

# Gebrauchs- und Montageanweisung Glaskeramik-Kochfelder



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

# Inhalt

---

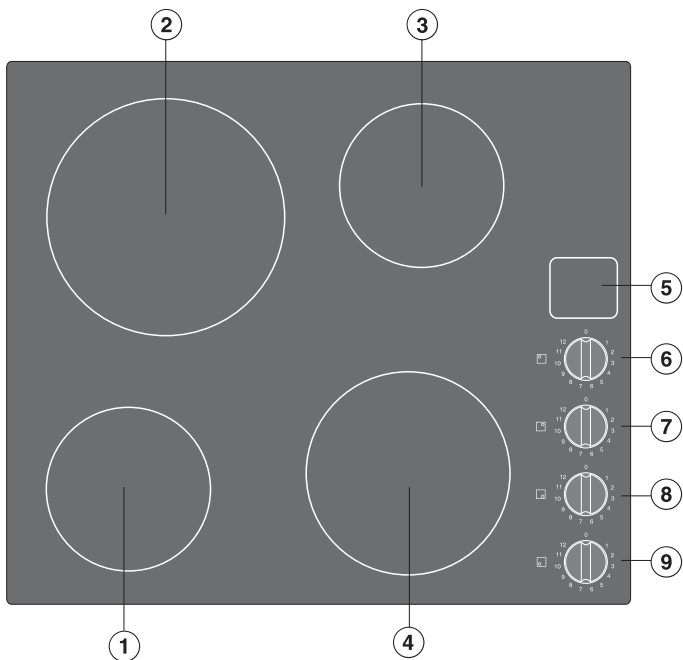
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	4
KM 520 .....	4
KM 523 .....	5
Kochzonendaten .....	6
<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	7
<b>Aktiver Umweltschutz</b> .....	16
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	17
Erste Reinigung .....	17
Inbetriebnahme .....	17
<b>Funktionsweise der Kochzonen</b> .....	18
<b>Bedienung</b> .....	19
Ein- und Ausschalten .....	19
Restwärmeanzeige .....	19
Einstellbereiche .....	20
Zuschalten des zweiten Heizkreises .....	21
Kochgeschirr .....	22
Tipps zum Energiesparen .....	23
Überhitzungsschutz .....	24
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	25
<b>Was tun, wenn ...?</b> .....	27
<b>Kochleistung prüfen</b> .....	28
<b>Nachkaufbares Zubehör</b> .....	30
<b>Einbau</b> .....	31
Sicherheitshinweise zum Einbau .....	31
Einbaumaße .....	35
Arbeitsplatte vorbereiten .....	37
Klemmfedern befestigen .....	38
Kochfeld einsetzen .....	39

Schutzboden . . . . .	40
Dichtung . . . . .	41
Geflieste Arbeitsfläche. . . . .	41
Elektroanschluss . . . . .	42
Netzanschlussleitung. . . . .	43
Anschlussschema . . . . .	44
<b>Kundendienst, Typenschild, Garantie . . . . .</b>	<b>45</b>

# Gerätebeschreibung

---

## KM 520



①②③④ Einkreis-Kochzonen

⑤ Anzeige für Restwärme

Knebel für die Kochzone:

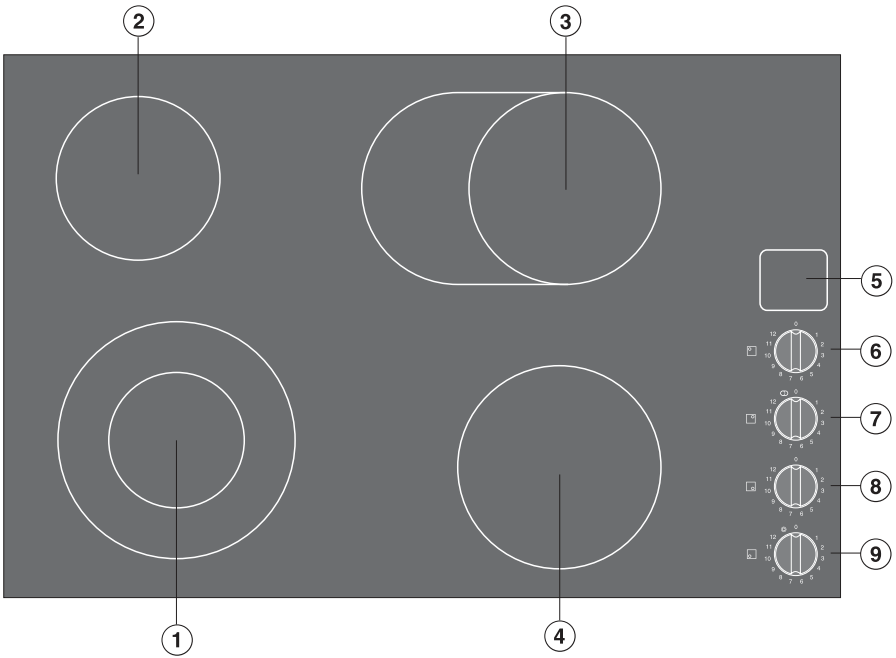
⑥ hinten links

⑦ hinten rechts

⑧ vorn rechts

⑨ vorn links

## KM 523



- ① Zweikreis-Kochzone
- ②④ Einkreis-Kochzonen
- ③ Bräterzone
  
- ⑤ Anzeige für Restwärme




Knebel für die Kochzone:

- ⑥ hinten links
- ⑦ hinten rechts
- ⑧ vorn rechts
- ⑨ vorn links

# Gerätebeschreibung

---

## Kochzonen

Kochzone	KM 520		KM 523	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	14,5	1200	12,0 / 21,0	750 / 2200
	21,0	2300	14,5	1200
	14,5	1200	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	18,0	1800	18,0	1800
		Gesamt: 6500		Gesamt: 7600

## 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.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## 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.

## 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.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## 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.
- ▶ Das Kochfeld muss von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden. Beim Austausch einer beschädigten Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine Elektro-Fachkraft installiert werden. Siehe Kapitel "Elektroanschluss".
- ▶ 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.
- ▶ 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.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## 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.

▶ Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie schmilzt bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

▶ 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.
- ▶ Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.
- ▶ 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 Restwärmeanzeigen können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf den Restwärmeanzeigen 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.
- ▶ 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").
- ▶ 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.

# Aktiver Umweltschutz

---

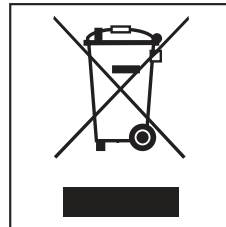
## Entsorgung der Transportverpackung

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

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

## Entsorgung des Altgerätes

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 Fachhändler.

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

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

## Erste Reinigung

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

## Inbetriebnahme

Nur bei Facettenkochfeldern (mit geschliffenem Glasrand):  
In den ersten Tagen nach dem Einbau kann noch ein kleiner Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte sichtbar sein. Er wird sich durch die Benutzung verringern. Die elektrische Sicherheit Ihres Gerätes ist trotz des kleinen Spaltes stets gewährleistet.

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 Falschluss oder Gerätedefekt hin. Sie sind nicht gesundheitsschädlich.

# Funktionsweise der Kochzonen

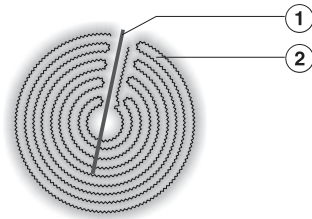
Einkreis-Kochzonen sind mit einem Heizband ausgestattet, Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen mit zwei Heizbändern. Abhängig vom Modell können die Heizbänder durch einen Ring getrennt sein.

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.

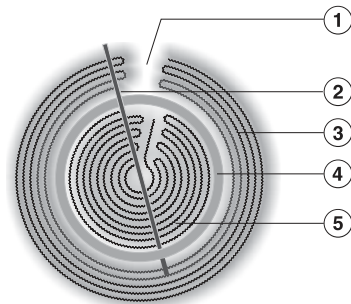
Die Heizleistung der Kochzonen ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe und wird elektronisch geregelt. Dies bewirkt das "Takten" einer Kochzone: die Beheizung wird an- und ausgeschaltet.

## Einkreis-Kochzone



- ① Überhitzungsschutz
- ② Heizband

## Zweikreis-Kochzone



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

## Ein- und Ausschalten

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!

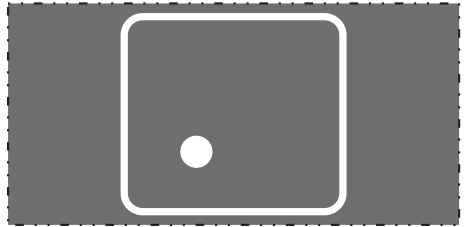
Die Knebel für die Kochzonen **ohne Zuschaltung** sind um 360° drehbar. Diese Kochzonen werden eingeschaltet, indem man die zugehörigen Knebel nach rechts oder links auf die gewünschte Leistungsstufe dreht, und ausgeschaltet, indem man die Knebel nach rechts oder links auf "0" dreht.

Die Knebel für Kochzonen **mit Zuschaltung** haben einen Anschlag. Diese Kochzonen werden eingeschaltet, indem man die zugehörigen Knebel nach rechts auf die gewünschte Leistungsstufe dreht, und ausgeschaltet, indem man die Knebel nach links auf "0" dreht.

Die Knebel nicht über den Anschlag hinaus auf "0" drehen, sie werden sonst zerstört.

## Restwärmeanzeige

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



Einige Zeit nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die Restwärmeanzeige.

**Verbrennungsgefahr!**  
Berühren Sie die Kochzonen nicht, solange die Restwärmeanzeigen leuchten.

# Bedienung

---

## Einstellbereiche

Garvorgang	Einstellbereich
Schmelzen von Butter, Schokolade etc. Auflösen von Gelatine Zubereitung 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.

## Zuschalten des zweiten Heizkreises

Bei Verwendung von größerem Kochgeschirr können Sie den zweiten Heizkreis einer Zweikreis-Kochzone bzw. Bräterzone zuschalten.

### So gehen Sie vor:

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

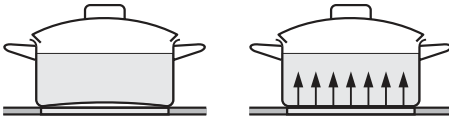
Sie schalten den zweiten Heizkreis aus, indem Sie den Knebel zurück auf "0" drehen.

# Bedienung

---

## Kochgeschirr

- **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

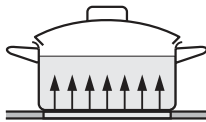
- **Weniger geeignet** ist Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Steingut. Diese Materialien leiten die Wärme nicht gut weiter.
  - **Nicht geeignet** ist Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen.
  - Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde 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.

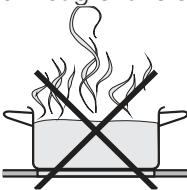


zu klein

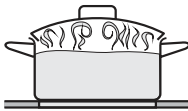


passend

- 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.

# Bedienung

---

## Überhitzungsschutz

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

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn

- die Kochzone 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.

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

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

# Reinigung und Pflege

---

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.

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

### **... der Inhalt des Kochgeschirrs kaum oder gar nicht zum Kochen kommt?**

Dies kann daran liegen, dass

- das Kochgeschirr die Wärme schlecht leitet.
- der Topf im Verhältnis zur Kochzone zu groß ist oder der zweite Heizkreis nicht zugeschaltet ist.

### **Was ist zu tun, wenn ...**

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

Prüfen Sie, ob die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eventuell eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.

#### **... Sie den Eindruck haben, dass es zu lange dauert, bis der Inhalt des Kochgeschirrs zum Kochen kommt?**

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

#### **... 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 einstellbaren Leistungsstufe, hat der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").

# 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.

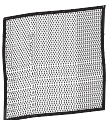
## Pflegeprodukte

### 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 und von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf es 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.

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

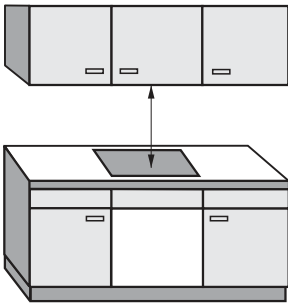
► Es muss sichergestellt werden, dass die Netzanschlussleitung des Kochfeldes nach dem Einbau nicht mit dem Bodenblech in Berührung kommt und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt ist.

► 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").

Alle Maße sind in mm angegeben

# 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 oberhalb angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.

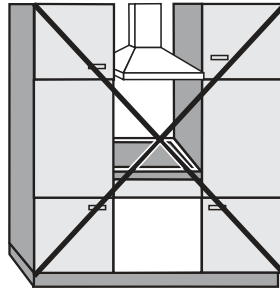
Fehlen die Angaben des Haubenherstellers oder sind leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Gerät installiert, muss der Sicherheitsabstand min. 760 mm betragen.

## Sicherheitsabstände seitlich

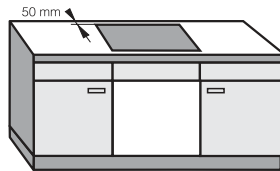
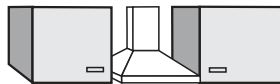
Beim Einbau eines Kochfeldes dürfen sich an einer Seite und an der Rückseite beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden, an der anderen Seite darf kein Möbelstück oder Gerät höher als das Kochfeld sein (siehe Abbildungen).

Folgende Sicherheitsabstände sind mindestens einzuhalten:

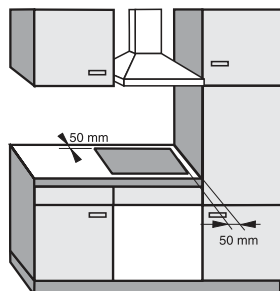
- 50 mm rechts oder links vom Arbeitsplattenausschnitt zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank).
- 50 mm vom Arbeitsplattenausschnitt zur Rückwand.



Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

# Einbau

## Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

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

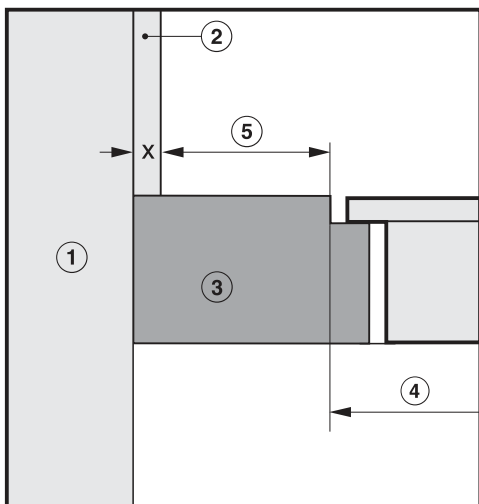
Bei einer Verkleidung aus **brennbarem Material** (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

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

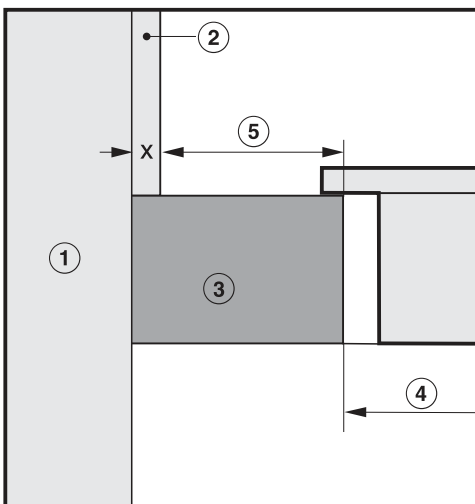
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm

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

## Flächenbündige Kochfelder



## Rahmen-/Facettenkochfelder



① Mauerwerk

② Nischenverkleidung

Maß x = Stärke der Nischenverkleidung

③ Arbeitsplatte

④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte

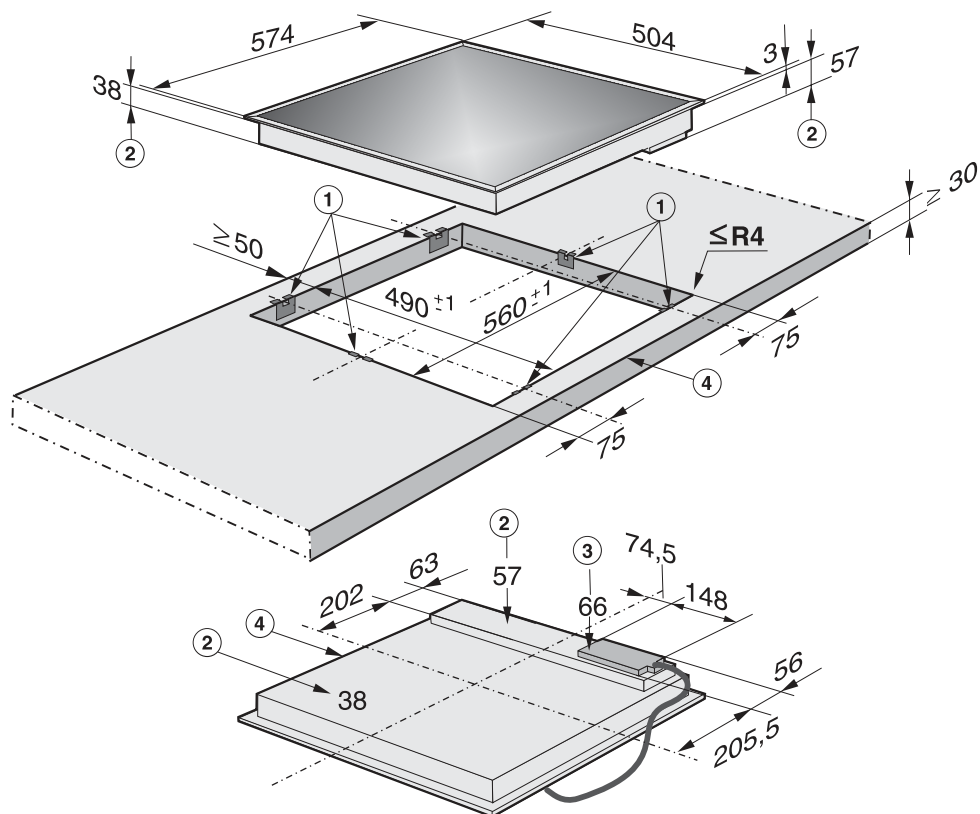
⑤ Mindestabstand

bei **brennbaren** Materialien 50 mm

bei **nicht brennbaren** Materialien  $50 \text{ mm} - \text{Maß } x$

## Einbaumaße

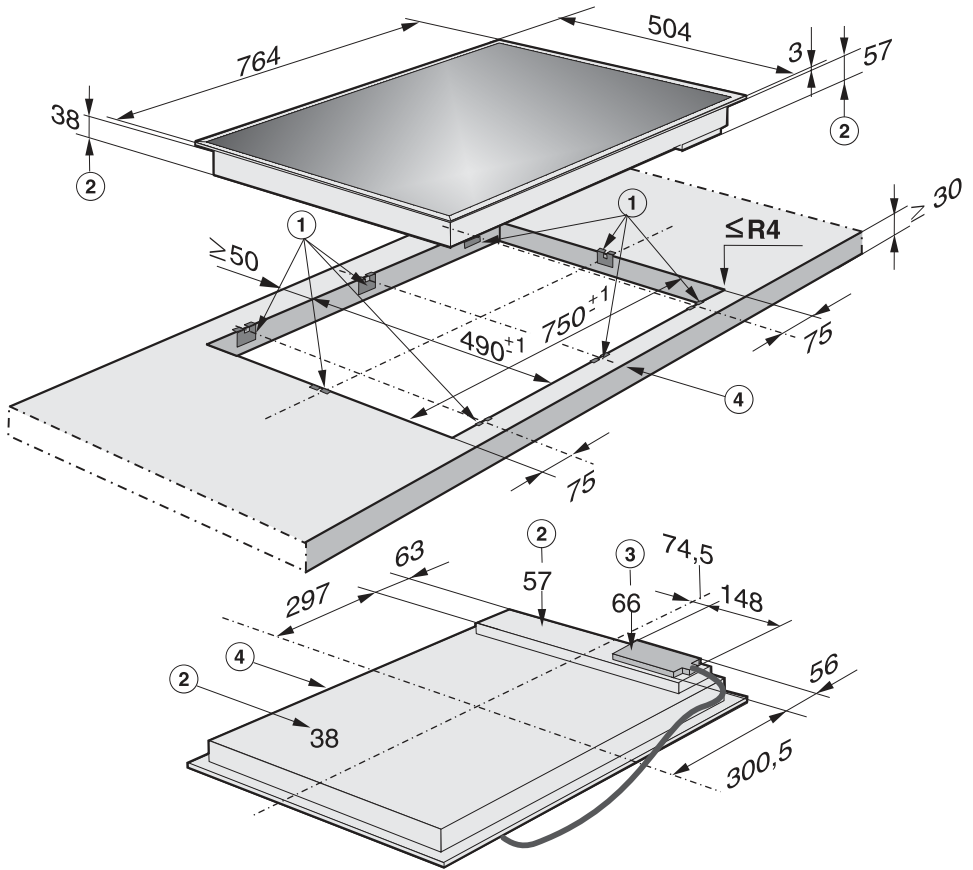
KM 520



- ① Klemmfedern
- ② Einbau-Höhe
- ③ Einbau-Höhe Netzanschlusskasten
- ④ vorn

# Einbau

## KM 523



- ① Klemmfedern
- ② Einbau-Höhe
- ③ Einbau-Höhe Netzanschlusskasten
- ④ vorn

## Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt gemäß des Maßbildes. Beachten Sie den **Mindestabstand** zur **Rückwand** sowie rechts oder links zu einer **Seitenwand**. Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise zum Einbau".
- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz mit speziellem temperaturbeständigem Lack, Silikon oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

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

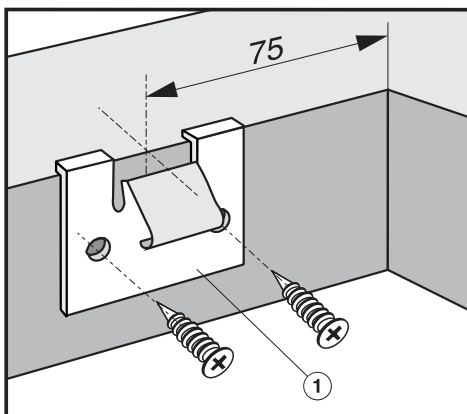
Wird beim Einbau festgestellt, dass die Dichtung des Rahmens an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsfläche aufliegt, können die Eckenradien,  $\leq R4$ , mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

# Einbau

## Klemmfedern befestigen

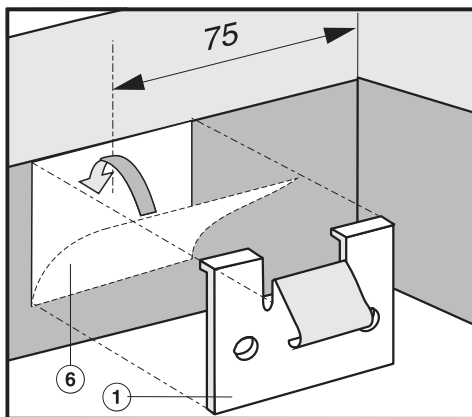
Die genauen Positionen der Klemmfedern sind im Maßbild des jeweiligen Kochfeldes angegeben.

### Arbeitsplatte aus Holz

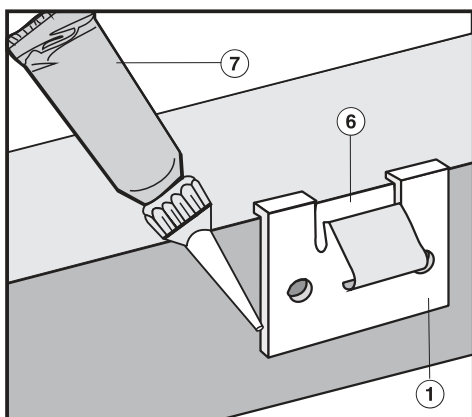


- Die mitgelieferten Klemmfedern ① an den gekennzeichneten Stellen (siehe Kapitel "Einbaumaße") am oberen Rand des Ausschnittes auflegen und mit den mitgelieferten Schrauben 3,5 x 25 mm befestigen.

### Arbeitsplatte aus Naturstein



- Die Klemmfedern ① mit starkem, doppelseitigem Klebeband ⑥ positionieren und befestigen.



- Die seitlichen Ränder und den unteren Rand der Klemmfedern mit Silikon ⑦ verkleben.

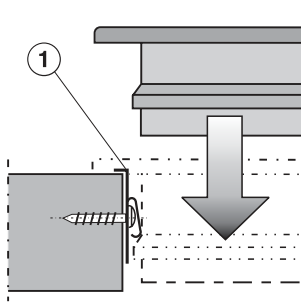
Die Schrauben werden für Arbeitsplatten aus Naturstein nicht benötigt.

## Kochfeld einsetzen

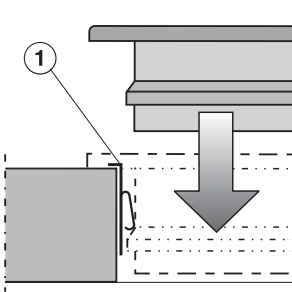
- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Arbeitsplatten-ausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld lose auf die Klemmfedern ① auf.
- Drücken Sie mit beiden Händen das Kochfeld gleichmäßig am Rand nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie dabei darauf, dass die Dichtung des Kochfeldes nach dem Einrasten auf der Arbeitsplatte aufliegt. Nur so ist eine allseitige Dichtwirkung gewährleistet. Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel.
- Schließen Sie das Kochfeld an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

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

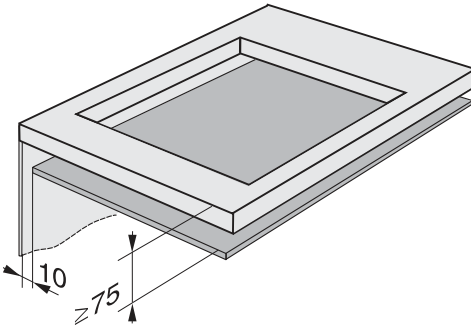
## Arbeitsplatte aus Holz



## Arbeitsplatte aus Naturstein



## Schutzboden



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

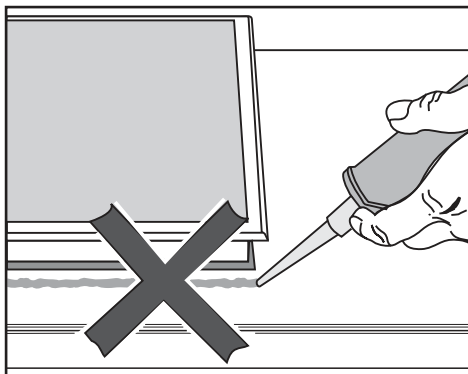
Aus diesem Grund müssen eine Frontblende und ein Schutzboden angebracht werden, wenn

- sich unterhalb des Gerätes kein Herd oder Backofen befindet.
- 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 75 mm betragen.

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

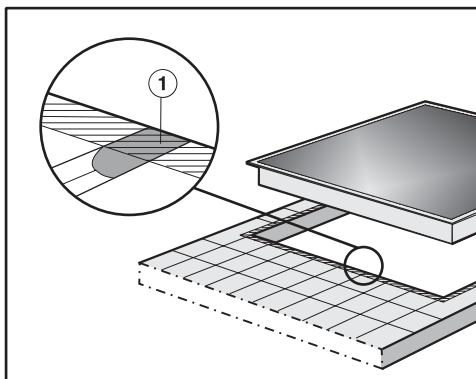
## Dichtung



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

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

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

# Einbau

---

## Elektroanschluss

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

Miele übernimmt keine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen entstehen.

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

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

## Gesamtleistung

siehe Typenschild

## Anschluss und Absicherung

Die erforderlichen **Anschlussdaten** finden Sie auf dem **Typenschild**.

Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Strangspannung AC 230 V / 50 Hz

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

## Fehlerstromschutzschalter

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

## Trenneinrichtungen

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

## 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, mind. 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.

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

## Netzanschlussleitung

Das Gerät 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 Gerät zulässige Anschlussspannung und den zugehörigen Anschlusswert entnehmen Sie bitte dem Typenschild.

## Wechsel der Netzanschlussleitung

Bei Wechsel der Netzanschlussleitung darf nur der spezielle Leitungstyp H 05 VV-F (PVC-isoliert) verwendet werden, der bei Miele oder dem Kundendienst erhältlich ist.

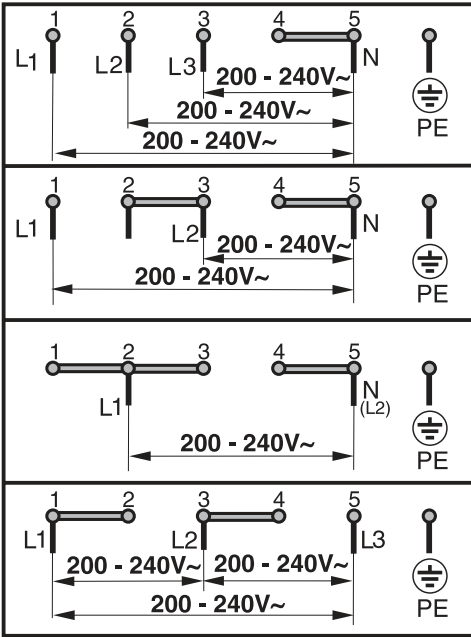
Die Netzanschlussleitung darf nur von einer Elektro-Fachkraft ausgewechselt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild.

Der Schutzleiter muss an den gekennzeichneten Anschluss  angeschraubt werden.

# Einbau

## Anschlussschema



# Kundendienst, Typenschild, Garantie

---

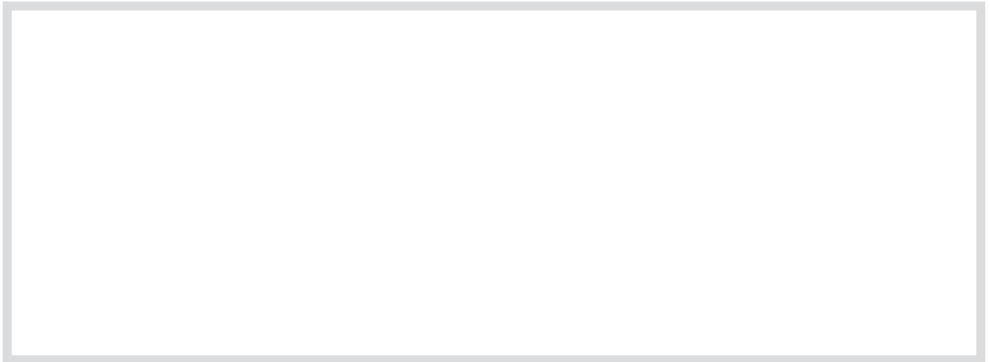
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

- 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.



## **Deutschland:**

### **Herstelleradresse**

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)

Mo-Fr 8-20 Uhr

Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090

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

Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)

Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr

Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39

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

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



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

KM 520 / KM 523



de - DE

M.-Nr. 06 464 810 / 06