

## Gebrauchs- und Montageanweisung Induktionskochfelder



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

# Inhalt

---

<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	4
<b>Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> .....	15
<b>Übersicht</b> .....	16
Kochfeld .....	16
KM 7200 FR .....	16
KM 7201 FR .....	17
KM 7210 FR .....	18
KM 7262 FR .....	19
Bedien- und Anzeigeelemente .....	20
Kochzonendaten .....	22
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	24
Kochfeld erstmalig reinigen .....	24
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen .....	24
<b>Induktion</b> .....	25
Funktionsweise .....	25
Kochgeschirr .....	25
Geräusche .....	27
<b>Tipps zum Energiesparen</b> .....	28
<b>Einstellbereiche</b> .....	29
<b>Bedienung</b> .....	30
Bedienprinzip .....	30
Kochfeld einschalten .....	31
Leistungsstufe einstellen .....	31
Leistungsstufe ändern .....	31
Kochzone/Kochfeld ausschalten .....	31
Restwärmanzeige .....	32
Leistungsstufe einstellen - erweiterter Einstellbereich .....	32
Ankochautomatik .....	33
Booster .....	34
Warmhalten .....	35
<b>Timer</b> .....	36
Kurzzeit .....	36
Kochzone automatisch ausschalten .....	37
Timerfunktionen gleichzeitig nutzen .....	38
<b>Zusatzfunktionen</b> .....	39
Stop & Go .....	39

---

Recall.....	39
Demonstrationsmodus .....	40
Kochfelddaten anzeigen lassen.....	40
<b>Sicherheitseinrichtungen</b> .....	41
Inbetriebnahmesperre/Verriegelung .....	41
Sicherheitsausschaltung .....	43
Überhitzungsschutz.....	44
<b>Programmierung</b> .....	45
<b>Angaben für Prüfinstitute</b> .....	48
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	49
<b>Was tun, wenn ...</b> .....	51
<b>Nachkaufbares Zubehör</b> .....	54
<b>Kundendienst</b> .....	55
Kontakt bei Störungen .....	55
Typenschild .....	55
Garantie.....	55
<b>Installation</b> .....	56
Sicherheitshinweise zum Einbau .....	56
Sicherheitsabstände.....	57
Hinweise zum Einbau .....	61
Einbaumaße.....	62
KM 7200 FR .....	62
KM 7201 FR .....	63
KM 7210 FR .....	64
KM 7262 FR .....	65
Einbau .....	66
Elektroanschluss .....	67
<b>Produktdatenblätter</b> .....	70

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

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

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

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

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

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter 8 Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Kochfeld so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Kochfeld spielen.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ Verbrennungsgefahr. Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.
- ▶ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.
- ▶ 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 Verriegelung 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. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie das Kochfeld auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Kochfeld in Betrieb.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Das Kochfeld darf nicht an Inselwechselrichter angeschlossen werden, die bei einer autonomen Stromversorgung, z. B. **Solarstromversorgung**, eingesetzt werden. Beim Einschalten des Kochfeldes kann es sonst durch Spannungsspitzen zu einer Sicherheitsausschaltung kommen. Die Elektronik kann beschädigt werden.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Kochfeld auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie das Kochfeld damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Dieses Kochfeld darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (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 Kochfeldes. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Kochfeldes.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Kochfeld nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- ▶ Das Kochfeld muss von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektrofachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie
  - die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
  - die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
  - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ **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.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## 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.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Bei eingeschaltetem Kochfeld, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Kochfeld abgelegte metallische Gegenstände erhitzen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden. Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus.
- ▶ Sie können sich am heißen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen 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 Kochfeldes verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.
- ▶ Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen, wenn sie unter den Geschirrboden gelangen. Achten Sie darauf, dass die Glaskeramikscheibe und der Geschirrboden sauber sind, bevor Sie Kochgeschirr aufsetzen.
- ▶ Herabfallende Gegenstände (auch leichte Gegenstände wie Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glaskeramikscheibe fallen.
- ▶ Heiße Gegenstände auf den Sensortasten und Anzeigen können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf den Sensortasten und Anzeigen ab.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das 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 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 Kochfeldes entsteht ein elektromagnetisches Feld. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist jedoch unwahrscheinlich. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- ▶ Das elektromagnetische Feld des eingeschalteten Kochfeldes kann die Funktion magnetisierbarer Gegenstände beeinträchtigen. Kreditkarten, Speichermedien, Taschenrechner usw. dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfeldes befinden.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Metallische Gegenstände, die in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerer, intensiver Benutzung des Kochfeldes heiß werden.
- ▶ Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befindet, müssen Sie auf einen ausreichenden Abstand zwischen dem Schubladeninhalt und der Unterseite des Kochfeldes achten, damit die ausreichende Kühlluftzufuhr für das Kochfeld gewährleistet ist.
- ▶ Wenn sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befindet, bewahren Sie keine spitzen oder kleinen Gegenstände, Papier, Servietten usw. in der Schublade auf. Diese Gegenstände können durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse eindringen oder angesaugt werden können und so das Kühlluftgebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.
- ▶ Verwenden Sie auf einer Kochzone oder einer Bräterzone 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.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Reinigung und Pflege

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

## Entsorgung der Transportverpackung

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

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

## Entsorgung des Altgerätes

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



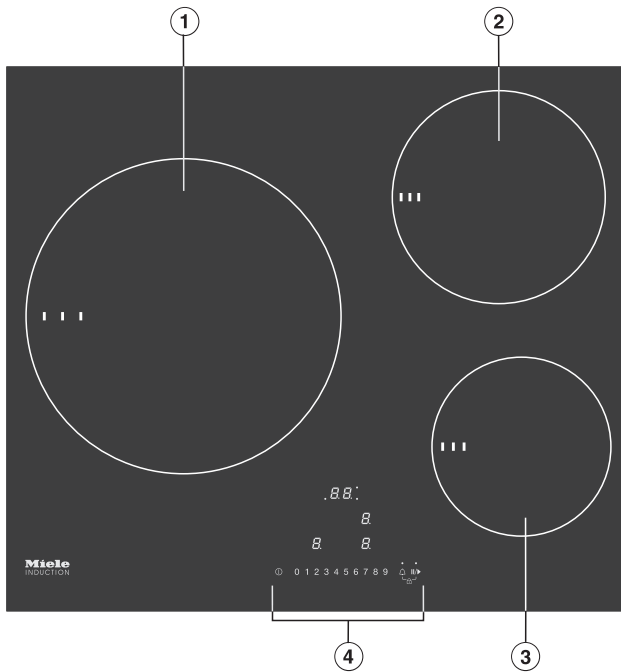
Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

# Übersicht

---

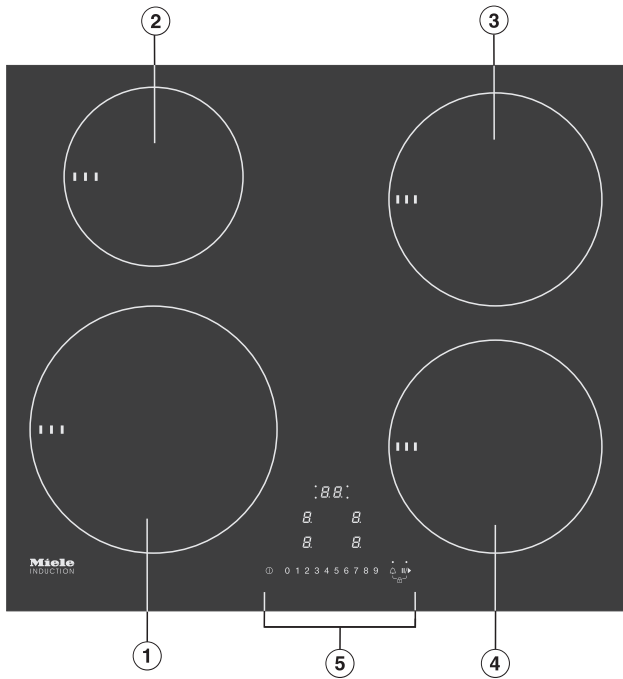
## Kochfeld

KM 7200 FR



- ① Kochzone mit TwinBooster
- ② Kochzone mit TwinBooster
- ③ Kochzone mit TwinBooster
- ④ Bedien- und Anzeigeelemente

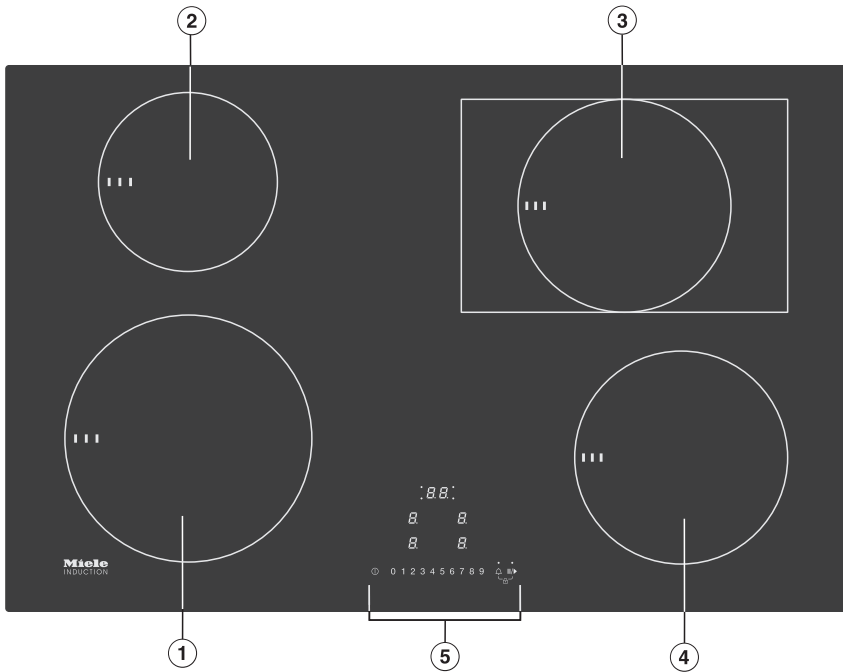
## KM 7201 FR



- ① Kochzone mit TwinBooster
- ② Kochzone mit TwinBooster
- ③ Kochzone mit TwinBooster
- ④ Kochzone mit TwinBooster
- ⑤ Bedien- und Anzeigeelemente

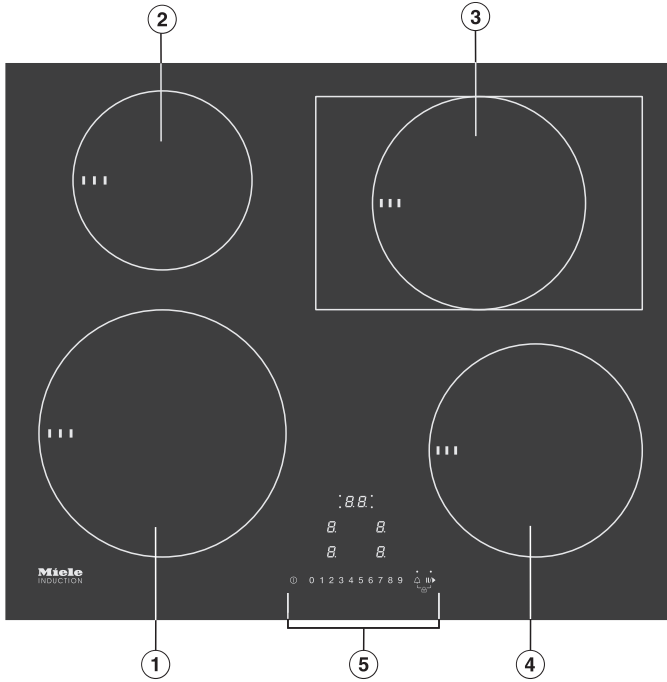
# Übersicht

KM 7210 FR



- ① Kochzone mit TwinBooster
- ② Kochzone mit TwinBooster
- ③ Bräterzonezone mit TwinBooster
- ④ Kochzone mit TwinBooster
- ⑤ Bedien- und Anzeigeelemente

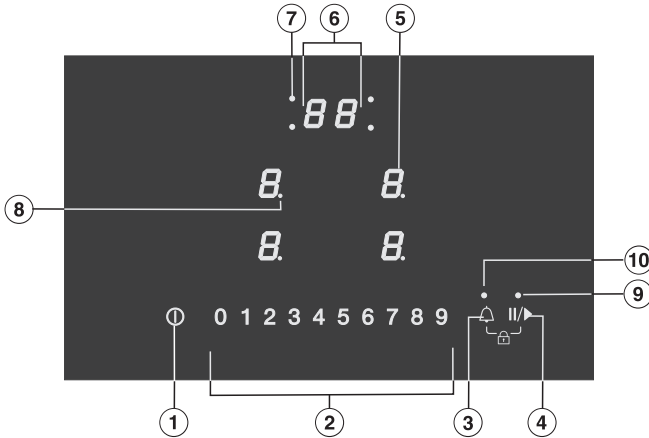
## KM 7262 FR



- ① Kochzone mit TwinBooster
- ② Kochzone mit TwinBooster
- ③ Bräterzone mit TwinBooster
- ④ Kochzone mit TwinBooster
- ⑤ Bedien- und Anzeigeelemente

# Übersicht

## Bedien- und Anzeigeelemente



### Sensortasten

- ① Kochfeld ein-/ausschalten
- ② Zahlenstrang
  - Leistungsstufe einstellen
  - Zeiten für Timer einstellen
- ③ Timer
  - Ein-/ausschalten
  - Wechseln zwischen den Timer-Funktionen
  - Anwahl einer Kochzone (siehe Kapitel „Timer“, Abschnitt „Kochzone automatisch ausschalten“)
- ④ Stop&Go
- ⑤ Kochzonenanwahl und -anzeige

<i>⏻</i>	Kochzone betriebsbereit
<i>h</i>	Warmhaltestufe
<i>1 bis 9</i>	Leistungsstufe
<i>⏻</i>	TwinBooster Stufe 1
<i>⏻</i>	TwinBooster Stufe 2
<i>⏻</i>	Fehlendes oder ungeeignetes Kochgeschirr (siehe Kapitel „Induktion“, Abschnitt „Kochgeschirr“)
<i>≡</i>	Restwärme
<i>⏻</i>	Ankochautomatik

## Anzeigen/Anzeigeleuchten

### ⑥ Timer-Anzeige

*00* bis *99* Zeit in Minuten

*LL* Inbetriebnahmesperre/Verriegelung aktiviert

*dE* Demonstrationsmodus aktiviert

### ⑦ Kochzonenzuordnung automatisches Ausschalten

### ⑧ Einstellbereich Leistungsstufen erweitert

### ⑨ Stop&Go aktiviert

### ⑩ Timer

# Übersicht

## Kochzonendaten

KM 7200 FR			
Kochzone	Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**	
①	14–28	normal	2.600
		TwinBooster, Stufe 1	3.300
		TwinBooster, Stufe 2	5.500
②	14–19	normal	1.850
		TwinBooster, Stufe 1	2.500
		TwinBooster, Stufe 2	3.000
③	10–16	normal	1.400
		TwinBooster, Stufe 1	1.700
		TwinBooster, Stufe 2	2.200
		Gesamt	7.300


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

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

KM 7201 FR			
Kochzone	Ø in cm*	Leistung in Watt bei 230 V**	
①	16–22	normal	2.300
		TwinBooster, Stufe 1	3.000
		TwinBooster, Stufe 2	3.650
②	10–16	normal	1.400
		TwinBooster, Stufe 1	1.700
		TwinBooster, Stufe 2	2.200
③	14–19	normal	1.850
		TwinBooster, Stufe 1	2.500
		TwinBooster, Stufe 2	3.000
④	14–19	normal	1.850
		TwinBooster, Stufe 1	2.500
		TwinBooster, Stufe 2	3.000
		Gesamt	7.300

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

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

KM 7210 FR, KM 7262 FR			
Kochzone	Größe in cm		Max. Leistung in Watt bei 230 V <sup>3</sup>
	∅ <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	
①	16–22	–	normal 2.300 TwinBooster, Stufe 1 3.000 TwinBooster, Stufe 2 3.650
②	10–16	–	normal 1.400 TwinBooster, Stufe 1 1.700 TwinBooster, Stufe 2 2.200
③	14–19	–	normal 1.850 TwinBooster, Stufe 1 2.500 TwinBooster, Stufe 2 3.000
	–	19x29	normal 2.100 TwinBooster, Stufe 1 3.000 TwinBooster, Stufe 2 3.650
④	14–19	–	normal 1.850 TwinBooster, Stufe 1 2.500 TwinBooster, Stufe 2 3.000
			Gesamt 7.300

<sup>1</sup> Innerhalb des angegebenen Bereiches können Sie Kochgeschirr mit jedem beliebigen Bodendurchmesser verwenden.

<sup>2</sup> Der angegebene Bereich entspricht der maximalen Bodenfläche des verwendbaren Kochgeschirrs.

<sup>3</sup> Die angegebene Leistung kann je nach Größe und Material des Kochgeschirrs variieren.

# Erste Inbetriebnahme

---

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

## Kochfeld erstmalig reinigen

- Wischen Sie Ihr Kochfeld vor dem ersten Benutzen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es ab.

## Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen

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

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

## Funktionsweise

Unter einer Induktionskochzone befindet sich eine Induktionsspule. 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 (siehe Kapitel „Induktion“, Abschnitt „Kochgeschirr“). Sie berücksichtigt automatisch die Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs.

 **Verbrennungsgefahr durch heiße Gegenstände.**

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

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.

Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch mit der Sensortaste ① aus.

## 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 ein Sandwichboden aus Edelstahl.

### 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.


# Induktion

---

## Anzeige fehlendes/ungeeignetes Kochgeschirr

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

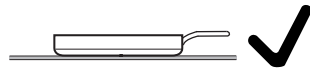
- die Kochzone ohne oder mit ungeeignetem Kochgeschirr (Kochgeschirr mit nicht magnetisierbarem Boden) eingeschaltet wird
- der Bodendurchmesser des aufgesetzten Kochgeschirrs zu klein ist
- das Kochgeschirr von einer eingeschalteten Kochzone entfernt wird

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

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

## Tipps

- Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone ein Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser (siehe Kapitel „Übersicht“, Abschnitt „Kochzonenaten“). 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.
- Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer. Kratzer, die entstehen, wenn Kochgeschirr hin- und hergeschoben wird, beeinträchtigen nicht die Funktion des Kochfeldes. Solche Kratzer sind normale Gebrauchsspuren und kein Grund zur Beanstandung.
- Beachten Sie bei der Anschaffung von Pfannen und Töpfen, dass häufig der maximale oder obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.



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

## Geräusche

Bei Betrieb von Induktions-Kochzonen können im Kochgeschirr, abhängig von Material und Verarbeitung des Bodens, folgende Geräusche entstehen:

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

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

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

Klicken bei elektronischen Schaltvorgängen, besonders bei niedrigen Leistungsstufen,

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

## Tipps zum Energiesparen

---

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

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

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

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

# Bedienung

## Bedienprinzip

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Sensortaste Ein/Aus ① muss beim Einschalten aus Sicherheitsgründen etwas länger berührt werden als die übrigen Tasten.

Jede Reaktion der Tasten wird mit einem akustischen Signal quittiert.

Bei ausgeschaltetem Kochfeld sind nur die aufgedruckten Symbole der Sensortasten und der Zahlenstrang zum Einstellen der Leistungsstufen sichtbar. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchten weitere Sensortasten auf.

Die Kochzonen müssen „aktiv“ sein, wenn Sie eine Leistungsstufe einstellen oder ändern möchten. Um eine Kochzone zu aktivieren, berühren Sie die entsprechende Kochzonenanzeige. Nachdem Sie die Kochzonenanzeige berührt haben, beginnt sie zu blinken. Solange die Anzeige blinkt, ist die Kochzone „aktiv“ und Sie können eine Leistungsstufe oder Zeit einstellen.

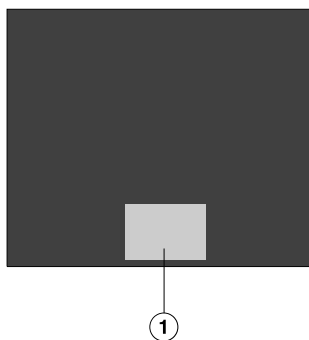
**Ausnahme:** Ist nur eine Kochzone in Betrieb, kann die Leistungsstufe ohne Aktivierung geändert werden.

⚠ Fehlfunktion durch verschmutzte und/oder bedeckte Sensortasten.


Die Sensortasten reagieren nicht oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, gegebenenfalls sogar zum automatischen Ausschalten des Kochfeldes (siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Sicherheitsausschaltung“). Heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten/Anzeigen kann die darunter liegende Elektronik beschädigen.

Halten Sie die Sensortasten und Anzeigen sauber.

Legen Sie keine Gegenstände auf den Sensortasten und Anzeigen ab. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten und Anzeigen ab.



① Bereich der Sensortasten und Anzeigen

 **Brandgefahr durch überhitztes Gargut.**

Unbeaufsichtigtes Gargut kann sich überhitzen und entzünden.

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

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

## Kochfeld einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste ①.

Weitere Sensortasten leuchten auf.

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

## Leistungsstufe einstellen

Werkseitig ist die permanente Topferkennung aktiviert (siehe Kapitel „Programmierung“). Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, beginnt die Kochzonenanzeige zu blinken.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

Die Kochzonenanzeige beginnt zu blinken.

- Berühren Sie auf dem Zahlenstrang die der gewünschten Leistungsstufe entsprechende Sensortaste.

In der Kochzonenanzeige blinkt die eingestellte Leistungsstufe für wenige Sekunden und leuchtet dann konstant.

## Leistungsstufe ändern

- Berühren Sie die entsprechende Kochzonenanzeige.

Die Kochzonenanzeige beginnt zu blinken.

- Berühren Sie auf dem Zahlenstrang die der gewünschten Leistungsstufe entsprechende Sensortaste.

## Kochzone/Kochfeld ausschalten

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

Die Kochzonenanzeige beginnt zu blinken.

- Berühren Sie die Sensortaste 0 auf dem Zahlenstrang.
- Um das Kochfeld und damit alle Kochzonen auszuschalten, berühren Sie die Sensortaste ①.

# Bedienung

---

## Restwärmeanzeige

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

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



Verbrennungsgefahr durch heiße Kochzonen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs sind die Kochzonen heiß.

Berühren Sie die Kochzonen nicht, solange die Restwärmeanzeigen leuchten.

## Leistungsstufe einstellen - erweiterter Einstellbereich

- Berühren Sie den Zahlenstrang zwischen den Sensortasten.

Die eingestellte Leistungsstufe blinkt für wenige Sekunden und leuchtet dann konstant. Die Zwischenstufen werden mit einem leuchtenden Punkt neben der Zahl dargestellt.

## Ankochautomatik

Bei aktivierter Ankochautomatik wird automatisch mit höchster Leistung angeheizt (Ankochstoß) und dann auf die eingestellte Leistungsstufe (Fortkochstufe) zurückgeschaltet. Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab (siehe Tabelle).

### Ankochautomatik aktivieren

- Berühren Sie kurz die Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Fortkochstufe so lange, bis ein Signal ertönt und in der Kochzonenanzeige *R* aufleuchtet.

Während der Ankochzeit (siehe Tabelle) blinkt *R* im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe in der Kochzonenanzeige.

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

### Ankochautomatik deaktivieren

- Berühren Sie kurz die Kochzonenanzeige der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die eingestellte Fortkochstufe so lange, bis *R* erlischt.

oder

- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

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

\* Die Fortkochstufen mit Punkt sind nur bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel „Programmierung“) vorhanden

# Bedienung

---

## Booster

Die Kochzonen sind mit einem Booster oder TwinBooster ausgestattet (siehe Kapitel „Übersicht“, Abschnitt „Kochfeld“).

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

Sie können den Booster maximal bei 2 Kochzonen gleichzeitig nutzen.

Bei Ende der Boosterzeit wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Jeweils 2 Kochzonen sind miteinander verbunden, damit die Leistung für den Booster bereitgestellt werden kann. Während der Boosterzeit wird der verbundenen Kochzone ein Teil der Leistung entzogen. Dies hat eine der folgenden Auswirkungen:

- Ein Ankochstoß wird deaktiviert.
- Die Leistungsstufe wird reduziert.
- Die verbundene Kochzone wird ausgeschaltet.

## TwinBooster aktivieren

### Stufe 1

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie 2-mal die Sensortaste 9 auf dem Zahlenstrang.

In der Kochzonenanzeige erscheint „.

### Stufe 2

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie 3-mal die Sensortaste 9 auf dem Zahlenstrang.

In der Kochzonenanzeige erscheint „.

## TwinBooster deaktivieren

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

## Warmhalten

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

Die maximale Warmhaltezeit beträgt 2 Stunden.

- Halten Sie Speisen ausschließlich im Kochgeschirr (Topf/Pfanne) warm. Decken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.
- 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.

## Warmhaltestufe einstellen

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie den Zahlenstrang zwischen den Sensortasten 0 und 1.

In der Kochzonenanzeige erscheint  $h$ .

# Timer

---

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, wenn Sie den Timer nutzen möchten. Sie können eine Zeit bis 99 Minuten einstellen.


Der Timer kann für 2 Funktionen genutzt werden:

- zum Einstellen einer Kurzzeit
- zum automatischen Ausschalten einer Kochzone

## Kurzzeit

### Kurzzeit einstellen

Beispiel: Sie möchten 15 Minuten einstellen.

- Schalten Sie gegebenenfalls das Kochfeld ein.
- Berühren Sie die Sensortaste .

In der Timer-Anzeige blinkt .

Zuerst werden die Zehner-, dann die Einerstellen eingestellt.

- Berühren Sie die der Zehnerstelle entsprechende Sensortaste (hier 1) auf dem Zahlenstrang.


Die Timer-Anzeige wechselt, rechts erscheint 1.

- Berühren Sie die der Einerstelle entsprechende Sensortaste (hier 5) auf dem Zahlenstrang.


Die Timer-Anzeige wechselt, die 1 „springt“ nach links und rechts erscheint 5.

Die Kurzzeit beginnt abzulaufen.

### Kurzzeit ändern

- Berühren Sie die Sensortaste .
- Stellen Sie die gewünschte Zeit wie zuvor beschrieben ein.

### Kurzzeit löschen

- Berühren Sie die Sensortaste  so lange, bis  erscheint.

## Kochzone automatisch ausschalten

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

Die Kochzone wird von der Sicherheitsausschaltung ausgeschaltet, wenn die programmierte Zeit länger ist als die maximale zulässige Betriebsdauer (siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Sicherheitsausschaltung“).

- Stellen Sie bei der gewünschten Kochzone eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Sensortaste  $\triangle$  so oft, bis die Anzeigeleuchte für diese Kochzone blinkt.

Die Anzeigeleuchten blinken im Uhrzeigersinn beginnend vorn links, wenn mehrere Kochzonen eingeschaltet sind.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- Wenn Sie eine Ausschaltzeit für eine weitere Kochzone einstellen möchten, gehen Sie vor wie bereits beschrieben.

Wenn mehrere Ausschaltzeiten programmiert sind, wird die kürzeste Restzeit angezeigt, und die entsprechende Anzeigeleuchte blinkt. Die anderen Anzeigeleuchten leuchten statisch.

- Berühren Sie die Sensortaste  $\triangle$  so oft, bis die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt, wenn Sie sich die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen möchten.

## Ausschaltzeit ändern

- Berühren Sie die Sensortaste  $\triangle$  so oft, bis die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

## Ausschaltzeit löschen

- Berühren Sie die Sensortaste  $\triangle$  so oft, bis die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.
- Berühren Sie die  $\square$  auf dem Zahlenstrang.



# Timer

---


## Timerfunktionen gleichzeitig nutzen

Die Funktionen Kurzzeit und Automatisches Ausschalten können gleichzeitig genutzt werden.

Sie haben eine oder mehrere Ausschaltzeiten programmiert und möchten zusätzlich eine Kurzzeit einstellen:


- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchten der programmierten Kochzonen statisch leuchten und in der Timer-Anzeige  blinkt.
- Stellen Sie die Zeit ein wie zuvor beschrieben.

Sie haben eine Kurzzeit eingestellt und möchten zusätzlich eine oder mehrere Ausschaltzeiten programmieren:

- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.
- Stellen Sie die Zeit ein wie zuvor beschrieben.

Kurz nach der letzten Eingabe schaltet die Timer-Anzeige auf die Funktion mit der kürzesten Restzeit.

Sie möchten sich die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen:

- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis
  - die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt (Automatisches Ausschalten).
  - die Timer-Anzeige blinkt (Kurzzeit).

Ausgehend von der angezeigten kürzesten Restzeit werden dabei im Uhrzeigersinn alle eingeschalteten Kochzonen und die Kurzzeit angewählt.

## Stop & Go

Bei Aktivierung von Stop&Go wird die Leistungsstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf 1 reduziert.

Die Leistungsstufen der Kochzonen und die Einstellung des Timers lassen sich nicht ändern, das Kochfeld kann nur ausgeschaltet werden. Kurzzeit, Ausschaltzeiten, Boosterzeiten und Zeiten für einen Ankochstoß laufen weiter ab. Bei Deaktivierung arbeiten die Kochzonen mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter.

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

## Aktivieren/Deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste II/▶.

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

## Recall

Wenn das Kochfeld während des Betriebes versehentlich ausgeschaltet wurde, können Sie mit dieser Funktion alle Einstellungen wiederherstellen. 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 Kochzonen-Sensortasten.

# Zusatzfunktionen

---

## Demonstrationsmodus

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

### Demonstrationsmodus aktivieren/deaktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie auf dem Zahlenstrang gleichzeitig die Sensortasten 0 und 2 für 6 Sekunden.

In der Timer-Anzeige blinkt für einige Sekunden *dE* im Wechsel mit *0n* (Demonstrationsmodus aktiviert) oder *0F* (Demonstrationsmodus deaktiviert).

## Kochfelddaten anzeigen lassen

Sie können sich Modellbezeichnung und Softwarestand Ihres Kochfeldes anzeigen lassen. Auf den Kochzonen darf sich kein Kochgeschirr befinden.

### Modellbezeichnung/Seriennummer

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie auf dem Zahlenstrang gleichzeitig die Sensortasten 0 und 4 für 6 Sekunden.

In der Timer-Anzeige erscheinen nacheinander Ziffern, getrennt durch einen Strich.

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

### Softwarestand

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie auf dem Zahlenstrang gleichzeitig die Sensortasten 0 und 3 für 6 Sekunden.

In der Timer-Anzeige blinken abwechselnd Ziffern:

Beispiel: *12* blinkt im Wechsel mit *3* = Softwarestand 123.

## Inbetriebnahmesperre/Verriegelung

Ihr Kochfeld ist mit einer Inbetriebnahmesperre und Verriegelung ausgestattet, damit Kochfeld und Kochzonen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet oder Einstellungen geändert werden können.

Die **Inbetriebnahmesperre** wird bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert. Wenn die Inbetriebnahmesperre aktiviert ist, lässt sich das Kochfeld nicht einschalten und der Timer nicht bedienen. Eine eingestellte Kurzzeit läuft weiter ab. Das Kochfeld ist so programmiert, dass die Inbetriebnahmesperre manuell aktiviert werden muss. Die Programmierung kann so eingestellt werden, dass die Inbetriebnahmesperre 5 Minuten nach Ausschalten des Kochfeldes automatisch aktiviert wird (siehe Kapitel „Programmierung“).

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

- Die Kochzonen und das Kochfeld können nur ausgeschaltet werden.
- Eine eingestellte Kurzzeit kann geändert werden.

Wenn bei aktivierter Inbetriebnahmesperre oder Verriegelung eine nicht erlaubte Sensortaste berührt wird, erscheint in der Timer-Anzeige einige Sekunden  $LL$  und ein Signal ertönt.

### Inbetriebnahmesperre aktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste ① für 6 Sekunden.

Die Sekunden werden in der Timer-Anzeige heruntergezählt. Nach Ablauf erscheint in der Timer-Anzeige  $LL$ . Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert.

### Inbetriebnahmesperre deaktivieren



- Berühren Sie die Sensortaste ① für 6 Sekunden.

In der Timer-Anzeige erscheint kurz  $LL$ , dann werden die Sekunden heruntergezählt. Nach Ablauf ist die Inbetriebnahmesperre deaktiviert.

# Sicherheitseinrichtungen



---

## Verriegelung aktivieren

- Berühren Sie und halten Sie gleichzeitig die Sensortasten  und  für 6 Sekunden.

Die Sekunden werden in der Timer-Anzeige heruntergezählt. Nach Ablauf erscheint in der Timer-Anzeige *LL*. Die Verriegelung ist aktiviert.

## Verriegelung deaktivieren

- Berühren Sie und halten Sie gleichzeitig die Sensortasten  und  für 6 Sekunden.

In der Timer-Anzeige erscheint kurz *LL*, dann werden die Sekunden heruntergezählt. Nach Ablauf ist die Verriegelung deaktiviert.

## Sicherheitsausschaltung

### Bei Bedecken der Sensorfelder

Ihr Kochfeld schaltet automatisch ab, wenn eine oder mehrere Sensortasten länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. In der Timer-Anzeige erscheint für einige Sekunden *F*. Wenn die Sensortaste ① betroffen ist, leuchtet *F* so lange, bis die Gegenstände oder Verschmutzungen entfernt sind. Wenn Sie die Gegenstände 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 Restwärmeeinzeleuchte erscheint. Wenn Sie die Kochzone aus- und einschalten, ist sie wieder betriebsbereit.

Werkseitig ist das Kochfeld auf Sicherheitsstufe 0 programmiert. Bei Bedarf können Sie eine höhere Sicherheitsstufe mit einer kürzeren maximalen Betriebsdauer einstellen (siehe Tabelle).

Leistungsstufe*	Maximale Betriebsdauer [Std:min]		
	Sicherheitsstufe		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

\* Die Leistungsstufen mit Punkt sind nur bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel „Einstellbereiche“) vorhanden.

\*\* Werkseitige Einstellung

# Sicherheitseinrichtungen

---

## Überhitzungsschutz

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

### Induktionsspulen

- Eine eingeschaltete Boosterfunktion wird abgebrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Die Kochzone schaltet sich automatisch aus. In der Timer-Anzeige blinkt  $E_r$  im Wechsel mit  $44$ .

Sie können die Kochzone wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen, wenn die Fehlermeldung erloschen ist.

### Kühlkörper

- Eine eingeschaltete Boosterfunktion wird abgebrochen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Die Kochzonen schalten sich automatisch aus.

Erst wenn der Kühlkörper ausreichend abgekühlt ist, können Sie die betreffenden Kochzonen wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

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 Kochfeldes wird nicht ausreichend belüftet.
- Eine heiße Kochzone wird nach einem Stromausfall wieder eingeschaltet.

Löst der Überhitzungsschutz trotz Beseitigung der Ursachen erneut aus, fordern Sie den Kundendienst an.

Sie können die Programmierung des Kochfeldes Ihren persönlichen Bedürfnissen anpassen. Sie können mehrere Einstellungen nacheinander ändern.

Nach Aufruf der Programmierung erscheinen in der Timer-Anzeige *P* (Programm) und *L* (Code) und 2 Kochzonenanzeigen.

In der linken Kochzonenanzeige wird das Programm angezeigt, in der rechten Kochzonenanzeige der Code. Ab Programmschritt 10 werden die Ziffern im Wechsel dargestellt: 1 blinkt im Wechsel mit 0.

## Programmierung ändern

### Programmierung aufrufen

- Berühren Sie bei **ausgeschaltetem Kochfeld gleichzeitig** die Sensortasten ① und II/▶ so lange, bis in der Timer-Anzeige *P**L* erscheint und 2 Kochzonenanzeigen aufleuchten.

### Programm einstellen

- Berühren Sie zuerst die Kochzonenanzeige **links** und dann die entsprechende Ziffer auf dem Zahlenstrang.

Neben der Ziffer beginnt ein Punkt zu blinken.

- Solange der Punkt blinkt, berühren Sie die der Programmnummer entsprechende(n) Ziffer(n) auf dem Zahlenstrang.

### Code einstellen

- Berühren Sie die Kochzonenanzeige **rechts** und dann die entsprechende Ziffer auf dem Zahlenstrang.

Neben der Ziffer beginnt ein Punkt zu blinken.

- Solange der Punkt blinkt, berühren Sie die dem Code entsprechende(n) Ziffer(n) auf dem Zahlenstrang.

### Einstellungen speichern

- Berühren Sie die Sensortaste ① so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

# Programmierung

Programm <sup>1)</sup>		Code <sup>2)</sup>	Einstellungen
1	Demonstrationsmodus	0	Demonstrationsmodus aus
		1	Demonstrationsmodus ein <sup>3)</sup>
2	Powermanagement <sup>4)</sup>	0	aus
		1	3680 Watt
		2	3000 Watt
		3	2000 Watt
		4	1000 Watt
3	Werkeinstellung	0	Nicht Wiederherstellen der werkseitigen Einstellungen
		1	Wiederherstellen der werkseitigen Einstellungen
4	Umfang der Leistungsstufen	0	9 Leistungsstufen
		1	17 Leistungsstufen <sup>5)</sup>
6	Quittierungston bei Berührung einer Sensortaste	0	aus <sup>6)</sup>
		1	leise
		2	mittel
		3	laut
7	Signalton des Timers	0	aus <sup>6)</sup>
		1	leise
		2	mittel
		3	laut
8	Inbetriebnahmesperre	0	Nur manuelle Aktivierung der Inbetriebnahmesperre
		1	Automatische Aktivierung der Inbetriebnahmesperre
9	maximale Betriebsdauer	0	Sicherheitsstufe 0
		1	Sicherheitsstufe 1
		2	Sicherheitsstufe 2

# Programmierung

Programm <sup>1)</sup>		Code <sup>2)</sup>	Einstellungen
<b>12</b>	Reaktionsgeschwindigkeit der Sensortasten	<b>0</b>	langsam
		<b>1</b>	normal
		<b>2</b>	schnell
<b>15</b>	Permanente Topferkennung	<b>0</b>	Nicht aktiv
		<b>1</b>	Aktiv

<sup>1)</sup> Nicht aufgeführte Programme sind nicht belegt.

<sup>2)</sup> Der werkseitig eingestellte Code ist jeweils fett gedruckt.

<sup>3)</sup> Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timer-Anzeige *dE*.

<sup>4)</sup> Die Gesamtleistung des Kochfeldes kann reduziert werden, um den Anforderungen des lokalen Netzanbieters zu entsprechen.

<sup>5)</sup> Die erweiterten Leistungsstufen werden mit einem Punkt hinter der Ziffer dargestellt.

<sup>6)</sup> Der Quittierungston der Sensortaste Ein/Aus kann nicht ausgeschaltet werden.

# Angaben für Prüfinstitute


---

## Prüfpeisen nach EN 60350-2

Werkseitig sind 9 Leistungsstufen programmiert.

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


Prüfgericht	Ø Gargeschirrboden (mm)	Deckel	Vorheizen		Garen
			Leistungsstufe	Zusätzliche Angaben	Leistungsstufe
Erwärmen von Öl	150	nein	–	–	1–2
Pfannkuchen	180 (Sandwichboden)	nein	9	Bis der heißeste Punkt der Pfanne 215°C erreicht hat, dann Leistungsstufe zum Garen einstellen	5.–7.
Frittieren von tiefgekühlten Pommes Frites	laut Norm	nein	9	Bis die Öltemperatur 180 °C erreicht hat	9

 **Verbrennungsgefahr durch heiße Kochzonen.**

Nach Beendigung des Kochvorgangs sind die Kochzonen heiß.

Schalten Sie das Kochfeld aus.

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

 **Schäden durch eindringende Feuchtigkeit.**

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes niemals einen Dampfreiniger.

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

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.

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


## Ungeeignete Reinigungsmittel

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

- Handspülmittel
- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel
- kalklösenden Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Grill- und Backofensprays
- Glasreiniger
- scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfchwämme) oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten
- Schmutzradierer

# Reinigung und Pflege

## Glaskeramikfläche reinigen

 Schäden durch spitze Gegenstände.

Das Dichtband zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte kann beschädigt werden.

Das Dichtband zwischen Glaskeramik und Rahmen kann beschädigt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen Gegenstände.

Bei der Reinigung mit einem Handspülmittel werden nicht alle Verunreinigungen und Rückstände entfernt. Es entsteht ein unsichtbarer Film, der zu Verfärbungen der Glaskeramik führt. Diese Verfärbungen lassen sich nicht mehr entfernen.


Reinigen Sie die Glaskeramikfläche regelmäßig mit einem speziellen Glaskeramikreiniger.

- Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche anschließend mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“, Abschnitt „Reinigungs- und Pflegemittel“) oder einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger, und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Tragen Sie den Reiniger nicht auf eine heiße Glaskeramikfläche auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

- Entfernen Sie Rückstände des Reinigers mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Glaskeramikfläche anschließend.

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

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

 Verbrennungsgefahr durch heiße Kochzonen.

Während des Kochvorgangs sind die Kochzonen heiß.

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

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

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

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

Problem	Ursache und Behebung
<p><b>Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.</b></p>	<p>Das Kochfeld hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild).</li> </ul> <p>Unter Umständen ist eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Kochfeld vom Elektronetz, indem Sie           <ul style="list-style-type: none"> <li>– den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten oder die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder</li> <li>– den FI-Schutzschalter (Fehlerstrom-Schutzschalter) ausschalten.</li> </ul> </li> <li>■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiederdrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters das Kochfeld noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.</li> </ul>
<p><b>Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.</b></p>	<p>Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Kochfeld das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Auch das Material der Induktionsspulen sondert in den ersten Betriebsstunden Geruch ab. Bei jeder folgenden Benutzung verringert sich der Geruch und verschwindet schließlich ganz. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.</p>

## Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>In der Anzeige einer Kochzone blinkt das Symbol <math>\cup</math> im Wechsel mit der eingestellten Leistungsstufe oder <math>R</math>.</p>	<p>Auf der Kochzone befindet sich kein oder ungeeignetes Kochgeschirr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (siehe Kapitel „Induktion“, Abschnitt „Kochgeschirr“).</li> </ul>
<p>Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timer-Anzeige <math>LE</math>.</p>	<p>Die Inbetriebnahmesperre oder Verriegelung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre oder Verriegelung (siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Inbetriebnahmesperre/Verriegelung“).</li> </ul>
<p>In der Timer-Anzeige blinkt <math>F</math> und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.</p>	<p>Eine oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Entfernen Sie die Verschmutzungen oder Gegenstände (siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Sicherheitsausschaltung“).</li> </ul>
<p>Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint kurz in der Timer-Anzeige <math>dE</math>. Die Kochzonen werden nicht heiß.</p>	<p>Das Kochfeld befindet sich im Demonstrationsmodus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten 0 und 2 so lange, bis in der Timer-Anzeige <math>dE</math> im Wechsel mit <math>\cup F</math> blinkt.</li> </ul>
<p>Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus.</p>	<p>Die Betriebsdauer war zu lang.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie die Kochzone wieder ein (siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Sicherheitsausschaltung“).</li> </ul>
<p>Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.</p>	<p>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Überhitzungsschutz“.</li> </ul>
<p>Die Boosterstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.</p>	<p>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Überhitzungsschutz“.</li> </ul>
<p>Die Kochzone arbeitet mit der eingestellten Leistungsstufe nicht wie gewohnt.</p>	<p>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Überhitzungsschutz“.</li> </ul>

Problem	Ursache und Behebung
<p><b>Die Leistungsstufe 9 wird automatisch reduziert, wenn Sie bei der verbundenen Kochzone ebenfalls die Leistungsstufe 9 einstellen.</b></p>	<p>Bei gleichzeitigem Betrieb auf Leistungsstufe 9 würde die mögliche Gesamtleistung überschritten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwenden Sie eine andere Kochzone.</li> </ul>
<p><b>Bei eingeschalteter Ankochautomatik kommt der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen.</b></p>	<p>Große Lebensmittelmengen werden erhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück.</li> </ul> <p>Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwenden Sie anderes Kochgeschirr, das die Wärme besser leitet.</li> </ul>
<p><b>Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist ein Betriebsgeräusch zu hören.</b></p>	<p>Das Kühlgebläse läuft so lange, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.</p>
<p><b>In der Timeranzeige blinkt <i>Er</i> im Wechsel mit Ziffern</b></p>	<p><i>Er44</i> Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Überhitzungsschutz“.</li> </ul> <p><i>Er47, Err48 oder Er49</i> Der Lüfter ist blockiert oder defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfen Sie, ob der Lüfter durch einen Gegenstand blockiert ist.</li> <li>■ Entfernen Sie den Gegenstand.</li> <li>■ Erscheint die Fehlermeldung weiterhin, fordern Sie den Kundendienst an.</li> </ul> <p><i>Er</i> und andere Ziffern In der Elektronik ist ein Fehler aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute.</li> <li>■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.</li> </ul>

## Nachkaufbares Zubehör

---

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

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

### Koch-/Bratgeschirr

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

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

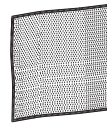
### Reinigungs- und Pflegemittel

#### Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

#### Mikrofasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

## Kontakt bei Störungen

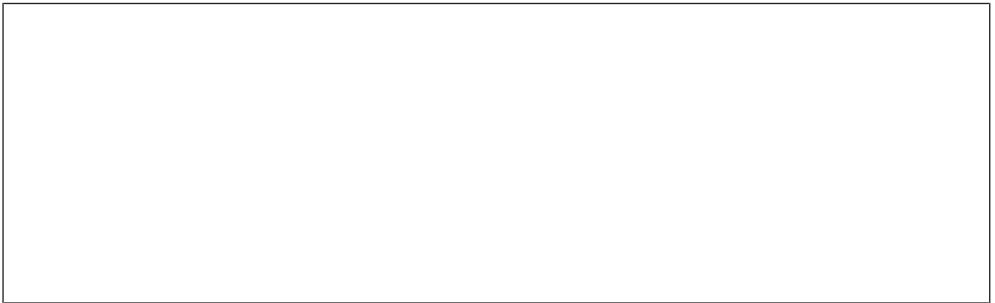
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

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

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

## Typenschild

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



## Garantie


Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.


Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.


# Installation

---

## 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.

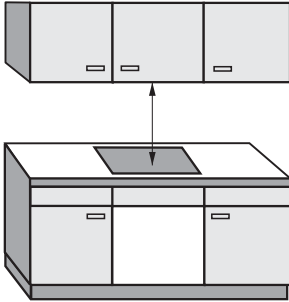
 Stromschlaggefahr durch Netzspannung.  
Durch unsachgemäßen Anschluss an das Elektronetz kann es zu einem Stromschlag kommen.  
Lassen Sie das Kochfeld nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft an das Elektronetz anschließen.

 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.

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

## Sicherheitsabstände

### Sicherheitsabstand oberhalb des Kochfeldes



Zwischen dem Kochfeld und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.

Wenn leicht entflammable Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Kochfeld installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 600 mm betragen.

Halten Sie den größten geforderten Sicherheitsabstand ein, wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden.

# Installation

## Sicherheitsabstand hinten/seitlich

Vorzugsweise sollte das Kochfeld mit viel Platz rechts und links eingebaut werden.

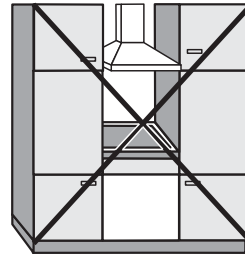
An der Rückseite des Kochfeldes muss zu einer hohen Schrank- oder Raumwand der unten angegebene Mindestabstand ① eingehalten werden.

An einer Seite des Kochfeldes (rechts oder links) muss zu einer hohen Schrank- oder Raumwand der unten angegebene Mindestabstand ②, ③ eingehalten werden, an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 300 mm.

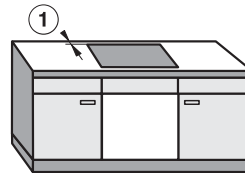
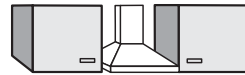
① Mindestabstand **hinten** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:  
50 mm

② Mindestabstand **rechts** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:  
50 mm.

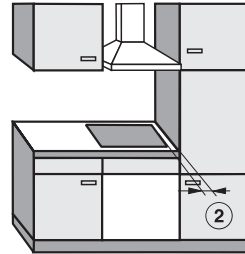
③ Mindestabstand **links** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:  
50 mm.



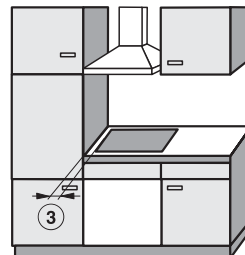
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert



Nicht empfehlenswert

## Mindestabstand unterhalb des Kochfeldes

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

Mindestabstand ab Unterkante Kochfeld bis

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

## Zwischenboden

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

Für die **Verlegung der Netzanschlussleitung** ist hinten zwischen Schrank und Zwischenboden ein Luftspalt von 10 mm erforderlich.

Zur **Belüftung** des Kochfeldes empfehlen wir vorn zwischen Schrank und Zwischenboden einen Luftspalt von 20 mm.

# Installation

## Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

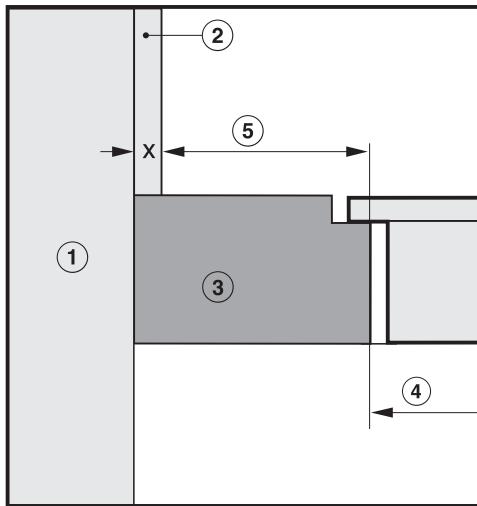
Wenn eine Nischenverkleidung angebracht wird, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Verkleidung eingehalten werden, da hohe Temperaturen Materialien verändern oder zerstören können.

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

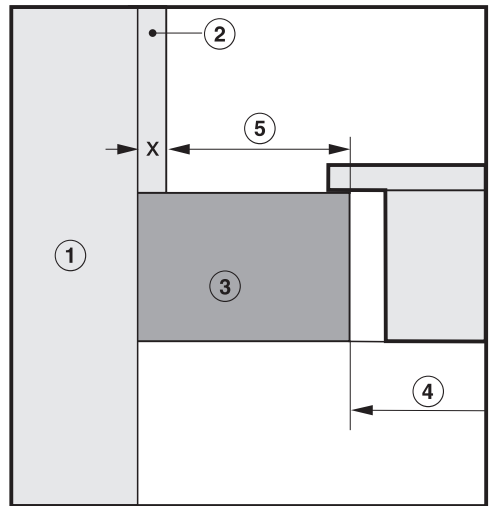
Bei einer Verkleidung aus nicht brennbarem Material (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.

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

### Flächenbündige Kochfelder



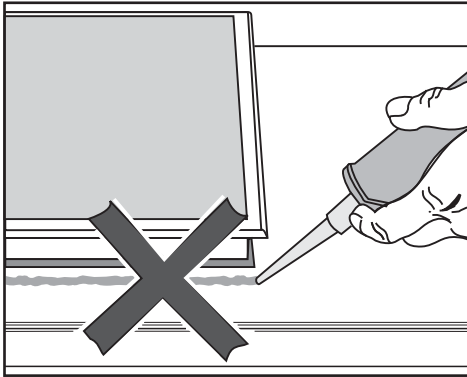
### Rahmen-/Facettenkochfelder



- ① Mauerwerk
- ② Nischenverkleidung Maß x = Stärke der Nischenverkleidung
- ③ Arbeitsplatte
- ④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte
- ⑤ Mindestabstand bei  
**brennbaren** Materialien 50 mm  
**nicht brennbaren** Materialien 50 mm - Maß x

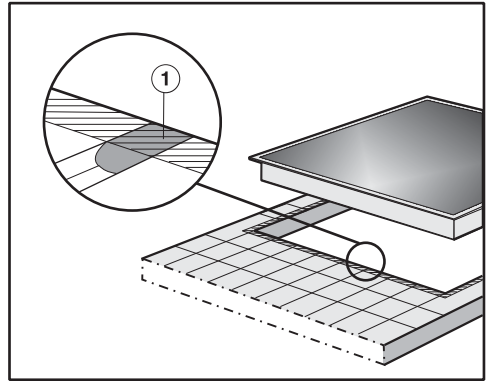
## Hinweise zum Einbau

### Dichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte



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

## Geflieste Arbeitsfläche



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

## Dichtungsband

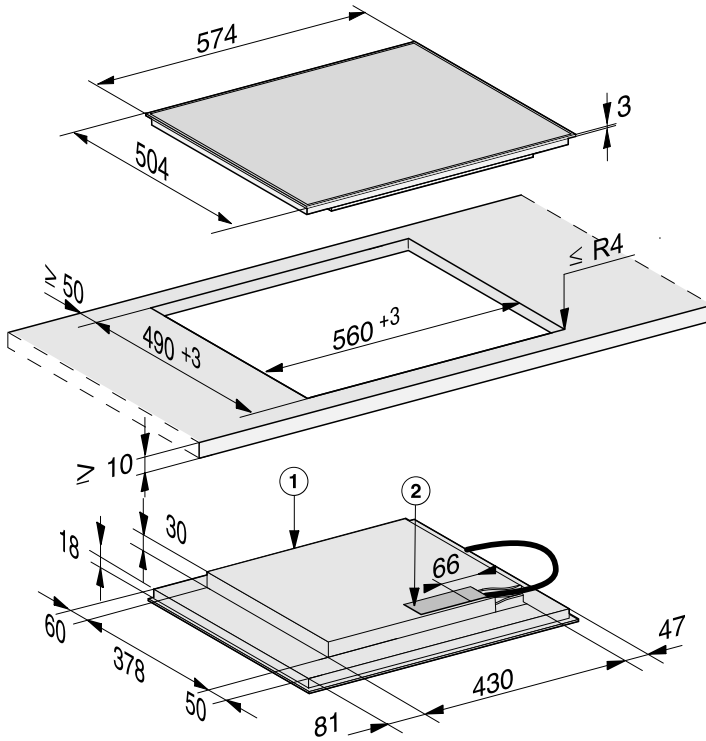
Wenn das Kochfeld im Servicefall ausgebaut wird, kann das Dichtungsband unter dem Rand des Kochfeldes beschädigt werden. Ersetzen Sie das Dichtungsband immer vor dem Wiedereinbau.

# Installation

## Einbaumaße

Alle Maße sind in mm angegeben.

### KM 7200 FR

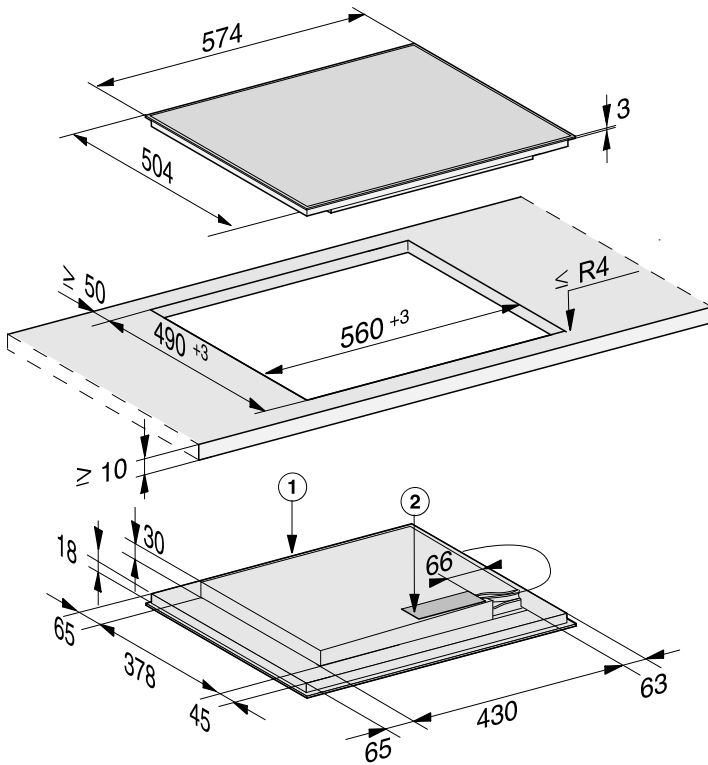


① vorn

② Netzanschlusskasten

Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

## KM 7201 FR



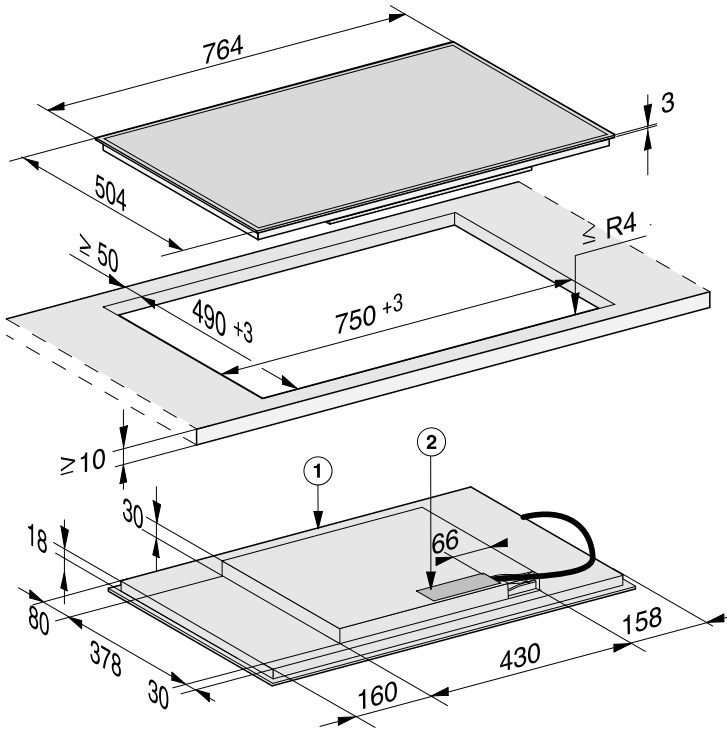
① vorn

② Netzanschlusskasten

Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

# Installation

## KM 7210 FR

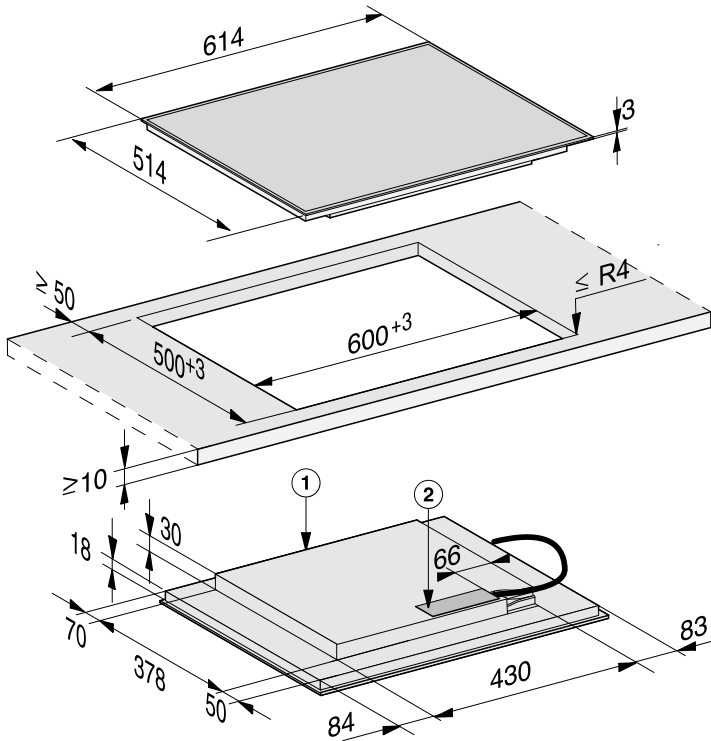


① vorn

② Netzanschlusskasten

Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt

## KM 7262 FR



① vorn

② Netzanschlusskasten

Die Netzanschlussleitung (L = 1.440 mm) ist lose beigelegt


# Installation

## Einbau

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt. Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Sicherheitsabstände“).
- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei **Arbeitsplatten aus Holz** mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das Dichtungsmaterial muss temperaturbeständig sein.

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

- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtungsband unter den Rand des Kochfeldes. Kleben Sie das Dichtungsband nicht unter Zug auf.

 Schäden durch unsachgemäßen Anschluss.

Die Elektronik des Kochfeldes 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 (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfeldes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.

- Legen Sie das Kochfeld mittig in den Ausschnitt. Achten Sie darauf, dass die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.

Wenn die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte aufliegt, können die Eckenradien ( $\leq R4$ ) mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

- Schließen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

## 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.

# Installation

## 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 Prüfkнопf (rot), bis der Mittelknopf (schwarz) herauspringt.

### Einbausicherungsautomaten

- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kippschalter 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.

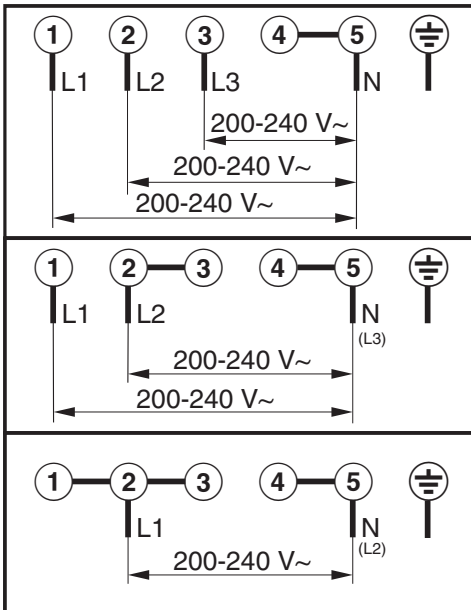
Die für Ihr Kochfeld zulässige Anschlussspannung und den zugehörigen Anschlusswert entnehmen Sie bitte dem Typenschild.

## 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 mit geeignetem Querschnitt. Die Netzanschlussleitung ist beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich.

## Anschlusschema



# Produktdatenblätter

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

## Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellname/-kennzeichen</b>	KM 7200
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 140-280 mm 2. = Ø 140-190 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 176,0 Wh/kg 2. = 174,0 Wh/kg 3. = 180,0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>electric hob</sub> )	176,7 Wh/kg

## Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellname/-kennzeichen</b>	KM 7201
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 160-220 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = Ø 140-190 mm 4. = Ø 140-190 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 174,0 Wh/kg 4. = 174,0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>electric hob</sub> )	176,5 Wh/kg

## Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	KM 7210
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 160-220 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 190x290 mm 4. = Ø 140-190 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 172,0 Wh/kg 4. = 174,0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>electric hob</sub> )	176,0 Wh/kg

## Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	KM 7262
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = 2. = Ø 100-160 mm 3. = 190x290 mm 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 172,0 Wh/kg 4. = 174,0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>electric hob</sub> )	176,0 Wh/kg









## **Deutschland:**

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)

Mo-Fr 8-20 Uhr

Sa+So 9-20 Uhr

Telefax: 05241 89-2090

Miele im Internet: [www.miele.de](http://www.miele.de)

E-Mail: [info@miele.de](mailto: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](http://www.miele.at)

E-Mail: [info@miele.at](mailto:info@miele.at)

## **Luxemburg:**

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

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Kundendienst)

Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)

Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr

Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39

Miele im Internet: [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

E-Mail: [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

KM 7200 FR, KM 7201 FR, KM 7210 FR, KM 7262 FR