

Gebrauchs- und Montageanweisung Glaskeramik-Kochfelder



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	4
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	14
Übersicht	15
Kochfeld	15
KM 6220	15
KM 6223	16
KM 6224	17
KM 6226 / KM 6227	18
KM 6229	19
KM 6230	20
Bedienelemente/Anzeigen	21
Kochzonendaten	23
Erste Inbetriebnahme	25
Kochfeld erstmalig reinigen	25
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen	25
Funktionsweise der Kochzonen	26
Kochgeschirr	27
Tipps zum Energiesparen	28
Einstellbereich	29
Bedienung	30
Bedienprinzip	30
Einschalten	31
Leistungsstufe einstellen/ändern	31
Ausschalten	31
ExtraSpeed Kochzone	31
Restwärmearzeige	31
Zuschaltung	32
Leistungsstufe einstellen - erweiterter Einstellbereich	32
Ankochautomatik	32
Timer	34
Kurzzeit	34
Kochzone automatisch abschalten	36
Timerfunktionen gleichzeitig nutzen	37
Zusatzfunktionen	38
Stop&Go	38

Sicherheitseinrichtungen	39
Inbetriebnahmesperre / Verriegelung	39
Sicherheitsausschaltung	40
Überhitzungsschutz/Topfschutz.....	42
Reinigung und Pflege	43
Programmierung	45
Was tun, wenn	48
Nachkaufbares Zubehör	51
Miele@home/Con@ctivity	52
Sicherheitshinweise zum Einbau	54
Sicherheitsabstände	55
Rahmen-/Facettenkochfelder	59
Hinweise zum Einbau	59
Einbaumaße.....	60
KM 6220	60
KM 6224	61
KM 6226	62
KM 6229	63
KM 6230	64
Einbau	65
Flächenbündige Kochfelder	68
Hinweise zum Einbau	68
Einbaumaße.....	69
KM 6223	69
KM 6227	70
Einbau	71
Elektroanschluss	73
Externer Netzanschlusskasten	73
Kundendienst	77
Kontakt bei Störungen	77
Typenschild	77
Garantie.....	77
Produktdatenblätter	78
Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden.....	78

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieses Kochfeld entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Kochfeld.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Dieses Kochfeld ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsüblichen Aufstellumgebungen bestimmt.
- ▶ Dieses Kochfeld ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn es ihnen so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Kochfeld so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfelds aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Kochfeld spielen.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ **Verbrennungsgefahr!**
Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.
- ▶ **Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!**
Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.
- ▶ **Erstickengefahr!** Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- ▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten können. Wenn Sie das Kochfeld verwenden, schalten Sie die Verriegelung ein, damit Kinder die (gewählten) Einstellungen nicht verändern können.

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Kochfeld auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie das Kochfeld damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieses Kochfeld darf nicht an nicht stationären 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 Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- ▶ Das Kochfeld muss von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektro-Fachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden. Siehe Kapitel "Elektroanschluss".
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.
- ▶ Wenn das Kochfeld mit einem Kommunikationsmodul ausgerüstet ist, muss bei Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen am Kochfeld auch das Kommunikationsmodul vom Netz getrennt sein

Sicherheitshinweise und Warnungen

► 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 Elektonetz. 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch

- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Kochfelds können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen. Verwenden Sie das Kochfeld niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Kochfeld aus. Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- ▶ Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.
- ▶ Wenn Spraydosen, leicht entzündbare Flüssigkeiten oder brennbare Materialien erwärmt werden, können sie sich entzünden. Bewahren Sie daher leicht entflammbare Gegenstände niemals in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- ▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Wenn das Kochfeld abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie das Kochfeld niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Bei eingeschaltetem Kochfeld, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Kochfeld abgelegte metallische Gegenstände erhitzen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden. Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus.
- ▶ Sie können sich am heißen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfelds verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.
- ▶ Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen, wenn sie unter den Geschirrboden gelangen. Achten Sie darauf, dass die Glaskeramikscheibe und der Geschirrboden sauber sind, bevor Sie Kochgeschirr aufsetzen.
- ▶ Herabfallende Gegenstände (auch leichte Gegenstände wie Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glaskeramikscheibe fallen.
- ▶ Heiße Gegenstände auf den Sensortasten und Anzeigen können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf den Sensortasten und Anzeigen ab.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das Gerät sofort aus und schaben Sie diese Stoffe sofort mit einem Glasschaber gründlich ab. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an. Reinigen Sie die Kochzonen mit einem Glaskeramikreinigungsmittel nach, sobald sie abgekühlt sind.
- ▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden.
- ▶ Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.
- ▶ Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie schmilzt bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie.
- ▶ Der Kochfeldrahmen bzw. Kochfeldrand (bei Facettenkochfeldern) und die Bedienelemente können durch den Einfluss folgender Faktoren heiß werden: Betriebsdauer, hohe Leistungsstufe(n), großes Kochgeschirr, und Anzahl der Kochzonen in Betrieb.
- ▶ Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- ▶ Wenn Verschmutzungen länger einwirken, können sie einbrennen und lassen sich unter Umständen nicht mehr entfernen. Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich und achten Sie beim Aufsetzen von Kochgeschirr darauf, dass der Geschirrboden sauber, fettfrei und trocken ist.

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.

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Entsorgung der Transportverpackung

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

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

Entsorgung des Altgerätes

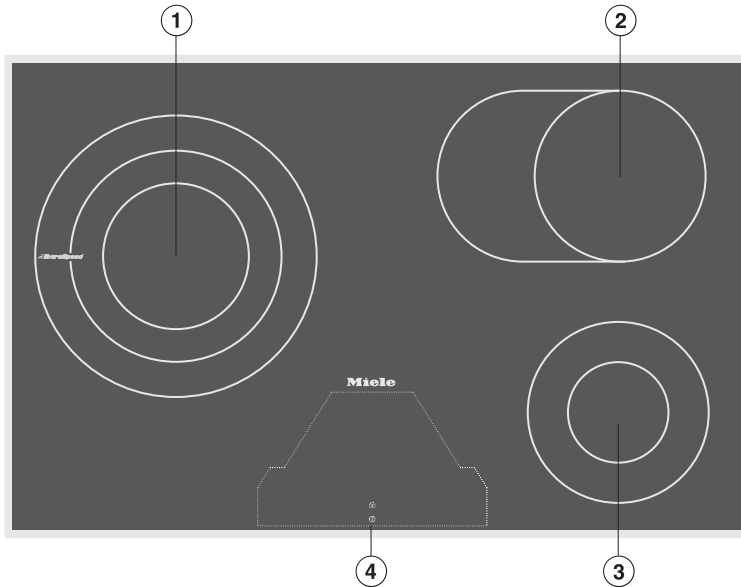
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben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



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Kochfeld

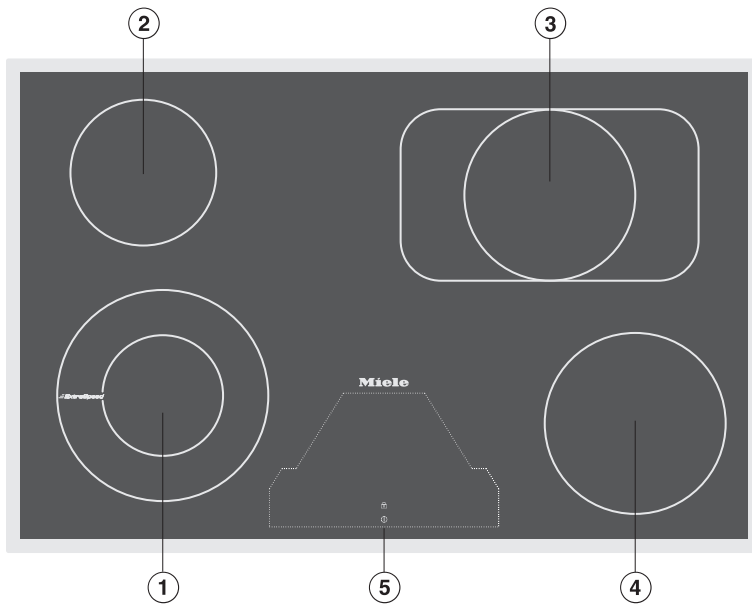
KM 6220



- ① Dreikreis-Kochzone ExtraSpeed
- ② Bräterzone
- ③ Zweikreis-Kochzone
- ④ Bedienelemente/Anzeigen

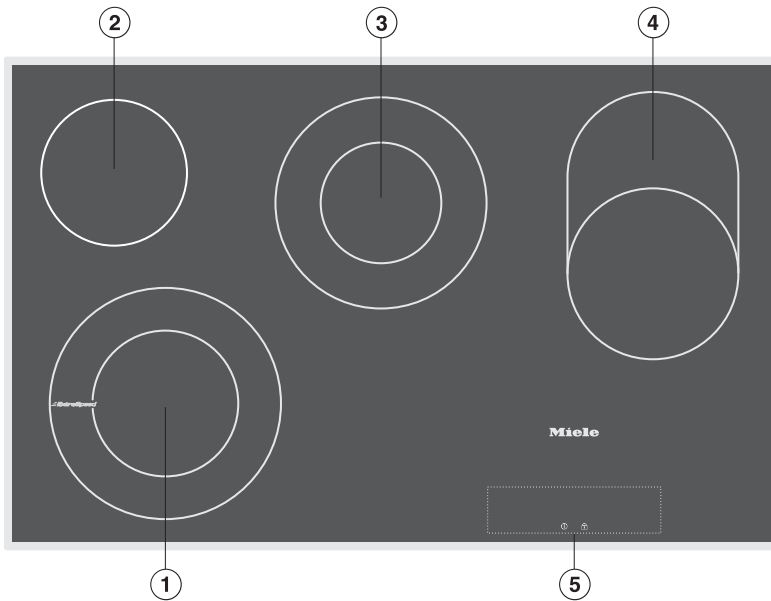
Übersicht

KM 6223



- ① Zweikreis-Kochzone ExtraSpeed
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Bräterzone
- ④ Einkreis-Kochzone
- ⑤ Bedienelemente/Anzeigen

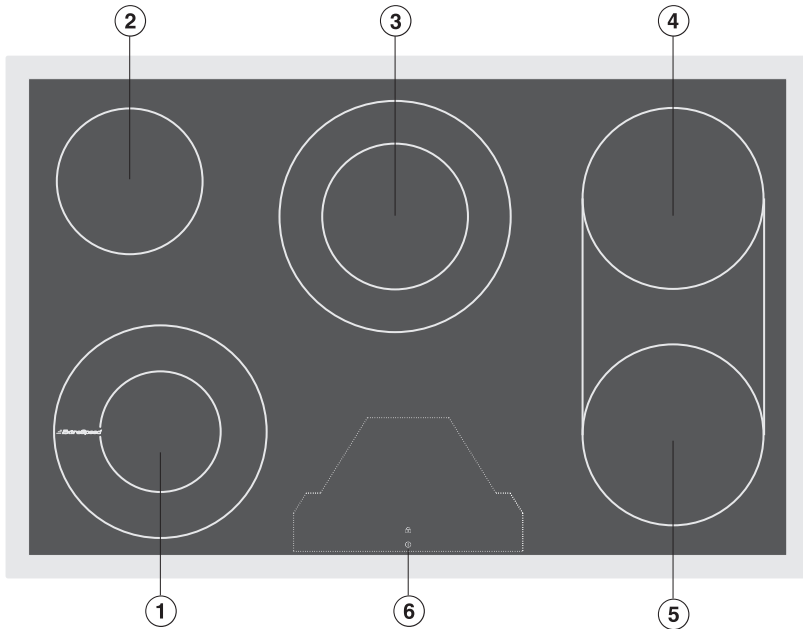
KM 6224



- ① Zweikreis-Kochzone ExtraSpeed
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Zweikreis-Kochzone
- ④ Bräterzone
- ⑤ Bedienelemente/Anzeigen

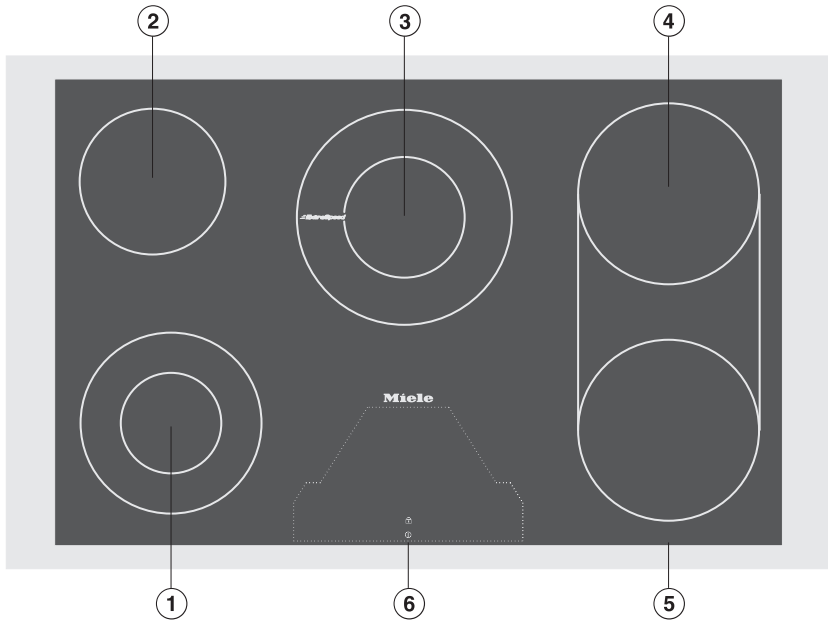
Übersicht

KM 6226 / KM 6227



- ① Zweikreis-Kochzone ExtraSpeed
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Zweikreis-Kochzone
- ④ Einkreis-Kochzone
- ⑤ Einkreis-Kochzone
- ④⑤ kombinierbar zur BräterPlus-Zone
- ⑥ Bedienelemente/Anzeigen

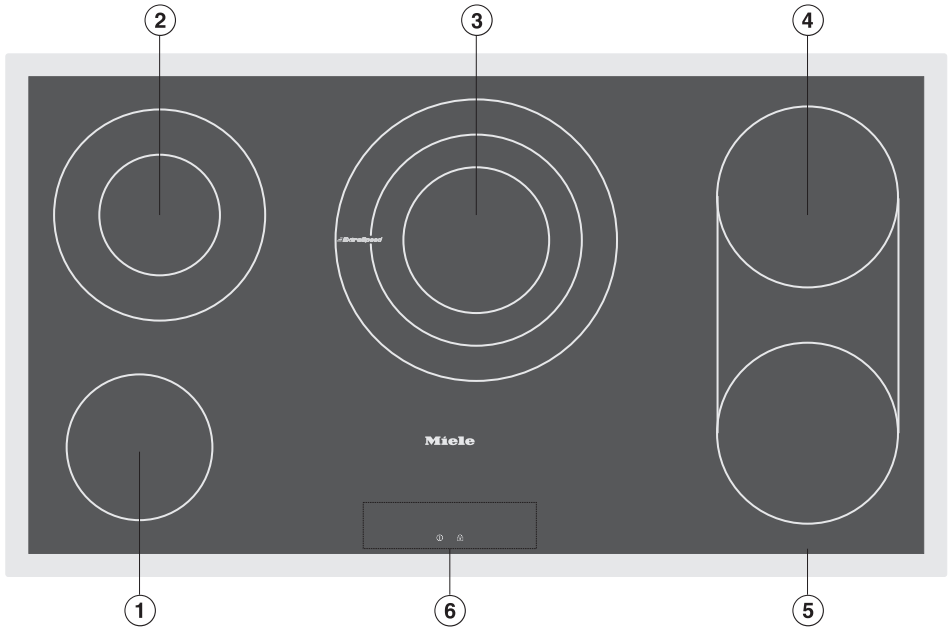
KM 6229



- ① Zweikreis-Kochzone
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Zweikreis-Kochzone ExtraSpeed
- ④ Einkreis-Kochzone
- ⑤ Einkreis-Kochzone
- ④⑤ kombinierbar zur BräterPlus-Zone
- ⑥ Bedienelemente/Anzeigen

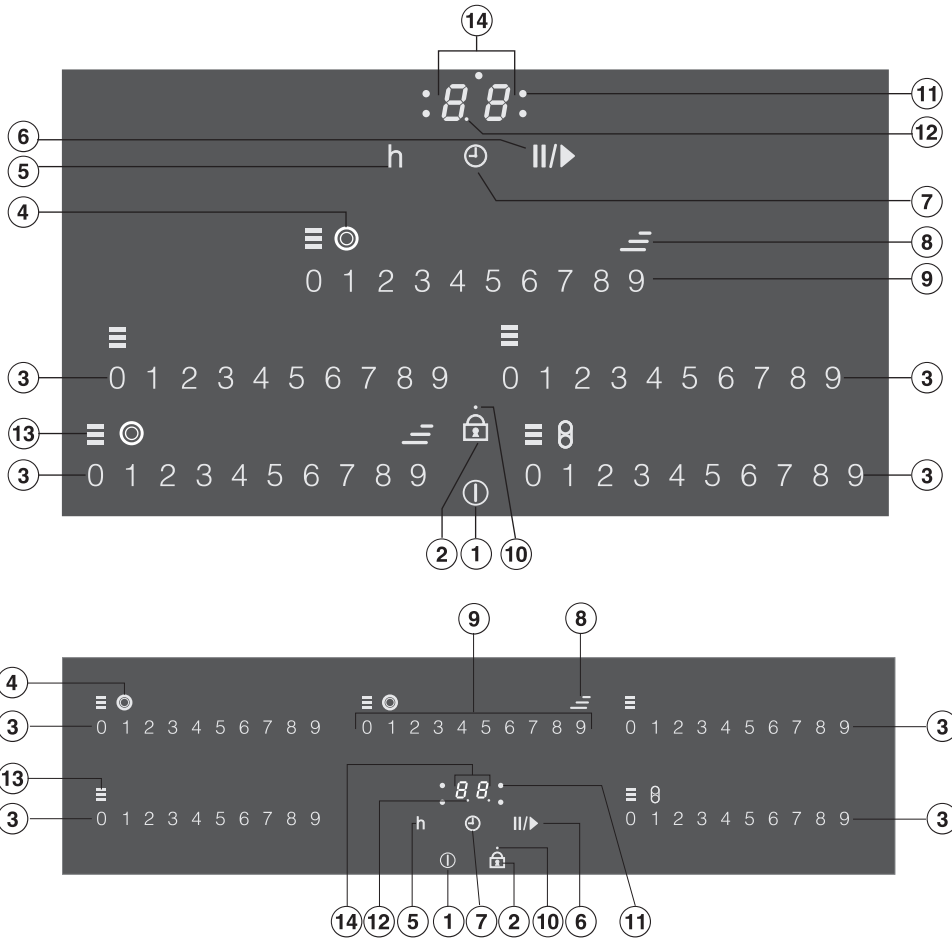
Übersicht

KM 6230



- ① Einkreis-Kochzone
- ② Zweikreis-Kochzone
- ③ Dreikreis-Kochzone ExtraSpeed
- ④ Einkreis-Kochzone
- ⑤ Einkreis-Kochzone
- ④⑤ kombinierbar zur BräterPlus-Zone
- ⑥ Bedienelemente/Anzeigen

Bedienelemente/Anzeigen



Sensortasten

- ① Kochfeld ein-/ausschalten
- ② Inbetriebnahmesperre/Verriegelung aktivieren/deaktivieren
- ③ Bedienskala Leistungsstufe einstellen
- ④ Zuschaltung
- ⑤ Timer umschalten auf Stunden
- ⑥ Stop and Go aktivieren/deaktivieren

Übersicht

- ⑦ Timer
 - Ein-/ausschalten
 - Wechseln zwischen den Timer-Funktionen
 - Anwahl einer Kochzone (siehe Kapitel "Kochzone automatisch abschalten")
- ⑧ ExtraSpeed Funktion
- ⑨ Bedienskala
 - Kurzzeit/Abschaltzeit einstellen
 - Leistungsstufe einstellen für Kochzone Mitte hinten (modellabhängig)

Anzeigeleuchten

- ⑩ Inbetriebnahmesperre/Verriegelung aktiviert
- ⑪ Kochzonenzuordnung, z. B. Kochzone hinten rechts
- ⑫ Halbe Stunden bei einer Kurzzeit von mehr als 99 Minuten
- ⑬ Restwärme
- ⑭ **Timeranzeige**

00 bis *99* Zeit in Minuten




0.h bis Zeit in Stunden





9.h





LC Inbetriebnahmesperre/Verriegelung aktiviert

dE Demonstrationsmodus aktiviert


Kochzonendaten








KM 6220		
Kochzone	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	14,5 / 21,0 / 27,0	1200 / 2300 / 3400
	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	10,0 / 18,0	600 / 1800
		Gesamt: 7600








KM 6223		
Kochzone	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	12,0 / 21,0	1200 / 2900
	14,5	1200
	17,0 / 17,0 x 29,0	1500 / 2600
	18,0	1800
		Gesamt: 8500

KM 6224		
Kochzone	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	14,5 / 23,0	1500 / 3200
	14,5	1200
	12,0 / 21,0	750 / 2200
	17,0 / 17,0 x 29,0	1500 / 2400
		Gesamt: 9000

Übersicht

KM 6226 / KM 6227		
Kochzone	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	12,0 / 21,0	1200 / 2900
	14,5	1200
	14,5 / 23,0	1100 / 2500
	18,0	1800
	18,0	1800
 + 	18,0 x 41,0	3900
		Gesamt: 10500

KM 6229		
Kochzone	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	10,0 / 18,0	600 / 1800
	14,5	1200
	12,0 / 21,0	1200 / 2900
	18,0	1800
	18,0	1800
 + 	18,0 x 41,0	3900
		Gesamt: 9800

KM 6230		
Kochzone	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	14,5	1200
	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5 / 21,0 / 27,0	1200 / 2300 / 3400
	18,0	1800
	18,0	1800
 + 	18,0 x 41,0	3900
		Gesamt: 10700

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

Kochfeld erstmalig reinigen

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

Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst.

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

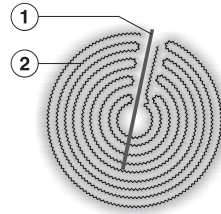
Funktionsweise der Kochzonen

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").

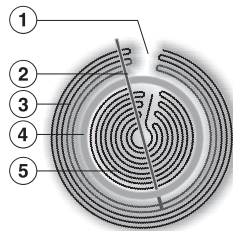
Wenn eine Leistungsstufe eingestellt wird, schaltet sich die Beheizung ein und das Heizband ist durch die Glaskeramikscheibe sichtbar. Die Heizleistung der Kochzonen ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe und wird elektronisch geregelt. Dies bewirkt das "Takten" einer Kochzone: die Beheizung wird an- und ausgeschaltet.

Einkreis-Kochzone



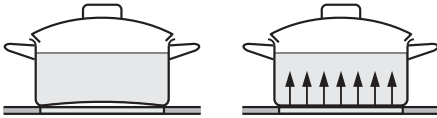
- ① Überhitzungsschutz
- ② Heizband

Zweikreis-Kochzone



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

Am besten geeignet sind Metalltöpfe 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.



kalt

heiß

Weniger geeignet ist Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Steingut. Diese Materialien leiten die Wärme nicht gut weiter.

Nicht geeignet ist Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen.

Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

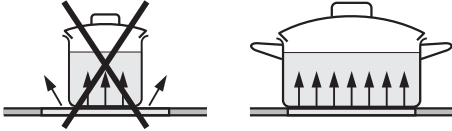
Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeit des Gargergebnisses beeinflussen (z. B. bei der Bräunung von Pfannkuchen).

- Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone ein Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser (siehe Kapitel "Kochzonenaten").
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.

- Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.
- Beachten Sie bei der Anschaffung von Pfannen und Töpfen, dass häufig der maximale oder obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.

Tipps zum Energiesparen

- Achten Sie darauf, dass der Topf- oder Pfannenboden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt oder etwas größer ist. So wird nicht unnötig Hitze abgestrahlt.



- Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So verhindern Sie, dass unnötig Wärme entweicht.
- 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.
- Schalten Sie nach dem Ankochen oder 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.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Garzeit zu reduzieren.

Einstellbereich

Das Kochfeld ist werkseitig mit 9 Leistungsstufen programmiert. Wenn Sie eine feinere Abstufung wünschen, können Sie auf 17 Leistungsstufen erweitern (siehe Kapitel "Programmierung").

	Einstellbereiche	
	werkseitig (9 Stufen)	erweitert (17 Stufen)
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.





* Die ExtraSpeed Kochzone arbeitet auf Leistungsstufe 9 mit einer extrahohen Leistung.


Bedienung

Bedienprinzip

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Sensortaste Ein/Aus ① muss beim Einschalten aus Sicherheitsgründen etwas länger berührt werden als die übrigen Tasten.

Jede Reaktion der Tasten wird mit einem akustischen Signal quittiert.

Bei ausgeschaltetem Kochfeld sind nur die aufgedruckten Symbole für die Sensortasten Ein-/Aus ① und Inbetriebnahmesperre/Verriegelung  sichtbar. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchten alle weiteren Sensortasten auf. Auf den Bedienskalen leuchtet die Sensortaste  in Helligkeitsstufe 2, die Sensortasten  bis  in Helligkeitsstufe 1.

Wenn Sie eine Leistungsstufe einstellen, leuchten die Sensortasten  bis einschließlich der eingestellten Leistungsstufe mit Helligkeitsstufe 2.

Ist die Booster- oder Warmhaltstufe eingestellt, leuchtet die entsprechende Sensortaste mit Helligkeitsstufe 2.

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

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



Brandgefahr!


Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!


Einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste .

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

Leistungsstufe einstellen/ändern



Eine Kochzone ist nicht aktiv, wenn nur die Sensortaste  der Bedienskala leuchtet.

- Berühren Sie zur Aktivierung der Kochzone auf der entsprechenden Bedienskala die Sensortaste .

Alle Sensortasten leuchten auf.

- Berühren Sie die der gewünschten Leistungsstufe entsprechende Sensortaste.

Ausschalten


- Um eine Kochzone auszuschalten, berühren Sie die Sensortaste  auf der entsprechenden Bedienskala.
- Um das Kochfeld und damit alle Kochzonen auszuschalten, berühren Sie die Sensortaste .


ExtraSpeed Kochzone

Die ExtraSpeed Kochzone arbeitet auf Leistungsstufe 9 mit einer extrahohen Leistung.

- Berühren Sie die Sensortaste .

Restwärmeanzeige

Wenn eine Kochzone heiß ist, leuchten nach dem Ausschalten die Restwärmeanzeige und die Sensortaste  auf der Bedienskala.

Die Balken der Restwärmeanzeige erlöschen nacheinander mit zunehmender Abkühlung der Kochzonen. Mit dem letzten Balken erlischt auch die Sensortaste .

Die Restwärmeanzeigen blinken, wenn während des Betriebes oder bei vorhandener Restwärme eine Stromunterbrechung auftritt, oder Sie bei vorhandener Restwärme die Programmierung aufgerufen haben.



Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie die Kochzonen nicht, solange die Restwärmeanzeigen leuchten.

Bedienung

Zuschaltung

Wenn Sie eine Zweikreis-/Dreikreis- oder ExtraSpeed-Kochzone einschalten, wird automatisch immer der zweite Heizkreis zugeschaltet. Der zweite Heizkreis einer Bräterzone und BräterPlus-Zone sowie der dritte Heizkreis einer Dreikreis-Kochzone muss manuell zugeschaltet werden.


Sie können diese werkseitige Einstellung ändern (siehe Kapitel "Programmierung").

Bei einer BräterPlus-Zone werden zwei hintereinander liegende Kochzonen mit einem dazwischen liegenden Brückengeheizkörper zusammengeschaltet. Die BräterPlus-Zone wird ausschließlich über die Kochzone vorn rechts bedient.


Zuschaltung ausschalten

- Berühren Sie die Sensortaste .

Manuell zuschalten

- Berühren Sie "0" auf der Bedienskala der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Sensortaste .

BräterPlus-Zone

- Berühren Sie "0" auf der Bedienskala der Kochzone vorn rechts.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Sensortaste .

Die eingestellte Leistungsstufe wird in der Kochzonenanzeige vorn rechts angezeigt, die Kochzonenanzeige hinten rechts erlischt.

Leistungsstufe einstellen - erweiterter Einstellbereich

- Berühren Sie den Zahlenstrang zwischen den Sensortasten.

Die Sensortasten vor und hinter der Zwischenstufe leuchten heller als die übrigen Tasten.

Beispiel:

Wenn Sie die Leistungsstufe 7. eingestellt haben, leuchten 7 und 8 heller als die übrigen Sensortasten.

Ankochautomatik

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

Aktivieren

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

Während der Ankochzeit (siehe Tabelle) blinkt die eingestellte Fortkochstufe. Bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung") und einer angewählten Zwischenstufe blinken die Sensortasten vor und nach der Zwischenstufe.

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

Deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste der eingestellten Fortkochstufe.

oder

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

diesen Einstellungen im Allgemeinen das leere Kochgeschirr zum Anbraten erhitzt wird.

Fortkochstufe*	Ankochzeit [min : sek]
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. Bei den hohen Fortkochstufen sind nur relativ kurze Ankochzeiten notwendig, da bei

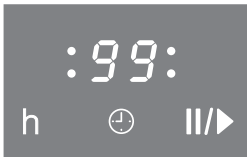
Timer

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, wenn Sie den Timer nutzen möchten. Sie können eine Zeit von 1 Minute (01) bis 9 Stunden (9.h) einstellen.

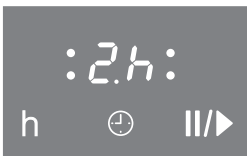
Der Timer kann für zwei Funktionen genutzt werden:

- zum Einstellen einer Kurzzeit
- zum automatischen Abschalten einer Kochzone.

Eine Zeit bis 99 Minuten wird in Minuten eingestellt und angezeigt:



Bei einer Zeit von mehr als 99 Minuten muss der Timer auf Stunden (h) umgestellt werden. Die Zeit wird in Schritten von einer halben Stunde eingestellt. Die halben Stunden werden durch einen Punkt hinter der Ziffer dargestellt. Beispiel 2 Std 30 Min:



Kurzzeit

Minuten einstellen

Beispiel: Sie möchten 15 Minuten einstellen.

- Schalten Sie gegebenenfalls das Kochfeld ein.
- Berühren Sie die Sensortaste (0).

In der Timeranzeige erscheint 00, die rechte 0 blinkt.

Zuerst werden die Zehner-, dann die Einerstellen eingestellt.

- Berühren Sie die der Zehnerstelle entsprechende Sensortaste (hier 1) auf der Bedienskala.

Die Timeranzeige wechselt, rechts blinkt 1.

- Berühren Sie die der Einerstelle entsprechende Sensortaste (hier 5) auf der Bedienskala.


Die Timeranzeige wechselt, die 1 "springt" nach links und rechts erscheint 5.



Nach einigen Sekunden leuchtet die Timeranzeige statisch. Die Kurzzeit beginnt abzulaufen

Stunden einstellen

Volle Stunden werden eingestellt, indem Sie die entsprechende Sensortaste auf der Bedienskala berühren. Halbe Stunden werden eingestellt, indem Sie auf der Bedienskala den Bereich zwischen 2 Sensortasten berühren.

Beispiel: Sie möchten 2 Stunden 30 Minuten einstellen


- Schalten Sie gegebenenfalls das Kochfeld ein.
- Berühren Sie die Sensortaste .

In der Timeranzeige erscheint , die rechte  blinkt.



- Berühren Sie die Sensortaste *h*, um die Anzeige auf Stunden umzustellen.
- Berühren Sie die Bedienskala zwischen den Sensortasten *2* und *3*.

Nach einigen Sekunden leuchtet die Timeranzeige statisch. Die Kurzzeit beginnt abzulaufen.

Ändern

- Berühren Sie die Sensortaste .
- Stellen Sie die gewünschte Zeit wie zuvor beschrieben ein.

Löschen


- Berühren Sie die Sensortaste  so lange, bis in der Timeranzeige  erscheint.

Timer

Kochzone automatisch abschalten

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

Die Kochzone wird von der Sicherheitsausschaltung (siehe entsprechendes Kapitel) ausgeschaltet, wenn die programmierte Zeit länger ist als die maximale zulässige Betriebsdauer.


- Stellen Sie bei der gewünschten Kochzone eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchte für diese Kochzone blinkt.

Die Anzeigeleuchten blinken im Uhrzeigersinn beginnend vorn links, wenn mehrere Kochzonen eingeschaltet sind.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

- Wenn Sie eine Abschaltzeit für eine weitere Kochzone einstellen möchten, gehen Sie vor wie bereits beschrieben.



Wenn mehrere Abschaltzeiten programmiert sind, wird die kürzeste Restzeit angezeigt, und die entsprechende Anzeigeleuchte blinkt. Die anderen Anzeigeleuchten leuchten statisch.

- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die gewünschte Anzeigeleuchte blinkt, wenn Sie sich die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen möchten


Timerfunktionen gleichzeitig nutzen

Die Funktionen Kurzzeit und Automatisches Abschalten können gleichzeitig genutzt werden.

Sie haben eine oder mehrere Abschaltzeiten programmiert und möchten zusätzlich eine Kurzzeit einstellen:


- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchten der programmierten Kochzonen statisch leuchten und in der Timeranzeige  erscheint.
- Stellen Sie die Zeit ein wie zuvor beschrieben.

Sie haben eine Kurzzeit eingestellt und möchten zusätzlich eine oder mehrere Abschaltzeiten programmieren:

- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.
- Stellen Sie die Zeit ein wie zuvor beschrieben.

Kurz nach der letzten Eingabe schaltet die Timeranzeige auf die Funktion mit der kürzesten Restzeit.

Wenn Sie sich die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen möchten:

- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis
 - die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt (Automatisches Abschalten).
 - die Timeranzeige blinkt (Kurzzeit).

Ausgehend von der angezeigten kürzesten Restzeit werden dabei im Uhrzeigersinn alle eingeschalteten Kochzonen und die Kurzzeit angewählt.

Zusatzfunktionen

Stop&Go

Bei Aktivierung von Stop&Go wird die Leistungsstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf 1 reduziert.

Die Leistungsstufen der Kochzonen und die Einstellung des Timers lassen sich nicht ändern, das Kochfeld kann nur ausgeschaltet werden. Eine eingestellte Kurzzeit läuft weiter ab. Ankochstoß und eingestellte Zeiten für automatisches Abschalten werden angehalten.

Bei Deaktivierung arbeiten die Kochzonen mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter, Ankochstoß und Abschaltzeiten laufen weiter ab.

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

Aktivieren / Deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste II/▶.

Nutzen Sie die Funktion, wenn Sie die Bedienelemente schnell von Verschmutzungen reinigen müssen.

Inbetriebnahmesperre / Verriegelung

Die Inbetriebnahmesperre und Verriegelung werden durch einen Netzausfall deaktiviert.

Werkseitig ist eine Ein-Finger-Bedienung eingestellt. Sie können diese Einstellung auf eine Drei-Finger-Bedienung ändern (siehe Kapitel "Programmierung").

Ihr Kochfeld ist mit einer Inbetriebnahmesperre und Verriegelung ausgestattet, damit Kochfeld und Kochzonen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet oder Einstellungen geändert werden können

Die **Inbetriebnahmesperre** wird bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert. Wenn sie aktiviert ist, lässt sich das Kochfeld nicht einschalten und der Timer nicht bedienen. Das Kochfeld ist so programmiert, dass die Inbetriebnahmesperre manuell aktiviert werden muss. Die Programmierung kann so eingestellt werden, dass die Inbetriebnahmesperre 5 Minuten nach Ausschalten des Kochfeldes automatisch aktiviert wird, wenn keine manuelle Verriegelung erfolgt (siehe Kapitel "Programmierung").

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

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

Wenn bei aktivierter Inbetriebnahmesperre oder Verriegelung eine nicht erlaubte Sensortaste berührt wird, erscheinen die Anzeigeleuchte und in der Timeranzeige einige Sekunden LL .

Aktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste \square so lange, bis LL in der Timeranzeige und die Anzeigeleuchte der Verriegelung erscheinen.

Nach kurzer Zeit erlöschen die Anzeigeleuchte und LL .

Deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste \square so lange, bis LL in der Timeranzeige und die Anzeigeleuchte der Verriegelung erlöschen.

Sicherheitseinrichtungen

Sicherheitsausschaltung

Bei zu langer Betriebsdauer

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

Werkseitig ist das Kochfeld auf Sicherheitsstufe 0 programmiert. Bei Bedarf können Sie eine höhere Sicherheitsstufe mit einer kürzeren maximalen Betriebsdauer einstellen (siehe Tabelle).

Leistungsstufe*	Maximale Betriebsdauer [Std:min]		
	Sicherheitsstufe		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	3:00	1:30	1:00
6/6.	2:00	1:00	0:30
7/7.	2:00	0:42	0:24
8	2:00	0:30	0:20
8.	2:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

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

** Werkseitige Einstellung

Bei Bedecken der Sensorfelder

Ihr Kochfeld schaltet automatisch ab, wenn ein oder mehrere Sensortasten länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. In der Timeranzeige blinkt *F* und es ertönt alle 30 Sekunden für 10 Minuten ein Signal.

Wenn Sie die Gegenstände bzw. Verschmutzungen entfernen, erlöschen *F* und der Signalton, und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.




Sicherheitseinrichtungen

Überhitzungsschutz/Topfschutz

Jede Kochzone ist mit einem Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer) ausgestattet.

Die ExtraSpeed-Kochzone ist zusätzlich mit einem Topfschutz ausgestattet. Falls Sie diese Funktion nutzen möchten, müssen Sie die werkseitige Einstellung ändern (siehe Kapitel "Programmierung").

Bei Auslösen des **Überhitzungsschutzes** schaltet sich die Beheizung auch bei der höchsten einstellbaren Leistungsstufe aus- und ein.

Bei Auslösen des **Topfschutzes** schaltet sich die Beheizung der Kochzone aus. Das Symbol  blinkt und auf der Bedienskala der ExtraSpeed Kochzone blinkt  im Wechsel mit .

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes bzw. Topfschutzes 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.



Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen müssen ausgeschaltet sein. Das Kochfeld muss abgekühlt sein.



Verletzungsgefahr!

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.

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

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Lassen Sie das Kochfeld vor jeder Reinigung abkühlen.

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

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, vermeiden Sie bei der Reinigung

- Handspülmittel
- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel
- kalklösende Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner
- scheuernde Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Grill- und Backofensprays
- Glasreiniger,
- scheuernde harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfschwämme) oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten
- Schmutzradierer

Reinigung und Pflege

Glaskeramik-Fläche reinigen

Beschädigung durch spitze Gegenstände!

Reinigen Sie den Bereich zwischen Glaskeramik und Rahmen oder Rahmen und Arbeitsplatte nicht mit spitzen Gegenständen.

Bei der Reinigung mit einem Handspülmittel werden nicht alle Verunreinigungen und Rückstände entfernt.


Es entsteht ein unsichtbarer Film, der zu Verfärbungen der Glaskeramik führt. Diese Verfärbungen lassen sich nicht mehr entfernen.

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche regelmäßig mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger.

- Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche anschließend mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") oder einem handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger, und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Tragen Sie den Reiniger nicht auf eine heiße Glaskeramikfläche auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.
- Entfernen Sie Rückstände des Reinigers mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Glaskeramikfläche anschließend.

Rückstände von Reinigern brennen bei nachfolgenden Kochvorgängen ein und beschädigen die Glaskeramik. Achten Sie darauf, alle Rückstände zu entfernen.

- Entfernen Sie **Flecken** durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger.

 **Verbrennungsgefahr!**

Ziehen Sie Topfhandschuhe an, bevor Sie Rückstände von Zucker, Kunststoff oder Alufolie mit einem Glasschaber von der heißen Glaskeramikfläche entfernen.

- Gelangen **Zucker, Kunststoff oder Alufolie** auf die heiße Glaskeramikfläche, schalten Sie das Kochfeld aus.
- Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich ab.
- Reinigen Sie Glaskeramikfläche anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

Sie können die Programmierung des Kochfeldes Ihren persönlichen Bedürfnissen anpassen. Sie können mehrere Einstellungen nacheinander ändern.

Nach Aufruf der Programmierung erscheinen in der Timeranzeige *P* (Programm) und *5* (Status); bei Kochfeldern mit 3 Kochzonen erscheint hinten links eine zusätzliche Anzeige.

Auf den Bedienskalen vorn links und hinten links wird das Programm angezeigt.

Beispiel:


Programm 3 =

vorn links *3*, hinten links *0*



Programm 14 =

vorn links *4*, hinten links *1*

Auf der Bedienskala vorn rechts wird der Status angezeigt.

Nach Verlassen der Programmierung wird ein automatischer Reset durchgeführt. Er ist abgeschlossen, wenn über der Sensortaste  kurz eine Anzeigelampe aufleuchtet. Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn der Reset abgeschlossen ist.

Programmierung aufrufen

- Berühren Sie bei **ausgeschaltetem Kochfeld gleichzeitig** die Sensortasten  und  so lange, bis die Anzeigelampe für die Verriegelung blinkt.


Programm einstellen

- Um die **Einerstelle** einzustellen, berühren Sie die entsprechende Ziffer auf der Bedienskala **vorn links**.
- Um die **Zehnerstelle** einzustellen, berühren Sie die entsprechende Ziffer auf der Bedienskala **hinten links**.


Status einstellen

- Berühren Sie die entsprechende Ziffer auf der Bedienskala **vorn rechts**.



Einstellungen speichern

- Berühren Sie die Sensortaste  so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

Einstellungen nicht speichern

- Berühren Sie die Sensortaste  so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

Programmierung

Programm ¹⁾		Status ²⁾	Einstellungen
P0	Demonstrationsmodus und werkseitige Einstellung	S0	Demonstrationsmodus ein ³⁾
		S1	Demonstrationsmodus aus
		S9	Wiederherstellung der werkseitigen Einstellungen
P1	Stop and Go	S0	aus
		S1	ein
P2	Umfang der Leistungsstufen	S0	9 Leistungsstufen
		S1	17 Leistungsstufen ⁴⁾
P3	Topfschutz	S0	aus
		S1	unempfindlich
		S2	normal
		S3	hochempfindlich
P4	Quittierungston bei Sensorbetätigung	S0	aus ⁵⁾
		S1	leise
		S2	mittel
		S3	laut
P5	Signalton des Timers	S0	aus
		S1	leise
		S2	mittel
		S3	laut
P6	Inbetriebnahmesperre/Verriegelung	S0	Ein-Finger-Bedienung mit 
		S1	Drei-Finger-Bedienung mit gleichzeitigem Berühren von  und Anwahltasten der beiden rechten Kochzonen
P7	Inbetriebnahmesperre	S0	Nur manuelle Aktivierung der Inbetriebnahmesperre
		S1	Manuelle und automatische Aktivierung der Inbetriebnahmesperre

Programmierung

Programm ¹⁾		Status ²⁾	Einstellungen
P8	Maximale Betriebsdauer	S0	Sicherheitsstufe 0
		S1	Sicherheitsstufe 1
		S2	Sicherheitsstufe 2
P10	Miele@home/Con@ctivity - nur bei kommunikationsfähigen Geräten mit nachgerüstetem Kommunikationsmodul/ Funkstick -	S0	nicht aktuell
		S1	abgemeldet
		S2	angemeldet
P11	Zweiter Heizkreis der Kochzone (vorn/hinten) links	S0	schaltet nicht mit an
		S1	schaltet immer mit an
P12	Zweiter Heizkreis der Kochzone vorn rechts		
		BräterPlus Zone	S0
	Zweikreis-Kochzone	S1	schaltet immer mit an
		S0	schaltet nicht mit an
		S1	schaltet immer mit an
P13	Zweiter Heizkreis der Kochzone (hinten) rechts	S0	schaltet nicht mit an
		S1	schaltet immer mit an
P14	Zweiter Heizkreis der Kochzone hinten Mitte	S0	schaltet nicht mit an
		S1	schaltet immer mit an
P15	Signalton bei Bedecken der Sensorfelder	S0	aus
		S1	ein
P16	Reaktionsgeschwindigkeit der Sensortasten	S0	langsam
		S1	normal
		S2	schnell

1) Nicht aufgeführte Programme sind nicht belegt.

2) Der werkseitig eingestellte Status ist jeweils fett gedruckt.

3) Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timeranzeige dE .

4) Im Text und in den Tabellen werden die erweiterten Leistungsstufen zum besseren Verständnis mit einem Punkt hinter der Ziffer dargestellt.

5) Der Quittierungston der Sensortaste Ein-/Aus Ⓢ kann nicht ausgestellt werden.

Was tun, wenn ...

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Problem	Ursache und Behebung
Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.	<p>Das Kochfeld hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild). <p>Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie<ul style="list-style-type: none">– den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten oder die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder– den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiederdrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	<p>Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.</p>
Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timeranzeige LL.	<p>Die Inbetriebnahmesperre oder Verriegelung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre oder Verriegelung (siehe Kapitel "Inbetriebnahmesperre/Verriegelung").

Problem	Ursache und Behebung
<p>In der Timeranzeige blinkt F und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.</p>	<p>Ein oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen oder Gegenstände (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
<p>Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timeranzeige dE. Die Kochzonen werden nicht heiß.</p>	<p>Das Kochfeld befindet sich im Demonstrationsmodus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivieren Sie den Demonstrationsmodus (siehe Kapitel "Programmierung").
<p>Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus.</p>	<p>Die Betriebsdauer war zu lang.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie die Kochzone wieder ein (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").
<p>Bei eingeschalteter Ankochautomatik kommt der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen.</p>	<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.
<p>Der Inhalt des Kochgeschirrs kommt kaum oder nicht zum Kochen.</p>	<p>Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie anderes Kochgeschirr, das die Wärme besser leitet.
	<p>Der Topf ist im Verhältnis zur Kochzone zu groß.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie einen kleineren Topf.
	<p>Der zweite Heizkreis der Zweikreis-Kochzone oder Bräterzone ist nicht zugeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den zweiten Heizkreis zu.
<p>Die Beheizung einer Kochzone schaltet ein und aus.</p>	<p>Dieses "Takten" der Beheizung ist normal. Es wird durch die elektronische Regelung der Heizleistung bewirkt (siehe Kapitel "Funktionsweise der Kochzonen").</p> <p>Taktet die Beheizung bei der höchsten Leistungsstufe, hat der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").</p>

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>Eine oder mehrere Restwärmeanzeigen blinken.</p>	<p>Der Strom war während des Betriebes oder bei vorhandener Restwärme ausgefallen. Sie haben bei vorhandener Restwärme die Programmierung aufgerufen.</p>
<p>Das Symbol \equiv blinkt und auf der Bedienskala der ExtraSpeed Kochzone blinkt \square im Wechsel mit β.</p>	<p>Der Topfschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie eine Leistungsstufe ein, um die Kochzone wieder in Betrieb zu nehmen.
<p>Die Sensortasten reagieren über- oder unempfindlich.</p>	<p>Die Empfindlichkeit der Sensortasten hat sich verstellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sorgen Sie zunächst dafür, dass weder direktes Licht (Sonnen- oder künstliches Licht) auf das Kochfeld fällt noch die Umgebung des Kochfeldes zu dunkel ist. ■ Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr und reinigen Sie das Kochfeld von Rückständen. Achten Sie darauf, dass das gesamte Kochfeld und die Sensortasten nicht bedeckt sind. ■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute. ■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.
<p>In der Timeranzeige blinkt FE im Wechsel mit Ziffern.</p>	<p>In der Elektronik ist ein Fehler aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute. ■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

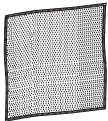
Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Glaskeramik- und Edelstahlreiner 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Mikrofasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

Miele@home/Con@ctivity

Ihr Kochfeld ist kommunikationsfähig und kann über

- ein nachkaufbares **Kommunikationsmodul** in das System Miele@home eingebunden werden oder mit der Dunstabzugshaube kommunizieren (Con@ctivity).
- den ausgewählten Dunstabzugshauben beiliegenden **Funkstick** mit der Haube kommunizieren (Con@ctivity).

System Miele@home:

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

Con@ctivity:


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

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

Möchten Sie das Kochfeld bei

- **Miele@home** anmelden, bereiten Sie zuerst den Anmeldevorgang am Anzeigergerät vor.
- **Con@ctivity** anmelden, müssen Sie zuerst die Dunstabzugshaube anmelden.

Kochfeld anmelden

- Berühren Sie bei **ausgeschaltetem Kochfeld gleichzeitig** die Sensortasten ① und  so lange, bis die Anzeileuchte für die Verriegelung blinkt.

In der Timeranzeige erscheinen *P* (Programm) und *S* (Status). Auf den Bedienskalen wird links die Programmnummer und rechts der eingestellte Status angezeigt.


- Berühren Sie die Sensortaste 1 auf der Bedienskala **hinten links** (Programm 10 einstellen).
- Berühren Sie die Sensortaste 2 auf der Bedienskala **vorn rechts** (Status 2 einstellen = anmelden).

Der Anmeldevorgang startet und auf der Bedienskala vorn rechts blinkt die Sensortaste 2. Der Anmeldevorgang dauert einige Minuten. Sobald er erfolgreich beendet ist, leuchtet die Sensortaste 2 statisch.

- Berühren Sie die Sensortaste ① so lange, bis die Anzeigen erloschen sind, um die Einstellung zu speichern
- Schließen Sie die Anmeldung an der Haube/den Anzeigergeräte ab (siehe entsprechende Anweisungen).

Kochfeld abmelden

Möchten Sie das Kochfeld bei Miele@home abmelden, bereiten Sie zuerst den Abmeldevorgang am Anzeigergerät vor

- Berühren Sie bei **ausgeschaltetem Kochfeld gleichzeitig** die Sensortasten ① und  so lange, bis die Anzeileuchte für die Verriegelung blinkt.


In der Timeranzeige erscheinen *P* (Programm) und *S* (Status). Auf den Bedienskalen wird links die Programmnummer und rechts der eingestellte Status angezeigt.

- Berühren Sie die Sensortaste 1 auf der Bedienskala **hinten links** (Programm 10 einstellen).
- Berühren Sie die Sensortaste 1 auf der Bedienskala **vorn rechts** (Status 1 einstellen = abmelden).

Der Abmeldevorgang startet und auf der Bedienskala vorn rechts blinkt die Sensortaste 1. Der Abmeldevorgang dauert einige Minuten. Sobald er erfolgreich beendet ist, leuchtet die Sensortaste 1 statisch.

- Berühren Sie die Sensortaste ① so lange, bis die Anzeigen erloschen sind, um die Einstellung zu speichern

Sicherheitshinweise zum Einbau

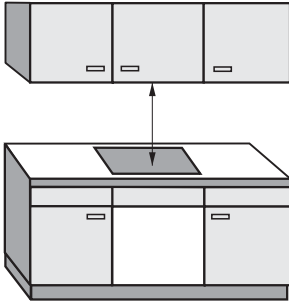
 Das Kochfeld darf nur von einer qualifizierten Fachkraft eingebaut und von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

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

- ▶ Die Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sie sich nicht lösen oder verformen. Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- ▶ Das Kochfeld darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten eingebaut werden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass nach dem Einbau des Kochfeldes die Netzanschlussleitung nicht berührt werden kann.
- ▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des Kochfeldes nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.
- ▶ Halten Sie die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände ein.

Alle Maße sind in mm angegeben.

Sicherheitsabstand oberhalb des Kochfeldes



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

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

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand hinten/seitlich

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

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

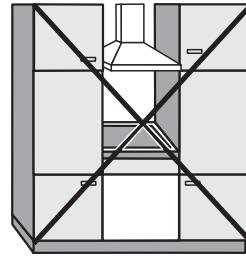
② Mindestabstand **rechts** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
50 mm.

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

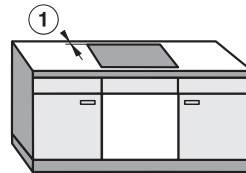
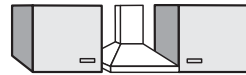
50 mm KM 6220/6223/6224

70 mm KM 6226/6227/6229

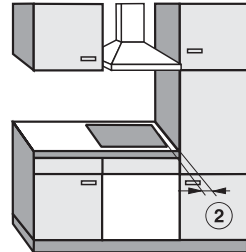
KM 6230



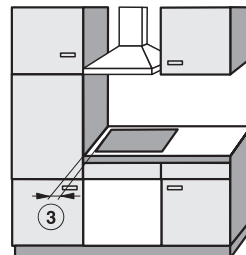
Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

Zwischenboden

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

Wenn unter dem Kochfeld ein Zwischenboden eingebaut wird, muss der Abstand zwischen Oberkante Arbeitsplatte und Oberkante Zwischenboden mindestens 110 mm betragen.

Für die Verlegung der Netzanschlussleitung ist hinten ein Luftspalt von 10 mm erforderlich. Wenn das Kochfeld einen externen Netzanschlusskasten hat, muss der Spalt mindestens 30 mm betragen.

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

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

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

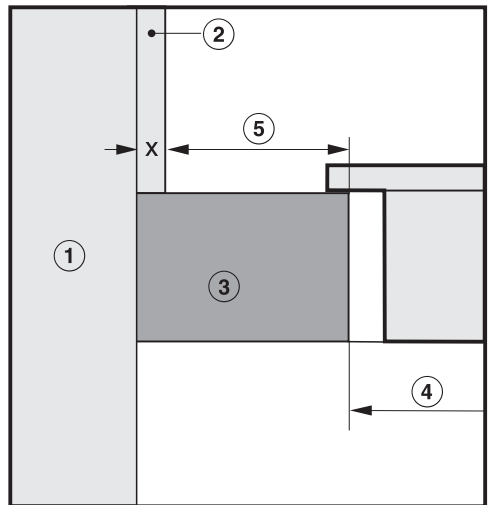
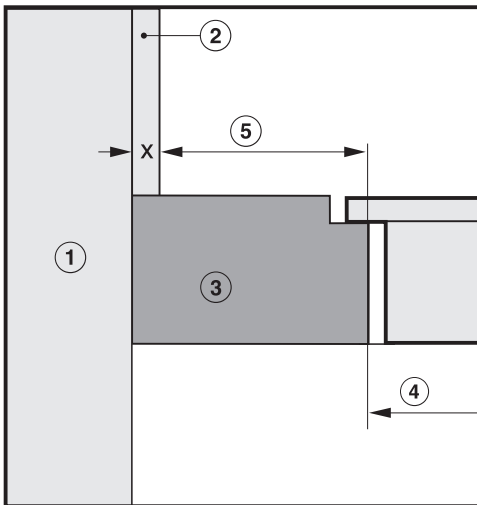
Bei einer Verkleidung aus nicht brennbarem Material (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.

Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm

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

Flächenbündige Kochfelder

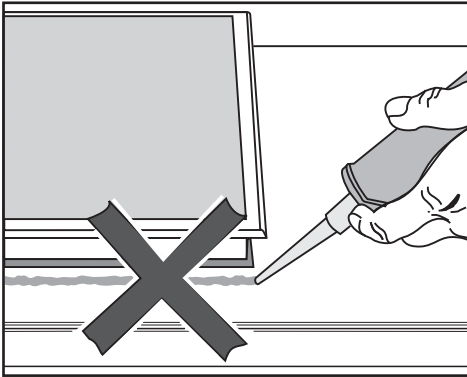
Rahmen-/Facettenkochfelder



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

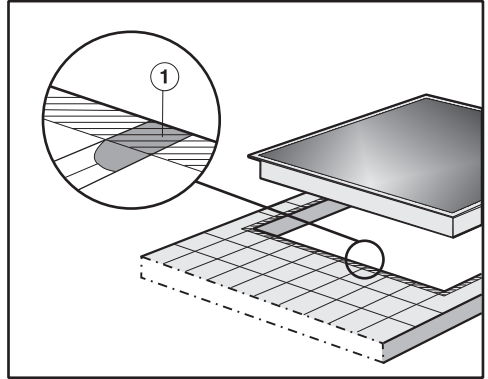
Hinweise zum Einbau

Dichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte



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

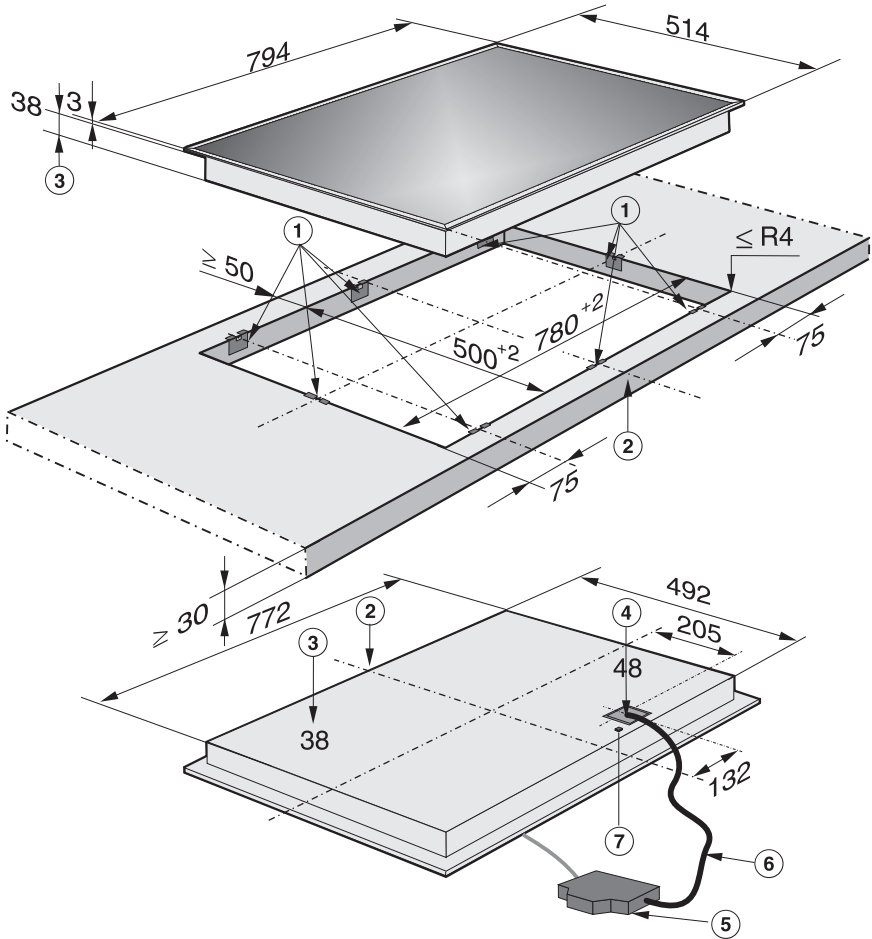
Geflieste Arbeitsfläche



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

Rahmen-/Facettenkochfelder

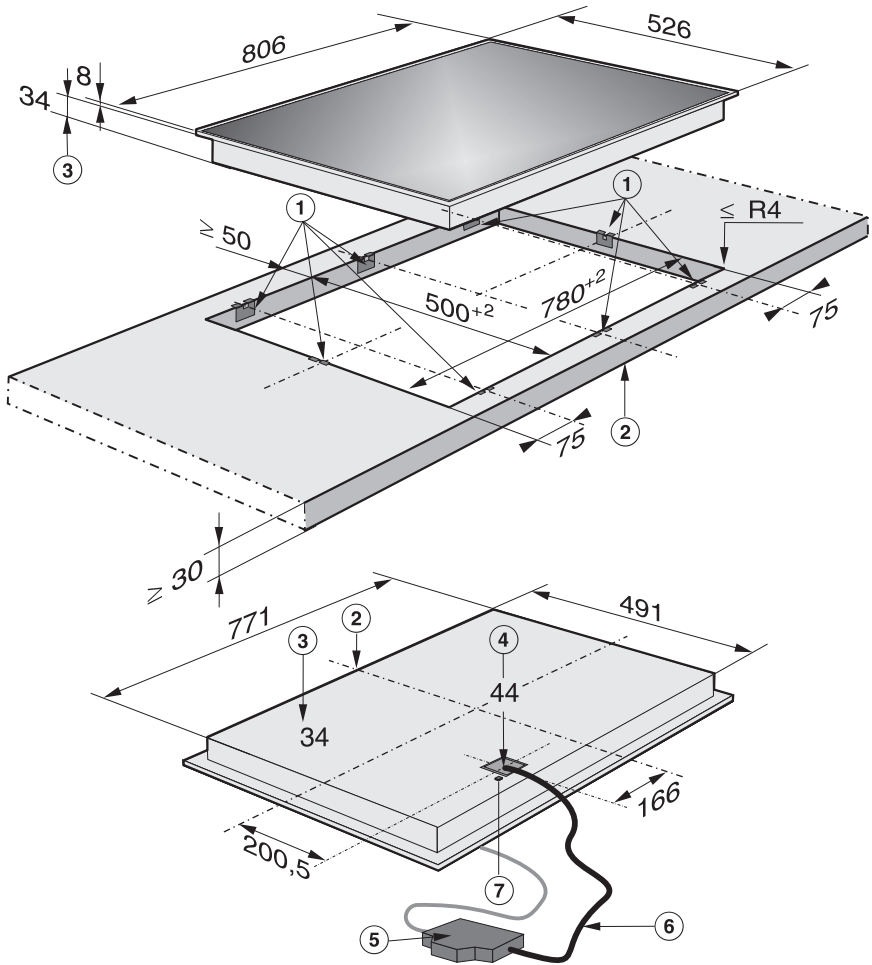
KM 6224



- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| ① Klemmfedern | ⑤ Netzanschlusskasten mit Netzan- |
| ② vorn | schlussleitung, L = 1440 mm |
| ③ Einbauhöhe | ⑥ Kabelbaum, L = 1550 mm |
| ④ Einbauhöhe Kabelausgang | ⑦ Anschluss Miele@home/Con@ctivity |

Rahmen-/Facettenkochfelder

KM 6226



① Klemmfedern

② vorn

③ Einbauhöhe

④ Einbauhöhe Kabelausgang

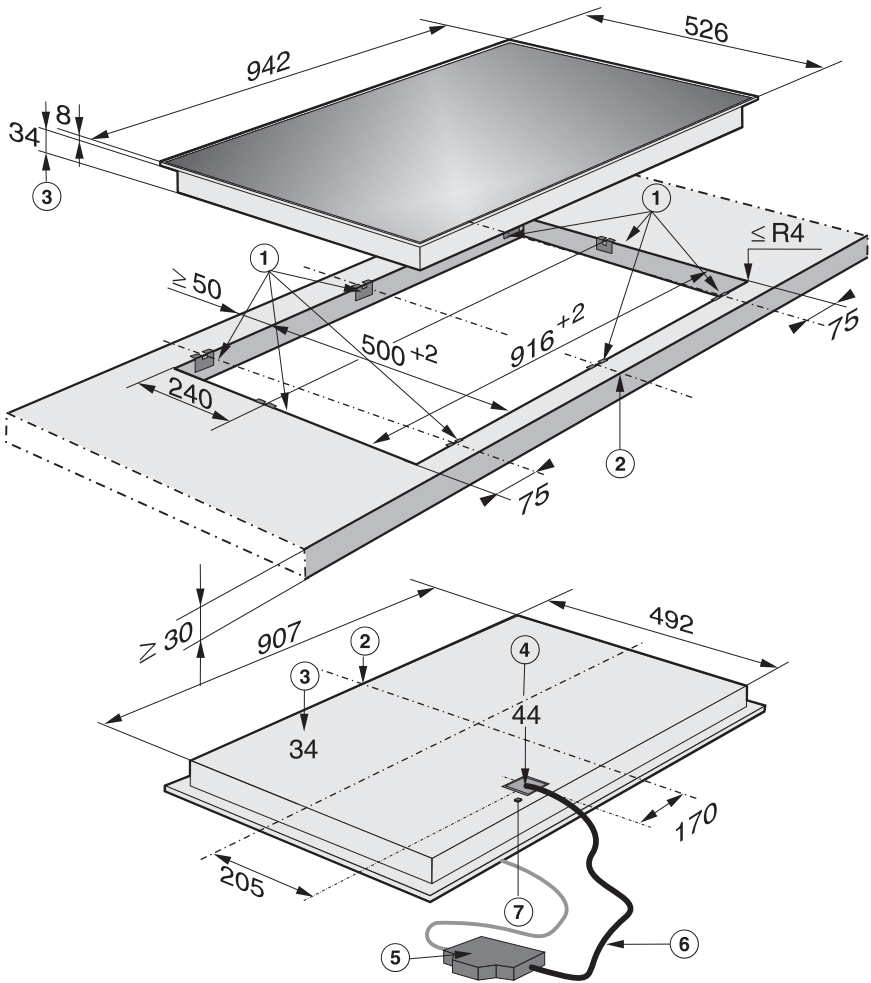
⑤ Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung, L = 1440 mm

⑥ Kabelbaum, L = 1550 mm

⑦ Anschluss Miele@home/Con@ctivity

Rahmen-/Facettenkochfelder

KM 6230



① Klemmfedern

② vorn

③ Einbauhöhe

④ Einbauhöhe Kabelausgang

⑤ Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung, L = 1440 mm

⑥ Kabelbaum, L = 1550 mm

⑦ Anschluss Miele@home/Con@ctivity

Einbau

Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt wie in der Abbildung des Kochfeldes angegeben. Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel "Sicherheitsabstände").

Arbeitsplatte aus Holz

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

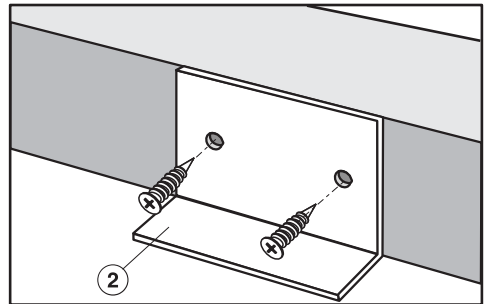
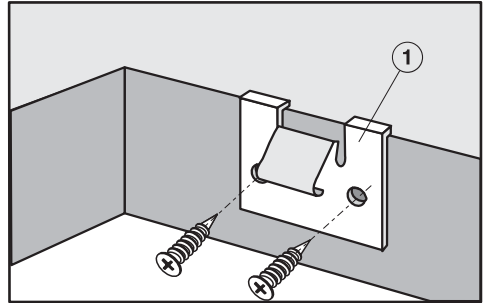
Achten Sie darauf, dass diese Materialien nicht auf die Oberfläche der Arbeitsplatte gelangen.

Das Dichtungsband sorgt für den rutschfesten Sitz des Kochfeldes im Ausschnitt. Der Spalt zwischen Rahmen und Arbeitsplatte verringert sich nach einiger Zeit.

Klemmfedern/Sicherungsbleche befestigen

Die genauen Positionen der Klemmfedern und Sicherungsbleche (nur für Facettenkochfelder) sind in der Abbildung des jeweiligen Kochfeldes angegeben.

Arbeitsplatte aus Holz



- Legen Sie die Klemmfedern ① und Sicherungsbleche ② an den in der Abbildung des Kochfeldes angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes auf bzw. an.

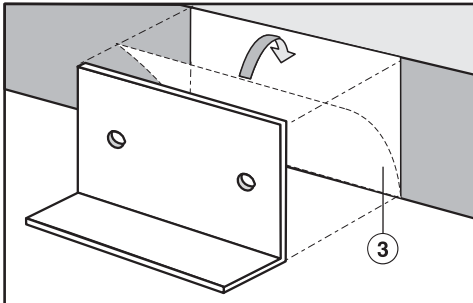
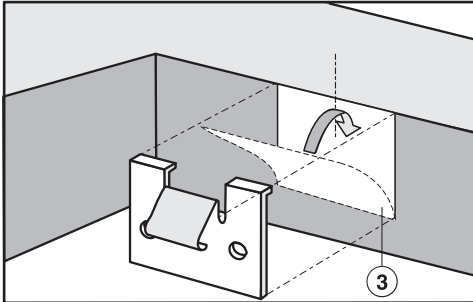
Die Sicherungsbleche werden nur für Facettenkochfelder benötigt.

- Befestigen Sie die Klemmfedern ① und die Sicherungsbleche ② mit den mitgelieferten Holzschrauben 3,5 x 25 mm.

Rahmen-/Facettenkochfelder

Arbeitsplatte aus Naturstein

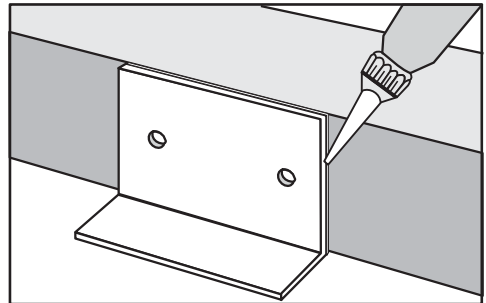
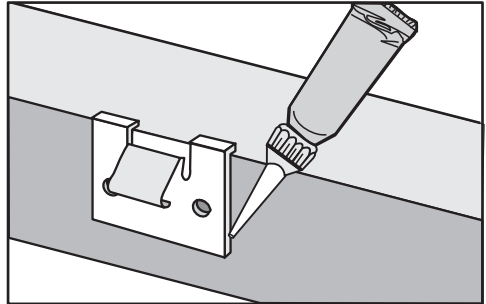
Sie benötigen zum Befestigen der Klemmfedern und Sicherungsbleche starkes doppelseitiges Klebeband (kein mitgeliefertes Zubehör).



- Bringen Sie das Klebeband ③ an den in der Abbildung des Kochfeldes angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes an.

Die Sicherungsbleche werden nur für Facettenkochfelder benötigt.

- Legen Sie die Klemmfedern und Sicherungsbleche am oberen Rand des Ausschnittes auf bzw. an und drücken Sie sie fest an.



- Verkleben Sie die seitlichen Ränder und den unteren Rand der Klemmfedern und Sicherungsbleche mit Silikon.

Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfeldes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld lose in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Drücken Sie das Kochfeld mit beiden Händen am Rand gleichmäßig nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Dichtung nach dem Einrasten auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.

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

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

- Schließen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

Das Kochfeld kann nur mit einem Spezialwerkzeug herausgehoben werden.

Flächenbündige Kochfelder

Hinweise zum Einbau

Ein flächenbündiges Kochfeld ist nur für den Einbau in Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und geflieste Arbeitsplatten geeignet. Im Kapitel "Einbaumaße" mit einem entsprechenden Hinweis gekennzeichnete Kochfelder sind auch für den Einbau in Glasarbeitsplatten geeignet. Bei Arbeitsplatten aus anderen Materialien erfragen Sie bitte beim jeweiligen Hersteller, ob sie für den Einbau eines flächenbündigen Kochfeldes geeignet ist.

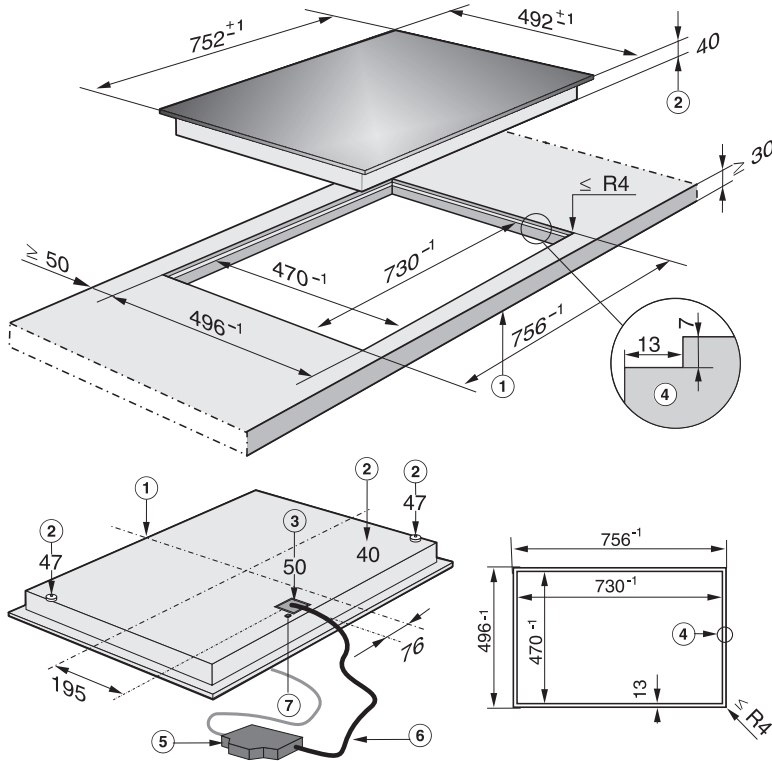
Die lichte Breite des Unterschranks muss mindestens so breit sein wie der innere Arbeitsplattenausschnitt (siehe Kapitel "Einbaumaße"), damit das Kochfeld nach dem Einbau von unten frei zugänglich ist, und der Unterkasten für Wartungszwecke abgenommen werden kann. Ist das Kochfeld nach dem Einbau nicht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

Das Kochfeld wird

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

Einbaumaße

KM 6223

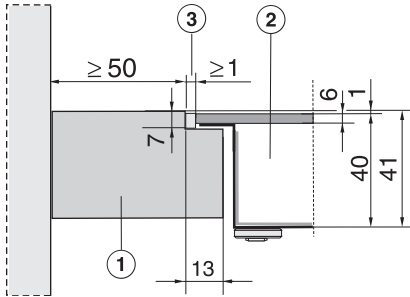


- ① vorn
- ② Einbauhöhe
- ③ Einbauhöhe Kabelausgang
- ④ Stufenfräsung
- ⑤ Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung, L = 1440 mm
- ⑥ Kabelbaum, L = 1550 mm
- ⑦ Anschluss Miele@home/Con@ctivity

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

Einbau

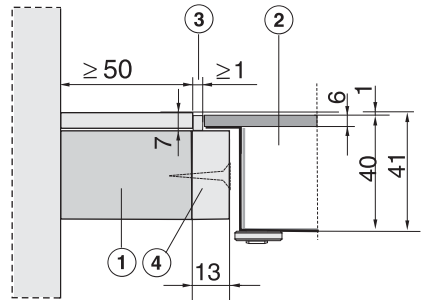
Arbeitsplatte aus Naturstein



- ① Arbeitsplatte
- ② Kochfeld
- ③ Fuge

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

Arbeitsplatte aus Massivholz / geflieste Arbeitsplatte / Glasarbeitsplatte



- ① Arbeitsplatte
- ② Kochfeld
- ③ Fuge
- ④ Holzleisten 13 mm (nicht im Lieferumfang enthalten)

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

Flächenbündige Kochfelder

Arbeitsplatte vorbereiten

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

Kochfeld einsetzen

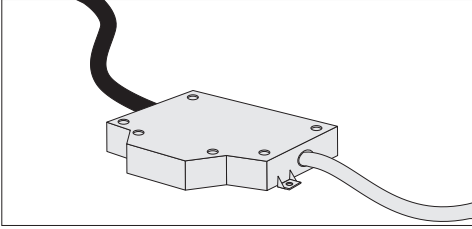
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfeldes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.
- Spritzen Sie die verbleibende Fuge ③ mit einem temperaturbeständigen (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Ungeeignetes Fugen-Dichtungsmittel kann Naturstein beschädigen.

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

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Externer Netzanschlusskasten



Der Anschlusskasten kann folgendermaßen untergebracht werden:

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

Der Netzanschlusskasten wird durch Hitzeeinwirkung beschädigt.

Halten Sie zwischen dem Anschlusskasten und dem Kochfeld sowie einer anderen Wärmequelle (Herd, Backofen usw.) einen Mindestabstand von 150 mm ein.

Positionieren Sie den Anschlusskasten keinesfalls zwischen dem Kochfeld und einem darunter eingebauten Zwischenboden.

⚠ Verletzungsgefahr!

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

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen entstehen oder die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag).

Die Installation des Kochfelds an das Elektronetz darf nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

Elektroanschluss

Anschluss

AC 230 V / 50 Hz

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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.


Fehlerstromschutzschalter

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

Trenneinrichtungen

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

Vom Netz trennen

 Personenschäden durch elektrischen Schlag!
Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

Schmelzsicherungen

- Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

Sicherungs-Schraubautomaten

- Prüfkнопf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herauspringt.

Einbau-Sicherungsautomaten

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

FI-Schutzschalter

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


Netzanschlussleitung

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


Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

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

Wechsel der Netzanschlussleistung

 Personenschäden durch elektrischen Schlag!

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

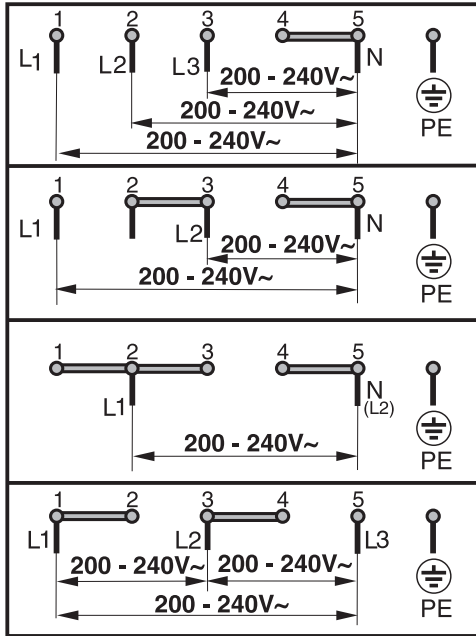
Der Schutzleiter muss an den mit  gekennzeichneten Anschluss angeschlossen werden.

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

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild.

Elektroanschluss

Anschlusschema



Kontakt bei Störungen

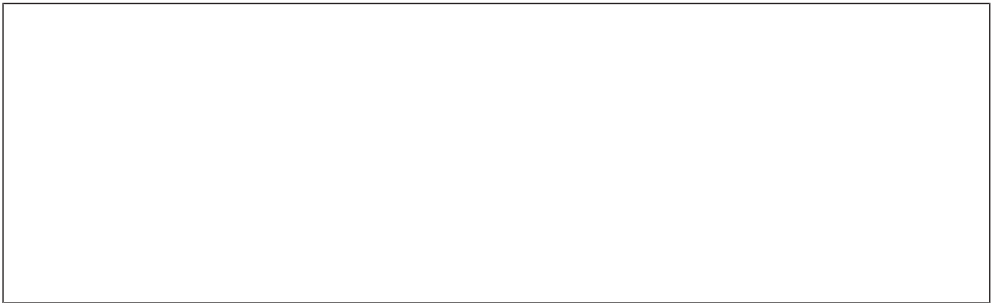
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

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

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

Typenschild

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Rückseite dieses Dokumentes übereinstimmt.



Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Produktdatenblätter

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

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6220
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. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 2. = Ø 170 / 170x265 mm 3. = Ø 100 / Ø 180 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	1. = 185,6 Wh/kg 2. = 194,4 Wh/kg 3. = 193,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	191,2 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6223
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 193,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	191,8 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6224
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 145 / Ø 230 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 170 / 170x265 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	1. = 182,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 194,4 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	188,9 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6226
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	5
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 145 / Ø 230 mm 4. = Ø 180 mm 5. = Ø 180 / 180x410 mm 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 182,0 Wh/kg 4. = 193,7 Wh/kg 5. = 193,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	189,7 Wh/kg

Produktdatenblätter

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6227
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	5
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 145 / Ø 230 mm 4. = Ø 180 mm 5. = Ø 180 / 180x410 mm 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 182,0 Wh/kg 4. = 193,7 Wh/kg 5. = 193,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	189,7 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6229
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	5
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 100 / Ø 180 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 180 mm 5. = Ø 180 / 180x410 mm 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	1. = 193,7 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 188,0 Wh/kg 4. = 193,7 Wh/kg 5. = 193,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	192,0 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6230
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	5
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 145 mm 2. = Ø 120 / Ø 210 mm 3. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 4. = Ø 180 mm 5. = Ø 180 / 180x410 mm 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	1. = 191,1 Wh/kg 2. = 188,0 Wh/kg 3. = 185,6 Wh/kg 4. = 193,7 Wh/kg 5. = 193,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	190,4 Wh/kg



Deutschland:

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

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

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

Österreich:

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

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

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

Luxemburg:

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

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

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

KM 6220 / KM 6223 / KM 6224 / KM 6226 / KM 6227 / KM 6229 /
KM 6230



de-DE

M.-Nr. 09 113 890 / 04