


Gebrauchs- und Montageanweisung Induktionskochfelder



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	5
Nachhaltigkeit und Umweltschutz	12
Installieren	13
Sicherheitshinweise zum Einbau	13
Zusätzliche Sicherheitshinweise für den aufliegenden Einbau.....	14
Zusätzliche Sicherheitshinweise für den flächenbündigen Einbau	14
Sicherheitsabstände	15
Einbaumasse für den aufliegenden Einbau.....	19
Einbaumasse – KM 7999 FR.....	19
Einbaumasse – KM 7999 FL.....	20
Einbaumasse für den flächenbündigen Einbau	21
Einbaumasse – KM 7999 FL.....	21
Kochfeld aufliegend einbauen.....	22
Arbeitsplatte für den aufliegenden Einbau vorbereiten.....	22
Kochfeld aufliegend einsetzen	22
Kochfeld flächenbündig einbauen.....	22
Arbeitsplatte für den flächenbündigen Einbau vorbereiten.....	22
Kochfeld flächenbündig einsetzen	22
Elektroanschluss.....	23
Kennenlernen	25
Ihr Kochfeld	25
Bedien- und Anzeigeelemente	25
Touchdisplay	25
Symbole	28
Daten Kochbereiche.....	30
Powermanagement	31
Bedienprinzip	31
Mitgeliefertes Zubehör	31
Vernetzen.....	31
Mit einem Netzwerk verbinden	31
Verbindung nur mit der Dunstabzugshaube	31

Spezialfunktionen	31
Con@ctivity 3.0.....	31
Topfgrössenerkennung.....	31
Booster des Kochfelds.....	31
Timer.....	32
Inbetriebnahmesperre	32
Recall	32
Einstellungen	32
Messeschaltung.....	32
Restwärmeanzeige	32
Sicherheitsausschaltung	32
Überhitzungsschutz.....	32
Kochfelddaten	33
Nachkaufbares Zubehör	33
Inbetriebnehmen.....	34
Kochfeld auspacken	34
Kochfeld erstmalig reinigen.....	34
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen	34
Vernetzen.....	34
Con@ctivity über eine direkte WLAN-Verbindung (Con@ctivity 3.0).....	35
Bedienen.....	37
Sicherheitshinweise zum Bedienen.....	37
Menüpunkt auswählen	37
Pull-down-Menü anzeigen	37
Blättern	38
Menüebene verlassen	38
Einstellung in einer Auswahlliste ändern	38
Kochfeld einschalten.....	38
Kochzone/Kochfeld ausschalten	38
Kochgeschirr positionieren	38
Leistungsstufen des Kochfelds.....	40
Leistungsstufe einstellen	40
Leistungsstufe einstellen – erweiterter Einstellbereich.....	40
PowerFlex Plus-Kochbereich	40
Booster	40
Assistent 	41
TempControl.....	41
Timer	42
Inbetriebnahmesperre	42
Wischschutz.....	42
Kochfelddaten anzeigen lassen	42

Inhalt

Einstellbereiche	43
Angaben für Prüfinstitute	43
Gut zu wissen	47
Funktionsweise von Induktionskochfeldern	47
Geräusche	47
Kochgeschirr	47
Einstellungen anpassen	49
Reinigen und pflegen	51
Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege	51
Reinigungsintervall	51
Glaskeramikflächen reinigen	51
Ungeeignete Reinigungsmittel	52
Probleme beheben	53
Meldungen in den Anzeigen/im Display	53
Unerwartetes Verhalten	54
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis	55
Allgemeine Probleme oder technische Störungen	56
Kundendienst	57
Kontakt bei Störungen	57
Garantie	57
Bestellung einer gedruckten Gebrauchsanweisung	57
Technische Daten	58
Technische Daten	58
Produktdatenblätter	58
Konformitätserklärung	58

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

Entsprechend der Norm IEC 60335-1 weist Miele ausdrücklich darauf hin, das Kapitel zur Installation des Kochfelds sowie die Sicherheitshinweise und Warnungen unbedingt zu lesen und zu befolgen.

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

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf und geben Sie sie einer eventuellen Nachbesitzerin oder einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter 8 Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Kochfeld so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfelds aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Kochfeld spielen.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiss und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ Verbrennungsgefahr. Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Kochfeld zu klettern.
- ▶ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.
- ▶ Erstickungsgefahr. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- ▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten können.

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemässe Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für die Benutzerin oder den Benutzer entstehen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie das Kochfeld auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Kochfeld in Betrieb.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Backup-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.

Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmassnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Massnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

► Die elektrische Sicherheit des Kochfelds ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmässig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.

► Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfelds müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Kochfeld auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschliessen. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft.

► Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schliessen Sie das Kochfeld damit nicht an das Elektronetz an.

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

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

► Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kochfelds. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Kochfelds.

► Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Kochfeld nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

► Wir empfehlen, defekte Bauteile durch Originalersatzteile zu ersetzen. Bei ordnungsgemäsem Einbau von Originalersatzteilen gewährleistet Miele die vollständige Erfüllung der Sicherheitsanforderungen und die Garantieansprüche bleiben erhalten.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- ▶ Das Kochfeld muss von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden (siehe Kapitel "Installation", Abschnitt "Elektroanschluss").
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektrofachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden (siehe Kapitel "Installation", Abschnitt "Elektroanschluss").
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
 - die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraubsicherung(en) der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
 - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.
- ▶ Stromschlaggefahr. Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb oder schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld vom Elektronetz. Fordern Sie den Kundendienst an.
- ▶ Wenn das Kochfeld hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schliessen Sie die Möbelfront niemals, während Sie das Kochfeld verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Kochfeld, Umbauschrank und Fussboden beschädigt werden. Schliessen Sie die Möbelfront erst, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.

Sachgemässer Gebrauch

- ▶ 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.
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Kochfeld aus.
Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Beaufsichtigen Sie kurze Koch- und Bratvorgänge dauerhaft.
- ▶ Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.
- ▶ Wenn Spraydosen, leicht entzündbare Flüssigkeiten oder brennbare Materialien erwärmt werden, können sie sich entzünden. Bewahren Sie daher leicht entflammbare Gegenstände niemals in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- ▶ Erhitzen Sie niemals Kochgeschirr ohne Inhalt.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Sterilisieren und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Wenn das Kochfeld abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie das Kochfeld niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.
- ▶ Bei eingeschaltetem Kochfeld, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Kochfeld abgelegte metallische Gegenstände erhitzen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden. Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch aus.
- ▶ Sie können sich am heißen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Kochfeld mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfelds verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der Netzanschlussleitung könnte beschädigt werden.
- ▶ Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen, wenn sie unter den Geschirrboden gelangen. Achten Sie darauf, dass die Glaskeramikscheibe und der Geschirrboden sauber sind, bevor Sie Kochgeschirr aufsetzen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Herabfallende Gegenstände (auch leichte Gegenstände wie Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glaskeramikscheibe fallen.
- ▶ Heisse Gegenstände auf dem Touchdisplay können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heisse Töpfe oder Pfannen im Bereich des Touchdisplays ab.
- ▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heisse Kochfeld gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das Kochfeld sofort aus und schaben Sie diese Stoffe sofort mit einem Glasschaber gründlich ab. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an. Reinigen Sie die Glaskeramikscheibe mit einem Glaskeramikreiniger nach, sobald sie abgekühlt ist.
- ▶ Säurehaltige Lebensmittel wie Essig, Marmelade oder Zitronensaft können die Glaskeramikscheibe verfärben. Entfernen Sie säurehaltige Lebensmittel sofort.
- ▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe und/oder dem Kochgeschirr führen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden.
- ▶ Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.
- ▶ Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit kann unter Umständen die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs innerhalb kürzester Zeit die Selbstentzündungstemperatur von Ölen oder Fetten erreichen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Verwenden Sie zum Erhitzen von Fetten und Ölen niemals den Booster. Erhitzen Sie Fette und Öle in der Funktion Manuell 1–9 maximal 1 Minute.
- ▶ Nur für Personen mit einem Herzschrittmacher: In unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfelds entsteht ein elektromagnetisches Feld. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist jedoch unwahrscheinlich. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihre Ärztin oder Ihren Arzt.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Das elektromagnetische Feld des eingeschalteten Kochfelds kann die Funktion magnetisierbarer Gegenstände beeinträchtigen. Kreditkarten, Speichermedien, Taschenrechner usw. dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfelds befinden.
- ▶ Metallische Gegenstände, die in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerer, intensiver Benutzung des Kochfelds heiss werden.
- ▶ Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befindet, müssen Sie auf einen ausreichenden Abstand zwischen dem Schubladeninhalt und der Unterseite des Kochfelds achten, damit die ausreichende Kühlluftzufuhr für das Kochfeld gewährleistet ist.
- ▶ Wenn sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befindet, bewahren Sie keine spitzen oder kleinen Gegenstände, Papier, Servietten usw. in der Schublade auf. Diese Gegenstände können durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse eindringen oder angesaugt werden und können so das Kühlluftgebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.
- ▶ Wenn Sie eine Induktionsadapterplatte für Kochgeschirr verwenden, können die Induktionsgeneratoren beschädigt oder sogar zerstört werden. Verwenden Sie keine Induktionsadapterplatten.

Reinigung und Pflege

- ▶ Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.
- ▶ Wenn das Kochfeld über einem Pyrolysebackofen oder -herd eingebaut ist, nehmen Sie das Kochfeld während des Pyrolysevorgangs nicht in Betrieb, da der Überhitzungsschutz des Kochfeldes auslösen kann (siehe Kapitel "Sicherheitseinrichtungen", Abschnitt "Überhitzungsschutz").

Nachhaltigkeit und Umweltschutz

Tipps zum Energiesparen beim Kochen

- Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.
- Garen Sie mit wenig Wasser.
- Schalten Sie nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Garzeit zu reduzieren.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler zurück.

Entsorgung des Altgeräts

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



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmässig eigenverantwortlich. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Sicherheitshinweise zum Einbau

⚠ Schäden durch unsachgemässen Einbau.

Durch unsachgemässen Einbau kann das Kochfeld beschädigt werden.

Lassen Sie das Kochfeld nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

⚠ Stromschlaggefahr durch Netzspannung.

Durch unsachgemässen Anschluss an das Elektronetz kann es zu einem Stromschlag kommen.

Lassen Sie das Kochfeld nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft an das Elektronetz anschliessen.

⚠ Schäden durch herabfallende Gegenstände.

Bei der Montage von Oberschränken oder einer Dunstabzugshaube kann das Kochfeld beschädigt werden.

Bauen Sie das Kochfeld erst nach der Montage der Oberschränke und der Dunstabzugshaube ein.

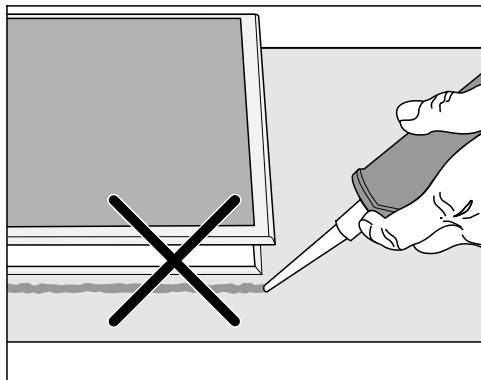
Wenn das Kochfeld im Servicefall ausgebaut wird, kann das Dichtungsband unter dem Rand des Kochfelds beschädigt werden.

Ersetzen Sie das Dichtungsband immer vor dem Wiedereinbau.

- ▶ Das Kochfeld darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten eingebaut werden.
- ▶ Dieses Kochfeld darf nur über Herden und Backöfen eingebaut werden, die mit einem Wra-senkühlsystem ausgestattet sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass nach dem Einbau des Kochfelds die Netzanschlussleitung nicht berührt werden kann.
- ▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des Kochfelds nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.
- ▶ Die Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sie sich nicht lösen oder verformen. Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- ▶ Halten Sie die Sicherheitsabstände ein (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Sicherheitsabstände").

Installieren

Zusätzliche Sicherheitshinweise für den aufliegenden Einbau



⚠ Schäden durch falschen Einbau.

Kochfeld und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des Kochfelds beschädigt werden, wenn Sie das Kochfeld mit Fugendichtungsmittel abdichten.

Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte.

Die Dichtung unter dem Rand des Kochfelds gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.



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

Zusätzliche Sicherheitshinweise für den flächenbündigen Einbau

⚠ Schäden durch ungeeignetes Dichtungsmittel.

Ungeeignetes Fugendichtungsmittel kann den Naturstein beschädigen.

Verwenden Sie bei Naturstein und Fliesen aus Naturstein ausschliesslich ein für Naturstein geeignetes temperaturbeständiges (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

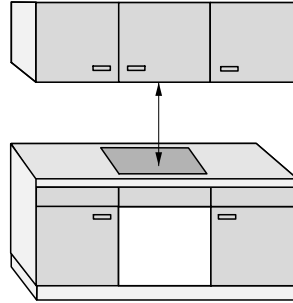
► Die lichte Breite des Unterschranks muss mindestens so breit sein wie der innere Arbeitsplattenausschnitt (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Einbaumasse für den flächenbündigen Einbau") damit das Kochfeld nach dem Einbau von unten frei zugänglich ist und der Unterkasten für Wartungszwecke abgenommen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

► Ein flächenbündiges Kochfeld ist nur für den Einbau in Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und geflieste Arbeitsplatten geeignet. Bei Arbeitsplatten aus anderen Materialien erfragen Sie bitte beim jeweiligen Hersteller, ob sie für den Einbau eines flächenbündigen Kochfelds geeignet ist.

- Naturstein-Arbeitsplatten: Das Kochfeld wird direkt in die Ausfräsung eingesetzt.
- Massivholz, geflieste Arbeitsplatten: Das Kochfeld wird im Ausschnitt mit Holzleisten befestigt. Diese Leisten gehören nicht zum Lieferumfang und müssen bauseitig zur Verfügung gestellt werden.

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand oberhalb des Kochfelds



Zwischen dem Kochfeld und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der:

- vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden
- grösste geforderte Sicherheitsabstand eingehalten werden, wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden

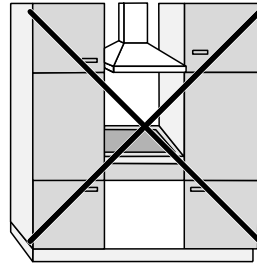
Wenn leicht entflammable Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Kochfeld installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 500 mm betragen.

Installieren

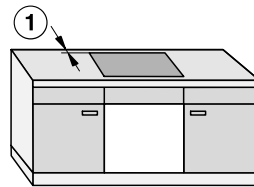
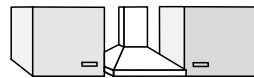
Sicherheitsabstand hinter und seitlich des Kochfelds

Zu einer hohen Schrank- oder Raumwand müssen die folgenden Mindestabstände eingehalten werden:

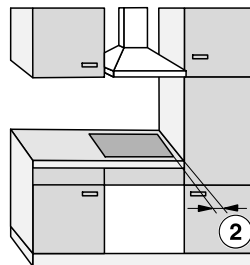
- **hinten** ① vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
50 mm
und
- **rechts** ② vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 200 mm
oder
- **links** ③ vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 200 mm



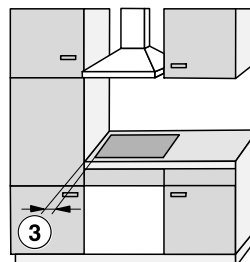
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert



Nicht empfehlenswert

Mindestabstand unterhalb des Kochfelds

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

Mindestabstand ab Unterseite¹ Kochfeld bis

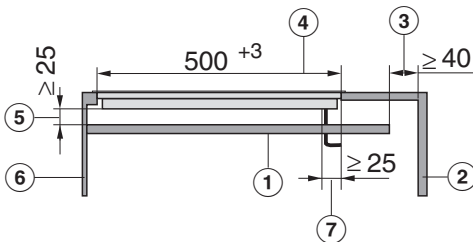
- Oberkante Backofen: ≥ 25 mm
- Oberkante Zwischenboden: ≥ 25 mm
- Oberkante Schublade: ≥ 5 mm
- Boden Schublade: ≥ 75 mm

¹ Die Unterseite ist die Aussenseite des Unterkastens des Kochfelds. Tiefergehende Aufbauten wie Anschlusskästen, Abstandbleche u.ä. zählen nicht als tiefster Punkt und sind für die Berechnung des Mindestabstands unwichtig.

Zwischenboden

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

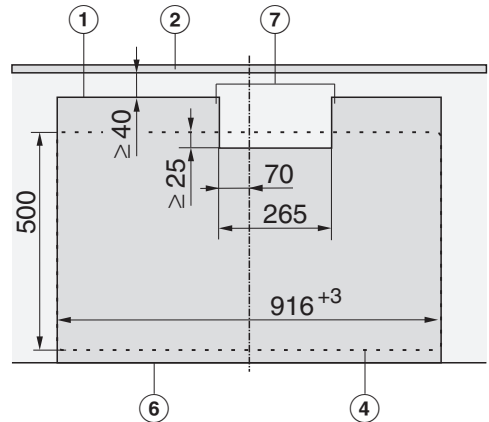
Seitenansicht



- ① Zwischenboden
- ② Schrankrückwand
- ③ Mindestabstand zwischen hinterer Kante des Zwischenbodens und Schrankrückwand zur Belüftung des Kochfelds

- ④ Arbeitsplattenausschnitt
- ⑤ Mindestabstand zwischen Unterkante Kochfeld und Oberkante Zwischenboden zur Belüftung des Kochfelds
- ⑥ vorn
- ⑦ Ausschnitt zur Durchführung der Anschlussleitung
Mindestabstand Hinterkante Arbeitsplattenausschnitt bis Kante Ausschnitt

Draufsicht



- ① Zwischenboden
- ② Schrankrückwand
- ④ Arbeitsplattenausschnitt
- ⑥ vorn
- ⑦ Ausschnitt zur Durchführung der Anschlussleitung
Mindestabstand Hinterkante Arbeitsplattenausschnitt bis Kante Ausschnitt

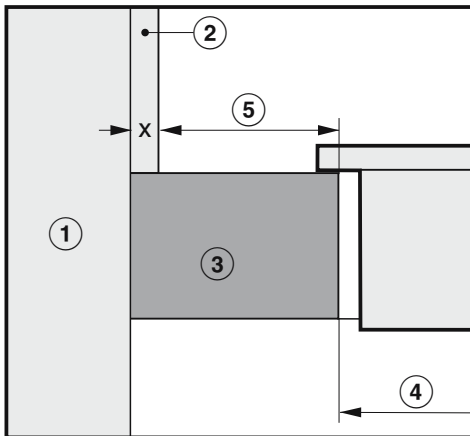
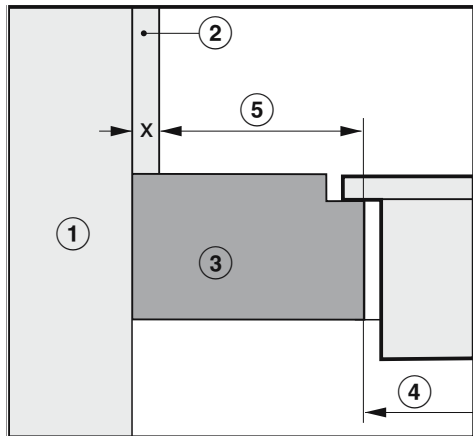
Installieren

Sicherheitsabstand zur Nischenverkleidung

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

Flächenbündiger Einbau

Aufliegender Einbau



- ① Mauerwerk
- ② Mass x = Stärke der Nischenverkleidung
- ③ Arbeitsplatte
- ④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte
- ⑤ Mindestabstand bei
brennbaren Materialien (z. B. Holz)
nicht brennbaren Materialien (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen)

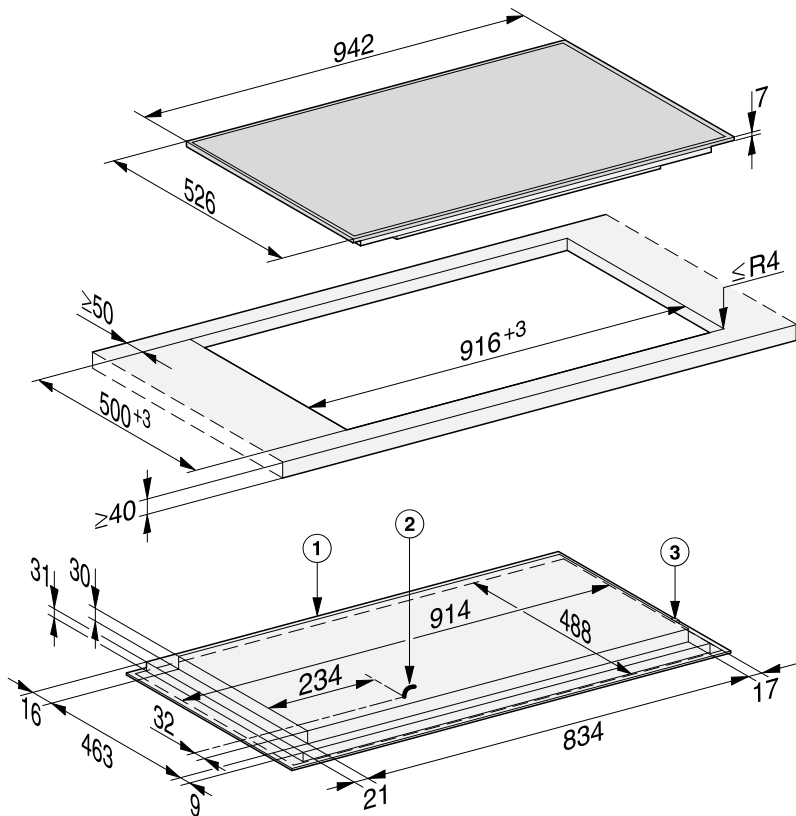
Material	Seite		Gegenüberliegende Seite	
	Brennbar	Nicht Brennbar	Brennbar	Nicht Brennbar
Hinten	50 mm	50 mm – Mass x	–	–
Rechts	50 mm	50 mm – Mass x	200 mm	200 mm – Mass x
Links	50 mm	50 mm – Mass x	200 mm	200 mm – Mass x

siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Sicherheitsabstände"

Beispiel: Stärke der nicht brennbaren Nischenverkleidung 15 mm
 50 mm – 15 mm = Mindestabstand 35 mm

Einbaumasse für den aufliegenden Einbau

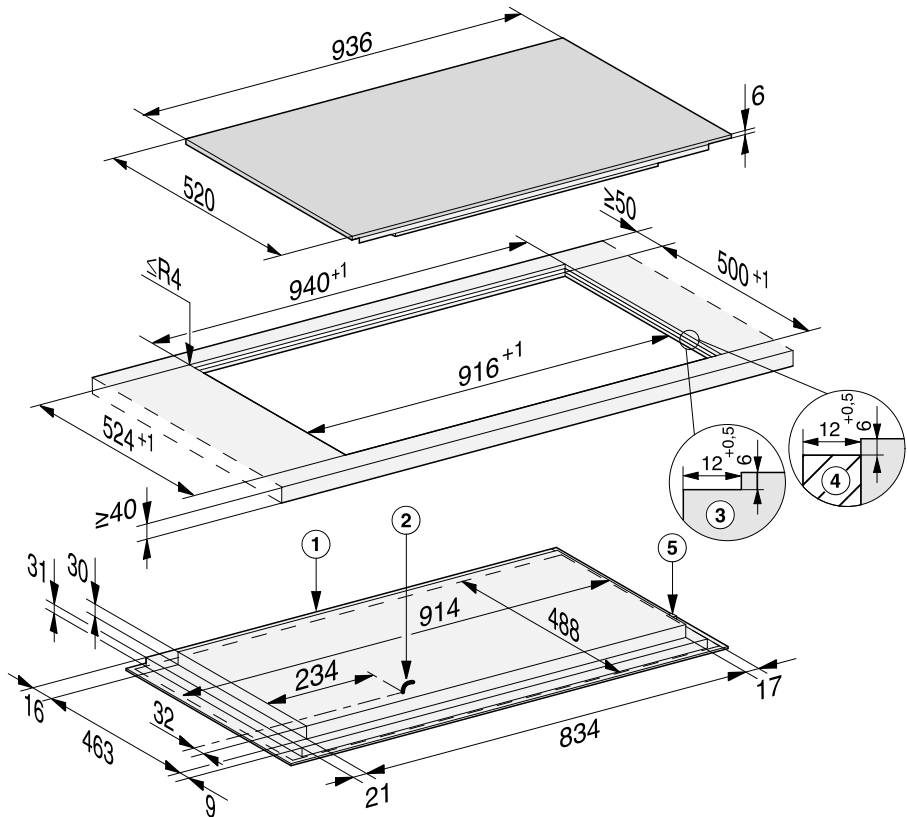
Einbaumasse – KM 7999 FR



- ① vorn
- ② Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung
Netzanschlussleitung L = 1'280 mm
- ③ Anschluss WLAN-Stick
Durch Anschluss der WLAN-Sticks wird die Einbauhöhe um 25 mm erhöht.

Einbaumasse für den flächenbündigen Einbau

Einbaumasse – KM 7999 FL



- ① vorn
- ② Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung
Netzanschlussleitung L = 1'280 mm
- ③ Stufenfräsung Naturstein-Arbeitsplatte
- ④ Holzleiste 12 mm (kein mitgeliefertes Zubehör)
- ⑤ Anschluss WLAN-Stick
Durch Anschluss der WLAN-Sticks wird die Einbauhöhe um 25 mm erhöht.

Installieren

Kochfeld aufliegend einbauen

Arbeitsplatte für den aufliegenden Einbau vorbereiten

- Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Sicherheitsabstände").
- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt.
- Arbeitsplatten aus Holz:
Versiegeln Sie die Schnittflächen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das Dichtungsmaterial muss temperaturbeständig sein.

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

Kochfeld aufliegend einsetzen

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

- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtband unter den Rand des Kochfelds. Die Stosskante (Anfang und Ende) des Dichtbands darf nicht in einer Ecke sein. Geben Sie auf die Stosskante des Dichtbands etwas Silikon-Fugendichtungsmittel. Kleben Sie das Dichtband nicht unter Zug auf.
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfelds durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld mittig in den Ausschnitt. Achten Sie darauf, dass die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.

- Wenn die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte aufliegt, können die Eckenradien ($\leq R4$) mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.
- Schliessen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Elektroanschluss").
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.

Kochfeld flächenbündig einbauen

Arbeitsplatte für den flächenbündigen Einbau vorbereiten

- Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Sicherheitsabstände").
- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt.
- Arbeitsplatten aus Massivholz/geflieste Arbeitsplatten:
Befestigen Sie die Holzleisten 6 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Einbaumasse für den flächenbündigen Einbau").

Kochfeld flächenbündig einsetzen


- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtband unter den Rand des Kochfelds. Die Stosskante (Anfang und Ende) des Dichtbands darf nicht in einer Ecke sein. Geben Sie auf die Stosskante des Dichtbands etwas Silikon-Fugendichtungsmittel. Kleben Sie das Dichtband nicht unter Zug auf.
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfelds durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.

Die Fuge zwischen Glaskeramikscheibe und Arbeitsplatte ist mindestens 2 mm breit.

Die Fuge ist notwendig, damit das Kochfeld abgedichtet werden kann.

- Legen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Schliessen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Elektroanschluss").
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.
- Spritzen Sie die Fuge zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem temperaturbeständigen (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Elektroanschluss

 Schäden durch unsachgemässen Anschluss.

Durch unsachgemässe Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für die Benutzerin oder den Benutzer entstehen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemässe Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen entstehen oder die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag). Lassen Sie das Kochfeld durch eine Elektrofachkraft am Elektronetz anschliessen.

Die Elektrofachkraft muss die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennen und sorgfältig beachten.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschlussdaten

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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie dem Anschlussschema.

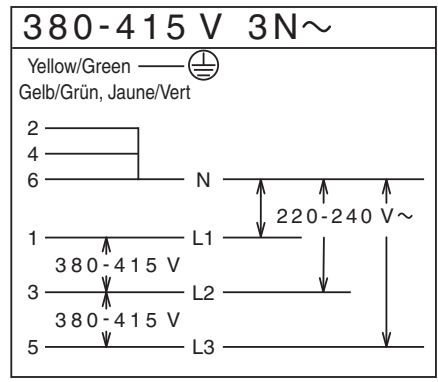
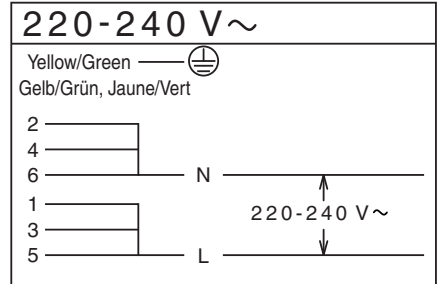
Vom Netz trennen

Der Anschluss des Kochfelds muss für Kundendienst- und Reparaturarbeiten jederzeit zugänglich sein.

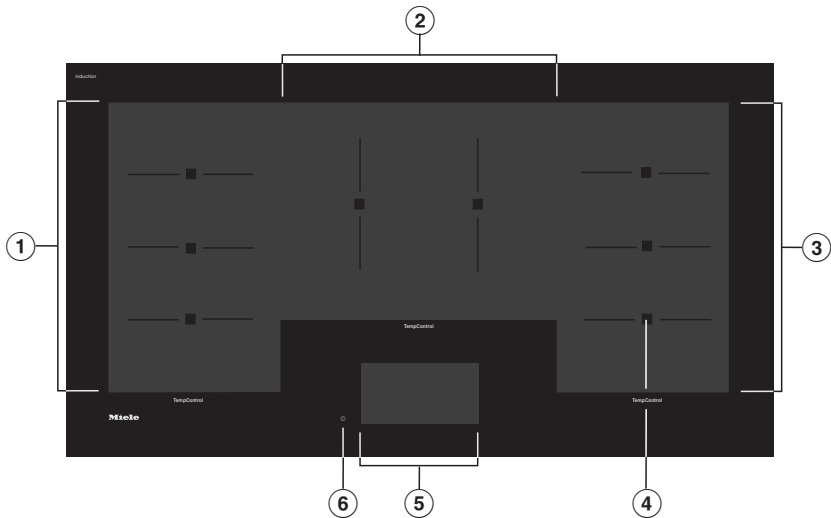
Installieren

Nicht jede Anschlussmöglichkeit ist am Installationsort gestattet.
Beachten Sie die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen.

Wiring diagram



Ihr Kochfeld



- ① PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl
- ② PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl
- ③ PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl
- ④ Sensoren für TempControl
- ⑤ Touchdisplay
- ⑥ Sensortaste Kochfeld Ein/Aus

Bedien- und Anzeigeelemente

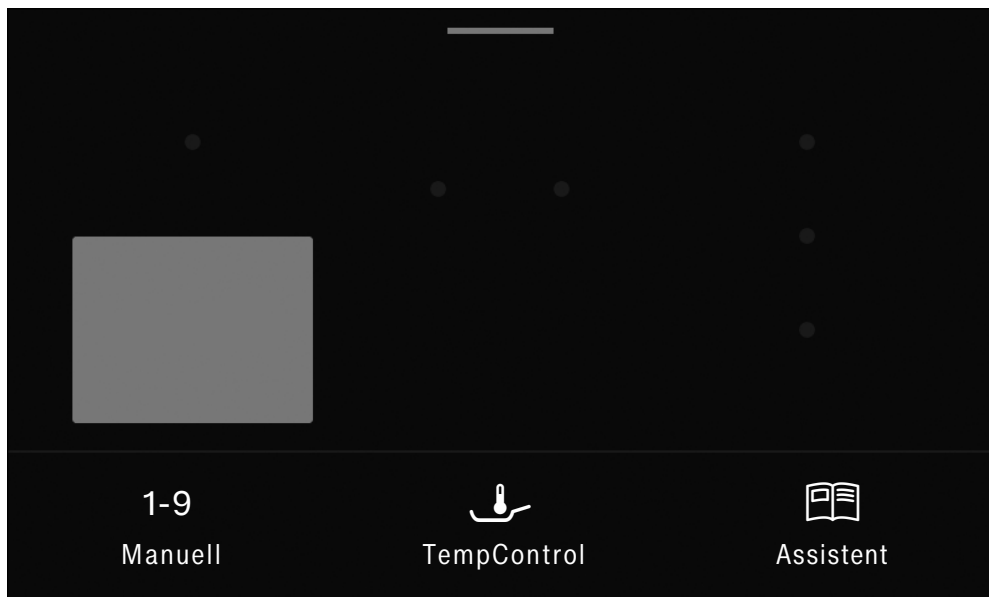
Touchdisplay

⚠ Schäden durch spitze oder scharfe Gegenstände oder heisses Kochgeschirr. Das Touchdisplay kann durch spitze oder scharfe Gegenstände wie z. B. Stifte zerkratzt werden. Heisses Kochgeschirr auf dem Touchdisplay kann die darunter liegende Elektronik beschädigen.

Berühren Sie das Touchdisplay nur mit den Fingern.
 Legen Sie keine Gegenstände auf dem Touchdisplay ab.
 Stellen Sie kein heisses Kochgeschirr auf dem Touchdisplay ab.

Das Touchdisplay ist in 3 Bereiche aufgeteilt.

Kennenlernen



Oben

Am oberen Rand des Touchdisplays befindet sich eine orange Linie, mit der Sie das Pull-down-Menü öffnen können. Im Pull-down-Menü können Sie während eines Kochvorgangs Einstellungen vornehmen.

In der Kopfzeile erscheint links der Menüpfad. Die einzelnen Menüpunkte sind durch eine senkrechte Linie voneinander getrennt.

Wenn Sie einen Menünamen in der Kopfzeile berühren, wechselt die Anzeige zu dem jeweiligen Menü.

Mitte

In der Mitte finden Sie die Kochbereiche. Aktive Kochzonen sind grau hinterlegt und zeigen die Laufzeit an, wenn ein Kochvorgang begonnen wurde. Abhängig von der Kochart wird zusätzlich die eingestellte Temperatur oder die Leistungsstufe angezeigt. Die ausgewählte Kochzone ist orange hinterlegt.



Fusszeile

In der Fusszeile sind die Symbole des Hauptmenüs. Hier wählen Sie die Kochart aus.





Kennenlernen

Symbole

Hauptmenü



Symbol	Bedeutung
1-9 Manuell	Manuelles Kochen – Auswahl einer Leistungsstufe
 TempControl	Sensorunterstütztes Braten – Auswahl einer Temperatur
 Assistent	Assistenzfunktion für die Zubereitung von ausgewählten Lebensmitteln und Rezepten

Pull-down-Menü

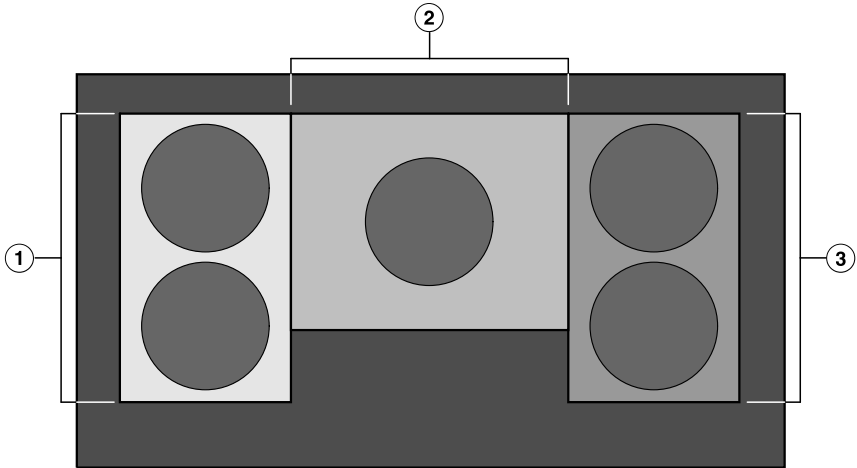
Symbol	Bedeutung
	Wischschutz
i	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung.
▶	Stop & Go
	Kurzeitwecker
	Inbetriebnahmesperre
	Einstellungen

Weitere Symbole

Abhängig von der gewählten Funktion erscheinen weitere Symbole.

Symbol	Bedeutung
	Abschaltautomatik
	Sie gelangen in die übergeordnete Ebene oder in das Hauptmenü zurück.

Kochbereiche



- ① PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl
- ② PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl
- ③ PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl

Das Kochfeld hat 3 Kochbereiche. Die gesamte Kochfläche lässt sich, Kochbereiche übergreifend, in einzelne Kochzonen aufteilen.

Sie können maximal 5 Kochgeschirre gleichzeitig verwenden: je 2 Kochgeschirre auf dem linken und rechten Kochbereich, 1 Kochgeschirr auf dem mittleren Bereich.

Wenn auf dem linken oder rechten Kochbereich 2 Kochgeschirre verwendet werden, erscheint für jedes Kochgeschirr eine Anzeige im Touchdisplay.

Wenn erforderlich, können Kochgeschirre mehrere Kochbereiche gleichzeitig abdecken.

Weitere Informationen zu den Kochbereichen und den Kombinationsmöglichkeiten finden Sie im Kapitel "Bedienung", Abschnitt "Kochgeschirr positionieren".

Kennenlernen

Daten Kochbereiche

Kochbereich	Grösse in mm ¹	Max. Leistung in Watt bei 230 V ²	
①	382 x 226	normal Booster	2'800 3'600
②	286 x 365	normal Booster	2'800 3'600
③	382 x 226	normal Booster	2'800 3'600
		Gesamt	10'800

¹ Der angegebene Bereich entspricht der maximalen Bodenfläche des verwendbaren Kochgeschirrs.

² Die angegebene Leistung kann je nach Grösse und Material des Kochgeschirrs variieren.

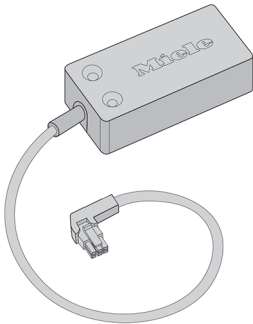
Powermanagement

Bedienprinzip

Mitgeliefertes Zubehör

Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel “Nachkaufbares Zubehör”).

WLAN-Stick XKS 3170 W



Vernetzen

Ihr Kochfeld wird mit einem WLAN-Stick geliefert. Das Kochfeld kann mit Ihrem heimischen WLAN-Netzwerk oder nur mit Ihrer Miele Dunstabzugshaube verbunden werden.

Mit einem Netzwerk verbinden

Nachdem Sie die Miele App auf einem mobilen Endgerät installiert haben, können Sie folgende Aktionen durchführen:

- Informationen über den Betriebszustand Ihres Kochfelds abrufen
- Hinweise zum Programmablauf Ihres Kochfelds abrufen
- ein Netzwerk mit weiteren WLAN-fähigen Miele Hausgeräten einrichten
- Rezepte mit der Miele App aufrufen

- eine verbundene Miele Dunstabzugshaube automatisch durch die Einstellungen des Kochfelds steuern (Con@ctivity 3.0)

Verbindung nur mit der Dunstabzugshaube

Nachdem Sie eine Verbindung mit einer Miele Dunstabzugshaube aufgebaut haben, können Sie folgende Aktionen durchführen:

- eine verbundene Miele Dunstabzugshaube automatisch durch die Einstellungen des Kochfelds steuern (Con@ctivity 3.0)

Spezialfunktionen

Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 beschreibt die direkte Kommunikation zwischen Ihrem Kochfeld und einer Miele Dunstabzugshaube. Die Kommunikation wird durch eine Vernetzung erreicht. Con@ctivity 3.0 erlaubt die automatische Steuerung der Dunstabzugshaube in Abhängigkeit vom Betriebszustand Ihres Kochfelds.

Die Con@ctivity Versionen von Kochfeld und Dunstabzugshaube müssen übereinstimmen.

Weitere Informationen dazu finden Sie in der Gebrauchs- und Montageanweisung Ihrer Dunstabzugshaube.

Topfgrössenerkennung

Innerhalb der Kochfläche wird die Grösse des Kochgeschirrs erkannt. Die Energieabgabe wird an die Topfgrösse angepasst.

Booster des Kochfelds

Der Booster verstärkt die Leistung, um grosse Mengen schnell zu erhitzen, z. B. Wasser zum Nudelkochen.

Kennenlernen

Timer

Der Timer kann für 2 Funktionen genutzt werden:

- zum Einstellen einer Kurzzeit
- zum automatischen Ausschalten der Beheizung eines Kochgeschirrs

Sie können die Funktionen gleichzeitig nutzen.

Kurzzeitwecker

Sie können einen Wecker für kochfeld-unabhängige Vorgänge einstellen.

Abschaltautomatik

Sie können eine Zeit einstellen, nach der die Beheizung eines Kochgeschirrs automatisch ausgeschaltet wird. Die Funktion kann für alle Kochgeschirre gleichzeitig genutzt werden.

Inbetriebnahmesperre

Wenn die Inbetriebnahmesperre aktiviert ist, lässt sich das Kochfeld nicht einschalten.

Recall

Wenn das Kochfeld während des Betriebs versehentlich ausgeschaltet wurde, können Sie mit dieser Funktion alle Einstellungen wiederherstellen. Das Kochfeld muss 10 Sekunden nach dem Ausschalten wieder eingeschaltet werden.


Einstellungen

Sie können die Einstellungen des Kochfelds Ihren persönlichen Bedürfnissen anpassen.

Messeschaltung

Diese Funktion ermöglicht dem Fachhändler, das Kochfeld ohne Beheizung zu präsentieren.

Restwärmeanzeige

Wenn eine Kochzone heiss ist, leuchtet nach dem Ausschalten des Kochfelds die Restwärmeanzeige .

Die Restwärmeanzeige erlischt erst dann, wenn die Kochzone ohne Gefahr berührt werden kann.

Sicherheitsausschaltung

Touchdisplay ist bedeckt

Ihr Kochfeld schaltet automatisch ab, wenn das Touchdisplay länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleibt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. Das Touchdisplay zeigt die Fehlermeldung F6716 und es ertönt ein Signal. Entfernen Sie die Gegenstände und/oder Verschmutzungen und drücken Sie auf OK. Das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Betriebsdauer ist zu lang

Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch ausgelöst, wenn ein Bereich über einen ungewöhnlich langen Zeitraum beheizt wird. Dieser Zeitraum hängt von der gewählten Leistungsstufe ab. Wurde er überschritten, schaltet die Beheizung aus und die Restwärmeanzeige erscheint. Sie können wie gewohnt eine Leistungsstufe einstellen.

Überhitzungsschutz

Wenn der Boden des Kochgeschirrs überhitzt, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige ändert sich nicht. Die Leistung kehrt zum Normalwert zurück, wenn das Kochgeschirr abgekühlt ist.

Kochfelddaten

Sie können sich Modellkennung, Seriennummer und Softwarestand Ihres Kochfelds anzeigen lassen.

Nachkaufbares Zubehör

Kochgeschirr

Miele bietet eine umfangreiche Auswahl an Kochgeschirr. Dieses wurde in Bezug auf dessen Funktion und Masse perfekt auf die Miele Geräte abgestimmt. Detaillierte Informationen finden Sie auf der Miele Webseite.

Reinigungs- und Pflegemittel

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml

Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Microfasertuch

Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen.

Inbetriebnehmen

Kochfeld auspacken

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

Kochfeld erstmalig reinigen

- Wischen Sie Ihr Kochfeld vor dem ersten Benutzen mit einem feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie das Kochfeld ab.

Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Kochfeld das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Auch durch die Erwärmung der Induktionsspulen entsteht in den ersten Betriebsstunden Geruch. Bei jeder folgenden Benutzung 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.

Vernetzen

Die WLAN-Verbindung teilt sich einen Frequenzbereich mit anderen Geräten (z. B. Mikrowellen, ferngesteuerten Spielzeugen). Dadurch können zeitweilige oder vollständige Verbindungsstörungen auftreten. Eine ständige Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen kann deshalb nicht gewährleistet werden.

Voraussetzung:

- Heimisches WLAN-Netzwerk
- Der mitgelieferte WLAN-Stick muss installiert sein.

Wenn der mitgelieferte WLAN-Stick installiert ist, kann das Kochfeld mit dem heimischen WLAN-Netzwerk verbunden werden.

Wenn Ihre Miele Dunstabzugshaube ebenfalls in das heimische WLAN-Netzwerk eingebunden ist, können Sie die automatische Steuerung der Dunstabzugshaube über die Con@ctivity-Funktion nutzen. Weitere Informationen dazu finden Sie in der Gebrauchs- und Montageanweisung Ihrer Dunstabzugshaube.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellungsort Ihres Kochfelds das Signal Ihres WLAN-Netzwerks mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

Sie haben mehrere Möglichkeiten, Ihr Kochfeld in Ihr WLAN-Netzwerk einzubinden.

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Kochfeld max. 2 W.

Verfügbarkeit WLAN-Verbindung

Die WLAN-Verbindung teilt sich einen Frequenzbereich mit anderen Geräten (z. B. Mikrowellen, ferngesteuerten Spielzeugen). Dadurch können zeitweilige oder vollständige Verbindungsstörungen auftreten. Eine ständige Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen kann deshalb nicht gewährleistet werden.

Verfügbarkeit Miele@home

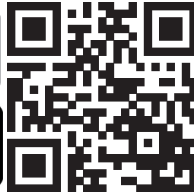
Die Nutzung der Miele App hängt von der Verfügbarkeit des Miele@home Services in Ihrem Land ab.

Der Service von Miele@home ist nicht in jedem Land verfügbar.

Informationen zur Verfügbarkeit erhalten Sie über die Internetseite www.miele.com.

Miele App

Die Miele App können Sie kostenlos aus dem Apple App Store® oder dem Google Play Store™ herunterladen.




Per App verbinden

Sie können die Netzwerkverbindung mit der Miele@mobile App herstellen.

- Installieren Sie die Miele@mobile App auf Ihrem mobilen Endgerät.

Für die Anmeldung benötigen Sie:

1. Das Passwort Ihres WLAN-Netzwerks.
2. Das Passwort Ihres Kochfelds.

Bei dem Passwort des Kochfelds handelt es sich um die letzten 9 Ziffern der Fabrikationsnummer. Die Fabrikationsnummer finden Sie in den Einstellungen  unter Softwareversion (siehe Kapitel "Zusatzfunktionen", Abschnitt "Kochfelddaten anzeigen lassen").

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Mobiles Endgerät: Starten Sie die Miele@mobile App.
- Kochfeld: Rufen Sie die Einstellungen  auf.
- Kochfeld: Berühren Sie Miele@home | Aktivieren | Anmelden per App.

- Mobiles Endgerät: Folgen Sie der Benutzerführung in der App.

Das Touchdisplay zeigt die Meldung Verbindung erfolgreich hergestellt an.

Per WPS verbinden

Voraussetzung: Sie besitzen einen WPS (WiFi Protected Setup)-fähigen Router.

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Kochfeld: Berühren Sie Miele@home | Aktivieren | Anmelden per WPS.
- WLAN-Router: Aktivieren Sie die WPS-Funktion an Ihrem WLAN-Router.

Kochfeld: Das Touchdisplay zeigt die Meldung Verbindung erfolgreich hergestellt an.

Tip: Wenn Ihr WLAN-Router nicht über WPS als Verbindungsmethode verfügt, nutzen Sie die Einbindung über die Miele@mobile App.



- Mobiles Endgerät: Folgen Sie der Benutzerführung in der App.

Con@ctivity über eine direkte WLAN-Verbindung (Con@ctivity 3.0)

Voraussetzung:

- Der mitgelieferte WLAN-Stick muss installiert sein
- WLAN-fähige Miele Dunstabzugshaube

Sie finden die notwendigen Informationen für das Einbinden der Dunstabzugshaube in der zugehörigen Gebrauchs- und Montageanleitung.



- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Rufen Sie die Einstellungen  auf (siehe Kapitel "Einstellungen ").

Inbetriebnehmen

- Berühren Sie Miele@home | Aktivieren | Con@ctivity.

Das Touchdisplay zeigt die Meldung Verbindung erfolgreich hergestellt an.

An der Dunstabzugshaube leuchten nach erfolgreicher Verbindung die Anzeigen **2** und **3** dauernd.

- Drücken Sie die Taste Nachlauf ⁵ ¹⁵, um den Verbindungsmodus an der Dunstabzugshaube zu verlassen.

Con@ctivity ist jetzt aktiviert.



Wenn die direkte WLAN-Verbindung besteht, können Kochfeld und Dunstabzugshaube nicht in ein heimisches Netzwerk eingebunden werden. Wenn dies später gewünscht ist, muss zuerst die direkte WLAN-Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube getrennt werden (siehe Kapitel "Einstellungen zurücksetzen" und in der Gebrauchs- und Montageanweisung der Dunstabzugshaube Kapitel "WLAN abmelden").

Vorgang abbrechen

- Berühren Sie Deaktivieren.

Einstellungen zurücksetzen

Bei Austausch des Funksticks oder Routers ist das Zurücksetzen nicht notwendig.

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Rufen Sie die Einstellungen  auf (siehe Kapitel "Einstellungen ").
- Berühren Sie Miele@home | Zurücksetzen.

Das Touchdisplay zeigt die Meldung Netzwerkeinstellungen wurden zurückgesetzt an.

Setzen Sie die Einstellungen zurück, wenn Sie das Kochfeld entsorgen, verkaufen oder ein gebrauchtes Kochfeld in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf das Kochfeld zugreifen kann.

Sicherheitshinweise zum Bedienen

⚠ Brandgefahr durch überhitztes Lebensmittel.

Unbeaufsichtigtes Lebensmittel kann sich überhitzen und entzünden.

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heisse Glaskeramikscheibe.


Nach Beendigung des Kochvorgangs ist die Glaskeramikscheibe heiss.

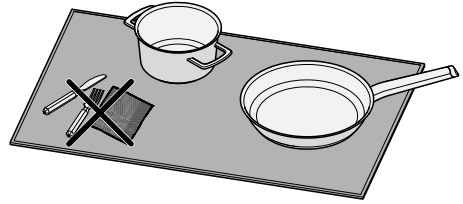
Berühren Sie die Glaskeramikscheibe nicht, solange die Restwärmeanzeigen leuchten.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heisse Gegenstände.

Bei eingeschaltetem Kochfeld, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Kochfeld abgelegte metallische Gegenstände erhitzen.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.

Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch mit der Sensortaste  aus.



⚠ Gegenstände neben Kochgeschirr können vom Kochfeld nicht vom Kochgeschirr unterschieden werden.

Die Gegenstände werden mit erhitzt. Wenn erhitzte Gegenstände berührt werden, kann es zu Verbrennungen kommen.

Legen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld. Stellen Sie nur das Kochgeschirr auf das Kochfeld.

TempControl ist nicht zum Frittieren und Kochen geeignet. Verwenden Sie diese Funktion ausschliesslich zum Braten.

Menüpunkt auswählen

- Berühren Sie das gewünschte Feld oder den gewünschten Wert auf dem Touchdisplay.

Pull-down-Menü anzeigen

- Berühren Sie die orangefarbene Linie an der oberen Kante des Touchdisplays.
- Wählen Sie die gewünschte Funktion.

Bedienen

- Schieben Sie das Pull-down-Menü wieder nach oben oder berühren Sie das Touchdisplay ausserhalb des Menüfensters, um das Pull-down-Menü zu schliessen.

Blättern

Sie können nach links oder rechts blättern.

- Streichen Sie über den Bildschirm. Legen Sie dazu den Finger auf das Touchdisplay und bewegen Sie ihn in die gewünschte Richtung.

Der Balken im unteren Bereich zeigt Ihnen Ihre Position im aktuellen Menü.

Menüebene verlassen

- Berühren Sie das Symbol ↶ oder berühren Sie den Menüpfad vor dem letzten Symbol I.

Alle Eingaben, die Sie bis dahin gemacht und nicht mit OK bestätigt haben, werden nicht gespeichert.

Einstellung in einer Auswahlliste ändern

Die aktuelle Einstellung ist orange markiert.

- Berühren Sie die gewünschte Einstellung.

Die Einstellung wird gespeichert. Sie gelangen in das übergeordnete Menü zurück.

Kochfeld einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste ①.

Das Touchdisplay wird eingeschaltet.

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach 1 Minute wieder ab.

Kochzone/Kochfeld ausschalten

Kochzone ausschalten

- Berühren und halten Sie die Kochzone im Touchdisplay, bis sich die Kochzone ausschaltet.

oder

- Berühren Sie die Kochzone im Touchdisplay.
- Stellen Sie die Leistungsstufe auf 0.

oder

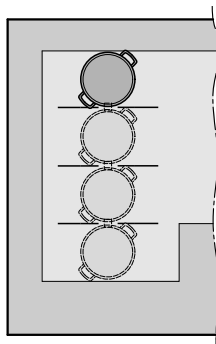
- Berühren Sie die Kochzone im Touchdisplay.
- Berühren Sie das Symbol ↶.

Kochfeld ausschalten

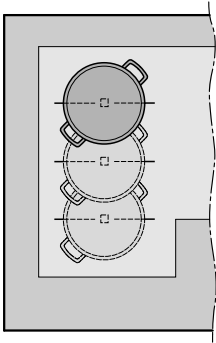
- Um das Kochfeld und damit alle Kochzonen auszuschalten, berühren Sie die Sensortaste ①.

Kochgeschirr positionieren

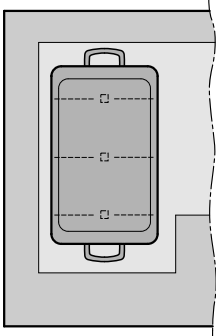
Kochbereich links und rechts



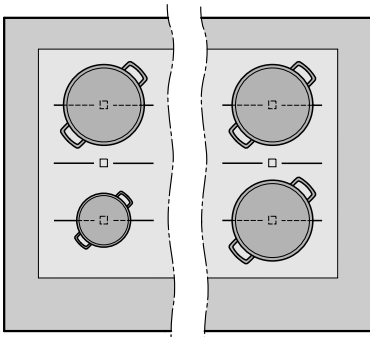
Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von weniger als 13 cm.



Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser ab 13 cm.

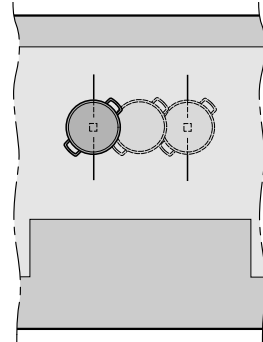


Grösseres Kochgeschirr

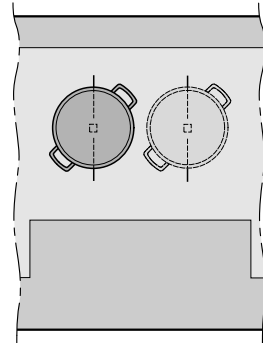


2 Kochgeschirre

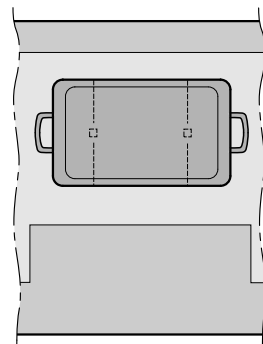
Kochbereich Mitte



Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von weniger als 16 cm.



Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser ab 16 cm.



Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser ab 25 cm.

Bedienen

Leistungsstufen des Kochfelds

Leistungsstufe einstellen

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Position.
- Wählen Sie Manuell 1–9.
- Berühren Sie die gewünschte Leistungsstufe oder streichen Sie über den Balken.

In der Anzeige erscheinen die eingestellte Leistungsstufe, der Einstellungsbereich und die Laufzeit.

Die Laufzeit zeigt an, wie lange die Kochzone in Betrieb ist.

Wenn Sie über die Anzeige der Laufzeit wischen, wird die Anzeige auf 0 zurückgesetzt.

Leistungsstufe ändern

Wenn Sie mit mehreren Kochgeschirren gleichzeitig kochen und die gewünschte Anzeige nicht orange ist, müssen Sie die Anzeige erst anwählen.

- Berühren Sie die Anzeige des gewünschten Kochgeschirrs.
- Stellen Sie die Leistungsstufe ein.

Leistungsstufe einstellen – erweiterter Einstellbereich

- Berühren Sie die Zahlenreihe zwischen den Leistungsstufen.


In der Anzeige erscheinen die eingestellte Leistungsstufe, der Einstellungsbereich und die Laufzeit.

Beispiel:

Wenn Sie die Zahlenreihe zwischen der Leistungsstufe 7 und 8 berühren, wird die Leistungsstufe 7.5 angewählt.

Die Laufzeit zeigt an, wie lange die Kochzone in Betrieb ist.

PowerFlex Plus-Kochbereich

In einem PowerFlex Plus-Kochbereich sind alle Induktionsspulen (siehe Kapitel “Induktion”, Abschnitt “Funktionsweise”) dauerhaft zusammengeschaltet. Wenn die Topferkennung aktiviert ist (siehe Kapitel “Einstellungen ”), werden die Kochzonen automatisch anhand der Grösse des aufgesetzten Kochgeschirrs eingestellt. Sie können die Kochzonen auch manuell auswählen und Form und/oder Grösse ändern.

Platzieren Sie das Kochgeschirr immer mittig auf dem PowerFlex Plus-Kochbereich.

Kochzonen manuell einstellen/ändern

- Berühren Sie eine Quadratmarkierung auf dem Touchdisplay des Kochfelds. Der ausgewählte Bereich ist orange hinterlegt.
- Ziehen Sie den Finger über das Touchdisplay, um den ausgewählten Bereich zu vergrössern oder zu verkleinern.

Sie können die Form oder Grösse einer aktivierten Kochzone nicht verändern.

Booster


Booster aktivieren

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Position.
- Wählen Sie Manuell 1–9.
- Berühren Sie das Symbol B.

In der Anzeige erscheinen B, der Einstellungsbereich und die Laufzeit.

Die Laufzeit zeigt an, wie lange die Kochzone in Betrieb ist.

Booster deaktivieren


- Berühren Sie das Symbol .

oder

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Assistent

Ihr Kochfeld bietet Ihnen mehr als 20 Assistenzprogramme zur Zubereitung von Gerichten und Lebensmitteln.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf den gewünschten Kochbereich.
- Wählen Sie Assistent .
- Wählen Sie das gewünschte Gericht/Lebensmittel.

Im Touchdisplay erscheint eine Information zu dem gewählten Gericht/Lebensmittel.

- Wählen Sie Start.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal. Die Laufzeit startet automatisch. Es folgen keine weiteren Signale.


Im Rezept werden Garzeiten vorgeschlagen.

Tipp: Ihre Garzeit können Sie für die Kochzone als eine Kurzzeit oder als eine automatische Ausschaltzeit einstellen (siehe Kapitel "Timer").

- Gehen Sie vor, wie in der Information beschrieben.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Benutzen aus.

Informationen anzeigen lassen

Sie können sich die Informationen zu einem laufenden Garvorgang anzeigen lassen.


- Berühren Sie das Symbol  in der Anzeige der Kochzone.
- Berühren Sie Start, um die Anzeige zu schliessen.

TempControl

Hinweise zur Nutzung

- Sie können eine Temperatur von 140–230 °C einstellen.
- Setzen Sie das Kochgeschirr nur auf, wenn es aussen trocken ist.
- Verwenden Sie kein heisses, bräunlich verfärbtes oder flockiges Öl oder Öl mit Lebensmittlrückständen.
- Fügen Sie das Bratgut erst hinzu, wenn das Signal ertönt. Wenn eine Unregelmässigkeit erkannt wird, kann es sein, dass nicht mehr weiter aufgeheizt wird.
- Fügen Sie kein Öl hinzu, sobald das Vorheizen begonnen hat.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht auf eine andere Position, sobald das Vorheizen begonnen hat.

TempControl aktivieren

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Position.
- Geben Sie die erforderliche Menge Öl oder Fett in das Kochgeschirr.
- Wählen Sie TempControl .
- Stellen Sie die Temperatur ein.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal. Die Laufzeit startet automatisch.

Bedienen

- Geben Sie das Bratgut in das Kochgeschirr.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Benutzen aus.

Temperatur ändern

Wenn Sie mit mehreren Kochgeschirren gleichzeitig kochen und die gewünschte Anzeige nicht orange ist, müssen Sie die Anzeige erst anwählen.

- Berühren Sie die Anzeige des gewünschten Kochgeschirrs.
- Stellen Sie die Temperatur ein.

Timer

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, wenn Sie den Timer nutzen möchten.

Der Timer kann für 2 Funktionen genutzt werden:

- zum Einstellen einer Kurzzeit
- zum automatischen Ausschalten der Beheizung eines Kochgeschirrs

Sie können die Funktionen gleichzeitig nutzen.


Sie können eine Zeit von 1 Minute (0:00:01) bis 9 Stunden 59 Minuten und 59 Sekunden (9:59:59) einstellen.

Inbetriebnahmesperre

Ihr Kochfeld ist mit einer Inbetriebnahmesperre ausgestattet, damit das Kochfeld nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden kann. Die Inbetriebnahmesperre kann nur aktiviert werden, wenn keine Kochzone in Betrieb ist.

Inbetriebnahmesperre aktivieren/deaktivieren



- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Öffnen Sie das Pull-down-Menü.

- Berühren Sie das Symbol  für 3 Sekunden.

Wischschutz

Kochfelddaten anzeigen lassen

Sie können sich Modellbezeichnung, Fabrikationsnummer und Softwarestand Ihres Kochfelds anzeigen lassen.

- Rufen Sie die Einstellungen  auf (siehe Kapitel "Einstellungen ").
- Berühren Sie Softwareversion.

Im Touchdisplay stehen die Kochfelddaten.

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

	Einstellbereich	
	werkseitig (9 Stufen)	erweitert (17 Stufen)
Schmelzen von Butter Schmelzen von Schokolade Auflösen von Gelatine	1–2	1–2.
Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit Warmhalten von Gerichten, die leicht ansetzen Quellen von Reis, Kochen von Milchbrei Auftauen von Tiefkühlgemüse im Block	2–4	2–3.
Erwärmen von flüssigen oder halbfesten Gerichten Dünsten von Obst Fortgaren von Kartoffeln (Kochgeschirr mit Deckel)	4–6	3.–5.
Zubereiten von Omelett oder Spiegeleiern ohne Kruste schonendes Braten von Frikadellen Dünsten von Gemüse und Fisch Quellen von Teigwaren und Hülsenfrüchten Auftauen und Erhitzen von Tiefkühlkost Abschlagen von Saucen und Cremes, z. B. Weinschaum oder Hollandaise	5–7	4.–7.
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleiern, Omeletten	6–8	6–7.
Backen von Kartoffel-Tätschli, Plinsen u.a.	7–8	7–8.
Kochen von grossen Mengen Wasser Ankochen Anbraten von grossen Fleischmengen	9	8.–9

Die 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. Ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihr Kochgeschirr. Stellen Sie bei neuem Kochgeschirr, dessen Gebrauchseigenschaften Ihnen unbekannt sind, die nächstniedrigere der angegebenen Leistungsstufe ein.

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60350-2

Werkseitig sind 9 Leistungsstufen programmiert.

Stellen Sie für die Prüfungen nach Norm den erweiterten Umfang der Leistungsstufen ein (siehe Kapitel "Programmierung").

Gartabelle TempControl

Aufgelistet ist nur Gargut, für das es kein Assistenzprogramm gibt. Für eine vollständige Auflistung der Assistenzprogramme, siehe Kapitel "Bedienung", Abschnitt "Assistent".

Die in den Tabellen angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die niedrigere Temperatur zu wählen. Bei Bedarf können Sie nachgaren. Die Laufzeit startet erst nach Erreichen der eingestellten Temperatur.

Gargut	🌡️ [°C]
TK-Fleisch z. B. Cordon bleu	150–170
TK-Frühlingsrollen	
TK-Fischstäbchen	
Ganzer Fisch	
Schaschlik	
Gemüse in Butter (Champignons, Knoblauch)	
Schupfnudeln in Butter	
Reibekuchen	180–200
Leberkäse	
Tortilla	
Langos (ungarische Fladen)	
Popcorn	
TK-Pfannengerichte	
Anrösten von Saaten ohne Fett	
Caramel	
Geschnetzeltes	200–220
Wok-Garen	
Anbraten von Fleisch für Schmorgerichte (z. B. Gulasch)	
Anbraten von grossen Fleischmengen	

🌡️ Temperatur

Übersicht Assistenzprogramme

Die in den Tabellen angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Garzeit zu wählen. Bei Bedarf können Sie nachgaren. Die Laufzeit startet erst nach Erreichen der eingestellten Temperatur.

Gargut	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Belagen		
Bratkartoffeln	180–200	15–25 ¹
Croutons	200	4–6
Fisch		
Fischfilet natur	180–200	5–15
Paniertes Fischfilet	180–200	5–15
Garnelen	180–200	2–4
Schnelle Küche		
Arme Ritter	180–200	6–10
Curry	200–210	10–20 ²
Croque Monsieur	180–200	6–10
Pfannengerichte	200	3–10
Eierspeisen		
Omelett	160–180	3–6
Spiegelei	160–180	5–10
Rührei	160	2–6
Fleisch		
Bolognese Sauce	180–220	30–90 ³
Frikadellen	160–180	10–20
Hähnchenbrust anbraten	180–220	10–20
Schnitzel	180–200	5–10
Steak englisch, 3 cm dick	200	5–7
Steak medium, 3 cm dick	200	6–10
Steak gut durch, 3 cm dick	160	15–25
Bratwurst	180	5–15
Frühstücksspeck	160–180	8–11

Übersicht Assistenzprogramme

Lammkoteletts	180–220	5–10
Schweinekoteletts	180–200	6–10
Süßspeisen		
Pancakes	160–180	4–8
Pfannkuchen / Crêpes	200	2–3

🌡 Temperatur, ⌚ Brat-/Garzeit

¹ Die angegebene Bratzeit bezieht sich auf gekochte Kartoffeln.

Sind die Kartoffeln ungekocht und in Würfel oder Scheiben geschnitten, beträgt die Bratzeit 15–35 Minuten.

² Nach dem Braten der Zutaten Brühe hinzugeben und zum Kochen bringen.

Die Garzeit bezieht sich auf die Zeit nach dem Aufkochen der Brühe.

³ Nach dem Braten der Zutaten übrige Zutaten hinzugeben und zum Kochen bringen.

Die Garzeit bezieht sich auf die Zeit nach dem Aufkochen der übrigen Zutaten.

Funktionsweise von Induktionskochfeldern

Unter der Glaskeramikscheibe befinden sich Induktionsspulen. Diese Spulen erzeugen ein Magnetfeld, das direkt auf den Geschirrboden wirkt und ihn erhitzt. Die Glaskeramikscheibe erwärmt sich nur indirekt durch die vom Geschirrboden abgegebene Wärme.

Die Position, Grösse und Form des Kochgeschirrs wird von der Induktion automatisch erkannt.

Die Induktion funktioniert nur bei Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden (siehe Kapitel "Gut zu wissen", Abschnitt "Kochgeschirr").

Geräusche

Im Kochgeschirr können, abhängig von Material und Verarbeitung des Bodens, folgende Geräusche entstehen:

Brummen bei hoher Leistungsstufe. Es wird schwächer oder verschwindet, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Prasseln bei Kochgeschirr, dessen Boden aus verschiedenen Materialien besteht (z. B. Sandwichboden).

Klicken bei elektronischen Schaltvorgängen, besonders bei niedrigen Leistungsstufen.

Surren, wenn sich das Kühlgebläse einschaltet. Es schaltet sich zum Schutz der Elektronik ein, wenn das Kochfeld intensiv genutzt wird. Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten des Geräts weiterlaufen.

Kochgeschirr

Das Material des Kochgeschirrbodens und die Position des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld beeinflussen die Leistung der Induktionsspulen. Dies kann sich auf das Garverhalten auswirken.

Ungeeignetes Kochgeschirr

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

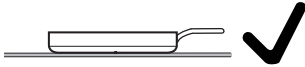
Kochgeschirr prüfen

Wenn Sie nicht sicher sind, ob ein Topf oder eine Pfanne induktionsgeeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Kochgeschirr im Allgemeinen geeignet.

Tipps

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.
- Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer. Kratzer, die entstehen, wenn Kochgeschirr hin- und hergeschoben wird, beeinträchtigen nicht die Funktion des Kochfelds. Solche Kratzer sind normale Gebrauchsspuren und kein Grund zur Beanstandung.
- Beachten Sie bei der Anschaffung von Pfannen und Töpfen, dass häufig der maximale oder obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.


Gut zu wissen



- Verwenden Sie bevorzugt Pfannen mit möglichst geradem Rand. Bei Pfannen mit schrägem Rand wirkt die Induktion auch im Randbereich der Pfanne. Dadurch kann sich der Pfannenrand verfärben oder die Beschichtung ablättern.

Einstellungen aufrufen

Einstellungen können nur geändert werden, wenn kein Garvorgang abläuft.

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Öffnen Sie das Pull-down-Menü.
- Wählen Sie Einstellungen .

Einstellungen ändern

- Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.


Die aktuelle Einstellung ist orange.

- Wählen Sie die gewünschte Option.
- Bestätigen Sie mit OK.

Wenn Sie den Menüpunkt verlassen möchten, ohne eine Änderung vorzunehmen, berühren Sie Einstellungen.

Einstellungen anpassen

Übersicht Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Displayhelligkeit	1–5
Sprache 	.../deutsch/english/...
Permanente Topferkennung	Ein*
	Aus
Recall-Funktion	Ein*
	Aus
Signaltöne	Ein*
	Aus
Power Management	10800 W*
	7200 W
Leistungsstufen	Ohne Zwischenstufen (1, 2, 3 etc.)*
	Mit Zwischenstufen (1, 1.5, 2, 2.5, 3 etc.)
Laufzeit	Ein*
	Aus
Assistent	Ein*
	Aus
Werkeinstellungen	Ja
	Nein
Softwareversion	
Miele@home	siehe Kapitel “Erste Inbetriebnahme”, Abschnitt “Miele@home einrichten” und “Con@ctivity einrichten”
Demomodus	Ein
	Aus*

* Werkeinstellung

Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

 **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.**

Nach Beendigung des Kochvorgangs können sämtliche Teile des Kochfelds heiß sein. Schalten Sie das Kochfeld aus. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie das Kochfeld reinigen.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden oder Rückstände von geeigneten Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld erhitzt werden. Die Oberflächen sind kratzempfindlich.

Lassen Sie die Oberflächen abkühlen, bevor Sie das Kochfeld reinigen.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.

► Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.

► Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen Gegenstände.

Reinigungsintervall

- Vor jedem Benutzen:
Reinigen Sie das gesamte Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs.
- Nach jedem Benutzen:
Reinigen Sie das gesamte Kochfeld.
- 1-mal pro Woche:
Um auszuschließen, dass Rückstände von Reinigern eingebrannt werden, reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör", Abschnitt "Reinigungs- und Pflegemittel") oder einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Glaskeramikflächen reinigen

Leichte Verschmutzungen entfernen

- Reinigen Sie die gesamte Glaskeramikfläche mit einem feuchten, weichen Tuch und verdünntem Handgeschirrspülmittel. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Starke Verschmutzungen entfernen

- Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör", Abschnitt "Reinigungs- und Pflegemittel") oder einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Reinigen und pflegen

Reinigung abschliessen

- Entfernen Sie alle Rückstände von Reinigern mit einem feuchten Tuch.
- Trocknen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Reinigung.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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


- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Grill- und Backofensprays
- scheuernden harten Bürsten
- Schmutzradierer
- Schwämme

Sie können die meisten Störungen und Fehler selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst kontaktieren müssen.

Unter www.miele.de/support/customer-assistance erhalten Sie zusätzliche Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.





Meldungen in den Anzeigen/im Display

Problem	Ursache und Behebung
Das Touchdisplay zeigt F6713 oder F6771 an und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	<p>Es wurde leeres Kochgeschirr erhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Berühren Sie OK. ■ Warten Sie, bis die die Restwärmearzeige  erlischt (siehe Kapitel "Bedienung", Abschnitt "Restwärmearzeige"). ■ Kochen Sie mit einem gefüllten Kochgeschirr.
Das Touchdisplay zeigt F6734 an und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	<p>Das Kochgeschirr ist falsch positioniert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Positionieren Sie das Kochgeschirr richtig (siehe Kapitel "Bedienung", Abschnitt "Kochgeschirr positionieren"). ■ Berühren Sie OK.
Das Touchdisplay zeigt F6716 an und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	<p>Das Touchdisplay ist bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen oder Gegenstände (siehe Kapitel "Sicherheitseinrichtungen", Abschnitt "Sicherheitsausschaltung"). ■ Berühren Sie OK.
Das Touchdisplay zeigt F6704 an und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	<p>Die Ansaug- oder Abluftöffnungen der Kühlung sind blockiert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie alle Hindernisse vor den Ansaug- oder Abluftöffnungen der Kühlung. ■ Berühren Sie OK.
Im Display wird eine in dieser Tabelle nicht aufgeführte Meldung angezeigt.	<p>In der Elektronik ist ein Fehler aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds für ca. 1 Minute. ■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.

Probleme beheben

Unerwartetes Verhalten

Problem	Ursache und Behebung
In einer Anzeige blinkt - - -.	Auf dem Bereich befindet sich kein oder ungeeignetes Geschirr. ■ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (siehe Kapitel "Induktion", Abschnitt "Kochgeschirr").
	Das Kochgeschirr ist nicht korrekt positioniert. ■ Positionieren Sie das Kochgeschirr neu.
	Auf dem Bereich befinden sich metallische Gegenstände, z. B. Besteck. ■ Entfernen Sie die Gegenstände.
Das Touchdisplay reagiert nicht.	Ihre Fingerspitzen sind bedeckt. ■ Berühren Sie das Touchdisplay nur mit nackten Fingern.
	Der Wischschutz  ist aktiviert. ■ Deaktivieren Sie den Wischschutz (siehe Kapitel "Zusatzfunktionen", Absatz "Wischschutz  ").
	Sie hatten beim Berühren des Touchdisplay ein Kochgeschirr in der Hand. ■ Berühren Sie das Touchdisplay nur, wenn Ihre Hände frei sind.
	Das Touchdisplay ist verschmutzt. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen.
Die Symbole reagieren, wenn benachbarte Bereiche berührt werden.	Auf dem Touchdisplay befinden sich Wasser oder andere Flüssigkeiten. ■ Trocknen Sie das Touchdisplay.
Die Leistungsstufe wird automatisch reduziert oder lässt sich nicht erhöhen.	Auf einem Bereich sind gleichzeitig 2 Kochgeschirre in Betrieb (siehe Kapitel "Induktion", Abschnitt "Powermanagement").

Problem	Ursache und Behebung
Ein Bereich oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Die Betriebsdauer war zu lang. ■ Schalten Sie das Kochfeld oder den Bereich wieder ein (siehe Kapitel "Kennenlernen", Abschnitt "Sicherheitsausschaltung").
	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. ■ Beseitigen Sie die Ursachen der Überhitzung (siehe Kapitel "Kennenlernen", Abschnitt "Überhitzungsschutz"). ■ Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds. ■ Falls das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.
Ein Bereich arbeitet mit der eingestellten Leistungsstufe nicht wie gewohnt.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Wenn der Boden des Kochgeschirrs überhitzt, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige ändert sich nicht. Die Leistung kehrt zum Normalwert zurück, wenn das Kochgeschirr abgekühlt ist.

Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

Problem	Ursache und Behebung
Die Aufheizzeit ist ungewöhnlich lang.	Das Kochgeschirr ist nicht korrekt positioniert. ■ Positionieren Sie das Kochgeschirr neu (siehe Kapitel "Bedienung", Abschnitt "Kochgeschirr positionieren").
	Der Boden des Kochgeschirrs oder die Glaskeramikscheibe ist verschmutzt. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen.
	Sie haben während der Aufheizzeit Wasser, Öl oder Lebensmittel hinzugefügt. ■ Fügen Sie während der Aufheizzeit nichts hinzu.
Bei vergleichbaren Koch- und Bratvorgängen gibt es leichte Unterschiede bei den Garzeiten und der Bräunung	Das ist kein Fehler. Das Material des Kochgeschirrbodens und die Position des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld beeinflussen die Leistung der Induktionsspulen. Dies wirkt sich auf das Garverhalten aus.

Probleme beheben

Allgemeine Probleme oder technische Störungen

Problem	Ursache und Behebung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	<p>Das Kochfeld hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung (siehe Typenschild)). <p>Unter Umständen ist eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Kochfeld vom Elektonetz, indem Sie<ul style="list-style-type: none">– den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten oder die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder– den FI-Schutzschalter (Fehlerstrom-Schutzschalter) ausschalten.■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindreihen der Sicherung(en) oder des FI-Schutzschalters das Kochfeld noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Der Bereich heizt nicht auf.	<p>Der Bereich ist von einem vorherigen Garvorgang noch zu heiss. Sobald der Bereich abgekühlt ist, wird aufgeheizt.</p>
Bei Betrieb des neuen Kochfelds kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	<p>Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Kochfeld das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Auch das Material der Induktionsspulen sondert in den ersten Betriebsstunden Geruch ab. Bei jeder folgenden Benutzung verringert sich der Geruch, bis er schliesslich ganz verschwindet. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.</p>
Nach dem Ausschalten des Kochfelds ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	<p>Das Kühlgebläse läuft so lange, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.</p>

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen und zu Miele Ersatzteilen.

Kontakt bei Störungen

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

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Kontaktdaten des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Seriennummer (SN). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild oder im Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Kochfelddaten".

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Bestellung einer gedruckten Gebrauchsanweisung

Sie können eine gedruckte Gebrauchsanweisung mit ausführlichen Informationen kostenlos bei Miele bestellen.

Alle Kontaktdaten von Miele finden Sie am Ende dieses Dokuments. Geben Sie die Modellkennung und die Seriennummer auf dem Typenschild an.

Technische Daten

Technische Daten

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	≤ 0,5 W
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand	10 Min.

Produktdatenblätter

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

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	KM 7999
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking})	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob})	190,9 Wh/kg

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Miele, dass dieses Glaskeramik-Kochfeld mit Induktion der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter einer der folgenden Internetadressen verfügbar:

- Produkte, Download, auf www.miele.ch
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf <https://miele.ch/manual> durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Telefon: 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

KM 7999 FR, KM 7999 FL

de-CH

M.-Nr. 11 373 270 / 04