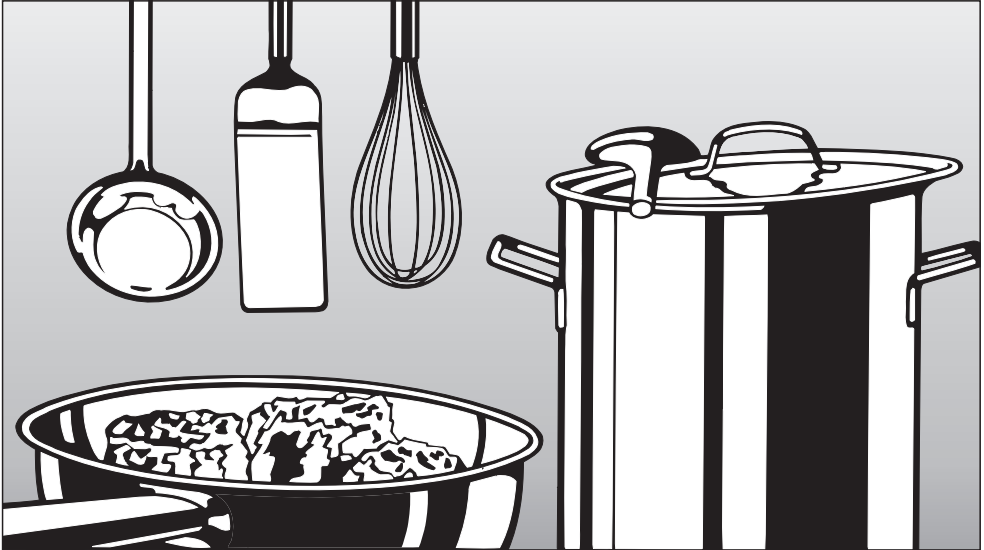


# Miele

## Gebrauchs- und Montageanweisung



### Glaskeramik-Kochfelder

KM 6002 / KM 6003

KM 6012 / KM 6013 / KM 6017

KM 6023 / KM 6024

KM 6031 / KM 6032

KM 6061 / KM 6071

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

de - DE, AT

M.-Nr. 06 974 220

# Inhalt

---

<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	4
<b>Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> .....	13
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	14
KM 6002 / KM 6012 .....	14
KM 6003 / KM 6013 / KM 6017 / KM 6023 .....	14
KM 6024 .....	15
KM 6031 .....	15
KM 6032 .....	16
KM 6061 .....	16
KM 6071 .....	17
Kochzonendaten .....	18
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	20
Erste Reinigung .....	20
Inbetriebnahme .....	20
<b>Funktionsweise der Kochzonen</b> .....	21
<b>Bedienung</b> .....	22
Ein- und Ausschalten .....	22
Leistungsstufe einstellen .....	22
Restwärmeanzeige .....	23
Einstellbereiche .....	24
Ankochautomatik .....	25
Zuschalten des zweiten Heizkreises .....	26
Warmhaltezone .....	27
Bedienfeld .....	27
Kochzonenprogrammierung .....	28
<b>Kochgeschirr</b> .....	29
<b>Tipps zum Energiesparen</b> .....	30

<b>Sicherheitseinrichtungen</b> .....	31
Inbetriebnahmesperre .....	31
Sicherheitsausschaltung .....	32
Überhitzungsschutz .....	33
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	34
<b>Was tun, wenn ...?</b> .....	36
<b>Kochleistung prüfen</b> .....	38
<b>Nachkaufbares Zubehör</b> .....	40
<b>Sicherheitshinweise zum Einbau</b> .....	41
<b>Rahmenkochfelder</b> .....	45
<b>Flächenbündige Kochfelder</b> .....	53
<b>Schutzboden</b> .....	57
<b>Kochfeld anschließen</b> .....	58
<b>Kundendienst, Typenschild, Garantie</b> .....	62

## 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 Gerät 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 Gerät.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise und Warnungen 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 haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Dieses Kochfeld ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.

Diese Personen dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn es ihnen so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät 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 Gerät spielen.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ 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.
- ▶ Verbrennungsgefahr!  
Bewahren Sie in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld keine Gegenstände auf, die für Kinder von Interesse sein könnten. 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. Ein spezielles Kinderschutzgitter (im Fachhandel erhältlich) reduziert die Gefahr.

## Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein.  
Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen.  
Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie das Kochfeld nicht damit an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieses Kochfeld darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

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

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

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

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

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vom Elektronetz getrennt sein.

Stellen Sie dies sicher, indem Sie

- die Sicherungen der Hausinstallation ausschalten, oder
- die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben, oder
- den Netzstecker (wenn vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker.

▶ Das Kochfeld darf nur mit den von Miele vorgegebenen Herden kombiniert werden.

Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.

▶ Stromschlaggefahr!

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

## Sachgemäßer Gebrauch

▶ 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 Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

▶ Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.

▶ Wenn Spraydosen, leicht entzündbare Flüssigkeiten oder brennbare Materialien erwärmt werden, können sie sich entzünden. Bewahren Sie daher leicht entflammbare Gegenstände niemals in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.

▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Wenn das Kochfeld abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie das Kochfeld niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

▶ 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.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie schmilzt bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie.
- ▶ Wenn das Kochfeld hinter einer Möbeltür eingebaut ist, betreiben Sie es nur bei geöffneter Möbeltür.  
Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.
- ▶ 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.
- ▶ Sie können sich am heißen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- ▶ 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!
- ▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das Gerät sofort aus und schaben Sie diese Stoffe sofort mit einem Glasschaber gründlich ab. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an. Reinigen Sie die Kochzonen mit einem Glaskeramikreinigungsmittel nach, sobald sie abgekühlt sind.
- ▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden.
- ▶ 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.
- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Kochfelds können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Verwenden Sie das Kochfeld niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Der Kochfeldrahmen kann durch den Einfluss folgender Faktoren heiß werden: Betriebsdauer, hohe Leistungsstufe(n), großes Kochgeschirr, und Anzahl der Kochzonen in Betrieb.
- ▶ Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

## **Sicherheitshinweise und Warnungen**

---

▶ Um das Einbrennen von Rückständen zu vermeiden, entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich und achten Sie beim Aufsetzen von Kochgeschirr darauf, dass der Geschirrboden sauber, fettfrei und trocken ist.

### **Reinigung und Pflege**

▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes niemals einen Dampf-Reiniger.

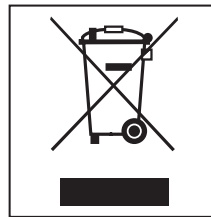
## Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Kochfeld 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

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



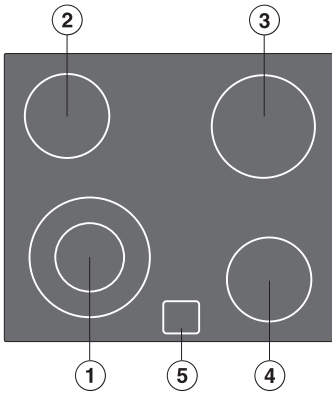
Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

# Gerätebeschreibung

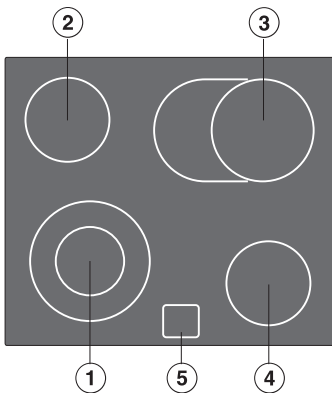
---

## KM 6002 / KM 6012



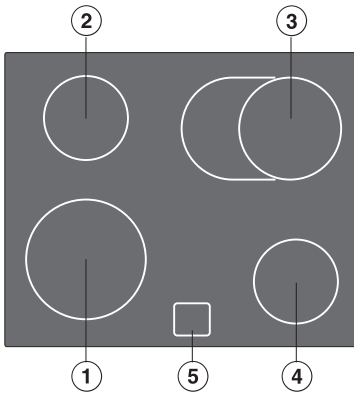
- ① Zweikreis-Kochzone
- ②③④ Einkreis-Kochzonen
- ⑤ Restwärmeanzeige

## KM 6003 / KM 6013 / KM 6017 / KM 6023



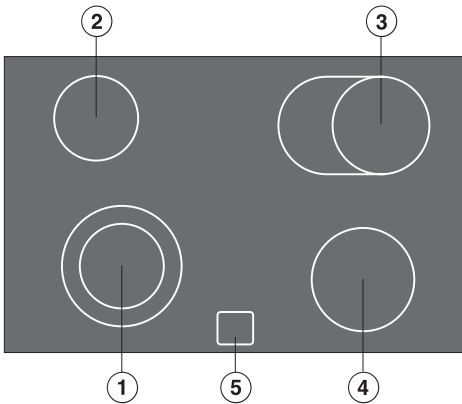
- ① Zweikreis-Kochzone
- ②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Bräterzone
- ⑤ Restwärmeanzeige

## KM 6024



- ①②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Bräterzone
- ⑤ Restwärmeanzeige

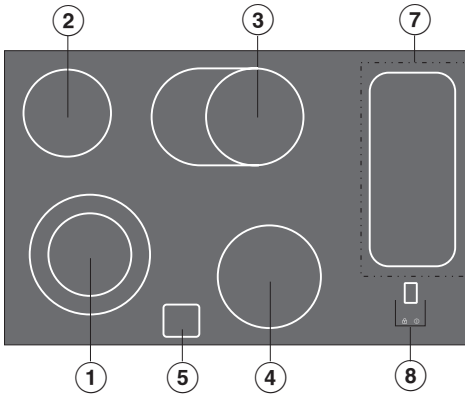
## KM 6031



- ① Zweikreis-Kochzone
- ②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Bräterzone
- ⑤ Restwärmeanzeige

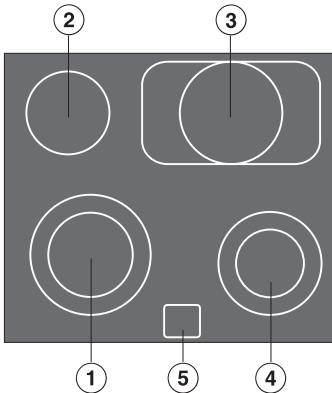
# Gerätebeschreibung

## KM 6032



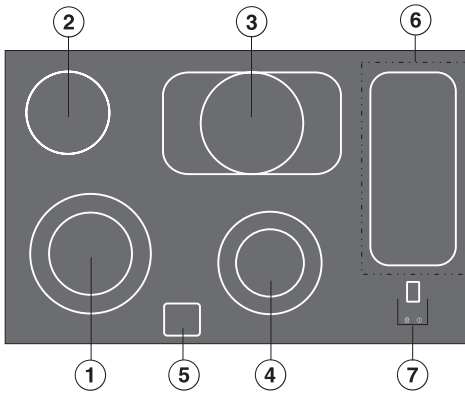
- ① Zweikreis-Kochzone
- ②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Bräterzone
- ⑤ Restwärmanzeige
- ⑦ Warmhaltezone
- ⑧ Bedienfeld für die Warmhaltezone

## KM 6061



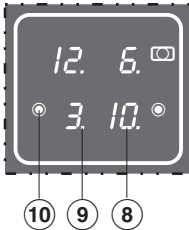
- ①④ Zweikreis-Kochzonen
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Bräterzone
- ⑤ Info-Display

## KM 6071



- ①④ Zweikreis-Kochzonen
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Bräterzone
- ⑤ Info-Display
- ⑥ Warmhaltezone
- ⑦ Bedienfeld für die Warmhaltezone

## Info-Display



## Anzeigen für:

- ⑧ Betrieb der Kochzone  
1 bis 12 = Leistungsstufe  
☐ = Restwärmeanzeige

## Kontrollleuchten für:

- ⑨ Ankochautomatik
- ⑩ Zuschaltung des zweiten Heizkreises
  - einer Zweikreis-Kochzone
  - ☐ einer Bräterzone

# Gerätebeschreibung

## Kochzonendaten

Kochzone	KM 6002 / KM 6012	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
☉☉	12,0 / 21,0	750 / 2200
☉☉	14,5	1200
☉☉	18,0	1800
☉☉	14,5	1200
		Gesamt: 6400

Je nach Ausführung des Herdes/Schaltkastens sind alle Kochzonen mit Ankochautomatik und Sicherheitsausschaltung ausgestattet.

Kochzone	KM 6003 / KM 6013 KM 6017 / KM 6023		KM 6024	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
☉☉	12,0 / 21,0	750 / 2200	21,0	2200
☉☉	14,5	1200	14,5	1200
☉☉	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
☉☉	14,5	1200	14,5	1200
		Gesamt: 7000		Gesamt: 7000

Je nach Ausführung des Herdes/Schaltkastens sind alle Kochzonen mit Ankochautomatik und Sicherheitsausschaltung ausgestattet.

# Gerätebeschreibung

Kochzone	KM 6031		KM 6032	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
☉	14,5 / 21,0	1000 / 2200	14,5 / 21,0	1000 / 2200
☉	14,5	1200	14,5	1200
☉	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
☉	18,0	1800	18,0	1800
Warmhaltezone	-	-	14,2 x 32,2	150
		Gesamt: 7600		Gesamt: 7750

Je nach Ausführung des Herdes/Schaltkastens sind alle Kochzonen mit Ankochautomatik und Sicherheitsausschaltung ausgestattet.

Kochzone	KM 6061		KM 6071	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
☉	14,5 / 21,0	1000 / 2200	14,5 / 21,0	1000 / 2200
☉	14,5	1200	14,5	1200
☉	17,0 / 17,0 x 29,0	1500 / 2600	17,0 / 17,0 x 29,0	1500 / 2600
☉	12,0 / 18,0	700 / 1700	12,0 / 18,0	700 / 1700
Warmhaltezone	-	-	14,2 x 32,2	150
		Gesamt: 7700		Gesamt: 7850

Alle Kochzonen sind mit Ankochautomatik und Sicherheitsausschaltung ausgestattet.

# Vor dem ersten Benutzen

---

Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Typenschild".

Nur bei Herden / Schaltkästen mit der Funktion "Inbetriebnahmesperre" :  
Damit Sie die Kochstellen in Betrieb nehmen können, muss die Inbetriebnahmesperre ausgeschaltet sein . Gehen Sie dazu vor, wie in der Gebrauchsanweisung Ihres Herdes / Schaltkasten beschrieben.

## Erste Reinigung

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.
- Wischen Sie vor dem ersten Benutzen Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es danach.

## Inbetriebnahme

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es vorübergehend zur Geruchsbildung, wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird.

Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin. Sie sind nicht gesundheitsschädlich.

# Funktionsweise der Kochzonen

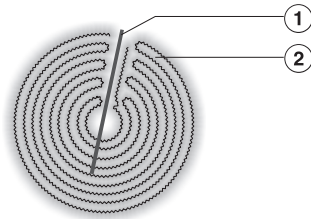
Einkreis-Kochzonen sind mit einem Heizband ausgestattet, Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen mit zwei Heizbändern. Abhängig vom Modell können die Heizbänder durch einen Ring getrennt sein.

Jede Kochzone hat einen Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer), der das Überhitzen der Glaskeramikscheibe verhindert (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").

Wird eine Leistungsstufe eingestellt, schaltet sich die Beheizung ein und das Heizband ist durch die Glaskeramikscheibe sichtbar.

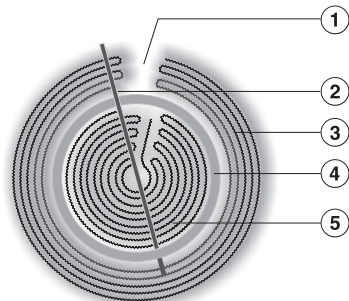
Die Heizleistung der Kochzonen ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe und wird elektronisch geregelt. Dies bewirkt das "Takten" einer Kochzone: die Beheizung wird an- und ausgeschaltet.

## Einkreis-Kochzone



- ① Überhitzungsschutz
- ② Heizband

## Zweikreis-Kochzone



- ① Technisch bedingt, kein Defekt
- ② Überhitzungsschutz
- ③ äußeres Heizband
- ④ Isolerring
- ⑤ inneres Heizband

# Bedienung

---

## Ein- und Ausschalten

Die Herde / Schaltkästen haben zwei unterschiedliche Ausführungen von Kochzonenknebeln:

### – Knebel mit Anschlag

Diese Knebel müssen zum Einschalten der zugehörigen Kochzone nach rechts auf die gewünschte Leistung und zum Ausschalten nach links auf "0" gedreht werden.

### – Knebel ohne Anschlag - um 360° drehbar

Diese Knebel können zum Ein- und Ausschalten der zugehörigen Kochzone nach rechts oder links gedreht werden.

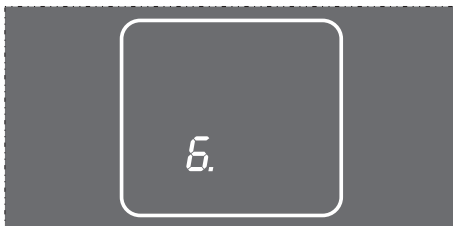
Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!

## Leistungsstufe einstellen

Mit dem Einschalten einer Kochzone aktivieren Sie, falls vorhanden, die Ankochautomatik (siehe entsprechendes Kapitel).

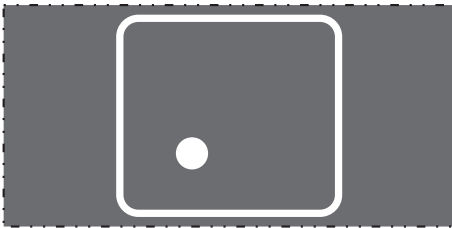
Ist Ihr Gerät mit Ankochautomatik ausgestattet (siehe Kapitel "Kochzonenarten"), kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann auf die gewünschte Leistungsstufe zurück.

Bei Geräten mit Info-Display wird nach dem Einschalten die gewählte Leistungsstufe angezeigt, z. B. für die Kochzone vorn links:



## Restwärmeanzeige

Wird nach dem Einschalten einer Kochzone, z. B. vorn links, eine bestimmte Temperatur erreicht, leuchtet die zugehörige Restwärmeanzeige auf:



Einige Zeit nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die Restwärmeanzeige.

Solange die Restwärmeanzeigen leuchten, die Kochzonen nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen.  
Verbrennungs- und Brandgefahr!

Stellen Sie keinesfalls heißes Kochgeschirr im Bereich des Anzeigefeldes für die Restwärme und des Info-Displays ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.

## Geräte mit Info-Display

Wenn Sie eine Kochzone ausschalten, wird im Info-Display die Restwärme angezeigt, z. B. für die Kochzone vorn links.



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.

# Bedienung

---

## Einstellbereiche

Garvorgang	Einstellbereich
Schmelzen von Butter, Schokolade etc. Auflösen von Gelatine Zubereiten von Joghurt	1 - 2
Abschlagen von Soßen nur aus Eigelb und Butter Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit Warmhalten von Gerichten, die leicht ansetzen Quellen von Reis	1 - 3
Erwärmen von flüssigen und halbfesten Gerichten Abschlagen von Cremes und Soßen, z. B. Weinschaum oder Hollandaise Kochen von Milchbrei Zubereiten von Omelette und Spiegeleiern ohne Kruste Dünsten von Obst	3 - 5
Auftauen von Tiefkühlkost Dünsten von Gemüse, Fisch Quellen von Teigwaren, Hülsenfrüchten Quellen von Getreide	4 - 6
Ankochen und Fortkochen größerer Mengen	7
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleiern etc.	8 - 9
Backen von Kartoffelpuffern, Pfannkuchen, Plinsen etc.	9 - 11
Kochen von großen Mengen Wasser Ankochen	11 - 12

Diese Angaben sind Richtwerte. Sie beziehen sich auf normale Portionen für 4 Personen. Bei höheren Töpfen, beim Kochen ohne Deckel und für größere Mengen ist ein höherer Einstellbereich erforderlich. Werden kleinere Mengen zubereitet, ist ein niedrigerer Einstellbereich zu wählen.

## Ankochautomatik

(in Kombination mit bestimmten Herden oder Schaltkästen)

Mit dem Einschalten einer Kochzone wird zugleich die Ankochautomatik aktiviert. Die Kochzone heizt automatisch mit höchster Leistung an (Ankochstoß) und schaltet dann auf die eingestellte Leistungsstufe = Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab (siehe Tabelle).

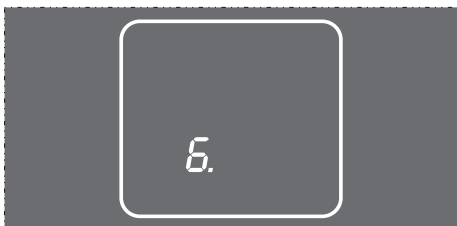
Bei den hohen Fortkochstufen sind nur relativ kurze Ankochzeiten notwendig, da bei diesen Einstellungen im Allgemeinen das leere Kochgeschirr zum Anbraten erhitzt wird.

Die Fortkochstufe kann während der Ankochzeit erhöht werden, die Ankochzeit ändert sich entsprechend. Eine Verringerung der Fortkochstufe führt dagegen zum Abschalten der Ankochautomatik.

Fortkochstufe	Ankochzeit in Minuten
1	0,5
2	2
3	2,5
4	3
5	4
6	6
7	9
8	2
9	2
10	2,5
11	2,5
12	-

# Bedienung

Bei Geräten mit Info-Display leuchtet während der Ankochzeit eine punktförmige Kontrollleuchte rechts neben der Fortkochstufe. Nach Ablauf der Ankochzeit erlischt sie.



Je nach Herd-/Schaltkastenmodell leuchtet die Knebelbeleuchtung während der Ankochzeit rot, nach Ablauf der Ankochzeit gelb.

## Ankochautomatik ausschalten

- Schalten Sie die Kochzone ein und wählen Sie eine höhere Leistungsstufe als gewünscht.
- Warten Sie mindestens 10 Sekunden und stellen Sie dann den Knebel auf die gewünschte Leistungsstufe zurück.

Die Ankochautomatik dieser Kochzone ist nun ausgeschaltet.

Die Ankochautomatik kann so eingestellt werden, dass sie immer ein- oder ausgeschaltet ist (siehe Gebrauchsanweisung Herd/Schaltkasten).

## Zuschalten des zweiten Heizkreises

(nur bei entsprechend ausgestatteten Gerätemodellen)

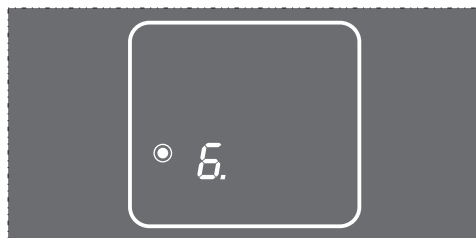
Sie können den zweiten Heizkreis einer Zweikreis-Kochzone oder Bräterzone zuschalten, wenn Sie größeres Koch- oder Bratgeschirr verwenden.

- Drehen Sie den Kochzonenknebel **nach rechts** über "12" hinaus bis zum Anschlag.
- Danach drehen Sie den Knebel **nach links** auf die gewünschte Leistungsstufe.

Sie schalten den zweiten Heizkreis aus, indem Sie den Knebel zurück auf "0" drehen.

Bei einem erneuten Einschalten der Kochzone wird der innere Heizkreis wieder einzeln eingeschaltet.

Bei Geräten mit Info-Display wird der zugeschaltete zweite Heizkreis, z. B. bei der Kochzone vorn links, durch eine Kontrollleuchte angezeigt.



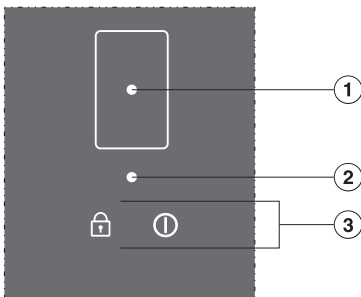
## Warmhaltezone

(nur bei entsprechend ausgestatteten Gerätemodellen)

Sie bedienen die Warmhaltezone, indem Sie die davor angeordneten Sensortasten berühren.


Aus Sicherheitsgründen müssen Sie zum Einschalten zwei, zum Ausschalten nur eine Sensortaste berühren.

## Bedienfeld



- ① Restwärmeanzeige
- ② Betriebskontrollleuchte
- ③ Sensortasten

## Warmhaltezone einschalten

- Berühren Sie zuerst die Sensortaste .

Die Betriebskontrollleuchte ② der Warmhaltezone blinkt.

- Berühren Sie anschließend die Sensortaste ①.

Die Betriebskontrollleuchte ② leuchtet konstant, d. h. die Warmhaltezone ist eingeschaltet. Ca. 8 Minuten nach dem Einschalten beginnt die Restwärmeanzeige ① zu leuchten.

## Warmhaltezone ausschalten

Berühren Sie die Sensortaste ① oder .

Die Betriebskontrollleuchte erlischt. Die Restwärmeanzeige erlischt erst dann, wenn die Warmhaltezone ohne Gefahr berührt werden kann.

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Warmhaltezone nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. Verbrennungs- und Brandgefahr!

Beachten Sie, dass die Restwärmeanzeige nach einer Stromunterbrechung nicht leuchtet, selbst wenn die Warmhaltezone noch heiß ist.

Achten Sie darauf, dass die Sensortasten frei von Verschmutzungen und abgelegten Gegenständen bleiben. Sonst kann es zu unbeabsichtigten Schatvorgängen kommen.

Stellen Sie keinesfalls heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld der Warmhaltezone ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.

# Bedienung

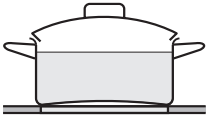
---

## Kochzonenprogrammierung

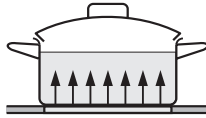
Bei Kombination der Glaskeramik-Kochfelder mit bestimmten Herden oder Schaltkästen kann eine beliebige Kochzone automatisch aus- oder eingeschaltet werden.

Die Garzeitprogrammierung der Kochzonen wird in der Gebrauchsanweisung des Herdes oder Schaltkastens beschrieben.

- **Am besten geeignet** sind Metalltöpfe und -pfannen mit dickem Boden, der im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt ist. Bei Erwärmung dehnt sich der Boden aus und steht eben auf der Kochzone. So wird die Wärme optimal geleitet.



kalt



heiß

- **Weniger geeignet** ist Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Steingut. Diese Materialien leiten die Wärme nicht gut weiter.
- **Nicht geeignet** ist Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen.
- Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

- 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.
- 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.

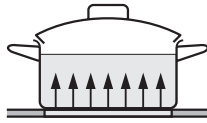
# Tipps zum Energiesparen

---

- Achten Sie darauf, dass der Topf- oder Pfannenboden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt oder etwas größer ist. So wird nicht unnötig Hitze abgestrahlt.



zu klein

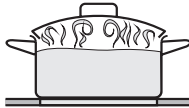


passend

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



offen



geschlossen

- Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf auf einer kleinen Kochzone benötigt weniger Energie als ein großer, nur wenig gefüllter Topf auf einer großen Kochzone.

- Garen Sie mit wenig Wasser.
- Schalten Sie nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.
- Schalten Sie bei längeren Garzeiten die Kochzone bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende ab. Damit wird die Restwärme ausgenutzt.
- Die Garzeit kann durch Verwendung eines Schnellkochtopfes deutlich reduziert werden.

## Inbetriebnahmesperre

Je nach Gerätemodell ist ihr Herd/Schaltkasten mit einer Inbetriebnahmesperre ausgestattet (siehe Gebrauchsanweisung Herd/Schaltkasten).

Damit können Sie verhindern, dass die Kochzonen unbeabsichtigt eingeschaltet werden.

Die Inbetriebnahmesperre lässt sich nur aktivieren, wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind. Gehen Sie zum Ein- und Ausschalten der Inbetriebnahmesperre vor wie in der Gebrauchsanweisung Ihres Herdes/Schaltkastens beschrieben.

Die Warmhaltezone ist von der Inbetriebnahmesperre nicht betroffen.

# Sicherheitseinrichtungen

---

## Sicherheitsausschaltung

(nur bei entsprechend ausgestatteten Herd-/Schaltkastenmodellen, siehe Gebrauchsanweisung des Herdes/Schaltkastens)

Wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum hinweg (siehe Tabelle) mit gleich bleibender Leistungsstufe beheizt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Sind mehrere Kochzonen eingeschaltet, richtet sich die maximale Betriebsdauer nach der höchsten eingestellten Leistungsstufe.

- Drehen Sie alle Kochzonenknöpfe auf "0", dann können Sie das Gerät wieder ganz normal in Betrieb nehmen.

Leistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	10
2	5
3	5
4	4
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	2
12	1

## Überhitzungsschutz

Jede Kochstelle ist mit einem Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer) ausgestattet. Dieser schaltet die Beheizung der Kochstelle automatisch aus, bevor sie sich überhitzt. Sobald sich die Kochstelle abgekühlt hat, schaltet sich die Beheizung wieder automatisch ein.


Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn

- die Kochstelle ohne aufgesetztes Kochgeschirr eingeschaltet ist.
- Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird.
- der Boden des Kochgeschirrs nicht eben auf der Kochzone aufliegt.
- das Kochgeschirr die Wärme schlecht leitet.

Bei Glaskeramik-Kochfeldern erkennen Sie das Auslösen des Überhitzungsschutzes daran, dass sich die Beheizung auch bei der höchsten einstellbaren Leistungsstufe ein- und ausschaltet.

# Reinigung und Pflege

---

 Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Reinigen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.

Trocknen Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung, dadurch vermeiden Sie Kalkrückstände.

## **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,
- spitzen Gegenstände (damit die Dichtungen zwischen Glaskeramik und Rahmen bzw. zwischen Rahmen und Arbeitsplatte nicht beschädigt werden).

Verwenden Sie zur Reinigung kein Handspülmittel. 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 das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger.

Gelangen **Zucker, Kunststoff oder Alufolie** auf das heiße Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone. Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.


Reinigen Sie das Kochfeld anschließend mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"), oder einem handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger, und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Tragen Sie den Reiniger nicht auf ein heißes Kochfeld auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.

Wischen Sie das Kochfeld zum Schluss nass ab und trocknen Sie es. Achten Sie darauf, alle Reinigungsmittelrückstände zu entfernen. Rückstände brennen bei nachfolgenden Kochvorgängen ein und beschädigen die Glaskeramik.

**Flecken** durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen.

# Was tun, wenn ...?

---

 Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

## Was ist zu tun, wenn ...

### **... das Gerät nach dem Einschalten nicht heiß wird?**

Prüfen Sie, ob

- die Inbetriebnahmesperre (nur bei entsprechenden Herd-/Schaltkastenmodellen) aktiviert ist. Schalten Sie sie ggf. wie in der Gebrauchsanweisung Ihres Herdes/Schaltkastens beschrieben aus.
- die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eventuell eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.

### **... sich das Gerät während des Benutzens ausschaltet?**

Wahrscheinlich war die Betriebsdauer einer Kochzone zu lang (siehe Kapitel "Sicherheitsausschaltung").

### **... sich die Beheizung einer Kochzone ein- und ausschaltet?**

Dieses "Takten" der Beheizung ist normal. Es wird durch die elektronische Regelung der Heizleistung bewirkt (siehe Kapitel "Funktionsweise der Kochzonen").

Taktet die Beheizung bei der höchsten Leistungsstufe, hat der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").

### **....bei Geräten mit Info-Display die zuletzt eingestellten Leistungsstufen blinken?**

Der Strom war während des Betriebes ausgefallen. Drehen Sie den Knebel aller eingeschalteten Kochzonen auf "0". Sie können das Kochfeld nun wieder in Betrieb nehmen.

Prüfen Sie vor Inbetriebnahme der Kochzonen den Garzustand der Speisen bzw. ob ihre Beschaffenheit durch den Stromausfall beeinträchtigt wurde.

### **...bei eingeschalteter Ankochautomatik der Inhalt des Kochgeschirrs kaum oder gar nicht zum kochen kommt?**

Dies kann daran liegen, dass

- große Lebensmittelmengen erhitzt werden.
- das Kochgeschirr die Wärme schlecht leitet.
- Wählen Sie eine höhere Fortkochstufe oder kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an oder schalten dann von Hand zurück.

### **.... Sie den Eindruck haben, dass es zu lange dauert, bis der Inhalt des Kochgeschirrs zu kochen beginnt?**

Sie können die Kochleistung einer Kochzone prüfen (siehe Kapitel "Kochzonenleistung prüfen").

# Kochleistung prüfen

---

Sie können die Kochleistung einer Kochzone prüfen. Dazu wird in einem Topf eine bestimmte Menge Wasser zum Kochen gebracht und die dazu benötigte Zeit gemessen.

Der verwendete Topf (mit Deckel) muss aus Edelstahl oder emalliert sein. Der Bodendurchmesser muss der Kochzone entsprechen und gerade oder leicht nach innen gewölbt sein.

- Stellen Sie Durchmesser und Leistung der zu prüfenden Kochzone fest (siehe Kapitel "Kochzonenaten").
- Füllen Sie den Topf mit der in der Tabelle angegebenen Menge Wasser. Das Wasser sollte eine Temperatur von ca. 20 °C haben.
- Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Topf auf die Kochzone.
- Stellen Sie die höchste Leistungsstufe ein.
- Messen Sie die Zeit bis das Wasser kocht.

Die Leistung der Kochzone ist in Ordnung, wenn das Wasser innerhalb der in der Tabelle angegebenen Zeit kocht.

Die Zeit kann erheblich abweichen, wenn

- Unter- oder Überspannung vorliegen
- besonders kaltes Wasser verwendet wird
- ein ungeeigneter Topf verwendet wird
- ohne Deckel gemessen wird.

## Kochleistung prüfen

<b>∅ Kochzone in cm</b>	<b>Leistung bei 230 V in Watt</b>	<b>Wassermenge in Ltr</b>	<b>Zeit* in Minuten</b>
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1350	1,0	8,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1250	1,5	11,0
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
23,0	2500	2,0	9,0

\* Maximale Zeit unter ungünstigen Bedingungen.

## 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 Umschlag) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

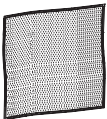
## Pflegeprodukte

### Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände

### Microfasertuch



Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen

# Sicherheitshinweise zum Einbau

Das Gerät darf nur von einer qualifizierten

- Fachkraft eingebaut werden
- Elektro-Fachkraft an den Herd angeschlossen werden.

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

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

Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.

▶ Dieses Kochfeld darf nicht an nicht-stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

▶ Der Einbau der Kochfelder über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.

▶ Es muss sichergestellt werden, dass die Anschlussleitung des Kochfeldes keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt ist.

▶ Die Kochfelder dürfen ausschließlich mit Herden aus dem dazugehörigen Programm des Herstellers kombiniert werden.

Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.

▶ Nach Einbau des Kochfeldes muss sichergestellt sein, dass die Unterseite des Gerätes nicht berührt werden kann. Aus diesem Grund müssen in bestimmten Fällen eine Frontblende und ein Schutzboden angebracht werden (siehe Kapitel "Schutzboden").

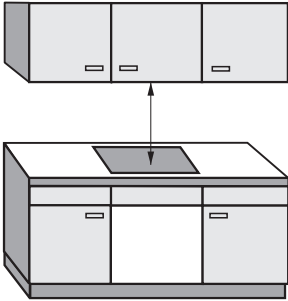
▶ Die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände sind sorgfältig einzuhalten.

▶ Verwenden Sie keinerlei Fugendichtungsmittel, außer es wird ausdrücklich gefordert. Das Dichtungsband des Gerätes gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Alle Maße sind in mm angegeben.

# Sicherheitshinweise zum Einbau

## Sicherheitsabstand oben



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

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

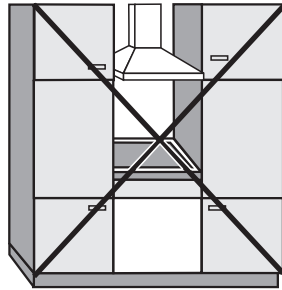
Wenn die Angaben des Haubenherstellers fehlen oder leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Gerät installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

# Sicherheitshinweise zum Einbau

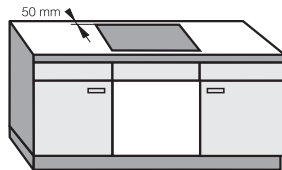
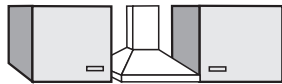
Beim Einbau einer Kochfeldes dürfen sich an einer Seite und an der Rückseite beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden, an der anderen Seite darf kein Möbelstück oder Gerät höher als das Kochfeld sein (siehe Abbildungen).

Folgende Sicherheitsabstände sind mindestens einzuhalten:

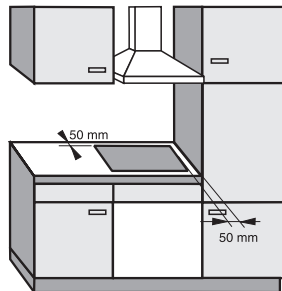
- 50 mm rechts oder links vom Arbeitsplattenausschnitt zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank).
- 50 mm vom Arbeitsplattenausschnitt zur Rückwand.



Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

# Sicherheitshinweise zum Einbau

## 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.

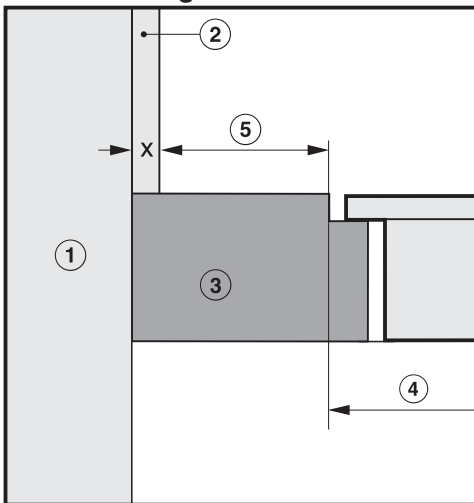
Bei einer Verkleidung aus **brennbarem Material** (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

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

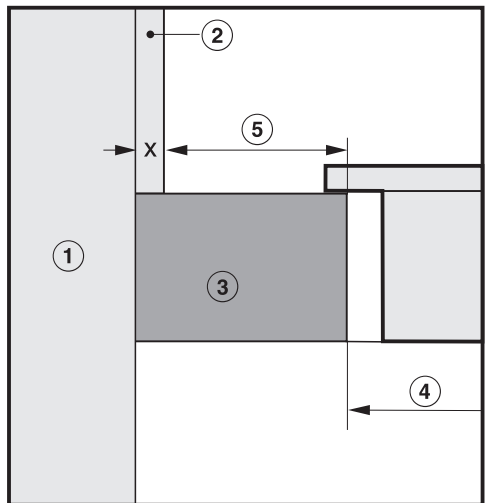
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm

50 mm - 15 mm = Mindestabstand 35 mm

## Flächenbündige Kochfelder



## Rahmen-/Facettenkochfelder

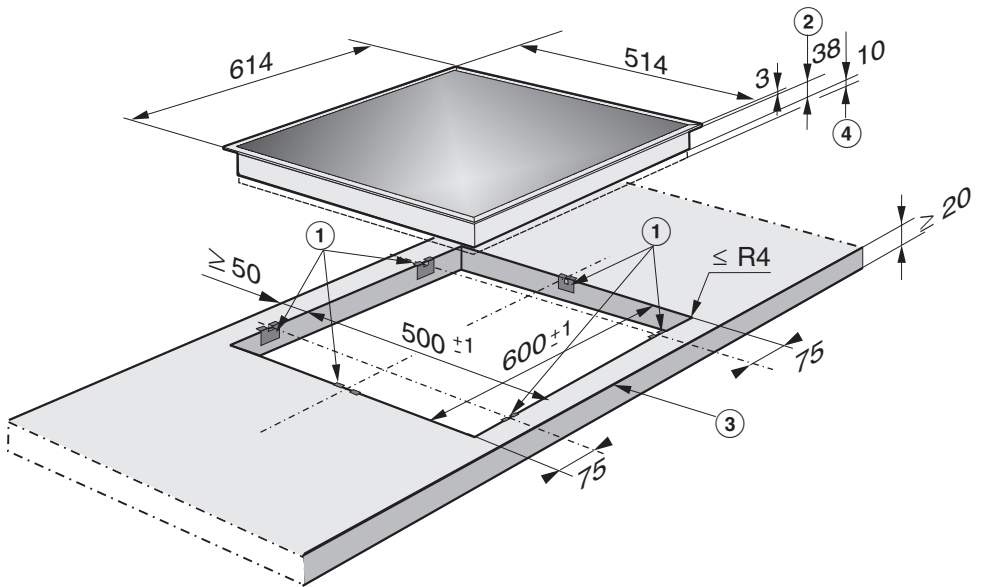


- ① Mauerwerk
- ② Nischenverkleidung  
Maß X = Stärke der Nischenverkleidung
- ③ Arbeitsplatte
- ④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte
- ④ Mindestabstand  
bei **brennbaren** Materialien 50 mm  
bei **nicht brennbaren** Materialien 50 mm - Maß x





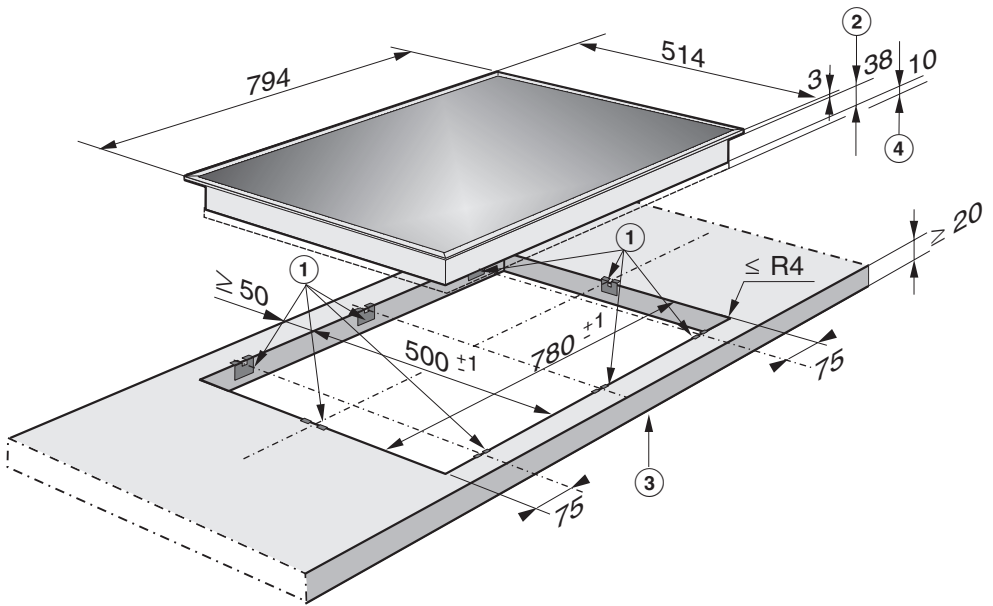
KM 6023 / KM 6024



- ① Klemmfedern
- ② Einbau-Höhe
- ③ vorn
- ④ Raum für Befestigungselemente und Leitungszuführung

# Rahmenkochfelder

KM 6031 / KM 6032 / KM 6071



- ① Klemmfedern
- ② Einbau-Höhe
- ③ vorn
- ④ Raum für Befestigungselemente und Leitungszuführung

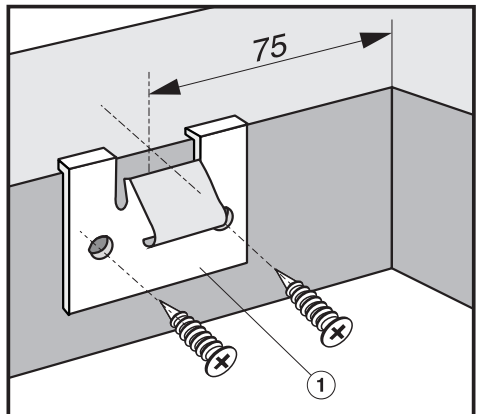
## Einbau

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend dem Maßbild. Ausschnittmaße und Maßtoleranzen müssen genau eingehalten werden, damit das Kochfeld und die Glasscheibe nach dem Einbau keinen seitlichen Druck erhält.
- Beachten Sie die **Sicherheitsabstände** (siehe Kapitel "Sicherheitshinweise zum Einbau").

## Arbeitsplatte aus Holz

- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz mit speziellem Lack, Silikon oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Die verwendeten Materialien müssen temperaturbeständig sein.

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

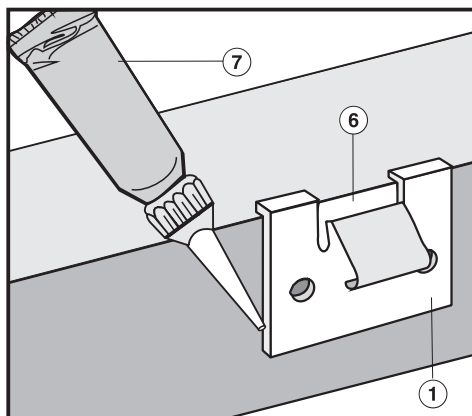
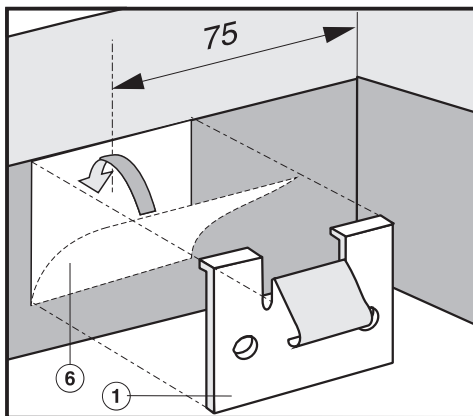


- Legen Sie die mitgelieferten Klemmfedern ① am oberen Rand des Ausschnittes auf. Die genauen Positionen sind im Maßbild des jeweiligen Kochfeldes angegeben.
- Befestigen Sie die Klemmfedern mit den mitgelieferten Schrauben 3,5 x 25 mm.

# Rahmenkochfelder

## Arbeitsplatte aus Naturstein

Zum Einbau wird starkes doppelseitige Klebeband und Silikon benötigt (kein mitgeliefertes Zubehör).



- Verkleben Sie die seitlichen Ränder und den unteren Rand der Klemmfedern ① mit Silikon ⑦.

- Positionieren und befestigen Sie die Klemmfedern ① mit starkem doppelseitigem Klebeband ⑥.

## Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Ausschnitt nach unten.
- Schließen Sie das Kochfeld an den Herd an (siehe Kapitel "Anschluss an den Herd / Schaltkasten").
- Legen Sie das Kochfeld lose auf die Klemmfedern auf.
- Drücken Sie mit beiden Händen das Gerät am Rand gleichmäßig nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Dichtung des Gerätes nach dem Einrasten auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.  
Dichten Sie das Kochfeld auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) ab!

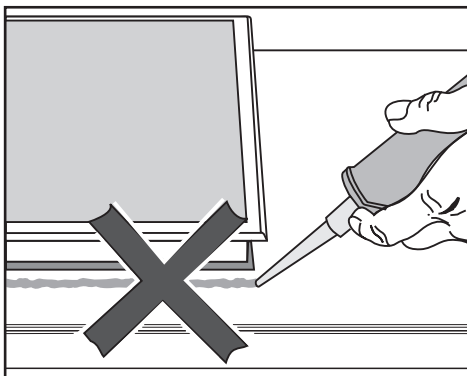
Liegt die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte auf, können die Eckenradien,  $\leq R4$ , mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

Das Ausheben des Kochfeldes kann nur mit einem Spezialwerkzeug vorgenommen werden.

# Rahmenkochfelder

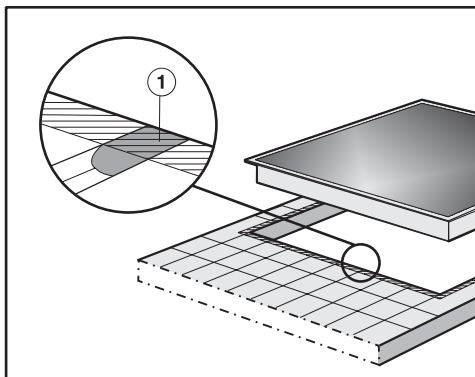
## Dichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte



Das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Das Gerät darf auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) abgedichtet werden. Gerät und Arbeitsplatte können beschädigt werden, wenn das Gerät ausgebaut werden muss.

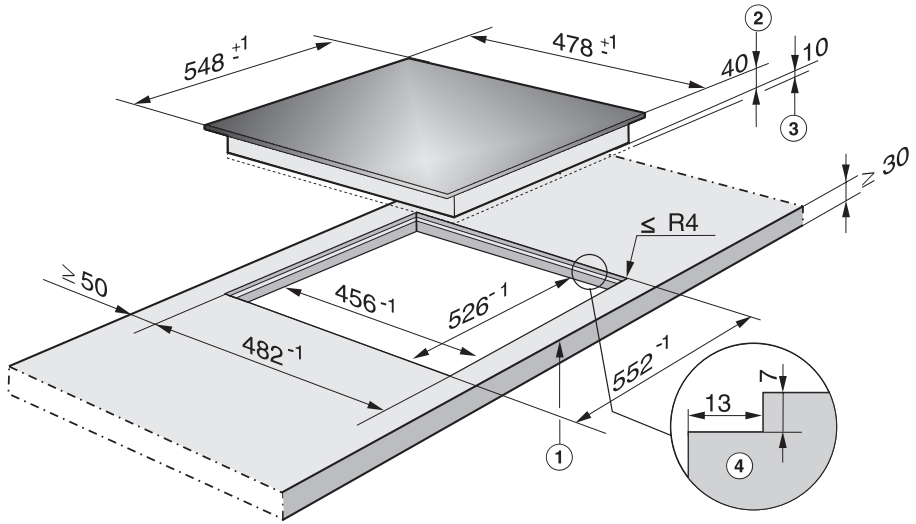
## Geflieste Arbeitsfläche



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

## Einbaumaße

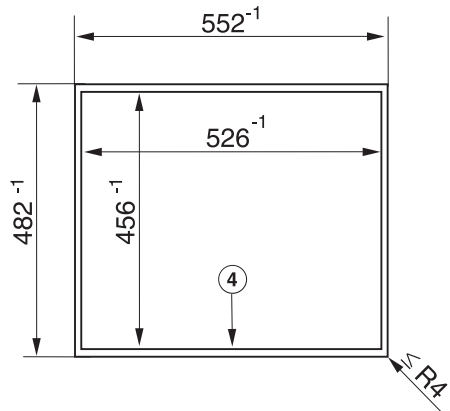
KM 6017



- ① vorn
- ② Einbau-Höhe
- ③ Raum für Befestigungselemente und Leitungszuführung
- ④ Stufenfräsung

Eckenradius der ausgefrästen Arbeitsplatte

Ausschnittmaße der Naturstein-Arbeitsplatte



# Flächenbündige Kochfelder

---

Eine flächenbündiges Kochfeld ist nur für den Einbau in Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und geflieste Arbeitsplatten geeignet. Bei Arbeitsplatten aus anderen Materialien erfragen Sie bitte beim jeweiligen Hersteller, ob sie für den Einbau eines flächenbündigen Kochfeldes geeignet ist.

Die lichte Breite des Unterschranks muss mindestens so breit sein wie der innere Arbeitsplattenausschnitt (siehe Kapitel "Einbaumaße"), damit das Kochfeld nach dem Einbau von unten frei zugänglich ist, und der Unterkasten für Wartungszwecke abgenommen werden kann. Ist das Kochfeld nach dem Einbau nicht von unten frei zugänglich, muss das Fugendichtungsmittel entfernt werden, damit das Kochfeld ausgebaut werden kann.

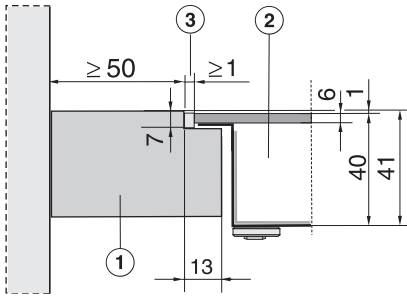
Das Kochfeld wird

- in eine entsprechend ausgefräste Naturstein-Arbeitsplatte direkt eingesetzt.
- im Ausschnitt von Massivholz / gefliesten Arbeitsplatten mit Holzleisten befestigt. Diese Leisten müssen bauseitig zur Verfügung gestellt werden und gehören nicht zum Lieferumfang.

**Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden Detailzeichnungen zum Arbeitsplattenausschnitt !**

## Arbeitsplattenausschnitt erstellen und Kochfeld einsetzen

### Arbeitsplatte aus Naturstein



- ① Arbeitsplatte
- ② Kochfeld
- ③ Fuge

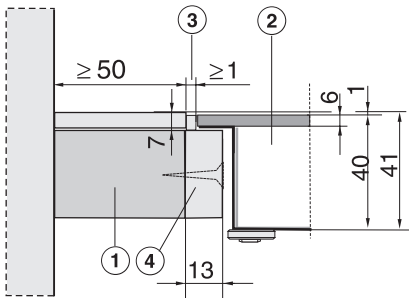
Da die Glaskeramikscheibe und der Arbeitsplattenausschnitt einer gewissen Maßtoleranz unterliegen, kann die Breite der Fuge ③ variieren (min. 1 mm).

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend den Abbildungen.
- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Ausschnitt nach unten.
- Schließen Sie das Kochfeld ② an den Herd an (siehe Kapitel "Anschluss an den Herd / Schaltkasten").
- Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.
- Spritzen Sie die verbleibende Fuge ③ mit einem temperaturbeständigen (mindestens 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Verwenden Sie ausschließlich ein für Naturstein geeignetes Silikon-Fugendichtungsmittel und beachten Sie die Hinweise des Fugendichtungsmittel-Herstellers.

# Flächenbündige Kochfelder

## Massivholz / geflieste Arbeitsplatte



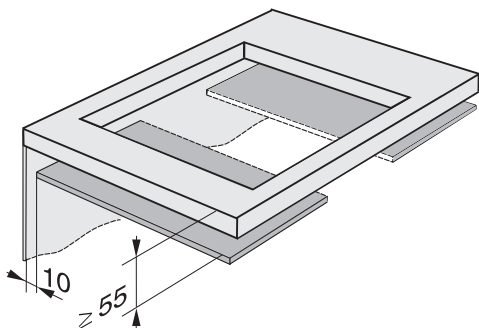
- ① Arbeitsplatte
- ② Kochfeld
- ③ Fugenbreite
- ④ Holzleisten 13 mm  
(nicht im Lieferumfang enthalten)

Da die Glaskeramikscheibe und der Arbeitsplattenausschnitt einer gewissen Maßtoleranz unterliegen, kann die Breite der Fuge ③ variieren (min. 1 mm).

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend den Abbildungen.
- Befestigen Sie die Holzleiste ④ 7 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte (siehe Abbildung).
- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Ausschnitt nach unten.
- Schließen Sie das Kochfeld ② an den Herd an (siehe Kapitel "Anschluss an Herd / Schaltkasten").
- Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.
- Spritzen Sie die verbleibende Fuge ③ mit einem temperaturbeständigen (mindestens 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Beachten Sie die Hinweise des Silikon-Fugendichtungsmittel-Herstellers.

Verwenden Sie bei **Fliesen aus Naturstein** ausschließlich ein für Naturstein geeignetes Silikon-Fugendichtung



Nach Einbau des Kochfeldes muss sichergestellt sein, dass die Unterseite des Gerätes nicht berührt werden kann.

Aus diesem Grund müssen eine Frontblende und ein Schutzboden angebracht werden, wenn

- das Gerät breiter als Backofen / Herd / Schaltkasten ist.
- das Gerät und der untergebaute Backofen / Herd / Schaltkasten versetzt eingebaut sind.

Der Mindestabstand ab Oberkante Arbeitsplatte zum Schutzboden muss 55 mm betragen.

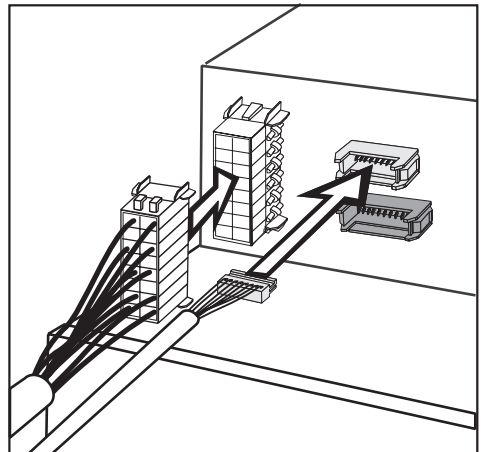
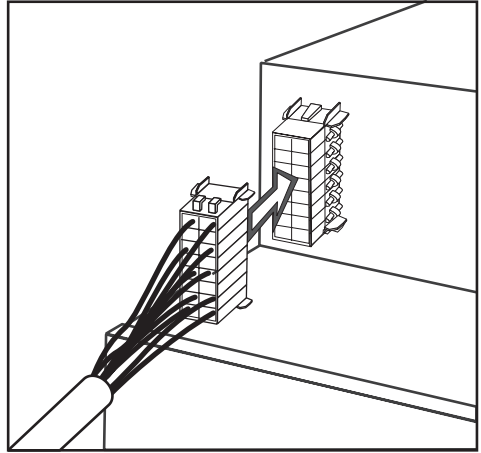
Zwischen Boden und Rückwand muss ein Luftspalt von 10 mm eingehalten werden.

## Kochfeld anschließen

Die Anschlussleitung des Gerätes hat am Ende Steckergehäuse, die an den zugeordneten Herd/Schaltkasten gesteckt werden müssen.

Der Schutzleiterdraht wird im Steckergehäuse mitgeführt.

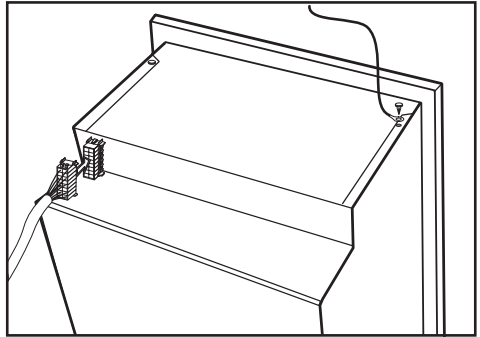
Der Herd/Schaltkasten verfügt über Steckbuchsen. Die Steckergehäuse und die Steckbuchsen sind so konstruiert, dass die Stecklage nicht verwechselt werden kann. Versuchen Sie nicht, die Stecker mit Gewalt einzustecken.



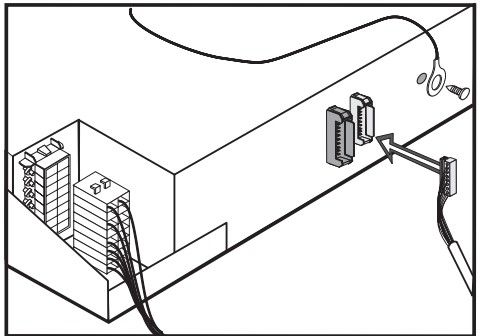
# Kochfeld anschließen

Die EMV-Erde (EMV-Erde), die am Unterkasten des Kochfeldes (nicht bei jedem Modell) befestigt ist, muss mit dem Kabelschuh am Gerät verbunden werden.

## Herd



## Schaltkasten



# Kochfeld anschließen

---

Der Anschluss des Gerätes an den Herd oder Schaltkasten darf nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Miele macht darauf aufmerksam, dass keine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Schäden übernommen wird, die durch unsachgemäßen Einbau oder falschen Anschluss entstehen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

## Absicherung

siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Herd/ Schaltkasten.

## Fehlerstromschutzschalter

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

## Gesamtleistung

siehe Typenschild

## Anschlussdaten und Netz

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

## Trenneinrichtungen

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

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

## Vom Netz trennen

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, gehen Sie je nach Installation in der Verteilung wie folgt vor:

- **Schmelzsicherungen**  
Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen. oder:
- **Sicherungs-Schraubautomaten**  
Prüfknopf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt. oder:
- **Einbau-Sicherungsautomaten**  
(Leitungs-Schutzschalter, mindestens Typ B oder C!):  
Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen. oder:
- **FI-Schutzschalter**  
(Fehlerstrom-Schutzschalter)  
Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

## Kundendienst, Typenschild, Garantie

---

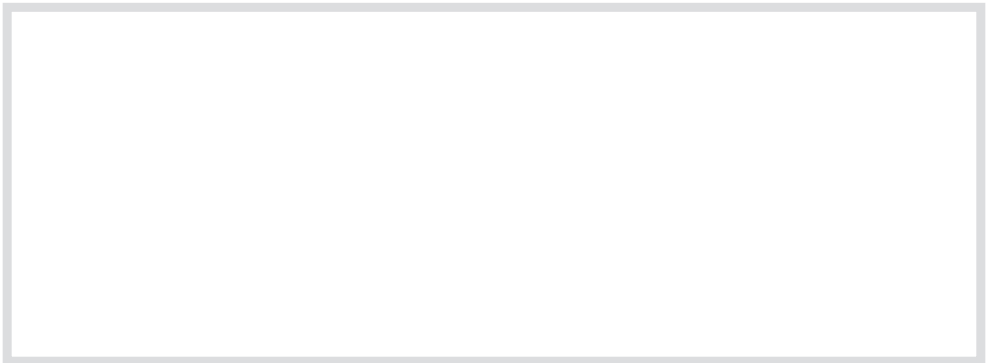
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

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

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.



### Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den mitgelieferten Garantiebedingungen.



# Miele

## Deutschland:

### Herstelleradresse

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Telefon: 05241 89-0  
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.  
Mielestr. 1  
5071 Wals bei Salzburg  
Telefon: 050 800 800  
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: 49711-1  
Telefax: 49711-39  
Miele im Internet: [www.miele.lu](http://www.miele.lu)  
E-Mail: [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)



## Werkkundendienst

Deutschland

**0800 2244666\***

\*kostenfrei

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich

**050 800 800\*\***

\*\*Festnetz zum

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Ortstarif

Mobilfunkgebühren

abweichend

Luxemburg

**00352 4 97 11-30**

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr



## Produktinformationen

Deutschland

**0180 5252100\***

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa 9 - 13 Uhr

\*0,14 € pro Minute

aus dem Festnetz,

Mobilfunkgebühren

max. 0,42 € pro Minute

Österreich

**050 800 800\*\***

\*\*Festnetz zum

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Ortstarif

Mobilfunkgebühren

abweichend

Luxemburg

**00352 4 97 11-45**

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr