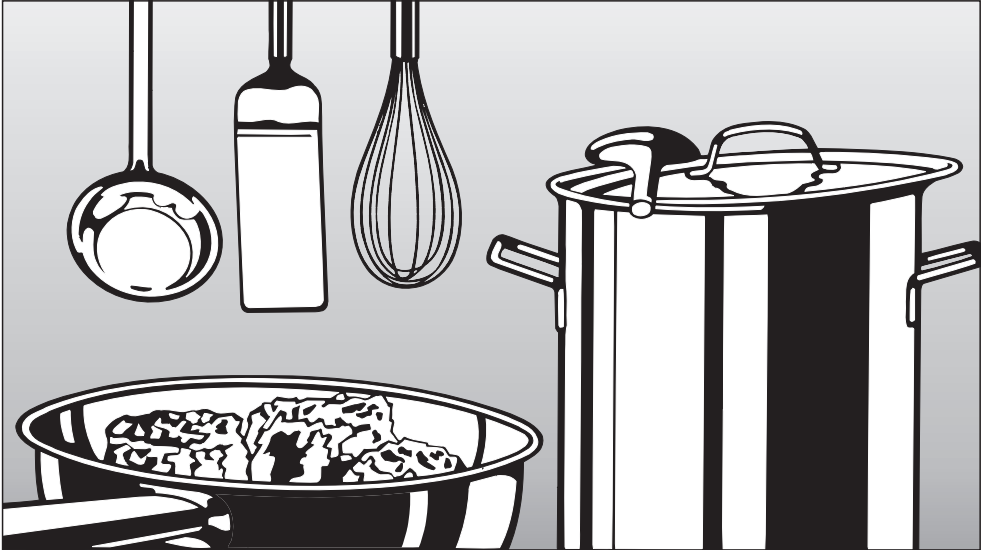


# Miele

## Gebrauchs- und Montageanweisung



### Glaskeramik-Kochfelder mit Induktion

KM 5731

KM 5732 / KM 5736 / KM 5737

KM 5752 / KM 5757

KM 5775

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



M.-Nr. 06 653 820

# Inhalt

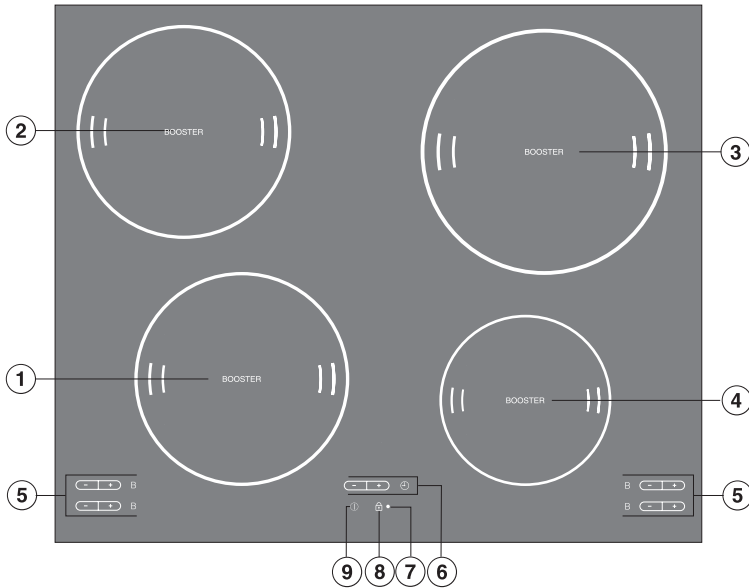
---

|  |    |
|--|----|
| <b>Gerätebeschreibung</b> .....                | 4  |
| KM 5731 .....                                  | 4  |
| KM 5732 / KM 5736 / KM 5737 .....              | 5  |
| KM 5752 / KM 5757 .....                        | 6  |
| KM 5775 .....                                  | 7  |
| Kochzonensteuerung und -anzeige .....          | 8  |
| Timersteuerung und -anzeige .....              | 9  |
| Kochzonendaten .....                           | 9  |
| <br>   |    |
| <b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> ..... | 11 |
| <br>   |    |
| <b>Aktiver Umweltschutz</b> .....              | 18 |
| <br>   |    |
| <b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....           | 19 |
| Erste Reinigung .....                          | 19 |
| Inbetriebnahme .....                           | 19 |
| <br>   |    |
| <b>Induktion</b> .....                         | 20 |
| Funktionsweise .....                           | 20 |
| Geräusche .....                                | 21 |
| Kochgeschirr .....                             | 22 |
| <br>   |    |
| <b>Bedienung</b> .....                         | 23 |
| Sensorfelder .....                             | 23 |
| Einschalten .....                              | 23 |
| Einstellbereiche .....                         | 24 |
| Ankochautomatik .....                          | 25 |
| Boosterfunktion .....                          | 27 |
| Ausschalten und Restwärmeanzeige .....         | 28 |
| <br>   |    |
| <b>Sicherheitseinrichtungen</b> .....          | 29 |
| Verriegelung .....                             | 29 |
| Stop and Go .....                              | 30 |
| Sicherheitsabschaltung .....                   | 31 |
| Überhitzungsschutz .....                       | 32 |

|  |    |
|--|----|
| <b>Timer</b> .....                     | 33 |
| Kurzzeitwecker einstellen .....        | 33 |
| Kochzone automatisch abschalten .....  | 34 |
| Kombi-Betrieb .....                    | 35 |
| Timer-Startwert .....                  | 35 |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....      | 36 |
| <b>Programmierung</b> .....            | 38 |
| <b>Was tun, wenn ...?</b> .....        | 41 |
| <b>Kundendienst, Typenschild</b> ..... | 43 |
| <b>Einbau</b> .....                    | 44 |
| Sicherheitshinweise zum Einbau .....   | 44 |
| Einbau über einem Backofen .....       | 48 |
| Einbau in eine Kochinsel .....         | 49 |
| Rahmen- / Facettenkochfelder .....     | 50 |
| Dichtung .....                         | 56 |
| Flächenbündige Kochfelder .....        | 57 |
| Elektroanschluss .....                 | 62 |
| Anschlussleitung .....                 | 63 |
| Anschlusschema .....                   | 64 |

# Gerätebeschreibung

## KM 5731



①②③④ Kochzonen

⑤ Kochzonensteuerung und -anzeige (siehe entsprechendes Kapitel)

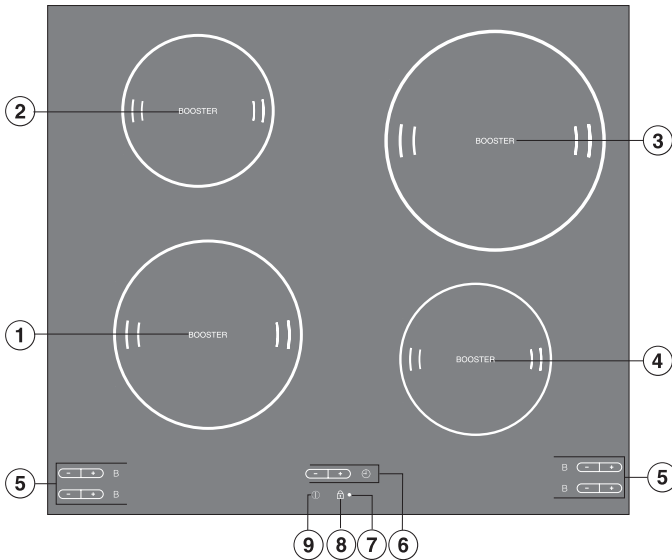
⑥ Timersteuerung und -anzeige (siehe entsprechendes Kapitel)

⑦ Kontrollleuchte für Verriegelung

⑧ Sensorfeld für Verriegelung

⑨ Sensorfeld für EIN/AUS des Kochfeldes

## KM 5732 / KM 5736 / KM 5737



①②③④ Kochzonen

⑤ Kochzonensteuerung und -anzeige (siehe entsprechendes Kapitel)

⑥ Timersteuerung und -anzeige (siehe entsprechendes Kapitel)

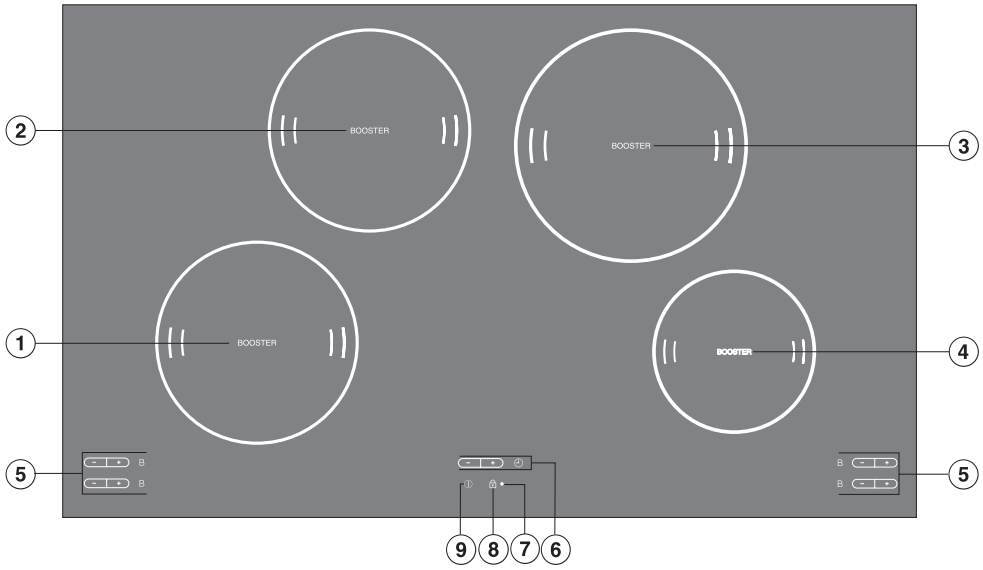
⑦ Kontrollleuchte für Verriegelung

⑧ Sensorfeld für Verriegelung

⑨ Sensorfeld für EIN/AUS des Kochfeldes

# Gerätebeschreibung

## KM 5752 / KM 5757



①②③④ Kochzonen

⑤ Kochzonensteuerung und -anzeige (siehe entsprechendes Kapitel)

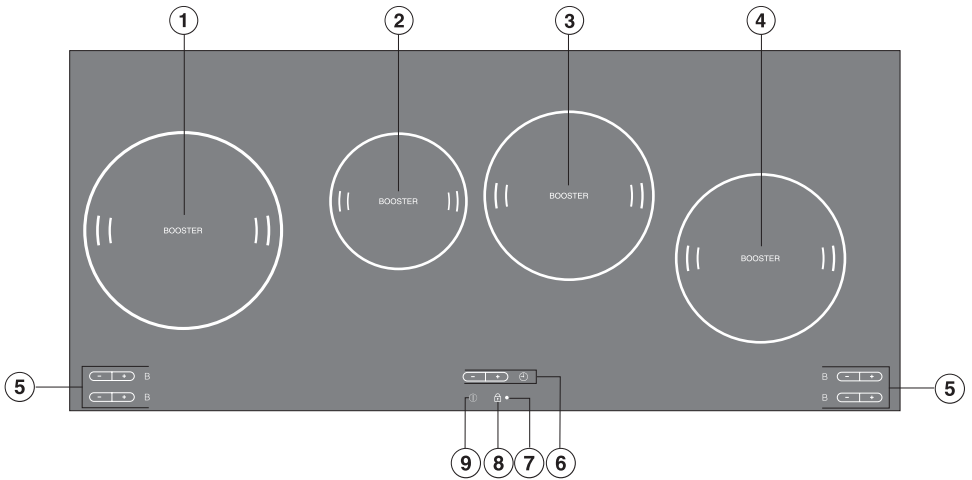
⑥ Timersteuerung und -anzeige (siehe entsprechendes Kapitel)

⑦ Kontrollleuchte für Verriegelung

⑧ Sensorfeld für Verriegelung

⑨ Sensorfeld für EIN/AUS des Kochfeldes

## KM 5775



①②③④ Kochzonen

⑤ Kochzonensteuerung und -anzeige (siehe entsprechendes Kapitel)

⑥ Timersteuerung und -anzeige (siehe entsprechendes Kapitel)

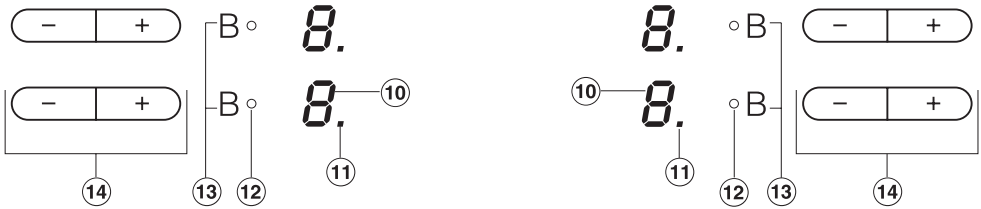
⑦ Kontrollleuchte für Verriegelung

⑧ Sensorfeld für Verriegelung

⑨ Sensorfeld für EIN/AUS des Kochfeldes

# Gerätebeschreibung

## Kochzonensteuerung und -anzeige



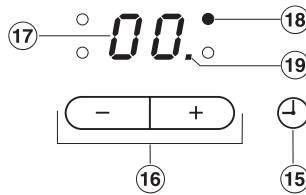
⑩ Anzeige:

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

- ⑪ Kontrollleuchte für Ankochautomatik oder erweiterten Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung"), z. B. der Kochzone vorn links
- ⑫ Kontrollleuchte für Booster
- ⑬ Sensorfeld für Booster
- ⑭ Sensorfelder zum Einstellen der Leistungsstufe



## Timersteuerung und -anzeige



- ⑮ Sensorfeld zum Einschalten, Wechseln zwischen den Funktionen und zum Anwählen einer Kochzone beim Automatischen Abschalten
- ⑯ Sensorfelder zum Einstellen der Zeit
- ⑰ Zeitanzeige
- ⑱ Kontrollleuchte für automatisches Abschalten, z. B. der Kochzone hinten rechts
- ⑲ Kontrollleuchte für Kurzzeitwecker





## Kochzonendaten





| Kochzone | KM 5731 / KM 5752 / KM 5757         |                                   |
|----------|-------------------------------------|-----------------------------------|
|          | minimaler bis maximaler<br>Ø in cm* | Leistung in Watt bei 230 V**      |
|          | 14 - 20                             | normal: 1850<br>mit Booster: 2500 |
|          | 14 - 20                             | normal: 1850<br>mit Booster: 2500 |
|          | 16 - 23                             | normal: 2300<br>mit Booster: 3200 |
|          | 10 - 16                             | normal: 1400<br>mit Booster: 1800 |
|          |                                     | Gesamt: 7400                      |

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

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

# Gerätebeschreibung

| Kochzone  | KM 5732 / KM 5736 / KM 5737         |                                   |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|
|   | minimaler bis maximaler<br>Ø in cm* | Leistung in Watt bei 230 V**      |
|  | 14 - 20                             | normal: 1850<br>mit Booster: 2500 |
|  | 10 - 16                             | normal: 1400<br>mit Booster: 1800 |
|  | 16 - 23                             | normal: 2300<br>mit Booster: 3200 |
|  | 10 - 16                             | normal: 1400<br>mit Booster: 1800 |
|   |                                     | Gesamt: 7400                      |

| Kochzone  | KM 5775                             |                                   |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|
|   | minimaler bis maximaler<br>Ø in cm* | Leistung in Watt bei 230 V**      |
|    | 16 - 23                             | normal: 2300<br>mit Booster: 3200 |
|    | 10 - 16                             | normal: 1400<br>mit Booster: 1800 |
|    | 14 - 20                             | normal: 1850<br>mit Booster: 2500 |
|  | 14 - 20                             | normal: 1850<br>mit Booster: 2500 |
|   |                                     | Gesamt: 7400                      |

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

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

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

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

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.

## Technische Sicherheit

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

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

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

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

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

■ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.

Eventuelles Berühren spannungsführender Teile sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Gerätes.

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

## Sachgemäßer Gebrauch

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

■ Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt, **nicht** für gewerbliche Zwecke bestimmt.

■ Ist das Kochfeld über einem Pyrolyse-Backofen oder -Herd eingebaut, nehmen Sie es während des Pyrolysevorgangs nicht in Betrieb, da der Überhitzungsschutz des Kochfeldes auslösen kann (siehe entsprechendes Kapitel).

■ Benutzen Sie das Gerät ausschließlich 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. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, um Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr auszuschließen! Ein spezielles Kinderschutzgitter (im Fachhandel erhältlich) reduziert die Gefahr.

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

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Schutz des Gerätes vor Beschädigungen

■ 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 nur Töpfe oder Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe. Auch Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen.

■ Gelangen Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe sofort, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone, da sie sonst beim Erkalten die Glaskeramikscheibe beschädigen. Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand.

■ Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger.

Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Der Dampfdruck kann zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.

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

■ Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen ausreichenden Abstand zwischen dem Schubladeninhalt und der Unterseite des Gerätes geachtet werden, um die Belüftung zu gewährleisten. Spitze oder kleine Gegenstände sowie Papier dürfen nicht in der Schublade aufbewahrt werden. Sie können durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse eindringen bzw. angesaugt werden und den Lüfter beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen

Das Gerät wird bei Betrieb heiß und bleibt es 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.

Legen Sie vor allem keine Messer, Gabeln, Löffel usw. oder andere metallische Gegenstände darauf ab. Bei eingeschaltetem Gerät, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass metallische Gegenstände sich erhitzen (Verbrennungsgefahr).

Anderes Ablagegut kann je nach Material schmelzen oder sich entzünden. Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen.

Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!

Decken Sie das Gerät nie mit einem Tuch oder einer Herdschutzfolie ab. 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!

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

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

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Bei einem Gerätedefekt

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

■ Während der Garantiezeit darf eine Reparatur des Gerätes 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 des eingeschalteten Gerätes ein elektromagnetisches Feld entsteht. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist unwahrscheinlich. Wenden Sie sich jedoch im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

■ Achten Sie 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 des eingeschalteten Gerätes befinden. Dadurch kann ihre Funktion beeinträchtigt werden.

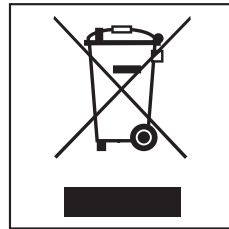
■ Befindet sich unter dem Gerät eine Schublade, dürfen darin weder Spraydosen noch leicht entzündliche Flüssigkeiten noch andere brennbare Materialien aufbewahrt werden. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.

## Entsorgung der 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 an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

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

### Erste Reinigung

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

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

### Inbetriebnahme

Wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird, kommt es zu Geruchsbildung, und es tritt eventuell Dunst auf. Bei jeder folgenden Inbetriebnahme verringert sich der Geruch und verschwindet schließlich ganz..

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

# Induktion

---

## Funktionsweise



Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld, das direkt auf den Topfboden wirkt und ihn erhitzt. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.


Kochzonen mit Induktion arbeiten nur, wenn Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden aufgesetzt ist (siehe Kapitel "Kochgeschirr").

Die Induktion berücksichtigt automatisch die Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs, d. h. sie arbeitet nur im Bereich der vom Topfboden bedeckten Fläche.

Die Kochzone **arbeitet nicht**,

- wenn sie ohne oder mit ungeeignetem Kochgeschirr (Geschirr mit nicht magnetisierbarem Boden) eingeschaltet wird.
- wenn der Bodendurchmesser des aufgesetzten Kochgeschirrs zu klein ist.
- wenn das Kochgeschirr von einer eingeschalteten Kochzone entfernt wird.

In diesem Fall blinkt in der entsprechenden Kochzonenanzeige das Symbol  im Wechsel mit  bzw. der zuletzt eingestellten Leistungsstufe.

Wird innerhalb von 3 Minuten geeignetes Kochgeschirr aufgesetzt, erlischt , und Sie können wie gewohnt fortfahren.

Wird kein oder ungeeignetes Geschirr aufgesetzt, schaltet sich die Kochzone bzw. das Kochfeld nach 3 Minuten automatisch aus.

Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche für Messer, Gabeln, Löffel usw. oder andere metallische Gegenstände. Bei eingeschaltetem Gerät, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass diese Gegenstände sich erhitzen (Verbrennungsgefahr).

Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus.

## Geräusche

Bei Betrieb von Induktions-Kochzonen können im Kochgeschirr, abhängig von Material und Verarbeitung des Bodens, folgende Geräusche entstehen:

- Brummen kann bei hoher Leistungsstufe auftreten. Es wird schwächer oder verschwindet, wenn die Leistungsstufe verringert wird.
- Prasseln kann bei Kochgeschirr auftreten, das einen Boden aus verschiedenen Materialien hat (z. B. Sandwichboden).
- Pfeifen kann auftreten, wenn die miteinander verbundenen Kochzonen (siehe Kapitel "Boosterfunktion") gleichzeitig mit höchster Leistungsstufe in Betrieb sind und sich darauf jeweils Kochgeschirr mit einem Boden aus verschiedenen Materialien (z. B. Sandwichboden) befindet.
- Klicken kann bei elektronischen Schaltvorgängen auftreten, besonders bei niedrigen Leistungsstufen.

Zur Lebensdauererhöhung der Elektronik ist das Gerät mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wird das Gerät intensiv genutzt, schaltet es sich ein und Sie hören ein Surren. Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten des Gerätes weiterlaufen.

# Induktion

## Kochgeschirr

### Geschirrtart

**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 prüfen, indem Sie einen Magneten an den Geschirrboden halten. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

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

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.

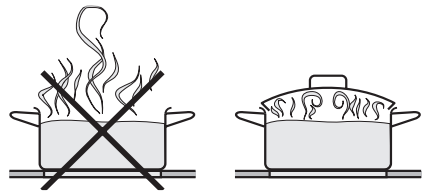
## Geschirrgröße

Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone die Größe des Topfes so, dass der Topf zwischen die innerste und äußerste Markierung der Kochzone passt. Ist der Topf kleiner als die innerste Markierung, kann es sein, dass die Induktion nicht arbeitet. Die Kochzone reagiert so, als ob kein Kochgeschirr aufgesetzt wäre.

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.

## Tipps zum Energiesparen

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



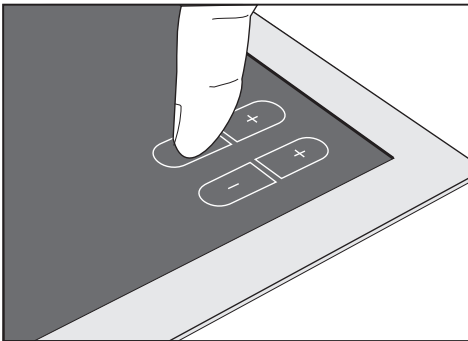
offen

geschlossen

## Sensorfelder

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

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



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

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

## Einschalten

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

### So schalten Sie das Kochfeld ein:

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

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

### So schalten Sie eine Kochzone ein:

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

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

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

# Bedienung

## Einstellbereiche

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

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

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



## Ankochautomatik

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

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

| Fortkochstufe* | Ankochzeit in Minuten und Sekunden (ca.) |
|----------------|--|
| 1              | 0 : 15                                   |
| 1.             | 0 : 15                                   |
| 2              | 0 : 15                                   |
| 2.             | 0 : 15                                   |
| 3              | 0 : 25                                   |
| 3.             | 0 : 25                                   |
| 4              | 0 : 50                                   |
| 4.             | 0 : 50                                   |
| 5              | 2 : 00                                   |
| 5.             | 5 : 50                                   |
| 6              | 5 : 50                                   |
| 6.             | 2 : 50                                   |
| 7              | 2 : 50                                   |
| 7.             | 2 : 50                                   |
| 8              | 2 : 50                                   |
| 8.             | 2 : 50                                   |
| 9              | -  |

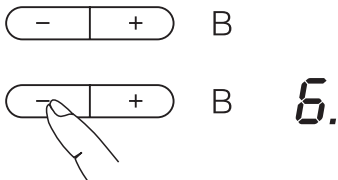
\* Die Fortkochstufen mit Punkt sind nur bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung") vorhanden.

# Bedienung

---

## So aktivieren Sie die Ankochautomatik:

- Berühren Sie das Sensorfeld - so lange, bis die gewünschte Fortkochstufe erscheint, z. B. 5.



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

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

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

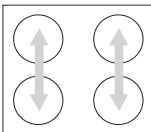
## Boosterfunktion

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion, d. h. einer Leistungsverstärkung, ausgestattet.

Ist sie zugeschaltet, arbeiten die Kochzonen 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. Maximal können zwei Boosterfunktionen gleichzeitig genutzt werden.

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

Die Leistung für den Booster kann nur bereitgestellt werden, indem während der Boosterzeit einer anderen Kochzone ein Teil der Leistung entzogen wird. Daher sind jeweils zwei Kochzonen wie dargestellt miteinander verbunden (vernetzt):



Das Einschalten des Boosters bewirkt Folgendes:

- eine eventuell eingestellte Ankochautomatik bei den miteinander verbundenen Kochzonen wird abgeschaltet.
- bei der zugehörigen Kochzone wird unter Umständen die Leistungsstufe reduziert.

### So gehen Sie vor:

- Berühren Sie das Sensorfeld **B** der entsprechenden Kochzone.

In der Anzeige der Kochzone erscheint die Leistungsstufe **9**, und zusätzlich leuchtet die Kontrollleuchte für die Boosterfunktion auf.

Nach 10 Minuten wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Sie schalten den Booster vorzeitig aus, indem Sie entweder das Sensorfeld **B** oder - der entsprechenden Kochzone berühren.


Wird erst eine Leistungsstufe gewählt und dann der Booster eingeschaltet, wird bei vorzeitigem Ausschalten oder Ende der Boosterzeit automatisch auf die vorher gewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

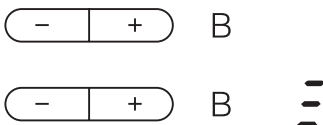
# Bedienung

## Ausschalten und Restwärmeanzeige


### So schalten Sie eine Kochzone aus:

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

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



### So schalten Sie das Kochfeld aus:

- Berühren Sie das EIN-/AUS-Sensorfeld .

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

Die Balken der Restwärmeanzeige erlöschen nacheinander mit zunehmender Abkühlung der Kochzonen. Der letzte Balken erlischt erst dann, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

Die Restwärmeanzeigen reagieren auch, wenn ein heißes Kochgeschirr auf eine ausgeschaltete Kochzone gestellt wird.

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

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

## Verriegelung

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


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

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

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

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

### So aktivieren Sie die Verriegelung:

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

Nach kurzer Zeit erlischt die Kontrollleuchte.

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

- das Sensorfeld  berühren.
- etwas einstellen wollen.

### So deaktivieren Sie die Verriegelung:

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

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

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

# Sicherheitseinrichtungen



---

## Stop and Go

Ihr Gerät ist mit einer Funktion ausgestattet, die bei Aktivierung die Leistung aller eingeschalteten Kochzonen reduziert. So können Sie den Kochvorgang für kurze Zeit unbeaufsichtigt lassen ohne Gefahr des Überkochens.

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

### So aktivieren Sie Stop and Go:


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

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

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

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

### So deaktivieren Sie Stop and Go:

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

Die Kochzonen arbeiten mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter.

## 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 Restwärmanzeige erscheint.

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

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

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

### Bei Bedecken der Sensorfelder


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

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



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

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

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

# Sicherheitseinrichtungen

---

## Überhitzungsschutz

Alle Induktionsspulen und der Kühlkörper der Elektronik sind jeweils mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bevor sich die Induktionsspulen bzw. der Kühlkörper überhitzen, leitet dieser bei der betreffenden Kochzone bzw. dem gesamten Kochfeld eine der folgenden Maßnahmen ein:

- Eine eingeschaltete Boosterfunktion wird abgebrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Ist eine Induktionsspule betroffen, schaltet sich das Kochfeld aus. Die Fehlermeldung **FE99** erscheint.

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

- Ist der Kühlkörper betroffen, wird die Leistungszufuhr zu den Kochzonen reduziert, die eingestellte Leistungsstufe bleibt angezeigt.

Sobald der Kühlkörper ausreichend abgekühlt ist, arbeiten die Kochzonen automatisch wieder mit der ursprünglichen Leistung.

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn

- Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird.
- Fett oder Öl bei hoher Leistungsstufe erhitzt wird.
- die Unterseite des Gerätes nicht ausreichend belüftet wird.

Löst der Überhitzungsschutz trotz Beseitigung der Ursachen erneut aus, rufen Sie den Kundendienst.



Das Kochfeld ist mit einem Timer ausgestattet, der als Kurzzeitwecker und zum Automatischen Abschalten der Kochzonen verwendet werden kann.

In den folgenden Kapiteln ist erklärt, wie diese Funktionen einzeln genutzt werden. Den Kombi-Betrieb beschreibt das gleichnamige Kapitel.

Sie können eine Zeit von **1** bis **99** Minuten einstellen. Mit dem Sensorfeld **-** verringern Sie die Zeit von **99** bis **00**, mit dem Sensorfeld **+** erhöhen Sie die Zeit von **00** bis **99**. Durch gleichzeitiges Berühren von **-** und **+** wird die Anzeige auf **00** zurückgestellt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint einige Sekunden lang **00** in der Zeitanzeige, gleichzeitig ertönt einige Sekunden lang ein Signal. Möchten Sie den Signalton vorzeitig beenden, berühren Sie das Sensorfeld **⏸**.

## Kurzzeitwecker einstellen

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

### So gehen Sie vor:

- Berühren Sie das Sensorfeld **⏸**, **-** oder **+**.

In der Zeitanzeige erscheint **00** und die Kontrollleuchte des Kurzzeitweckers blinkt.

- Während die Kontrollleuchte blinkt, berühren Sie das Sensorfeld **-** oder **+** so lange, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird, z. B. 15 Minuten.




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


# Timer


## Kochzone automatisch abschalten

Die Programmierung des Automatischen Abschaltens ist nur möglich, wenn bei der gewünschten Kochzone eine Leistungsstufe eingestellt ist. Alle Kochzonen können gleichzeitig programmiert werden.


### So gehen Sie vor:

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

In der Zeitanzeige erscheint  und die Kontrollleuchte des Kurzzeitweckers blinkt.

- Berühren Sie erneut das Sensorfeld .

In der Zeitanzeige erlischt die Kontrollleuchte des Kurzzeitweckers und eine Kontrollleuchte für das Automatische Abschalten einer Kochzone blinkt.

- Sind mehrere Kochzonen eingeschaltet, berühren Sie das Sensorfeld  so oft, bis die Kontrollleuchte der gewünschten Kochzone blinkt (hinten rechts).


Die Kontrollleuchten der eingeschalteten Kochzonen erscheinen im Uhrzeigersinn beginnend vorn links.

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



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

Möchten Sie eine weitere Kochzone automatisch abschalten lassen, gehen Sie vor wie bereits beschrieben.

Sind mehrere Abschaltzeiten programmiert, wird die kürzeste Restzeit angezeigt, und die Kontrollleuchte der entsprechenden Kochzone blinkt. Die anderen Kontrollleuchten leuchten statisch. Möchten Sie die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen, berühren Sie das Sensorfeld  so oft, bis die gewünschte Kontrollleuchte blinkt.

## Kombi-Betrieb

Die Funktionen Kurzzeitwecker und Automatisches Abschalten können gleichzeitig genutzt werden.

Sie haben eine oder mehrere Abschaltzeiten programmiert und möchten **zusätzlich** den **Kurzzeitwecker** nutzen: Berühren das Sensorfeld ⊖ so oft, bis die Kontrollleuchte des Kurzzeitweckers blinkt.

Sie nutzen den Kurzzeitwecker und möchten **zusätzlich** eine oder mehrere **Abschaltzeiten** programmieren: Berühren das Sensorfeld ⊖ so oft, bis die Kontrollleuchte der gewünschten Kochzone blinkt.

Kurz nach der letzten Eingabe schaltet die Zeitanzeige auf die kürzeste Restzeit. Möchten Sie die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen, berühren Sie das Sensorfeld ⊖ so oft, bis die gewünschte Kontrollleuchte blinkt.

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

## Timer-Startwert

Der Timer ist werkseitig so eingestellt, dass beim Berühren der Sensorfelder + oder - mit **07** bzw. **99** gestartet wird.

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

Beispiel:

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

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

# Reinigung und Pflege

---

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

Trocknen Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung. 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 trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch.

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 das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone. Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

# Programmierung

---

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


## So gehen Sie vor:



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

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

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

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

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

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

\* Nicht aufgeführte Programme / Status sind nicht belegt.

\*\* Der werkseitig eingestellte Status ist jeweils fett gedruckt.

# Programmierung

| Programm*                              | Status**   | Einstellung  |
|--|------------|--|
| <b>P 2.</b> Ankochautomatik            | S 0        | aus  |
|  | <b>S 1</b> | Aktivierung durch Einstellen der Leistungsstufe über -   |
|  | S 2        | Aktivierung durch Einstellen der Leistungsstufe über +   |
|  | S 3        | Aktivierung bei jedem Einschalten  |
| <b>P 3.</b> Restwärmeanzeige           | S 0        | <i>H</i> als Restwärmeanzeige  |
|  | <b>S 1</b> | <i>⊖</i> als Restwärmeanzeige  |
| <b>P 4.</b> Timer-Startwert            | <b>S 0</b> | 01 bzw. 99   |
|  | S 1        | zuletzt eingestellte Zeit (siehe Kapitel "Timer-Startwert")  |
| <b>P 5.</b> Timer-Funktionen           | S 0        | Nur Kurzzeitweckerfunktion   |
|  | S 1        | Nur Abschaltfunktion   |
|  | <b>S 2</b> | Kurzzeitwecker- und Abschaltfunktion   |
| <b>P 6.</b> Umfang der Leistungsstufen | <b>S 0</b> | 9 Leistungsstufen (1, 2, 3 ... bis 9)  |
|  | S 1        | 17 Leistungsstufen (1, 1., 2, 2., 3 ... bis 9)<br>Infolge davon:<br>Anzeige des Ankochstoßes durch Blinken der Fortkochstufe im Wechsel mit <i>H</i> |

\* Nicht aufgeführte Programme sind nicht belegt.

\*\* Der werkseitig eingestellte Status ist jeweils fett gedruckt.



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

- das Kochgeschirr geeignet 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.

### **... es bei Betrieb eines neuen Kochfeldes zu Geruchs- und Dunstbildung kommt?**

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

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

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

### **... in der Anzeige einer Kochzone ein ! erscheint?**

Prüfen Sie, ob

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

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

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

# Was tun, wenn ...?

---

## **... eine der folgenden Störungen auftritt:**

- Die Boosterfunktion wird automatisch vorzeitig abgebrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Die Kochzone arbeitet mit der eingestellten Leistungsstufe nicht wie gewohnt.

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

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

Dies kann daran liegen, dass

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

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

## **... 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.

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

FE99:

Der Überhitzungsschutz der Induktionsspule hat ausgelöst. Sobald die Kochzone ausreichend abgekühlt ist, können Sie sie wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Andere Fehlermeldungen:

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

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

## Kundendienst, Typenschild

---

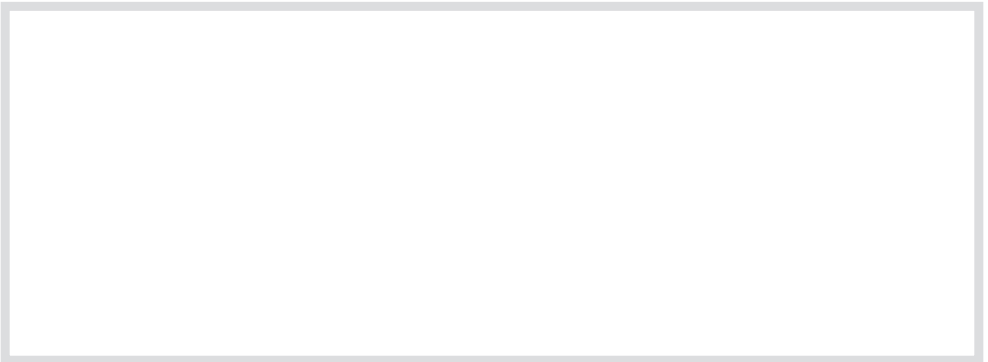
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst.

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

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

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



## Sicherheitshinweise zum Einbau

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

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

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

■ Der Einbau des Kochfeldes über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.

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

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

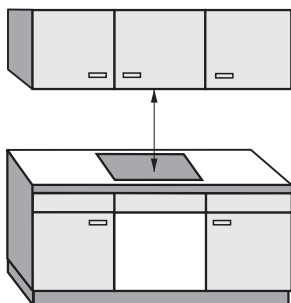
■ Wird unter dem Gerät ein Zwischenboden eingebaut, muss der Mindestabstand ab Oberkante Arbeitsplatte 190 mm betragen, um die Belüftung des Gerätes zu gewährleisten. Im hinteren Bereich muss für die Durchführung der Netzanschlussleitung ein Luftspalt von 10 mm vorgesehen werden.

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

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

Alle Maße sind in mm angegeben

## Sicherheitsabstand oben



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

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

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

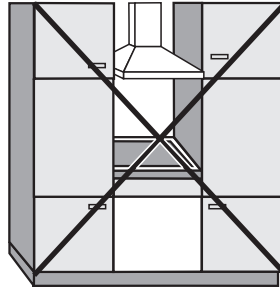
# Einbau

## Sicherheitsabstände seitlich

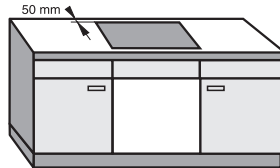
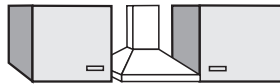
Beim Einbau eines Kochfeldes dürfen sich an einer Seite und an der Rückseite beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden, an der anderen Seite darf kein Möbelstück oder Gerät höher als das Kochfeld sein (siehe Abbildungen).

Folgende Sicherheitsabstände sind mindestens einzuhalten:

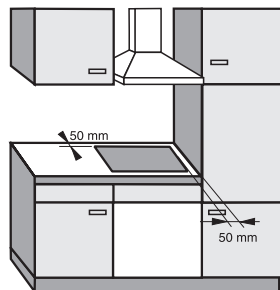
- 50 mm rechts oder links vom Arbeitsplattenausschnitt zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank).
- 50 mm vom Arbeitsplattenausschnitt zur Rückwand.



Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



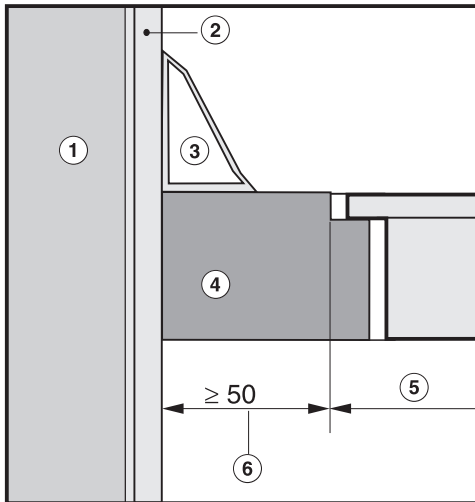
Nicht empfehlenswert!

## Sicherheitsabstand bei Nischenverkleidung

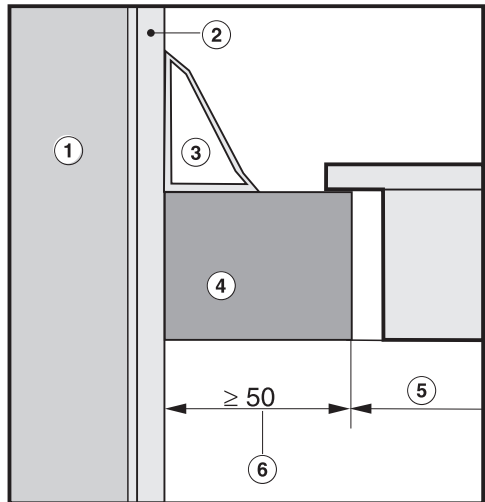
Zwischen Nischenverkleidung und Ausschnitt in der Arbeitsplatte muss ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden.

Dieser Abstand ist nur erforderlich, wenn das Material der Nischenverkleidung aus Holz oder anderen brennbaren Materialien besteht. Bei nicht brennbaren Materialien (Metall, keramische Fliesen oder ähnliches) kann dieses Maß um die Materialstärke der Nischenverkleidung unterschritten werden. Durch hohe Temperaturen kann eine Zerstörung oder Veränderung der Materialien auftreten.

### Flächenbündige Kochfelder



### Rahmen-/Facettenkochfelder

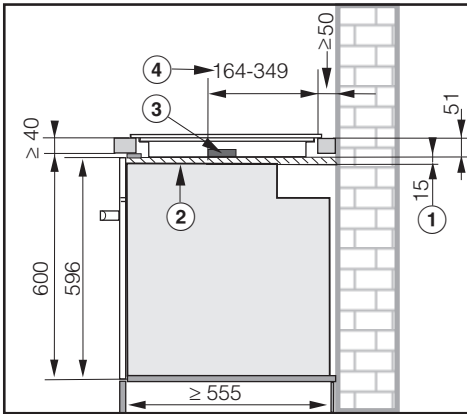


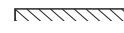
- ① Mauerwerk
- ② Nischenverkleidung
- ③ Wandabschlussleiste
- ④ Arbeitsplatte
- ⑤ Ausschnitt in der Arbeitsplatte
- ⑥ 50 mm Mindestabstand

# Einbau

## Einbau über einem Backofen

### Nischenhöhe 600 mm



- ①  Bereich zur Belüftung des Gebläses bei Einbau im Unterschrank ohne Rückwand
- ② Oberkante Backofen
- ③ Gebläse im Induktionskochfeld
- ④ Abstand Vorderkante Gebläse zum Arbeitsplattenausschnitt (je nach Gerätetyp des Kochfeldes)

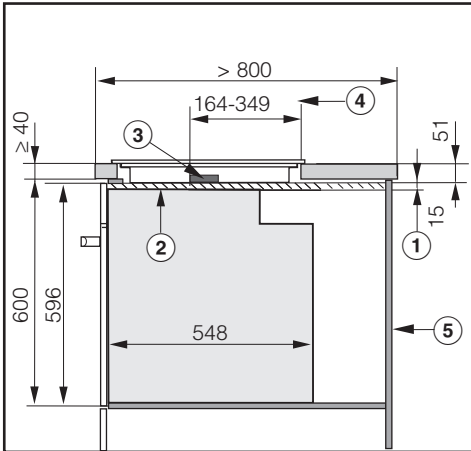
Bei Einbau über einem Miele Backofen und einer Arbeitsplattenstärke  $\geq 40$  mm ist der vorgeschriebene Mindestabstand von 15 mm ① zur Belüftung des Gebläses vorhanden.

Beträgt die Arbeitsplattenstärke  $\leq 40$  mm, muss oberhalb des Backofens eine feste Ausgleichsblende eingebaut werden.



## Einbau in eine Kochinsel

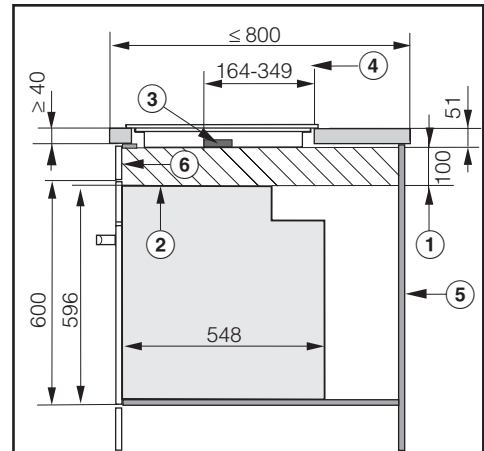
### Gesamttiefe > 800 mm



#### ⑤ Geschlossene Rückwand

Wird das Kochfeld in eine Kochinsel oder einen Schrank mit geschlossener Rückwand ⑤ und einer Gesamttiefe von > 800 mm eingebaut, ist zur Belüftung des Gebläses ein Mindestabstand ① von 15 mm erforderlich.

### Gesamttiefe ≤ 800 mm



#### ⑥ Schubladenblende

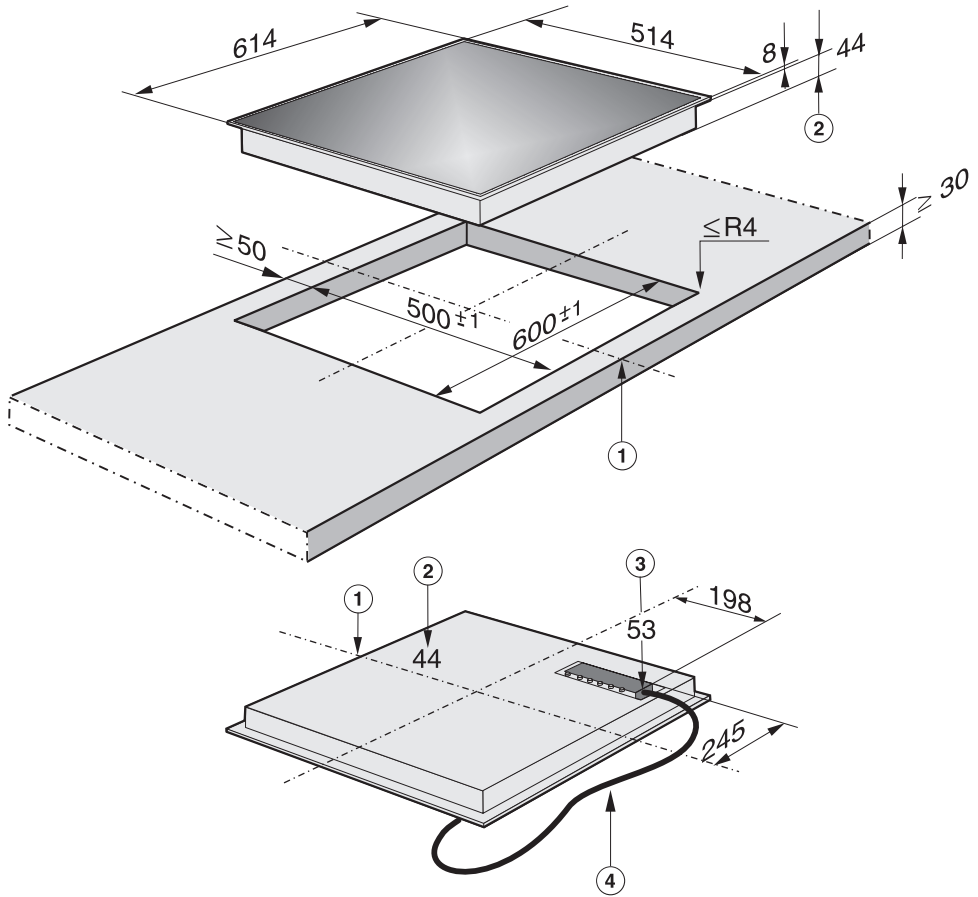
Beträgt die Gesamttiefe ≤ 800 mm ist zur Belüftung des Gebläses ein Mindestabstand ① von 100 mm erforderlich.

Eine feste Schubladenblende ⑥ wird empfohlen.

# Einbau

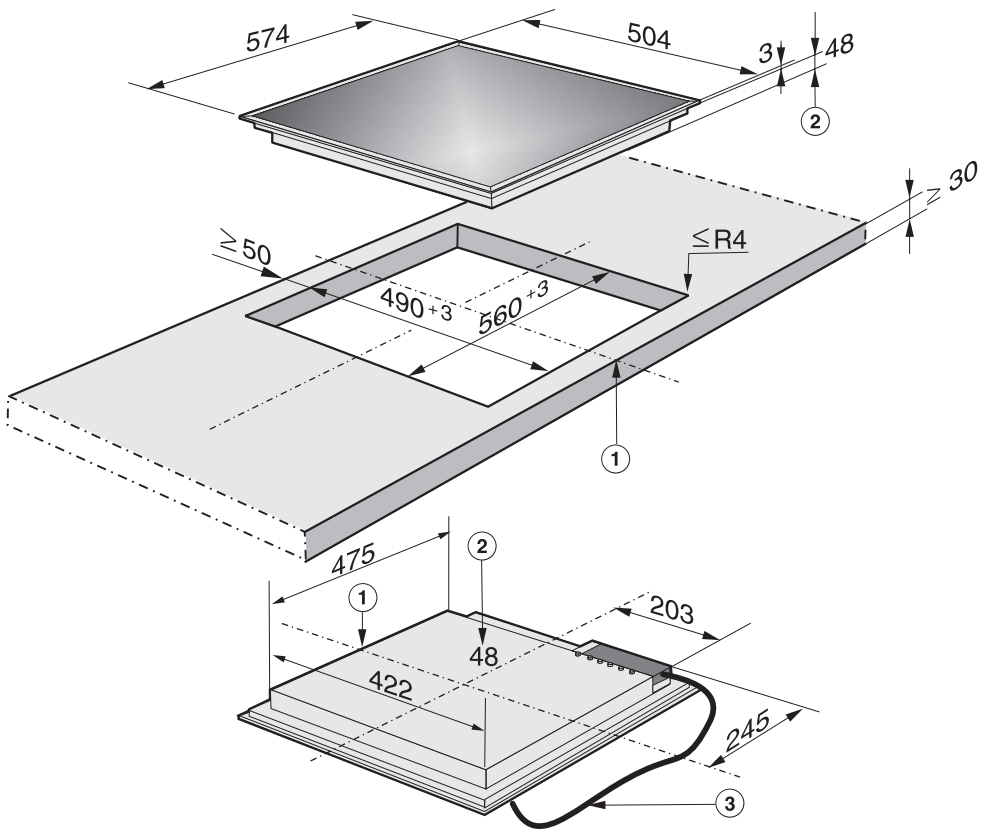
## Rahmen- / Facettenkochfelder

### Einbaumaße KM 5731



- ① vorn
- ② Einbau-Höhe
- ③ Einbau-Höhe Netzanschlussleitung
- ④ Netzanschlussleitung, L = 1440 mm

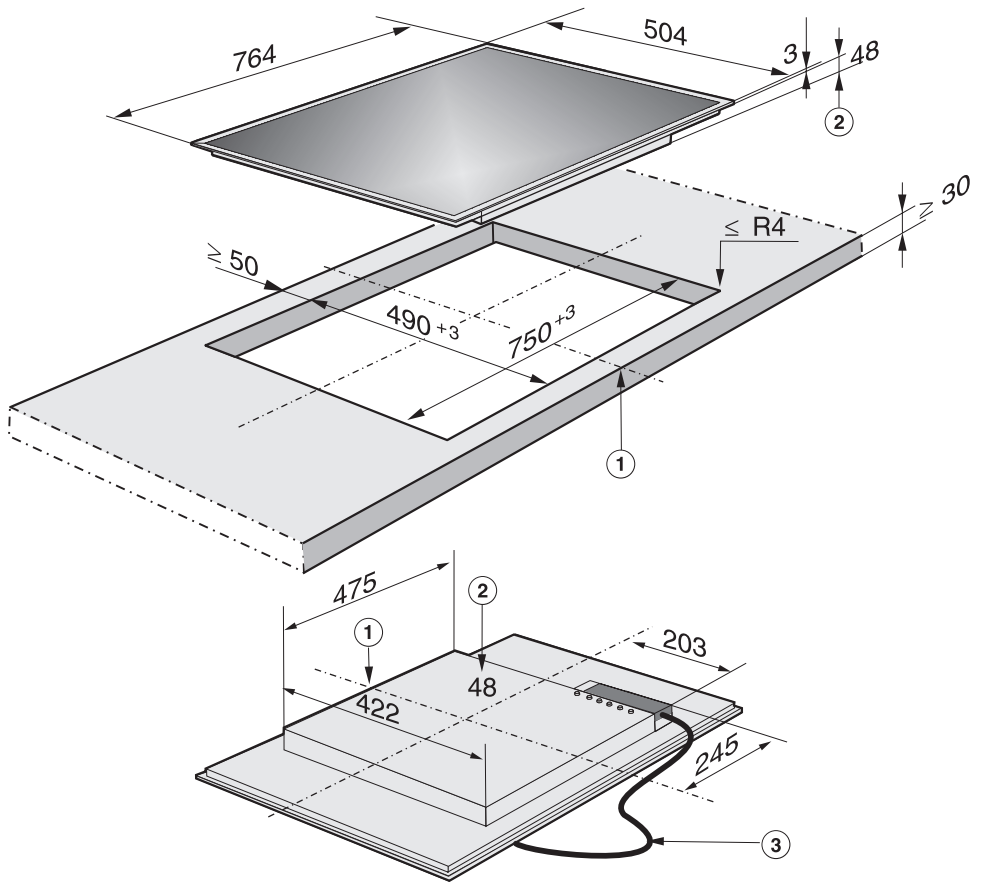
## Einbaumaße KM 5732



- ① vorn
- ② Einbau-Höhe
- ③ Netzanschlussleitung, L = 1440 mm



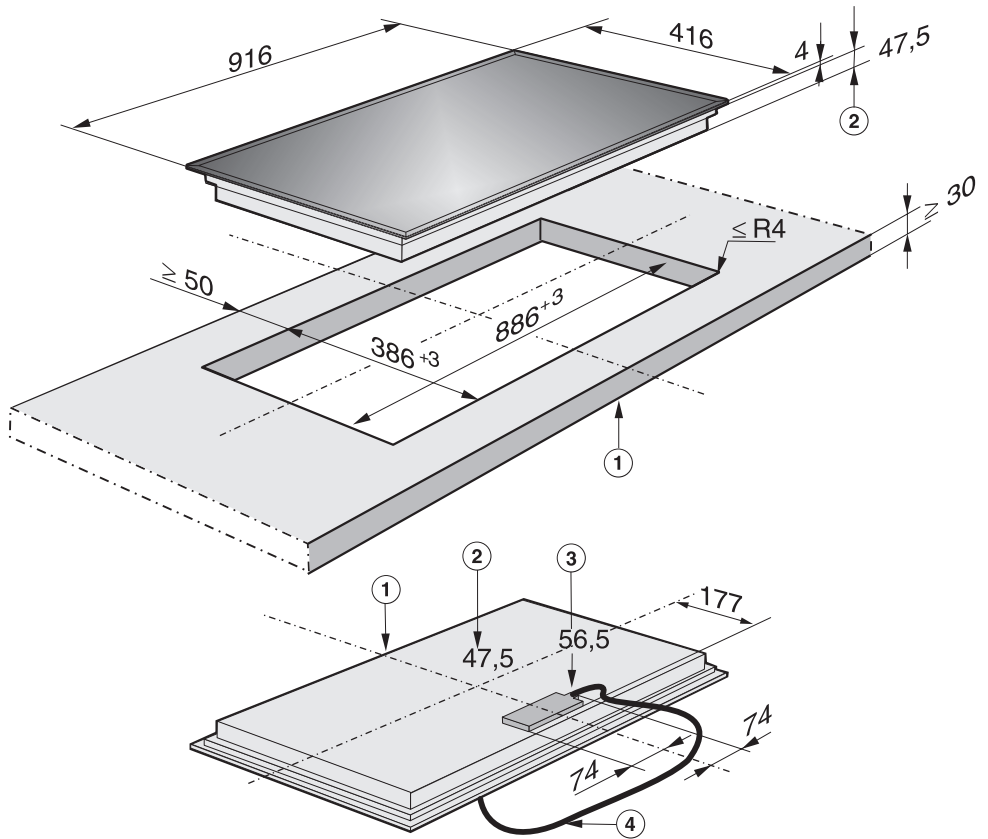
## Einbaumaße KM 5752



- ① vorn
- ② Einbau-Höhe
- ③ Netzanschlussleitung, L = 1440 mm

# Einbau

## Einbaumaße KM 5775



- ① vorn
- ② Einbau-Höhe
- ③ Einbau-Höhe Netzanschlussleitung
- ④ Netzanschlussleitung, L = 1440 mm

## Arbeitsplatte vorbereiten

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

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

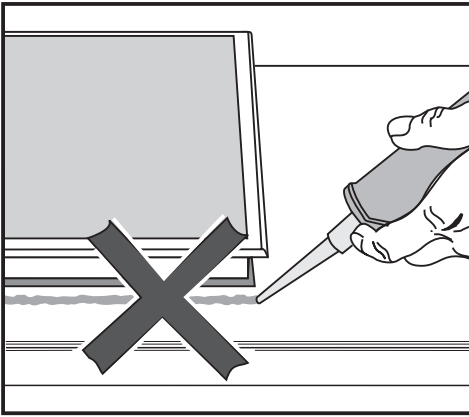
Zum Einbau des Gerätes werden keine Klemmfedern benötigt, ein entsprechendes Dichtungsband bewirkt einen rutschfesten Sitz des Kochfeldes im Ausschnitt. Der Spalt zwischen Rahmen und Arbeitsplatte wird sich nach einiger Zeit verringern.

## Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld mittig in den Ausschnitt. Achten Sie darauf, dass die Dichtung des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte aufliegt. Nur so ist eine allseitige Dichtwirkung gewährleistet. Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel.
- Schließen Sie das Kochfeld an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

# Einbau

## Dichtung



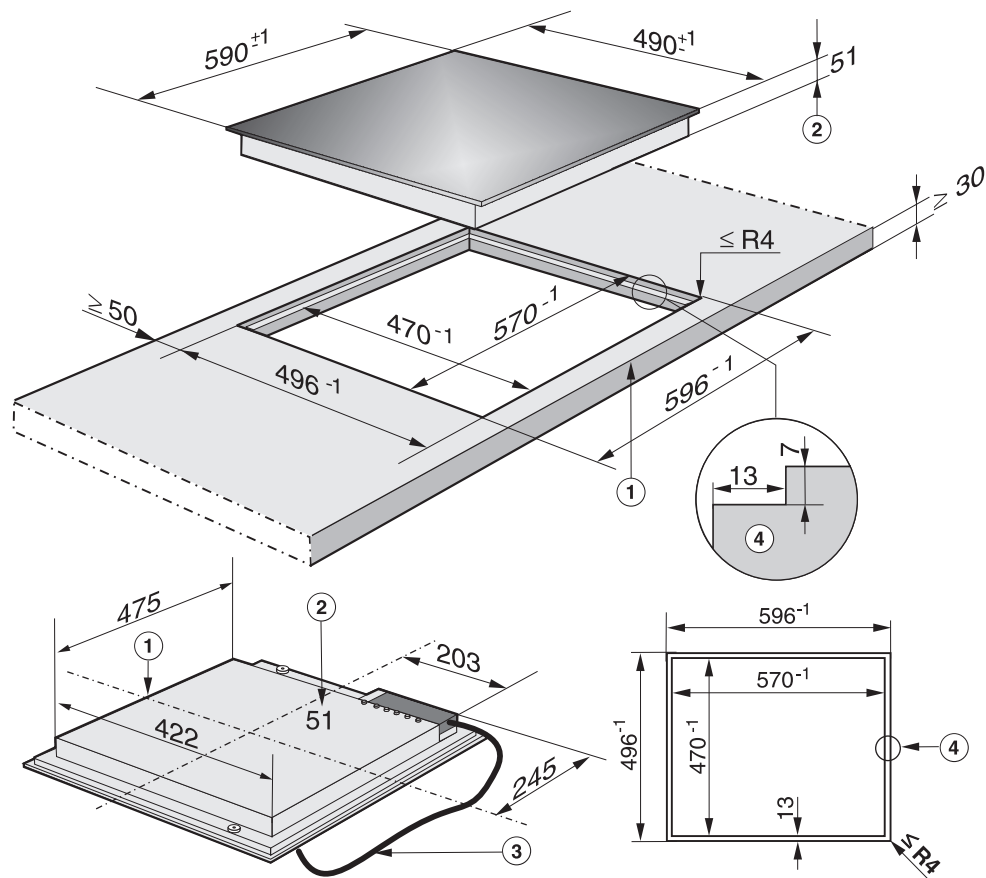
Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel, außer es wird ausdrücklich gefordert. Das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

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



## Flächenbündige Kochfelder

### Einbaumaße KM 5737

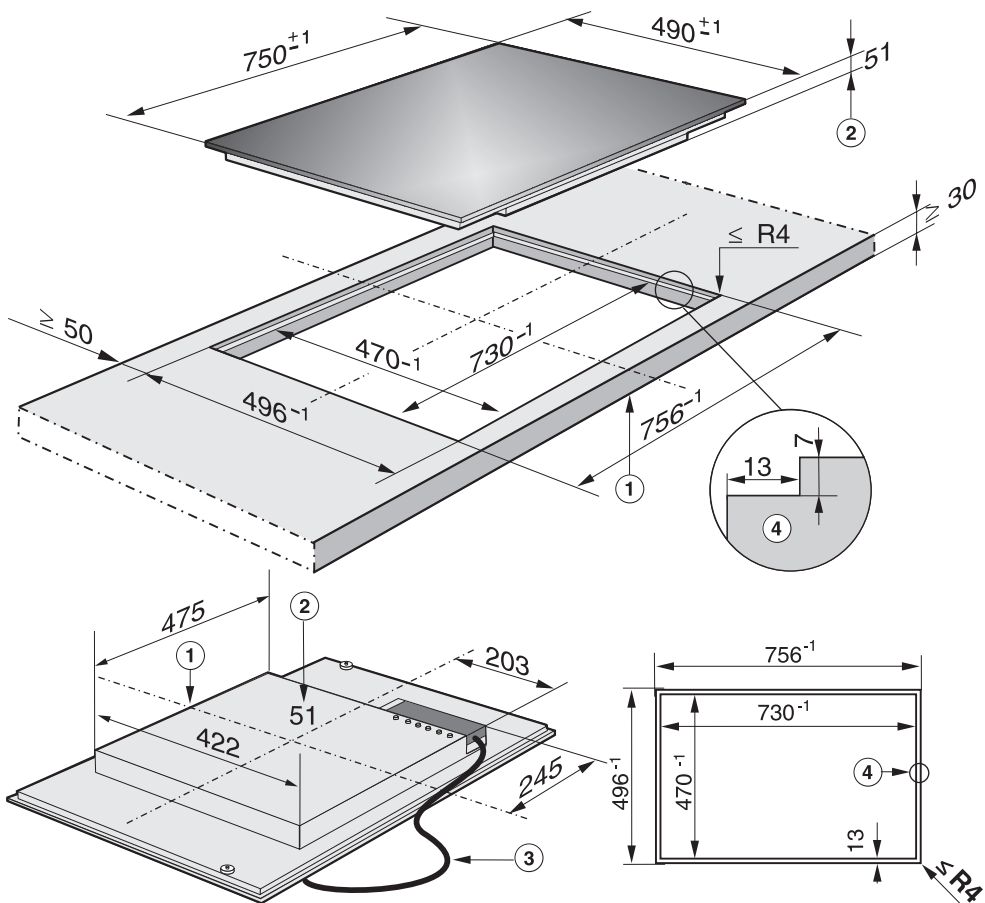


- ① vorn
- ② Einbau-Höhe
- ③ Netzanschlussleitung, L = 1440 mm
- ④ Stufenfräsung für Arbeitsplatten aus Naturstein

**Ausschnittmaße der Naturstein-Arbeitsplatte.**  
**Bitte beachten Sie unbedingt die**  
**Detailzeichnungen!**

# Einbau

## Einbaumaße KM 5757



- ① vorn
- ② Einbau-Höhe
- ③ Netzanschlussleitung, L = 1440 mm
- ④ Stufenfräsung für Arbeitsplatten aus Naturstein

**Ausschnittmaße der Naturstein-Arbeitsplatte.**  
**Bitte beachten Sie unbedingt die Detailzeichnungen!**

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

Für den Einbau ist ein 800 mm breiter Unterschrank erforderlich.

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

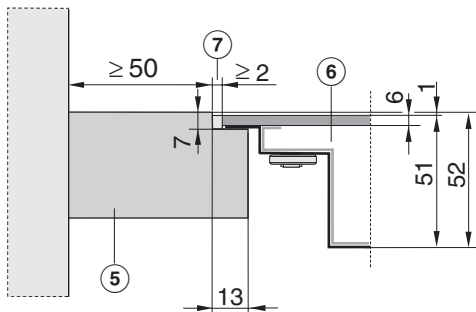
Das Kochfeld wird

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

# Einbau

## Arbeitsplattenausschnitt erstellen und Kochfeld einsetzen

### Arbeitsplatte aus Naturstein



⑤ Arbeitsplatte

⑥ Kochfeld

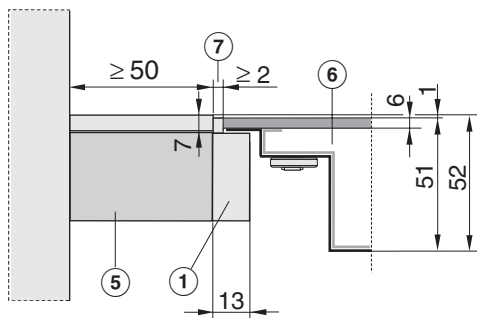
⑦ Fugenbreite

Eckenradius der ausgefrästen Arbeitsplatte  $\leq R4$

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

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

## Massivholz / geflieste Arbeitsplatte



① Holzleiste 13 mm  
(nicht im Lieferumfang enthalten)

⑤ Arbeitsplatte

⑥ Kochfeld

⑦ Fugenbreite

Eckenradius der gefliesten Arbeitsplatte  $\leq R4$

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

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

# Einbau

---

## Elektroanschluss

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

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

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

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

## Gesamtleistung

siehe Typenschild

## Anschluss und Absicherung

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

Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlusschema.

## Fehlerstromschutzschalter

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

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

## Zusätzlich für Österreich

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

## Trenneinrichtungen

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

## Vom Netz trennen

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

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

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

## Anschlussleitung


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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

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

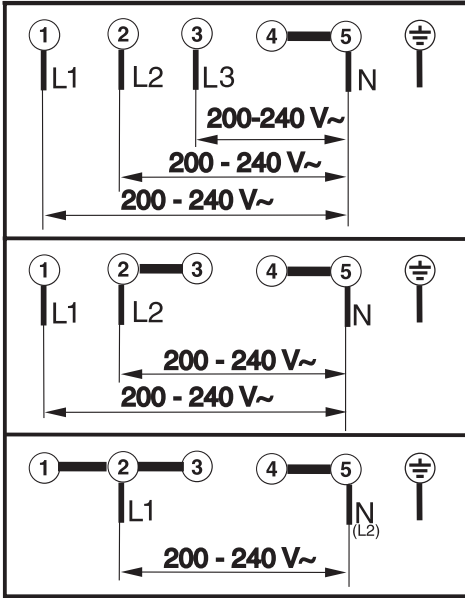
## Wechsel der Anschlussleitung

Wird die Anschlussleitung ausgewechselt, berücksichtigen Sie bitte den Leitungsquerschnitt nach der jeweils gewählten Anschlussart.

Der Schutzleiter muss an den gekennzeichneten Anschluss  angeschraubt werden.

# Einbau

## Anschlussschema











# Miele



## Werkkundendienst

### **(D) Deutschland**

**0800-22 44 666\***

Mo-Fr 7 - 20 Uhr \*kostenfrei  
Sa 9 - 13 Uhr

### **(A) Österreich**

**050 800 300\*\***

Mo-Fr 7.30 - 18 Uhr \*\*österreichweit  
zum Ortstarif

### **(L) Luxemburg**

**00352-4 97 11-20/22**

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

## 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](http://www.miele.de)  
e-mail: [info@miele.de](mailto:info@miele.de)

## Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.  
Mielestr. 1  
A-5071 Wals bei Salzburg  
Telefon 050 800 0  
Telefax 050 800 81219  
Miele im Internet: [www.miele.at](http://www.miele.at)  
e-mail: [info@miele.at](mailto:info@miele.at)

## Luxemburg:

Miele s.à r.l.  
20, rue Christophe Plantin  
Postfach 1011  
L-1010 Luxemburg/Gasperich  
Telefon 49711-29  
Telefax 49711-39  
Miele im Internet: [www.miele.lu](http://www.miele.lu)  
e-mail: [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)



## Produktinformationen

### **(D) Deutschland**

**0180-52 52 100\***

Mo-Fr 8 - 20 Uhr \*€ 0,14 pro Minute  
Sa 9 - 13 Uhr

### **(A) Österreich**

**050 800 800\*\***

Mo-Fr 7.30 - 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