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. 12 985 280

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen ... **4**

Nachhaltigkeit und Umweltschutz **11**

Installieren ... **12**
Sicherheitshinweise zum Einbau ... 12
Sicherheitsabstände ... 13
Einbaumaße ... 17
KM 8460 FR, KM 8560 FR ... 17
Kochfeld einbauen ... 18
Arbeitsplatte für den Einbau vorbereiten ... 18
Kochfeld einsetzen ... 18
Elektroanschluss ... 19

Kennenlernen ... **20**
Ihr Kochfeld ... 20
KM 8460 FR ... 20
KM 8560 FR ... 21
Bedien- und Anzeigeelemente ... 21
Kochzonendaten ... 22
Powermanagement ... 24
Spezialfunktionen ... 24
PowerFlex-Kochbereich ... 24
Booster des Kochfelds ... 24
Ankochautomatik ... 24
Inbetriebnahmesperre ... 24
Warmhalten ... 24
Messeschaltung ... 24
Restwärmeanzeige ... 24
Sicherheitsausschaltung ... 25
Überhitzungsschutz ... 25
Nachkaufbares Zubehör ... 26

Inbetriebnehmen ... **27**
Kochfeld auspacken ... 27
Kochfeld erstmalig reinigen ... 27
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen ... 27

Bedienen ... **28**
Sicherheitshinweise zum Bedienen 28
Kochfeld einschalten ... 28
Kochfeld/Kochzone ausschalten ... 28
Kochgeschirr auf PowerFlex-Kochbereichen positionieren ... 28
Leistungsstufen des Kochfelds ... 29
Leistungsstufe einer Kochzone einstellen ... 29
Leistungsstufe einer Kochzone ändern ... 29
PowerFlex-Kochbereich ... 29
PowerFlex-Kochzonen verbinden ... 29
PowerFlex-Kochzonen trennen ... 30
Booster ... 30
Booster aktivieren ... 30
Booster deaktivieren ... 30
Inbetriebnahmesperre ... 30
Inbetriebnahmesperre aktivieren ... 30
Inbetriebnahmesperre deaktivieren ... 30
Warmhalten ... 30
Warmhalten aktivieren ... 30
Warmhalten deaktivieren ... 30
Tipps zum Warmhalten ... 31
Messeschaltung aktivieren/deaktivieren ... 31

Einstellbereiche der Leistungsstufen des Kochfelds ... **32**
Angaben für Prüfinstitute ... 33

Gut zu wissen ... **34**
Funktionsweise von Induktionskochfeldern ... 34
Geräusche ... 34
Kochgeschirr ... 34

Reinigen und pflegen ... **36**
Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege ... 36
Reinigungsintervall ... 36
Glaskeramikflächen reinigen ... 36
Ungeeignete Reinigungsmittel ... 37

Probleme beheben ... **38**
Meldungen in den Anzeigen/im Display ... 38

Unerwartetes Verhalten 39
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis 40
Allgemeine Probleme oder technische Störungen..... 41

Kundendienst..... **42**
Kontakt bei Störungen 42
Typenschild 42
Garantie 42

Technische Daten..... **43**
Technische Daten..... 43
Produktdatenblätter 43
Konformitätserklärung 44

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

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

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

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.

▶ Das Kochfeld darf nur mit den von Miele vorgegebenen Herden kombiniert werden. Bei Kombination mit anderen Herden erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.

▶ 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 muss von einer Elektrofachkraft an den Herd angeschlossen werden.

▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

▶ 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

▶ 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.

▶ 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 Kochzonenanzeigen können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen im Bereich der Kochzonenanzeigen 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.

▶ Verwenden Sie auf einer Kochzone oder einem PowerFlex-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.

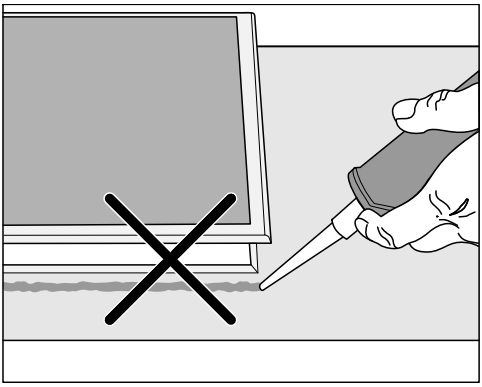
Durch unsachgemäßen Einbau kann das Kochfeld beschädigt werden.

Lassen Sie das Kochfeld nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen und an den Herd 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.



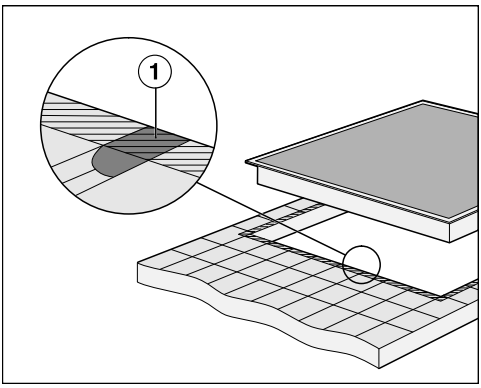
⚠ Schäden durch falschen Einbau.

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.

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.



▶ 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.

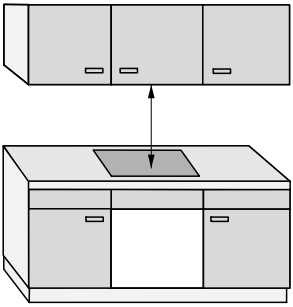
▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des Kochfelds keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.

▶ 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.

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.

Installieren

Sicherheitsabstand hinter und seitlich des Kochfelds

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

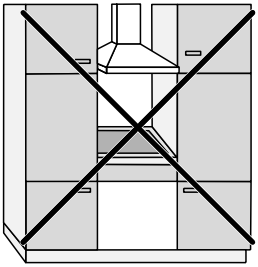
- **hinten** ① vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
  50 mm

  und

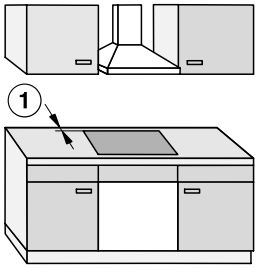
- **rechts** ② vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
  50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 200 mm

  oder

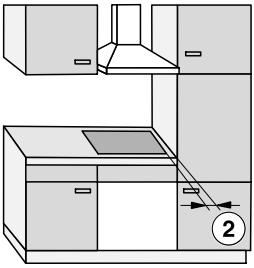
- **links** ③ vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
  50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 200 mm



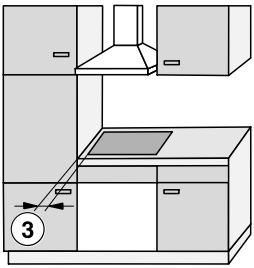
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert



Nicht empfehlenswert

Sicherheitsabstand unterhalb des Kochfelds

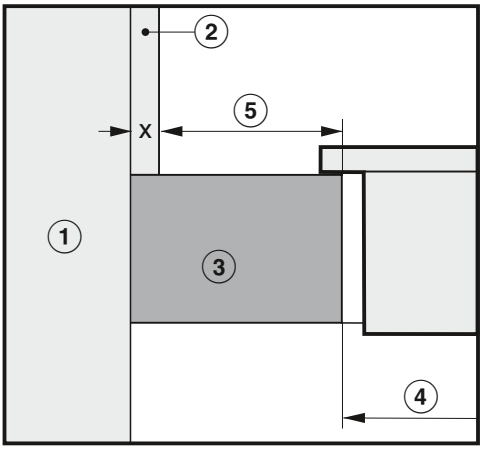
Um die Belüftung des Kochfelds zu gewährleisten, ist unterhalb des Kochfelds ein Sicherheitsabstand zu einem Backofen erforderlich.

Der Sicherheitsabstand ab Unterkante Kochfeld bis Oberkante Backofen muss ≥ 15 mm betragen.

Installieren

Sicherheitsabstand zur Nischenverkleidung

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



① Mauerwerk

② Maß x = Stärke der Nischenverkleidung

③ Arbeitsplatte

④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte

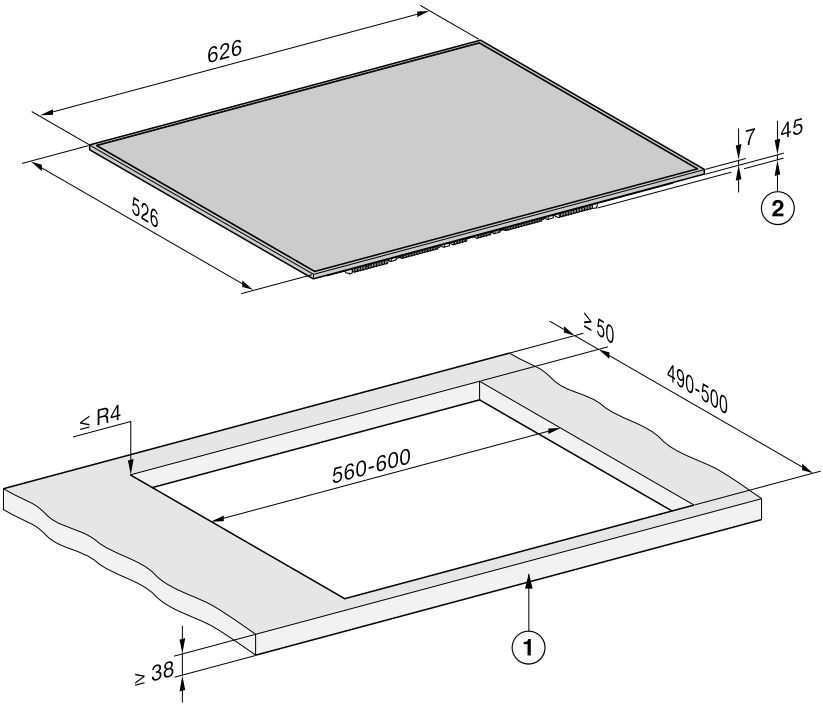
⑤ Mindestabstand bei
brennbaren Materialien (z. B. Holz)
nicht brennbaren Materialien (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen)

	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

KM 8460 FR, KM 8560 FR



Alle Maße sind in mm angegeben.

① vorn

② Kochfeldhöhe

Kochfeld einbauen

Arbeitsplatte für den 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 einsetzen

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

- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtband unter den Rand des Kochfelds. Die Stoßkante (Anfang und Ende) des Dichtbands darf nicht in einer Ecke sein. Geben Sie auf die Stoßkante des Dichtbands etwas Silikon-Fugendichtungsmittel. Kleben Sie das Dichtband nicht unter Zug auf.
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfelds durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld mittig in den Ausschnitt. Achten Sie darauf, dass die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.
- Wenn die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte aufliegt, können die Eckenradien (≤ R4) mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

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

- Stecken Sie die Steckergehäuse am Ende der Anschlussleitung in die Steckbuchsen am Herd.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.

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 an den Herd 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. Der Berührungsschutz darf nicht ohne Werkzeug entfernbar sein.

Anschlussdaten

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

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE (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

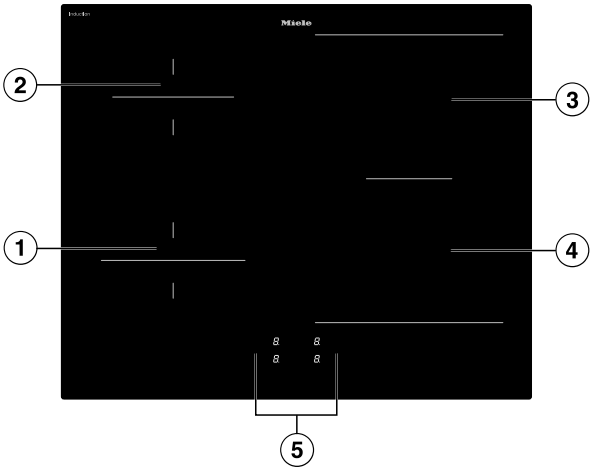
- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus).

FI-Schutzschalter

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

Ihr Kochfeld

KM 8460 FR



① Kochzone mit Booster

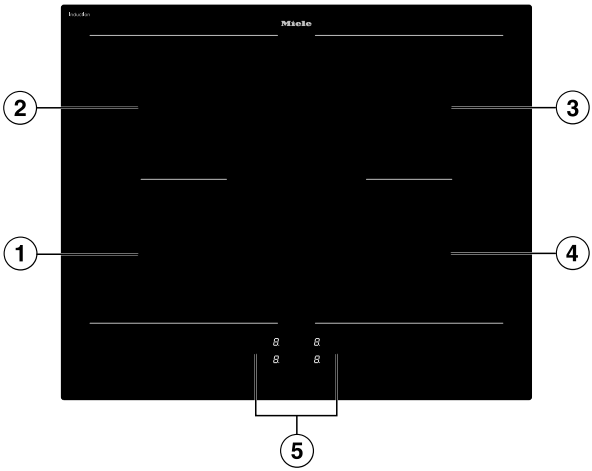
② Kochzone mit Booster

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

④ PowerFlex-Kochzone mit Booster

⑤ Kochzonenanzeige

KM 8560 FR



① PowerFlex-Kochzone mit Booster

② PowerFlex-Kochzone mit Booster
kombinierbar mit PowerFlex-Kochzone ① zum PowerFlex-Kochbereich

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

④ PowerFlex-Kochzone mit Booster

⑤ Kochzonenanzeige

Bedien- und Anzeigeelemente

Knebel Symbole

Symbol	Beschreibung
0	Kochzone aus
▯	Warmhalten oder PowerFlex-Kochzonen verbinden
B I	Booster einschalten
▬▬▬▬▬▬▬▬	Schwellbalken
⏩	Ankochautomatik aktivieren

Kennenlernen

Kochzonenanzeige

Symbol	Beschreibung
h	Warmhalten
1 bis 9	Leistungsstufe
A	Ankochautomatik
b	Booster
u	Kochgeschirr fehlt oder ist ungeeignet
=	Restwärmeanzeige
LC	Inbetriebnahmesperre ist aktiviert
dE	Messeschaltung ist aktiviert
0000	Messeschaltung ist deaktiviert

Kochzonendaten

KM 8460 FR					
Kochzone	Größe in cm[1]		Max. Leistung in Watt bei 230 V[2]		Gekoppelte Kochzone[3]
	Ø	▭			
①	12–19	–	normal Booster	1.850 3.000	③
②	10–16	–	normal Booster	1.400 2.200	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	①
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	②
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	4.200 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 8560 FR					
Kochzone	**Größe in cm**[1]		**Max. Leistung in Watt bei 230 V**[2]		**Gekoppelte Kochzone**[3]
	Ø	▭			
①	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	③
②	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	①
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	②
① + ② ③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	4.200 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.

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.

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.

Spezialfunktionen

PowerFlex-Kochbereich

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

Sie können die PowerFlex-Kochzonen zu einem PowerFlex-Kochbereich verbinden, wenn Sie ein ausreichend großes Kochgeschirr aufsetzen.

Booster des Kochfelds

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

Ankochautomatik

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

Inbetriebnahmesperre

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

Warmhalten

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

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

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

Spezialfunktion/Leistungsstufe	Maximale Betriebsdauer [Std:min]
Warmhalten	2:00
1	10:00
2	5:00
3	5:00
4	4:00
5	3:00
6	2:00
7	2:00
8	2:00
9	1:00

Kochzonen in Betrieb während Pyrolysestart

Ein gleichzeitiger Betrieb von Kochzonen und Pyrolysefunktion (siehe Gebrauchs- und Montageanweisung des Herdes) ist nicht möglich, wenn Ihr Kochfeld mit einem der folgenden Herde kombiniert ist:

- H 2455 IP
- H 2457 IP

Wenn eine Kochzone in Betrieb ist und der Pyrolysebetrieb gestartet wird, schaltet sich die Kochzone aus. Die Leistungsstufe in der betreffenden Kochzonenanzeige erlischt und in der Kochzonenanzeige hinten links leuchtet *P* und hinten rechts leuchtet *U*.

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 oder mehrere 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.

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.

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 die Kochzonen nach Gebrauch aus, indem Sie den Knebel auf **0** drehen.

▶ Erhitzen Sie Pfannen mit Antihaftbeschichtung niemals mit dem Booster.

Kochfeld einschalten

- Um das Kochfeld einzuschalten, müssen Sie bei einer Kochzone eine Leistungsstufe einstellen.

Kochfeld/Kochzone ausschalten

Kochzone ausschalten

- Um eine Kochzone auszuschalten, drehen Sie den Knebel nach links auf **0**.

Die Leistungsstufe in der Kochzonenanzeige erlischt.

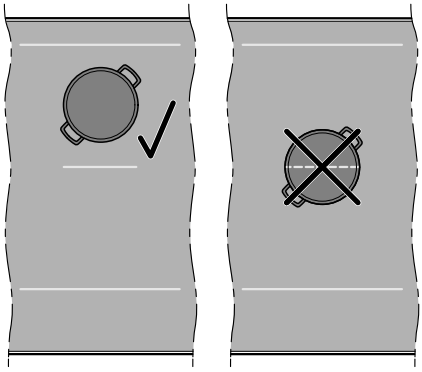
Kochfeld ausschalten

- Um das Kochfeld auszuschalten, schalten Sie alle Kochzonen aus.

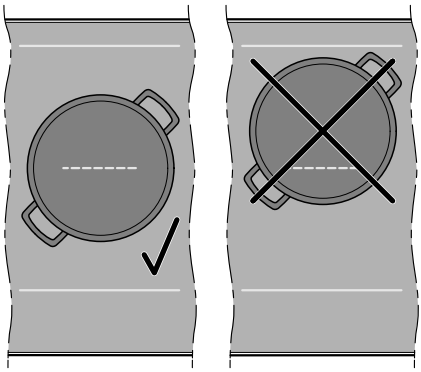
Kochgeschirr auf PowerFlex-Kochbereichen positionieren

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

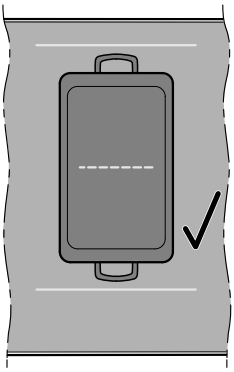
- Positionieren Sie das Kochgeschirr wie nachfolgend dargestellt:



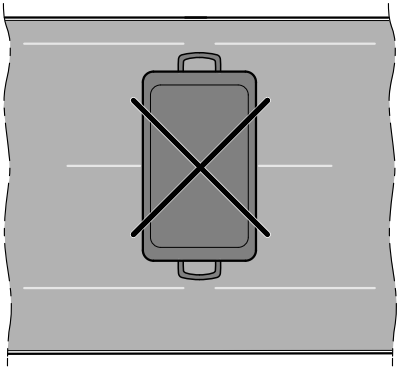
PowerFlex-Kochzone



PowerFlex-Kochbereich 1



PowerFlex-Kochbereich 1



PowerFlex-Kochbereich

[1] Wenn Sie das Kochgeschirr richtig positionieren, können Sie den PowerFlex-Kochbereich mit der Bedienung der vorderen Kochzone steuern.

Leistungsstufen des Kochfelds

Leistungsstufe einer Kochzone einstellen

Die Knebel dürfen nicht über **B I** hinaus auf ⏩ oder **0** gedreht werden.

- Drehen Sie den Knebel der gewünschten Kochzone nach rechts, bis die zugehörigen Anzeige Kochzonenanzeige die gewünschte Leistungsstufe anzeigt.

Leistungsstufe einer Kochzone ändern

- Drehen Sie den Knebel der gewünschten Kochzone nach links oder rechts, bis in der Kochzonenanzeige die gewünschte Leistungsstufe geändert ist.

PowerFlex-Kochbereich

PowerFlex-Kochzonen verbinden

Die Einstellungen für den Kochbereich werden mit dem Knebel der vorderen PowerFlex-Kochzone gesteuert.

Der Knebel der vorderen PowerFlex-Kochzone steht auf **0**.

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

In der Kochzonenanzeige der hinteren Kochzone leuchtet ▔.

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

PowerFlex-Kochzonen trennen

■ Drehen Sie beide Knebel nach links auf **0**.

Booster

Booster aktivieren

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

- je nach Modell, einer beliebigen Kochzone einer Seite und dem Flex-Kochbereich der anderen Seite

Der Booster ist für maximal 15 Minuten aktiv.

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

Die Kochzonenanzeige zeigt *b*.

Booster deaktivieren

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

■ Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Das Boostersymbol erlischt.

Inbetriebnahmesperre

Inbetriebnahmesperre aktivieren

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

■ Drehen Sie gleichzeitig die Knebel der beiden vorderen Kochzonen nach links bis zum Anschlag. Halten Sie die Knebel in dieser Position, bis die Kochzonenanzeige Folgendes anzeigt: *LC*.

Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert.

Wenn eine Leistungsstufe eingestellt wird, zeigt die Kochzonenanzeige für einige Sekunden *LC*.

Inbetriebnahmesperre deaktivieren

■ Drehen Sie gleichzeitig die Knebel der beiden vorderen Kochzonen nach links bis zum Anschlag. Halten Sie die Knebel in dieser Position, bis die Kochzonenanzeige Folgendes **nicht mehr** anzeigt: *LC*.

Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert.

Warmhalten

Warmhalten aktivieren

Die jeweils hintere PowerFlex-Kochzone hat keine Spezialfunktion Warmhalten.

■ Drehen Sie den Knebel nach rechts auf ⎕.

Die Kochzonenanzeige zeigt *h*.

Warmhalten deaktivieren

■ Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

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

■ Drehen Sie den Knebel der Kochzone vorn links nach links und halten Sie ihn.

■ Drehen Sie den Knebel der Kochzone vorn rechts zweimal kurz nach links und dann so lange nach links, bis die Kochzonenanzeige Folgendes zeigt:

- *dE* (Messeschaltung aktiviert)

oder

- *0000* (Messeschaltung deaktiviert)

Einstellbereiche der Leistungsstufen des Kochfelds

	Empfohlenes Kochgeschirr[1]	Einstellbereich[2]
Schmelzen von Butter	Topf	1–2
Schmelzen von Schokolade		
Auflösen von Gelatine		
Warmhalten von Gerichten, die leicht ansetzen		
Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit		2–4
Quellen von Reis		
Auftauen von Tiefkühlgemüse im Block		
Kochen von Milchbrei		
Erwärmen von flüssigen oder halbfesten Gerichten		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	5–6
Dünsten von Fisch		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
schonendes Braten (z. B. Frikadellen, Hähnchenbrust)	Pfanne	
Braten (z.B. Fischfilet, Schnitzel, Spiegeleier)		6–7
kräftiges/scharfes Anbraten (z.B. Steak, kleine Fleischmengen, Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer)		7–8
Frittieren z.B. Pommes	Topf mit hohem Rand	9
Anbraten von großen Fleischmengen	Topf mit hohem Rand oder Bräter	
Ankochen von Wasser	Topf	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	–	1–2
Pfannkuchen	180 (Sandwichboden)	nein	9	5–6
Frittieren von tiefgekühlten Pommes Frites	180 mm (Öltopf)	nein	9	9
Warmhalten von Linseneintopf	150 (Sandwichboden)	ja (beim Warhalten)	7	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

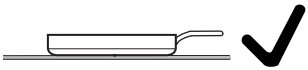
Kochgeschirr prüfen

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.

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

Probleme beheben

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 leuchtet U oder blinkt im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe oder A.	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.
Der Knebel steht nicht auf 0, für die Kochzone ist eine Leistungsstufe eingestellt. Die Kochzone heizt nicht. In der Kochzonenanzeige leuchtet 0 oder blinkt im Wechsel mit H.	Der Strom war während des Betriebes ausgefallen. Die Kochzone ist seit mehr als 3 Minuten eingeschaltet, ohne dass geeignetes Kochgeschirr aufgesetzt wurde. Die Betriebsdauer einer Kochzone wurde überschritten. ■ Drehen Sie den Knebel auf **0**. Die Kochzone kann wieder in Betrieb genommen werden.

Problem	Ursache und Behebung
Nach Einschalten einer Kochzone erscheint für einige Sekunden in der Kochzonenanzeige vorne links L und vorne rechts C.	Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre.
Nach Einschalten einer Kochzone zeigen die Kochzonenanzeigenfür einige Sekunden vorne links d und vorne rechts E. Die Kochzonen werden nicht heiß.	Die Messeschaltung ist eingestellt. ■ Drehen Sie den Knebel der Kochzone vorn links nach links und halten Sie ihn. ■ Drehen Sie den Knebel der Kochzone vorn rechts zweimal kurz nach links und dann so lange nach links, bis die Kochzonenanzeige 0000 zeigt.
In einer Kochzonenanzeige blinkt F.	Der Knebel ist länger als 30 Sekunden nach rechts oder links überdreht. ■ Drehen Sie den Knebel auf **0**. Wenn die Fehlermeldung nicht nicht erlischt, liegt ein technischer Fehler vor. Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Die Kochzonenanzeigen hinten links zeigen P und hinten rechts Y. Eventuell im Wechsel mit der Restwärmeanzeige.	Pyrolysebetrieb des Herdes wurde aktiviert. ■ Drehen Sie den Kochzonenknebel auf **0** oder brechen Sie den Pyrolysebetrieb ab (siehe Gebrauchs- und Montageanweisung des Herds).
Die Kochzonenanzeige 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.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
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.

Allgemeine Probleme oder technische Störungen

Problem	Ursache und Behebung
Die Kochzonen werden nicht heiß.	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. ■ Drehen Sie die Knebel auf **0**. ■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Kochfeld vom Elektronetz, indem Sie: – Den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten oder die Schmelzsicherung ganz herausdrehen. – Den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) 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.

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

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

Produktdatenblätter

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

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	KM 8460 FR
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 140–190 mm 2. = Ø 100–160 mm 3. = 230 x 390 mm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 174,7 Wh/kg 2. = 172,4 Wh/kg 3. = 178,2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	175,1 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 8560 FR
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. = 230 x 390 mm 2. = 230 x 390 mm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 178,2 Wh/kg 2. = 178,2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	178,2 Wh/kg
- PowerFlex-Kochbereich / links / 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 8460 FR, KM 8560 FR

de-DE, AT

M.-Nr. 12 985 280 / 03 / 002