

Gebrauchs- und Montageanweisung Glaskeramik-Kochfelder mit Induktion



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

Inhalt

| | |
|--|----|
| Sicherheitshinweise und Warnungen | 4 |
| Ihr Beitrag zum Umweltschutz | 14 |
| Übersicht | 15 |
| Kochfeld | 15 |
| KM 6080 | 15 |
| KM 6090 | 16 |
| KM 6092 | 17 |
| KM 6093 | 18 |
| Symbole Kochzonenknebel | 19 |
| Symbole im Display des Kochfelds | 19 |
| Kochzonendaten | 20 |
| Erste Inbetriebnahme | 24 |
| Kochfeld erstmalig reinigen | 24 |
| Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen | 24 |
| Induktion | 25 |
| Funktionsweise | 25 |
| Geräusche | 26 |
| Kochgeschirr | 27 |
| Tipps zum Energiesparen | 28 |
| Einstellbereiche | 29 |
| Bedienung | 30 |
| Kochzonenknebel | 30 |
| Einschalten | 30 |
| Ausschalten | 30 |
| Restwärmeanzeige | 30 |
| PowerFlex Kochbereich | 31 |
| Ankochautomatik | 32 |
| Booster | 33 |
| Warmhalten | 35 |
| Warmhaltestufe einstellen | 35 |
| Sicherheitseinrichtungen | 36 |
| Inbetriebnahmesperre | 36 |
| Sicherheitsausschaltung | 36 |
| Überhitzungsschutz | 37 |
| Reinigung und Pflege | 38 |
| Was tun, wenn | 40 |

| | |
|---|----|
| Nachkaufbares Zubehör | 43 |
| Sicherheitshinweise zum Einbau | 44 |
| Sicherheitsabstände | 45 |
| Hinweise zum Einbau | 48 |
| Einbaumaße | 49 |
| KM 6080 | 49 |
| KM 6090 | 50 |
| KM 6092/6093 | 51 |
| Einbau | 52 |
| Elektroanschluss | 53 |
| Kundendienst | 55 |
| Kontakt bei Störungen | 55 |
| Typenschild | 55 |
| Garantie | 55 |
| Produktdatenblätter | 56 |

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.

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 Gerät 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 acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Kochfeld so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfelds aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Kochfeld spielen.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ **Verbrennungsgefahr!**
Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.
- ▶ **Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!**
Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.
- ▶ **Erstickengefahr!** 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 es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ 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 Elektro-Fachkraft 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 Elektro-Fachkraft.
- ▶ Das Kochfeld darf nur mit den von Miele vorgegebenen Herden kombiniert werden. Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.
- ▶ 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 Kochfelds. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Kochfelds.

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

▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.

▶ Das Kochfeld muss von einer Elektro-Fachkraft an den Herd angeschlossen werden (siehe Kapitel "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 Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben.

▶ Stromschlaggefahr!

Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Elektronetz. Fordern Sie den Kundendienst an.

▶ Wenn das Kochfeld hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie diese 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 eine Möbeltür 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.
- ▶ 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 Geschirr 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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 die Kochzonen nach Gebrauch aus!
- ▶ Sie können sich am heißen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfelds verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der 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 Display können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen im Bereich des Displays ab.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das Gerät sofort aus und schaben Sie diese Stoffe sofort mit einem Glasschaber gründlich ab. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an. Reinigen Sie die Kochzonen mit einem Glaskeramikreinigungsmittel nach, sobald sie abgekühlt sind.
- ▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe 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 von Induktionskochzonen 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!
- ▶ Erhitzen Sie Fette und Öle maximal eine Minute und verwenden Sie dazu niemals den Booster.
- ▶ 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Verwenden Sie auf einer Kochzone, einer Bräterzone oder einem PowerFlex Kochbereich niemals zwei Kochgeschirre gleichzeitig.
- ▶ Wenn das Geschirr nur teilweise auf der Koch- bzw. Bräterzone steht, können die Griffe unter Umständen sehr heiß werden. Setzen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Koch- bzw. Bräterzone!

Reinigung und Pflege

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

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Entsorgung der Transportverpackung

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

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

Entsorgung des Altgerätes

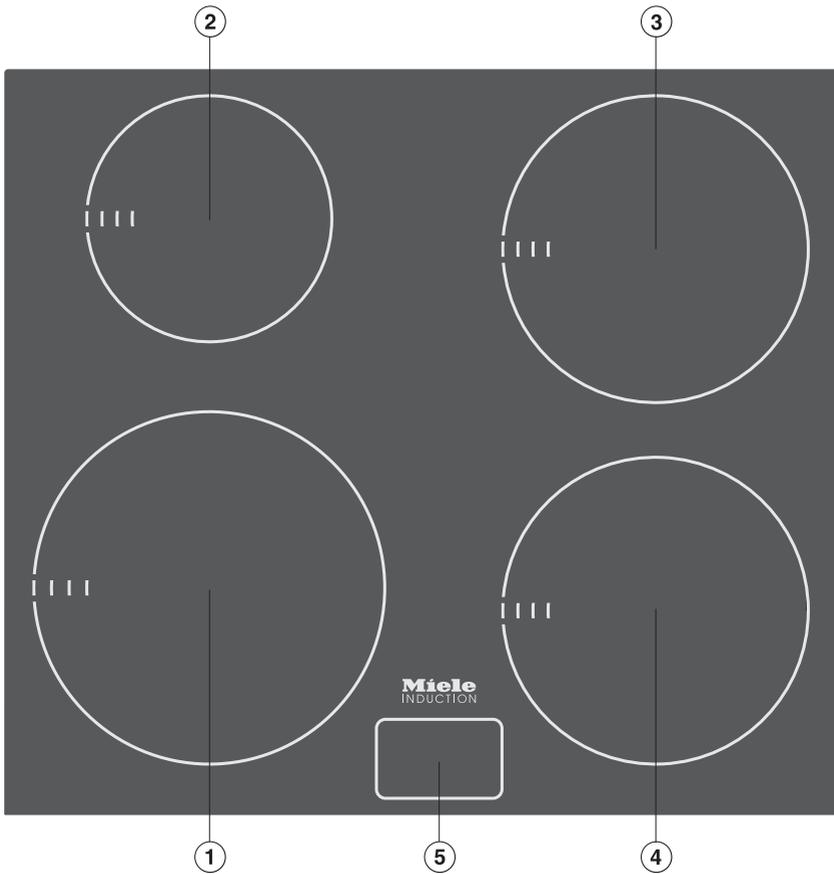
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben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



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur 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. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Kochfeld

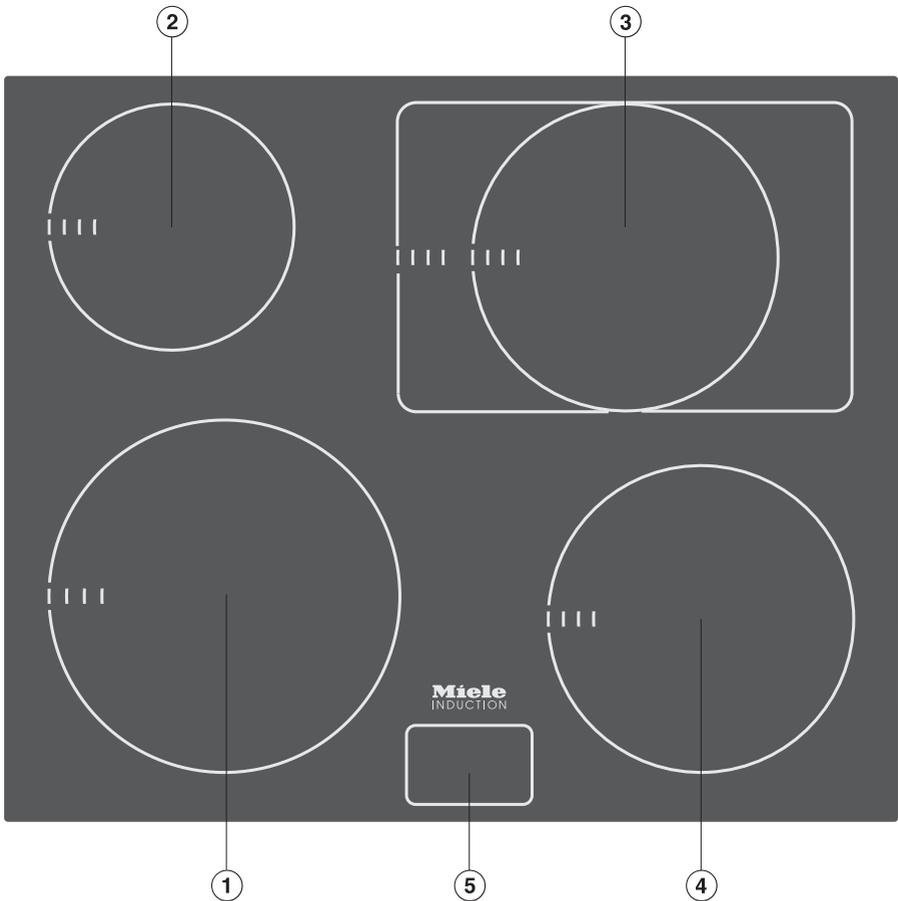
KM 6080



- ① Kochzone mit TwinBooster
- ② Kochzone mit Booster
- ③ Kochzone mit Booster
- ④ Kochzone mit Booster
- ⑤ Display mit Kochzonenanzeigen

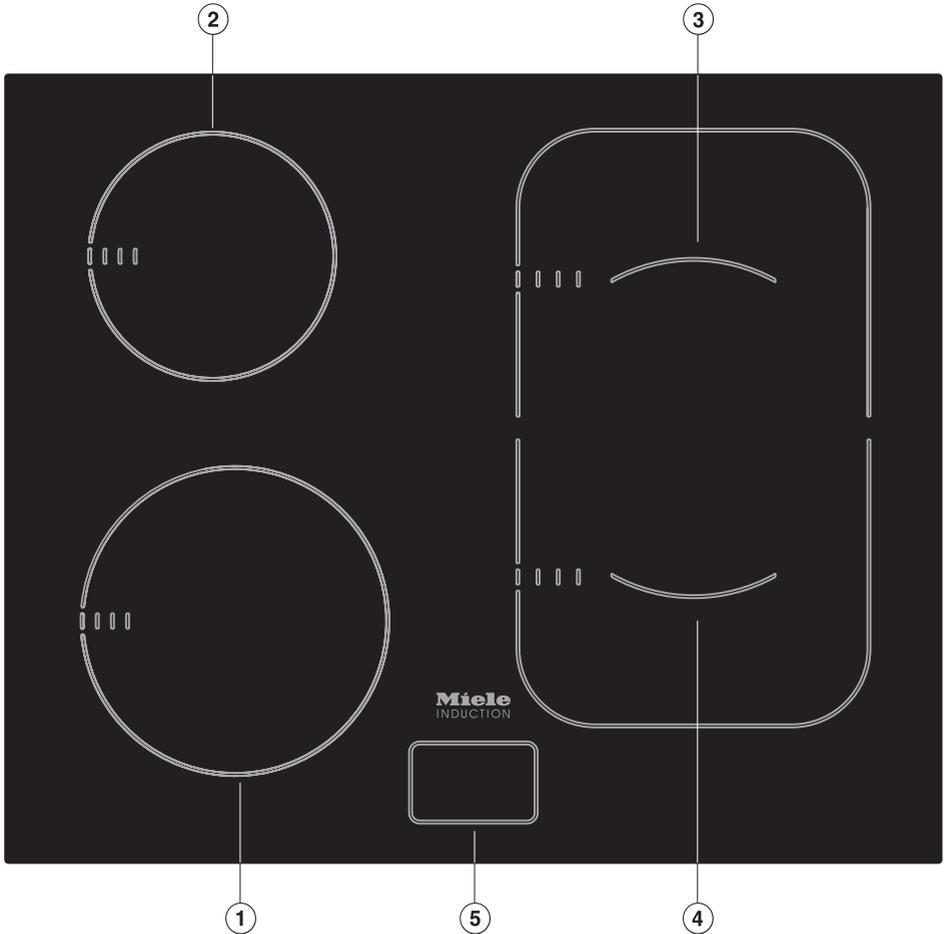
Übersicht

KM 6090



- ① Kochzone mit TwinBooster
- ② Kochzone mit Booster
- ③ Kochzone mit TwinBooster
- ④ Kochzone mit Booster
- ⑤ Display mit Kochzonenanzeigen

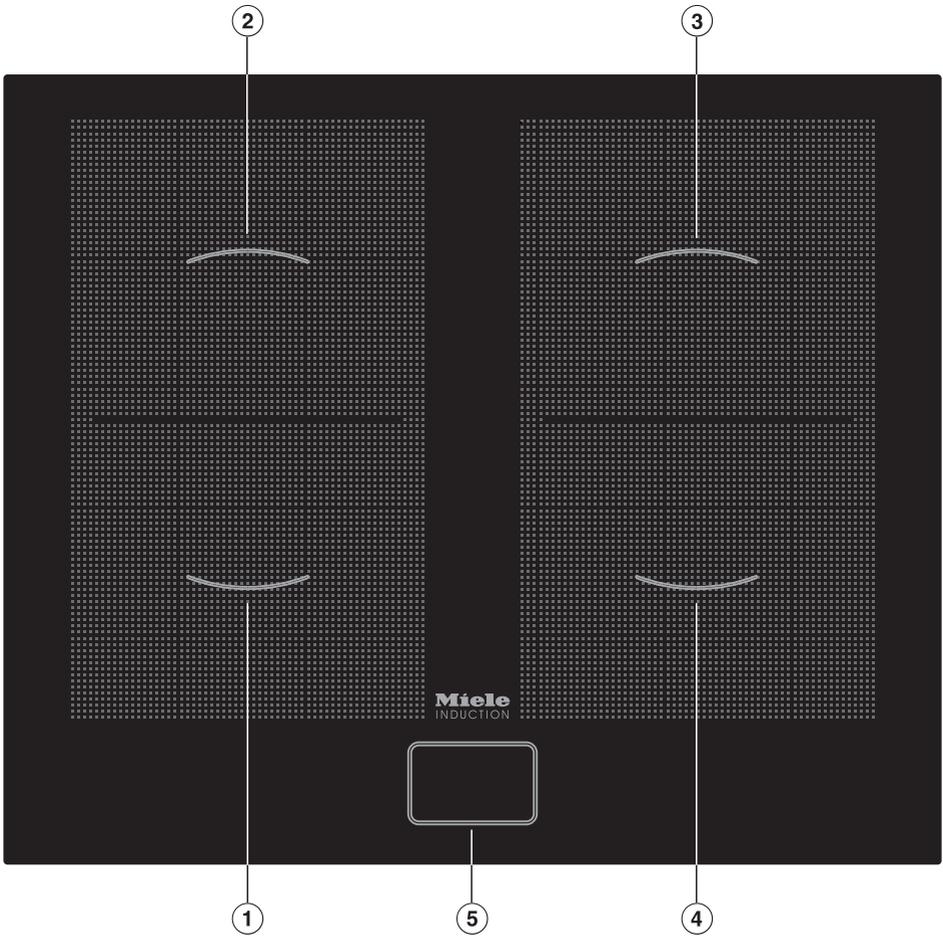
KM 6092



- ① Kochzone mit Booster
- ② Kochzone mit Booster
- ③ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster
- ④ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster
- ③④ kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich
- ⑤ Display mit Kochzonenanzeigen

Übersicht

KM 6093



- ① PowerFlex Kochzone mit TwinBooster
- ② PowerFlex Kochzone mit TwinBooster
- ①② kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich
- ③ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster
- ④ PowerFlex Kochzone mit TwinBooster
- ③④ kombinierbar zum PowerFlex Kochbereich
- ⑤ Display mit Kochzonenanzeigen

Symbole Kochzonennebel

| Symbol | Beschreibung |
|---|---|
| 0 | Kochzone aus |
|  | Warmhaltestufe einschalten (abhängig vom Herdmodell) |
|  | Warmhaltestufe oder PowerFlex Kochbereich einschalten (abhängig vom Herdmodell) |
| B I | Booster/TwinBooster einschalten |
|  | Schwellbalken (abhängig vom Herdmodell) |
|  oder  | Ankochautomatik aktivieren (abhängig vom Herdmodell) |

Symbole im Display des Kochfelds

| Symbol | Beschreibung |
|---|--|
| <i>h</i> | Warmhaltestufe |
| <i>1</i> bis <i>9</i> | Leistungsstufe |
| <i>R</i> | Ankochautomatik |
| <i>1</i> | Stufe 1 TwinBooster/WaterBoost |
| <i>11</i> | Booster / Stufe 2 TwinBooster/WaterBoost |
|  | Fehlendes oder ungeeignetes Geschirr (siehe Kapitel "Induktion") |
|  | Restwärme |
| <i>LC</i> | Inbetriebnahmesperre aktiviert |
| <i>dE</i> | Demonstrationsmodus aktiviert |
| <i>0000</i> | Demonstrationsmodus deaktiviert |

Übersicht

Kochzonen

| Kochzone | KM 6080 | |
|---|----------|---|
| | Ø in cm* | Leistung in Watt bei 230 V** |
|  | 16–23 | normal 2300 TwinBooster, Stufe 1 3000 TwinBooster, Stufe 2 3650 |
|  | 10–16 | normal 1400 Booster 2200 |
|  | 14–20 | normal 1850 Booster 3000 |
|  | 14–20 | normal 1850 Booster 3000 |
| | | Gesamt 7300 |

* Innerhalb des angegebenen Bereiches können Sie Töpfe mit jedem beliebigen Bodendurchmesser verwenden.

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

Übersicht

| Kochzone | KM 6090 | |
|---|----------|---|
| | Ø in cm* | Leistung in Watt bei 230 V** |
|  | 16–23 | normal 2300 TwinBooster, Stufe 1 3000 TwinBooster, Stufe 2 3650 |
|  | 10–16 | normal 1400 Booster 2200 |
|  | 14–20 | normal 1850 TwinBooster, Stufe 1 2500 TwinBooster, Stufe 2 3000 |
| | 20x30 | normal 2300 TwinBooster, Stufe 1 3000 TwinBooster, Stufe 2 3650 |
|  | 14–20 | normal 1850 Booster 3000 |
| | | Gesamt 7300 |

* Innerhalb des angegebenen Bereiches können Sie Töpfe mit jedem beliebigen Bodendurchmesser verwenden.

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

Übersicht

| Kochzone | KM 6092 | | |
|---|------------------------|--|----------------------|
| | Ø in cm* | Leistung in Watt bei 230 V** | |
|  | 14–20 | normal Booster | 1850 3000 |
|  | 10–16 | normal Booster | 1400 2200 |
|  | 15–23 | normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2 | 2100 3000 3650 |
|  | 15–23 | normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2 | 2100 3000 3650 |
|  | 22–23 / 15x23–23x39 | normal TwinBooster, Stufe 1 TwinBooster, Stufe 2 | 3400 4800 7300 |
| | | Gesamt | 7300 |

* Innerhalb des angegebenen Bereiches können Sie Töpfe mit jedem beliebigen Bodendurchmesser verwenden.

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

Übersicht

| Kochzone | KM 6093 | | |
|---|------------------------|------------------------------|------|
| | Ø in cm* | Leistung in Watt bei 230 V** | |
|  | 15–23 | normal | 2100 |
| | | TwinBooster, Stufe 1 | 3000 |
| | | TwinBooster, Stufe 2 | 3650 |
|  | 15–23 | normal | 2100 |
| | | TwinBooster, Stufe 1 | 3000 |
| | | TwinBooster, Stufe 2 | 3650 |
|  | 15–23 | normal | 2100 |
| | | TwinBooster, Stufe 1 | 3000 |
| | | TwinBooster, Stufe 2 | 3650 |
|  | 15–23 | normal | 2100 |
| | | TwinBooster, Stufe 1 | 3000 |
| | | TwinBooster, Stufe 2 | 3650 |
|  +  | 22–23 / 15x23–23x39 | normal | 3400 |
| | | TwinBooster, Stufe 1 | 4800 |
| | | TwinBooster, Stufe 2 | 7300 |
|  +  | 22–23 / 15x23–23x39 | normal | 3400 |
| | | TwinBooster, Stufe 1 | 4800 |
| | | TwinBooster, Stufe 2 | 7300 |
| Gesamt | | | 7300 |

* Innerhalb des angegebenen Bereiches können Sie Töpfe mit jedem beliebigen Bodendurchmesser verwenden.

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

Erste Inbetriebnahme

- 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 und trocknen Sie es ab.

Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Gerät 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 Falschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.

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

Funktionsweise

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

Die Induktion funktioniert nur bei Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden (siehe Kapitel "Kochgeschirr"). Sie berücksichtigt automatisch die Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs.

In der Kochzonenanzeige blinkt das Symbol  im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe, wenn

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

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

Wenn kein oder ungeeignetes Geschirr aufgesetzt wird, schaltet sich die Kochzone nach 3 Minuten automatisch aus.

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

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus, indem Sie den Kochzonenknebel auf "0" stellen.

Induktion

Geräusche

Bei Betrieb von Induktions-Kochzonen können im Kochgeschirr, 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),

Pfeifen, wenn die miteinander verbundenen Kochzonen (siehe Kapitel "Booster") gleichzeitig in Betrieb sind und darauf jeweils Kochgeschirr mit einem Boden aus verschiedenen Materialien (z. B. Sandwichboden) steht,

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.

Kochgeschirr

Geeignet ist Kochgeschirr aus:

- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden,
- emailliertem Stahl,
- Gusseisen

Nicht geeignet ist Kochgeschirr aus:

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

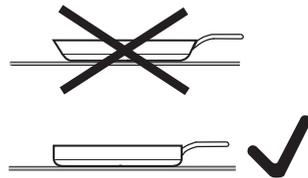
Wenn Sie nicht sicher sind, ob ein Topf oder eine Pfanne induktionsgeeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr im Allgemeinen geeignet.

Wenn Sie nicht geeignetes Kochgeschirr verwenden, blinkt in der Kochzonenanzeige das Symbol U im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe.

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeit des Garergebnisses beeinflussen (z. B. bei der Bräunung von Pfannkuchen).

- Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone ein Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser (siehe Kapitel "Kochzonenanzeigen"). Wenn der Topf zu klein ist, wird er nicht erkannt und in der Kochzonenanzeige blinkt das Symbol U im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikplatte.

- Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.
- 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 möglichst Pfannen mit geradem Rand. Bei Pfannen mit schrägem Rand wirkt die Induktion auch im Randbereich der Pfanne. Dadurch kann sich der Pfannenrand verfärben oder die Beschichtung ablättern.

Tipps zum Energiesparen

- Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.
- Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf benötigt weniger Energie als ein großer, nur wenig gefüllter Topf.
- Garen Sie mit wenig Wasser.
- Schalten Sie nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Garzeit zu reduzieren.

Einstellbereiche

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

Die Angaben sind Richtwerte. Die Leistung der Induktionsspule variiert je nach Größe und Material des Kochgeschirrbodens. Deshalb ist es möglich, dass für Ihr Kochgeschirr die Leistungsstufen gering abweichen. Ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihr Kochgeschirr. Stellen Sie bei neuem Kochgeschirr, dessen Gebrauchseigenschaften ihnen unbekannt sind, die nächstniedrigere der angegebenen Leistungsstufe ein.

Bedienung



Brandgefahr!

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt! Beachten Sie, dass die Aufheizzeit bei Induktionskochfeldern sehr viel kürzer ist als bei herkömmlichen Kochfeldern.

Kochzonenknebel

Die Kochzonenknebel dürfen nicht über B I hinaus auf  bzw.  oder 0 gedreht werden.

Einschalten

- Drehen Sie den Kochzonenknebel nach rechts, bis im Display die gewünschte Leistungsstufe erscheint.

Ausschalten

- Drehen Sie den Knebel nach links auf 0.

Die Leistungsstufe im Display erlischt.

Restwärmeanzeige

Wenn eine Kochzone heiß ist, leuchtet nach dem Ausschalten die Restwärmeanzeige.

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

PowerFlex Kochbereich

(Modellabhängig, siehe Kapitel "Übersicht – Kochfeld")

Sie können die PowerFlex Kochzonen zu einem PowerFlex Kochbereich zusammenschalten (siehe Kapitel "Übersicht – Kochfeld"). Die Einstellungen für den Kochbereich werden mit der vorderen PowerFlex Kochzone gesteuert.

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel der hinteren Kochzone nach rechts auf .

In der Anzeige der hinteren Kochzone leuchtet .

- Drehen Sie den Knebel der vorderen Kochzone nach rechts, bis in der Kochzonenanzeige die gewünschte Leistungsstufe erscheint.

Wenn beim Einschalten des Kochbereichs für die vordere Kochzone eine Leistungsstufe eingestellt war, müssen Sie den Kochzonenknebel zuerst auf "0" drehen, bevor Sie die Leistungsstufe für den PowerFlex Kochbereich einstellen können.

Ausschalten

- Drehen Sie beide Kochzonenknebel nach links auf 0.

Bedienung

Ankochautomatik

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

Aktivieren

- Drehen Sie den Kochzonenknebel nach links auf \gg bzw.  (abhängig vom Herdmodell) und halten Sie ihn so lange, bis in der Kochzonenanzeige R einmal blinkt.
- Drehen Sie sofort den Knebel nach rechts, bis in der Kochzonenanzeige die gewünschte Fortkochstufe erscheint.

Während der Ankochzeit (siehe Tabelle) blinkt die eingestellte Fortkochstufe im Wechsel mit R .

Wenn Sie während der Ankochzeit die Fortkochstufe ändern, deaktivieren Sie die Ankochautomatik.

Deaktivieren

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

| Fortkochstufe | Ankochzeit [min : sek] |
|---------------|---------------------------|
| 1 | ca. 0 : 15 |
| 2 | ca. 0 : 15 |
| 3 | ca. 0 : 25 |
| 4 | ca. 0 : 50 |
| 5 | ca. 2 : 00 |
| 6 | ca. 5 : 50 |
| 7 | ca. 2 : 50 |
| 8 | ca. 2 : 50 |
| 9 | – |

Booster

Die Kochzonen sind mit einem einstufigen Booster, zweistufigen WaterBoost oder TwinBooster ausgestattet (siehe "Übersicht – Kochfeld").

Der Booster verstärkt die Leistung, damit große Mengen schnell erhitzt werden, z. B. Wasser zum Nudelkochen. Diese Leistungsverstärkung ist für maximal 15 Minuten aktiv.

Sie können den Booster maximal bei zwei Kochzonen gleichzeitig nutzen. Nach Ablauf der Boosterzeit wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Jeweils zwei Kochzonen sind miteinander verbunden, damit die Leistung für den Booster bereitgestellt werden kann.

Während der Boosterzeit wird der verbundenen Kochzone ein Teil der Leistung entzogen. Dies hat eine der folgenden Auswirkungen:

- ein Ankochstoß wird deaktiviert,
- die Leistungsstufe wird reduziert,
- die verbundene Kochzone wird abgeschaltet.

Bedienung

Booster einschalten

- Drehen Sie den Knebel nach rechts leicht über den Anschlag hinaus auf B I und wieder zurück auf den Anschlag.

In der Kochzonenanzeige erscheint „.

TwinBooster einschalten, Stufe 1

- Drehen Sie den Knebel nach rechts leicht über den Anschlag hinaus auf B I und wieder zurück auf den Anschlag.

In der Kochzonenanzeige erscheint „.

TwinBooster einschalten, Stufe 2

- Drehen Sie den Knebel nach rechts leicht über den Anschlag hinaus auf B I und wieder zurück auf den Anschlag.
- Drehen Sie den Knebel erneut leicht über den Anschlag hinaus auf B I und wieder zurück auf den Anschlag.

In der Kochzonenanzeige erscheint „.

Booster / TwinBooster ausschalten

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Das Boostersymbol erlischt.

Warmhalten

Die Warmhaltestufe dient zum Warmhalten von heißen Speisen direkt nach der Zubereitung, nicht zum Wiedererwärmen von kaltgewordenen Speisen.

Die maximale Warmhaltezeit beträgt 2 Stunden.

- Halten Sie Speisen ausschließlich im Kochgeschirr (Topf/Pfanne) warm. Decken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.
- Es ist nicht erforderlich, dass Sie die Speisen während des Warmhaltens umrühren.
- Nährstoffverluste beginnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln und setzen sich beim Warmhalten fort. Je länger Lebensmittel warmgehalten werden, desto größer sind die Nährstoffverluste. Halten Sie die Warmhaltezeit so kurz wie möglich.

Warmhaltestufe einstellen

- Drehen Sie den Knebel nach rechts auf  bzw.  (abhängig vom Herdmodell).

In der Kochzonenanzeige erscheint *h*.

Sicherheitseinrichtungen

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre wird bei einem Netzausfall deaktiviert.

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

Damit die Kochzonen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden können, ist das Kochfeld mit einer Inbetriebnahmesperre ausgestattet.

Wenn bei aktivierter Inbetriebnahmesperre eine Leistungsstufe eingestellt wird, erscheint LL für ca. 3 Sekunden im Display

Aktivieren

- Drehen Sie gleichzeitig die Knebel der beiden vorderen Kochzonen nach links bis zum Anschlag, und halten Sie sie, bis LL erscheint.

Deaktivieren

- Drehen Sie gleichzeitig die Knebel der beiden vorderen Kochzonen nach links bis zum Anschlag, und halten Sie sie, bis LL erlischt.

Sicherheitsausschaltung

Bei zu langer Betriebsdauer

Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch ausgelöst, wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum beheizt wird. Dieser Zeitraum hängt von der gewählten Leistungsstufe ab. Wurde er überschritten, schaltet die Kochzone aus und die Restwärme erscheint. Wenn Sie die Kochzone aus- und einschalten, ist sie wieder betriebsbereit.

Überhitzungsschutz

Alle Induktionsspulen und die Kühlkörper der Elektronik sind jeweils mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bevor sich die Induktionsspulen bzw. die Kühlkörper überhitzen, leitet der Überhitzungsschutz eine der folgenden Maßnahmen ein:

- eine eingeschaltete Boosterfunktion wird abgebrochen,
- eine eingestellte Leistungsstufe wird reduziert,
- eine oder mehrere Kochzonen schalten sich automatisch aus.

Drehen Sie die Knebel der betroffenen Kochzonen auf "0". Erst wenn die Induktionsspulen bzw. die Kühlkörper ausreichend abgekühlt sind, können Sie die betreffenden Kochzonen wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn

- Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird,
- Fett oder Öl bei hoher Leistungsstufe erhitzt wird,
- die Unterseite des Gerätes nicht ausreichend belüftet wird,
- eine heiße Kochzone nach einem Stromausfall wieder eingeschaltet wird.

Wenn der Überhitzungsschutz trotz Beseitigung der Ursachen erneut auslöst, rufen Sie den Kundendienst.

Reinigung und Pflege



Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen müssen ausgeschaltet sein. Das Kochfeld muss abgekühlt sein.



Verletzungsgefahr!

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Alle Oberflächen sind kratzempfindlich.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Lassen Sie das Kochfeld vor jeder Reinigung abkühlen.

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Benutzen.
- Trocknen Sie das Kochfeld nach jeder feuchten Reinigung, um Kalkrückstände zu vermeiden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

- Handspülmittel,
- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,
- kalklösende Reinigungsmittel,
- Fleck- und Rostentferner,
- scheuernde Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Grill- und Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernde harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfschwämme) oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Schmutzradierer.

Glaskeramik-Fläche reinigen

Beschädigung durch spitze Gegenstände!

Reinigen Sie den Bereich zwischen Glaskeramik und Rahmen bzw. Rahmen und Arbeitsplatte nicht mit spitzen Gegenständen.

Bei der Reinigung mit einem Handspülmittel werden nicht alle Verunreinigungen und Rückstände entfernt.

Es entsteht ein unsichtbarer Film, der zu Verfärbungen der Glaskeramik führt. Diese Verfärbungen lassen sich nicht mehr entfernen.

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche regelmäßig mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger.

- Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche anschließend mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") oder einem handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger, und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Tragen Sie den Reiniger nicht auf eine heiße Glaskeramikfläche auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.
- Entfernen Sie Rückstände des Reinigers mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Glaskeramikfläche anschließend.

Rückstände von Reinigern brennen bei nachfolgenden Kochvorgängen ein und beschädigen die Glaskeramik. Achten Sie darauf, alle Rückstände zu entfernen.

- Entfernen Sie **Flecken** durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger.

 **Verbrennungsgefahr!**

Ziehen Sie Topfhandschuhe an, bevor Sie Rückstände von Zucker, Kunststoff oder Alufolie mit einem Glasschaber von der heißen Glaskeramikfläche entfernen.

- Gelangen **Zucker, Kunststoff oder Alufolie** auf die heiße Glaskeramikfläche, schalten Sie das Kochfeld aus.
- Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich ab.
- Reinigen Sie Glaskeramikfläche anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

Was tun, wenn ...

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

| Problem | Ursache und Behebung |
|--|---|
| Die Kochzonen werden nicht heiß. | <p>Das Kochfeld hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild). <p>Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Drehen Sie die Kochzonenknebel auf 0.■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektonetz, indem Sie<ul style="list-style-type: none">– den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder– den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiederdrehen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an. |
| Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung. | <p>Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Gerät 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.</p> |

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| In der Anzeige einer Kochzone blinkt das Symbol L im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe oder R. | Es befindet sich kein oder ungeeignetes Geschirr auf der Kochzone. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (siehe Kapitel "Kochgeschirr"). |
| Nach Einschalten einer Kochzone erscheint für einige Sekunden in der Kochzonenanzeige vorn links L und vorn rechts R. | Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre (siehe Kapitel "Inbetriebnahmesperre"). |
| Nach Einschalten einer Kochzone erscheint für einige Sekunden in der Kochzonenanzeige vorn links d und vorn rechts E. Die Kochzonen werden nicht heiß. | Der Demonstrationsmodus ist eingestellt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Drehen Sie den Knebel der Kochzone vorn links nach links und halten Sie ihn. ■ Drehen Sie den Knebel der Kochzone vorn rechts zweimal kurz nach links und dann so lange nach links, bis im Display 0000 erscheint. |
| Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus. | Die Betriebsdauer war zu lang. <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie die Kochzone wieder ein (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung"). |
| Die Boosterstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen. | Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz". |
| Die Kochzone arbeitet mit der eingestellten Leistungsstufe nicht wie gewohnt. | Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Siehe Kapitel "Überhitzungsschutz". |
| Die Leistungsstufe 9 wird automatisch reduziert, wenn Sie bei der verbundenen Kochzone ebenfalls die Leistungsstufe 9 einstellen. | Bei gleichzeitigem Betrieb auf Leistungsstufe 9 würde die mögliche Gesamtleistung überschritten. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie eine andere Kochzone. |

Was tun, wenn ...

| Problem | Ursache und Behebung |
|---|---|
| <p>Bei eingeschalteter Ankochautomatik kommt der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen.</p> | <p>Große Lebensmittelmengen werden erhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück. <p>Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie anderes Kochgeschirr, das die Wärme besser leitet. |
| <p>Nach dem Ausschalten des Gerätes ist ein Betriebsgeräusch zu hören.</p> | <p>Das Kühlgebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.</p> |
| <p>Im Display einer oder mehrerer Kochzonen blinkt F.</p> | <p>Der Kochzonenknebel ist länger als 30 Sekunden nach rechts oder links überdreht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drehen Sie den Knebel auf 0. Erlischt die Fehlermeldung nicht, liegt ein technischer Fehler vor. Rufen Sie den Miele Werkkundendienst. |
| <p>Der Knebel steht nicht auf 0, für die Kochzone ist eine Leistungsstufe eingestellt. Die Kochzone heizt nicht. Im Display leuchtet \emptyset oder blinkt im Wechsel mit $\bar{\cdot}$.</p> | <p>Der Strom war während des Betriebes ausgefallen. Die Kochzone ist seit mehr als 3 Minuten eingeschaltet, ohne dass geeignetes Kochgeschirr aufgesetzt wurde.</p> <p>Die Betriebsdauer einer Kochzone wurde überschritten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drehen Sie den Kochzonenknebel auf 0. <p>Die Kochzone kann wieder in Betrieb genommen werden.</p> |
| <p>Im Display blinkt FE im Wechsel mit Ziffern.</p> | <p>Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute. Besteht das Problem nach Wiederherstellung der Stromversorgung weiter, rufen Sie den Miele Werkkundendienst. |

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

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

Koch-/Bratgeschirr

Miele bietet eine umfangreiche Auswahl an Koch- und Bratgeschirr. Dieses wurde in Bezug auf dessen Funktion und Maße perfekt auf die Miele Geräte abgestimmt. Detailliertere Informationen zu den einzelnen Produkten finden Sie auf der Miele Webseite.

- Töpfe in verschiedenen Größen
- Sauté-Pfanne mit Deckel
- Antihafbeschichtete Pfanne
- Wok-Pfanne
- Bräter

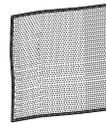
Reinigungs- und Pflegemittel

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Mikrofasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

Sicherheitshinweise zum Einbau

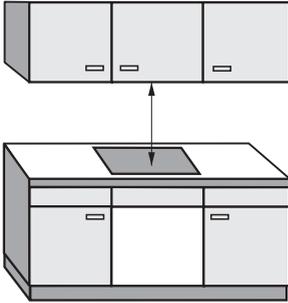
 Das Kochfeld darf nur von einer qualifizierten Fachkraft eingebaut und von einer Elektro-Fachkraft an den Herd angeschlossen werden.

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

- ▶ Die Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sie sich nicht lösen oder verformen. Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- ▶ Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Um die Belüftung des Kühlgebläses zu gewährleisten, muss die Stärke der Arbeitsplatte mindestens 29 mm betragen.
- ▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des Kochfeldes keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.
- ▶ Halten Sie die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände ein.

Alle Maße sind in mm angegeben.

Sicherheitsabstand oberhalb des Kochfeldes



Zwischen dem Kochfeld und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Wenn die Angaben des Haubenherstellers fehlen oder leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Gerät installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

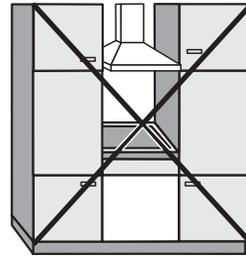
Wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden, müssen Sie den größten geforderten Sicherheitsabstand einhalten.

Sicherheitsabstände

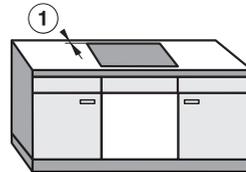
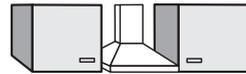
Sicherheitsabstand hinten/seitlich

Beim Einbau eines Kochfeldes dürfen sich an der Rückseite und an einer Seite (rechts **oder** links) beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden (siehe Abbildungen).

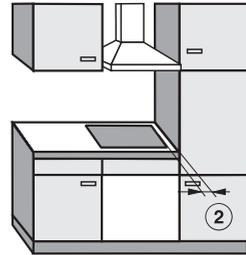
- ① Mindestabstand **hinten** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte: 50 mm
- ② Mindestabstand **rechts** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand: 50 mm.
- ③ Mindestabstand **links** vom Arbeitsplattenausschnitt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



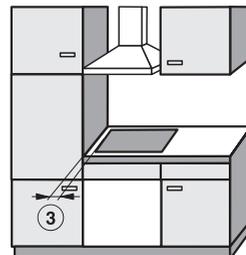
Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

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

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

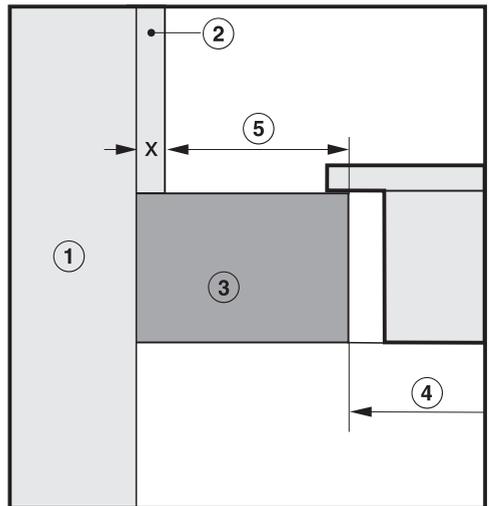
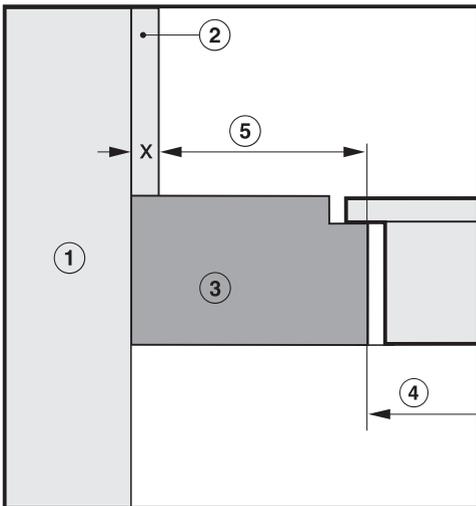
Bei einer Verkleidung aus nicht brennbarem Material (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.

Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm

$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{Mindestabstand } 35 \text{ mm}$

Flächenbündige Kochfelder

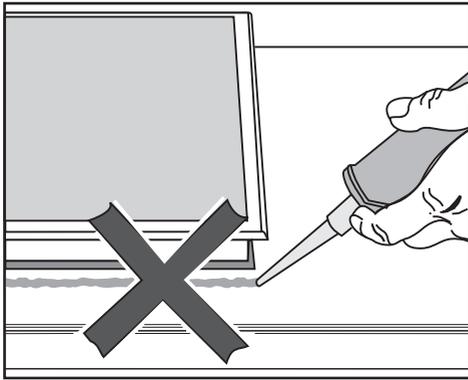
Rahmen-/Facettenkochfelder



- ① Mauerwerk
- ② Nischenverkleidung Maß x = Stärke der Nischenverkleidung
- ③ Arbeitsplatte
- ④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte
- ⑤ Mindestabstand bei
brennbaren Materialien 50 mm
nicht brennbaren Materialien $50 \text{ mm} - \text{Maß } x$

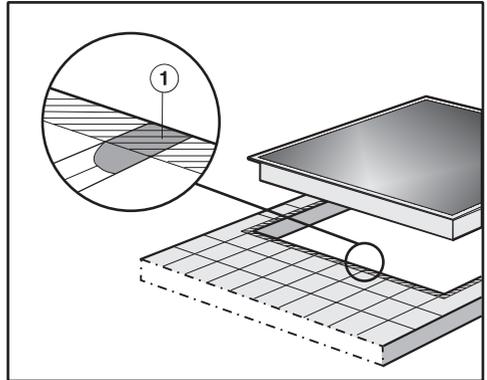
Hinweise zum Einbau

Dichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte



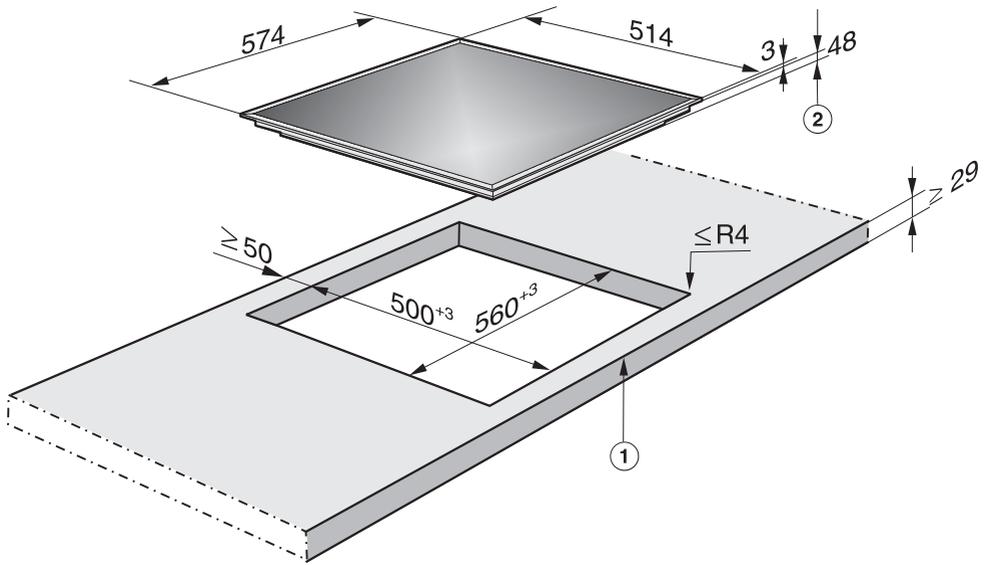
Kochfeld und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des Kochfeldes beschädigt werden, wenn Sie das Kochfeld mit Fugendichtungsmittel abdichten. Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte. Die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Geflieste Arbeitsfläche



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

KM 6080

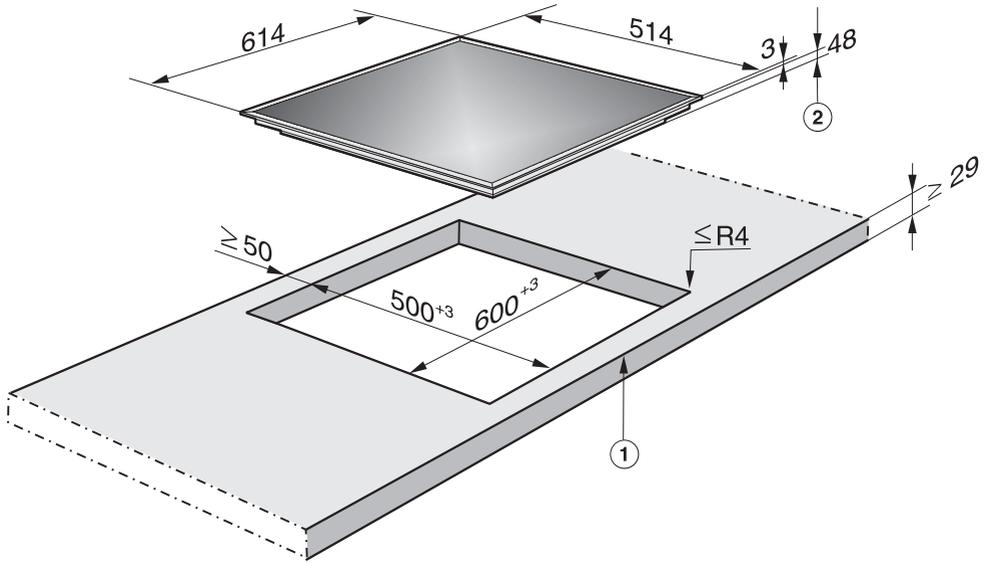


① vorn

② Einbauhöhe

Einbaumaße

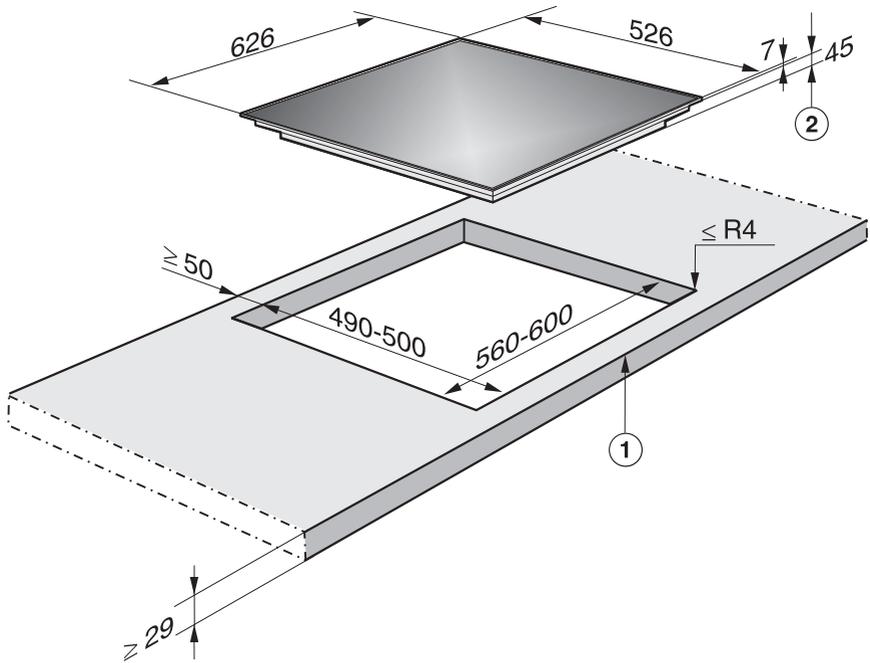
KM 6090



① vorn

② Einbauhöhe

KM 6092/6093



① vorn

② Einbauhöhe

Einbau

Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt wie in der Abbildung des Kochfeldes angegeben. Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel "Sicherheitsabstände").

Arbeitsplatte aus Holz

- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz 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.

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

Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld mittig in den Ausschnitt. Achten Sie darauf, dass die Dichtung 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.

Dichten Sie das Kochfeld auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) ab.

Kochfeld anschließen

- Stecken Sie die Steckergehäuse am Ende der Anschlussleitung in die Steckbuchsen am Herd.

Die Steckergehäuse und die Steckbuchsen sind so konstruiert, dass die Stecklage nicht verwechselt werden kann. Versuchen Sie nicht, die Stecker mit Gewalt einzustecken. Der Schutzleiterdraht wird im Steckergehäuse mitgeführt.

- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.



Verletzungsgefahr!

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

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).

Die Installation des Kochfeldes an den Herd darf nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

Anschluss

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

Fehlerstromschutzschalter

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

Trenneinrichtungen

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

Elektroanschluss

Vom Netz trennen

 Personenschäden durch elektrischen Schlag!
Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

Schmelzsicherungen

- Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

Sicherungs-Schraubautomaten

- Prüfkopf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

Einbau-Sicherungsautomaten

- (Leitungs-Schutzschalter, mind. Typ B oder C!): Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen.

FI-Schutzschalter

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

Kontakt bei Störungen

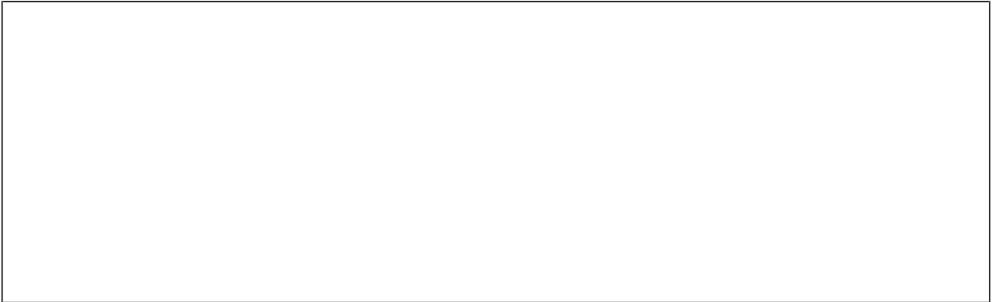
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

Die Telefonnummer des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

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

Typenschild

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Rückseite dieses Dokumentes übereinstimmt.



Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

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 6080 |
| Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen | 4 |
| Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W | 1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-200 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. = |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking}) | 1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 177,1 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob}) | 177,1 Wh/kg |

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

| MIELE | |
|--|--|
| Modellname / -kennzeichen | KM 6090 EDST/LP |
| Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen | 4 |
| Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W | 1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 200 / 200x300 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. = |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking}) | 1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 188,7 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob}) | 180,0 Wh/kg |

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

| MIELE | |
|--|--|
| Modellname / -kennzeichen | KM 6090 |
| Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen | 4 |
| Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W | 1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 200 / 200x300 mm 4. = Ø 140-200 mm 5. = 6. = |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking}) | 1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 188,7 Wh/kg 4. = 177,1 Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob}) | 180,0 Wh/kg |

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

| MIELE | |
|--|---|
| Modellname / -kennzeichen | KM 6092 EDST |
| Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen | 4 |
| Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W | 1. = Ø 140-200 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. = |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking}) | 1. = 177,1 Wh/kg 2. = 185,2 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob}) | 185,3 Wh/kg |

Produktdatenblätter

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

| MIELE | |
|---|--|
| Modellname / -kennzeichen | KM 6093 EDST |
| Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen | 4 |
| Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W | 1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 4. = 5. = 6. = |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC _{electric cooking}) | 1. = 193,6 Wh/kg 2. = 193,6 Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{electric hob}) | 193,6 Wh/kg |



Deutschland:

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)

Mo-Fr 8-20 Uhr

Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090

Miele im Internet: www.miele.de

E-Mail: info@miele.de

Österreich:

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

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;

Mobilfunkgebühren abweichend)

Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219

Miele im Internet: www.miele.at

E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

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

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Werkkundendienst)

Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)

Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr

Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39

Miele im Internet: www.miele.lu

E-Mail: infolux@miele.lu

KM 6080 / KM 6090 / KM 6092 / KM 6093



de-DE

M.-Nr. 10 004 361 / 06