Gebrauchs- und Montageanweisung Induktionskochfelder



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

de-DE, AT

M.-Nr. 12 939 260

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen **5**

Nachhaltigkeit und Umweltschutz **13**

Installieren **14**
Sicherheitshinweise zum Einbau 14
Zusätzliche Sicherheitshinweise für den aufliegenden Einbau 15
Zusätzliche Sicherheitshinweise für den flächenbündigen Einbau 15
Sicherheitsabstände 16
Einbaumaße für den aufliegenden Einbau 23
KM 8462 FR 23
KM 8462 FL 24
KM 8482 FR 25
KM 8482 FL 26
Einbaumaße für den flächenbündigen Einbau 27
KM 8462 FL 27
KM 8463 FX 28
KM 8482 FL 29
KM 8483 FX 30
KM 8483 FX Glas 31
Kochfeld aufliegend einbauen 32
Arbeitsplatte für den aufliegenden Einbau vorbereiten 32
Kochfeld aufliegend einsetzen ... 32
Kochfeld flächenbündig einbauen ... 32
Arbeitsplatte für den flächenbündigen Einbau vorbereiten 32
Kochfeld flächenbündig einsetzen 33
Elektroanschluss 33

Kennenlernen **36**
Ihr Kochfeld 36
KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX 36
KM 8482 FR, KM 8482 FL 37
KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas 38
Bedien- und Anzeigeelemente 39
Kochzonendaten 40
Powermanagement 43
Bedienprinzip 43
Vernetzung 44
Spezialfunktionen 45
Steuerung einer Dunstabzugshaube 45
Permanente Topferkennung 45
Topfgrößenerkennung 45
PowerFlex/PowerFlex XL-Kochbereich 45
Booster des Kochfelds 45
Stop&Go 45
Leistungsstufen des Kochfelds ... 45
Ankochautomatik 45
Zeitfunktionen 45
Inbetriebnahmesperre 46
Tastensperre 46
Recall 46
Warmhalten 46
Einstellungen 46
Messeschaltung 46
Restwärmeanzeige 46
Sicherheitsausschaltung 46
Überhitzungsschutz 47
Modellkennung und Seriennummer 47
Softwarestand 47
Nachkaufbares Zubehör 47

Inbetriebnehmen **48**
Kochfeld auspacken 48
Kochfeld erstmalig reinigen 48
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen 48
Vernetzung 48
Voraussetzungen für die Vernetzung mit Ihrem Heimnetzwerk ... 48
Scan & Connect durchführen 48
Voraussetzungen für die direkte Vernetzung mit Ihrer Miele Dunstabzugshaube 49
Ihr Kochfeld mit Ihrer Miele Dunstabzugshaube vernetzen 49
Einstellungen zurücksetzen 49

Bedienen **50**
Sicherheitshinweise zum Bedienen 50
Kochfeld einschalten 50
Kochfeld/Kochzone ausschalten 50
Kochgeschirr auf PowerFlex-Kochbereichen positionieren: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas 51
Kochgeschirr auf PowerFlex XL-Kochbereichen positionieren: KM 8482 FR, KM 8482 FL 51
Leistungsstufen des Kochfelds 52
Leistungsstufe einer Kochzone einstellen 52
Leistungsstufe einer Kochzone einstellen - ohne Zwischenstufen 52
Leistungsstufe einer Kochzone ändern 52
PowerFlex/PowerFlex XL-Kochbereich 52
Booster 53
Booster aktivieren 53
Booster deaktivieren 53
Stop&Go aktivieren/deaktivieren ... 53
Ankochautomatik 53
Ankochautomatik aktivieren 54
Ankochautomatik deaktivieren... 54
Zeitfunktionen 54
Zeit einstellen 54
Timer einstellen 55
Timer ändern 55
Timer löschen 55
Dauer eines Kochvorgangs einstellen 55
Dauer eines Kochvorgangs ändern 55
Dauer eines Kochvorgangs löschen 56
Für weitere Kochvorgänge eine Dauer einstellen 56
Dauer eines Kochvorgangs anzeigen 56
Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs starten 56
Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs beenden 56
Für weitere Kochvorgänge eine Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs starten 56
Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs anzeigen 56
Zeitfunktionen gleichzeitig nutzen 57
Inbetriebnahmesperre 57
Inbetriebnahmesperre aktivieren 57
Inbetriebnahmesperre deaktivieren 57
Tastensperre 57
Tastensperre aktivieren 57
Tastensperre deaktivieren 58
Recall 58
Recall aktivieren 58
Recall verwerfen 58
Warmhalten 58
Warmhalten aktivieren/deaktivieren 58
Warmhaltetemperaturen für verschiedene Anwendungen 58
Tipps zum Warmhalten 59

Inhalt

Messeschaltung aktivieren/deaktivieren 59

Einstellbereiche der Leistungsstufen des Kochfelds **60**
Angaben für Prüfinstitute 61

Gut zu wissen **62**
Funktionsweise von Induktionskochfeldern 62
Geräusche 62
Kochgeschirr 62

Einstellungen anpassen **64**
Modellkennung/Seriennummer anzeigen 68
Softwarestand anzeigen 68

Reinigen und pflegen **69**
Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege 69
Reinigungsintervall 69
Glaskeramikflächen reinigen 69
Ungeeignete Reinigungsmittel 70

Probleme beheben **71**
Meldungen in den Anzeigen/im Display 71
Unerwartetes Verhalten 72
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis 73
Allgemeine Probleme oder technische Störungen 74

Kundendienst **76**
Kontakt bei Störungen 76
Typenschild 76
Garantie 76

Technische Daten **77**
Technische Daten 77
Produktdatenblätter 77
Konformitätserklärung 78

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

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

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

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

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie 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.

Kinder im Haushalt

▶ Kinder unter 8 Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Kochfeld so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfelds aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Kochfeld spielen.

▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

▶ Verbrennungsgefahr. Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Kochfeld zu klettern.

▶ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.

▶ Erstickungsgefahr. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten können. Wenn Sie das Kochfeld verwenden, schalten Sie die Tastensperre ein, damit Kinder die (gewählten) Einstellungen nicht verändern können.

Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

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

▶ 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 Kochfelds ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.

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

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

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

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

▶ 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.

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektrofachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden.

▶ 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 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 die Kochzonen nach Gebrauch aus.

▶ Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich kein Kochgeschirr mehr darauf befindet. Lebensmittel können sich entzünden.

▶ Sie können sich am heißen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Kochfeld mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfelds verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der 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 den Tasten und Anzeigen können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf den Tasten und Anzeigen 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.

▶ 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.

▶ Erhitzen Sie Fette und Öle maximal 1 Minute und verwenden Sie dazu niemals den Booster.

▶ Nur für Personen mit einem Herzschrittmacher: In unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfelds entsteht ein elektromagnetisches Feld. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist jedoch unwahrscheinlich. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

▶ Das elektromagnetische Feld des eingeschalteten Kochfelds kann die Funktion magnetisierbarer Gegenstände beeinträchtigen. Kreditkarten, Speichermedien, Taschenrechner usw. dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfelds befinden.

▶ Metallische Gegenstände, die in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerer, intensiver Benutzung des Kochfelds heiß werden.

▶ Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befindet, müssen Sie auf einen ausreichenden Abstand zwischen dem Schubladeninhalt und der Unterseite des Kochfelds achten, damit die ausreichende Kühlluftzufuhr für das Kochfeld gewährleistet ist.

▶ Wenn sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befindet, bewahren Sie keine spitzen oder kleinen Gegenstände, Papier, Servietten usw. in der Schublade auf. Diese Gegenstände können durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse eindringen oder angesaugt werden und können so das Kühlluftgebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

▶ Verwenden Sie auf einer Kochzone, einem PowerFlex-Kochbereich oder einem PowerFlex XL-Kochbereich niemals 2 Kochgeschirre gleichzeitig.

▶ Wenn das Kochgeschirr nur teilweise auf der Koch- oder Bräterzone steht, können die Griffe unter Umständen sehr heiß werden. Setzen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Koch- oder Bräterzone.

▶ Wenn Sie eine Induktionsadapterplatte für Kochgeschirr verwenden, können die Induktions-Generatoren beschädigt oder sogar zerstört werden. Verwenden Sie keine Induktionsadapterplatten.

Reinigung und Pflege

▶ Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.

▶ Wenn das Kochfeld über einem Pyrolysebackofen oder -herd eingebaut ist, nehmen Sie das Kochfeld während des Pyrolysevorgangs nicht in Betrieb, da der Überhitzungsschutz des Kochfelds auslösen kann.

▶ Miele Originalersatzteile werden für mindestens 10 Jahre und bis zu 15 Jahre nach Serienauslauf Ihres Kochfelds vorgehalten.

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.

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.

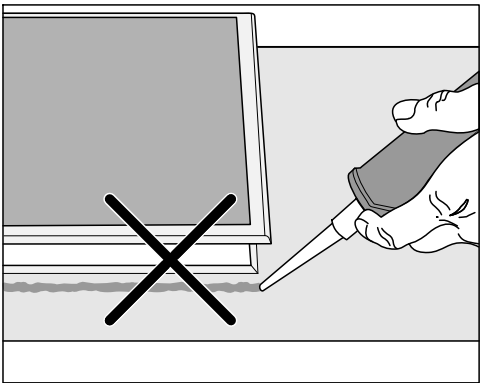
▶ Stellen Sie sicher, dass nach dem Einbau des Kochfelds die Netzanschlussleitung nicht berührt werden kann.

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

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

▶ Halten Sie die Sicherheitsabstände ein.

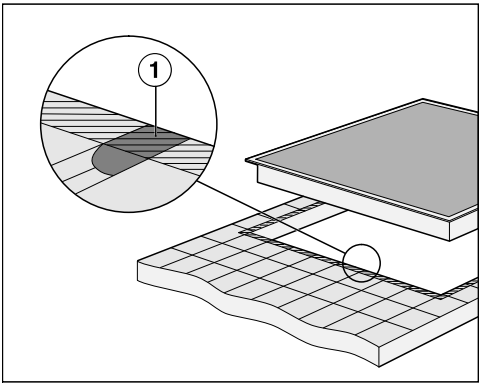
Zusätzliche Sicherheitshinweise für den aufliegenden Einbau



⚠ Schäden durch falschen Einbau.

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

Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte.
Die Dichtung unter dem Rand des Kochfelds gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.



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

Zusätzliche Sicherheitshinweise für den flächenbündigen Einbau

⚠ Schäden durch ungeeignetes Dichtungsmittel.

Ungeeignetes Fugendichtungsmittel kann Naturstein beschädigen.

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

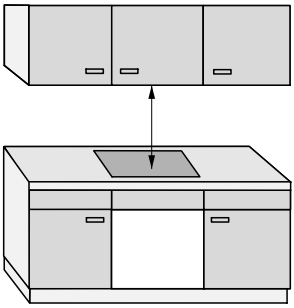
▶ Die lichte Breite des Unterschranks muss mindestens so breit sein, wie der innere Arbeitsplattenausschnitt damit das Kochfeld nach dem Einbau von unten frei zugänglich ist, und der Unterkasten für Wartungszwecke abgenommen werden kann. Wenn das Kochfeld nach dem Einbau nicht von unten frei zugänglich ist, 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 entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Kochfeld installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 500 mm betragen.

Sicherheitsabstand hinter und seitlich des Kochfelds

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

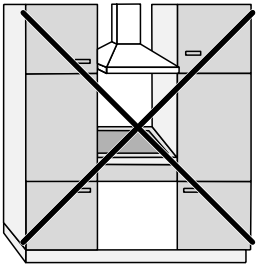
- **hinten** ① vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
  50 mm

  und

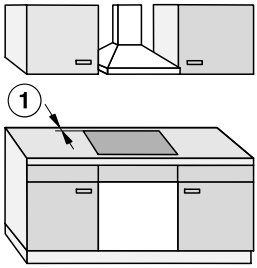
- **rechts** ② vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
  50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 200 mm

  oder

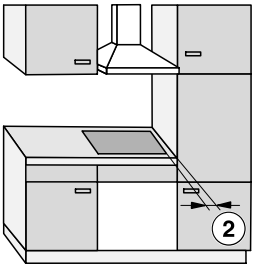
- **links** ③ vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
  50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 200 mm



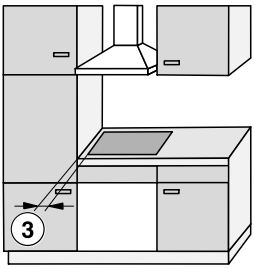
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert

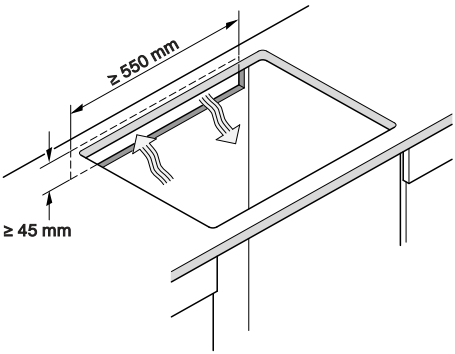


Nicht empfehlenswert



Nicht empfehlenswert

Sicherheitsabstand unterhalb des Kochfelds



Um das Kochfeld einzubauen und die Sicherheitsabstände einzuhalten können Sie aus 3 Varianten auswählen:

1. ohne Zwischen- oder Unterboden
2. mit Zwischenboden
3. mit Zuluft optimiertem Unterboden

Im jeweiligen Abschnitt werden die weiteren Vorgaben beschrieben.

Ein Zuluft optimierter Unterboden und ein Zwischenboden können nicht kombiniert werden.
Bei einer Kombination wird warme Luft erneut angesaugt. Das Kochfeld wird nicht ausreichend gekühlt.

Die Belüftung des Kochfelds erfolgt von unten.
Eine Schublade unterhalb des Kochfelds wird erwärmt.
Wenn Sie unterhalb des Kochfelds eine Schublade einbauen wollen, empfehlen wir das Kochfeld mit Zuluft optimiertem Unterboden einzubauen um die Abwärme des Kochfelds zu reduzieren.

Ausschnitt der Rückwand

Für die Belüftung und die **Verlegung der Netzanschlussleitung** müssen Sie einen Ausschnitt der Rückwand durchführen.

Führen Sie einen Ausschnitt der Rückwand nach folgenden Vorgaben aus:

1. Ohne Zwischen- oder Unterboden

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

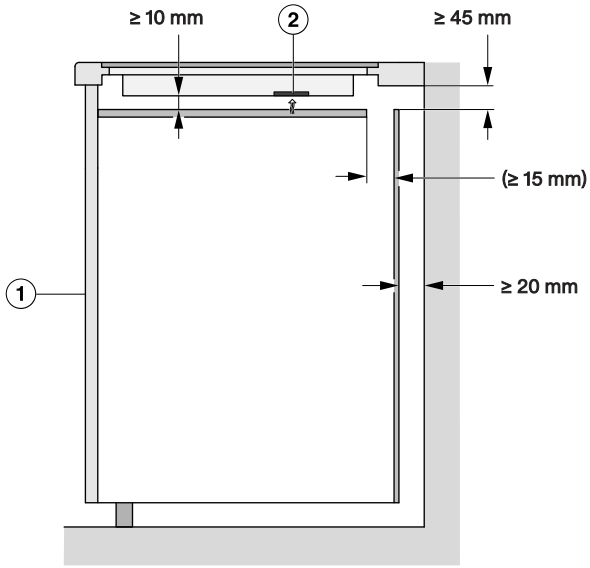
Mindestabstand ab Unterseite[1] Kochfeld bis:

- Oberkante Schublade: ≥ 5 mm
- Boden Schublade: ≥ 75 mm
- Oberkante Backofen: ≥ 15 mm

[1] Die Unterseite ist die Außenseite des Unterkastens des Kochfelds. Tiefer gehende Aufbauten wie Anschlusskästen, Abstandbleche u. Ä. zählen nicht als tiefster Punkt und sind für die Berechnung des Mindestabstands unwichtig.

2. Zwischenboden

In Klammern dargestellte Maße sind Empfehlungen.



Seitenansicht

① vorn

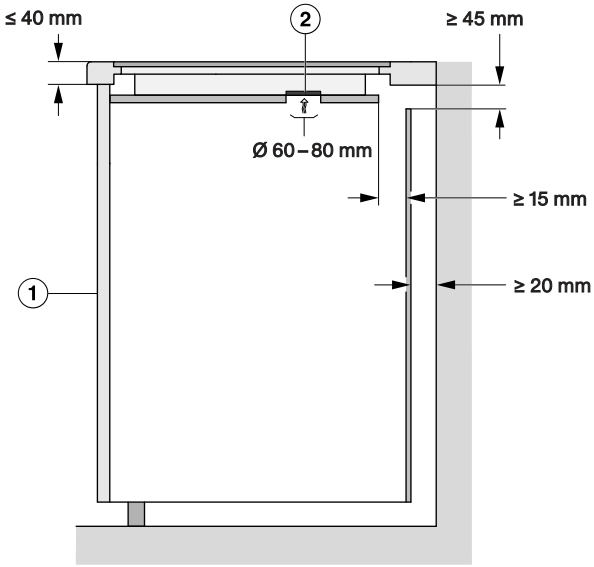
② Lüfter

3. Zuluft optimierter Unterboden

Die Leistungsfähigkeit des Kochfelds hängt von der Belüftung ab.

Installieren

Der Zuluft optimierte Unterboden hat Öffnungen an den Positionen der Lüfter. Die Vorgaben für die Erstellung eines Zuluft optimierten Unterbodens finden Sie in diesem Abschnitt.



Seitenansicht

① vorn

② Lüfter

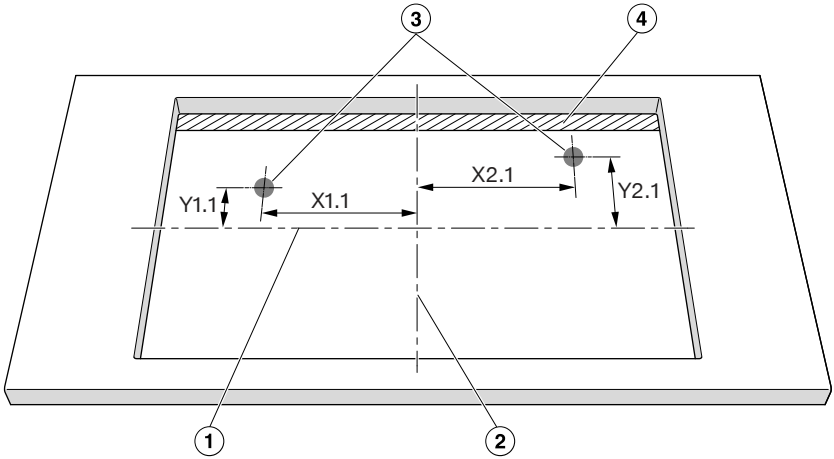
Um die Belüftung des Kochfelds zu gewährleisten, ist unterhalb des Zuluft optimierten Unterbodens ein Mindestabstand zu einer Schublade erforderlich.

Mindestabstand ab **Unterseite Zuluft optimierter Unterboden** bis:

- Oberkante Schublade: ≥ 5 mm
- Boden Schublade: ≥ 75 mm
- Oberkante Zwischenboden: Nicht erlaubt

Zwischen dem Zuluft optimierten Unterboden und dem Kochfeld darf es keinen Abstand geben.
Ein Abstand führt dazu, dass warme Luft erneut angesaugt wird. Das Kochfeld wird nicht ausreichend gekühlt.

Positionen und Ausschnitte der Lüftungsöffnungen



Nicht maßstabsgetreue Ansicht von oben. Ausschnitt aufliegend abgebildet.
Gilt auch für flächenbündigen Einbau.

① Mitte der Höhe des Ausschnitts

② Mitte der Breite des Ausschnitts

③ Ausschnitt Lüfter, rund (Ø 60–80 mm)

④ Luftspalt (≥ 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Entfernung zu den Mitten des Ausschnitts in mm			
KM 8462 FR/FL	184	93	147	78
KM 8463 FX	184	93	147	78
KM 8482 FR/FL	184	102	147	87
KM 8483 FX/FX Glass	184	84	174	69

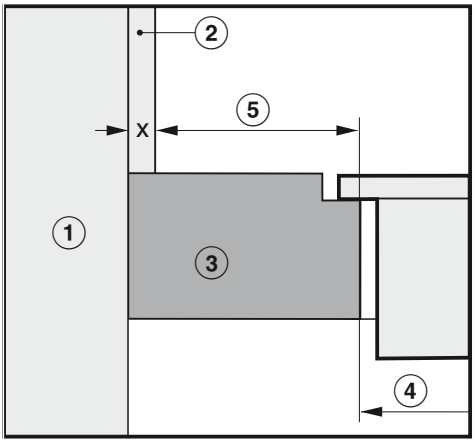
Positionieren Sie das Kochfeld so, dass die Lüfter über den Ausschnitten sind. Wenn die Lüfter nicht über den Ausschnitten positioniert werden, kann die Luftführung behindert werden. Das Kochfeld wird nicht ausreichend gekühlt.

Sicherheitsabstand zur Nischenverkleidung

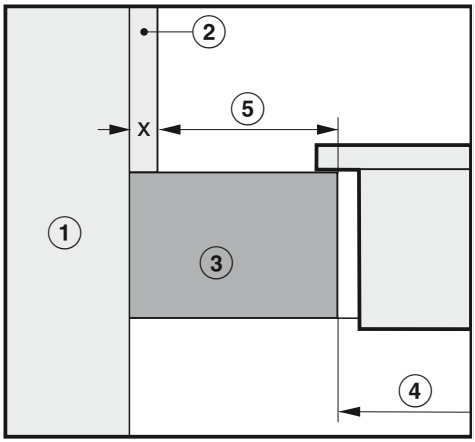
Wenn eine Nischenverkleidung angebracht wird, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Verkleidung eingehalten werden. Hohe Temperaturen können Materialien verändern oder zerstören.

Installieren

Flächenbündiger Einbau



Aufliegender Einbau



① Mauerwerk

② Maß x = Stärke der Nischenverkleidung

③ Arbeitsplatte

④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte

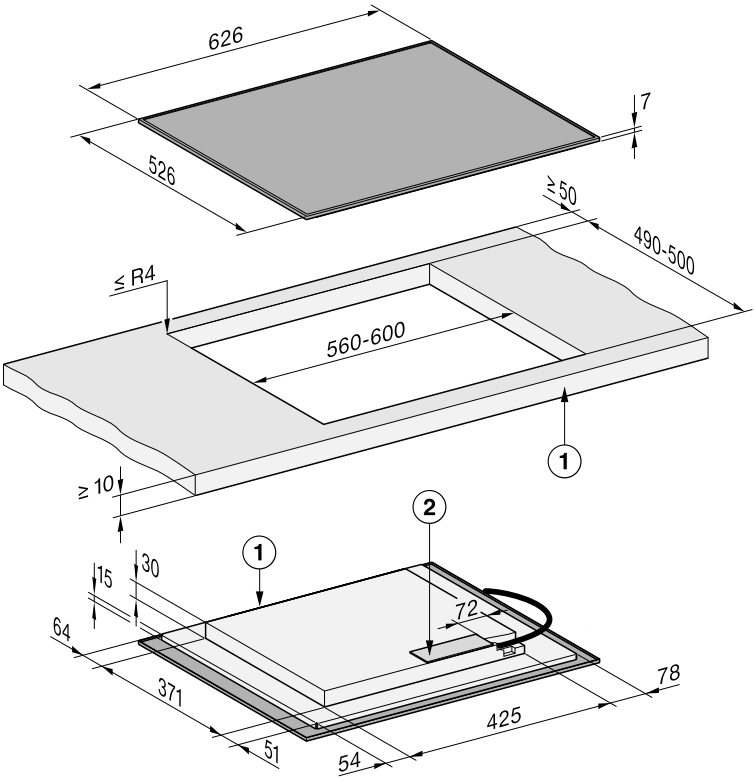
⑤ Mindestabstand bei
brennbaren Materialien (z. B. Holz)
nicht brennbaren Materialien (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen)

	Seite		Gegenüberliegende Seite	
Material	**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

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

Einbaumaße für den aufliegenden Einbau

KM 8462 FR



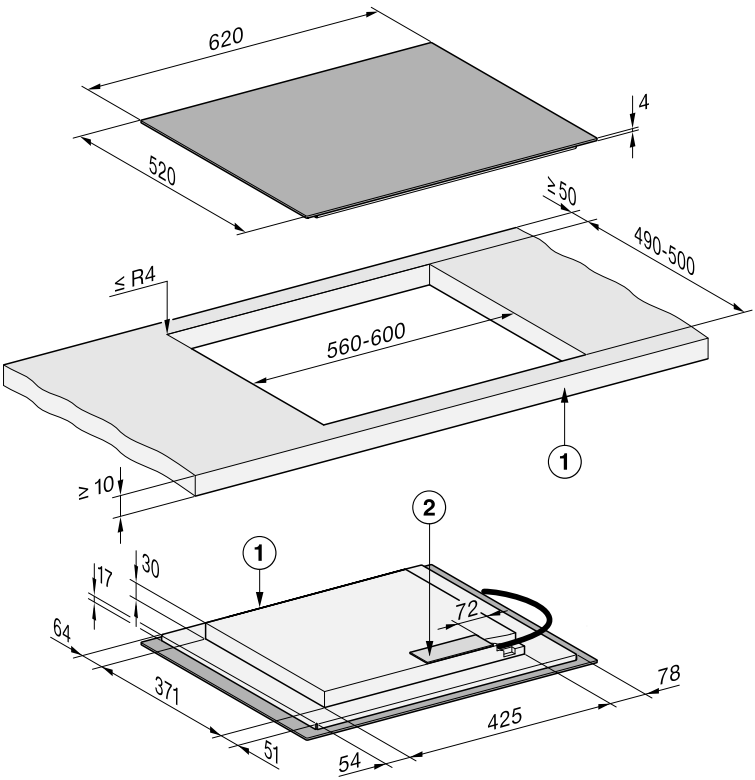
Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

② Netzanschlusskasten
Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

Installieren

KM 8462 FL

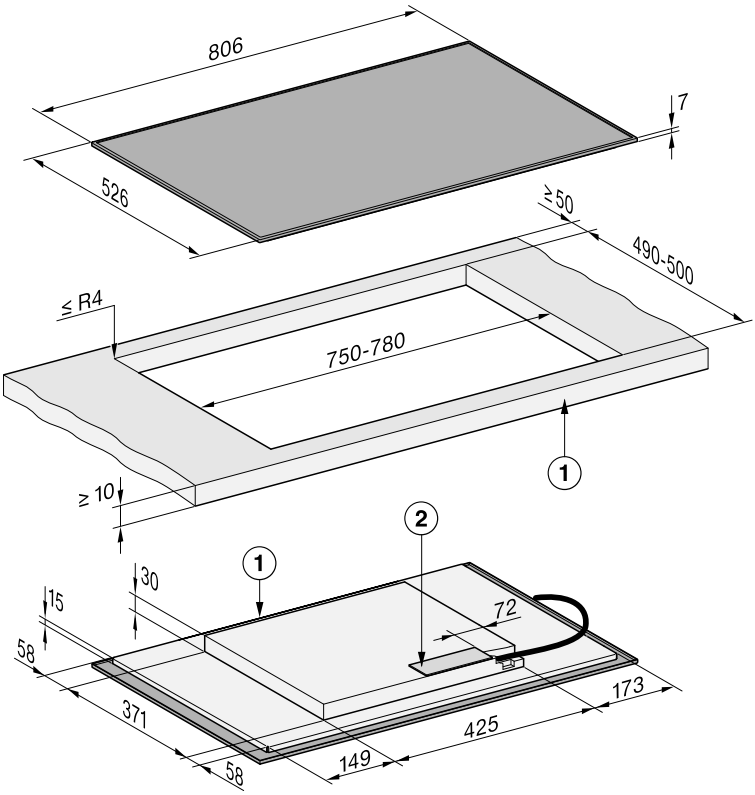


Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

② Netzanschlusskasten
Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

KM 8482 FR



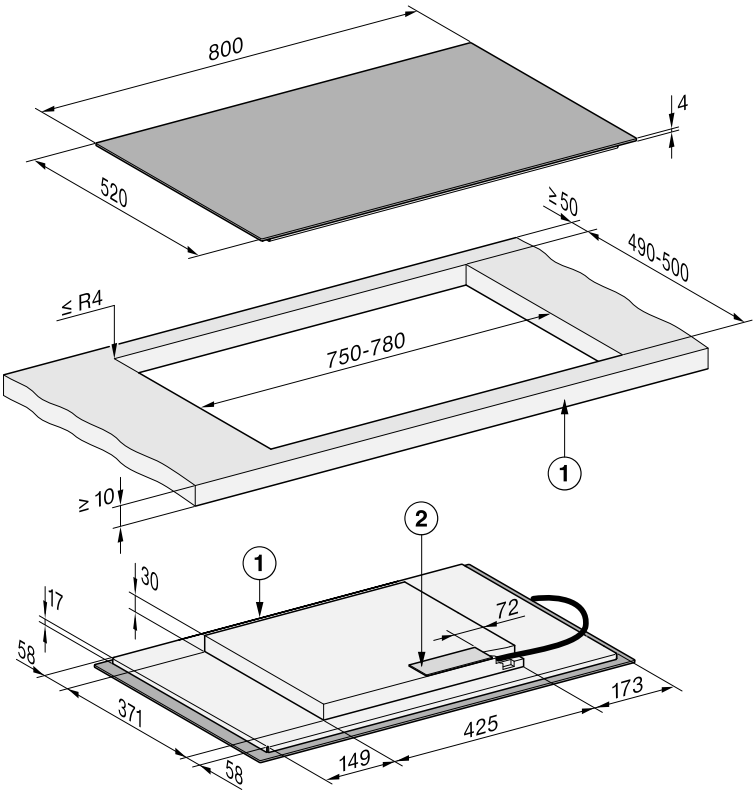
Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

② Netzanschlusskasten
Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

Installieren

KM 8482 FL



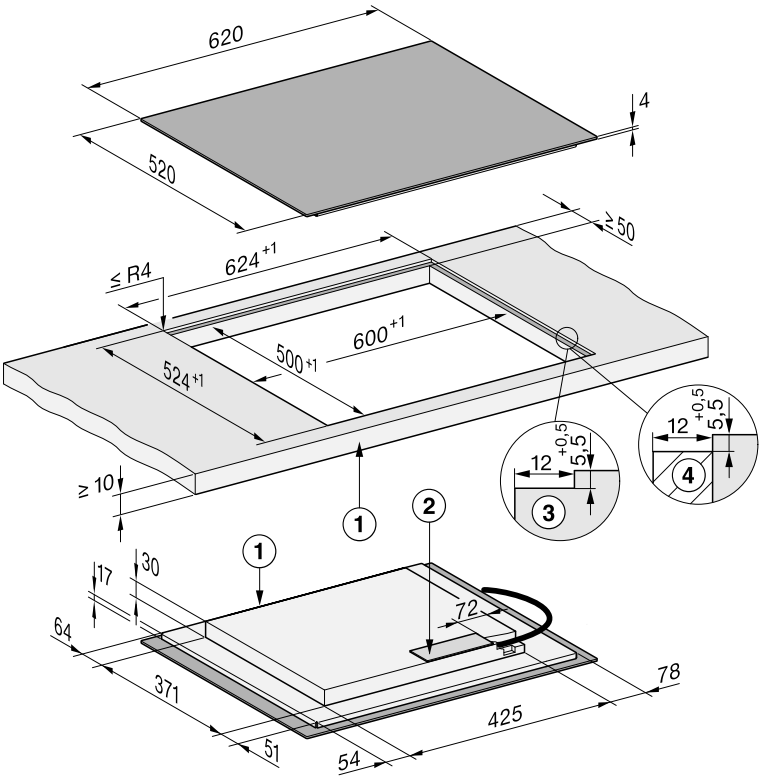
Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

② Netzanschlusskasten
Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

Einbaumaße für den flächenbündigen Einbau

KM 8462 FL



Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

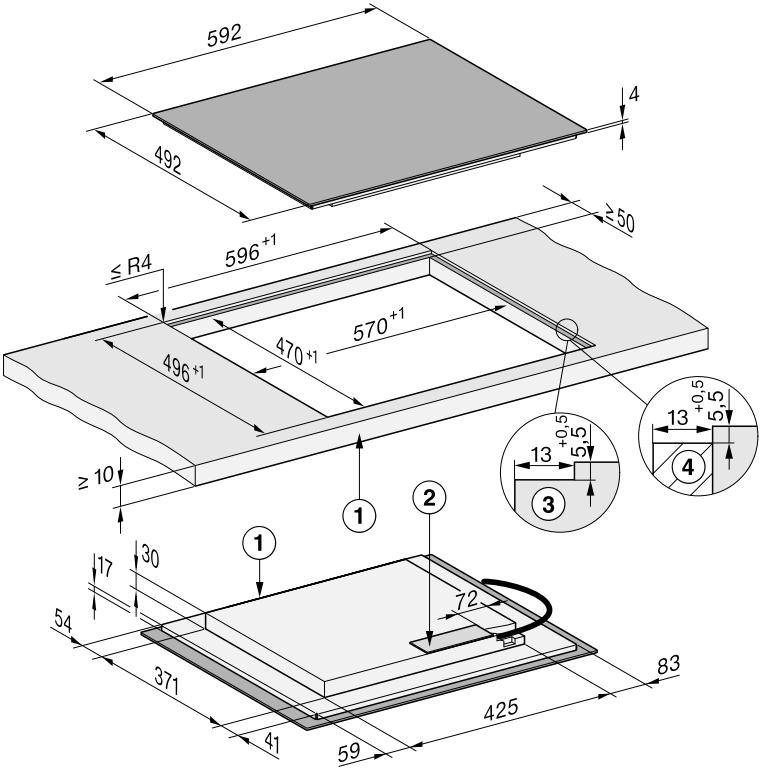
② Netzanschlusskasten
Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

③ Stufenfräsung Naturstein-Arbeitsplatte

④ Holzleiste 13 mm (kein mitgeliefertes Zubehör)

Installieren

KM 8463 FX



Alle Maße sind in mm angegeben.

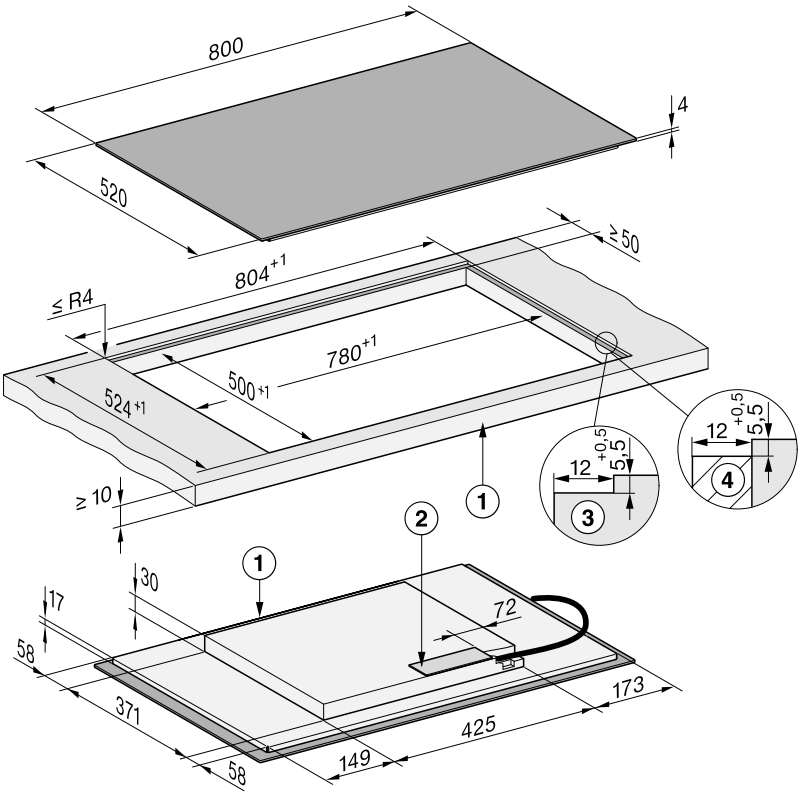
① vorn

② Netzanschlusskasten
Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

③ Stufenfräsung Naturstein-Arbeitsplatte

④ Holzleiste 13 mm (kein mitgeliefertes Zubehör)

KM 8482 FL



Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

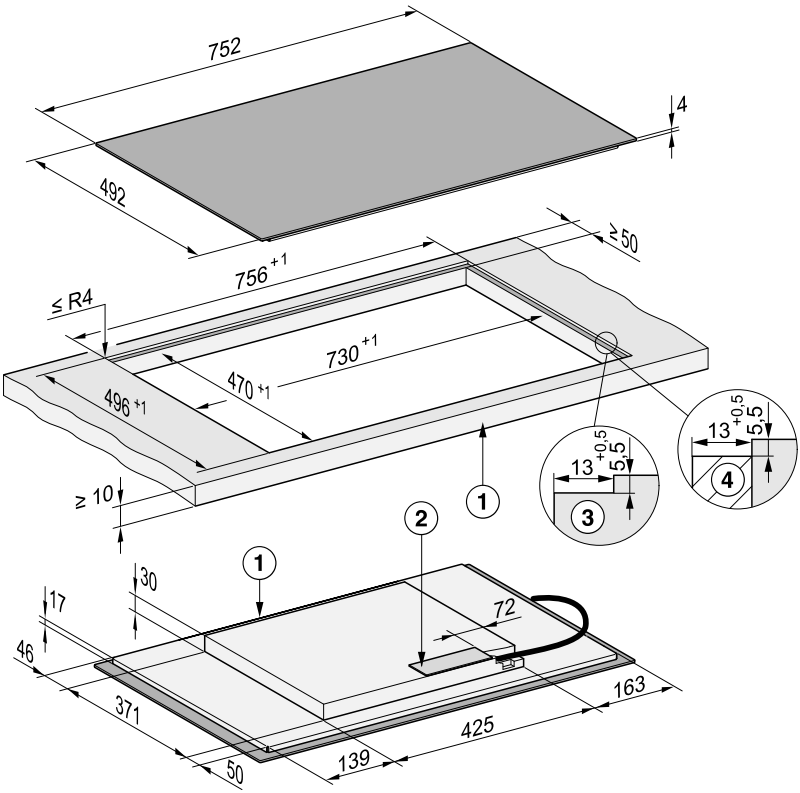
② Netzanschlusskasten
Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

③ Stufenfräsung Naturstein-Arbeitsplatte

④ Holzleiste 13 mm (kein mitgeliefertes Zubehör)

Installieren

KM 8483 FX



Alle Maße sind in mm angegeben.

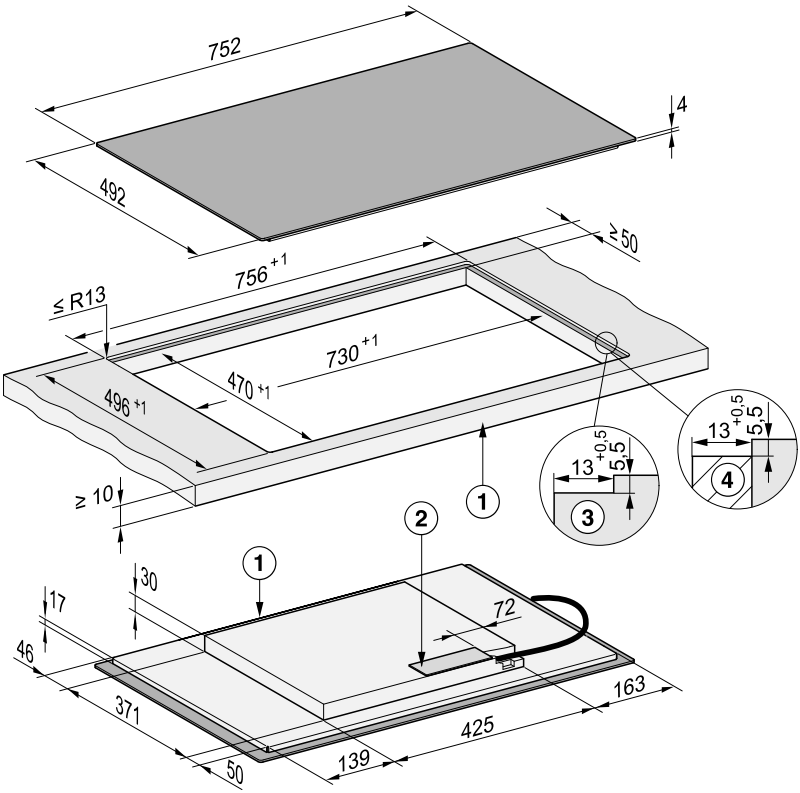
① vorn

② Netzanschlusskasten
Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

③ Stufenfräsung Naturstein-Arbeitsplatte

④ Holzleiste 13 mm (kein mitgeliefertes Zubehör)

KM 8483 FX Glas



Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

② Netzanschlusskasten
Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

③ Stufenfräsung Naturstein-Arbeitsplatte

④ Holzleiste 13 mm (kein mitgeliefertes Zubehör)

Kochfeld aufliegend einbauen

Arbeitsplatte für den aufliegenden Einbau vorbereiten

- Beachten Sie die Sicherheitsabstände.
- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt.
- Arbeitsplatten aus Holz:
  Versiegeln Sie die Schnittflächen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das Dichtungsmaterial muss temperaturbeständig sein.

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

Kochfeld aufliegend einsetzen

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

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

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Anschluss.
Die Elektronik des Kochfelds kann durch einen Kurzschluss beschädigt werden.
Lassen Sie das Netzanschlusskabel durch eine Elektrofachkraft am Kochfeld anschließen.

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß des Anschlussschemas am Kochfeld an.
- 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 (≤ R4) mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.
- Wenn ein Zuluft optimierter Unterboden verbaut ist, positionieren Sie das Kochfeld so, dass die Lüfter über den Ausschnitten liegen.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.

Kochfeld flächenbündig einbauen

Arbeitsplatte für den flächenbündigen Einbau vorbereiten

- Beachten Sie die Sicherheitsabstände.
- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt.
- Arbeitsplatten aus Massivholz/geflieste Arbeitsplatten:
  Befestigen Sie die Holzleisten 5,5 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte.

Kochfeld flächenbündig einsetzen

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

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

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Anschluss.
Die Elektronik des Kochfelds kann durch einen Kurzschluss beschädigt werden.
Lassen Sie das Netzanschlusskabel durch eine Elektrofachkraft am Kochfeld anschließen.

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß des Anschlussschemas am Kochfeld an.
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfelds durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.

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

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

- Legen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Wenn ein Zuluft optimierter Unterboden verbaut ist, positionieren Sie das Kochfeld so, dass die Lüfter über den Ausschnitten liegen.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.
- Spritzen Sie die Fuge zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem geeigneten temperaturbeständigen (mindestens 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

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

⚠ Stromschlaggefahr durch Netzspannung.
Während Reparatur- und/oder Wartungsarbeiten kann ein Wiedereinschalten der Netzspannung zu einem Stromschlag führen.
Sichern Sie das Netz nach der Trennung gegen Wiedereinschalten.

Wenn der Stromkreis vom Netz getrennt werden soll, machen Sie je nach Installation in der Verteilung Folgendes:

Schmelzsicherungen

- Nehmen Sie die Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus.

Sicherungsschraubautomaten

- Drücken Sie den Prüfknopf (rot), bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

Einbausicherungsautomaten

- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus).

FI-Schutzschalter

- (Fehlerstrom-Schutzschalter): Schalten Sie den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) oder drücken Sie die Prüftaste.

Netzanschlussleitung

Das Kochfeld muss mit einer Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

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

Wechsel der Netzanschlussleitung

⚠ Stromschlaggefahr durch Netzspannung.
Durch unsachgemäßen Anschluss kann es zu einem Stromschlag kommen.
Lassen Sie die Netzanschlussleitung nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft auswechseln.

Verwenden Sie bei Wechsel der Netzanschlussleitung ausschließlich den Kabeltyp H 05 VV-F (PVC-isoliert) mit ge-

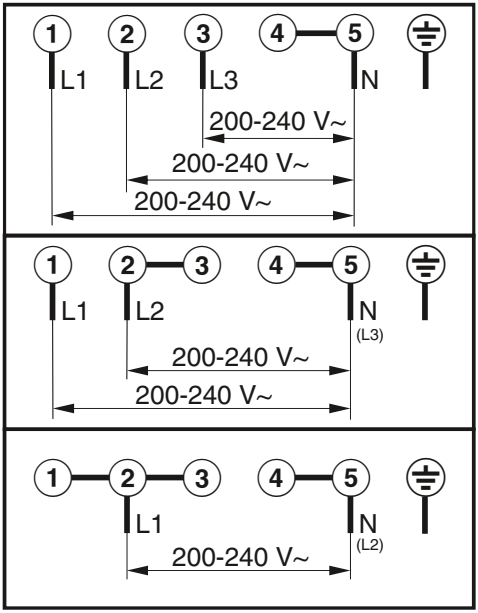
eignetem Querschnitt. Die Netzanschlussleitung ist beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich.

Anschlussschema

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

Die maximale Last pro angeschlossenem Außenleiter beträgt 3.650 W.

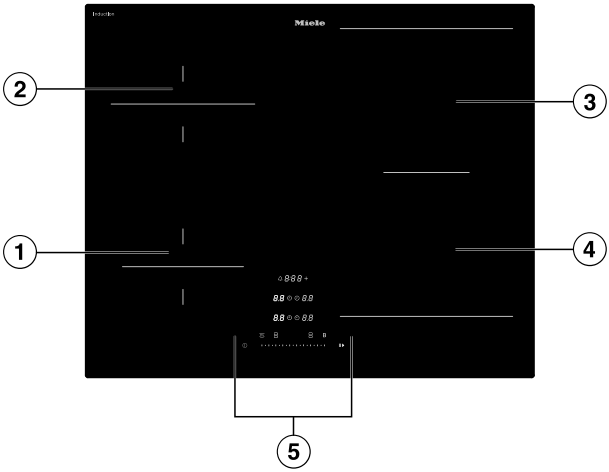
Für den Anschluss des Kochfelds werden der 1. und 2. Außenleiter benötigt. An den 3. Außenleiter können weitere Geräte angeschlossen werden.



Kennenlernen

Ihr Kochfeld

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX



① Kochzone mit Booster

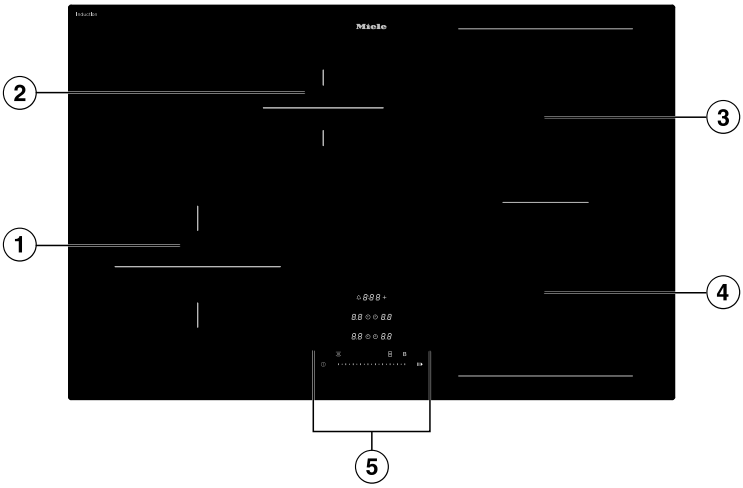
② Kochzone mit Booster

③ PowerFlex-Kochzone mit Booster
kombinierbar mit PowerFlex-Kochzone ④ zum PowerFlex-Kochbereich

④ PowerFlex-Kochzone mit Booster

⑤ Bedien- und Anzeigeelemente

KM 8482 FR, KM 8482 FL



① Kochzone mit Booster

② Kochzone mit Booster

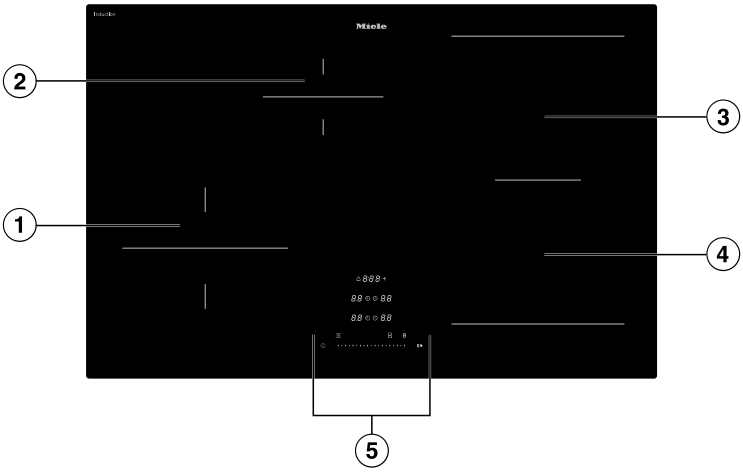
③ PowerFlex-Kochzone mit Booster
kombinierbar mit PowerFlex-Kochzone ④ zum PowerFlex XL-Kochbereich

④ PowerFlex-Kochzone mit Booster

⑤ Bedien- und Anzeigeelemente

Kennenlernen

KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas



① Kochzone mit Booster

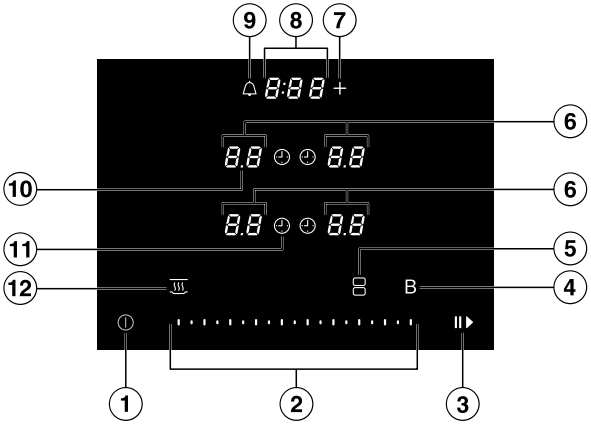
② Kochzone mit Booster

③ PowerFlex-Kochzone mit Booster
kombinierbar mit PowerFlex-Kochzone ④ zum PowerFlex-Kochbereich

④ PowerFlex-Kochzone mit Booster

⑤ Bedien- und Anzeigeelemente

Bedien- und Anzeigeelemente



① Taste *Ein/Aus* ⏻

② Slider
- Zum Einstellen der Leistungsstufe
- Zum Einstellen der Zeiten

③ Taste *Stop&Go* ⏯
Zum Stoppen/Starten eines laufenden Kochvorgangs

④ Taste *Booster* B

⑤ Taste *PowerFlex*/*PowerFlex XL*-Kochzonen
(wir nur angezeigt, wenn eine entsprechende Kochzone ausgewählt ist)
Zum manuellen Verbinden/Trennen von PowerFlex/PowerFlex XL-Kochzonen

⑥ Kochzonenanzeige

0	Kochzone ist betriebsbereit
1.0 bis 9.0	Leistungsstufe
-	Restwärmeanzeige Stufe 1
=	Restwärmeanzeige Stufe 2
≡	Restwärmeanzeige Stufe 3
U	Kochgeschirr fehlt oder ist ungeeignet
b	Booster
h	Warmhalten

⑦ Taste *Eingabe* +
- Zum Ändern der Einstellungen
- Zum Anpassen der Zeiten

⑧ Kochfeldanzeige

0:00–9:59 Zeit

LOC On/OFF Inbetriebnahmesperre/Tastensperre ist aktiviert/deaktiviert

dE On/OFF Messeschaltung ist aktiviert/deaktiviert

⑨ Taste *Timer*

⑩ Trennzeichenanzeige
Anzeige der Zwischenstufen bei Leistungsstufen

⑪ Taste *Dauer*
Schaltet die Kochzonen automatisch nach einem eingestellten Zeitraum aus
Misst die Zeit, die ein Kochvorgang andauert

⑫ Taste *Warmhalten*
Zum Aktivieren/Deaktivieren der Warmhalten-Spezialfunktion

Kochzonendaten

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX				
Kochzone	**Größe in cm**[1]		**Max. Leistung in Watt bei 230 V**[2]	**Verbundene Kochzone**[3]
	Ø	▭		
①	10–16	–	normal 1.400 Booster 2.200	③
②	12–19	–	normal 1.850 Booster 3.000	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal 2.100 Booster 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal 2.100 Booster 3.650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal 4.200 Booster 7.360	-
			Gesamt 7.360	

[1] Innerhalb des angegebenen Bereichs können Sie Kochgeschirr mit jedem beliebigen Bodendurchmesser oder jeder beliebigen Bodenfläche (Breite x Tiefe) verwenden.

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

[3] Die Kochzone ist mit dieser Kochzone elektrisch gekoppelt um die Leistung erhöhen zu können.

KM 8482 FR, KM 8482 FL				
Kochzone	**Größe in cm[1]**		**Max. Leistung in Watt bei 230 V[2]**	**Verbundene Kochzone[3]**
	Ø	▭		
①	14–22	–	normal 2.300 Booster 3.650	④
②	10–16	–	normal 1.400 Booster 2.200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal 2.100 Booster 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal 2.100 Booster 3.650	①
③ + ④	–	22 x 22 – 23 x 46	normal 4.200 Booster 7.360	-
			Gesamt 7.360	

[1] Innerhalb des angegebenen Bereichs können Sie Kochgeschirr mit jedem beliebigen Bodendurchmesser oder jeder beliebigen Bodenfläche (Breite x Tiefe) verwenden.

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

[3] Die Kochzone ist mit dieser Kochzone elektrisch gekoppelt um die Leistung erhöhen zu können.

Kennenlernen

KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas				
Kochzone	**Größe in cm**[1]		**Max. Leistung in Watt bei 230 V**[2]	**Verbundene Kochzone**[3]
	Ø	▭		
①	14–22	–	normal 2.300 Booster 3.650	④
②	10–16	–	normal 1.400 Booster 2.200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal 2.100 Booster 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal 2.100 Booster 3.650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal 4.200 Booster 7.360	-
			Gesamt 7.360	

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

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

3 Die Kochzone ist mit dieser Kochzone elektrisch gekoppelt um die Leistung erhöhen zu können.

Powermanagement

Gesamtleistung

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

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

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

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.

Beispiel: Der Booster von Kochzone (B) wird aktiviert.

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

Die maximale Gesamtleistung und welche Kochzonen miteinander gekoppelt sind finden Sie bei den Kochzonendaten.

Sie können die maximale Gesamtleistung reduzieren.

Auswirkungen der Verteilung der Leistung

Wenn eine Kochzone Leistung abgibt, kann das folgende Auswirkungen auf die Leistung abgebende Kochzone haben:

- Die Leistungsstufe wird reduziert.
- Die Ankochautomatik wird deaktiviert. Es wird auf der eingestellten Fortkochstufe weitergekocht. Wenn die Leistung nicht ausreicht, dann wird die Leistungstufe weiter heruntergeregelt.
- Der Booster wird deaktiviert.
- Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Wenn von der Kochzone keine Leistung mehr an einer andere Kochzone abgegeben wird, kann die Leistungsstufe wieder erhöht werden.

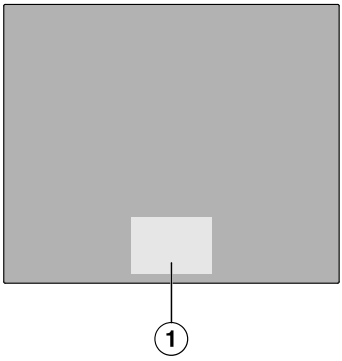
Tipp: Wenn Sie auf einer Kochzone große Mengen Lebensmittel zubereiten wollen, schalten Sie die anderen Kochzonen auf niedrigere Leistungsstufen.

Bedienprinzip

Ausgeschaltetes Kochfeld

Bei ausgeschaltetem Kochfeld ist nur das aufgedruckte Symbol für die Taste ⏻ *Ein/Aus* sichtbar. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchten weitere Tasten auf.

Bedienung



① Bereich der Tasten und Anzeigen

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit Tasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren.
Jede Reaktion der Tasten wird mit einem akustischen Signal quittiert.
Die Taste ⏻ *Ein/Aus* muss beim Einschalten aus Sicherheitsgründen etwas länger berührt werden als die übrigen Tasten.

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, leuchtet sie hell. Solange die Kochzonenanzeige hell leuchtet, ist die Kochzone ausgewählt und Sie können Einstellungen an der Kochzone vornehmen. Wenn Kochgeschirr auf den weiteren Kochzonen erkannt wird, leuchten die weiteren Kochzonenanzeigen gedimmt. **Ausnahme**: Ist nur eine Kochzone in Betrieb, können die Einstellungen ohne Auswahl vorgenommen werden.

Vernetzung

Ihr Kochfeld ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet. Das Kochfeld kann mit Ihrem Heimnetzwerk oder nur mit Ihrer Miele Dunstabzugshaube verbunden werden. Das WLAN-Modul ermöglicht die Nutzung der Miele App auf einem mobilen Endgerät.

Wenn Ihr Kochfeld einmal per WLAN verbunden wurde, wird die Verbindung nach jedem erneuten Einschalten automatisch wiederhergestellt.

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

Durch das Einbinden des Kochfelds in Ihr WLAN-Netzwerk erhöht sich der Energieverbrauch, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Sie können die Verbindung zu Ihrem WLAN-Netzwerk über die Einstellungen ausschalten.

Smart Extras über die Miele App*

Mit der Vernetzung über die Miele App erhalten Sie Zugang zu zahlreichen Smart Extras, unter anderem:

- Statusinformationen abrufen
- Zusätzliche hilfreiche Funktionen nutzen
- Über Softwareupdates das Kochfeld auf dem neuesten Miele Entwicklungsstand halten (nur über WLAN-Verbindung möglich)

Mehr Details zu den Smart Extras finden Sie auf der Miele Website, im Apple App Store® oder im Google Play Store™.

* Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist Ihr Einverständnis zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweisen für digitale Produkte und Dienste von Miele in der Miele App. Miele behält sich das Recht vor, die digitalen Angebote jederzeit zu ändern oder einzustellen.

Spezialfunktionen

Steuerung einer Dunstabzugshaube

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.

Permanente Topferkennung

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, wird der Slider automatisch aktiviert.

Topfgrößenerkennung

Innerhalb einer Kochzone wird die Größe des Kochgeschirrs erkannt. Die Energieabgabe wird an die Topfgröße angepasst.

PowerFlex/PowerFlex XL-Kochbereich

Bei einem PowerFlex/PowerFlex XL-Kochbereich werden 2 PowerFlex-Kochzonen verbunden. Dadurch kann größeres Kochgeschirr verwendet werden.

Die PowerFlex-Kochzonen werden automatisch zu einem PowerFlex/PowerFlex XL-Kochbereich verbunden, wenn Sie ein ausreichend großes Kochgeschirr aufsetzen. Sie können die PowerFlex-Kochzonen auch manuell verbinden.

Booster des Kochfelds

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

Stop&Go

Bei Aktivierung von Stop&Go wird die Leistungsstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf 1 reduziert. Bei Deaktivierung arbeiten die Kochzonen mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter.

Tipp: Nutzen Sie die Spezialfunktion, wenn Sie die Bedienelemente schnell von Verschmutzungen reinigen müssen, oder wenn die Gefahr des Überkochens besteht.

Leistungsstufen des Kochfelds

Sie können die Leistung, mit der das Kochgeschirr erhitzt wird, in Stufen von 1 bis 9 einstellen.

Zwischen jeder Leistungsstufe gibt es noch eine Zwischenstufe. Die Zwischenstufen ermöglichen eine feinere Einstellung der Leistung.

Wenn Sie die Zwischenstufen nicht benötigen, können Sie die Zwischenstufen über die Einstellungen deaktivieren.

Ankochautomatik

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

Zeitfunktionen

Es gibt 3 Zeitfunktionen:

- Timer
- Dauer eines Kochvorgangs
- Abgelaufene Zeit eines Kochvorgangs

Sie können die Funktionen gleichzeitig nutzen.

Timer

Sie können einen Wecker für kochfeldunabhängige Vorgänge einstellen.

Dauer eines Kochvorgangs

Sie können eine Zeit einstellen, nach der eine Kochzone automatisch ausgeschaltet wird. Die Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.

Abgelaufene Zeit eines Kochvorgangs

Sie können messen wie lange ein Kochvorgang andauert.

Inbetriebnahmesperre

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

Tastensperre

Die Tastensperre wird bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, lässt sich das Kochfeld nur bedingt bedienen.

Recall

Wenn das Kochfeld während des Betriebs versehentlich ausgeschaltet wurde, können Sie mit dieser Spezialfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

Warmhalten

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

Einstellungen

Sie können die Einstellungen des Kochfelds Ihren persönlichen Bedürfnissen anpassen.

Messeschaltung

Diese Spezialfunktion ermöglicht einem Fachhändler, das Kochfeld ohne Beheizung zu präsentieren.

Restwärmeanzeige

Wenn eine Kochzone heiß ist, leuchtet nach dem Ausschalten aller Kochzonen 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.

Sicherheitsausschaltung

Tasten sind bedeckt

Ihr Kochfeld schaltet automatisch ab, wenn ein oder mehrere Tasten länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Lebensmittel oder abgelegte Gegenstände. In der Kochfeldanzeige blinkt kurz F und es ertönt ein Signal.
Wenn Sie die Gegenstände und/oder Verschmutzungen entfernen, erlischt F und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Betriebsdauer ist zu lang

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 Restwärmeanzeige erscheint. Wenn Sie die Kochzone aus- und einschalten, ist sie wieder betriebsbereit.

Sie können die Sicherheitsausschaltung anpassen, indem Sie die Sicherheitsstufe ändern.

Spezialfunktion/ Leistungsstufe	Maximale Betriebsdauer [Std:min]		
	Sicherheitsstufe		
	0[1]	1	2
Warmhalten	2:00	2:00	2:00
1.0	10:00	8:00	5:00
1.5	10:00	7:00	4:00
2.0/2.5	5:00	4:00	3:00
3.0/3.5	5:00	3:30	2:00
4.0/4.5	4:00	2:00	1:30
5.0/5.5	4:00	1:30	1:00
6.0/6.5	4:00	1:00	0:30
7.0/7.5	4:00	0:42	0:24
8.0	4:00	0:30	0:20
8.5	4:00	0:30	0:18
9.0	1:00	0:24	0:10

[1] Werkseitige Einstellung

Überhitzungsschutz

Um Schäden am Kochfeld durch zu hohe Temperaturen vorzubeugen, leitet der Überhitzungsschutz eine der folgenden Maßnahmen ein:

Maßnahmen des Überhitzungsschutzes

- Ein eingeschalteter Booster wird abgebrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Eine Kochzone schaltet sich aus. In der Kochfeldanzeige blinkt *Err* im Wechsel mit *044*.
- Alle Kochzonen schalten sich aus.

Ursachen für das Auslösen des Überhitzungsschutzes

Der Überhitzungsschutz kann in folgenden Situationen auslösen:

- Das aufgesetzte Kochgeschirr wird ohne Inhalt erhitzt.
- Fett oder Öl wird bei hoher Leistungsstufe erhitzt.
- Die Unterseite des Kochfelds wird nicht ausreichend belüftet.
- Eine heiße Kochzone wird nach einem Stromausfall wieder eingeschaltet.

Modellkennung und Seriennummer

Ihr Kochfeld kann die Modellkennung und die Seriennummer anzeigen.

Softwarestand

Ihr Kochfeld kann die Softwarestand Ihres Kochfelds anzeigen.

Nachkaufbares Zubehör

Im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder beim Miele Fachhändler erhalten Sie speziell auf das Kochfeld abgestimmte Produkte wie z. B. Kochgeschirre und Reinigungsmittel.

Den Miele Webshop erreichen Sie über den folgenden QR-Code:

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.

Vernetzung

Sie können Ihr Kochfeld:

- mit Ihrem mobilen Endgerät mit ihrem Heimnetzwerk vernetzen
- direkt mit Ihrer Miele Dunstabzugshaube vernetzen

Durch beide Vernetzungsarten können Sie Ihre Dunstabzugshaube steuern.

Durch die Vernetzung mit Ihrem mobilen Endgerät können Sie zusätzliche Funktionen nutzen. Für weitere Informationen, siehe Kapitel "Kennenlernen", Abschnitt "Vernetzung".

Voraussetzungen für die Vernetzung mit Ihrem Heimnetzwerk

Beachten Sie für die Vernetzung folgende Voraussetzungen:

1. Am Aufstellort ist ein Heimnetzwerk verfügbar.
   Halten Sie das WLAN-Passwort bereit.
2. Die Miele App ist auf einem mobilen Endgerät vorhanden.
3. Sie besitzen ein Benutzerkonto in der Miele App.
4. Es besteht keine direkte WLAN-Verbindung zwischen dem Kochfeld und Ihrer Miele Dunstabzugshaube.

Scan & Connect durchführen

- Scannen Sie den QR-Code.

Wenn Sie die Miele App installiert haben und ein Benutzerkonto besitzen, werden Sie direkt zur Vernetzung geführt.

Wenn Sie die Miele App noch nicht installiert haben, werden Sie in den Apple App Store® oder den Google Play Store™ geführt.

- Installieren Sie die Miele App und richten Sie ein Benutzerkonto ein.
- Scannen Sie den QR-Code erneut.

Die Miele App führt Sie durch die Einrichtung.

Voraussetzungen für die direkte Vernetzung mit Ihrer Miele Dunstabzugshaube

Beachten Sie für die Vernetzung folgende Voraussetzungen:

1. Ihre Miele Dunstabzugshaube hat Con@ctivity 3.0.
2. Das Kochfeld ist nicht mit mit Ihrem Heimnetzwerk vernetzt.

Ihr Kochfeld mit Ihrer Miele Dunstabzugshaube vernetzen

Sie finden die notwendigen Informationen für das Verbinden der Dunstabzugshaube in der zugehörigen Gebrauchs- und Montageanweisung.

- Starten Sie den Verbindungaufbau an der Dunstabzugshaube.
- Schalten Sie das Kochfeld ein.

Wenn die Verbindung erfolgreich war, erscheint in der Kochfeldanzeige der Code *C:02*. Wenn die Verbindung nicht hergestellt werden konnte, erscheint in der Kochfeldanzeige der Code *C:01*. Führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

Con@ctivity 3.0 ist jetzt aktiviert.

Einstellungen zurücksetzen

- Setzen Sie die Einstellungen zurück, wenn Sie von einer Vernetzungsoption zu einer anderen Vernetzungsoption wechseln.
- 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.

Bei Austausch des Routers ist das Zurücksetzen nicht notwendig.

- Schalten Sie das Kochfeld aus.
- Berühren Sie ⏻ *Ein/Aus* für ca. 6 Sekunden. In der Kochfeldanzeige werden die Sekunden runtergezählt.

Die Kochfeldanzeige zeigt *P*.

Die Kochzonenanzeigen zeigen Folgendes:

- 9 und eine Nummer zeigen den ausgewählten Quickparameter an
- *C* und eine Nummer zeigen den ausgewählten Code des ausgewählten Quickparameters an

Weitere Tasten leuchten.

- Berühren Sie + *Eingabe* oder den Slider so oft, bis die Kochzonenanzeigen Folgendes zeigen: *909*
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.
- Berühren Sie + *Eingabe* so oft, bis die Kochzonenanzeigen Folgendes zeigen: *C01*
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.
- Berühren Sie + *Eingabe* so oft, bis die Kochzonenanzeigen Folgendes zeigen: *C01*
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.

Die WLAN-Einstellungen sind zurückgesetzt. In den Kochzonenanzeigen steht *C01*.

Sicherheitshinweise zum Bedienen

⚠ Brandgefahr durch überhitztes Lebensmittel.

Unbeaufsichtigtes Lebensmittel kann sich überhitzen und entzünden.

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Kochzonen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs sind die Kochzonen heiß.

Berühren Sie die Kochzonen 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 Taste ⏻ aus.

⚠ Heißes Kochgeschirr auf den Tasten und Anzeigen kann die darunter liegende Elektronik beschädigen.

Die Tasten reagieren nicht.
Es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen.
Das Kochfeld schaltet sich selbstständig aus.

Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf den Tasten und Anzeigen ab.

▶ Erhitzen Sie Pfannen mit Antihaftbeschichtung niemals mit dem Booster.

Kochfeld einschalten

■ Berühren Sie ⏻ *Ein/Aus*.

Weitere Tasten leuchten auf.

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach wenigen Sekunden wieder ab.

Kochfeld/Kochzone ausschalten

Kochfeld ausschalten

■ Um das Kochfeld und damit alle Kochzonen auszuschalten, berühren Sie ⏻ *Ein/Aus*.

Kochzone ausschalten

■ Um eine Kochzone auszuschalten, berühren Sie die entsprechende Kochzonenanzeige.

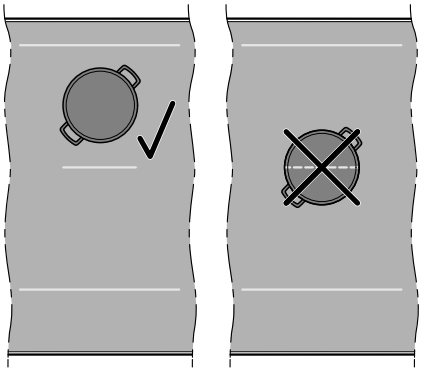
Die Kochzonenanzeige leuchtet hell. Die anderen Kochzonenanzeigen leuchten gedimmt.

■ Berühren Sie auf dem Slider die Position *0*.

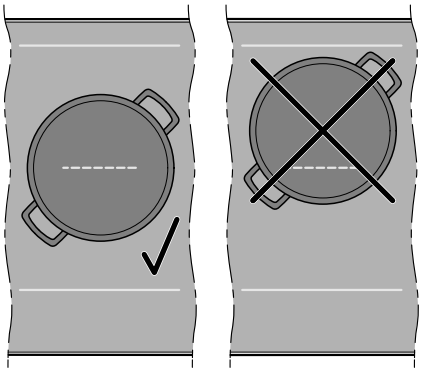
Kochgeschirr auf PowerFlex-Kochbereichen positionieren: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas

Entnehmen Sie die Zuordnung von Kochgeschirrgröße und Position den Kochzonendaten Ihres Kochfeldmodells.

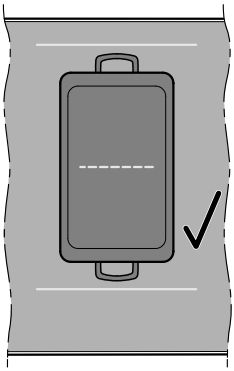
■ Positionieren Sie das Kochgeschirr wie nachfolgend dargestellt:



PowerFlex-Kochzone



PowerFlex-Kochbereich 1



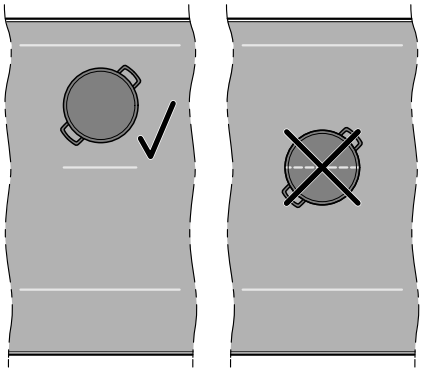
PowerFlex-Kochbereich 1

[1] Werkseitig ist die permanente Topferkennung aktiviert. Wenn Sie das Kochgeschirr richtig positionieren, können Sie den PowerFlex-Kochbereich mit der Bedienung der vorderen Kochzone steuern.

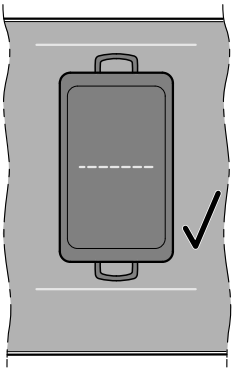
Kochgeschirr auf PowerFlex XL-Kochbereichen positionieren: KM 8482 FR, KM 8482 FL

Entnehmen Sie die Zuordnung von Kochgeschirrgröße und Position den Kochzonendaten Ihres Kochfeldmodells.

■ Positionieren Sie das Kochgeschirr wie nachfolgend dargestellt:



PowerFlex-Kochzone



PowerFlex XL-Kochbereich 1

[1] Werkseitig ist die permanente Topferkennung aktiviert. Wenn Sie das Kochgeschirr richtig positionieren, können Sie den PowerFlex XL-Kochbereich mit der Bedienung der vorderen Kochzone steuern.

Leistungsstufen des Kochfelds

Leistungsstufe einer Kochzone einstellen

Werkseitig ist die permanente Topferkennung aktiviert. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, leuchtet die Kochzonenanzeige hell.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

Die zugehörige Kochzonenanzeige leuchtet hell.

- Streichen Sie auf dem Slider nach rechts oder links, bis die zugehörige Kochzonenanzeige die gewünschte Leistungsstufe zeigt.

In der zugehörigen Kochzonenanzeige wird die Leistungsstufe angezeigt.

Leistungsstufe einer Kochzone einstellen - ohne Zwischenstufen

Werkseitig ist die permanente Topferkennung aktiviert. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, leuchtet die Kochzonenanzeige hell.

Der Einstellbereich der Leistungsstufen ohne Zwischenstufen ist in den Einstellungen ausgewählt.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

Die zugehörige Kochzonenanzeige leuchtet hell.

- Streichen Sie auf dem Slider nach rechts oder links, bis die zugehörige Kochzonenanzeige die gewünschte Leistungsstufe zeigt.

In der zugehörigen Kochzonenanzeige wird die Leistungsstufe angezeigt.

Leistungsstufe einer Kochzone ändern

- Berühren Sie die entsprechende Kochzonenanzeige.

Die Kochzonenanzeige leuchtet hell.

- Streichen Sie auf dem Slider nach rechts oder links, bis die zugehörige Kochzonenanzeige die gewünschte Leistungsstufe zeigt.

In der zugehörigen Kochzonenanzeige wird die Leistungsstufe geändert.

PowerFlex/PowerFlex XL-Kochbereich

PowerFlex-Kochzonen manuell verbinden/trennen

Mindestens eine PowerFlex-Kochzonen ist ausgewählt.

■ Wenn Sie die PowerFlex-Kochzonen manuell verbinden oder trennen wollen, berühren Sie ⊟ *PowerFlex/ PowerFlex XL*.

Booster

Booster aktivieren

Werkseitig ist die permanente Topferkennung aktiviert. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, leuchtet die Kochzonenanzeige hell auf.

Wenn der Booster aktiviert wird, kann sich die Einstellung der gekoppelten Kochzone ändern.

Sie können den Booster nutzen bei:

- einer beliebigen Kochzone jeder Seite

  oder

- beiden Kochzonen einer Seite

  oder

- einem PowerFlex-Kochbereich

Der Booster ist für maximal 15 Minuten aktiv.

■ Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

Die zugehörige Kochzonenanzeige leuchtet hell.

■ Stellen Sie gegebenenfalls eine Leistungsstufe ein.

■ Berühren Sie B *Booster*.

Die Kochzonenanzeige zeigt b.

Booster deaktivieren

■ Berühren Sie B *Booster*.

oder

■ Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Wenn Sie den Booster deaktivieren oder bei Ende der Boosterzeit und

- keine Leistungsstufe war vor Aktivierung des Boosters eingestellt, wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.
- eine Leistungsstufe war vor Aktivierung des Boosters eingestellt, wird auf die vorher gewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

Stop&Go aktivieren/deaktivieren

Alle Zeitfunktionen, Boosterzeiten und Zeiten für einen Ankochstoß laufen weiter ab. Die Einstellungen des Timers lassen sich nicht ändern. Das Kochfeld kann nur ausgeschaltet werden.

Wenn die Spezialfunktion nicht innerhalb von 1 Stunde deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld aus.

■ Berühren Sie II▶ *Stop&Go*.

Die aktiven Kochzonen werden von der eingestellten Leistungsstufe auf Leistungsstufe 1.0 reduziert oder wieder zurückgeschaltet.

Kochzonen mit Warmhaltefunktion werden nicht verändert.

Ankochautomatik

Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab:

Fortkochstufe	Ankochzeit [min:sek][1]
1.0	ca. 0:15
1.5	ca. 0:15
2.0	ca. 0:15
2.5	ca. 0:15
3.0	ca. 0:25
3.5	ca. 0:25
4.0	ca. 0:50
4.5	ca. 0:50
5.0	ca. 2:00
5.5	ca. 5:50
6.0	ca. 5:50
6.5	ca. 2:50
7.0	ca. 2:50
7.5	ca. 2:50
8.0	ca. 2:50
8.5	ca. 2:50
9.0	–

[1] Wenn während der Ankochzeit das Kochgeschirr vorrübergehend von der Kochzone entfernt wird, wird die Ankochzeit um die Zeit ohne Kochgeschirr verlängert.

Ankochautomatik aktivieren

Die Spezialfunktion Stop&Go kann nicht zusammen mit aktiviertem M Sense Kochgeschirr betrieben werden.

Während der Ankochzeit können keine Zeitfunktionen eingestellt werden. Eine bestehende Anzeige der abgelaufenen Zeit wird beendet.

- Berühren Sie die Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie auf dem Slider die gewünschte Fortkochstufe so lange (ca. 3 Sekunden), bis ein Signal ertönt.

Die Leistungsstufe pulsiert während der Ankochstoß (Leistungsstufe 9) läuft.

Ankochautomatik deaktivieren

- Berühren Sie die Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

oder

- Stellen Sie die gleiche Leistungsstufe nochmal ein.

Zeitfunktionen

Es gibt 3 Zeitfunktionen:

- Timer
- Dauer eines Kochvorgangs
- Abgelaufene Zeit eines Kochvorgangs

Sie können die Funktionen gleichzeitig nutzen.

Zeit einstellen

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

- Zeiten bis 10 Minuten werden in Minuten und Sekunden eingegeben.
- Zeiten bis 59 Minuten werden in Minuten eingegeben..
- Zeiten ab 60 Minuten in Stunden und Minuten.

Die Zeit wird mit dem Slider eingegeben und kann mit + *Eingabe* angepasst werden.

- Schieben Sie den Slider nach links oder rechts, bis die gewünschte Zeit in der Kochfeldanzeige angezeigt wird.

Beispiel:

59 Minuten = 0:59 Stunden,
80 Minuten = 1:20 Stunden

Timer einstellen

- Berühren Sie 🔔 *Timer*.

Die Kochfeldanzeige leuchtet hell auf. Die 🔔 *Timer* leuchtet hell und pulsiert. Weitere Tasten und Anzeigen leuchten gedimmt.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Wenn Sie 🔔 *Timer* berühren oder 5 Sekunden warten, startet der Timer.

10 Sekunden vor Ende einer ablaufenden Zeit beginnt 🔔 *Timer* zu blinken.

Timer ändern

- Berühren Sie 🔔 *Timer*.

Die Kochfeldanzeige leuchtet hell. 🔔 *Timer* leuchtet hell und pulsiert. Weitere Tasten und Anzeigen leuchten gedimmt.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Wenn Sie 🔔 *Timer* berühren oder 5 Sekunden warten, startet der Timer.

Timer löschen

- Berühren Sie 🔔 *Timer* so lange, bis die eingestellte Zeit nicht mehr in der Kochfeldanzeige steht.

oder

- Stellen Sie den Timer auf den Wert *0:00* ein.

Dauer eines Kochvorgangs einstellen

Wenn die maximale Betriebsdauer erreicht ist, wird eine Kochzone abgeschaltet. Unabhängig von einer eingestellten Dauer.

- Bei der gewünschten Kochzone ist eine Leistungsstufe eingestellt.
- Es wird keine ablaufende Zeit gemessen.

- Berühren Sie kurz (< 1,5 Sekunden) 🕘 *Dauer* neben der zugehörigen Kochzonenanzeige.

Die Kochfeldanzeige leuchtet hell und 🕘 *Dauer* pulsiert. Weitere Tasten und Anzeigen leuchten gedimmt.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Wenn Sie 🕘 *Dauer* berühren oder 5 Sekunden warten, startet die Dauer.

Die Dauer eines Kochvorgangs läuft ab und 🕘 *Dauer* leuchtet statisch.

10 Sekunden vor Ende einer ablaufenden Zeit beginnt die zugehörige 🕘 *Dauer* zu blinken.

Dauer eines Kochvorgangs ändern

- Berühren Sie kurz (< 1,5 Sekunden) 🕘 *Dauer* der gewünschten Kochzone.

Die Kochfeldanzeige leuchtet hell auf und 🕘 *Dauer* pulsiert. Weitere Tasten und Anzeigen leuchten gedimmt.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Wenn Sie 🕘 *Dauer* berühren oder 5 Sekunden warten, startet die Dauer.

Die Dauer eines Kochvorgangs läuft ab und 🕘 *Dauer* leuchtet statisch.

Dauer eines Kochvorgangs löschen

- Berühren Sie ◴ *Dauer* der gewünschten Kochzone so lange, bis die Kochfeldanzeige *0:00* anzeigt.

oder

- Berühren Sie ◴ *Dauer* der gewünschten Kochzone.

Die Kochfeldanzeige leuchtet hell. Weitere Tasten und Anzeigen leuchten gedimmt.

- Berühren Sie auf dem Slider die Position *0*.

Für weitere Kochvorgänge eine Dauer einstellen

- Um eine Dauer für einen weiteren Kochvorgänge einzustellen, gehen Sie vor wie unter Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Dauer eines Kochvorgangs einstellen" beschrieben.

Wenn für weitere Kochvorgänge eine Dauer eingestellt ist, wird die Restzeit der jeweils angewählten Kochzone angezeigt.

Dauer eines Kochvorgangs anzeigen

- Um die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzuzeigen, berühren Sie die Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone.

Die **aufgerundete** Restzeit wird für die gewünschte Kochzone angezeigt.

Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs starten

- Bei der gewünschten Kochzone ist eine Leistungsstufe eingestellt.
- Für die Kochzone darf keine Dauer eingestellt sein.

- Berühren Sie lange (> 1,5 Sekunden) ◴ *Dauer* neben der zugehörigen Kochzonenanzeige.

Die Kochfeldanzeige zeigt die abgelaufene Zeit seit der Aktivierung.

Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs beenden

- Berühren Sie ◴ *Dauer* der gewünschten Kochzone so lange, bis die Kochfeldanzeige *0:00* anzeigt.

Für weitere Kochvorgänge eine Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs starten

- Um eine abgelaufene Zeit für weitere Kochvorgänge einzustellen, gehen Sie vor wie unter Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs starten " beschrieben.

Wenn für weitere Kochvorgänge die abgelaufene Zeit angezeigt wird, wird die abgelaufene Zeit der jeweils angewählten Kochzone angezeigt.

Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs anzeigen

- Um die im Hintergrund ablaufende Messung anzuzeigen, berühren Sie die Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone.

Die Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs für die gewünschte Kochzone wird in der Kochfeldanzeige angezeigt.

Zeitfunktionen gleichzeitig nutzen

In der Kochfeldanzeige wird immer die zuletzt gewählte Zeitfunktion angezeigt.

- Um den im Hintergrund ablaufenden Timer anzeigen zu lassen, berühren Sie *Timer*.

Die Timerzeit wird in der Kochfeldanzeige angezeigt.

- Um die Dauer oder die Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs anzeigen zu lassen, berühren Sie *Dauer* der zugehörigen Kochzone.

Die Dauer oder die Messung der ablaufenden Zeit eines Kochvorgangs wird in der Kochfeldanzeige angezeigt.

Inbetriebnahmesperre

Inbetriebnahmesperre aktivieren

Alle Tasten werden gesperrt. Ein eingestellter Timer läuft weiter ab.

- Das Kochfeld ist eingeschaltet.
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

- Berühren Sie *Timer* und *Stop&Go* für 6 Sekunden.

In der Kochfeldanzeige werden die Sekunden heruntergezählt. Nach Ablauf zeigt die Kochfeldanzeige *LOC* im Wechsel mit *On*. Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert.

Wenn bei aktivierter Inbetriebnahmesperre eine nicht erlaubte Taste berührt wird, zeigt die Kochfeldanzeige für einige Sekunden *LOC* im Wechsel mit *On*. Ein Signal ertönt.

Die Einstellungen können angepasst werden, damit die Inbetriebnahmesperre 5 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds automatisch aktiviert wird.

Inbetriebnahmesperre deaktivieren

- Berühren Sie *Timer* und *Stop&Go* für 6 Sekunden.

In der Kochfeldanzeige werden die Sekunden heruntergezählt. Nach Ablauf zeigt die Kochfeldanzeige *LOC* im Wechsel mit *OFF*. Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert.

Tastensperre

Tastensperre aktivieren

Wenn die Tastensperre aktiviert ist, können nur folgende Aktionen durchgeführt werden:

- Die Kochzonen und das Kochfeld können nur ausgeschaltet werden.
- Ein eingestellter Timer kann geändert werden.

Mindestens eine Kochzone ist eingeschaltet.

- Berühren Sie *Timer* und *Stop&Go* für 6 Sekunden.

In der Kochfeldanzeige werden die Sekunden heruntergezählt. Nach Ablauf zeigt die Kochfeldanzeige *LOC* im Wechsel mit *On*. Die Tastensperre ist aktiviert.

Wenn bei aktivierter Tastensperre eine nicht erlaubte Taste berührt wird, zeigt die Kochfeldanzeige für einige Sekunden *LOC* im Wechsel mit *On*. Ein Signal ertönt.

Tastensperre deaktivieren

- Berühren Sie *Timer* und *Stop&Go* für 6 Sekunden.

In der Kochfeldanzeige werden die Sekunden heruntergezählt. Nach Ablauf zeigt die Kochfeldanzeige *LOC* im Wechsel mit *OFF*. Die Tastensperre ist deaktiviert.

Recall

Recall aktivieren

Der Recall hat keine Auswirkungen auf M Sense Kochgeschirr.

Das Kochfeld muss 10 Sekunden nach dem Ausschalten wieder eingeschaltet werden.

- Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
- Berühren Sie sofort nach dem Einschalten eine der blinkenden Kochzonenanzeigen.

Alle Einstellungen sind wiederhergestellt.

Recall verwerfen

- Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
- Berühren Sie sofort nach dem Einschalten eine der **NICHT** blinkenden Kochzonenanzeigen.

Die neue Einstellung wird übernommen, alle anderen Einstellungen werden verworfen.

Warmhalten

Warmhalten aktivieren/deaktivieren

Mit der Spezialfunktion Warmhalten können keine kalt gewordenen Speisen wiedererwärmt werden.

- Berühren Sie die Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone.

Die Kochzonenanzeige leuchtet hell. Weitere Tasten/Anzeigen leuchten gedimmt.

- Berühren Sie *Warmhalten*.

Die zugehörige Kochzonenanzeige zeigt *h*.

Warmhaltetemperaturen für verschiedene Anwendungen

Werkseitig ist eine Warmhaltetemperatur von 65–75 °C eingestellt. Sie können die Warmhaltetemperatur in den Einstellungen ändern.

Anwendung	Temperatur °C
Schmelzen von Schokolade	50–55
Warmhalten von festen und dickflüssigen Speisen	65–75
Warmhalten von z.B. klaren Suppen	80–90

Tipps zum Warmhalten

- Halten Sie Speisen ausschließlich im Kochgeschirr (Topf/Pfanne) warm. Decken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.
- Rühren Sie feste oder dickflüssige Speisen (Kartoffelbrei, Eintopf) gelegentlich um.
- 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.

Messeschaltung aktivieren/deaktivieren

Auf dem Kochfeld befindet sich kein Kochgeschirr.

- Schalten Sie das Kochfeld aus.
- Berühren Sie ⏻ *Ein/Aus* für ca. 6 Sekunden. In der Kochfeldanzeige werden die Sekunden runtergezählt.

Die Kochfeldanzeige zeigt *P*.

Die Kochzonenanzeigen zeigen Folgendes:

- ꟾ und eine Nummer zeigen den ausgewählten Quickparameter an
- *C* und eine Nummer zeigen den ausgewählten Code des ausgewählten Quickparameters an

Weitere Tasten leuchten.

- Berühren Sie + *Eingabe* oder den Slider so oft, bis die Kochzonenanzeigen Folgendes zeigen: ꟾ*10*
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.
- Berühren Sie + *Eingabe* so oft, bis die Kochzonenanzeigen Folgendes zeigen: *C01*
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.
- Berühren Sie + *Eingabe* so oft, bis die Kochzonenanzeigen Folgendes zeigen: *C01*
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.

In der Kochfeldanzeige blinkt für einige Sekunden:

- *dE* im Wechsel mit *On* (Messeschaltung aktiviert)

  oder

- *dE* im Wechsel mit *OFF* (Messeschaltung deaktiviert)

Einstellbereiche der Leistungsstufen des Kochfelds

Das Kochfeld ist werkseitig mit 9 Leistungsstufen mit Zwischenstufen programmiert. Wenn Sie eine Einstellung auf ganze Zahlen von Leistungsstufen wollen, können Sie Zwischenstufen über die Einstellungen deaktivieren.

	Empfohlenes Kochgeschirr[1]	Einstellbereich[2]	
		werkseitig 9 Stufen mit Zwischenstufen	ganzzahlig 9 Stufen ohne Zwischenstufen
Schmelzen von Butter	Topf	1.0–1.5	1–2
Schmelzen von Schokolade			
Auflösen von Gelatine			
Warmhalten von Gerichten, die leicht ansetzen			
Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit		2.0–3.5	2–4
Quellen von Reis			
Auftauen von Tiefkühlgemüse im Block			
Kochen von Milchbrei			
Erwärmen von flüssigen oder halbfesten Gerichten		3.5–5.5	4–6
Dünsten von Obst			
Fortgaren von Kartoffeln			
Auslassen von Speck	Pfanne		
Zubereiten von Pfannkuchen, Omelett, Spiegeleiern ohne Kruste etc.	Pfanne mit Sandwichboden und Antihaftbeschichtung	5.0–6.0	5–6
Dünsten von Fisch		4.5–6.5	5–7
Dünsten von Gemüse	Topf		
Quellen von Teigwaren und Hülsenfrüchten			
Abschlagen von Soßen und Cremes, z. B. Weinschaum oder Hollandaise			
Auftauen und Erhitzen von Tiefkühlkost	siehe Herstellerangaben		
schonendes Braten (z. B. ganzer Fisch)	Pfanne mit Sandwichboden und Antihaftbeschichtung	6.0–6.5	6
schonendes Braten (z. B. Frikadellen, Hähnchenbrust)	Pfanne		
Braten (z.B. Fischfilet, Schnitzel, Spiegeleier)		6.0–7.0	6–7
kräftiges/scharfes Anbraten (z.B. Steak, kleine Fleischmengen, Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer)		7.0–8.5	7–8
Frittieren z.B. Pommes	Topf mit hohem Rand	8.5–9.0	9
Anbraten von großen Fleischmengen	Topf mit hohem Rand oder Bräter		

Einstellbereiche der Leistungsstufen des Kochfelds

	Empfohlenes Kochgeschirr[1]	Einstellbereich[2]	
		werkseitig 9 Stufen mit Zwischenstufen	ganzzahlig 9 Stufen ohne Zwischenstufen
Ankochen von Wasser	Topf	Booster	Booster

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

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

Angaben für Prüfinstitute

Prüfspeisen nach EN 60350-2

Prüfgericht	∅ Gargeschirrboden (mm)	Deckel	Einstellbereich	
			Vorheizen	Zubereiten
Erwärmen von Öl	150	nein	–	1.0–1.5
Pfannkuchen	180 (Sandwichboden)	nein	9.0	5.0–6.0
Frittieren von tiefgekühlten Pommes Frites	180 mm (Öltopf)	nein	9.0	9.0
Warmhalten von Linseneintopf	150 (Sandwichboden)	ja (beim Warhalten)	7.0	Warmhalten

Funktionsweise von Induktionskochfeldern

Unter einer Induktionskochzone befindet sich eine Induktionsspule. Diese Spule erzeugt ein Magnetfeld, das direkt auf den Geschirrboden wirkt und ihn erhitzt. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Geschirrboden abgegebene Wärme.

Die Induktion funktioniert nur bei Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden. Das Kochfeld berücksichtigt automatisch die Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs.

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 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 Kochfelds weiterlaufen.

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).

Ungeeignetes Kochgeschirr

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

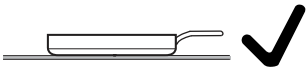
Kochgeschirr prüfen

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 zum Kochgeschirr

- Positionieren Sie das Kochgeschirr auf der entsprechenden Kochzone/ dem Kochbereich möglichst mittig.
- Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone ein Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser. Wenn der Topf zu klein ist, wird er nicht erkannt.

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



- 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 anpassen

Einstellungen aufrufen

Auf dem Kochfeld befindet sich kein Kochgeschirr.

- Schalten Sie das Kochfeld aus.
- Berühren Sie ⏻ *Ein/Aus* für ca. 6 Sekunden. In der Kochfeldanzeige werden die Sekunden runtergezählt.

Die Kochfeldanzeige zeigt *P*.

Die Kochzonenanzeigen zeigen Folgendes:

- *9* und eine Nummer zeigen den ausgewählten Quickparameter an
- *C* und eine Nummer zeigen den ausgewählten Code des ausgewählten Quickparameters an

Weitere Tasten leuchten.

- Berühren Sie ⏯ *Stop&Go*.

Die Kochfeldanzeige zeigt *PC*.

Die Kochzonenanzeigen zeigen Folgendes:

- *P* und eine Nummer zeigen den ausgewählten Parameter an.
- *C* und eine Nummer zeigen den ausgewählten Code des ausgewählten Parameters an.

Parameter einstellen

Die Einstellungen wurden aufgerufen.

- Berühren Sie + *Eingabe* oder den Slider so oft, bis die Kochzonenanzeigen die gewünschte Nummer des Parameters zeigen.
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.

In der Kochzonenanzeige vorne links leuchtet das *C* hell. In der Kochzonenanzeige vorne rechts steht die aktuell eingestellte Codenummer.

Code einstellen

Ein Parameter muss eingestellt sein.

- Berühren Sie + *Eingabe* so oft, bis die Kochzonenanzeige die gewünschte Nummer des Codes zeigt.
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.

Die Einstellung wurde gespeichert. Sie können jetzt die Einstellungen verlassen oder weitere Einstellungen anpassen.

Einstellungen beenden

Nicht gespeicherte Änderungen werden nicht übernommen.

- Berühren Sie ⏻ *Ein/Aus*.

Parameter[1]		Code	Einstellungen[2]
P01	Anmeldung WLAN	C00	**nicht aktiv/deaktiviert**
		C01	aktiv ohne Konfiguration
		C02	aktiv und konfiguriert (nicht anwählbar, zeigt ob die Verbindung erfolgreich war)
		C03	Verbindung über Bluetooth starten
		C04	WLAN wird auf Default (C01) zurückgesetzt
		C05	Funkmodul neustarten
P03	Einstellbereich der Leistungsstufen des Kochfelds	C00	**9 Leistungsstufen mit Zwischenstufen + Booster**
		C01	9 Leistungsstufen ohne Zwischenstufen + Booster
P04	Quittierungston bei Berührung einer Taste	C00	aus[3]
		C01	leise
		C02	mittel
		C03	**laut**
P05	Signalton der Zeitfunktionen	C00	aus
		C01	leise
		C02	mittel
		C03	**laut**
		C04	extra laut
P06	Signaltöne für Hinweise und Fehler	C00	aus (nur bei Hinweisen möglich)
		C01	leise (Mindestlautstärke für Fehler)
		C02	mittel
		C03	**laut**
P07	Maximale Betriebsdauer	C00	**Sicherheitsstufe 0**
		C01	Sicherheitsstufe 1
		C02	Sicherheitsstufe 2
P08	Inbetriebnahmesperre	C00	**Nur manuelle Aktivierung der Inbetriebnahmesperre**
		C01	Automatische Aktivierung der Inbetriebnahmesperre

Einstellungen anpassen

Parameter[1]		Code	Einstellungen[2]
P09	Reaktionsgeschwindigkeit der Tasten	C00	schnell
		C01	**normal**
		C02	langsam
P10	Reaktionsgeschwindigkeit der Taste Slider	C00	schnell
		C01	**normal**
		C02	langsam
P11	Permanente Topferkennung	C00	Permanente Topferkennung aus
		C01	**Permanente Topferkennung ein**
P12	Temperatur Warmhaltestufe	C00	**65–75 °C**
		C01	50–55 °C
		C02	80–90 °C
P15	Kontrast der Tastenbeleuchtung	C00	10%
		C01	**20%**
		C02	40%
P16	Einstellungen zurücksetzen	C00	**nichts zurücksetzen**
		C01	zurücksetzen aller Einstellungen
		C02	zurücksetzen der WLAN-Verbindung
P17	Werkeinstellung	C00	**Nicht Wiederherstellen der werkseitigen Einstellungen**
		C01	Wiederherstellen der werkseitigen Einstellungen
P21	Powermanagement[4]	C00	**aus**
		C01	1.000 W
		C02	2.000 W
		C03	3.000 W
		C04	3.680 W
		C05	4.000 W
		C06	4.500 W
		C07	5.000 W
		C08	6.000 W
		C09	7.000 W

Parameter[1]		Code	Einstellungen[2]
P52	Messeschaltung	C00	**Messeschaltung aus**
		C01	Messeschaltung ein[5]

[1] Nicht aufgeführte Parameter sind nicht belegt.

[2] Die werkseitige Einstellung ist jeweils fett gedruckt.

[3] Der Tastenton von ⏻ *Ein/Aus* wird nicht ausgeschaltet.

[4] Die Gesamtleistung des Kochfelds kann reduziert werden, um den Anforderungen des lokalen Netzanbieters zu entsprechen.
Codes mit Werten über der Anschlussleistung des Kochfelds werden nicht angezeigt.

[5] Nach Einschalten des Kochfelds erscheint für einige Sekunden in der Kochfeldanzeige dE im Wechsel mit On.

Modellkennung/Seriennummer anzeigen

Auf dem Kochfeld befindet sich kein Kochgeschirr.

- Schalten Sie das Kochfeld aus.
- Berühren Sie ⏻ *Ein/Aus* für ca. 6 Sekunden. In der Kochfeldanzeige werden die Sekunden runtergezählt.

Die Kochfeldanzeige zeigt *P*.

Die Kochzonenanzeigen zeigen Folgendes:

- ٩ und eine Nummer zeigen den ausgewählten Quickparameter an
- *C* und eine Nummer zeigen den ausgewählten Code des ausgewählten Quickparameters an

Weitere Tasten leuchten.

- Berühren Sie + *Eingabe* oder den Slider so oft, bis die Kochzonenanzeigen Folgendes zeigen: *٩03*
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.
- Berühren Sie + *Eingabe* so oft, bis die Kochzonenanzeigen Folgendes zeigen: *C01*
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.

In der Kochfeldanzeige erscheinen nacheinander Ziffern, getrennt durch einen Strich.

Beispiel: *12 34* (Modellkennung KM 1234) – *1 23 45 67 89* (Seriennummer)

Softwarestand anzeigen

Auf dem Kochfeld befindet sich kein Kochgeschirr.

- Schalten Sie das Kochfeld aus.
- Berühren Sie ⏻ *Ein/Aus* für ca. 6 Sekunden. In der Kochfeldanzeige werden die Sekunden runtergezählt.

Die Kochfeldanzeige zeigt *P*.

Die Kochzonenanzeigen zeigen Folgendes:

- ٩ und eine Nummer zeigen den ausgewählten Quickparameter an
- *C* und eine Nummer zeigen den ausgewählten Code des ausgewählten Quickparameters an

Weitere Tasten leuchten.

- Berühren Sie + *Eingabe* oder den Slider so oft, bis die Kochzonenanzeige Folgendes zeigen: *٩02*
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.
- Berühren Sie + *Eingabe* so oft, bis die Kochzonenanzeigen Folgendes zeigen: *C01*
- Berühren Sie 🔔 *Timer*.

In der Kochfeldanzeige erscheinen 3 Ziffern:

Beispiel: *1.23* = Softwarestand 1.23.

Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs können sämtliche Teile des Kochfelds heiß sein.

Schalten Sie das Kochfeld aus.

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

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

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

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.

Bei der Reinigung mit einem Handspülmittel werden nicht alle Verschmutzungen 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 Glaskeramikreiniger.

▶ Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Dampfreiniger.

▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen Gegenstände.

Reinigungsintervall

- Vor jedem Benutzen:
  Reinigen Sie das gesamte Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs.
- Nach jedem Benutzen:
  Reinigen Sie das gesamte Kochfeld.
- 1-mal pro Woche:
  Um auszuschließen das Rückstände von Reinigungsmitteln eingebrannt werden, reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger oder einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Glaskeramikflächen reinigen

Leichte Verschmutzungen entfernen

- Reinigen Sie die gesamte Glaskeramikfläche mit einem feuchten, weichen Tuch und verdünntem Handge-

schirrspülmittel. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Starke Verschmutzungen entfernen

- Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Wischtuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 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.

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
In einer Kochzonenanzeige blinkt U.	Auf der Kochzone befindet sich kein Kochgeschirr. Auf der Kochzone befindet sich ungeeignetes Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser des aufgesetzten Kochgeschirrs ist zu klein. Geeignetes Geschirr wurde von der Kochzone entfernt. Wenn kein oder ungeeignetes Kochgeschirr aufgesetzt wird, schaltet sich die Kochzone nach 3 Minuten automatisch aus. ■ Setzen Sie innerhalb von 3 Minuten geeignetes Kochgeschirr auf. U erlischt. Der Kochvorgang wird mit den zuvor vorgenommenen Einstellungen gestartet/fortgesetzt. ■ Wenn Sie anderes Kochgeschirr und/oder Lebensmittel verwenden, passen Sie die Einstellungen an.
Nach Einschalten des Kochfelds oder Berühren einer Taste erscheint für einige Sekunden in der Kochfeldanzeige LOC im Wechsel mit On.	Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre.
	Die Tastensperre ist aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Tastensperre.
Nach Einschalten des Kochfelds zeigt die Kochfeldanzeige kurz dE im Wechsel mit On. Die Kochzonen werden nicht heiß.	Das Kochfeld befindet sich in der Messeschaltung. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
In der Kochfeldanzeige blinkt *E* und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Eine oder mehrere Tasten sind bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Lebensmittel oder abgelegte Gegenstände. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen oder Gegenstände.
In der Kochfeldanzeige blinkt *Err* im Wechsel mit *044*.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. ■ Beseitigen Sie die Ursachen der Überhitzung. ■ Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds. ■ Erscheint die Fehlermeldung weiterhin, fordern Sie den Kundendienst an.
In der Kochfeldanzeige blinkt *Err* im Wechsel mit *110*, *111*, *112* oder *113*.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. ■ Trennen Sie das Kochfeld vom Elektronetz. ■ Fordern Sie den Kundendienst an. Das Kochfeld muss gemäß Anschlussschema angeschlossen werden.
In der Kochfeldanzeige *Err* im Wechsel mit *126*, *127*, *128* oder *129*.	Der Lüfter ist blockiert oder defekt. ■ Prüfen Sie, ob der Lüfter durch einen Gegenstand blockiert ist. ■ Entfernen Sie den Gegenstand ■ Zeigt die Kochfeldanzeige die Fehlermeldung weiterhin, fordern Sie den Kundendienst an.
Die Kochfeldanzeige zeigt eine in dieser Tabelle nicht aufgeführte Meldung.	In der Elektronik ist ein Fehler aufgetreten. ■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds für ca. 1 Minute. ■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.

Unerwartetes Verhalten

Problem	Ursache und Behebung
Die Leistungsstufe 9 wird automatisch reduziert, wenn Sie bei der verbundenen Kochzone ebenfalls die Leistungsstufe 9 einstellen.	Bei gleichzeitigem Betrieb auf Leistungsstufe 9 wird die mögliche Gesamtleistung überschritten. ■ Verwenden Sie eine andere Kochzone.

Problem	Ursache und Behebung
Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Die Betriebsdauer war zu lang. ■ Schalten Sie das Kochfeld oder die Kochzone wieder ein.
	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. ■ Beseitigen Sie die Ursachen der Überhitzung. ■ Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds. ■ Falls das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.
Die Kochzone arbeitet mit der eingestellten Leistungsstufe nicht wie gewohnt.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. ■ Beseitigen Sie die Ursachen der Überhitzung. ■ Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds. ■ Falls das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.
Die Boosterstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. ■ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. ■ Beseitigen Sie die Ursachen der Überhitzung. ■ Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds. ■ Falls das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.

Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

Problem	Ursache und Behebung
Bei eingeschalteter Ankochautomatik kommt der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen.	Große Lebensmittelmengen werden erhitzt. ■ Kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück.
	Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht. ■ Verwenden Sie anderes Kochgeschirr, das die Wärme besser leitet.

Probleme beheben

Allgemeine Probleme oder technische Störungen

Problem	Ursache und Behebung
Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen 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 Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten oder die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstrom-Schutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters das Kochfeld noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Bei Betrieb des neuen Kochfelds 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 Kochfelds ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Das Kühlgebläse läuft so lange, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.

Problem	Ursache und Behebung
Verschiedene Probleme mit Einstellungen, z. B. Problemen mit der Vernetzung	Änderungen von Einstellungen können zu Konflikten untereinander führen. Schwankungen des WLAN-Signals können zu Konflikten führen. Wenn Sie Einstellungen auf Werkeinstellungen zurücksetzen, werden bestehende Einstellungen gelöscht. Dokumentieren Sie bestehende Einstellungen um bestehende Einstellungen wiederherzustellen. ■ Setzen Sie Einstellungen auf die Werkeinstellungen zurück.
	Sie können alle Einstellungen zurücksetzen oder nur einzelne Einstellungen wie z. B. die WLAN-Einstellungen.

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 den Typenschilddaten.

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.

Technische Daten

Frequenzband des WLAN-Moduls	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Sendeleistung des WLAN-Moduls	≤ 100 mW
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	≤ 0,5 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Bereitschaftsbetrieb	≤ 2 W
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand	10 Min.
Zeitdauer bis automatisches Schalten in vernetzten Bereitschaftsbetrieb	10 Min.

Produktdatenblätter

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

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX
Art der Kochmulde	Einbau
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 100–160 mm 2. = Ø 120–190 mm 3. = 230 x 390 mm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 172,4 Wh/kg 2. = 171,7 Wh/kg 3. = 176,9 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	173,7 Wh/kg
- Vario-Kochzone / vorne links / Induktion	
- Vario-Kochzone / hinten links / Induktion	
- PowerFlex-Kochbereich / rechts / Induktion	

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Technische Daten

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	KM 8482 FR, KM 8482 FL
Art der Kochmulde	Einbau
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 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 460 mm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,6 Wh/kg 3. = 176,8 Wh/kg 4. = 171,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	173,7 Wh/kg
- Vario-Kochzone / vorne links / Induktion	
- Vario-Kochzone / hinten mittig / Induktion	
- PowerFlex XL-Kochbereich / rechts / Induktion	

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas
Art der Kochmulde	Einbau
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 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 390 mm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,1 Wh/kg 3. = 177,9 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	174,6 Wh/kg
- Vario-Kochzone / vorne links / Induktion	
- Vario-Kochzone / hinten mittig / Induktion	
- PowerFlex-Kochbereich / rechts / Induktion	

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

Deutschland:

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

Telefon: +49 5241 22 44 666*
* unsere Erreichbarkeitszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage

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

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 (Kundendienst)
+352 497 11 30
Mo-Do 8.30-17.00 Uhr
Fr 8.30-16.00 Uhr

Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8482 FR,
KM 8482 FL, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas

de-DE, AT

M.-Nr. 12 939 260 / 03 / 002