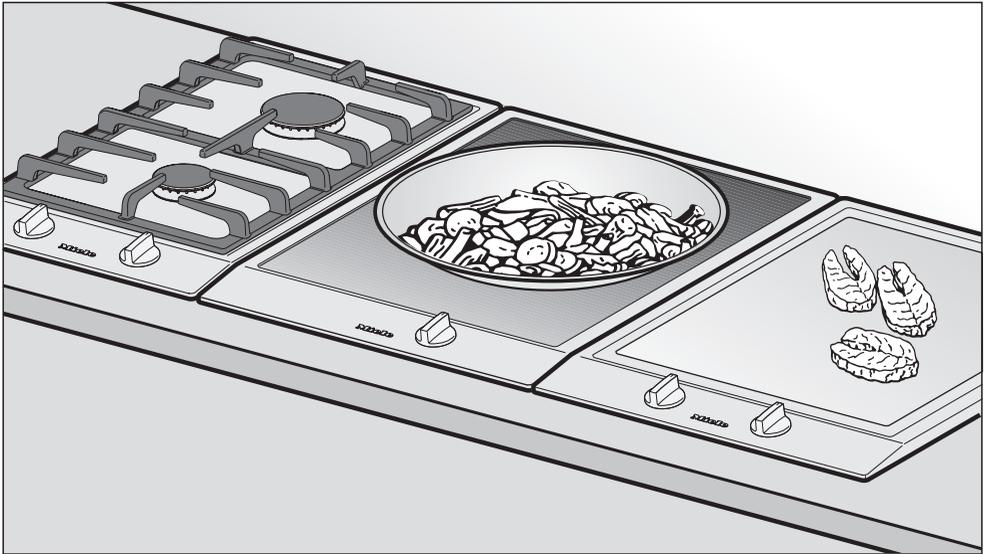


Gebrauchs- und Montageanweisung



Glaskeramik-Kochfelder mit Induktion CS 1234-1

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

de - DE

M.-Nr. 07 938 540

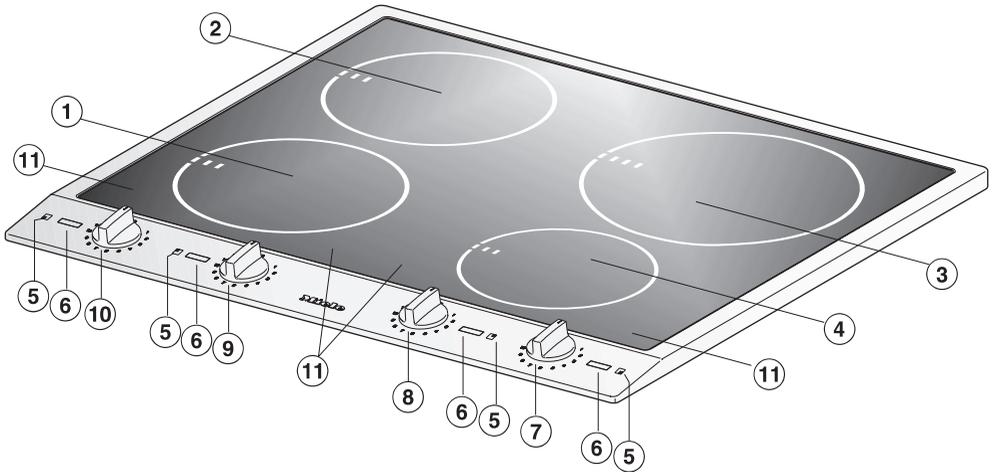
Inhalt

Gerätebeschreibung	4
Kochfeld	4
Display	5
Kochzonen Daten	5
Sicherheitshinweise und Warnungen	6
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	20
Vor dem ersten Benutzen	21
Induktion	22
Funktionsweise	22
Geräusche	23
Kochgeschirr	24
Bedienung	25
Ein- und Ausschalten	25
Restwärmeanzeige	25
Einstellbereiche	26
Ankochautomatik	27
Boosterfunktion	28
Warmhaltefunktion	30
Tipps zum Energiesparen	31
Sicherheitseinrichtungen	32
Inbetriebnahmesperre	32
Sicherheitsausschaltung	32
Überhitzungsschutz	33

Reinigung und Pflege	34
Was tun, wenn ...?	36
Nachkaufbares Zubehör	38
Sicherheitshinweise zum Einbau	39
Geräte- und Einbaumaße	44
Arbeitsplatte vorbereiten	45
Einbau von mehreren Geräten	46
Klemmfedern und Zwischenleisten befestigen	49
Gerät / Geräte einsetzen	51
Allgemeine Einbauhinweise	52
Elektroanschluss	53
Kundendienst / Typenschild / Garantie	55

Gerätebeschreibung

Kochfeld



- ①②④ Kochzonen mit Einfachbooster (BI)
- ③ Kochzone mit Twinbooster (B I/II)
- ⑤ Symbole für die Anordnung der Kochzonen
- ⑥ Anzeigeelemente

Bedienknöpfe für die Kochzone:

- ⑦ vorne rechts
- ⑧ hinten rechts
- ⑨ hinten links
- ⑩ vorne links

⑪ Display

Anzeigeelemente



- ⑫
- ⑬
- ⑭

- ⑫ Betriebsanzeige
- ⑬ Boosteranzeige
- ⑭ Restwärmanzeige

Display

- \underline{L} = Fehlendes oder nicht geeignetes Kochgeschirr
- R = Ankochautomatik
- I = Booster I
- II = Booster II (nur bei entsprechend ausgestatteten Kochzonen)
- L = Inbetriebnahmesperre (siehe Kapitel "Sicherheitseinrichtungen")

Kochzonen

Kochzone	minimaler bis maximaler Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**	
vorn links	14 - 19	normal: mit Booster:	1850 3000
hinten links	14 - 19	normal: mit Booster:	1850 3000
hinten rechts	16 - 23	normal: mit Booster I: mit Booster II:	2300 3000 3700
vorn rechts	10 - 16	normal: mit Booster:	1400 2200
		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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen.

Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

► Dieses Kochfeld ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und weiteren typischen Wohnumfeldern.

► Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen für die Zubereitung und das Warmhalten von Speisen.

Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig. Miele haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

► Das Kochfeld ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Kinder im Haushalt

- ▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten können.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder nie mit dem Gerät spielen.
- ▶ Kinder unter 8 Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht benutzen, wenn ihnen die Bedienung so erklärt wurde, dass sie das Gerät sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen können.
- ▶ Das Kochfeld 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 Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern. Verbrennungsgefahr!

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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

Technische Sicherheit

► Kontrollieren Sie das Kochfeld vor dem Einbau auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ein beschädigtes Gerät kann Ihre Sicherheit gefährden.

► Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes 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 Elektro-Fachkraft überprüfen. Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

► Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Kochfeldes unbedingt die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.

Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.

► Benutzen Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Kochfeldes.

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

► Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierte Fachkräfte durchführen.

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

► Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vom Netz getrennt sein. Es ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:

- die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind,
- die Schraubsicherungen der Hausinstallation ganz herausgeschraubt sind,
- die Netzanschlussleitung vom Elektronetz getrennt ist.

Ziehen Sie bei Geräten mit Netzstecker nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Während der Garantiezeit darf eine Reparatur des Kochfeldes nur von einem von Miele autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Miele Original Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- ▶ Ist die Netzanschlussleitung beschädigt, muss sie von einer Elektro-Fachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden, die bei Miele oder dem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- ▶ Der Anschluss des Kochfeldes an das Elektronetz darf nicht über Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel erfolgen, da sie nicht die nötige Sicherheit gewähren (z. B. Überhitzungsgefahr).
- ▶ Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik-scheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Elektronetz. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr!

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Wird bei Kochfeldern mit Steckeranschluss der Netzstecker von der Netzanschlussleitung entfernt, muss das Gerät von einer Elektro-Fachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte eine Elektro-Fachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht wurden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Nur für Personen mit einem Herzschrittmacher: Beachten Sie, dass in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfeldes 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.

▶ Magnetisierbare Gegenstände, wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfeldes befinden. Dadurch kann ihre Funktion beeinträchtigt werden.

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

▶ Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!

Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramik führen, für die Miele keine Haftung übernimmt. Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden und einen Brand entfachen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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.
- ▶ Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Kochfeld 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.
- ▶ Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die Flammen können die Dunstabzugshaube in Brand setzen.
- ▶ Benutzen Sie das Kochfeld 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!

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Bei Einbau mehrerer Geräte

Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen im Bereich der Zwischenleiste ab, da sie die Dichtung der Zwischenleiste beschädigen könnten.

► Decken Sie das Kochfeld nie ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie. Bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass das Material sich entzündet, zerspringt oder schmilzt.

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

► 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!

► Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.

► Wenn Sie ein Elektrogerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Kochfeldes benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Wok in Berührung kommt. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden. Stromschlaggefahr!

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt, es sei denn, der Geschirrhersteller erlaubt diese Anwendung ausdrücklich! Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit der Induktion kann u. U. die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs innerhalb kürzester Zeit die Selbstentzündungstemperatur von Ölen oder Fetten erreichen.

▶ Halten Sie das Kochfeld sauber. Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen.

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

▶ 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.

▶ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Kochfeldes benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden. Stromschlaggefahr!
- ▶ Das Kochfeld 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.
- ▶ Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen darin weder Spraydosen noch leicht entzündliche Flüssigkeiten oder andere brennbare Materialien aufbewahrt werden. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- ▶ Metallische Gegenstände, die in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerer, intensiver Benutzung des Gerätes heiß werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Erhitzen Sie Speisen immer ausreichend. Evtl. vorhandene Keime in den Speisen werden nur durch genügend hohe Temperaturen und eine ausreichend lange Einwirkzeit abgetötet.
- ▶ Verwenden Sie auf einer Kochzone auf keinen Fall zwei Kochgeschirre gleichzeitig.
- ▶ Ist das Kochfeld hinter einer Möbeltür eingebaut, darf es nur bei geöffneter Möbeltür betrieben werden. Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und die Restwärmeanzeigen erloschen sind.
- ▶ 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).

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

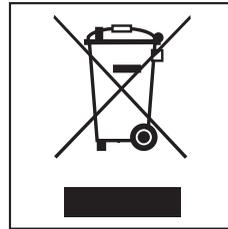
Entsorgung der Transportverpackung

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

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

Entsorgung des Altgerätes

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



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

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

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

Erste Reinigung

- Entfernen Sie evtl. angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es danach ab.

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

Inbetriebnahme

Bei Erstanschluss des Induktions-Kochfeldes oder nach einer Stromunterbrechung leuchten für ca. 1 Sekunde sämtliche Anzeigeelemente zu Testzwecken auf. Sobald diese Anzeigen erloschen sind, können Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

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 Falschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.

Beachten Sie, dass die Aufheizzeit bei Induktionskochfeldern sehr viel kürzer ist als bei herkömmlichen Kochfeldern.

Induktion

Funktionsweise

Unter einer Induktionskochzone 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 im Display das Symbol .

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

Wird kein oder ungeeignetes Geschirr aufgesetzt, schaltet sich die Kochzone nach 3 Minuten automatisch aus. Im Display blinkt  im Wechsel mit .

Um die Kochzone wieder in Betrieb nehmen zu können, muss der Bedienknebel zunächst auf "0" gedreht werden.

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 Kochzone mit den Bedienknäbeln nach jedem Gebrauch aus.

Es ist nicht ausreichend nur das Kochgeschirr von der Kochzone zu entfernen.

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 beide Kochzonen in Betrieb sind. Das Kochgeschirr jeweils mit einem Boden aus verschiedenen Materialien (z. B. Sandwichboden) und eine der verbundenen Kochzonen in Booster betrieben wird.
- 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

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.

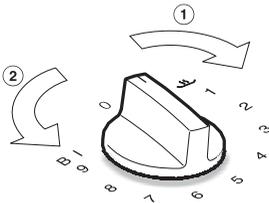
Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone die Größe des Topfes so, dass der Topf zwischen die innerste und äußerste Markierung der Kochzone passt. Ist der Topf kleiner als die innerste Markierung, kann es sein, dass die Induktion nicht arbeitet. Die Kochzone reagiert so, als ob kein Kochgeschirr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

Setzen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone. Steht das Geschirr nur teilweise auf der Kochzone, können die Griffe unter Umständen sehr heiß werden.

Ein- und Ausschalten

Jede Kochzone wird **eingeschaltet**, indem man den Bedienknebel **nach rechts** ① auf die gewünschte Leistungsstufe dreht, und **ausgeschaltet**, indem man den Bedienknebel **nach links** ② auf "0" dreht.



Der Bedienknebel darf **nicht** nach rechts über BI bzw. BI/II hinaus auf "0" gedreht werden.

Nach dem Einschalten einer Kochzone leuchtet die Betriebsanzeige und nach einiger Zeit auch die Restwärmeanzeige auf.

Nach dem Ausschalten aller Kochzonen erlischt die Betriebsanzeige.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige erlischt erst, wenn das Kochfeld ohne Gefahr berührt werden kann.

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, das Kochfeld nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. Verbrennungs- und Brandgefahr!

Bedienung

Einstellbereiche

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

* Diese Angaben sind Richtwerte.

Die Leistung der Induktionsspule variiert je nach Größe und Material des Kochgeschirrbodens. Deshalb ist es möglich, dass für Ihr Kochgeschirr die Leistungsstufen gering abweichen. Bitte ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihr Gargeschirr.

Ankochautomatik

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

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).

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

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 aufgesetzt wird.

Ankochautomatik aktivieren

- Drehen Sie den Bedienknebel nach links bis zum Anschlag. Halten Sie den Knebel in dieser Position bis im Display ein **R** erscheint.

Wird der Knebel zu lange gehalten, erscheint ein **L** im Display und die Inbetriebnahmesperre ist aktiv (siehe Kapitel "Inbetriebnahmesperre").

- Drehen Sie den Bedienknebel nach rechts auf die gewünschte Fortkochstufe.

Wird innerhalb von 5 Sekunden keine Fortkochstufe gewählt, ist die Ankochautomatik nicht aktiv.

Eine Änderung der Fortkochstufe ist nur innerhalb von ca. 10 Sekunden nach Aktivierung der Ankochautomatik möglich. Nach Ablauf dieser Zeit führt eine Änderung zur Deaktivierung der Ankochautomatik.

Während der Ankochzeit leuchtet im Display ein **R**.

Bedienung

Boosterfunktion

Die Kochzonen sind mit einem Einfach- (I) oder TwinBooster (I/II) ausgestattet (siehe Gerätebeschreibung).

Die Boosterfunktion ist eine Leistungsverstärkung, um große Mengen schnell erhitzen zu können, z. B. Wasser zum Nudelkochen. Bei Zuschaltung von Booster I und Booster II arbeiten die Kochzonen für 10 Minuten mit einer extra hohen Leistung.

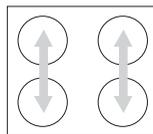
Die Boosterfunktion kann nur bei zwei Kochzonen gleichzeitig genutzt werden, jeweils bei einer Kochzone links und einer Kochzone rechts.

Bei Ende der Boosterzeit wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

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).

Beispiel:



Das Einschalten des Boosters/TwinBoosters Stufe 1 bewirkt bei der verbundenen Kochzone folgendes:

- ist die Ankochautomatik aktiviert, wird sie deaktiviert.
- ist bei der verbundenen Kochzone die Leistungsstufe 9 eingestellt, wird die Leistungsstufe reduziert. Im Display blinkt die reduzierte Leistungsstufe im Wechsel mit \mathcal{L} .

Das Einschalten des TwinBoosters Stufe 2 bewirkt, dass die verbundene Kochzone ausgeschaltet wird. Im Display blinkt 0 im Wechsel mit \mathcal{L} .

Booster I einschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel über die Leistungsstufe 9 hinaus auf BI bzw. BI/II und zurück auf 9.

Im Display der Kochzone erscheint / und in der Anzeige **B**.

Booster II einschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel über die Leistungsstufe 9 hinaus auf BI/II und zurück auf 9.

Im Display der Kochzone erscheint / und in der Anzeige **B**.

- Drehen Sie den Bedienknebel erneut über die Leistungsstufe 9 hinaus auf BI/II und zurück auf 9.

Im Display der Kochzone erscheint #.

Booster ausschalten

Sie können den Booster vorzeitig ausschalten.

- Drehen Sie den Bedienknebel so oft über die Leistungsstufe 9 hinaus auf BI bzw. BI/II und zurück auf 9, bis das Symbol / bzw. # im Display erlischt; oder verringern Sie die Leistungsstufe.

Bedienung

Warmhaltefunktion

Alle Kochzonen sind mit einer Warmhaltefunktion ausgestattet.

Ist die Warmhaltefunktion eingestellt, schaltet sich die Kochzone nach maximal 2 Stunden Betrieb aus.

Die Warmhaltefunktion dient zum Warmhalten von Speisen direkt nach ihrer Zubereitung, also noch im heißen Zustand. Sie dient nicht zum Wiedererwärmen von kaltgewordenen Speisen!

Tipps

Halten Sie Speisen ausschließlich im Kochgeschirr (Topf / Pfanne) warm. Decken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.

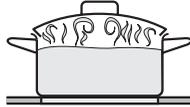
Es ist nicht erforderlich, dass Sie die Speisen während des Warmhaltens umrühren.

Nährstoffverluste beginnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln und setzen sich beim Warmhalten fort. Je länger Lebensmittel warmgehalten werden, desto größer sind die Nährstoffverluste. Halten Sie die Warmhaltezeit so kurz wie möglich.

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



offen



geschlossen

- Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf benötigt weniger Energie als ein großer, nur wenig gefüllter Topf.
- Garen Sie mit wenig Wasser.
- Schalten Sie nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.
- Die Garzeit kann durch Verwendung eines Schnellkochtopfes deutlich reduziert werden.

Sicherheitseinrichtungen

Inbetriebnahmesperre

Damit die Kochzonen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden können, sind sie mit einer Inbetriebnahmesperre ausgestattet.

Die Inbetriebnahmesperre kann nur aktiviert werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Die Inbetriebnahmesperre wird mit dem Bedienknebel rechts aktiviert und deaktiviert.

Aktivieren

- Drehen Sie den Bedienknebel nach links bis zum Anschlag und halten ihn fest, bis ein **L** im Display erscheint.

Bei jeder weiteren Betätigung des Bedienknebels wird für 3 Sekunden ein **L** im Display angezeigt.

Deaktivieren

- Drehen Sie den Bedienknebel nach links bis zum Anschlag und halten ihn fest, bis das **L** im Display erlischt und kurz eine **U** erscheint.

Sicherheitsausschaltung

Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherheitsausschaltung ausgestattet.

Wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum hinweg (siehe Tabelle) mit gleichbleibender Leistungsstufe beheizt wird, schaltet sie sich automatisch ab.

Im entsprechenden Display blinkt **L** im Wechsel mit **U**.

Um die Kochzone wieder in Betrieb nehmen zu können, muss der Bedienknebel zunächst auf "0" gedreht werden.

Die Betriebsanzeige und die Darstellung im Display erlöschen.

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

Überhitzungsschutz

Alle Induktionsspulen und der Kühlkörper der Elektronik sind jeweils mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Bevor sich die Induktionsspulen oder die Kühlkörper überhitzen, leitet der Überhitzungsschutz bei der betreffenden Kochzone oder dem gesamten Kochfeld eine der folgenden Maßnahmen ein:

- Eine eingeschaltete Boosterfunktion wird abgebrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Ist eine Induktionsspule betroffen, schaltet sich die betreffende Kochzone aus und im Display erscheint ein **H**.
Möglicherweise schalten sich kurz darauf weitere Kochzonen aus.
- Drehen Sie den Bedienknebel der betreffenden Kochzone(n) auf "0".

Erst wenn das **H** erloschen ist, kann die Kochzone wieder wie gewohnt in Betrieb genommen werden.

Wird der Bedienknebel nicht auf "0" gedreht, blinkt im Display **⚡** im Wechsel mit **0**. Um die Kochzone wieder in Betrieb nehmen zu können, muss der Bedienknebel zunächst auf "0" gedreht werden.

- Ist der Kühlkörper betroffen, wird die Leistungszufuhr zu den Kochzonen reduziert.

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

- Steigt die Temperatur nach Reduzierung der Leistungszufuhr weiter an, schalten sich die Kochzonen aus. Möglicherweise schalten sich kurz darauf weitere Kochzonen aus.

Im Display blinkt **⚡** im Wechsel mit **0**.

- Drehen Sie den Bedienknebel der betreffenden Kochzone(n) auf "0".

Sobald die Kochzonen ausreichend abgekühlt sind, können Sie sie wieder in Betrieb nehmen.

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.

Reinigung und Pflege

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

Reinigen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.

Trocknen Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung, dadurch vermeiden Sie Kalkrückstände.

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

- Handspülmittel,
- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,
- kalklösenden Reinigungsmittel,
- Fleck- und Rostentferner,
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Grill- und Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfchwämme), oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Schmutzradierer,
- spitzen Gegenstände (damit die Dichtungen zwischen Rahmen und Arbeitsplatte nicht beschädigt werden).

Glaskeramik

Verwenden Sie zur Reinigung kein Handspülmittel. Bei der Reinigung mit einem Handspülmittel werden nicht alle Verunreinigungen und Rückstände entfernt. Es entsteht ein unsichtbarer Film, der zu Verfärbungen der Glaskeramik führt. Diese Verfärbungen lassen sich nicht mehr entfernen.

Reinigen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger.

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

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

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

Flecken durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) lassen sich mit

dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen.

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

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

Edelstahl

Für die Reinigung eignet sich ein Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

Um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern, empfehlen wir die Verwendung eines Edelstahl-Pflegemittels (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

Verwenden Sie im Bereich der **Bedruckung** kein Edelstahl-Reinigungsmittel. Die Bedruckung wird sonst abgerieben. Reinigen Sie den Bereich ausschließlich mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

Was tun, wenn ...?

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

Was ist zu tun, wenn ...

... sich die Kochzonen nicht aufheizen?

Prüfen Sie, ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Aktivieren Sie die Sicherung ggf.

Lässt sich daraufhin das Problem nicht beseitigen, drehen Sie den Bedienknebel auf "0" und trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz.

Falls Sie das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.

... im Display einer Kochzone ein \varnothing blinkt?

Prüfen Sie, ob

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

... im Display einer Kochzone ζ im Wechsel mit einer Leistungsstufe blinkt?

Die Leistungsstufe wurde reduziert, weil bei der verbundenen Kochzone der Booster eingeschaltet wurde (siehe Kapitel "Boosterfunktion").

... im Display einer Kochzone ζ im Wechsel mit \emptyset blinkt?

Die Kochzone hat sich ausgeschaltet, weil,

- bei der verbundenen Kochzone Stufe II TwinBooster eingeschaltet wurde (siehe Kapitel "Boosterfunktion").
- sich kein oder ungeeignetes Geschirr auf der Kochzone befindet.
- der Überhitzungsschutz ausgelöst hat (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").

... nach Einschalten der Kochzone für einige Sekunden das Symbol " d " im Display erscheint und die Kochzone nicht heiß wird?

Der Demonstrationsmodus ist aktiviert. Drehen Sie zum Deaktivieren den rechten Bedienknebel 2 x kurz (<1 sek) nach links bis zum Anschlag, anschließend noch einmal und dabei für ca. 3 Sekunden festhalten.

... nach Einschalten der Kochzone für einige Sekunden im Display ein L erscheint?

Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert (siehe Kapitel "Inbetriebnahmesperre").

... im Display einer Kochzone ein H erscheint?

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

... in den Displays F 47 und F 48 im Wechsel blinken?

Die Lüftungsgitter sind verdeckt oder der Lüfter ist defekt.

Die Lüftungsgitter des Kochfeldes dürfen nicht verdeckt sein. Entfernen Sie ggf Gegenstände, die die Lüftungsgitter verdecken könnten. Erscheint die Fehlermeldung weiterhin, rufen Sie bitte den Kundendienst.

... in den Displays andere Fehlermeldungen FE..erscheinen?

Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten.

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

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

... sich eine einzelne oder mehrere Kochzonen automatisch ausschalten?

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

... die Boosterfunktion automatisch vorzeitig abgebrochen wird?

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

... die Kochzone mit der eingestellten Leistungsstufe nicht wie gewohnt arbeitet?

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

- 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.

Nachkaufbares Zubehör

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen:



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

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände

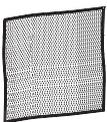
Edelstahl-Pflegemittel 250 ml



Einfache Entfernung von Wasserstreifen, Flecken und Fingerabdrücken.

Verhindert ein schnelles Wiederverschmutzen

Microfasertuch



Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen

Sicherheitshinweise zum Einbau

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

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

Alle Maße sind in mm angegeben.

► Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sich diese nicht lösen oder verformen.

Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.

► Dieses Kochfeld darf nicht an nicht-stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

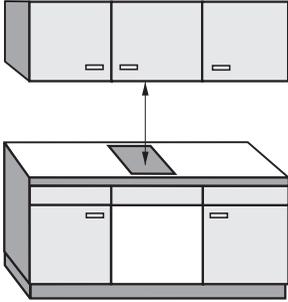
► Es muss sichergestellt werden, dass die Netzanschlussleitung des Gerätes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z. B. durch eine Schublade, ausgesetzt ist.

► Das Gerät darf nicht über Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten sowie Kühl- und Gefriergeräten eingebaut werden. Die teilweise hohen Abstrahlungstemperaturen könnten diese Geräte beschädigen.

► Der Einbau über einem Miele Backofen ist nur bei einer Arbeitsplattenhöhe von mindestens 40 mm möglich.

Sicherheitshinweise zum Einbau

Sicherheitsabstand oben



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

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

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

Sicherheitshinweise zum Einbau

Sicherheitsabstände seitlich

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

Wegen der Abstrahlungstemperatur ist ein Sicherheitsabstand von mindestens **50 mm** vom Arbeitsplattenausschnitt zur Rückwand einzuhalten.

Zwischen Arbeitsplattenausschnitt und den umgebenden Möbeln, z. B. einem Hochschrank rechts oder links, ist der Sicherheitsabstand ① einzuhalten:

40 mm bei CS 1212 / CS 1212-1
CS 1221 / CS 1221-1
CS 1234 / CS 1234-1
CS 1223
CS 1222

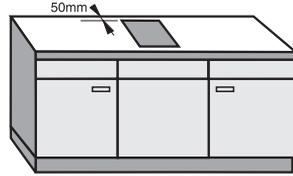
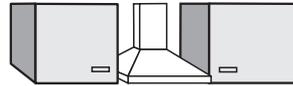
50 mm bei CS 1112
CS 1122
CS 1134
CS 1326
CS 1327
CS 1411

100 mm bei CS 1012 / CS 1012-1

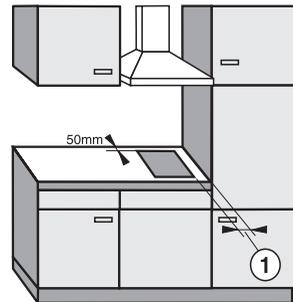
150 mm bei CS 1421
CS 1312
CS 1322

200 mm bei CS 1034 / CS 1034-1

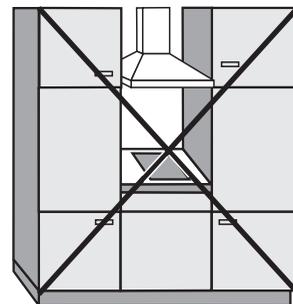
250 mm bei CS 1011
CS 1021



sehr empfehlenswert!



nicht empfehlenswert!



nicht erlaubt!

Sicherheitshinweise zum Einbau

Mindestabstand unterhalb

Um die Belüftung des Gerätes zu gewährleisten, ist unterhalb des Gerätes ein Mindestabstand zu einem Backofen, einem Zwischenboden oder einer Schublade erforderlich.

Der Mindestabstand ab Unterkante Kochfeld bis

- Oberkante **Backofen** muss **15 mm** betragen.
- Oberkante **Zwischenboden** muss **15 mm** betragen.
- Boden **Schublade** muss **75 mm** betragen.

Zwischenboden

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

Für die Verlegung der Netzanschlussleitung ist hinten ein Luftspalt von 10 mm erforderlich.

Zur besseren Belüftung des Kochfeldes empfehlen wir vorn einen Luftspalt von 20 mm.

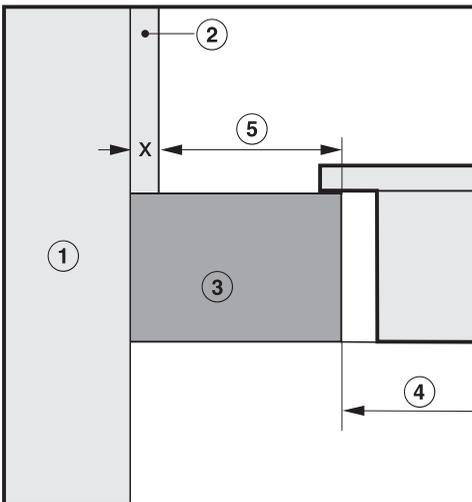
Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

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

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

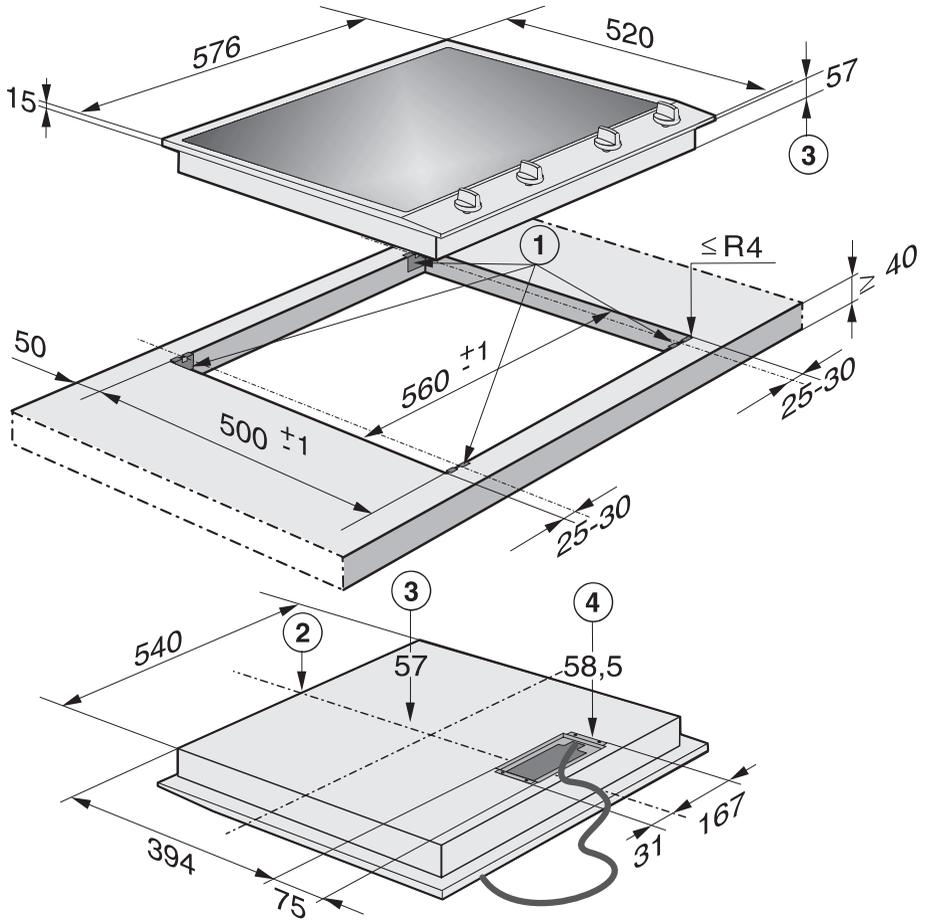
Bei einer Verkleidung aus **nicht brennbarem Material** (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.

Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{Mindestabstand } 35 \text{ mm}$



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

Geräte- und Einbaumaße



① Klemmfedern

② vorn

③ Einbauhöhe

④ Einbauhöhe Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung, L = 2000 mm

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt für ein oder mehrere Geräte gemäß des Maßbildes.
Beachten Sie den **Mindestabstand** 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.

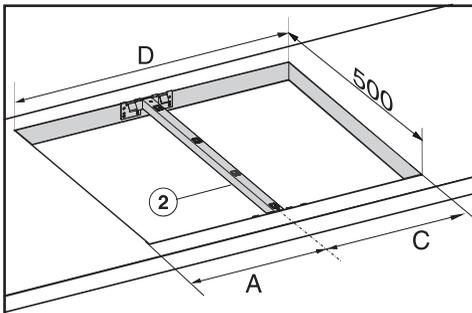
Achten Sie darauf, dass diese Materialien nicht auf die Oberfläche der Arbeitsplatte gelangen.

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

Einbau von mehreren Geräten

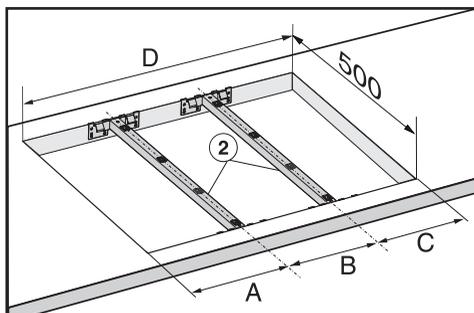
Bei Einbau von mehr als einem Gerät muss zwischen den einzelnen Geräten jeweils eine Zwischenleiste ② montiert werden.
Siehe Kapitel "Klemmfedern und Zwischenleisten" befestigen.

Arbeitsplattenausschnitt - zwei Geräte



Bei Einbau von **zwei Geräten** ergibt sich die Breite des Arbeitsplattenausschnittes D aus den Maßen A und C.

Arbeitsplattenausschnitt - drei Geräte



Bei Einbau von **drei Geräten** ergibt sich die Breite des Arbeitsplattenausschnittes D aus den Maßen A und B und C.

A = Gerätebreite (288 mm oder 380 mm oder 576 mm) **minus 8 mm**

B = Gerätebreite (288 mm oder 380 mm oder 576 mm)

C = Gerätebreite (288 mm oder 380 mm oder 576 mm) **minus 8 mm**

D = Breite des Arbeitsplattenausschnittes

Bei Einbau von **mehr als drei Geräten** muss für jedes weitere Gerät zu den Maßen A und B und C die entsprechende Gerätebreite B (288 mm oder 380 mm oder 576 mm) addiert werden.

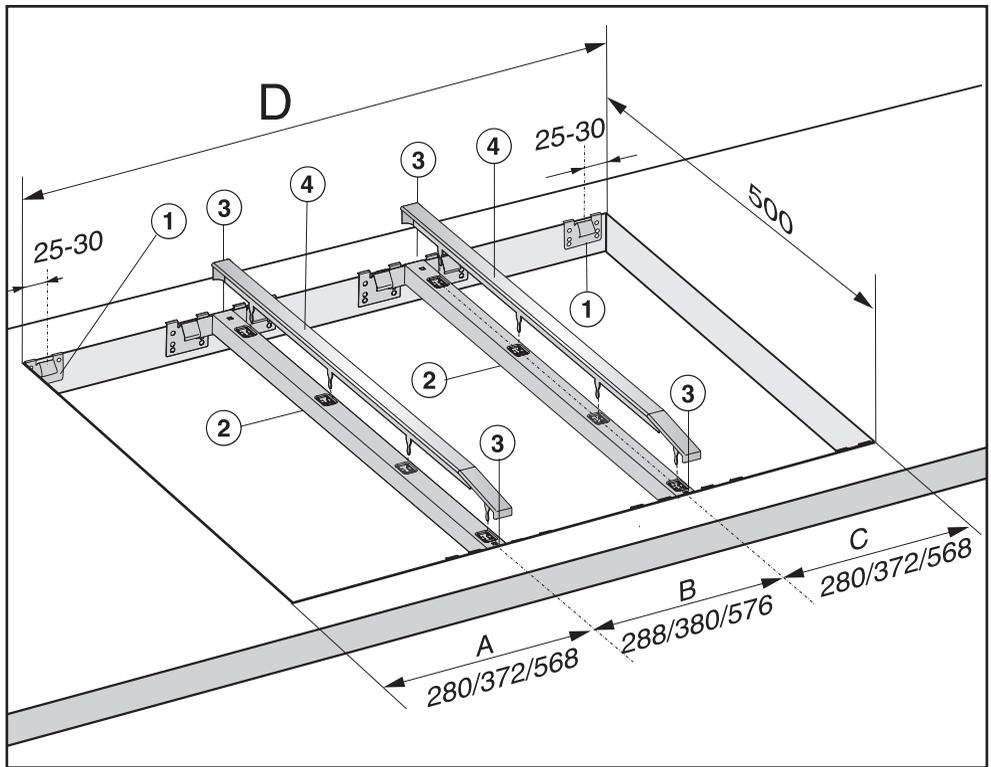
Einbau von mehreren Geräten

Beispielrechnungen zum Arbeitsplattenausschnitt bei Einbau von drei Geräten

A Gerätebreite minus 8	B Gerätebreite	C Gerätebreite minus 8	D Arbeitsplatten- ausschnitt
280	288	280	848
280	380	372	1032
280	576	568	1424
372	288	280	940
372	380	372	1124
372	576	568	1516
568	288	280	1136
568	380	372	1320
568	-	568	1136

Alle Maße in mm.

Einbau von mehreren Geräten



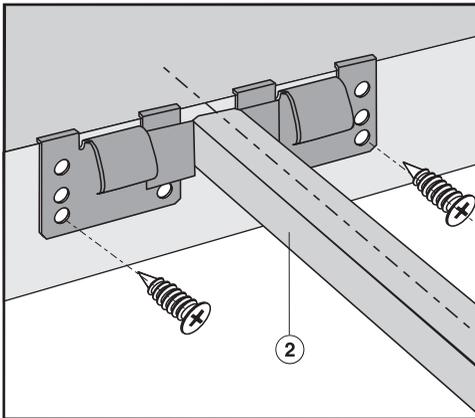
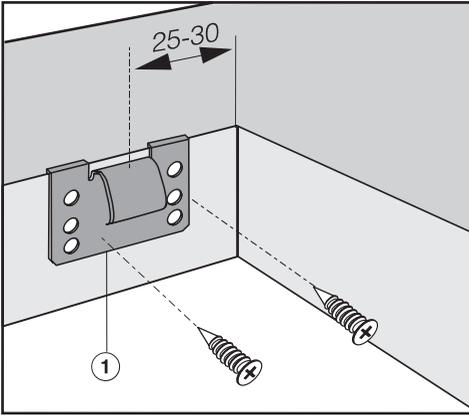
- ① Klemmfedern
- ② Zwischenleisten
- ③ Zwischenraum zwischen Leiste und Arbeitsplatte
- ④ Abdeckung

Die Befestigung der Klemmfedern ① und Zwischenleisten ② wird in der Abbildung für 3 Geräte dargestellt.

Für jedes weitere Gerät ist eine zusätzliche Zwischenleiste erforderlich. Die Position für die Befestigung einer zusätzlichen Zwischenleiste ist abhängig von der Gerätebreite **B** (288 mm / 380 mm / 576 mm).

Klemmfedern und Zwischenleisten befestigen

Arbeitsplatte aus Holz

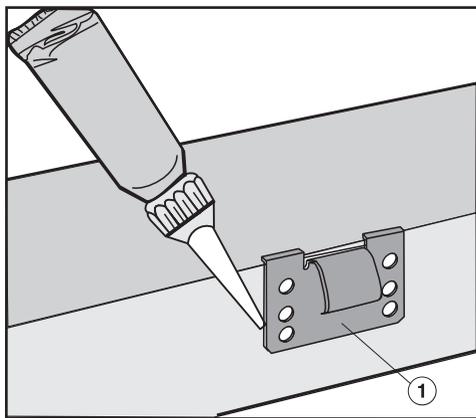
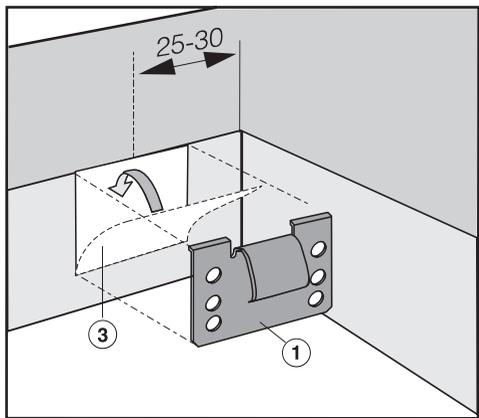


- Legen Sie die mitgelieferten Klemmfedern ① und die Zwischenleisten ② an den gekennzeichneten Stellen am oberen Rand des Ausschnittes auf.
- Befestigen Sie die Klemmfedern und Zwischenleisten mit den mitgelieferten Schrauben 3,5 x 25 mm.

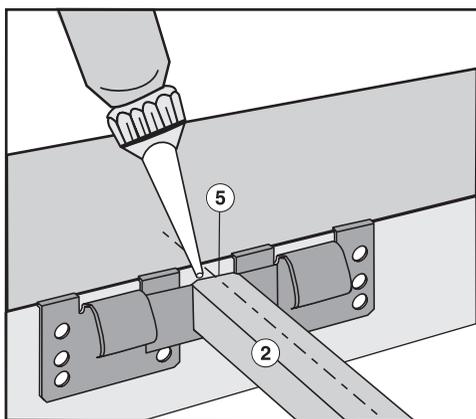
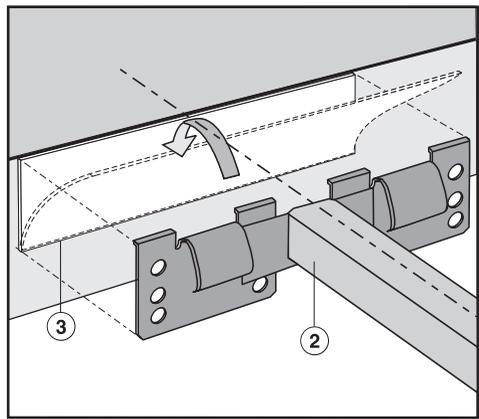
Klemmfedern und Zwischenleisten befestigen

Arbeitsplatte aus Naturstein

Die Schrauben werden für Arbeitsplatten aus Naturstein nicht benötigt.



■ Verkleben Sie die seitlichen Ränder und den unteren Rand der Klemmfedern ① und Zwischenleisten ② mit Silikon.



■ Positionieren und befestigen Sie die Klemmfedern ① und Zwischenleisten ② mit starkem doppelseitigem Klebeband ③.

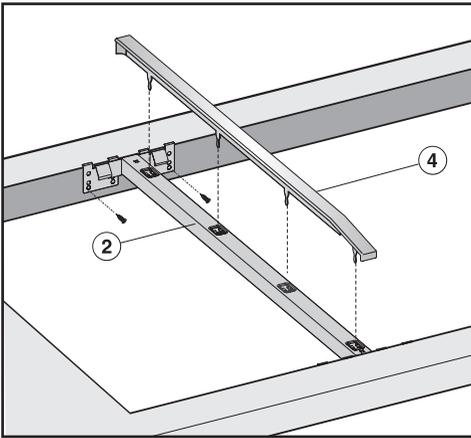
■ Füllen Sie den Zwischenraum ⑤ zwischen den Leisten und der Arbeitsplatte mit Silikon aus.

Gerät / Geräte einsetzen

- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Gerätes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Gerät, beginnend mit der Vorderseite, in den Arbeitsplattenausschnitt hinein.
- Drücken Sie mit beiden Händen das Gerät gleichmäßig nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Dichtung des Gerätes auf der Arbeitsplatte aufliegt. Nur so ist eine allseitige Dichtwirkung gewährleistet. **Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel!**
- Schieben Sie das eingebaute Gerät zur Seite, bis die Löcher der Zwischenleiste zu sehen sind.
- Legen Sie das nächste Gerät, beginnend mit der Vorderseite, in den Arbeitsplattenausschnitt hinein.
- Schließen Sie das Gerät / die Geräte an das Elektronetz an (siehe Kapitel "Elektroanschluss").
- Prüfen Sie die Funktion des Gerätes / der Geräte.

Das Ausheben der Geräte kann mit einem Spezialwerkzeug vorgenommen werden.

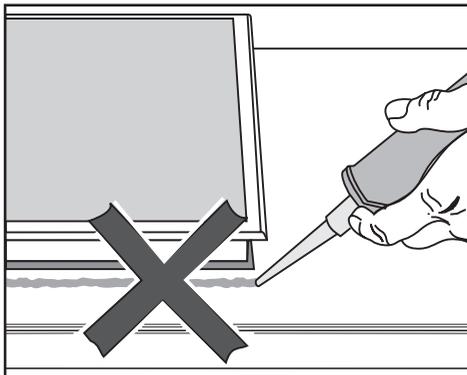
Sie können die Geräte auch von unten herausdrücken. Beachten Sie, dass zunächst der hintere Bereich herausgedrückt werden muss.



- Rasten Sie die Abdeckung ④ in die vorgesehenen Löcher der Zwischenleiste ② ein.

Allgemeine Einbauhinweise

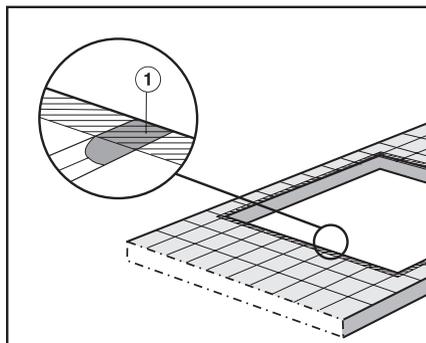
Dichtung zwischen Gerät und Arbeitsplatte



Das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Das Gerät darf auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) abgedichtet werden. Gerät und Arbeitsplatte können beschädigt werden, wenn das Gerät ausgebaut werden muss.

Geflieste Arbeitsfläche



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

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

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

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

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

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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

Fehlerstromschutzschalter

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

Elektroanschluss

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, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

– Schmelzsicherungen

Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

oder:

– Sicherungs-Schraubautomaten

Prüfknopf (rot) drücken, bis der Mitteleknopf (schwarz) herauspringt.

oder:

– Einbau-Sicherungsautomaten

(Leitungs-Schutzschalter, mind. Typ B oder C !):

Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen.

oder:

– FI-Schutzschalter

(Fehlerstrom-Schutzschalter)

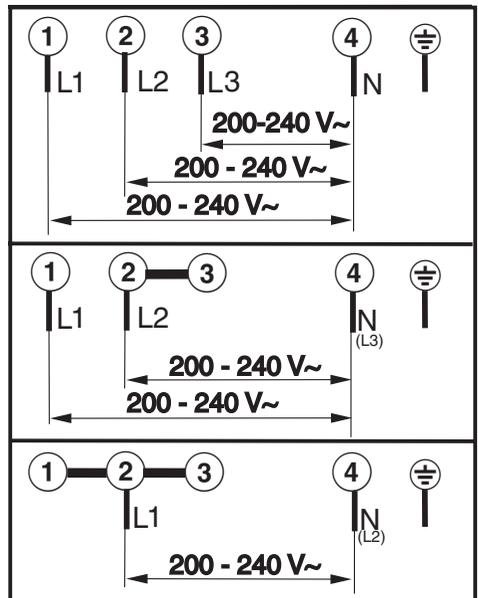
Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Wechsel der Netzanschlussleitung

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

Die Netzanschlussleitung darf nur von dem Gerätehersteller, einem von ihm autorisierten Kundendienst oder einer Elektro-Fachkraft ausgewechselt werden. Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild.

Anschlussschema



Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Kundendienst / Typenschild / Garantie

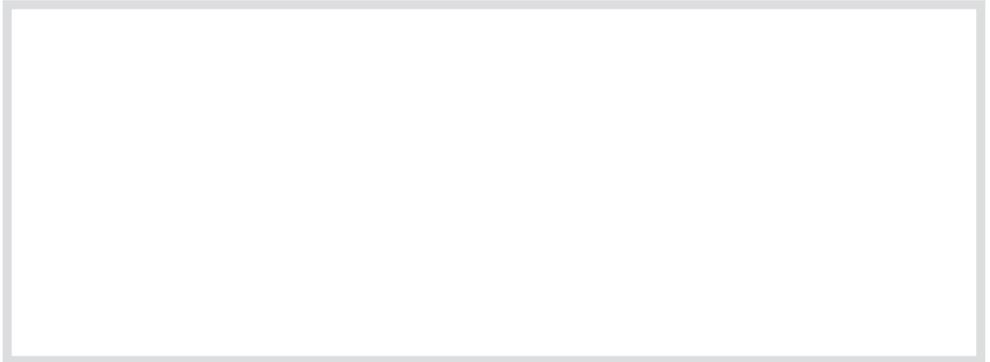
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

- 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.



Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Miele

Deutschland:

Herstelleradresse

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

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
5071 Wals bei Salzburg
Telefon: 050 800 800
Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich
Telefon: 49711-1
Telefax: 49711-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu



www.miele-shop.com



Werkkundendienst

Deutschland

0800 2244666*

*kostenfrei

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich

050 800 800**

**Festnetz zum

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Ortstarif

Mobifunkgebühren

abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-30

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr



Produktinformationen

Deutschland

0180 5252100*

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa 9 - 13 Uhr

*0,14 € pro Minute

aus dem Festnetz,

Mobifunkgebühren

max. 0,42 € pro Minute

Österreich

050 800 800**

**Festnetz zum

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Ortstarif

Mobifunkgebühren

abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-45

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr