

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	6
Nachhaltigkeit und Umweltschutz	15
Installieren	16
Sicherheitshinweise zum Einbau	16
Zusätzliche Sicherheitshinweise zum aufliegendem Einbau.....	17
Zusätzliche Sicherheitshinweise zum flächenbündigem Einbau	18
Sicherheitsabstände	19
Einbaumaße für den aufliegenden Einbau	23
KM 7999 FR.....	23
KM 7999 FL.....	24
Einbaumaße für den flächenbündigen Einbau.....	25
KM 7999 FL.....	25
Kochfeld aufliegend einbauen.....	26
Arbeitsplatte für den aufliegenden Einbau vorbereiten.....	26
Kochfeld aufliegend einsetzen	26
Kochfeld flächenbündig einbauen	27
Arbeitsplatte für den flächenbündigen Einbau vorbereiten	27
Kochfeld flächenbündig einsetzen	27
Elektroanschluss.....	28
Kennenlernen	30
Ihr Kochfeld	30
Bedien- und Anzeigeelemente	31
Touchdisplay	31
Symbole	32
Daten Kochbereiche.....	34
Powermanagement	35
Bedienprinzip	36
Mitgeliefertes Zubehör	37
Vernetzen.....	37
Mit einem Netzwerk verbinden	37
Verbindung nur mit der Dunstabzugshaube	37

Spezialfunktionen	38
Con@ctivity 3.0.....	38
Topferkennung.....	38
Topfgrößenerkennung	38
PowerFlex Plus-Kochbereich	38
Booster des Kochfelds.....	38
Assistent	38
TempControl.....	38
Stop&Go.....	39
Ankochautomatik.....	39
Timer.....	39
Inbetriebnahmesperre	39
Recall	39
Warmhalten	39
Wischschutz.....	39
Einstellungen	39
Demonstrationsmodus	39
Restwärmeanzeige	39
Sicherheitsausschaltung	40
Überhitzungsschutz.....	40
Kochfelddaten	40
Nachkaufbares Zubehör	40
Inbetriebnehmen.....	41
Kochfeld auspacken	41
Kochfeld erstmalig reinigen.....	41
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen	41
Vernetzen.....	41
Per App verbinden	42
Per WPS verbinden	42
Con@ctivity über eine direkte WLANVerbindung (Con@ctivity 3.0)	42
Bedienen.....	44
Sicherheitshinweise zum Bedienen.....	44
Menüpunkt auswählen	45
Pull-down-Menü anzeigen	45
Blättern	45
Menüebene verlassen	45
Einstellung in einer Auswahlliste ändern	46
Kochfeld einschalten.....	46
Kochfeld/Kochzone ausschalten.....	46
Kochgeschirr positionieren	46

Inhalt

Leistungsstufe.....	48
Leistungsstufe einstellen.....	48
Leistungsstufe einstellen - Zwischenstufen.....	48
Leistungsstufe ändern.....	48
PowerFlex Plus-Kochzonen manuell verbinden/trennen.....	48
Booster.....	49
Assistent.....	49
Assistentprogramme aktivieren.....	49
Informationen anzeigen.....	50
Anzeige der Informationen schließen.....	50
TempControl.....	50
Hinweise zur Nutzung der TempControl-Funktion.....	50
Stop&Go aktivieren/deaktivieren.....	50
Timer.....	51
Timerzeiten einstellen.....	51
Kurzzeit einstellen.....	51
Kurzzeit ändern.....	51
Kurzzeit löschen.....	51
Abschaltzeit einstellen.....	51
Abschaltzeit ändern.....	51
Abschaltzeit löschen.....	51
Mehrere Abschaltzeiten einstellen.....	51
Inbetriebnahmesperre aktivieren/deaktivieren.....	52
Recall aktivieren.....	52
Wischschutz.....	52
Wischschutz aktivieren.....	52
Wischschutz deaktivieren.....	52
Kochfelddaten anzeigen.....	52
Demonstrationsmodus.....	52
Demonstrationsmodus aktivieren.....	52
Demonstrationsmodus deaktivieren.....	52
Einstellbereiche der Leistungsstufen.....	53
Gut zu wissen.....	57
Funktionsweise von Induktionskochfeldern.....	57
Geräusche.....	57
Kochgeschirr.....	58
Einstellungen anpassen.....	59
Reinigen und pflegen.....	61
Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege.....	61
Reinigungsintervall.....	61
Glaskeramikflächen reinigen.....	61

Ungeeignete Reinigungsmittel	62
Probleme beheben	63
Meldungen in den Anzeigen/im Display	63
Unerwartetes Verhalten	64
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis	66
Allgemeine Probleme oder technische Störungen	66
Kundendienst	68
Kontakt bei Störungen	68
Garantie	68
Angaben für Prüfinstitute	69
Technische Daten	70
Produktdatenblätter	70
Konformitätserklärung	70

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 Kochfeldes 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 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 Kochfeldes 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 den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie das Kochfeld auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Kochfeld in Betrieb.

▶ Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-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 Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Kochfeld auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine 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 Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kochfeldes. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Kochfeldes.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Kochfeld nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- ▶ Das Kochfeld muss von einer 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 Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
 - die Schraub Sicherungen der Elektroinstallation ganz herausschrauben 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.
- ▶ 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 Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Wenn das Kochfeld abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie das Kochfeld niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.
- ▶ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfeldes verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.
- ▶ Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen, wenn sie unter den Geschirrboden gelangen. Achten Sie darauf, dass die Glaskeramikscheibe und der Geschirrboden sauber sind, bevor Sie Kochgeschirr aufsetzen.
- ▶ Herabfallende Gegenstände (auch leichte Gegenstände wie Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glaskeramikscheibe fallen.
- ▶ Heiße Gegenstände auf 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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 Kochfeldes entsteht ein elektromagnetisches Feld. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist jedoch unwahrscheinlich. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- ▶ Das elektromagnetische Feld des eingeschalteten Kochfeldes kann die Funktion magnetisierbarer Gegenstände beeinträchtigen. Kreditkarten, Speichermedien, Taschenrechner usw. dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfeldes befinden.
- ▶ Metallische Gegenstände, die in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerer, intensiver Benutzung des Kochfeldes 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 Kochfeldes 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 Induktions-Generatoren beschädigt oder sogar zerstört werden. Verwenden Sie keine Induktionsadapterplatten.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Reinigung und Pflege

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes 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“).

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 Altgerätes

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



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. 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.

Installieren

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 Wrasenkühlsystem ausgestattet sind.

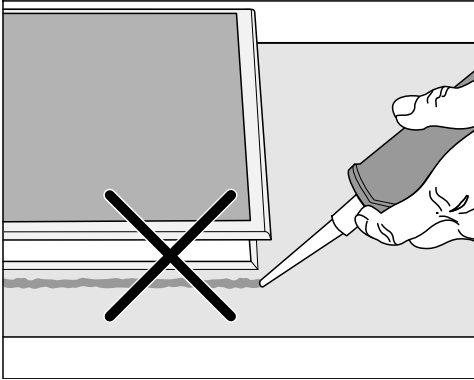
► Stellen Sie sicher, dass nach dem Einbau des Kochfeldes die Netzanschlussleitung nicht berührt werden kann.

► Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des Kochfeldes nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.

► 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").

Zusätzliche Sicherheitshinweise zum aufliegendem Einbau

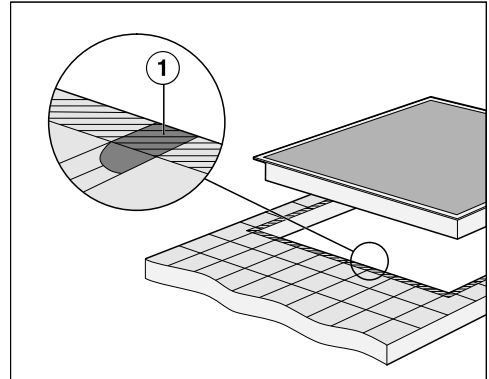


⚠ Schäden durch falschen Einbau.

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.

Installieren

Zusätzliche Sicherheitshinweise zum flächenbündigem Einbau

⚠ Schäden durch ungeeignetes Dichtungsmittel.

Ungeeignetes Fugendichtungsmittel kann Naturstein beschädigen.

Verwenden Sie bei Naturstein und Fliesen aus Naturstein ausschließlich ein für Naturstein geeignetes Silikon-Fugendichtungsmittel. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

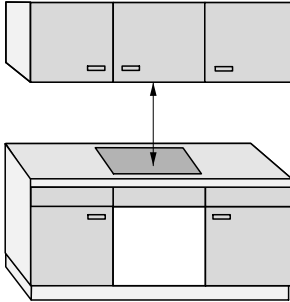
► Die lichte Breite des Unterschranks muss mindestens so breit sein wie der innere Arbeitsplattenausschnitt (siehe Kapitel „Installieren“, Abschnitt „Einbaumaße für den flächenbündigen Einbau“) damit das Kochfeld nach dem Einbau von unten frei zugänglich ist, und der Unterkasten für Wartungszwecke abgenommen 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

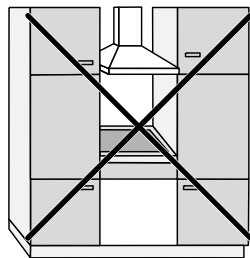
Wenn leicht entflammare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Kochfeld installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 500 mm betragen.

Installieren

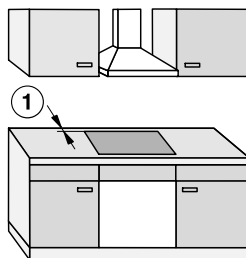
Sicherheitsabstand hinter und seitlich des Kochfelds

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

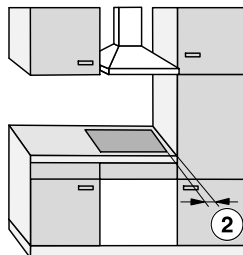
- **hinten** ① vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
50 mm
und
- **rechts** ② vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 200 mm
oder
- **links**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



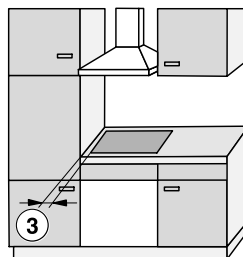
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert



Nicht empfehlenswert

Sicherheitsabstand unterhalb des Kochfelds

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

Mindestabstand ab Unterseite¹ Kochfeld bis

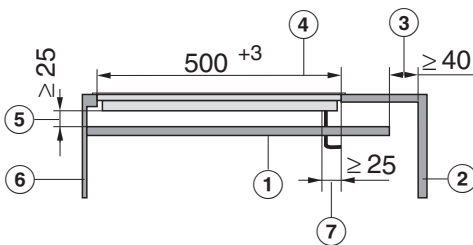
- Oberkante Backofen: ≥ 25 mm
- Oberkante Zwischenboden: ≥ 25 mm
- Oberkante Schublade: ≥ 5 mm
- Boden Schublade: ≥ 75 mm

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 Sicherheitsabstands unwichtig.

Zwischenboden

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

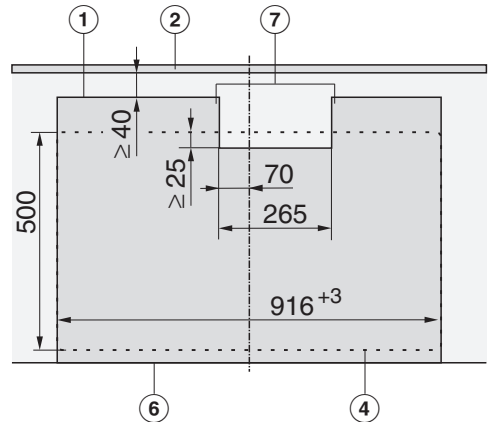
Seitenansicht



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

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

Draufsicht



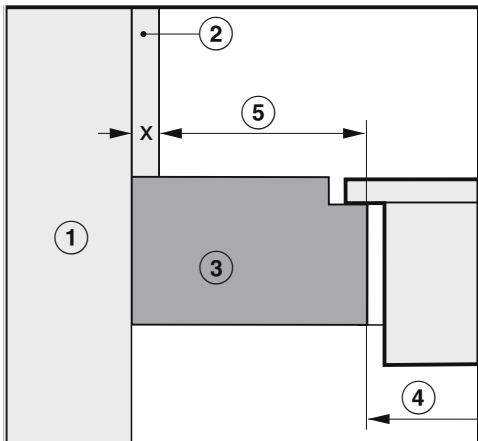
- ① Zwischenboden
- ② Schrankrückwand
- ④ Arbeitsplattenausschnitt
- ⑥ vorn
- ⑦ Ausschnitt zur Durchführung der Anschlussleitung
Mindestabstand Hinterkante Arbeitsplattenausschnitt bis Kante Ausschnitt

Installieren

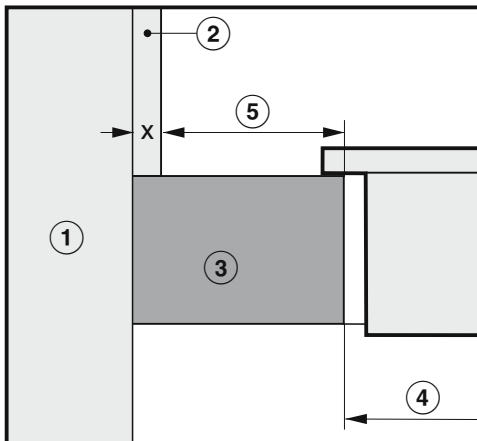
Sicherheitsabstand zur Nischenverkleidung

Wenn eine Nischenverkleidung angebracht wird, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und 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)

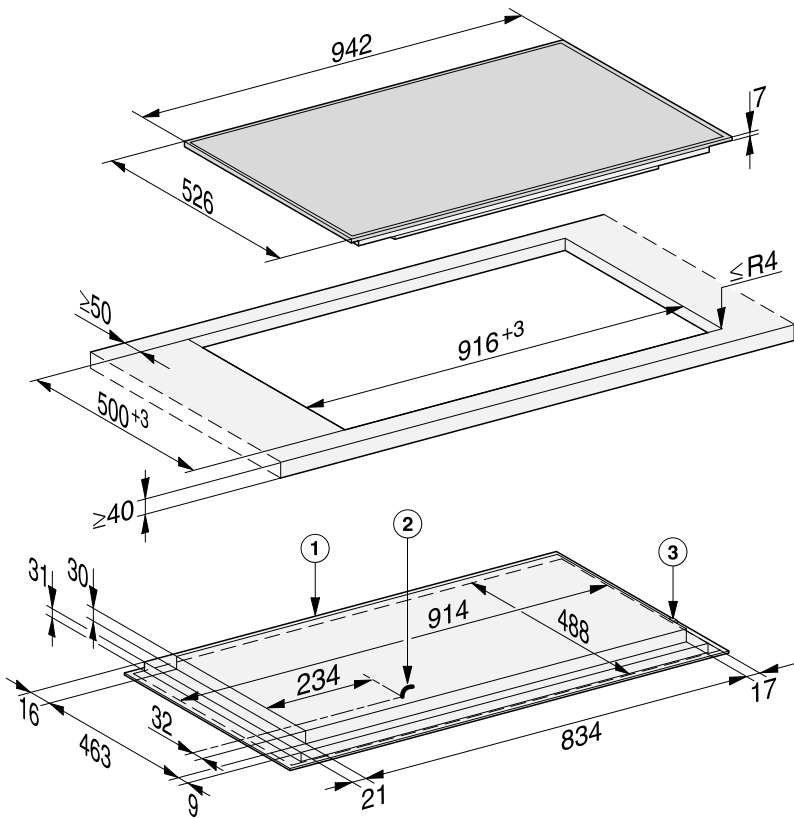
Material	Seite		Gegenüberliegende Seite	
	Brennbar	Nicht Brennbar	Brennbar	Nicht Brennbar
Hinten	50 mm	50 mm - Maß x	–	–
Rechts	50 mm	50 mm - Maß x	200 mm	200 mm - Maß x
Links	50 mm	50 mm - Maß x	200 mm	200 mm - Maß x

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

KM 7999 FR

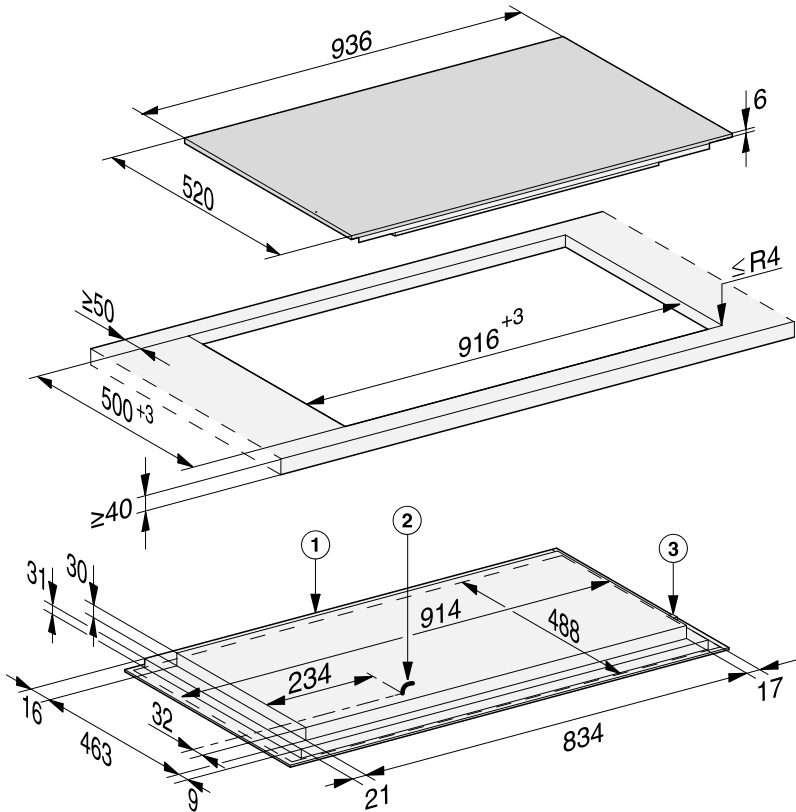


Alle Maße sind in mm angegeben.

- ① vorn
- ② Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung
Netzanschlussleitung L = 1.280 mm
- ③ Anschluss WLAN-Stick

Installieren

KM 7999 FL

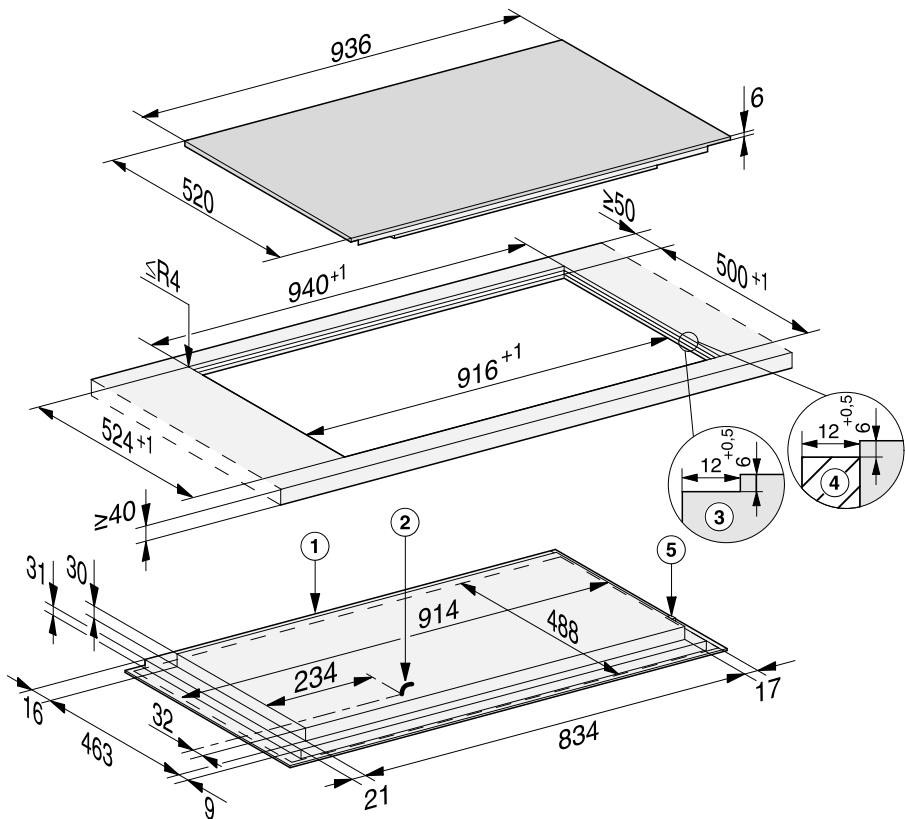


Alle Maße sind in mm angegeben.

- ① vorn
- ② Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung
Netzanschlussleitung L = 1.280 mm
- ③ Anschluss WLAN-Stick

Einbaumaße für den flächenbündigen Einbau

KM 7999 FL



Alle Maße sind in mm angegeben.

- 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

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 Kochfeldes im Ausschnitt. Der Spalt zwischen Rahmen und Arbeitsplatte verringert sich nach einiger Zeit.

- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtungsband unter den Rand des Kochfelds. Kleben Sie das Dichtungsband 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 Dichtungsband unter den Rand des Kochfelds. Kleben Sie das Dichtungsband nicht unter Zug auf.
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfeldes 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 Kochfeldes.
- Spritzen Sie die Fuge zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem temperaturbeständigen (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Installieren

Elektroanschluss

 Schäden durch unsachgemäßen Anschluss.

Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für 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.

Fehlerstromschutzschalter

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

Trenneinrichtungen

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


Vom Netz trennen

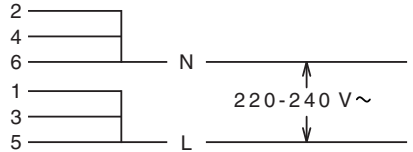
Der Anschluss des Kochfelds muss für Kundendienst- und Reparaturarbeiten jederzeit zugänglich sein.

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


Wiring diagram

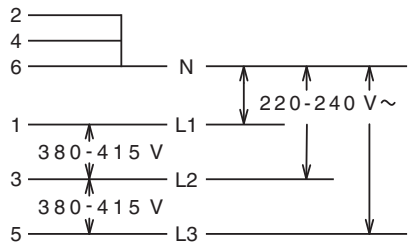
220-240 V ~

Yellow/Green — 
 Gelb/Grün, Jaune/Vert



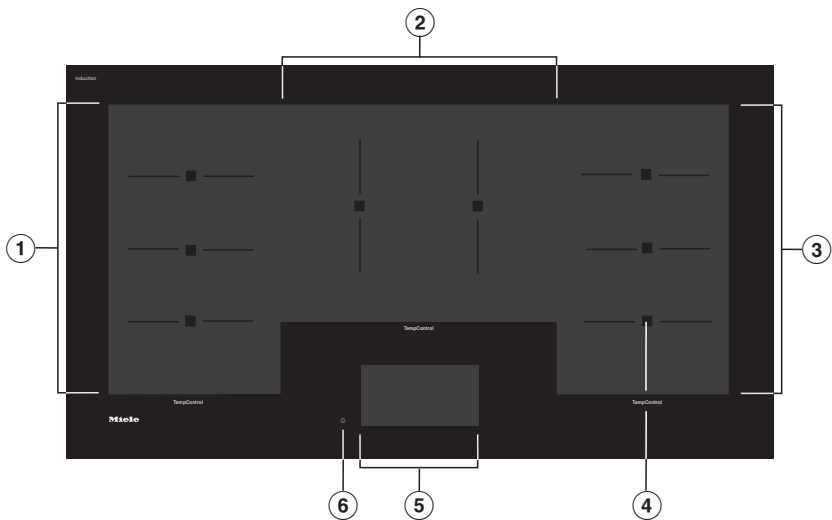
380-415 V 3N~

Yellow/Green — 
 Gelb/Grün, Jaune/Vert



Kennenlernen

Ihr Kochfeld

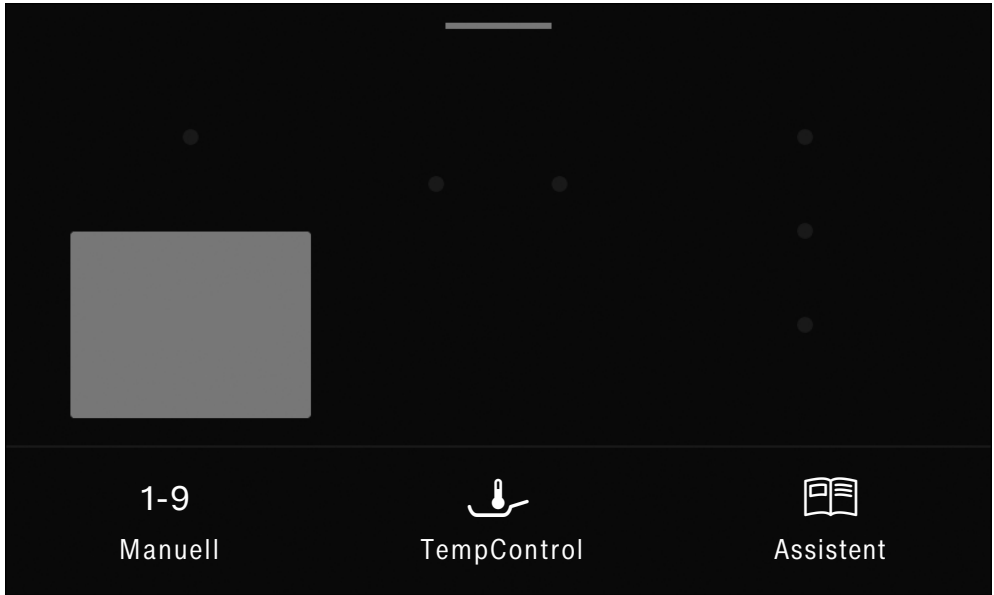


- ① PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl
- ② PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl
- ③ PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl
- ④ Sensoren für TempControl
- ⑤ Touchdisplay
- ⑥ Sensortaste Kochfeld Ein/Aus

Bedien- und Anzeigeelemente

Touchdisplay

Das Touchdisplay ist in 3 Bereiche aufgeteilt.



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

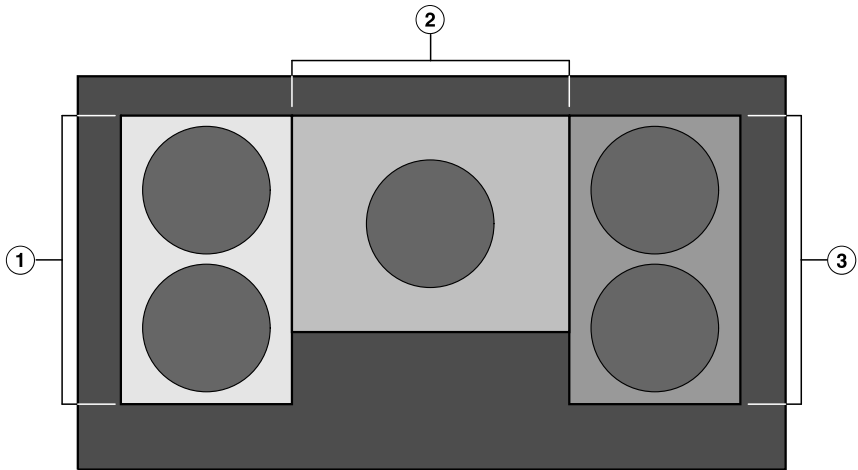
Symbol	Bedeutung
	Wischschutz
i	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung.
▶	Stop&Go
	Kurzeitwecker
	Inbetriebnahmesperre
	Einstellungen

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 „Bedienen“, Abschnitt „Kochgeschirr positionieren“.

Kennenlernen

Daten Kochbereiche

Kochbereich	Größe in mm ¹	Max. Leistung in Watt bei 230 V ²
①	Ø 110 Manuell / Ø 130 TempControl – □ 382 x 226	normal 2.800 Booster 3.600
②	Ø 110 Manuell / Ø 160 TempControl – □ 286 x 365	normal 2.800 Booster 3.600
③	Ø 110 Manuell / Ø 130 TempControl – □ 382 x 226	normal 2.800 Booster 3.600
		Gesamt 10.800

¹ Innerhalb des angegebenen Bereiches können Sie Kochgeschirr mit jedem/jeder beliebigen Bodendurchmesser/Bodenfläche (Breite x Tiefe) verwenden.

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

Powermanagement

Gesamtleistung

Das Kochfeld verfügt über eine maximale Gesamtleistung, die aus Sicherheitsgründen nicht überschritten werden kann.

Je höher die Gesamtleistung des Kochfeldes ist, umso mehr Leistungsstufen/Funktionen können auf allen Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.

Wenn die eingestellten Leistungsstufen/Funktionen mehr Leistung erfordern als durch die Gesamtleistung zur Verfügung gestellt werden kann, wird das Kochfeld die mögliche Leistung auf die Kochzonen verteilen.

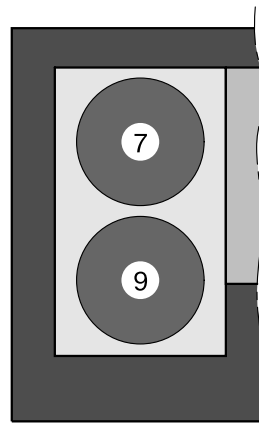
Werkseitig ist die Gesamtleistung 10.800 W eingestellt. Die Gesamtleistung kann auf 7.200 W reduziert werden (siehe Kapitel "Einstellungen", Abschnitt „Übersicht Einstellungen“).

Verteilung der Leistung

Jeweils 2 Kochzonen können auf dem Kochfeld miteinander gekoppelt sein. Durch die Verbindung kann Leistung von einer Kochzone (A) auf eine andere Kochzone (B) übertragen werden. Durch die Übertragung wird die Leistung bei Kochzone (A) verringert.

Wenn Sie auf dem linken oder rechten Kochbereich mit 2 Kochgeschirren gleichzeitig garen, wird die Leistung so reguliert, dass die Gesamtleistung nicht überschritten wird.

Beispiel:



Wenn für das Kochgeschirr vorn links die Leistungsstufe 9 eingestellt ist, ist die maximale verfügbare Leistung für das Kochgeschirr hinten links die Leistungsstufe 7.

Die Kochzone (B), die Leistung fordert, wird durch die zuletzt vorgenommene Einstellung am Kochfeld bestimmt.

Sie können die maximale Gesamtleistung reduzieren (siehe Kapitel "Einstellungen anpassen").

Kennenlernen

Auswirkungen der Verteilung der Leistung

Während der Boosterzeit wird anderen Induktionsspulen ein Teil der Leistung entzogen. Wenn ein weiteres Kochgeschirr auf der jeweiligen Seite des Kochfeldes in Betrieb ist, hat dies eine der folgenden Auswirkungen:

- Die Leistungsstufe wird reduziert.
- Hohe Leistungsstufen können nicht eingestellt werden.

Booster und TempControl können auf einer Kochfeldseite nicht zusammen eingesetzt werden.

Wenn die Gesamtleistung auf 7.200 W reduziert wird, hat das folgende Auswirkungen:

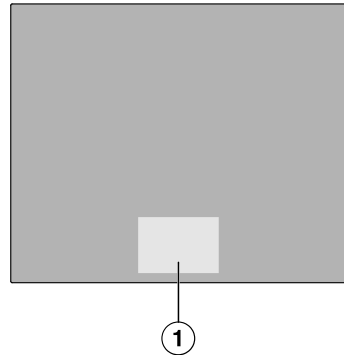
- Bei sehr großem Kochgeschirr kann keine hohe Leistungsstufe eingestellt werden.
- Wenn Sie auf dem linken oder rechten Kochbereich mit 2 Kochgeschirren gleichzeitig garen, kann nur die Funktion Manuell 1-9 verwendet werden.

Bedienprinzip

Ausgeschaltetes Kochfeld

Bei ausgeschaltetem Kochfeld ist nur das aufgedruckte Symbol für die Sensortaste Ein/Aus ① sichtbar. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchtet das Touchdisplays auf.

Bedienung



- ① Bereich des Touchdisplays

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer elektronischen Sensortaste Ein/Aus ① ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagiert. Die Sensortaste Ein/Aus ① muss beim Einschalten aus Sicherheitsgründen etwas länger berührt werden. Sie bedienen das Kochfeld über das Touchdisplay, indem Sie den gewünschten Menüpunkt berühren. Jede Reaktion des Touchdisplays wird mit einem akustischen Signal quittiert. Jede Berührung einer möglichen Auswahl färbt die entsprechenden Zeichen (Wort und/oder Symbol) **orange**. Felder zur Bestätigung eines Bedienschritts sind **grün** unterlegt (z. B. OK).

Kochzone auswählen

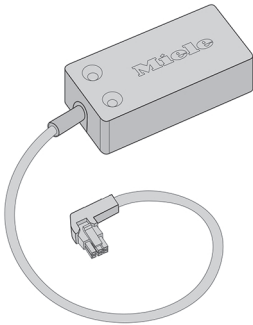
Wenn Sie Einstellungen an einer Kochzone vornehmen möchten, muss die Kochzone ausgewählt sein.

Um eine Kochzone auszuwählen, berühren Sie die entsprechende Kochzonenanzeige. Nachdem Sie die Kochzonenanzeige berührt haben, ist sie **grün** unterlegt.

Mitgeliefertes Zubehör

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

WLAN-Stick XKS 3170 W



Vernetzen

Ihrem 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 Kochfeldes 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 Kochfeldes 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 Kochfeldes steuern (Con@ctivity 3.0)

Kennenlernen

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.

Topferkennung

Werkseitig ist die permanente Topferkennung aktiviert (siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“). Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie ein Kochgeschirr aufsetzen, erscheint im Touchdisplay automatisch die zugehörige Anzeige.

Wenn die Topferkennung deaktiviert ist, müssen Sie auf dem Touchdisplay den der Kochgeschirrposition entsprechenden Bereich berühren, um den Bereich einzuschalten.

Topfgrößenerkennung

Innerhalb der Kochfläche wird die Größe des Kochgeschirrs erkannt. Die Energieabgabe wird an die Topfgröße angepasst.

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 anpassen“), werden die Kochzonen automatisch anhand der Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs eingestellt. Sie können die Kochzonen auch manuell auswählen und Form und/oder Größe ändern.

Booster des Kochfelds

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

Assistent

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

TempControl

Mit TempControl wird die optimale lebensmittelabhängige Temperatur erreicht und gehalten, ohne dass eine manuelle Regulierung notwendig ist. Ein Sensor unter der Kochzone misst die Temperatur unterhalb der Glaskeramik und der Pfanne. Der Sensor reguliert die Leistung der Kochzone, damit die Temperatur konstant bleibt:

- das Bratfett kann nicht überhitzen
- die Leistungsstufen müssen nicht von Hand angepasst werden
- häufiges Wenden des Bratgutes ist nicht erforderlich

Stop&Go

Diese Funktion kann nur genutzt werden, wenn für alle Kochgeschirre die Funktion Manuell 1–9 genutzt wird. Bei Aktivierung von Stop&Go werden alle Leistungsstufen auf 1 reduziert.

Tipp: Nutzen Sie die Funktion, wenn die Gefahr des Überkochens besteht.

Ankochautomatik

Bei aktivierter Ankochautomatik wird automatisch mit höchster Leistung angeheizt (Ankochstoß) und dann auf die eingestellte Leistungsstufe (Fortkochstufe) zurückgeschaltet.

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 kochfeldunabhängige 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.

Warmhalten

Mit der Funktion können Speisen direkt nach der Zubereitung warmgehalten werden.

Die maximale Warmhaltezeit beträgt 2 Stunden.

Wischschutz

Sie können das Touchdisplay des Kochfelds für 20 Sekunden sperren, um z. B. Verschmutzungen zu entfernen. Die Sensortaste  wird nicht gesperrt.


Einstellungen

Sie können die Einstellungen des Kochfelds Ihren persönlichen Bedürfnissen anpassen.

Demonstrationsmodus

Diese Funktion ermöglicht dem Fachhandel, 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.

Kennenlernen

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 und 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.

Leistungsstufe ¹	Maximale Betriebsdauer [Std]
1/1.	9
2/2.	8
3/3.	7
4/4.	6
5/5.	5
6/6.	4
7/7.	3
8/8.	2
9	1

¹ Die Leistungsstufen mit Punkt sind Zwischenstufen (siehe Kapitel „Einstellbereiche“).

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.

Mikrofasertuch

Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen.

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.

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Kochfeld max. 2 W.

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 Kochfeldes das Signal Ihres WLAN-Netzwerkes 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.

Inbetriebnehmen

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 Kochfeldes.

Bei dem Passwort des Kochfeldes 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

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.

Tipp: 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 “).

- 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.


Bedienen

Sicherheitshinweise zum Bedienen

 Brandgefahr durch überhitztes Gargut.


Unbeaufsichtigtes Gargut kann sich überhitzen und entzünden.

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

 Brandgefahr durch Überhitzung.


Wenn ein Sensor nicht ordnungsgemäß funktioniert, kann es zu einer Überhitzung kommen.

Platzieren Sie das Kochgeschirr mittig über einem Sensor.

 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.

 Fehlfunktion durch ein verschmutztes und/oder bedecktes Touchdisplay.

Das Touchdisplay reagiert nicht oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, gegebenenfalls sogar zur Fehlermeldung des Kochfeldes (siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Sicherheitsausschaltung“). Heißes Kochgeschirr auf dem Touchdisplay kann die darunter liegende Elektronik beschädigen.

Halten Sie das Touchdisplay sauber.

Legen Sie keine Gegenstände auf dem Touchdisplay ab.

Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf dem Touchdisplay ab.

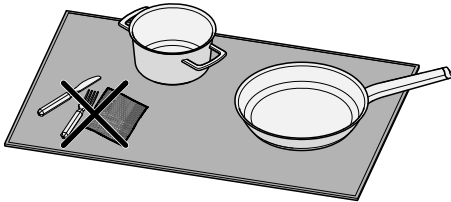
⚠ Schäden durch spitze oder scharfe Gegenstände oder heißes Kochgeschirr.

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.



⚠ 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.
- 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.

Bedienen

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.

Kochfeld/Kochzone ausschalten

Kochfeld ausschalten

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

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.

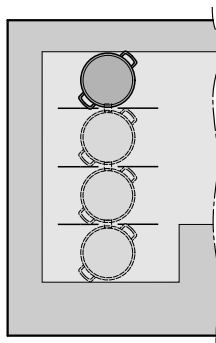
oder

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

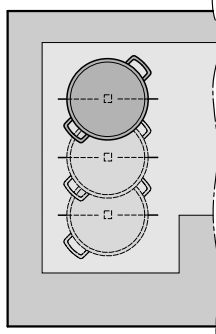
Kochgeschirr positionieren

- Platzieren Sie das Kochgeschirr wie auf den Abbildungen für die Kochbereiche dargestellt. Dadurch:
 - ist eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt
 - erkennt ein Sensor TempControl geeignetes Kochgeschirr

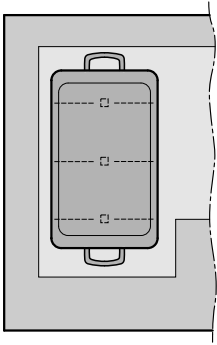
Kochbereich links und rechts



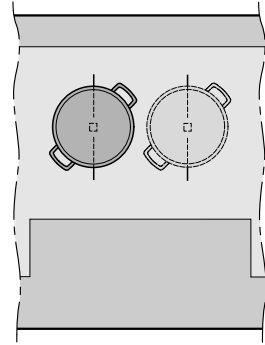
Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von weniger als 13 cm.



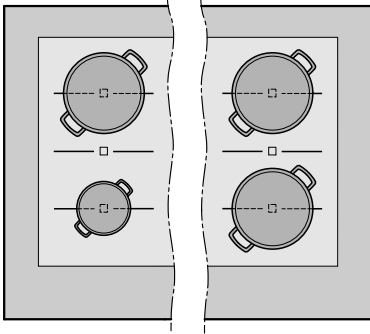
Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser ab 13 cm.



Größeres Kochgeschirr

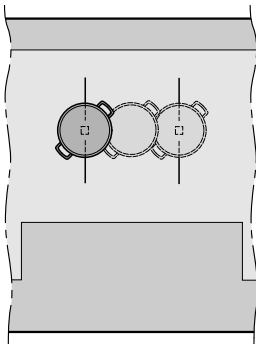


Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser ab 16 cm.

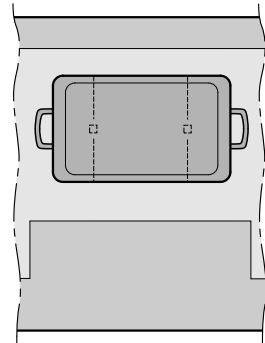


2 Kochgeschirre

Kochbereich Mitte



Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von weniger als 16 cm.



Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser ab 25 cm.

Bedienen

Leistungsstufe

Leistungsstufe einstellen

Werkseitig ist die permanente Topferkennung aktiviert (siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“). Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, ist die Kochzonenanzeige auf dem Touchdisplay grün unterlegt..

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.

- 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.

Leistungsstufe einstellen - Zwischenstufen

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

Die Zwischenstufen sind aktiviert (siehe Kapitel "Einstellungen anpassen").

- 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.

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.

PowerFlex Plus-Kochzonen manuell verbinden/trennen

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

- Berühren Sie eine Quadratmarkierung auf dem Touchdisplay des Kochfelds.

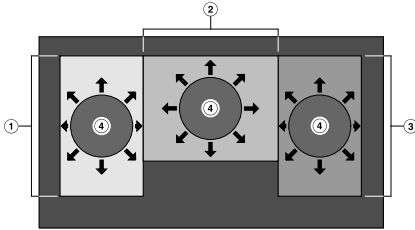
Der ausgewählte Bereich ist orange hinterlegt.

- Ziehen Sie den Finger über das Touchdisplay um den ausgewählten Bereich zu vergrößern oder zu verkleinern.

Booster

Booster aktivieren

Die Einstellungen im Power Management (siehe Kapitel „Kennenlernen“, Abschnitt „Powermanagement“) beeinflussen die Boosterfunktion.



- ① PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl
- ② PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl
- ③ PowerFlex Plus-Kochbereich mit TempControl
- ④ Kochgeschirr mit Booster

Sie können den Booster maximal bei 3 Kochgeschirren gleichzeitig nutzen:

- 1-mal auf der linken Kochfeldhälfte
- 1-mal mittig
- 1-mal auf der rechten Kochfeldhälfte

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

Der Booster ist für maximal 10 Minuten aktiv.

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

In der Anzeige erscheint **B**, der Einstellungsbereich und die Laufzeit.

Booster deaktivieren

- Berühren Sie das Symbol ↶.

oder

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Nach Ablauf der Boosterzeit wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Assistent

Assistentenprogramme aktivieren

Im Rezept werden Garzeiten vorgeschlagen.

- 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.


Tipp: Ihre Garzeit können Sie für die Kochzone als eine Kurzzeit oder als eine automatische Ausschaltzeit einstellen (siehe Kapitel „Bedienen“, Abschnitt „Timer“).

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

Bedienen

Informationen anzeigen

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

- Berühren Sie das Symbol  in der Anzeige der Kochzone.

Anzeige der Informationen schließen

- Berühren Sie Start.

Die Anzeige wird geschlossen.


TempControl

Hinweise zur Nutzung der TempControl-Funktion

- 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 Lebensmittelrückständen
- 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

Platzieren Sie das Kochgeschirr mittig über dem Sensor.

- 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.

- 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.

Stop&Go aktivieren/deaktivieren

Die Leistungsstufen und die Einstellung des Timers lassen sich nicht ändern, das Kochfeld kann nur ausgeschaltet werden. Kurzzeit, Ausschaltzeiten und Boosterzeiten werden angehalten.

Wenn die Funktion nicht innerhalb von 30 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld aus.

- Öffnen Sie das Pull-down-Menü.
- Berühren Sie das Symbol  ca. 1 Sekunde.


Timer

Timerzeiten einstellen

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

- Stellen Sie die Zeiten in einer beliebigen Reihenfolge ein.


Kurzzeit einstellen

- Öffnen Sie das Pull-down-Menü..
- Wählen Sie .



Im Touchdisplay erscheint 0:00:00 (Stunden:Minuten:Sekunden).

- Berühren Sie 0 (Stunden) oder 00 (Minuten oder Sekunden).
- Stellen Sie mit - oder + die gewünschte Zeit ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Kurzzeit ändern

- Wählen Sie .
- Berühren Sie den zu ändernden Wert.
- Stellen Sie mit - oder + die gewünschte Zeit ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Kurzzeit löschen

- Wählen Sie .
- Wählen Sie .
- Bestätigen Sie mit OK.

Abschaltzeit einstellen

Wenn die maximalen Betriebsdauer erreicht ist, wird eine Beheizung des Kochgeschirrs abgeschaltet. Unabhängig von einer eingestellten Ausschaltzeit (siehe Kapitel „Kennenlernen“, Abschnitt „Sicherheitsausschaltung“).


Bei dem gewünschten Kochgeschirr ist eine Leistungsstufe oder Temperatur eingestellt.

- Wählen Sie .

Im Touchdisplay erscheint 0:00:00 (Stunden:Minuten:Sekunden).



- Berühren Sie 0 (Stunden) oder 00 (Minuten oder Sekunden).
- Stellen Sie mit - oder + die gewünschte Zeit ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Abschaltzeit ändern

- Wählen Sie .
- Berühren Sie den zu ändernden Wert.
- Stellen Sie mit - oder + die gewünschte Zeit ein.
- Bestätigen Sie mit OK.

Abschaltzeit löschen

Wenn Sie die Zeit gelöscht haben, wird die Laufzeit nicht mehr angezeigt.


- Wählen Sie .
- Wählen Sie .
- Bestätigen Sie mit OK.

Mehrere Abschaltzeiten einstellen

- Um eine Ausschaltzeit für ein weiteres Kochgeschirr einzustellen, gehen Sie vor wie unter Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Abschaltzeit einstellen" beschrieben.

Bedienen

Inbetriebnahmesperre aktivieren/deaktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Öffnen Sie das Pull-down-Menü.
- Berühren Sie das Symbol  für 3 Sekunden.


Recall aktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
- Wählen Sie Ja.

Alle Einstellungen sind wiederhergestellt.


Wischschutz

Wischschutz aktivieren



- Öffnen Sie das Pull-down-Menü.
- Berühren Sie das Symbol .

Unter dem Symbol  wird die Zeit heruntergezählt

Wischschutz deaktivieren

- Öffnen Sie das Pull-down-Menü.
- Berühren Sie das Symbol .



Kochfelddaten anzeigen

- Rufen Sie die Einstellungen  auf (siehe Kapitel „Einstellungen 

Im Touchdisplay stehen die Kochfelddaten.



Demonstrationsmodus

Demonstrationsmodus aktivieren

- Rufen Sie die Einstellungen  auf (siehe Kapitel „Einstellungen 

Im Touchdisplay steht mittig DEMO.

Demonstrationsmodus deaktivieren

- Rufen Sie die Einstellungen  auf (siehe Kapitel „Einstellungen 

Im Touchdisplay erlischt DEMO.

Einstellbereiche der Leistungsstufen

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

	Einstellbereich	
	werkseitig 9 Stufen ohne Zwischenstu- fen	feiner 9 Stufen mit Zwischenstu- fen
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 Omelette 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 Soßen und Cremes, z. B. Weinschaum oder Hollandaise	5–7	4.–7.
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleiern, Pfannkuchen	6–8	6–7.
Backen von Kartoffelpuffern, Plinsen etc.	7–8	7–8.
Frittieren z.B. Pommes	9	8.–9
Kochen von großen Mengen Wasser Ankochen Anbraten von großen Fleischmengen	9–Booster	8.–Booster

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.

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.

Einstellbereiche der Temperaturen des Kochfelds

Aufgelistet ist nur Gargut für das es kein Assistenzprogramm gibt. Für eine vollständige Auflistung der Assistenzprogramme, siehe Kapitel „Bedienen“ 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	
Karamell	200–220
Geschnetzeltes	
WOK-Garen	
Anbraten von Fleisch für Schmorgerichte (z. B. Gulasch)	
Anbraten von großen Fleischmengen	

🌡️ Temperatur

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 Gerätes weiterlaufen.

Gut zu wissen

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden
- emailliertem Stahl
- Gusseisen

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeit des Garergebnisses beeinflussen (z. B. bei der Bräunung von Pfannkuchen). Der Geschirrboden soll die Hitze gleichmäßig verteilen. Gut geeignet ist Gargeschirr mit einem Boden aus Mehrschichtmaterial (Sandwich- oder Kapselboden).

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 Kochfeldes. 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.



- 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 abblättern.

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

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


- Wählen Sie den gewünschten Menüpunkt.

Die aktuelle Einstellung ist orange.

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


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 Kochfeldes 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 Kochfeldes niemals einen Dampfreiniger.

► Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen Gegenstände.

Reinigungsintervall

- Nach jedem Benutzen:
Reinigen Sie das gesamte Kochfeld.
- 1-mal pro Woche:
Um auszuschließen das 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 verdünnten 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.

Reinigung abschließen

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

Reinigen und pflegen

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
<p>"- - -" blinkt</p>	<p>Eine Kochzone ohne oder mit ungeeignetem Kochgeschirr (Kochgeschirr mit nicht magnetisierbarem Boden) wird eingeschaltet.</p> <p>Der Bodendurchmesser des aufgesetzten Kochgeschirrs ist zu klein.</p> <p>Das Kochgeschirr wird von einer eingeschalteten Kochzone entfernt.</p> <p>Das Kochgeschirr ist nicht korrekt positioniert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Setzen Sie innerhalb von 1 Minute geeignetes Kochgeschirr auf. <p>- - - erlischt. Der Kochvorgang wird mit den zuvor vorgenommenen Einstellungen fortgesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wenn Sie anderes Kochgeschirr und/oder Gargut verwenden, passen Sie die Einstellungen an.
<p>Das Touchdisplay zeigt F6713 oder F6771 an und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.</p>	<p>Es wurde leeres Kochgeschirr erhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Berühren Sie OK. ■ Warten Sie bis die die Restwärmanzeige  erlischt (siehe Kapitel „Kennenlernen“, Abschnitt „Restwärmanzeige“). ■ Kochen Sie mit einem gefüllten Kochgeschirr.
<p>Das Touchdisplay zeigt F6734 an und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.</p>	<p>Das Kochgeschirr ist falsch positioniert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Positionieren Sie das Kochgeschirr richtig (siehe Kapitel „Bedienen“, Abschnitt „Kochgeschirr positionieren“). ■ Berühren Sie OK.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
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 „Kennenlernen“, 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 Kochfeldes für ca. 1 Minute. ■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.

Unerwartetes Verhalten

Problem	Ursache und Behebung
In einer Anzeige blinkt - - -.	<p>Auf dem Bereich befindet sich kein oder ungeeignetes Geschirr.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (siehe Kapitel „Gut zu wissen“, Abschnitt „Kochgeschirr“).
	<p>Das Kochgeschirr ist nicht korrekt positioniert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Positionieren Sie das Kochgeschirr neu.
	<p>Auf dem Bereich befinden sich metallische Gegenstände, z. B. Besteck.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie die Gegenstände.

Problem	Ursache und Behebung
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 „Bedienen“, Absatz „Wischschutz  “).
	Sie haben das Touchdisplay berührt, während Sie ein Kochgeschirr halten. ■ 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 „Kennenlernen“, Abschnitt „Powermanagement“).
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.

Probleme beheben

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 „Bedienen“, Abschnitt “Kochgeschirr positionieren“.)
	Der Boden des Kochgeschirrs oder die Glaskeramik-scheibe 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.

Allgemeine Probleme oder technische Störungen

Problem	Ursache und Behebung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Das Kochfeld hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung (siehe Typenschild)).
	Unter Umständen ist eine technische Störung aufgetreten. ■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Kochfeld vom Elek-tonetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung aus-schalten oder die Schmelzsicherung ganz her-ausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstrom-Schutzschal-ter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiederein-drehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters das Kochfeld noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
Der Bereich heizt nicht auf.	Der Bereich ist von einem vorherigen Garvorgang noch zu heiß. Sobald der Bereich abgekühlt ist, wird aufgeheizt.
Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	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 und verschwindet schließlich ganz. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.
Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Das Kühlgebläse läuft so lange, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.

Kundendienst

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 Dokumentes.

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.

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“).

Technische Daten

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.de
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf <https://miele.de/gebrauchsanweisungen> durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Frequenzband des WLAN-Moduls	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------	-------------------------

Maximale Sendeleistung des WLAN-Moduls	< 100 mW
--	----------

Deutschland:

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

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)*

* unsere Erreichbarkeitszeiten entnehmen

Sie bitte unserer Homepage

Miele im Internet: www.miele.de

E-Mail: info@miele.de

Österreich:

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

Telefax: 050 800 81219

Miele im Internet: www.miele.at

E-Mail: info@miele.at

Telefon: 050 800 800

(Festnetz zum Ortstarif;

Mobilfunkgebühren abweichend)

Mo-Fr 8-17 Uhr

Luxemburg:

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

Miele im Internet: www.miele.lu

E-Mail: infolux@miele.lu

Telefon (Kundendienst)

+352 497 11 30

Mo-Do 8.30-17.00 Uhr

Fr 8.30-16.00 Uhr

KM 7999 FR, KM 7999 FL

de-DE, AT

M.-Nr. 11 343 680 / 06