Gebrauchs- und Montageanweisung Glaskeramik-Kochfelder

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

de - DE, AT

M.-Nr. 09 379 431

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen 4

Ihr Beitrag zum Umweltschutz 13

Gerätebeschreibung 14
KM 6002 / KM 6012 14
KM 6003 / KM 6013 / KM 6017 / KM 6023 14
KM 6024 15
KM 6031 15
KM 6032 16
Kochzonendaten 17

Vor dem ersten Benutzen 19

Funktionsweise der Kochzonen 20

Bedienung 21
Ein- und Ausschalten 21
Restwärmeanzeige 21
Einstellbereiche 22
Zuschalten des zweiten Heizkreises 23
Warmhaltezone 24
Bedienfeld 24

Kochgeschirr 25

Tipps zum Energiesparen 26
Überhitzungsschutz 27

Reinigung und Pflege 28

Was tun, wenn ...? 30

Kochleistung prüfen 31

Nachkaufbares Zubehör 33

Inhalt

Sicherheitshinweise zum Einbau 34

Rahmenkochfelder 38

Flächenbündige Kochfelder 46

Schutzboden 50

Anschluss an den Herd 51

Elektroanschluss 52

Kundendienst, Typenschild, Garantie 54

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden 55

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.

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 Gerätes 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.

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

▶ 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.

▶ 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.

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

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

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

▶ Das Gerät 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 herausschrauben.

▶ 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

▶ 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.

▶ Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen. Durch die hohen Temperaturen können leicht entzündliche Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen. Darüber hinaus würde sich die Lebensdauer des Gerätes verringern.

▶ Der Kochfeldrahmen kann durch den Einfluss folgender Faktoren heiß werden: Betriebsdauer, hohe Leistungsstufe(n), großes Kochgeschirr und Anzahl der Kochzonen in Betrieb.

▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es auch 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 Gerät, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Gerät abgelegte metallische Gegenstände erhitzen.
Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden.
Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen.
Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!

▶ Metallische Gegenstände, die in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerer, intensiver Benutzung des Gerätes heiß werden. Bewahren Sie keine metallischen Gegenstände in einer Schublade direkt unter dem Kochfeld auf.

▶ 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.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.
Benutzen Sie das Gerät nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfeldes benutzen, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.

▶ 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.

▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt.

▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Gerät 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.

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

▶ 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 Gerät auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.

▶ Wenn das Kochfeld hinter einer dekorativen Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie diese niemals, während Sie das Kochfeld verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Kochfeld, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn das Kochfeld vollständig abgekühlt ist.

▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt, es sei denn, der Geschirrhersteller erlaubt diese Anwendung ausdrücklich! Benutzen Sie niemals den Booster zum Aufheizen von Geschirr.

▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen, für die Miele keine Haftung übernimmt. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!

▶ 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.

▶ Heiße Gegenstände auf der Restwärmeanzeige und dem Bedienfeld der Warmhaltezone können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie hier niemals heiße Töpfe oder Pfannen ab.

▶ 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.

▶ 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.

▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt wird und auch genügend hoch ist. Wenden Sie Speisen oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.

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.

Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich Miele Original-Zubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

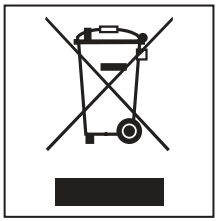
Entsorgung der Transportverpackung

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.

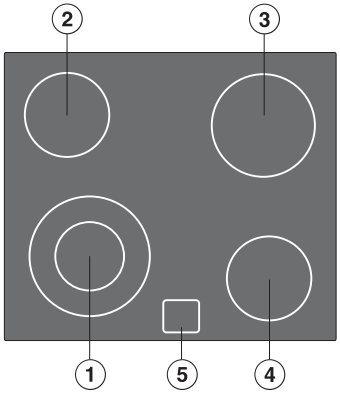


Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

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

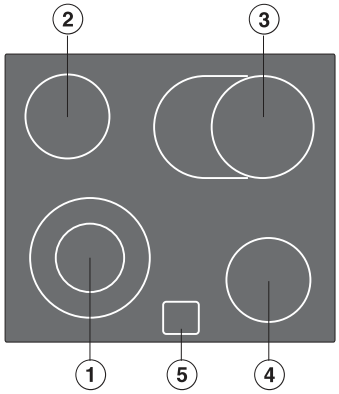
Gerätebeschreibung

KM 6002 / KM 6012



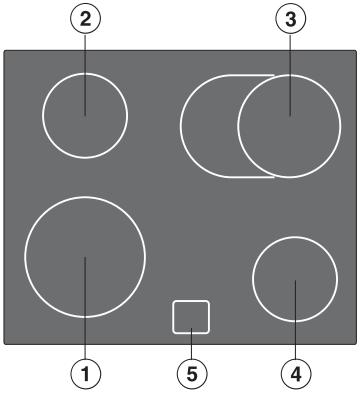
① Zweikreis-Kochzone
②③④ Einkreis-Kochzonen
⑤ Restwärmeanzeige

KM 6003 / KM 6013 / KM 6017 / KM 6023



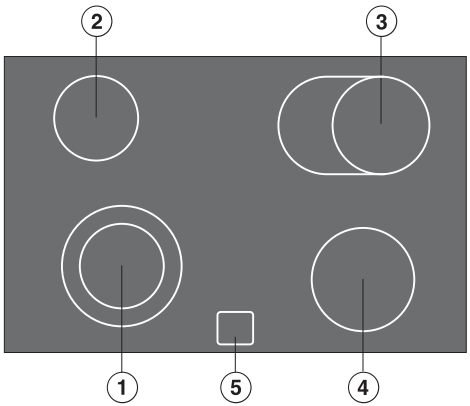
① Zweikreis-Kochzone
②④ Einkreis-Kochzonen
③ Bräterzone
⑤ Restwärmeanzeige

KM 6024



①②④ Einkreis-Kochzonen
③ Bräterzone
⑤ Restwärmeanzeige

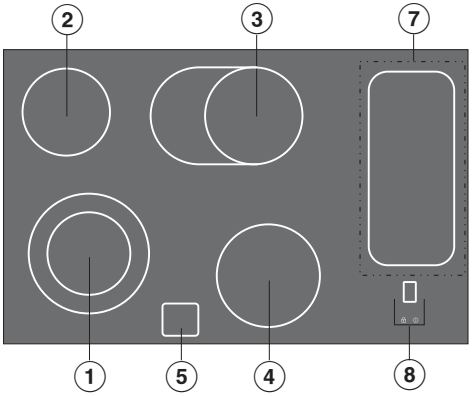
KM 6031



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

Gerätebeschreibung

KM 6032



① Zweikreis-Kochzone

②④ Einkreis-Kochzonen

③ Bräterzone

⑤ Restwärmeanzeige

⑦ Warmhaltezone

⑧ Bedienfeld für die Warmhaltezone

Kochzonendaten

Koch-zone	KM 6002 / KM 6012	
	∅ 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

Koch-zone	KM 6003 / KM 6013 KM 6017 / KM 6023		KM 6024	
	∅ in cm	Leistung in Watt bei 230 V	∅ 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

Gerätebeschreibung

Koch-zone	KM 6031		KM 6032	
	∅ in cm	Leistung in Watt bei 230 V	∅ 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
Warmhal-tezone	-	-	14,2 x 32,2	150
		Gesamt: 7600		Gesamt: 7750

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

Erste Reinigung

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.
- Reinigen Sie vor dem ersten Benutzen Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch 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

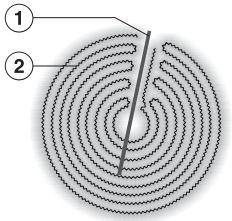
Einkreis-Kochzonen sind mit einem Heizband ausgestattet, Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen mit zwei Heizbändern. Abhängig vom Modell können die Heizbänder durch einen Ring getrennt sein.

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.

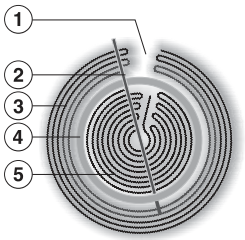
Einkreis-Kochzone



① Überhitzungsschutz

② Heizband

Zweikreis-Kochzone



① Technisch bedingt, kein Defekt

② Überhitzungsschutz

③ äußeres Heizband

④ Isolierring

⑤ inneres Heizband

Ein- und Ausschalten

Die Herde 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 "●" gedreht werden.

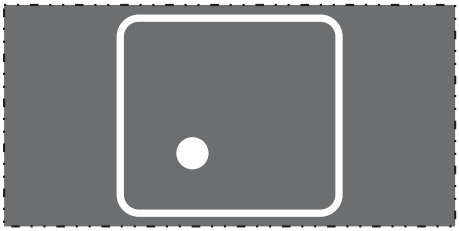
– Knebel ohne Anschlag - um 360° drehbar

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!

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.

Das Gerät wird bei Betrieb heiß und bleibt es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.

Heiße Gegenstände auf der Restwärmeanzeige und dem Bedienfeld der Warmhaltezone können die darunter liegende Elektronik beschädigen.
Stellen Sie hier niemals heiße Töpfe oder Pfannen ab.

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.

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** 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 "●" drehen.

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

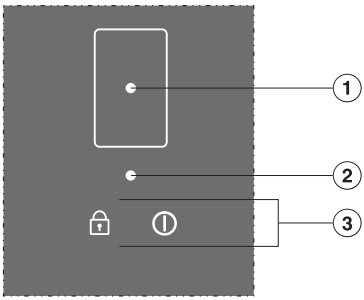
Warmhaltezone

(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 ⏻.

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 ⏻ oder 🔒.

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

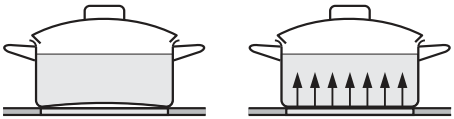
Wenn das Kochfeld abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt.
Decken Sie das Kochfeld niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie. Verbrennungs- und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

Beachten Sie, dass die Restwärmeanzeige nach einer Stromunterbrechung nicht mehr 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 Schaltvorgängen kommen.

Heiße Gegenstände auf der Restwärmeanzeige und dem Bedienfeld der Warmhaltezone können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie hier niemals heiße Töpfe oder Pfannen ab.

– **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.

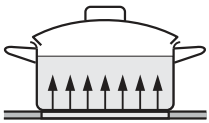
– Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.

– 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.

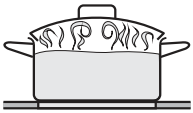
zu klein



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 aus. Damit wird die Restwärme ausgenutzt.

– Die Garzeit kann durch Verwendung eines Schnellkochtopfes deutlich reduziert werden.

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.

⚠ 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. Topfschwämme), 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 unsichbarer Film, der zu Verfärbungen der Glaskeramik führt. Diese Verfärbungen lassen sich nicht mehr entfernen.
Reinigen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger.

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.

Entfernen Sie Reinigungsmittelrückstände vom Kochfeld gründlich mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es ab. Reinigungsmittelrückstände brennen sonst 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.

Wenn **Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie** auf das heiße Gerät 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.

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

Problem	Ursache	Behebung
Das Kochfeld wird nach dem Einschalten nicht heiß.	Die Sicherung ist herausgesprungen.	Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.	■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie – den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder – den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.
Die Beizung einer Kochzone schaltet ein und aus.	Dieses "Takten" der Beheizung ist normal. Es wird durch die elektronische Regelung der Heizleistung bewirkt (siehe Kapitel "Funktionsweise der Kochzonen").	
Sie haben den Eindruck dass es zu lange dauert, bis der Inhalt des Kochgeschirrs zu kochen beginnt.		■ Sie können die Kochleistung einer Kochzone prüfen (siehe Kapitel "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 "Kochzonendaten").
- 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

∅ Kochzone in cm	Leistung bei 230 V in Watt	Wassermenge in Ltr	Zeit* in Minuten
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.

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:

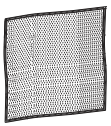
Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Umschlag) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Pflegeprodukte

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml

Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände

Microfasertuch



Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen

Das Gerät darf nur von einer qualifizierten Fachkraft eingebaut und von einer Elektro-Fachkraft an den Herd 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 des Kochfeldes über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.

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

Kombinierbare Herde

▶ Die Miele Kochfelder dürfen nur mit den von Miele vorgegebenen Herden kombiniert werden. Über Kombinationsmöglichkeiten informiert Sie Ihr Fachhändler oder der Miele Kundendienst. Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.

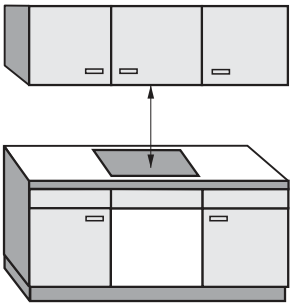
▶ Nach Einbau des Kochfeldes muss sichergestellt sein, dass die Unterseite des Gerätes nicht berührt werden kann. Aus diesem Grund müssen in bestimmten Fällen eine Frontblende und ein Schutzboden angebracht werden (siehe Kapitel "Schutzboden").

▶ 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.

Sicherheitsabstand oben



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.

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

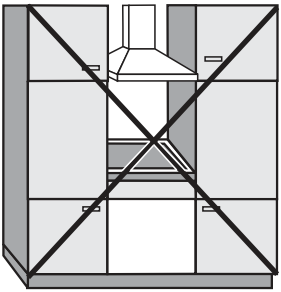
Sicherheitshinweise zum Einbau

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).

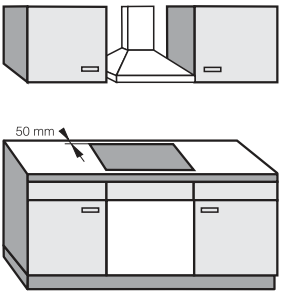
Folgende Sicherheitsabstände sind mindestens einzuhalten:

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

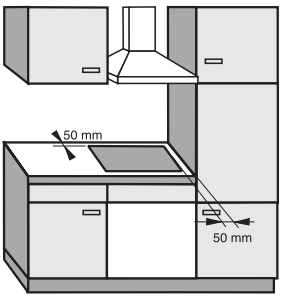
– 50 mm vom Arbeitsplattenausschnitt zur Rückwand.



Nicht erlaubt!



Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

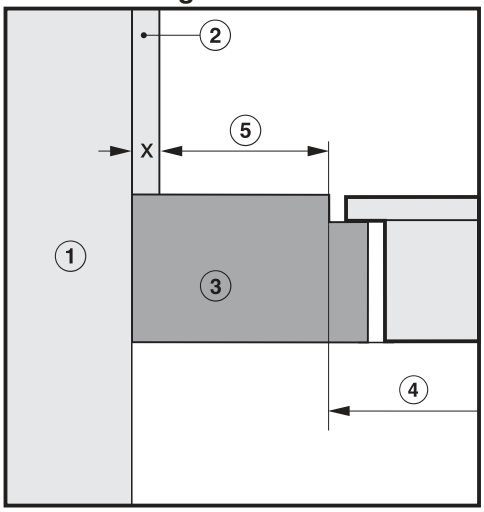
Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

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

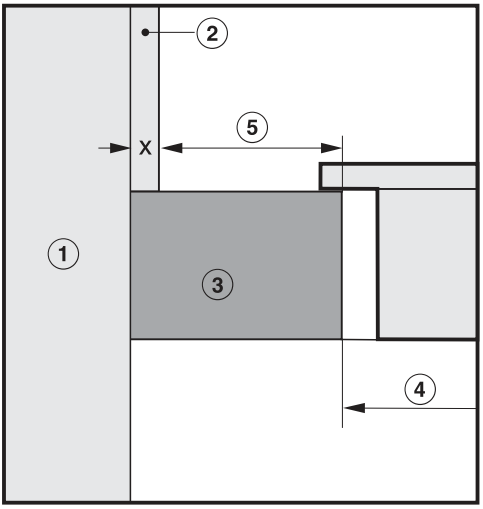
Bei einer Verkleidung aus **brennbarem Material** (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

Bei einer Verkleidung aus **nicht brennbarem Material** (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm
50 mm - 15 mm = Mindestabstand 35 mm

Flächenbündige Kochfelder



Rahmen-/Facettenkochfelder



① Mauerwerk

② Nischenverkleidung
Maß x = Stärke der Nischenverkleidung

③ Arbeitsplatte

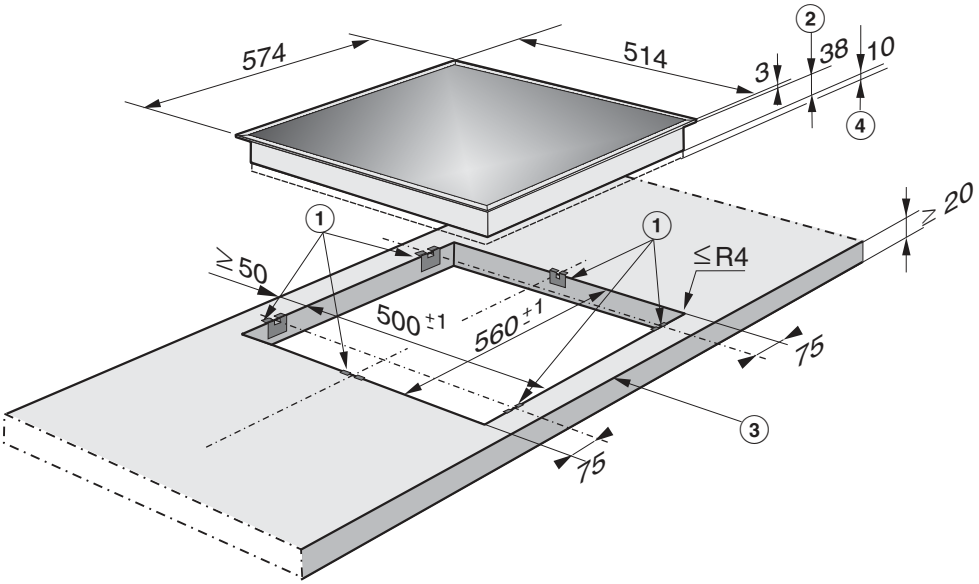
④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte

④ Mindestabstand
bei **brennbaren** Materialien 50 mm
bei **nicht brennbaren** Materialien 50 mm - Maß x

Rahmenkochfelder

Einbaumaße

KM 6002 / KM 6003



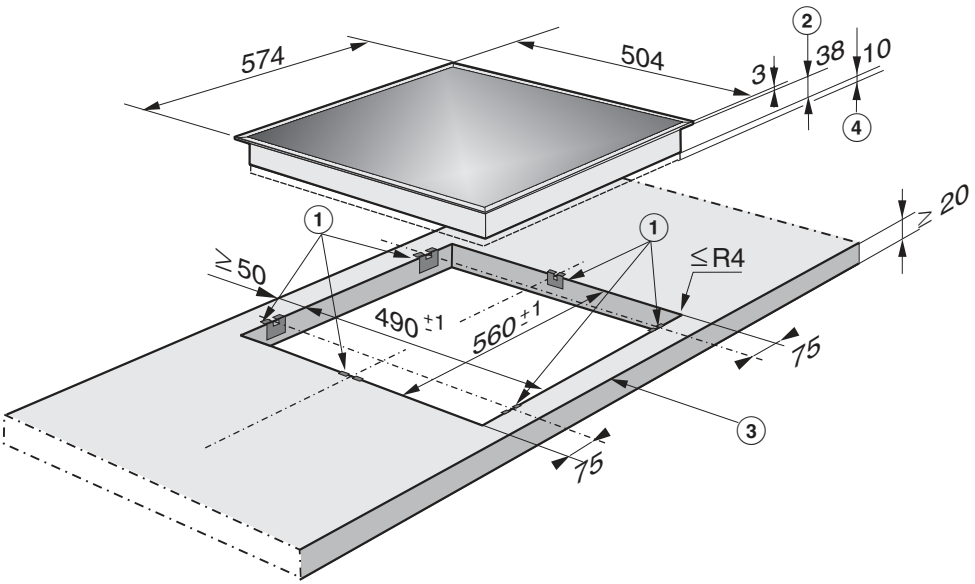
① Klemmfedern

② Einbau-Höhe

③ vorn

④ Raum für Befestigungselemente und Leitungszuführung

KM 6012 / KM 6013



① Klemmfedern

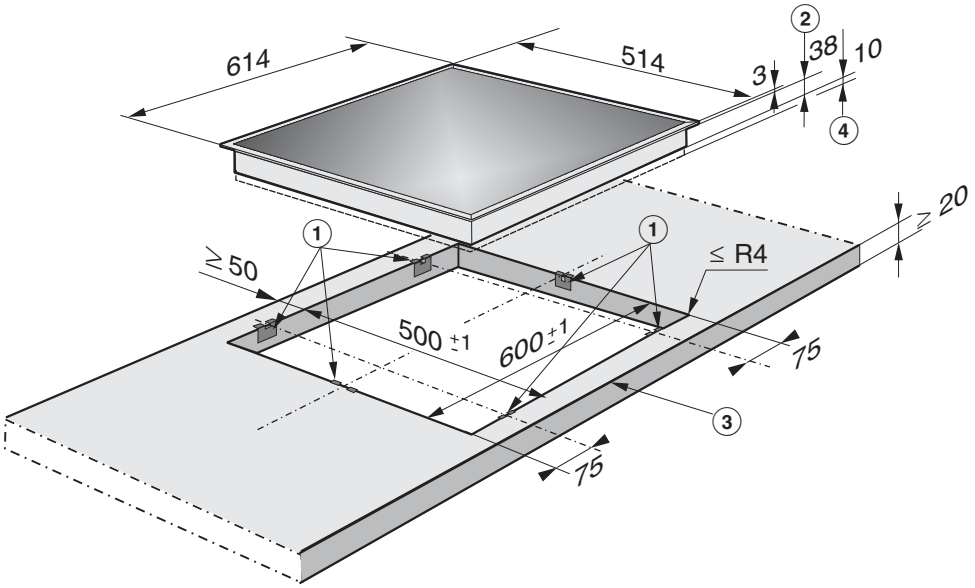
② Einbau-Höhe

③ vorn

④ Raum für Befestigungselemente und Leitungszuführung

Rahmenkochfelder

KM 6023 / KM 6024



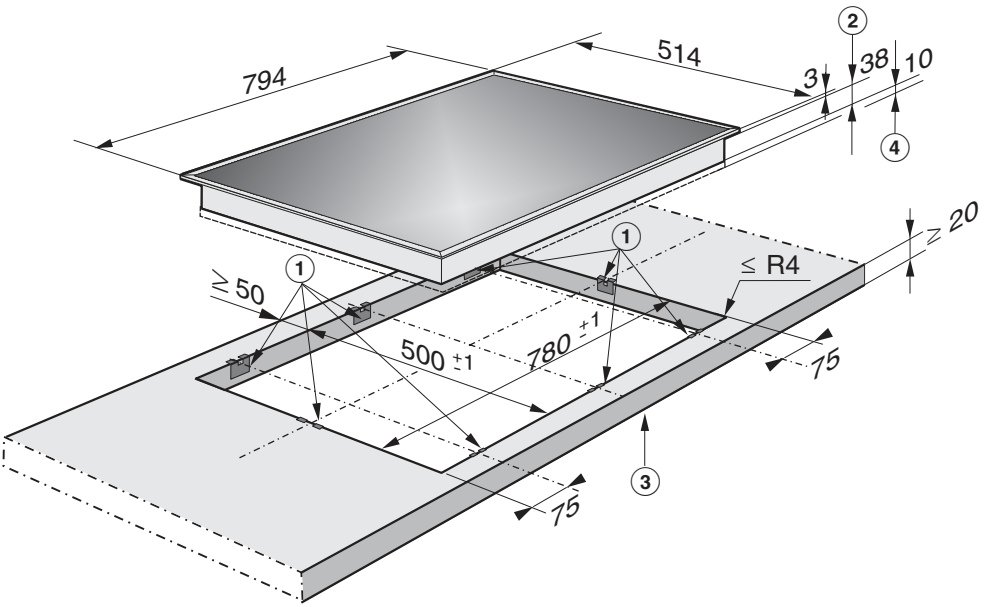
① Klemmfedern

② Einbau-Höhe

③ vorn

④ Raum für Befestigungselemente und Leitungszuführung

KM 6031 / KM 6032



① Klemmfedern

② Einbau-Höhe

③ vorn

④ Raum für Befestigungselemente und Leitungszuführung

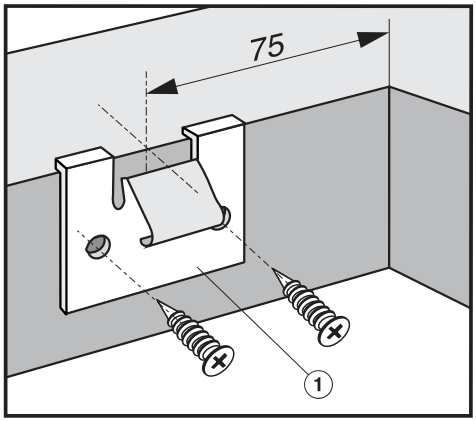
Einbau

- 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.

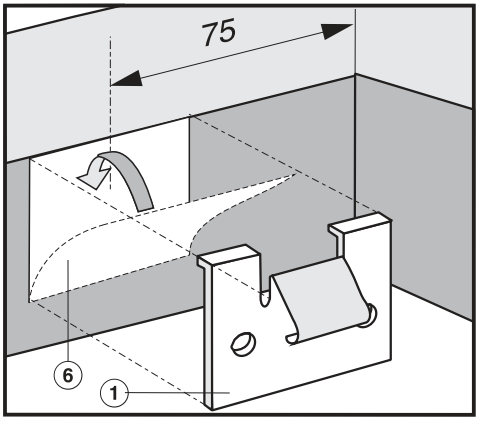
Achten Sie darauf, dass diese Materialien nicht auf die Oberfläche der Arbeitsplatte gelangen.



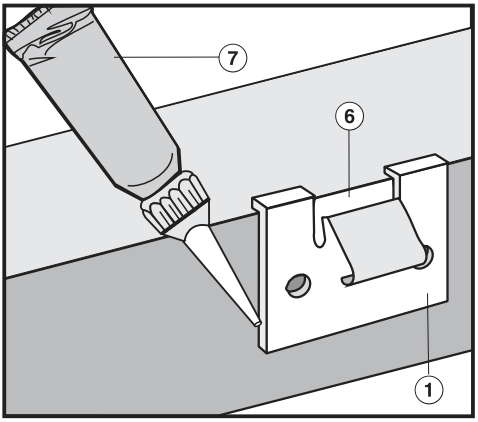
- Legen Sie die mitgelieferten Klemmfedern ① am oberen Rand des Ausschnittes auf. Die genauen Positionen sind im Maßbild des jeweiligen Kochfeldes angegeben.
- Befestigen Sie die Klemmfedern mit den mitgelieferten Schrauben 3,5 x 25 mm.

Arbeitsplatte aus Naturstein

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



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



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

Kochfeld einsetzen

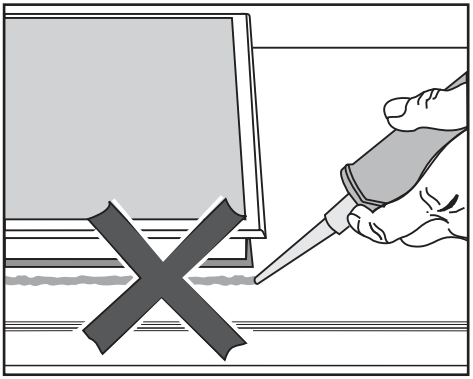
- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Ausschnitt nach unten.
- Schließen Sie das Kochfeld an den Herd an (siehe Kapitel "Anschluss an den Herd").
- Legen Sie das Kochfeld lose auf die Klemmfedern auf.
- Drücken Sie mit beiden Händen das Gerät am Rand gleichmäßig nach unten, bis es 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, ≤ R4, mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

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

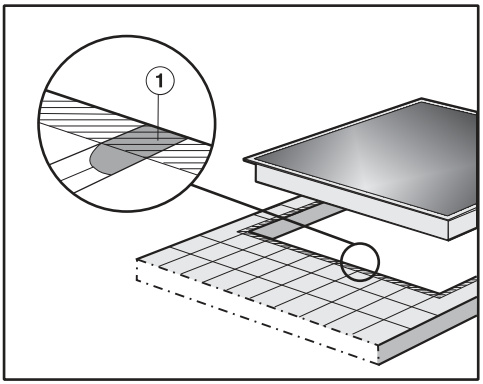
Dichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte



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

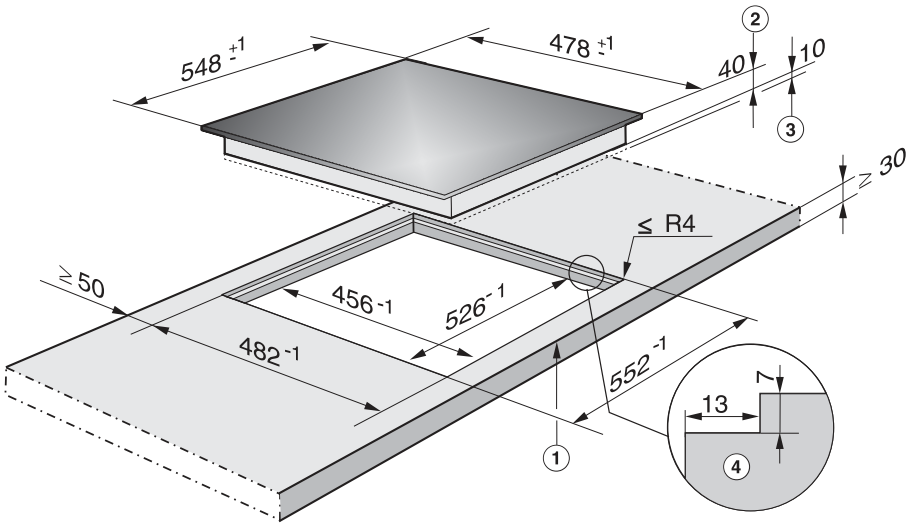


Die Fugen ① und der schraffierte Bereich unter der Auflagefläche des Kochfeldes müssen glatt und eben sein, damit das Kochfeld gleichmäßig aufliegt und das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet.

Flächenbündige Kochfelder

Einbaumaße

KM 6017



① vorn

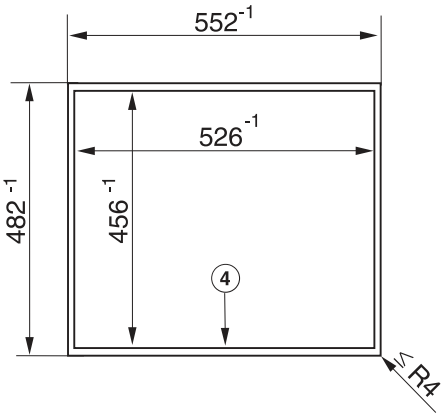
② Einbau-Höhe

③ Raum für Befestigungselemente und Leitungszuführung

④ Stufenfräsung

Eckenradius der ausgefrästen Arbeitsplatte ≤ R4

Ausschnittmaße der Naturstein-Arbeitsplatte



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 Arbeitsplattenausscnitt (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.

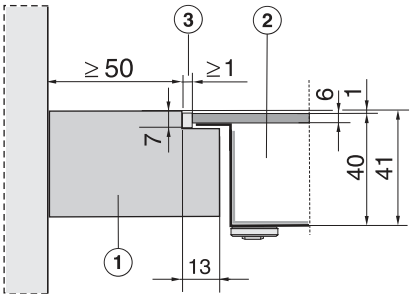
Das Kochfeld wird

– 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

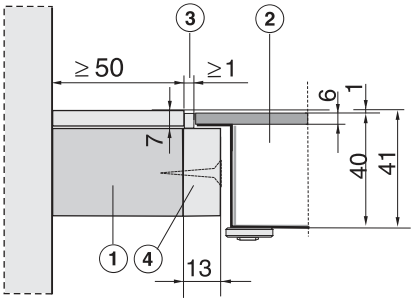
③ Fuge

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").
- 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.

Massivholz / geflieste Arbeitsplatte



① Arbeitsplatte

② Kochfeld

③ Fugenbreite

④ Holzleisten 13 mm
(nicht im Lieferumfang enthalten)

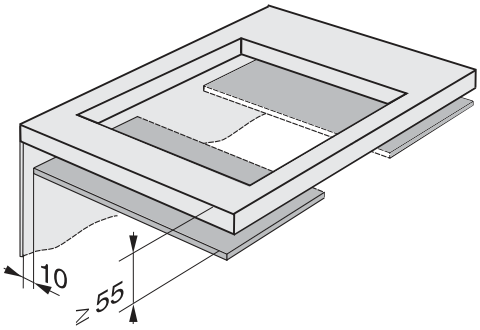
Da die Glaskeramikscheibe und der Arbeitsplattenausschnitt einer gewissen Maßtoleranz unterliegen, kann die Breite der Fuge ③ variieren (min.1 mm).

- 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 den Herd").
- 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-Fugendichtungsmittel.

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

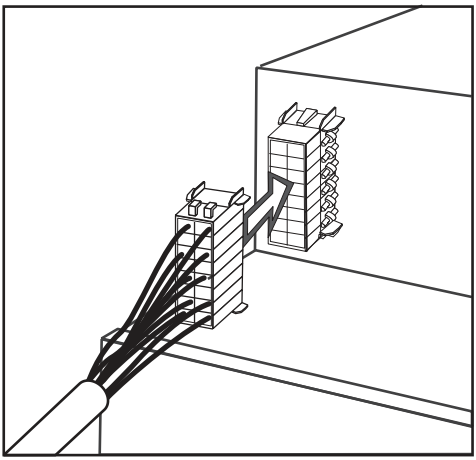
– das Gerät breiter als Backofen / Herd ist.
– das Gerät und der untergebaute Backofen / Herd versetzt eingebaut sind.

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

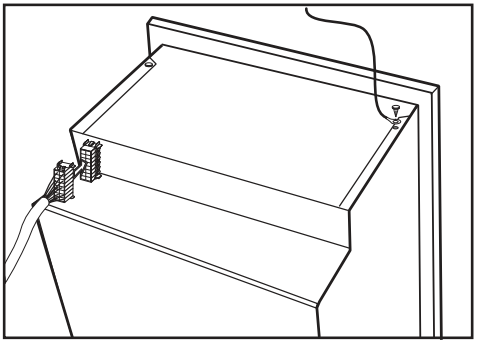
Zwischen Boden und Rückwand muss ein Luftspalt von 10 mm eingehalten werden.

Die Anschlussleitung des Kochfeldes hat am Ende ein Steckergehäuse. Stecken Sie dieses in die Steckbuchse am zugeordneten Herd.
Der Schutzleiterdraht wird im Steckergehäuse mitgeführt.

Die Steckergehäuse und die Steckbuchsen sind so konstruiert, dass die Stecklage nicht verwechselt werden kann.
Versuchen Sie nicht, die Stecker mit Gewalt einzustecken.



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



Elektroanschluss

Der Anschluss des Gerätes an den Herd 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.

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschlussdaten und Netz

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

Absicherung

siehe Gebrauchs- und Montageanweisung des Herdes.

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, 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.

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

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 am Ende 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 Rückseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.

Garantiezeit und Garantiebedingungen

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

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6002 LPT
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 180 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 193,7 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,0 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6003
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,2 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6012
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 180 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 193,7 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,0 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6013
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,2 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6013 LPT
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,2 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6017
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,2 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6023
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,2 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6023 LPT
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,2 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6024
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,2 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6024 LPT
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 145 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,2 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6031
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 145 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 193,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,8 Wh/kg

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 6032
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = Ø 145 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 180x330 mm 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 188,0 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 194,4 Wh/kg 4. = 193,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	191,8 Wh/kg

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:
Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;
Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

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

Telefon: 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
E-Mail: infolux@miele.lu

www.miele-shop.com

KM 6002 / KM 6003 / KM 6012 / KM 6013 / KM 6017
KM 6023 / KM 6024 / KM 6031 / KM 6032

CE

de - DE, AT

M.-Nr. 09 379 431 / 03