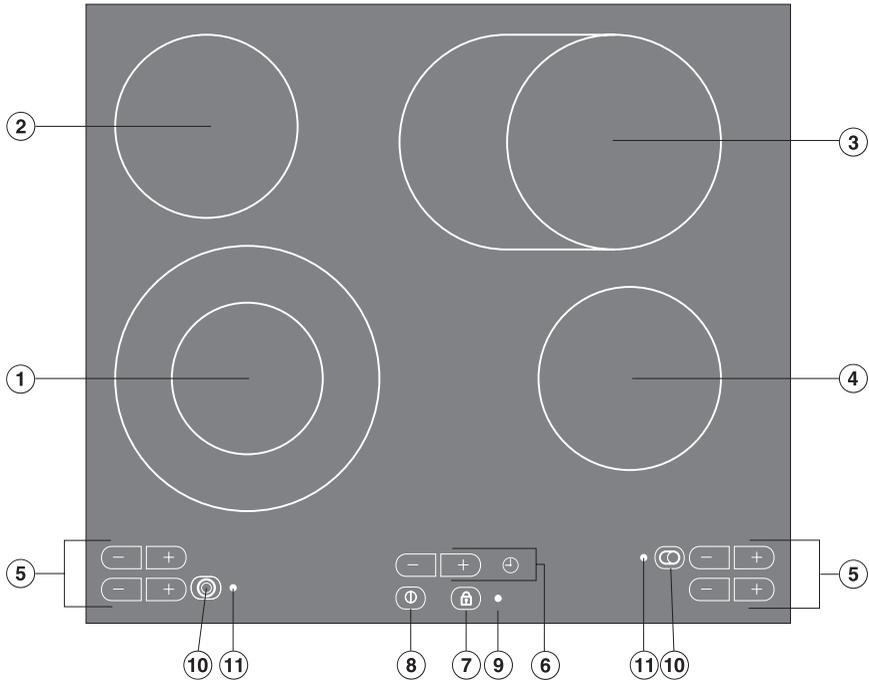
- ⑤ Kochzonensteuerung
- ⑥ Timer (siehe Kapitel "Timersteuerung und -anzeige")
- ⑦ Verriegelung
- ⑧ EIN/AUS des Kochfeldes
- ⑩ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

Kontrollleuchten für:

- ⑨ Verriegelung
- ⑪ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

Gerätebeschreibung

KM 543 / KM 547



Kochzonen:

- ① Zweikreis-Kochzone
- ②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Bräterzone

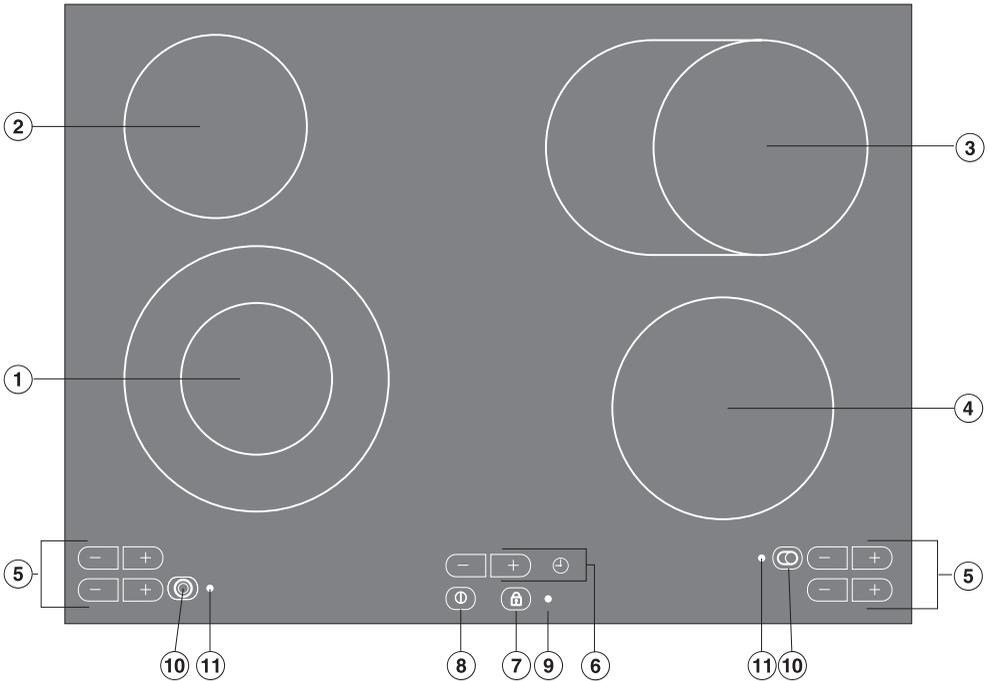
Sensorschaltfelder für:

- ⑤ Kochzonensteuerung
- ⑥ Timer (siehe Kapitel "Timersteuerung und -anzeige")
- ⑦ Verriegelung
- ⑧ EIN/AUS des Kochfeldes
- ⑩ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

Kontrollleuchten für:

- ⑨ Verriegelung
- ⑪ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

KM 537 / KM 550 / KM 551 KM 552 / KM 553



Kochzonen:

- ① Zweikreis-Kochzone
- ②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Bräterzone

Sensorschaltfelder für:

- ⑤ Kochzonensteuerung
- ⑥ Timer (siehe Kapitel "Timersteuerung und -anzeige")
- ⑦ Verriegelung
- ⑧ EIN/AUS des Kochfeldes
- ⑩ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

Kontrollleuchten für:

- ⑨ Verriegelung
- ⑪ Zuschaltung des zweiten Heizkreises

Gerätebeschreibung

Kochzonensteuerung und -anzeige



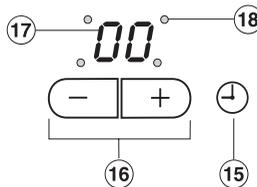
⑫ Anzeige:

- 0** = Betriebsbereitschaft der Kochzone
- 1 bis 9** = Leistungsstufe (bei eingeschaltetem Kochfeld)
- E** = Restwärme
- F** = Fehler (siehe Kapitel "Sicherheitsabschaltung")
- R** = Ankochautomatik bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen
- PD** usw. = Programm (siehe Kapitel "Programmierung")
- SD** usw. = Status (siehe Kapitel "Programmierung")

⑬ Kontrollleuchte für Ankochautomatik oder erweiterten Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung"), z. B. der Kochzone vorn links

⑭ Sensorschaltfelder zum Einstellen der Leistungsstufe

Timersteuerung und -anzeige



⑮ Sensorschaltfeld zum Einschalten des Timers, Wechseln zwischen den Funktionen und zum Anwählen einer Kochzone beim Automatischen Abschalten

⑯ Sensorschaltfelder zum Einstellen der Zeit

⑰ Zeitanzeige

⑱ Kontrollleuchte für automatisches Abschalten, z. B. der Kochzone hinten rechts

Kochzonendaten

Kochzone	KM 540		KM 544		KM 545	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	21,0	2200	18,0	1800	18,0	1800
	14,5	1100	14,5	1100	14,5	1100
	18,0	1800	21,0	2200	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5	1100	14,5	1100	14,5	1100
		Gesamt: 6200		Gesamt: 6200		Gesamt: 6200

Kochzone	KM 541		KM 542		KM 548	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	12,0 / 21,0	750 / 2200	12,0 / 21,0	750 / 2200	10,0 / 18,0	600 / 1800
	14,5	1100	14,5	1100	14,5	1100
	18,0	1800	10,0 / 18,0	600 / 1800	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5	1100	14,5	1100	14,5	1100
		Gesamt: 6200		Gesamt: 6200		Gesamt: 6200

Gerätebeschreibung

Kochzone	KM 543 / KM 547		KM 550 / KM 551 / KM 552 / KM 553	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
☐	12,0 / 21,0	750 / 2200	12,0 / 21,0	750 / 2200
◻	14,5	1100	14,5	1100
◻	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
◻	14,5	1100	18,0	1800
		Gesamt: 6800		Gesamt: 7500

Kochzone	KM 530		KM 537	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
☐	18,0*	1800	12,0 / 21,0	750 / 2200
◻	14,5	1100	14,5	1100
◻	12,0 / 21,0	750 / 2200	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
◻	14,5	1100	18,0*	1800
		Gesamt: 6200		Gesamt: 7500

* Diese Kochzone ist mit zwei verschiedenen Heizkörpern (HiLight und Halogen) ausgestattet. Sie erkennen sie daran, dass der äußere Bereich der beheizten Fläche (Halogen-Heizkörper) nach dem Einschalten schneller und stärker aufglüht als der innere Bereich (HiLight-Heizkörper).

Sicherheitshinweise und Warnungen

Lesen Sie vor dem ersten Benutzen aufmerksam die Gebrauchsanweisung. Dadurch schützen Sie sich selbst und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, und geben Sie diese einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Technische Sicherheit

► Das Gerät darf nur von einer Elektrofachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.

► Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung vorhanden ist.

Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Schutzleitung verursacht werden.

► Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über eine Verlängerungsleitung erfolgen. Verlängerungsleitungen gewähren nicht die nötige Sicherheit des Gerätes.

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Eventuelles Berühren spannungsführender Teile sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Gerätes.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. Nur so ist sichergestellt, dass Sie nicht mit Strom führenden Teilen in Berührung kommen.

▶ Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt, nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.

▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt! Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramik führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt.

Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden und einen Brand entfachen.

▶ Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im privaten Haushalt für die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Anwendungsarten. Andere Verwendungszwecke sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

▶ Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen. Durch die hohen Temperaturen können leicht entzündliche Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen. Darüber hinaus würde sich die Lebensdauer des Gerätes verringern.

▶ Bei längerer, intensiver Benutzung des Gerätes werden der Rahmen und das Bedienfeld heiß. Dies ist ein normaler Vorgang, keine Fehlfunktion.

Kinder im Haushalt

▶ Nutzen Sie die Verriegelung, damit Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.

▶ Das Gerät ist für die Benutzung durch Erwachsene bestimmt, die den Inhalt dieser Gebrauchsanweisung genau kennen. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit dem Gerät bestehen, oft nicht ausreichend erkennen. Sorgen Sie daher für die nötige Beaufsichtigung der Kinder.

▶ Ältere Kinder dürfen das Gerät nur benutzen, wenn ihnen die Bedienung so erklärt wurde, dass sie das Gerät sicher handhaben und mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen können.

▶ Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

▶ Achten Sie darauf, dass Kinder nicht die Möglichkeit haben, heiße Töpfe und Pfannen herunterzuziehen. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, um Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr auszuschließen! Ein spezielles Kinderschutzgitter (im Fachhandel erhältlich) reduziert die Gefahr.

▶ Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie so schnell wie möglich.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Schutz des Gerätes vor Beschädigungen

- ▶ Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.
- ▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt, es sei denn, der Geschirrhersteller erlaubt diese Anwendung ausdrücklich. Bei Nichtbeachtung kann das Kochfeld beschädigt werden.
- ▶ Halten Sie das Kochfeld sauber. Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen.
- ▶ Gelangen Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe sofort, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone, da sie sonst beim Erkalten die Glaskeramikscheibe beschädigen. Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand.
- ▶ Um das Einbrennen von Rückständen zu vermeiden, entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich und achten Sie beim Aufsetzen von Kochgeschirr darauf, dass der Geschirrboden sauber, fettfrei und trocken ist.
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirre auf die Glaskeramikfläche fallen. Auch leichte Gegenstände (z. B. Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls einen Dampfreiniger. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.
- ▶ Stellen Sie keinesfalls heiße Töpfe oder Pfannen im Bereich des Bedienfeldes ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.

Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen

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

► Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Achten Sie darauf, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind. Dadurch wird ihre Wärmeleitfähigkeit erhöht, und es kann zu Verbrennungen kommen.

► Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf den Kochzonen. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungs- und Verbrühungsgefahr!

► Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
Bei eingeschaltetem Gerät, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass metallische Gegenstände sich erhitzen (Verbrennungsgefahr).
Anderes Ablagegut kann je nach Material schmelzen oder sich entzünden.
Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen.
Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!

► Decken Sie das Gerät nie mit einem Tuch oder einer Herdschutzfolie ab. Bei versehentlichem Einschalten besteht Brandgefahr.

► Entzündet sich heißes Fett oder Öl, versuchen Sie keinesfalls, mit Wasser zu löschen! Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit Hilfe eines Kochgeschirrdeckels, eines feuchten Geschirrtuches oder Ähnlichem.

► Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die Flammen können die Dunstabzugshaube in Brand setzen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bei einem Gerätedefekt

▶ Sollten Sie einen Defekt des Gerätes feststellen, schalten Sie zuerst das Gerät und anschließend auch die Sicherung aus. Schmelzsicherungen müssen ganz herausgedreht sein. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät vor Abschluss der Reparatur keine Verbindung zum Elektronetz hat.

▶ Schalten Sie das Gerät auch bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe sofort aus und trennen Sie es vom Elektronetz wie zuvor beschrieben. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr!

▶ Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie von einer Elektro-Fachkraft durch eine spezielle Anschlussleitung Typ H 05 VV-F oder H 05 RR-F ersetzt werden, die beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

▶ Reparaturen dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für Sie bedeuten und Schäden am Gerät nach sich ziehen. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.

▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Schutz vor weiteren Gefahren

▶ Achten Sie beim Benutzen einer Steckdose in Gerätenähe darauf, dass die Netzanschlussleitung des jeweiligen Elektrogerätes nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommt. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden. Stromschlaggefahr!

▶ Erhitzen Sie Speisen immer ausreichend. Evtl. vorhandene Keime in den Speisen werden nur durch genügend hohe Temperaturen und eine ausreichend lange Einwirkzeit abgetötet.

▶ Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen. Darüber hinaus besteht Brandgefahr!

▶ Gelangt ein Haustier auf das Kochfeld, kann es dabei ein Sensorfeld berühren und dadurch eine Kochzone einschalten. Halten Sie deshalb Haustiere grundsätzlich vom Gerät fern.

▶ Befindet sich unter dem Gerät eine Schublade, dürfen darin weder Spraydosen noch leicht entzündliche Flüssigkeiten noch andere brennbare Materialien aufbewahrt werden. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.

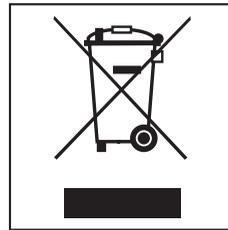
Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



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

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

Vor dem ersten Benutzen

Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Typenschild".

Erste Reinigung

Entfernen Sie evtl. angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.

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

Verwenden Sie zur Reinigung der Glaskeramikfläche kein Spülmittel, da dadurch bleibende bläuliche Verfärbungen entstehen können.

Inbetriebnahme

Nur bei Facettenkochfeldern (mit geschliffenem Glasrand):
In den ersten Tagen nach dem Einbau kann noch ein kleiner Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte sichtbar sein. Er wird sich durch die Benutzung verringern. Die elektrische Sicherheit Ihres Gerätes ist trotz des kleinen Spaltes stets gewährleistet.

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es vorübergehend zur Geruchsbildung, wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird.

Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschluss oder Gerätedefekt hin. Sie sind nicht gesundheitsschädlich.

Abgleich der Sensorfelder

Automatischer Abgleich

Damit stets eine einwandfreie Funktionsweise der Sensorfelder gewährleistet ist, werden die zugehörigen Sensoren

- nach Anschluss des Gerätes und nach jeder Unterbrechung der Stromzufuhr, z. B. durch Stromausfall, neu abgeglichen.
- während des Betriebes ständig an die wechselnden Umgebungsbedingungen angeglichen.

Reagieren die Sensorfelder über- oder unempfindlich bzw. leuchten bei ausgeschaltetem Kochfeld die Kontrollleuchte für die Verriegelung und Zahlen in der Kochzonenanzeige, konnte der automatische Abgleich nicht erfolgreich durchgeführt werden.

In diesem Fall können Sie den Abgleich manuell herbeiführen.

Manueller Abgleich

- Sorgen Sie zunächst dafür, dass kein direktes Licht (Sonnen- oder künstliches Licht) auf das Kochfeld fällt. Außerdem darf die Umgebung des Kochfeldes weder zu dunkel sein noch sollten wechselnde Lichtverhältnisse herrschen.
- Achten Sie darauf, dass das gesamte Kochfeld und die Sensorfelder nicht bedeckt sind. Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr und reinigen Sie das Kochfeld ggf. von Rückständen.
- Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute.

Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, wird die Reaktionsempfindlichkeit der Sensorfelder von der Elektronik neu eingestellt.

Sollte danach das Problem immer noch bestehen, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Funktionsweise der Kochzonen

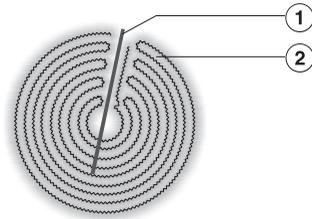
Einkreis-Kochzonen sind mit einem Heizband ausgestattet, Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen mit zwei Heizbändern. Abhängig vom Modell können die Heizbänder durch einen Ring getrennt sein.

Jede Kochzone hat einen Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer), der das Überhitzen der Glaskeramikscheibe verhindert (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").

Wird eine Leistungsstufe eingestellt, schaltet sich die Beheizung ein und das Heizband ist durch die Glaskeramikscheibe sichtbar.

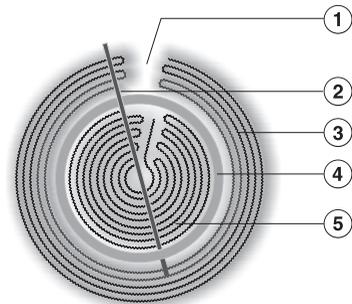
Die Heizleistung der Kochzonen ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe und wird elektronisch geregelt. Dies bewirkt das "Takten" einer Kochzone: die Beheizung wird an- und ausgeschaltet.

Einkreis-Kochzone



- ① Überhitzungsschutz
- ② Heizband

Zweikreis-Kochzone

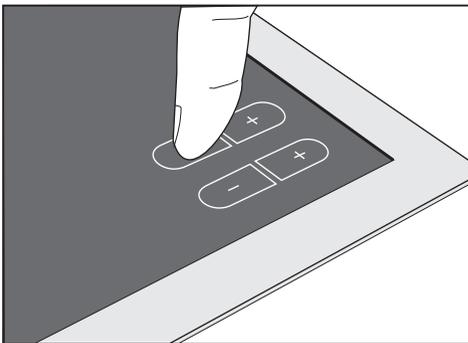


- ① Technisch bedingt, kein Defekt
- ② Überhitzungsschutz
- ③ äußeres Heizband
- ④ Isolierring
- ⑤ inneres Heizband

Sensorfelder

Das Bedienfeld Ihres Glaskeramik-Kochfeldes ist mit elektronischen Sensorfeldern ausgestattet. Diese reagieren auf Fingerkontakt.

Sie bedienen die Kochzonen, indem Sie mit dem Finger die entsprechenden Sensorfelder berühren. Jede Reaktion der Sensorfelder wird mit einem akustischen Signal quittiert.



Achten Sie darauf, nur die gewünschten Sensorfelder mittig mit senkrechtem Finger zu berühren, und das Bedienfeld frei von Verschmutzungen und abgelegten Gegenständen zu halten. Die Sensorfelder reagieren andernfalls nicht, oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, ggf. sogar zum automatischen Abschalten des Kochfeldes (siehe Kapitel "Sicherheitsabschaltung").

Stellen Sie keinesfalls heißes Kochgeschirr auf den Sensorfeldern ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.

Einschalten

Sie müssen erst das Kochfeld und dann die gewünschte Kochzone einschalten.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!

So schalten Sie das Kochfeld ein:

- Berühren Sie das EIN-/AUS-Sensorfeld ①.

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

So schalten Sie eine Kochzone ein:

- Stellen Sie durch Berühren der Sensorfelder **-** oder **+** die gewünschte Leistungsstufe zwischen **1** und **9** ein.

Falls Sie mit **-** beginnen, wählen Sie das Kochen **mit** Ankochautomatik (siehe Kapitel "Ankochautomatik"). Falls Sie mit **+** beginnen, wählen Sie das Kochen **ohne** Ankochautomatik.

Möchten Sie eine **weitere** Kochzone einschalten, bei der die **U** bereits erschienen ist, berühren Sie einmal kurz **-** oder **+**. Die **U** erscheint, und Sie können eine Leistungsstufe (mit oder ohne Ankochautomatik) wählen.

Bedienung

Einstellbereiche

Garvorgang	Einstellbereich*	
	werkseitig (9 Leistungsstufen)	erweitert** (17 Leistungsstufen)
Schmelzen von Butter, Schokolade etc. Auflösen von Gelatine Zubereitung von Joghurt	1 - 2	1 - 2.
Abschlagen von Soßen nur aus Eigelb und Butter Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit Warmhalten von Gerichten, die leicht ansetzen Quellen von Reis	1 - 3	1 - 3.
Erwärmen von flüssigen und halbfesten Gerichten Abschlagen von Cremes und Soßen, z. B. Weinschaum oder Hollandaise Kochen von Milchbrei Zubereiten von Omelette und Spiegeleiern ohne Kruste Dünsten von Obst	2 - 4	2 - 4.
Auftauen von Tiefkühlkost Dünsten von Gemüse, Fisch Quellen von Teigwaren, Hülsenfrüchten Quellen von Getreide	3 - 5	3 - 5.
Ankochen und Fortkochen größerer Mengen	5	5.
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleiern etc.	6 - 7	6 - 7.
Backen von Kartoffelpuffern, Pfannkuchen, Plinsen etc.	7 - 8	7 - 8.
Kochen von großen Mengen Wasser Ankochen	8 - 9	8. - 9

* Diese Angaben sind Richtwerte. Sie beziehen sich auf normale Portionen für 4 Personen. Bei höheren Töpfen, beim Kochen ohne Deckel und für größere Mengen ist ein höherer Einstellbereich erforderlich. Werden kleinere Mengen zubereitet, ist ein niedrigerer Einstellbereich zu wählen.

** Wenn Sie eine feiner abgestimmte Einstellung der Leistungsstufen wünschen, können Sie den Umfang der Leistungsstufen erweitern (siehe Kapitel "Programmierung"). Die Zwischenstufen werden mit einem leuchtenden Punkt neben der Zahl dargestellt.

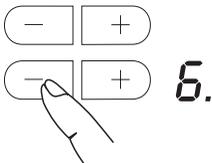
Ankochautomatik

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

Bei den hohen Fortkochstufen sind nur relativ kurze Ankochzeiten notwendig, da bei diesen Einstellungen im Allgemeinen das leere Kochgeschirr zum Anbraten erhitzt wird.

So aktivieren Sie die Ankochautomatik:

- Solange eine **⏻** in der Anzeige der Kochzone leuchtet, berühren Sie das Schaltfeld - so lange, bis die gewünschte Fortkochstufe erscheint, z. B. **5**.



Während der Ankochzeit leuchtet eine punktförmige Kontrollleuchte rechts neben der Fortkochstufe. Nach Ablauf dieser Zeit erlischt sie.

Die Fortkochstufe kann während der Ankochzeit mit - oder + verringert bzw. erhöht werden. Die Ankochzeit ändert sich entsprechend.

Bei **erweitertem** Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung") blinkt **H** im Wechsel mit der Fortkochstufe bis die Ankochzeit endet.

Fortkochstufe*	Ankochzeit in Minuten und Sekunden (ca.)
1	1 : 20
1.	2 : 00
2	2 : 45
2.	3 : 25
3	4 : 05
3.	4 : 45
4	5 : 30
4.	6 : 10
5	6 : 50
5.	7 : 10
6	1 : 20
6.	2 : 00
7	2 : 45
7.	2 : 45
8	2 : 45
8.	2 : 45
9	-

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

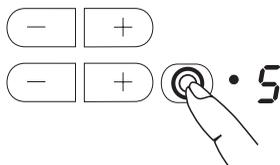
Bedienung

Zuschalten des zweiten Heizkreises

Bei Verwendung von größerem Kochgeschirr können Sie den zweiten Heizkreis einer Zweikreis-Kochzone bzw. Bräterzone zuschalten.

So gehen Sie vor:

- Schalten Sie die Kochzone durch Berühren von **-** oder **+** ein und wählen Sie eine Leistungsstufe.
- Danach berühren Sie das Schaltfeld zum Zuschalten des zweiten Heizkreises .



Leuchtet eine  in der Anzeige der Kochzone, können Sie auch erst das Schaltfeld  berühren und dann eine Leistungsstufe wählen.

Der zugeschaltete zweite Heizkreis wird durch das Leuchten der zugehörigen Kontrollleuchte angezeigt.

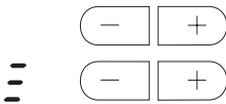
Sie schalten den zweiten Heizkreis aus, indem Sie erneut das Schaltfeld  berühren oder die Anzeige der Kochzone auf  zurückstellen.

Ausschalten und Restwärmeanzeige

So schalten Sie eine Kochzone aus:

- Berühren Sie **gleichzeitig** die Schaltfelder - und + der betreffenden Kochzone.

In der Anzeige der Kochzone leuchtet für wenige Sekunden eine . Ist die Kochzone noch heiß, wird danach die Restwärme angezeigt.



So schalten Sie das Kochfeld aus:

- Berühren Sie das EIN-/AUS-Schaltfeld .

Damit sind alle Kochzonen ausgeschaltet. In den Anzeigen der noch heißen Kochzonen erscheint jeweils 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.

Solange die Restwärmeanzeigen leuchten, die Kochzonen nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. Verbrennungs- und Brandgefahr!

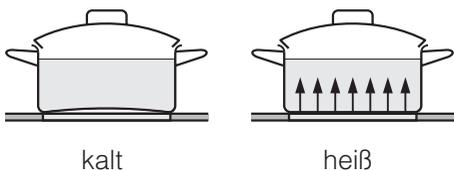
Nach einer Stromunterbrechung werden die Restwärmeanzeigen blinkend dargestellt.

Bitte beachten Sie, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Fehlermeldung nicht leuchten, selbst wenn die Kochzonen noch heiß sind.

Bedienung

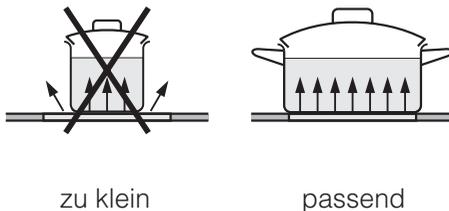
Kochgeschirr

- Für das Glaskeramik-Kochfeld ist jedes Topf- und Pfannenmaterial geeignet.
- Am besten geeignet sind Töpfe und Pfannen mit dickem Boden, der im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt ist. Bei Erwärmung dehnt sich der Boden aus und steht eben auf der Kochzone. So wird die Wärme optimal geleitet.



- Weniger geeignet ist Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Steingut. Diese Materialien leiten die Wärme nicht gut weiter.
- Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.

- Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.
- Achten Sie darauf, dass der Topf- bzw. Pfannenboden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt oder etwas größer ist. So wird nicht unnötig Hitze abgestrahlt. Beachten Sie, dass bei Pfannen und Töpfen häufig der maximale bzw. obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.

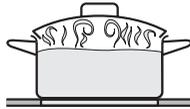


Tipps zum Energiesparen

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



offen



geschlossen

- Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf auf einer kleinen Kochzone benötigt weniger Energie als ein großer, nur wenig gefüllter Topf auf einer großen Kochzone.

- Garen Sie mit wenig Wasser und schalten Sie nach dem Ankochen bzw. Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.
- Schalten Sie bei längeren Garzeiten die Kochzone bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende ab. Damit wird die Restwärme ausgenutzt.

Sicherheitseinrichtungen

Verriegelung

Damit Kochfeld und Kochzonen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet oder Einstellungen geändert werden können, ist Ihr Gerät mit einer Verriegelung ausgestattet.

Die Verriegelung lässt sich sowohl bei ausgeschaltetem Kochfeld als auch während des Betriebes aktivieren.

Wird die Verriegelung bei **ausgeschaltetem Kochfeld** aktiviert, lässt sich das Kochfeld nicht mehr einschalten.

Wird die Verriegelung **während des Betriebes** aktiviert, lässt sich das Gerät nur **bedingt** bedienen:

- Die Leistungsstufen der Kochzonen und die Einstellung des Timers lassen sich nicht mehr ändern.
- Die Kochzonen und das Kochfeld können nur ausgeschaltet, danach aber nicht mehr eingeschaltet werden.

So aktivieren Sie die Verriegelung:

- Berühren Sie das Sensorfeld für die Verriegelung  so lange, bis die zugehörige Kontrollleuchte erscheint.

Nach kurzer Zeit erlischt die Kontrollleuchte.

Sie erscheint als Zeichen für die aktive Verriegelung wieder, wenn Sie

- das Sensorfeld  berühren.
- etwas einstellen wollen.

So deaktivieren Sie die Verriegelung:

- Berühren Sie das Sensorfeld  so lange, bis die Kontrollleuchte erlischt

Sie können die Einstellung von einer Ein-Finger- auf eine Drei-Finger-Verriegelung ändern (siehe Kapitel "Programmierung" P4), um die Bedienung z. B. für Kinder zu erschweren.

Bitte beachten Sie, dass die Verriegelung durch eine Stromunterbrechung deaktiviert wird.

Stop and Go

Ihr Gerät ist mit einer Funktion ausgestattet, die bei Aktivierung die Leistungsstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf **1** reduziert. Bei Deaktivierung arbeiten die Kochzonen mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter. Wird die Funktion nicht deaktiviert, schaltet sich das Kochfeld nach 1 Stunde aus.

Möchten Sie diese Funktion nutzen, müssen Sie zuvor einmalig die werkseitige Einstellung ändern (siehe Kapitel "Programmierung").

So aktivieren Sie Stop and Go:

- Berühren Sie das Sensorfeld  nur so lange, bis Sie zwei kurz aufeinander folgende Signaltöne hören. Achten Sie darauf, das Sensorfeld  nicht zu lange zu berühren, da Sie sonst die Verriegelung aktivieren.

Die Kontrollleuchte für die Verriegelung beginnt zu blinken. Die Leistung der eingeschalteten Kochzonen wird auf die Leistungsstufe 1 reduziert und in den entsprechenden Kochzonenanzeigen erscheint eine **1**.

Ist für eine Kochzone das automatische Abschalten programmiert, wird bei Aktivierung von "Stop and Go" die Zeit unterbrochen. Bei Deaktivierung läuft die Zeit weiter.

Der Kurzzeitwecker läuft bei Aktivierung von "Stop and Go" ohne Unterbrechung weiter.

So deaktivieren Sie Stop and Go:

- Berühren Sie das Sensorfeld  so lange, bis die Kontrollleuchte erlischt.

Die Kochzonen arbeiten mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter.

Sicherheitseinrichtungen

Sicherheitsabschaltung

Bei zu langer Betriebsdauer

Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet für den Fall, dass es nach dem Benutzen nicht ausgeschaltet wurde.

Wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum hinweg (siehe Tabelle) mit gleich bleibender Leistungstufe beheizt wird, schaltet sie sich automatisch ab, und die entsprechende Restwärmanzeige erscheint.

Leistungsstufe*	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

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

- Wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen, schalten Sie sie wie gewohnt wieder ein.

Bei Bedecken der Sensorfelder

Ihr Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn ein oder mehrere Sensorfelder länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.

Gleichzeitig ertönt alle 30 Sekunden (für maximal 10 Minuten) ein akustisches Signal, und in der Anzeige der bedeckten Sensorfelder blinkt ein **F**:



- Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände.

Damit endet das Signal, und das **F** erlischt.

- Schalten Sie das Kochfeld mit dem EIN-/AUS-Sensorfeld **ⓘ** wieder ein. Dann können Sie es wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Überhitzungsschutz

Jede Kochzone ist mit einem Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer) ausgestattet. Dieser schaltet die Beheizung der Kochzone automatisch aus, bevor sich die Glaskeramikplatte überhitzt. Sobald sich die Glaskeramikplatte abgekühlt hat, schaltet sich die Beheizung wieder automatisch ein.

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn

- die Kochzone ohne aufgesetztes Kochgeschirr eingeschaltet ist.
- Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird.
- der Boden des Kochgeschirrs nicht eben auf der Kochzone aufliegt.
- das Kochgeschirr die Wärme schlecht leitet.

Sie erkennen das Auslösen des Überhitzungsschutzes daran, dass sich die Beheizung auch bei der höchsten einstellbaren Leistungsstufe ein- und ausschaltet.

Timer

Das Kochfeld ist mit einem Timer ausgestattet, der als Kurzzeitwecker oder zum Automatischen Abschalten einer einzigen, aber beliebigen Kochzone verwendet werden kann. Beide Funktionen können gleichzeitig genutzt werden.

Einstellprinzip

Einschalten	Berühren von ⊕
Einstellen	mit - von 99 bis 00 Minuten mit + von 00 bis 99 Minuten
Wechseln zwischen den Funktionen	Berühren von ⊕
Zurückstellen auf 00	gleichzeitiges Berühren von - und +

Kurzzeitwecker einstellen

Die Benutzung des Kurzzeitweckers ist sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld möglich. Der Kurzzeitwecker funktioniert wie ein Handkuchenwecker.

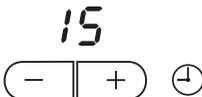
Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint 00 in der Zeitanzeige, gleichzeitig ertönt einige Sekunden lang ein Signal. Nach Ablauf dieser Zeit endet der Signalton und 00 erlischt. Möchten Sie den Signalton vorzeitig beenden, berühren Sie das Schaltfeld ⊕.

So stellen Sie ein:

- Berühren Sie das Schaltfeld ⊕.

In der Zeitanzeige erscheint 00.

- Berühren Sie das Schaltfeld - oder + so lange, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird, z. B. 15 Minuten.



Die eingestellte Zeit läuft minutenweise ab. Sie können die noch verbleibende Zeit in der Zeitanzeige ablesen und jederzeit mit - oder + ändern.

Kochzone automatisch abschalten

Die Benutzung des Automatischen Abschaltens ist nur möglich, wenn bei der gewünschten Kochzone eine Leistungsstufe eingestellt ist.

So gehen Sie vor:

- Stellen Sie bei der entsprechenden Kochzone, z. B. hinten rechts, wie gewohnt eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie das Schaltfeld .

In der Zeitanzeige erscheint **00**.

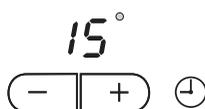
- Berühren Sie erneut das Schaltfeld .

In der Zeitanzeige erscheint eine Kontrollleuchte.

- Sind mehrere Kochzonen eingeschaltet, berühren Sie das Schaltfeld  so oft, bis die Kontrollleuchte der gewünschten Kochzone erscheint, z. B. hinten rechts.

Bei jeder Berührung des Schaltfeldes  erscheinen die Kontrollleuchten der Reihe nach im Uhrzeigersinn von (vorn) links nach (vorn) rechts, jedoch nur für die Kochzonen, die eingeschaltet sind.

- Berühren Sie anschließend das Schaltfeld - oder + so lange, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird, z. B. 15 Minuten.



Die eingestellte Zeit läuft minutenweise ab. Sie können die noch verbleibende Zeit in der Zeitanzeige ablesen und jederzeit mit - oder + ändern. Auch die Leistungsstufe der Kochzone können Sie jederzeit ändern.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch abgeschaltet. In der Anzeige der Kochzone erscheint **0**, in der Zeitanzeige **00**. Gleichzeitig ertönt einige Sekunden lang ein Signal. Nach Ablauf dieser Zeit endet der Signalton und **00** erlischt. Möchten Sie den Signalton vorzeitig beenden, berühren Sie das Schaltfeld .

Timer

Wechseln zwischen den Funktionen

Falls der Timer bereits mit einer Funktion benutzt wird und Sie auch die zweite Funktion nutzen möchten, müssen Sie zunächst das Schaltfeld ⊕ berühren. Die Zeitanzeige erlischt.

Gehen Sie dann vor wie bereits beschrieben.

Möchten Sie die noch verbleibende Zeit der nicht angezeigten Funktion kontrollieren, berühren Sie 1-mal das Schaltfeld ⊕.

Timer-Startwert

Der Timer ist werkseitig so eingestellt, dass beim Berühren der Schaltfelder + oder - mit **01** bzw. **99** gestartet wird.

Sie können die Einstellung so ändern, dass mit der zuletzt eingestellten (und abgelaufenen) Zeit gestartet wird (siehe Kapitel "Programmierung, P4.").

Beispiel:

Sie haben Programm 4. Status S1 programmiert und den Kurzzeitwecker zuletzt mit einer Zeit von 5 Minuten benutzt. Beim Einschalten des Timers erscheint **00** in der Anzeige; wenn Sie danach das Schaltfeld + oder - berühren, erscheint **05**.

Sie können trotz geänderter Einstellung wie gewohnt jede beliebige Zeit wählen.

Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls einen Dampfreiniger. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Verwenden Sie ausschließlich Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Ungeeignet sind sand-, soda-/alkali-, säure- oder chloridhaltige Putzmittel, Backofenspray, Geschirrspülmaschinen-Reiniger und Spülmittel. Diese Reinigungsmittel können die Glaskeramik beschädigen oder Flecken verursachen, die sich nicht mehr entfernen lassen!

Verwenden Sie zum Reinigen keine Stahlwolle, raue Schwämme oder harte Bürsten. Verwenden Sie auch keine Schwämme oder andere Reinigungshilfen, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten. Dadurch werden die Oberflächen angegriffen.

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, damit die Dichtungen zwischen Glaskeramik und Rahmen bzw. zwischen Rahmen und Arbeitsplatte nicht beschädigt werden.

Um das Einbrennen von Rückständen zu vermeiden, entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Achten Sie beim Aufsetzen von Kochgeschirr darauf, dass der Geschirrboden sauber, fettfrei und trocken ist.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Kochfeld ausreichend abkühlen.

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

Reinigen Sie das Kochfeld anschließend mit einem speziellen Glaskeramik-Reinigungsmittel (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Tragen Sie den Reiniger nicht auf ein heißes Kochfeld auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.

Wischen Sie das Kochfeld zum Schluss nass ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch. Achten Sie darauf, alle Reinigungsmittelrückstände zu entfernen. Rückstände brennen sich bei nachfolgenden Kochvorgängen ein und beschädigen die Glaskeramik.

Reinigung und Pflege

Flecken durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) lassen sich mit dem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen.

Gelangen **Zucker, Kunststoff oder Alufolie** auf das heiße Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone. Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

Bei Geräten mit **Aluminiumrahmen** (siehe Typenschild) ist der Rahmen kratz-, alkali- und säureempfindlich. Gehen Sie daher beim Reinigen möglichst schonend vor. Verwenden Sie keinesfalls Edelstahl-Reinigungsmittel oder Kalk lösende Reinigungsmittel. Wischen Sie darüber hinaus Verschmutzungen sofort ab, denn ein längeres Einwirken kann ebenfalls zur Beschädigung der Aluminiumoberfläche führen. Bei intensiver Reinigung mit Glaskeramik-Reinigungsmitteln kann der Rahmen im Laufe der Zeit glänzend werden.

Sie können die Programmierung Ihres Gerätes ändern (siehe Tabelle).

So gehen Sie vor:

- Berühren Sie bei ausgeschaltetem Kochfeld **gleichzeitig** das EIN-/AUS-Schaltfeld des Kochfeldes ① und das Schaltfeld für die Verriegelung  so lange, bis die Kontrollleuchte für die Verriegelung blinkt.

In der Kochzonenanzeige erscheinen **P** (Programm) und **5** (Status) mit jeweils einer Zahl. Sie zeigen die derzeitige Einstellung an.

- Stellen Sie durch Berühren der Schaltfelder **+** oder **-** der Kochzone **vorn links** zuerst das gewünschte **Programm** und dann durch Berühren der Schaltfelder **+** oder **-** der Kochzone **vorn rechts** den gewünschten **Status** ein (siehe Tabelle). Auf diese Weise können Sie mehrere Programme nacheinander ändern.

Um die neuen Einstellungen zu **speichern**, berühren Sie das EIN-/AUS-Schaltfeld ① des Kochfeldes so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

Möchten Sie die Änderungen **nicht speichern**, berühren Sie das Schaltfeld für die Verriegelung  so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

Wenn Sie die Programmierfunktion auswählen solange Restwärme angezeigt wird, blinken die Restwärmeanzeigen nach Verlassen der Funktion bis zu 45 Minuten lang.

Sie können Ihr Gerät aber wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Programmierung

Programm*	Status**	Einstellung
P 0 Demonstrationsmodus und werkseitige Einstellung	S 0	Demonstrationsmodus ein
	S 1	Demonstrationsmodus aus
	S 9	Wiederherstellung der werkseitigen Einstellungen
P 1 Quittierungston bei Sensorbetätigung	S 0	aus
	S 1	ein
P 3 Signalton des Timers	S 0	aus
	S 1	Dauerton 10 Sekunden
	S 2	Dauerton 4 Minuten
P 4 Verriegelung	S 0	Ein-Finger-Verriegelung über 
	S 1	Drei-Finger-Verriegelung über  und + der beiden rechten Kochzonen
P 5 Stop and Go	S 0	aus
	S 1	ein
P 0. Leistungsstufe beim Einschalten der Kochzone	S 0	0
	S 1	5 (nur wählbar, wenn Ankochautomatik aktiv)
P 2. Ankochautomatik	S 0	aus
	S 1	Aktivierung durch Einstellen der Leistungsstufe über -
	S 2	Aktivierung durch Einstellen der Leistungsstufe über +
	S 3	Aktivierung bei jedem Einschalten

* Nicht aufgeführte Programme sind nicht belegt.

** Der werkseitig eingestellte Status ist jeweils fett gedruckt.

Programm*	Status**	Einstellung
P 3. Restwärmeanzeige	S 0	H als Restwärmeanzeige
	S 1	⌘ als Restwärmeanzeige
P 4. Timer-Startwert	S 0	01 bzw. 99
	S 1	zuletzt eingestellte Zeit (siehe Kapitel "Timer-Startwert")
P 5. Timer-Funktionen	S 0	Nur Kurzzeitweckerfunktion
	S 1	Nur Abschaltfunktion
	S 2	Kurzzeitwecker- und Abschaltfunktion
P 6. Umfang der Leistungsstufen	S 0	9 Leistungsstufen (1, 2, 3 ... bis 9)
	S 1	17 Leistungsstufen (1, 1., 2, 2., 3 ... bis 9) Infolge davon: Anzeige des Ankochstoßes durch Blinken der Fortkoch- stufe im Wechsel mit H

* Nicht aufgeführte Programme sind nicht belegt.

** Der werkseitig eingestellte Status ist jeweils fett gedruckt.

Was tun, wenn ...?

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Was ist zu tun, wenn ...

... sich das Kochfeld bzw. die Kochzonen nicht einschalten lassen?

Prüfen Sie, ob

- die Verriegelung aktiviert ist. Schalten Sie sie ggf. aus (siehe Kapitel "Verriegelung" und "Programmierung").
- die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat.

Lässt sich daraufhin das Problem nicht beseitigen, dann trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz. Dazu

- den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder
- den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.

Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindreihen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.

... das Kochfeld sich einschalten lässt und Einstellungen vorgenommen werden können, die Kochzonen aber nicht heizen?

Prüfen Sie, ob sich das Gerät im Demonstrationsmodus befindet (siehe Kapitel "Programmierung").

... sich das Gerät während des Benutzens abschaltet und in der Anzeige mindestens einer Kochzone die Restwärmanzeige oder ein blinkendes F erscheint und gegebenenfalls ein akustisches Signal ertönt?

Wahrscheinlich war die Betriebsdauer einer Kochzone zu lang, oder es sind Sensorschaltfelder bedeckt (siehe Kapitel "Sicherheitsabschaltung").

... sich die Beheizung einer Kochzone ein- und ausschaltet?

Dieses "Takten" der Beheizung ist normal. Es wird durch die elektronische Regelung der Heizleistung bewirkt (siehe Kapitel "Funktionsweise der Kochzonen").

Taktet die Beheizung bei der höchsten einstellbaren Leistungsstufe, hat der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").

... bei eingeschalteter Ankochautomatik der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen kommt?

Dies kann daran liegen, dass

- große Lebensmittelmengen erhitzt werden.
- das Kochgeschirr die Wärme schlecht leitet.

Wählen Sie eine höhere Fortkochstufe oder kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück.

... Sie den Eindruck haben, dass es zu lange dauert, bis der Inhalt des Kochgeschirrs zum Kochen kommt?

Prüfen Sie zuerst, ob der Topfboden eben und das Kochgeschirr geeignet ist (siehe Kapitel "Kochgeschirr").

Ist das Kochgeschirr geeignet, lässt sich die Kochleistung einer Kochzone prüfen (siehe Kapitel "Kochleistung prüfen").

... eine oder mehrere Restwärmeeanzeigen blinken?

- Der Strom war während des Betriebes ausgefallen, das Kochfeld hat sich abgeschaltet.

Sie können das Kochfeld wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme der Kochzonen den Garzustand der Speisen bzw. ob ihre Beschaffenheit durch den Stromausfall beeinträchtigt wurde.

- Die Restwärmeeanzeigen haben geleuchtet, während Sie in die Programmierung gegangen sind.

... die Sensorschaltfelder über- oder unempfindlich reagieren bzw. bei ausgeschaltetem Kochfeld die Kontrollleuchte für die Verriegelung und Zahlen in der Kochzonenanzeige leuchten?

Die Empfindlichkeit der Sensorschaltfelder hat sich verstellt und konnte nicht automatisch abgeglichen werden.

Gehen Sie vor wie im Kapitel "Automatischer Abgleich der Sensorschaltfelder" beschrieben.

Sollte danach das Problem immer noch bestehen, rufen Sie bitte den Kundendienst.

... bei einer Kochzone der äußere Bereich der beheizten Fläche nach dem Einschalten schneller und stärker aufglüht als der innere Bereich?

Das ist keine Störung, sondern diese Kochzone ist mit zwei unterschiedlichen Heizkörpern ausgestattet (siehe Kapitel "Kochzonenarten").

... in der Anzeige der hinteren Kochzonen ein F , der vorderen ein E und in der Timeranzeige Ziffern erscheinen?

Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute.

Besteht das Problem nach Wiederherstellung der Stromversorgung weiter, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Kochleistung prüfen

Sie können die Kochleistung einer Kochzone prüfen. Dazu wird in einem Topf eine bestimmte Menge Wasser zum Kochen gebracht und die dazu benötigte Zeit gemessen.

Der verwendete Topf (mit Deckel) muss aus Edelstahl oder emalliert sein. Der Bodendurchmesser muss der Kochzone entsprechen und gerade oder leicht nach innen gewölbt sein.

- Stellen Sie Durchmesser und Leistung der zu prüfenden Kochzone fest (siehe Kapitel "Kochzonenaten").
- Füllen Sie den Topf mit der in der Tabelle angegebenen Menge Wasser. Das Wasser sollte eine Temperatur von ca. 20 °C haben.
- Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Topf auf die Kochzone.
- Stellen Sie die höchste Leistungsstufe ein.
- Messen Sie die Zeit bis das Wasser kocht.

Die Leistung der Kochzone ist in Ordnung, wenn das Wasser innerhalb der in der Tabelle angegebenen Zeit kocht.

Die Zeit kann erheblich abweichen, wenn

- Unter- oder Überspannung vorliegen
- besonders kaltes Wasser verwendet wird
- ein ungeeigneter Topf verwendet wird
- ohne Deckel gemessen wird.

Kochleistung prüfen

∅ Kochzone in cm	Leistung bei 230 V in Watt	Wassermenge in Ltr	Zeit* in Minuten
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1350	1,0	8,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1250	1,5	11,0
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
23,0	2500	2,0	9,0

* Maximale Zeit unter ungünstigen Bedingungen.

Nachkaufbares Zubehör

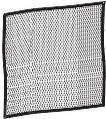
Das Miele-Sortiment enthält auf Ihr Gerät abgestimmte Reinigungsmittel.

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände

Allzweck-Microfasertuch



Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen

Sie können diese Produkte im Internet bestellen.

Sie erhalten Sie auch über den Miele-Kundendienst (siehe Umschlag) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Sicherheitshinweise zum Einbau

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

- ▶ Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sich diese nicht lösen oder verformen. Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- ▶ Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachkräften durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

▶ Der Einbau der Kochfelder über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.

▶ Es muss sichergestellt werden, dass die Netzanschlussleitung des Kochfeldes nach dem Einbau nicht mit dem Bodenblech in Berührung kommt und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt ist.

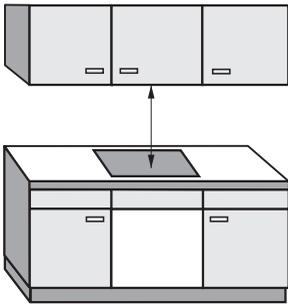
▶ Die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände sind sorgfältig einzuhalten.

▶ Verwenden Sie keinerlei Fugendichtungsmittel, außer es wird ausdrücklich gefordert. Das Dichtungsband des Gerätes gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte (siehe Kapitel "Dichtung").

Alle Maße sind in mm angegeben

Einbau

Sicherheitsabstand oben



Wenn für verschiedene Geräte unterhalb einer Dunstabzugshaube, z. B. Wokbrenner und Elektrokochfeld, unterschiedliche Sicherheitsabstände in der Gebrauchs- und Montageanweisung angegeben sind, wählen Sie den größeren von beiden.

Zwischen dem Gerät und einer oberhalb angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.

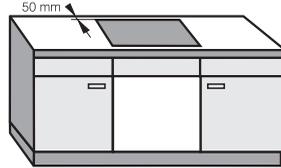
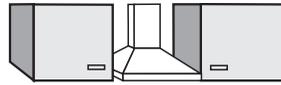
Fehlen die Angaben des Haubenherstellers oder sind leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Gerät installiert, muss der Sicherheitsabstand min. 760 mm betragen.

Sicherheitsabstände seitlich

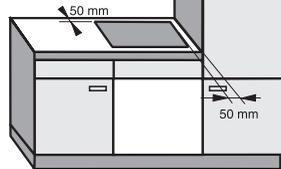
Beim Einbau eines Kochfeldes dürfen sich an einer Seite und an der Rückseite beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden, an der anderen Seite darf kein Möbelstück oder Gerät höher als das Kochfeld sein (siehe Abbildungen).

Folgende Sicherheitsabstände sind mindestens einzuhalten:

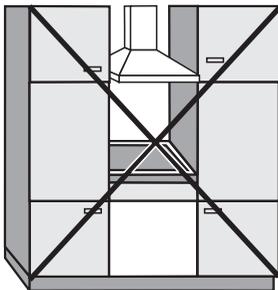
- 50 mm rechts oder links vom Arbeitsplattenausschnitt zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank).
- 50 mm vom Arbeitsplattenausschnitt zur Rückwand.
KM 543/547 = 70 mm links



Sehr empfehlenswert!

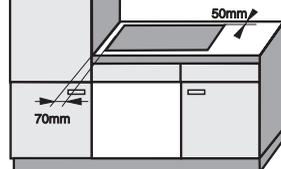
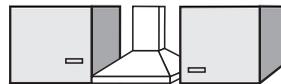


Nicht empfehlenswert!



Nicht erlaubt!

KM 543 / KM 547



Nicht empfehlenswert!

Einbau

Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

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

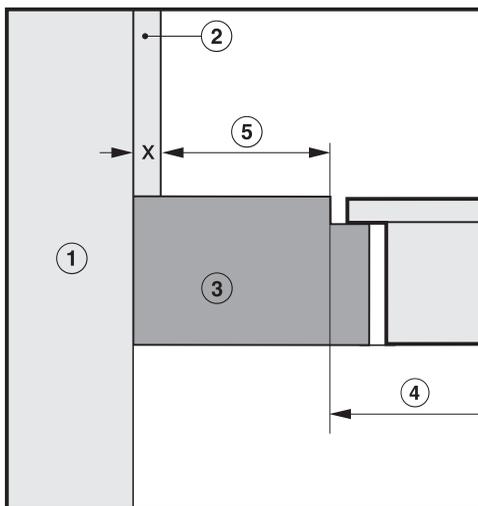
Bei einer Verkleidung aus **brennbarem Material** (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

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

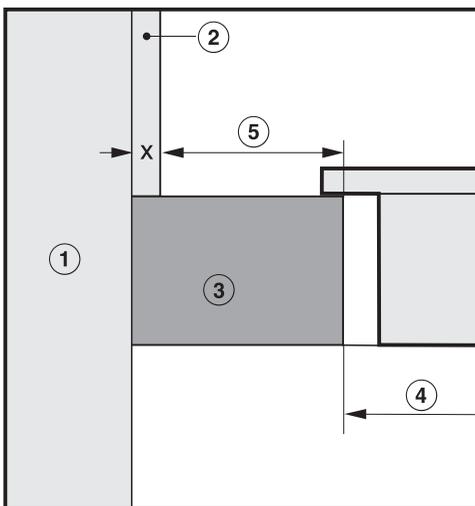
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm

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

Flächenbündige Kochfelder



Rahmen-/Facettenkochfelder

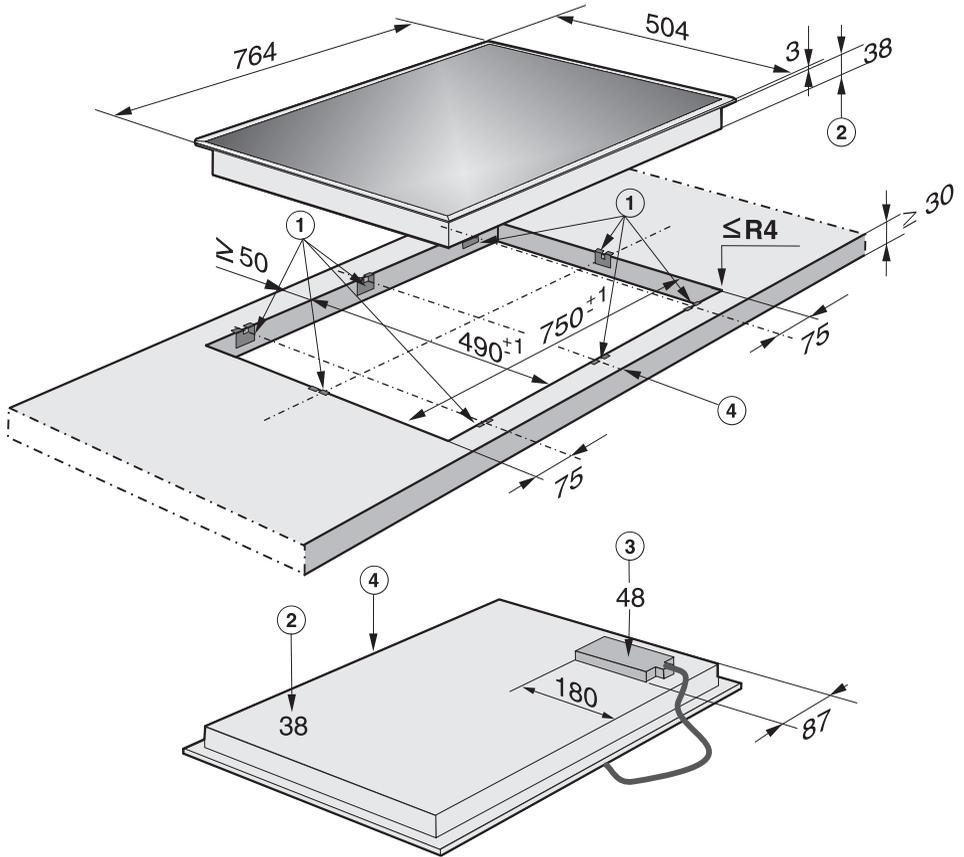


- ① Mauerwerk
- ② Nischenverkleidung
Maß x = Stärke der Nischenverkleidung
- ③ Arbeitsplatte
- ④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte
- ⑤ Mindestabstand
bei **brennbaren** Materialien 50 mm
bei **nicht brennbaren** Materialien $50 \text{ mm} - \text{Maß } x$

Einbau

Einbaumaße KM 537 / KM 551

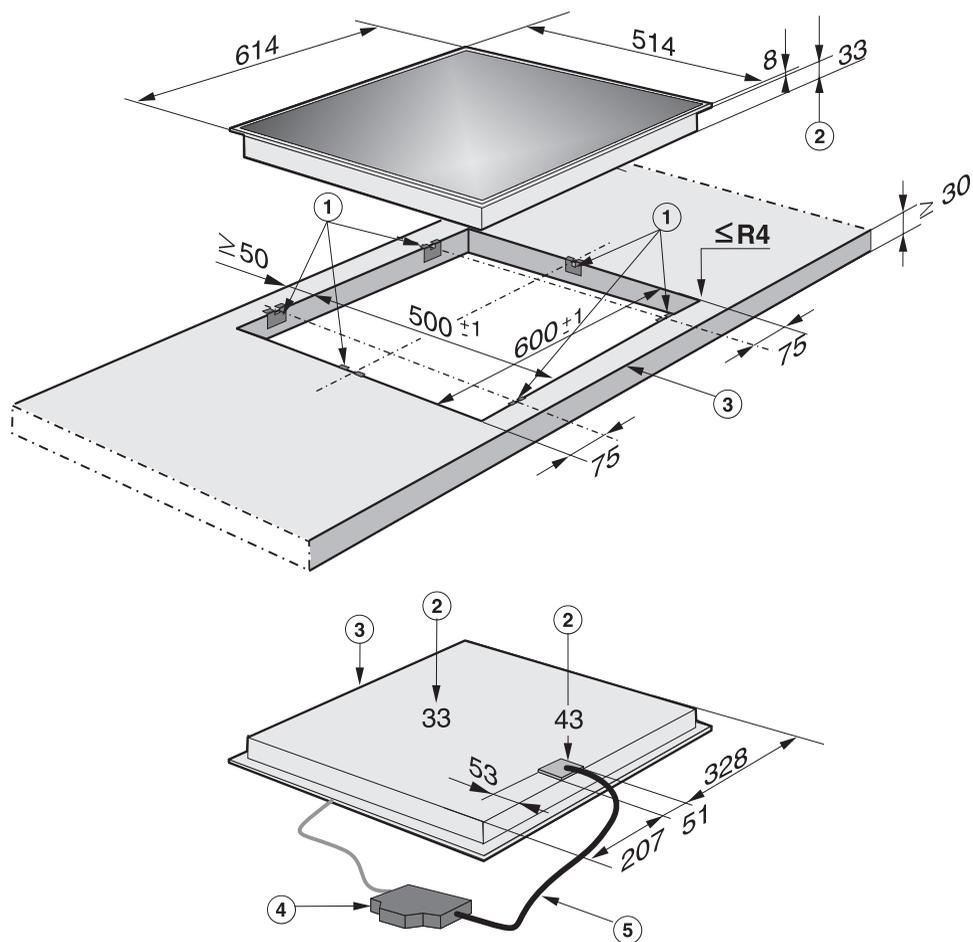
(Rahmenkochfelder)



- ① Klemmfedern
- ② Einbau-Höhe
- ③ Einbau-Höhe Netzanschlusskasten
- ④ vorn

Einbaumaße KM 540 / KM 541 / KM 542 / KM 543

(Rahmenkochfelder)



① Klemmfedern

② Einbau-Höhen

③ vorn

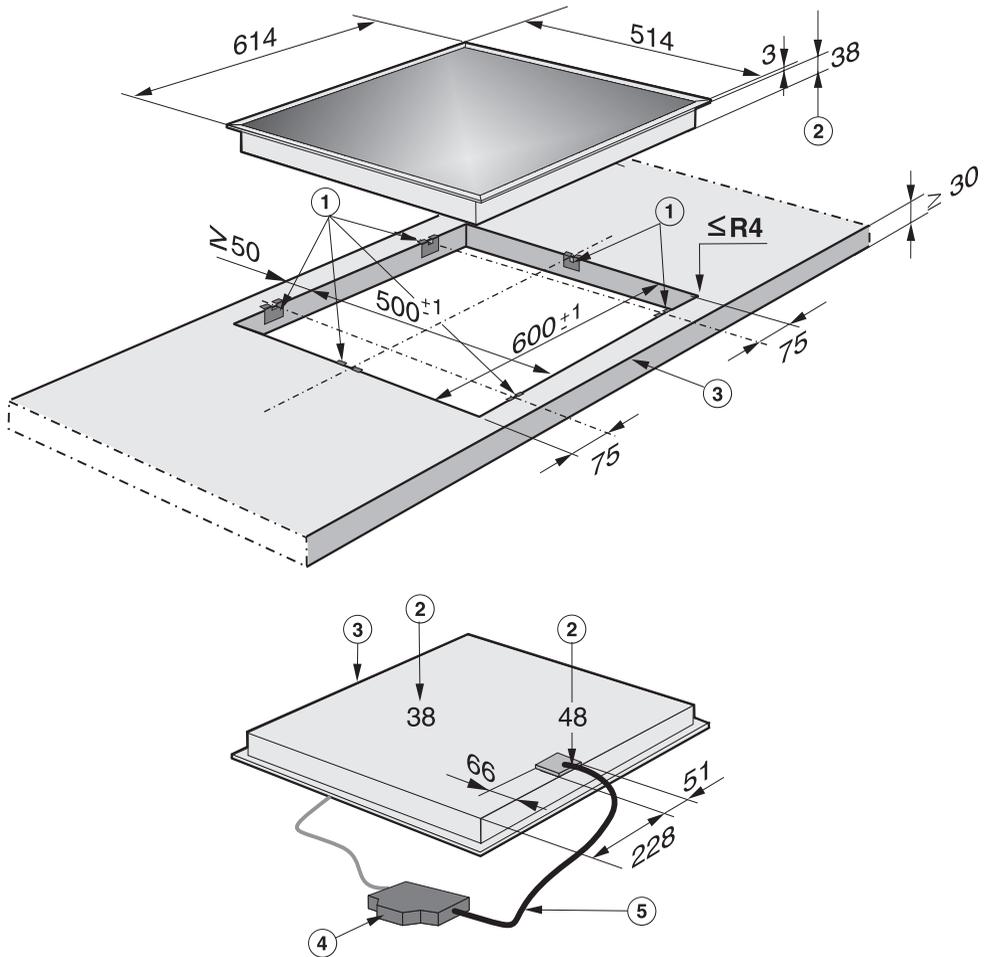
④ Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung, L = 1440 mm

⑤ Kabelbaum, L = 1550 mm

Einbau

Einbaumaße KM 547

(Rahmenkochfeld)



① Klemmfedern

② Einbau-Höhen

③ vorn

④ Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung, L = 1440 mm

⑤ Kabelbaum, L = 1550 mm

Einbau

Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenauschnitt gemäß des Maßbildes. Beachten Sie den Mindestabstand von 50 mm zur Rückwand sowie rechts oder links (bei KM 543/547 70 mm) zu einer Seitenwand. (siehe Kapitel "Sicherheitshinweise zum Einbau").
- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Die verwendeten Materialien müssen temperaturbeständig sein.

Rahmenkochfelder:

Wird beim Einbau festgestellt, dass die Dichtung des Rahmens an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte aufliegt, können die Eckenradien, $\leq R4$, mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

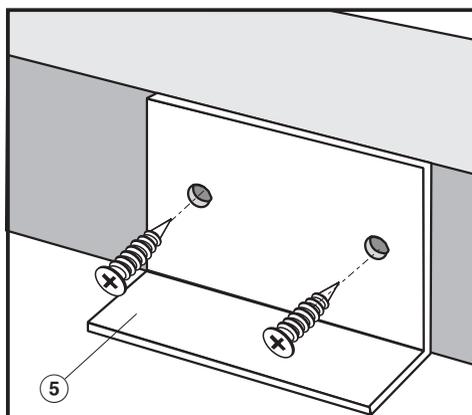
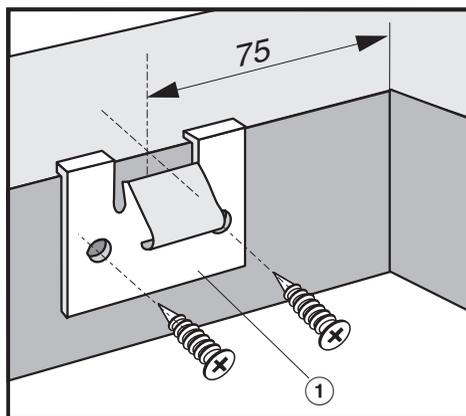
Facettenkochfelder:

Ein entsprechendes Dichtungsband bewirkt einen rutschfesten Sitz des Kochfeldes im Ausschnitt. Der Spalt zwischen Rahmen und Arbeitsplatte wird sich nach einiger Zeit verringern.

Klemmfedern und Sicherungsbleche befestigen

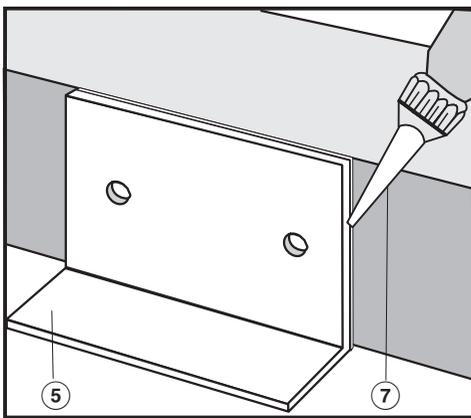
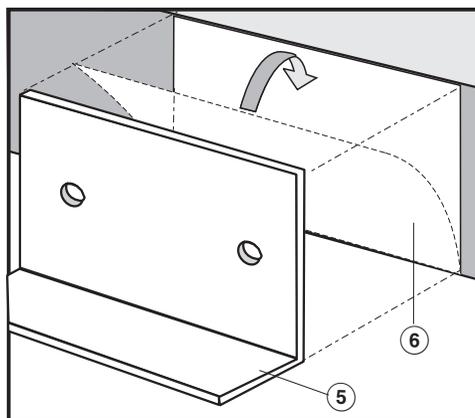
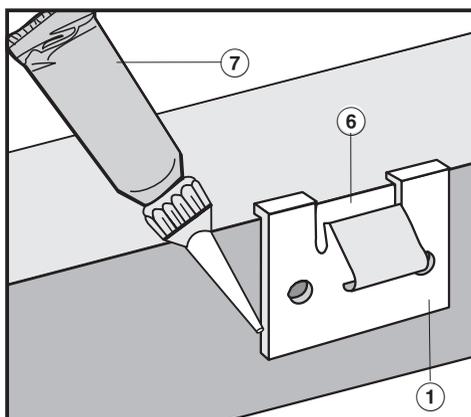
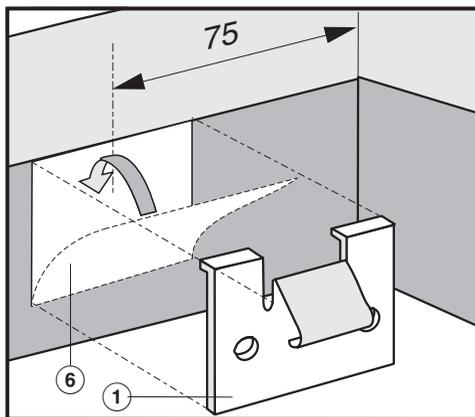
- Die mitgelieferten Klemmfedern ① und Sicherungsbleche ⑤ (nur bei Facettenkochfeldern) an den gekennzeichneten Stellen (siehe Kapitel "Einbaumaße") am oberen Rand des Ausschnittes an- bzw. auflegen und mit den mitgelieferten Schrauben 3,5 x 25 mm befestigen.

Arbeitsplatte aus Holz



Einbau

Arbeitsplatte aus Naturstein



- Die Klemmfedern ① und Sicherungsbleche ⑤ (nur bei Facettenkochfeldern) mit starkem, doppelseitigem Klebeband ⑥ positionieren und befestigen.

- Die seitlichen Ränder und den unteren Rand der Klemmfedern mit Silikon ⑦ verkleben.

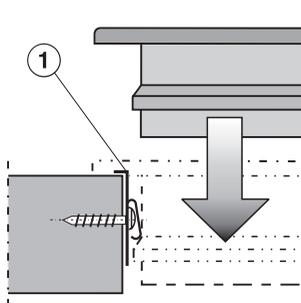
Die Schrauben werden für Arbeitsplatten aus Naturstein nicht benötigt.

Kochfeld einsetzen

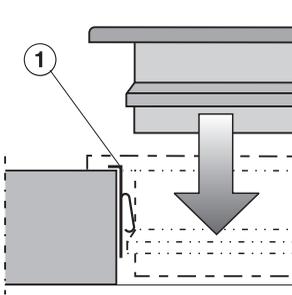
- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Arbeitsplatten-ausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld lose auf die Klemmfedern ① auf.
- Drücken Sie mit beiden Händen das Kochfeld gleichmäßig am Rand nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie dabei darauf, dass die Dichtung des Kochfeldes nach dem Einrasten auf der Arbeitsplatte aufliegt. Nur so ist eine allseitige Dichtwirkung gewährleistet. Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel.
- Schließen Sie das Kochfeld an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

Das Ausheben des Kochfeldes kann nur mit einem Spezialwerkzeug vorgenommen werden.

Arbeitsplatte aus Holz

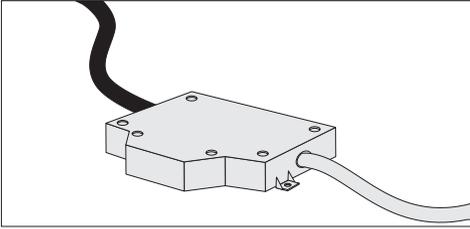


Arbeitsplatte aus Naturstein



Einbau

Netzanschlusskasten

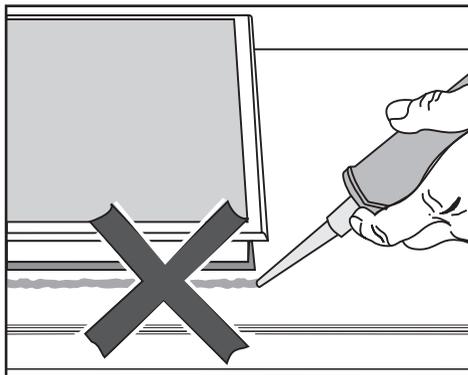


Der Anschlusskasten kann wie folgt positioniert werden:

- lose im Unterschrank unterhalb des Kochfeldes.
- an einer Seitenwand im Unterschrank unterhalb des Kochfeldes.
- an der Wand hinter dem Unterschrank.
- in einem Nebenschrank.

Ein Mindestabstand von 150 mm ist zwischen Anschlusskasten und Kochfeld sowie einer Wärmequelle, z. B. einem Herd oder Backofen, einzuhalten.

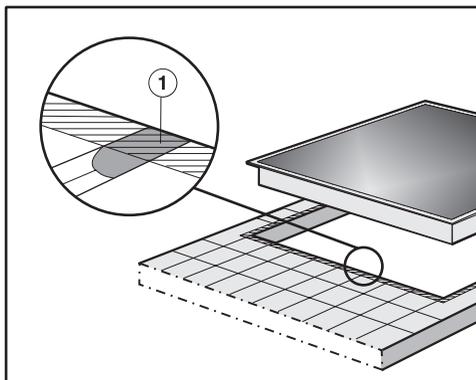
Dichtung



Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel, außer es wird ausdrücklich gefordert. Das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Auf keinen Fall darf Fugendichtungsmittel zwischen den Rahmen des Geräteoberteils und die Arbeitsplatte gelangen!
Der Ausbau im Servicefall würde erschwert, Rahmen/Arbeitsplatte könnten dadurch beschädigt werden.

Geflieste Arbeitsfläche



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

- ② Einbau-Höhe
- ③ Einbau-Höhe Netzanschlusskasten
- ④ vorn

Das flächenbündige Kochfeld ist für den Einbau in Naturstein (Granit, Marmor), geflieste Arbeitsplatten und Massivholz geeignet. Andere Materialien, z. B. Corian und Askilan, eignen sich nicht.

Für den Einbau ist ein 800 mm breiter Unterschrank erforderlich.

Das Kochfeld muss nach dem Einbau für Wartungszwecke von unten frei zugänglich sein, damit das Fugendichtungsmittel nicht entfernt werden muss.

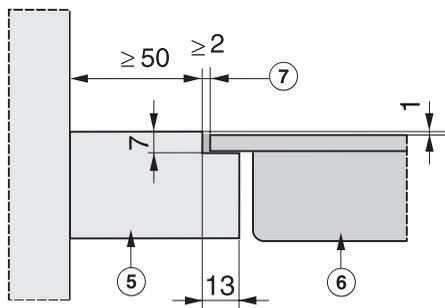
Das Kochfeld wird

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

Einbau

Arbeitsplattenausschnitt erstellen und Kochfeld einsetzen

Arbeitsplatte aus Naturstein



⑤ Arbeitsplatte

⑥ Kochfeld

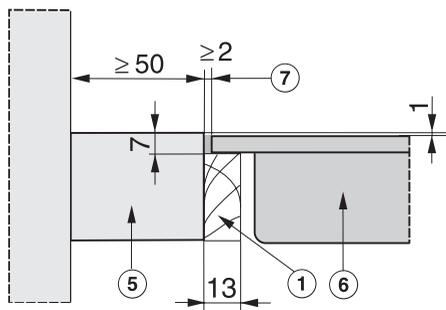
⑦ Fugenbreite

Eckenradius der ausgefrästen Arbeitsplatte $\leq R4$

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt gemäß der Abbildungen.
- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Ausschnitt nach unten.
- Setzen Sie das Kochfeld ⑥ in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Schließen Sie das Kochfeld an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.
- Spritzen Sie die verbleibende Fuge ⑦ mit einem temperaturbeständigen (mindestens 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Da die Glaskeramikscheibe und der Arbeitsplattenausschnitt einer gewissen Maßtoleranz unterliegen, kann die Fugenbreite ⑦ variieren (min. 2 mm).

Massivholz / geflieste Arbeitsplatte



① Holzleiste 13 mm
(nicht im Lieferumfang enthalten)

⑤ Arbeitsplatte

⑥ Kochfeld

⑦ Fugenbreite

Eckenradius der gefliesten Arbeitsplatte $\leq R4$

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt gemäß der Abbildungen.
- Befestigen Sie die Holzleisten ① 7 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte (siehe Abbildung).
- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Ausschnitt nach unten.
- Setzen Sie das Kochfeld ⑥ in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Schließen Sie das Kochfeld an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.
- Spritzen Sie die verbleibende Fuge ⑦ mit einem temperaturbeständigen (mindestens 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Da die Glaskeramikscheibe und der Arbeitsplattenausschnitt einer gewissen Maßtoleranz unterliegen, kann die Fugenbreite ⑦ variieren (min. 2 mm).

Einbau

Elektroanschluss

Mit dem Anschluss des Gerätes an das Elektronetz und zum Wechseln der Anschlussleitung beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Der Hersteller macht darauf aufmerksam, dass keine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Schäden übernommen wird, die durch unsachgemäßen Einbau oder falschen Anschluss entstehen.

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

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschluss und Absicherung

Die erforderlichen **Anschlussdaten** finden Sie auf dem **Typenschild**.

Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Strangspannung AC 230 V / 50 Hz
Überstromschutzschalter 16 A
Auslösecharakteristik Typ B oder C

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlusschema.

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE bzw. ÖVE, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Zusätzlich für Österreich

Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstromanteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20 % des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstromschutzschalter zu verwenden.

Trenneinrichtungen

Das Gerät 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

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, gehen Sie je nach Installation in der Verteilung wie folgt vor:

- **Schmelzsicherungen**
Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen. oder:
- **Sicherungs-Schraubautomaten**
Prüfknopf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt. oder:
- **Einbau-Sicherungsautomaten**
(Leitungs-Schutzschalter, mind. Typ B oder C !):
Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen. oder:
- **FI-Schutzschalter**
(Fehlerstrom-Schutzschalter)
Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Anschlussleitung

Das Gerät muss mit einer Anschlussleitung vom Leitungstyp H 05 VV-F oder H 05 RR-F mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

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

Wechsel der Anschlussleitung

Bei Wechsel der Anschlussleitung darf nur der spezielle Leitungstyp H 05 VV-F oder H 05 RR-F verwendet werden, der beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

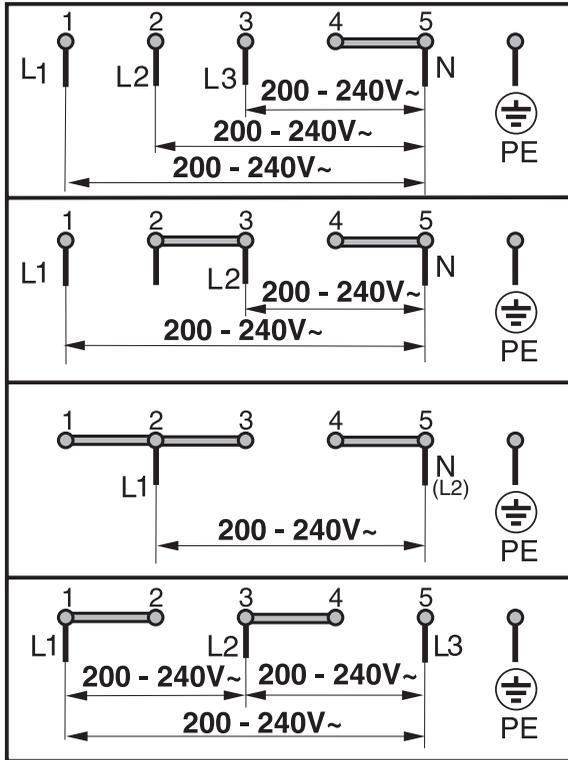
Zum Wechseln der Anschlussleitung beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild.

Der Schutzleiter muss an den gekennzeichneten Anschluss ⚡ angeschraubt werden.

Einbau

Anschlusschema



Kundendienst, Typenschild

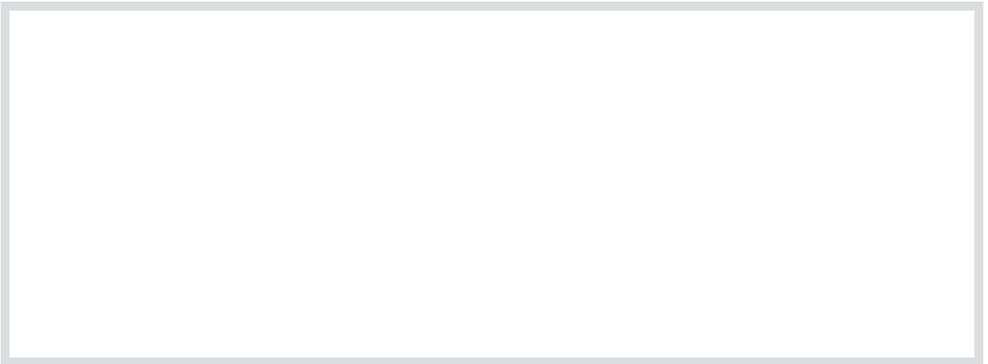
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

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

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.



Miele

Deutschland:

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Telefon: 05241 89-0
Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
5071 Wals bei Salzburg
Telefon: 050 800 0
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
1010 Luxemburg/Gasperich
Telefon: 49711-29
Telefax: 49711-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu



Werkkundendienst

Deutschland

0800 2244666*

*kostenfrei

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich

050 800 300**

**österreichweit
zum Ortstarif

Mo-Sa 7 - 19 Uhr

Luxemburg

00352 4 97 11-20/22

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr



Produktinformationen

Deutschland

0180 5252100*

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

*€ 0,14 pro Minute
Festnetz der T-Com,
Mobilfunkgebühren
abweichend

Sa 9 - 13 Uhr

Österreich

050 800 800**

**österreichweit
zum Ortstarif

Mo-Fr 8 - 18 Uhr

Luxemburg

00352 4 97 11-28/29

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr