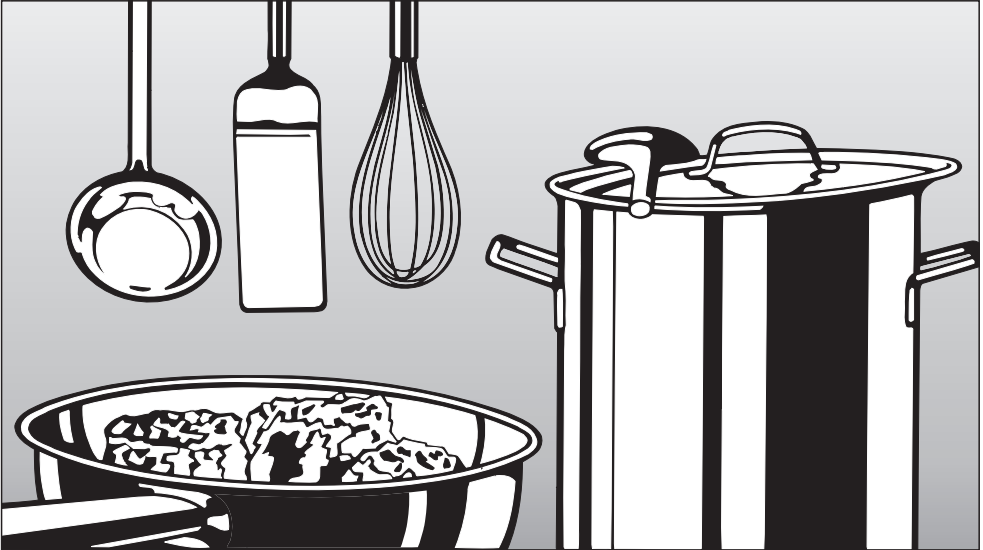


Miele

Gebrauchsanweisung



Glaskeramik-Kochfeld mit Induktion KM 495

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



M.-Nr. 05 613 860

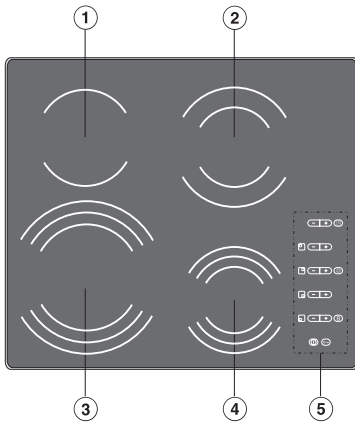
Inhalt

Gerätebeschreibung	4
Kochfeld	4
Bedienfeld	4
Kochzonensteuerung und -anzeige	5
Steuerung und Anzeige der Uhr	5
Kochzonenzeiten	6
Sicherheitshinweise und Warnungen	7
Aktiver Umweltschutz	14
Vor dem ersten Benutzen	15
Vorinformationen	15
Erste Reinigung und erstes Aufheizen	16
Bedienung	17
Sensorschaltfelder	17
Einschalten	17
Einstellbereiche	18
Ankochautomatik	19
Zuschalten des zweiten Heizkreises	21
Boosterfunktion	22
Ausschalten und Restwärmeanzeige	23
Tipps zum Energiesparen	24
Besonderheiten der Induktionsbeheizung	25
Prinzip der Induktion	25
Kochgeschirr	26
Topferkennung	27
Topfgrößenerkennung	28

Sicherheitseinrichtungen	29
Verriegelung	29
Sicherheitsabschaltung	30
Überhitzungsschutz	31
Uhr	34
Einstellprinzip	34
Kurzzeitwecker einstellen	34
Kochzone automatisch ausschalten	35
Wechseln zwischen den Uhr-Funktionen	35
Reinigung und Pflege	36
Was tun, wenn ...?	38
Technik	40
Elektroanschluss	40
Technische Daten	40
Kundendienst	41
Typenschild	41

Gerätebeschreibung

Kochfeld



Kochzonen mit HiLight-Beheizung:

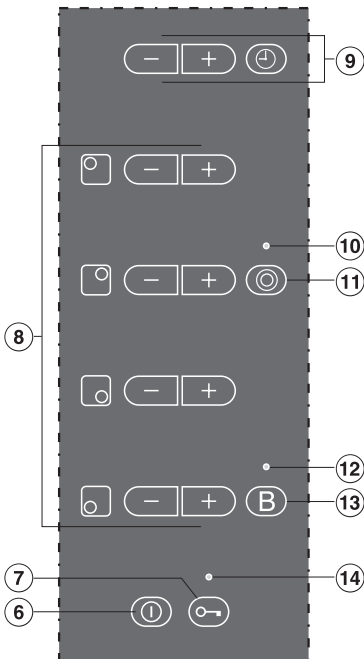
- ① Einkreis-Kochzone
- ② Zweikreis-Kochzone

Kochzonen mit Induktion:

- ③ mit Boosterfunktion
- ④ ohne Boosterfunktion

- ⑤ Bedienfeld

Bedienfeld



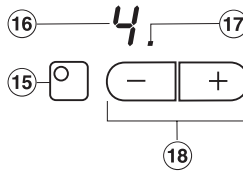
Sensorschaltfelder für:

- ⑥ EIN / AUS des Kochfeldes
- ⑦ Verriegelung
- ⑧ Kochzonensteuerung und -anzeige
- ⑨ Uhr (siehe Kapitel "Steuerung und Anzeige der Uhr")
- ⑪ Zuschaltung des zweiten Heizkreises bei der Kochzone hinten rechts
- ⑬ Boosterfunktion der Kochzone vorn links

Kontrollleuchten für:

- ⑩ Zuschaltung des zweiten Heizkreises
- ⑫ Boosterfunktion
- ⑭ Verriegelung

Kochzonensteuerung und -anzeige



⑮ Kochstellensymbol

⑯ Anzeige:

0 = Betriebsbereitschaft der Kochzone

1 bis *9* = Leistungsstufe

H = Restwärme

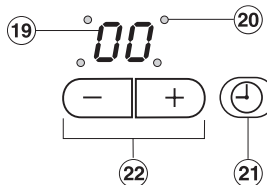
F = Fehlermeldung (siehe Kapitel "Was tun, wenn ...?")

u = Nur bei Induktionskochzonen:
Fehlendes oder ungeeignetes Geschirr (siehe Kapitel "Kochgeschirr")

⑰ Kontrollleuchte für Ankochautomatik

⑱ Sensorschaltfelder zum Einstellen der Leistungsstufe

Steuerung und Anzeige der Uhr



⑲ Zeitanzeige

⑳ Kontrollleuchte für das Automatische Ausschalten, z. B. der Kochzone hinten rechts





Sensorschaltfelder:

㉑ Zum Wechseln zwischen den Uhr-Funktionen und zum Anwählen einer Kochzone beim Automatischen Ausschalten

㉒ Zum Einstellen der Zeit

Gerätebeschreibung

Kochzonen

Kochzone	KM 495		
	HiLight Ø in cm	Induktion minimaler bis maximaler Ø in cm*	Leistung in Watt**
	-	16 - 23	normal: 2200 mit Booster: 3000
	14,5	-	1200
	12 / 18	-	700 / 1700
	-	10 - 16	normal: 1400 wenn Booster vorn links zugeschaltet: 630
			Gesamt: 6500

* Innerhalb des angegebenen Bereiches können Töpfe mit jedem beliebigen Bodendurchmesser verwendet werden.

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

Einbau und Anschluss

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 Elektonetz darf nicht über eine Verlängerungsleitung erfolgen. Verlängerungsleitungen gewähren nicht die nötige Sicherheit des Gerätes.

Das Gerät darf nicht über Geschirrspüler, Wasch- und Trockengeräte sowie Kühl- und Gefrierschränke eingebaut werden. Zum einen können die teilweise hohen Abstrahlungstemperaturen diese Geräte beschädigen, zum anderen ist dadurch die Belüftung des Kochfeldes nicht gewährleistet.

Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachkräften durchgeführt werden, wenn diese die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch des Gerätes sicherstellen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch

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

■ 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.

■ Benutzen Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen. Andere Anwendungsarten sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

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. Es besteht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr! 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.

■ Nicht mehr benutzte Geräte müssen vom Elektonetz getrennt und alle wegführenden elektrischen Leitungen entfernt werden, damit sie z. B. für spielende Kinder keine Gefahr darstellen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Schutz des Gerätes vor Beschädigungen

■ 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 keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem Boden (z. B. aus Guss) oder mit Graten. Diese können die Glaskeramikscheibe verkratzen. Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.

■ Vermeiden Sie, dass Zucker in fester oder flüssiger Form, Kunststoff oder Alufolie auf die heißen Kochzonen gelangen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Erkalten Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Glaskeramikscheibe verursachen. Sind die oben genannten Stoffe versehentlich doch auf die heißen Kochzonen gelangt, schalten Sie das Gerät bitte aus und entfernen Sie sie sofort, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber.

Vorsicht:

Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen anschließend im kalten Zustand nachreinigen.

■ 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.

■ Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.

■ Verwenden Sie kein Geschirr mit zu dünnem Boden und erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt, es sei denn, der Geschirrhersteller erlaubt diese Anwendung ausdrücklich. Bei Nichtbeachtung kann das Kochfeld beschädigt werden.

■ Stellen Sie keinesfalls heiße Töpfe oder Pfannen im Bereich des Bedienfeldes ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.

■ Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen ausreichenden Abstand zwischen dem Schubladeninhalt und der Unterseite des Gerätes geachtet werden. Sonst ist die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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 und legen Sie vor allem keine metallischen Gegenstände darauf ab. Bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass das Ablagegut - je nach Material - sich erhitzt (Verbrennungsgefahr!), zu schmelzen oder zu brennen beginnt.

Decken Sie das Gerät nie mit einem Tuch oder einer Herdschutzfolie ab. Es könnte so heiß sein, dass Brandgefahr besteht.

Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit heißem Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt. Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden und dabei sogar die Dunstabzugshaube in Brand setzen. Brandgefahr!

Sollte sich heißes Fett oder Öl dennoch einmal entzünden, 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. Ist das Gerät nicht fest eingebaut und nicht fest angeschlossen, müssen Sie danach noch die Netzanschlussleitung vom Elektronetz trennen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern, falls vorhanden, am Netzstecker. 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!

■ 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

- Nur für Personen mit einem Herzschrittmacher:
Beachten Sie, dass in unmittelbarer Nähe der eingeschalteten Induktionskochzonen ein elektromagnetisches Feld entsteht, das evtl. den Herzschrittmacher beeinträchtigen kann. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Achten Sie bei den Induktionskochzonen darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf der Kochzone platziert ist, damit der Geschirrboden das elektromagnetische Feld so weit wie möglich abdeckt.
- 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!
- Magnetisierbare Gegenstände, wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe der eingeschalteten Induktionskochzonen befinden. Dadurch kann die Funktion der genannten Gegenstände beeinträchtigt werden.
- Gelangt ein Haustier auf das Kochfeld, kann es dabei ein Sensorschaltfeld berühren und die Kochzone schaltet sich ein. 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.

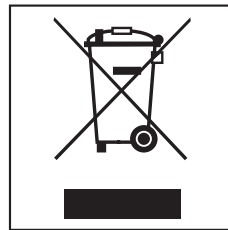
Aktiver Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist nötig, da sie das Gerät vor Transportschäden schützt. Ihr Händler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück. Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoffcenters oder Recyclinghofes bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird. Hierüber informiert Sie diese Gebrauchsanweisung im Kapitel "Sicherheitshinweise und Warnungen".

Vorinformationen

Die beiden vorderen Kochzonen arbeiten mit Induktion, d. h. sie funktionieren nur dann, wenn sich Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden darauf befindet (siehe Kapitel "Kochgeschirr").

Lassen Sie sich bei den eingeschalteten Induktionskochzonen durch ein leises Brummen oder Klicken nicht verunsichern. Diese Geräusche sind für die Induktion typisch.

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

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

Vor dem ersten Benutzen

Erste Reinigung und erstes Aufheizen

Vor dem ersten Benutzen sollten Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen und danach trockenreiben.

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

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es beim ersten Aufheizen vorübergehend zur Geruchsbildung. Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Sensorschaltfelder

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

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

Achten Sie darauf, dass Sie immer nur ein Sensorschaltfeld berühren (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone sowie der Uhr), und dass das Bedienfeld frei von Verschmutzungen und abgelegten Gegenständen bleibt. Andernfalls reagieren die Schaltfelder nicht, oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, ggf. sogar zum automatischen Abschalten des Kochfeldes (siehe Kapitel "Sicherheitsabschaltung"). Stellen Sie keinesfalls heißes Kochgeschirr auf den Schaltfeldern ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.

Einschalten

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

So schalten Sie das Kochfeld ein:

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

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

So schalten Sie eine Kochzone ein:

- Stellen Sie durch Berühren der Schaltfelder **-** 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
Schmelzen von Butter, Schokolade etc. Auflösen von Gelatine Zubereitung von Joghurt	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
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
Auftauen von Tiefkühlkost Dünsten von Gemüse, Fisch Quellen von Teigwaren, Hülsenfrüchten Quellen von Getreide	3 - 5
Ankochen und Fortkochen größerer Mengen	5 - 6
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleiern etc.	7
Backen von Kartoffelpuffern, Pfannkuchen, Plinsen etc.	7 - 8
Kochen von großen Mengen Wasser Ankochen	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.

Ankochautomatik

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

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

Induktionsbeheizung

Fortkochstufe	Ankochzeit in Minuten und Sekunden (ca.)
1	1 : 15
2	1 : 40
3	2 : 10
4	3 : 00
5	5 : 05
6	7 : 40
7	1 : 40
8	2 : 10
9	-

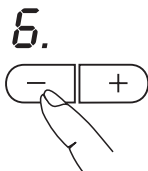
HiLightbeheizung

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

Bedienung

So aktivieren Sie die Ankochautomatik:

- Solange eine **0** in der Anzeige der Kochzone leuchtet, berühren Sie das Schaltfeld - so lange, bis die gewünschte Fortkochstufe erscheint, z. B. **5**.



Wird bei den Induktionskochzonen während der Ankochzeit das Kochgeschirr entfernt, wird die Ankochautomatik unterbrochen. Sie wird fortgesetzt, wenn das Kochgeschirr innerhalb von 3 Minuten wieder auf die Kochzone aufgesetzt wird.

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

Sie können während der Ankochzeit die Fortkochstufe mit **+** erhöhen. Dadurch ändert sich die Ankochzeit entsprechend.

Eine Verringerung der Fortkochstufe mit **-** ist nur innerhalb von wenigen Sekunden nach Aktivierung der Ankochautomatik möglich. Nach Ablauf dieser Zeit führt eine Verringerung zum Abschalten der Ankochautomatik.

Zuschalten des zweiten Heizkreises

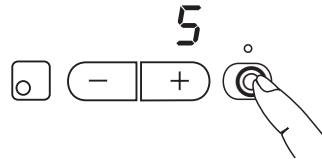
(nur bei der Kochzone hinten rechts mit HiLight-Beheizung)

Bei Verwendung von größerem Kochgeschirr können Sie den zweiten Heizkreis der Zweikreis-Kochzone zuschalten.

- 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 **5** 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 **5** zurückstellen.

Bedienung

Boosterfunktion

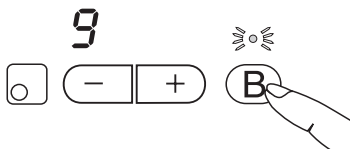
Die Kochzone vorn links ist mit einer Boosterfunktion, d. h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet.

Ist sie zugeschaltet, arbeitet diese Kochzone für einen Zeitraum von 10 Minuten in der Leistungsstufe **9** mit einer extrahohen Leistung. Der Booster ist dafür gedacht, dass Sie z. B. große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

So gehen Sie vor:

- Solange eine **9** in der Anzeige der Kochzone leuchtet, berühren Sie das Schaltfeld **B** der Kochzone.

In der Anzeige der Kochzone erscheint die Leistungsstufe **7**, und zusätzlich leuchtet die Kontrollleuchte für die Boosterfunktion auf.

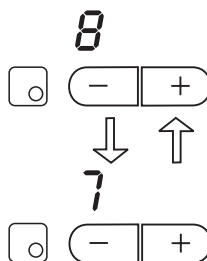


Nach 10 Minuten wird automatisch auf die normale Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet, und die Kontrollleuchte erlischt.

Ein vorzeitiges Abbrechen der Boosterfunktion ist möglich durch

- erneutes Berühren des Schaltfeldes **B**,
- Berühren des Schaltfeldes - bei der Kochzone vorn links.

Die extrahohe Leistung für den Booster kann nur bereitgestellt werden, indem während der Boosterzeit der Kochzone vorn rechts ein Teil der Leistung entzogen wird. Diese Kochzone arbeitet währenddessen maximal mit der Leistungsstufe **7**, selbst wenn eine höhere Leistungsstufe, z. B. **8**, eingestellt ist. Sie erkennen dies daran, dass die **8** im Wechsel mit der **7** blinkt, bis sich der Booster wieder abschaltet.



Das Einschalten des Boosters beendet automatisch eine eventuell eingestellte Ankochautomatik bei den beiden vorderen Kochzonen.

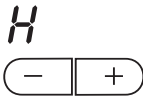
Wird während der Boosterzeit das Kochgeschirr entfernt, wird die Boosterfunktion unterbrochen. Sie wird fortgesetzt, wenn das Geschirr innerhalb von 3 Minuten wieder auf die Kochzone aufgesetzt wird.

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 **H**. Ist die Kochzone noch heiß, wird danach die Restwärme angezeigt.



So schalten Sie das Kochfeld aus:

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

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

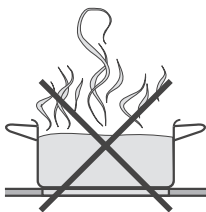
Die Restwärmeanzeigen erlöschen erst dann, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

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

Bedienung

Tipps zum Energiesparen

- Garen Sie nach Möglichkeit sowohl bei den Kochzonen mit Induktionsbeheizung als auch bei den Kochzonen mit HiLight-Beheizung nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.



offen



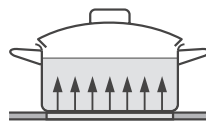
geschlossen

- Achten Sie bei den Kochzonen mit HiLight-Beheizung auch darauf, dass der Topf- bzw. Pfannenboden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt oder etwas größer ist. So wird nicht unnötig Hitze abgestrahlt.

Bitte beachten Sie, dass bei Pfannen und Töpfen häufig der maximale bzw. obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.



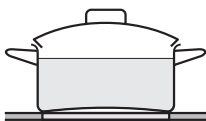
zu klein



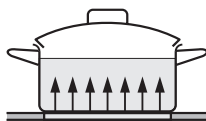
passend

Schalten Sie bei längeren Garzeiten die Kochzonen mit HiLight-Beheizung bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende ab. Damit wird die Restwärme ausgenutzt.

- Verwenden Sie vor allem bei den Kochzonen mit HiLight-Beheizung Töpfe und Pfannen mit einem stabilen Boden, der im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt ist. Im heißen Zustand liegt der Geschirrboden dann eben auf der Kochzone auf. Unebene Böden verlängern die Garzeit.



kalt



heiß

Prinzip der Induktion

Unter den beiden vorderen Kochzonen befindet sich je eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld wiederum erzeugt (= "induziert") im Topfboden, der magnetisierbar sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Folgende Punkte sollten Sie beim Kochen mit Induktion beachten:

- Kochgeschirr:
Die Induktionskochzone reagiert nur auf Geschirr mit einem magnetisierbaren Boden. Ungeeignetes Geschirr wird nicht heiß.
- Topferkennung:
Ist ungeeignetes oder kein Kochgeschirr aufgesetzt, arbeitet die Induktion nicht.
- Topfgrößenerkennung:
Die Induktionskochzone berücksichtigt bei der Leistungszufuhr automatisch die Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs.

Weitere Informationen zu diesen Punkten finden Sie in den nachfolgenden gleichnamigen Kapiteln.

Besonderheiten der Induktionsbeheizung

Kochgeschirr

Geschirrart

Die Induktionskochzonen funktionieren nur, wenn Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden aufgesetzt ist.

Geeignet ist Kochgeschirr aus:

- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden
- emailliertem Stahl
- Gusseisen

Nicht geeignet ist Kochgeschirr aus:

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

Wenn Sie nicht sicher sind, ob sich ein Topf oder eine Pfanne für die Induktion eignet, können Sie dies so überprüfen:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Kochzone.
- Schalten Sie die Kochzone ein und berühren Sie **-** oder **+** zum Einstellen einer Leistungsstufe.

Ist das Geschirr nicht geeignet, blinkt in der Anzeige der Kochzone sofort die **U** im Wechsel mit dem Zeichen **U**.

Bitte beachten Sie, dass die Gebrauchseigenschaften des Geschirrbodens die Gleichmäßigkeit des Garergebnisses beeinflussen können.

Geschirrgröße



Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte mindestens so groß sein wie die innere Durchmesser-Markierung bei der jeweiligen Kochzone. Bei zu kleinem Bodendurchmesser arbeitet die Induktion nicht (siehe Kapitel "Topfgrößenerkennung").


Besonderheiten der Induktionsbeheizung

Topferkennung


Die Topferkennung sorgt für Ihre Sicherheit. Die Induktion arbeitet nicht, ...

... wenn eine Kochzone ohne oder mit ungeeignetem Kochgeschirr eingeschaltet wird:


In diesem Fall lässt sich keine Leistungsstufe einstellen. Sobald - oder + berührt wird, blinkt in der Anzeige der Kochzone  im Wechsel mit dem Zeichen  für ca. 3 Minuten.

Das Blinken endet nach Ablauf dieser Zeit oder wenn geeignetes Kochgeschirr aufgesetzt wird. Danach leuchtet die  konstant.

... wenn das Kochgeschirr von der eingeschalteten Kochzone entfernt wird:

In diesem Fall wird der Betrieb zunächst unterbrochen. In der Anzeige der Kochzone blinkt die zuletzt eingestellte Leistungsstufe im Wechsel mit dem Zeichen  für ca. 3 Minuten.

Wird innerhalb dieser Zeit wieder geeignetes Kochgeschirr aufgesetzt, endet das Blinken. Die Leistungsstufe leuchtet konstant, d. h. der Betrieb wird fortgesetzt.

Wird innerhalb der 3 Minuten kein oder ungeeignetes Kochgeschirr aufgesetzt, endet das Blinken nach Ablauf dieser Zeit und  leuchtet konstant.

Die Topferkennung schützt somit vor

- unbeabsichtigtem Einschalten, z. B. durch Kinder,
- Brandgefahr durch Kochzonen, die versehentlich nach Entfernen des Kochgeschirrs nicht ausgeschaltet wurden.

Die Topferkennung der Induktion reagiert auf magnetisierbare, metallische Gegenstände. Benutzen Sie daher das Gerät nicht als Ablagefläche.

Besonderheiten der Induktionsbeheizung

Topfgrößenerkennung

Die Induktionskochzone erzeugt nur auf der Fläche Wärme, die von einem Topf bedeckt ist. Je kleiner der aufgesetzte Topf, desto kleiner ist der beheizte Durchmesser. Dies bedeutet, dass bei gleicher Leistungsstufe für einen Topf mit kleinem Durchmesser weniger Energie benötigt wird als für einen Topf mit großem Durchmesser.

Zur optimalen Nutzung der Kochzone sollten Sie die Größe des Topfes so wählen, dass der Topf zwischen die innere und äußere Markierung der Kochzone passt. Ist der Topf kleiner als die innere Markierung kann es sein, dass die Induktion nicht arbeitet. Die Kochzone reagiert so, als ob kein Kochgeschirr aufgesetzt wäre (siehe Kapitel "Topferkennung").

Durch diese Sicherheitsvorkehrung wird verhindert, dass sich kleine, metallische Gegenstände (z. B. Teelöffel), die auf der eingeschalteten Induktionskochzone abgelegt wurden, erhitzen.

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 der Uhr lassen sich nicht mehr ändern.
- Kochzonen, Kochfeld und Uhr können nur ausgeschaltet, danach aber nicht mehr eingeschaltet werden.

So aktivieren Sie die Verriegelung:


- Berühren Sie das Schaltfeld 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 Schaltfeld für die Verriegelung  berühren.
- etwas einstellen wollen.

So schalten Sie die Verriegelung aus:

- Berühren Sie das Schaltfeld für die Verriegelung  so lange, bis die Kontrollleuchte erlischt.

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

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 Leistungsstufe beheizt wird, schaltet sie sich automatisch ab, und die entsprechende Restwärmeanzeige erscheint.

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

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

Bei Bedecken der Sensorschaltfelder

Ihr Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn ein oder mehrere Sensorschaltfelder länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. Gleichzeitig erscheint in den Anzeigen der noch heißen Kochzonen die Restwärmeanzeige.

- Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände.
- Schalten Sie das Kochfeld mit dem EIN-/AUS-Schaltfeld ① wieder ein. Dann können Sie es wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Überhitzungsschutz

Bei Kochzonen mit HiLight-Beheizung

Diese Kochzonen sind mit einem Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer) ausgestattet.

Dieser schaltet die Beheizung der Kochzone automatisch ab, bevor sich die Glaskeramikscheibe überhitzt. Sobald sich die Glaskeramikscheibe 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.

Sicherheitseinrichtungen

Bei Induktionskochzonen

Die **Induktionsspule** einer Kochzone kann sich überhitzen, wenn

- Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird.
- das Kochgeschirr die Wärme schlecht leitet.
- Fett oder Öl bei hoher Leistungsstufe erhitzt wird.

Der Überhitzungsschutz leitet bei der betreffenden Kochzone temperaturabhängig nacheinander eine der folgenden Maßnahmen ein:

- Ist die Kochzone mit Boosterfunktion betroffen und die Boosterfunktion eingeschaltet, wird die Boosterfunktion abgebrochen.
- Ist die Leistungsstufe **9** eingestellt, blinkt die **9** im Wechsel mit der **8**, d. h. die Leistung der Kochzone wird auf Stufe **8** reduziert.
- Die betreffende Kochzone schaltet sich automatisch aus, in ihrer Anzeige erscheint zuerst eine **0** und dann die Restwärmeanzeige.

Sobald die Kochzone ausreichend abgekühlt ist, können Sie sie wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Sie vermeiden ein erneutes Auslösen des Überhitzungsschutzes, indem Sie

- Geschirr verwenden, das die Wärme besser leitet.
- Fett oder Öl nur bei mittlerer Leistungsstufe erhitzen.

Der **Kühlkörper** des Kochfeldes kann sich überhitzen, wenn das Gerät nicht ausreichend belüftet wird.

Der Überhitzungsschutz leitet beim gesamten Kochfeld temperaturabhängig nacheinander eine der folgenden Maßnahmen ein:

- Ggf. wird die eingeschaltete Boostersfunktion abgebrochen.
- Bei allen Kochzonen, bei denen die Leistungsstufe **9** eingestellt ist, blinkt die **9** im Wechsel mit der **8**, d. h. die Leistung wird auf Stufe **8** reduziert.
- Alle Kochzonen schalten sich automatisch aus, und in ihren Anzeigen blinkt eine **0**.

Sobald der Kühlkörper ausreichend abgekühlt ist, arbeiten die Kochzonen automatisch wieder mit der ursprünglich eingestellten Leistungsstufe.

So gehen Sie vor:

- Sorgen Sie bei einer unter dem Kochfeld eingebauten Schublade dafür, dass der Abstand zwischen Schubladeneinhalt und der Unterseite des Gerätes ausreichend groß ist.
- Löst der Überhitzungsschutz erneut aus, rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst.

Uhr

Das Kochfeld ist mit einer Uhr ausgestattet, die als Kurzzeitwecker oder zum Automatischen Ausschalten einer einzigen, aber beliebigen Kochzone verwendet werden kann. Es können beide Funktionen gleichzeitig genutzt werden.

Einstellprinzip

Einstellen	mit - von 99 bis 00 Minuten mit + von 00 bis 99 Minuten
Wechseln zwischen den Uhr-Funktionen	Berühren von ⊕
Zurückstellen auf 00	gleichzeitiges Berühren von - und +
Ausschalten	Berühren von ⊖, ausgehend von 00

Kurzzeitwecker einstellen

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

So gehen Sie vor:

- Berühren Sie das Schaltfeld **-** oder **+** der Uhr.

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.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint **00** in der Zeitanzeige, gleichzeitig ertönt ca. 30 Sekunden lang ein Signalton. Nach Ablauf dieser Zeit endet der Signalton und **00** erlischt. Möchten Sie den Signalton vorzeitig beenden, berühren Sie das Schaltfeld ⊖.


Kochzone automatisch ausschalten


Die Benutzung des Automatischen Ausschaltens 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 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 das Schaltfeld - oder +.


In der Zeitanzeige erscheint **00**.


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

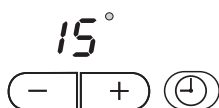
Die eingestellte Zeit läuft minutenweise ab. Sie können die noch verbleibende Zeit in der Zeitanzeige ablesen und jederzeit mit - oder + ändern. Auch die Leistungsstufe der Kochzone können Sie jederzeit ändern.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet. In der Anzeige der Kochzone erscheint **0**, in der Zeitanzeige **00**. Gleichzeitig ertönt ca. 30 Sekunden lang ein Signalton. Nach Ablauf dieser Zeit endet der Signalton und **00** erlischt. Möchten Sie den Signalton vorzeitig beenden, berühren Sie das Schaltfeld .

Wechseln zwischen den Uhr-Funktionen

Falls die Uhr 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 .



Reinigung und Pflege

Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.

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

Verwenden Sie niemals sand-, soda-/alkali-, säure- oder chloridhaltige Putzmittel, kein Backofenspray, keinen Geschirrspülmaschinen-Reiniger und weder Stahlwolle noch 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 zur Reinigung der Glaskeramik kein Spülmittel, da dadurch bleibende bläuliche Verfärbungen entstehen können.

Beachten Sie bei Verwendung von speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln die Angaben des Herstellers.

Wischen Sie sorgfältig alle Reste von speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln mit einem feuchten Tuch von den Kochzonen, sie können beim Wiederaufheizen der Kochzonen ätzend wirken.

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.

Reiben Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung trocken. Dadurch vermeiden Sie Kalkrückstände.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, am besten 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 gründlich mit einigen Tropfen eines speziellen Glaskeramik-Reinigungsmittels und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Dadurch werden auch Kalkrückstände, die durch übergekochtes Wasser verursacht sind, sowie metallisch schimmernde Flecken (Aluminiumrückstände) entfernt.

Wischen Sie das Kochfeld zum Schluss nass ab und reiben Sie es mit einem sauberen Tuch trocken.

Bei Bedarf können Sie ein Reinigungsmittel mit pflegenden Zusätzen verwenden, das einen Wasser und Schmutz abweisenden Film bildet.

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

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

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

- bei Induktionskochzonen geeignetes Geschirr aufgesetzt ist.
- die Verriegelung aktiviert ist. Schalten Sie sie ggf. aus (siehe Kapitel "Verriegelung").
- 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.

... in der Anzeige einer Induktionskochzone ein \mathcal{U} erscheint?

Prüfen Sie, ob

- die leere Kochzone noch unbeabsichtigt eingeschaltet ist.
- das aufgesetzte Kochgeschirr induktionsgeeignet und ausreichend groß ist (siehe Kapitel "Kochgeschirr").

... in der Anzeige einer Kochzone ein F erscheint?

Der Temperaturfühler der entsprechenden Kochzone ist defekt.

Sie können diese Kochzone nicht mehr in Betrieb nehmen.

Bitte fordern Sie den Kundendienst an.

... sich eine einzelne Kochzone oder das gesamte Kochfeld automatisch ausschaltet?

Die Sicherheitsabschaltung oder der Überhitzungsschutz hat ausgelöst (siehe Kapitel "Sicherheitsabschaltung", "Überhitzungsschutz").

... eine der folgenden Störungen auftritt:

- Die Boosterfunktion wird automatisch vorzeitig abgebrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe **9** blinkt in der Anzeige im Wechsel mit der **8**.
- In den Anzeigen aller Kochzonen blinkt eine **0**.

Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").

... bei eingeschalteter Ankochautomatik der Inhalt des Kochgeschirrs kaum oder gar nicht zu kochen beginnt?

Dies kann daran liegen, dass

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

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

... das Kühlgebläse nach dem Ausschalten weiterläuft?

Das ist keine Störung! Das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist, und schaltet sich dann automatisch aus.

Elektroanschluss

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

Installationsseitig muss eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

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

Das Gerät darf nur an zwei Seiten von (Raum-) Wänden bzw. Möbeln umgeben sein, die höher als das Gerät sind (siehe beiliegende Montageanleitung).

Technische Daten

Gesamtleistung:

siehe Typenschild

Anschluss und Absicherung:

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

Weitere Anschlussmöglichkeiten finden Sie in der beiliegenden Montageanleitung.

Fehlerstromschutzschalter:

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

Bei einer Absicherung ≤ 100 mA kann es nach längerer Nichtinbetriebnahme zum Auslösen des FI-Schutzschalters kommen.

Kundendienst

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

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst unter den Telefonnummern:

Ⓓ Deutschland
0800 - 22 44 666

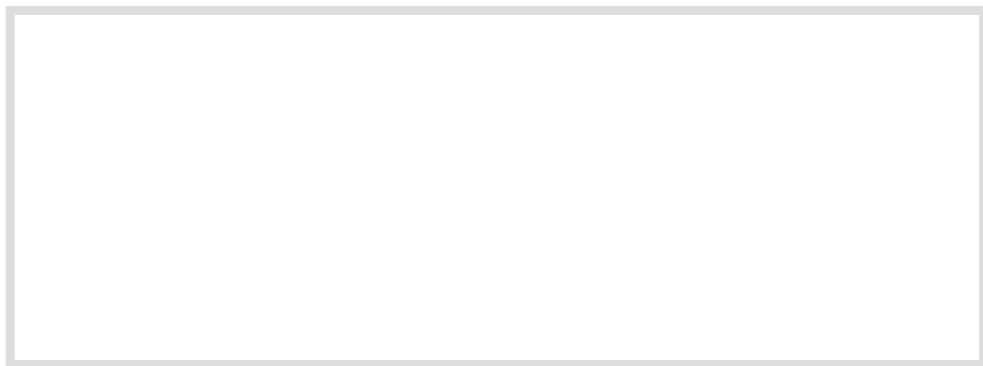
Ⓐ Österreich
050 800 300*
(*österreichweit zum Ortstarif)

Ⓛ Luxemburg
(00352) 4 97 11-20/22

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

Typenschild

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



Deutschland:

Miele & Cie. KG
D-33325 Gütersloh
Telefon (0 52 41) 89-0
Telefax (0 52 41) 89-20 90
Miele im Internet: www.miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
A-5071 Wals bei Salzburg
Telefon 050 800 810
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
Boîte Postale 1011
L-1010 Luxembourg/Gasperich
Téléphone 49711-29
Téléfax 49711-39
Internet: www.miele.lu



Bei Produktfragen zu
unseren Haushaltsgeräten:

D Deutschland

0180-52 52 100*

Mo-Fr 8 - 20 Uhr *€ 0,12 pro Minute

A Österreich

050 800 800**

Mo-Fr 8 - 18 Uhr **österreichweit
zum Ortstarif

L Luxemburg

00352-4 97 11-28/29

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13-16 Uhr