

# 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>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	4
<b>Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> .....	13
<b>Übersicht</b> .....	14
Kochfeld .....	14
KM 6002 / KM 6012 .....	14
KM 6003 / KM 6013 / KM 6017 / KM 6023 .....	15
KM 6024 .....	16
KM 6031 .....	17
KM 6032 .....	18
Bedienelemente/Anzeigen Warmhaltezone .....	19
Kochzonendaten .....	19
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	21
Kochfeld erstmalig reinigen .....	21
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen .....	21
<b>Funktionsweise der Kochzonen</b> .....	22
<b>Kochgeschirr</b> .....	23
<b>Tipps zum Energiesparen</b> .....	24
<b>Einstellbereiche</b> .....	25
<b>Bedienung</b> .....	26
Kochzonenknebel .....	26
Einschalten .....	26
Ausschalten .....	26
Restwärmearzeige .....	26
Zuschaltung .....	27
Warmhaltezone .....	28
<b>Überhitzungsschutz</b> .....	29
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	30
<b>Was tun, wenn ...</b> .....	32
<b>Nachkaufbares Zubehör</b> .....	34
<b>Sicherheitshinweise zum Einbau</b> .....	35
<b>Sicherheitsabstände</b> .....	36
<b>Schutzboden</b> .....	39

---

<b>Rahmen-/Facettenkochfelder</b> .....	40
Hinweise zum Einbau .....	40
Einbaumaße.....	41
KM 6002/6003.....	41
KM 6012 / KM 6013 .....	42
KM 6023 / KM 6024 .....	43
KM 6031 / KM 6032 .....	44
Einbau .....	45
<b>Flächenbündige Kochfelder</b> .....	47
Hinweise zum Einbau .....	47
Einbaumaße.....	48
KM 6017.....	48
Einbau .....	49
<b>Kochfeld anschließen</b> .....	51
<b>Elektroanschluss</b> .....	52
<b>Kundendienst</b> .....	53
Kontakt bei Störungen .....	53
Typenschild .....	53
Garantie.....	53
<b>Produktdatenblätter</b> .....	54

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

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

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

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

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Kinder im Haushalt

▶ Kinder unter 8 Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Kochfeld so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Kochfeld spielen.

▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

▶ Verbrennungsgefahr.

Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.

▶ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr.

Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.

▶ Erstickungsgefahr.

Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

## Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie das Kochfeld auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Kochfeld in Betrieb.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Kochfeld auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.
- ▶ 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.

## 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 Kochfeldes.

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

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

▶ Das Kochfeld muss von einer Elektrofachkraft an den Herd angeschlossen werden (siehe Kapitel „Elektroanschluss“).

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie

- die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten, oder
- die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben.

▶ Stromschlaggefahr.

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

▶ Wenn das Kochfeld hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie die Möbelfront niemals, während Sie das Kochfeld verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Kochfeld, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie die Möbelfront erst, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.

## Sachgemäßer Gebrauch

- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Kochfeldes können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.  
Verwenden Sie das Kochfeld niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Kochfeld aus.  
Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- ▶ Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.
- ▶ Wenn Spraydosen, leicht entzündbare Flüssigkeiten oder brennbare Materialien erwärmt werden, können sie sich entzünden. Bewahren Sie daher leicht entflammbare Gegenstände niemals in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- ▶ Erhitzen Sie niemals Kochgeschirr ohne Inhalt.
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Wenn das Kochfeld abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie das Kochfeld niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

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

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das Gerät sofort aus und schaben Sie diese Stoffe sofort mit einem Glasschaber gründlich ab. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an. Reinigen Sie die Glaskeramikscheibe mit einem Glaskeramikreiniger nach, sobald sie abgekühlt ist.
- ▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden.
- ▶ Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.
- ▶ Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie schmilzt bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie.
- ▶ Der Kochfeldrahmen bzw. Kochfeldrand (bei Facettenkochfeldern) kann durch den Einfluss folgender Faktoren heiß werden: Betriebsdauer, hohe Leistungsstufe(n), großes Kochgeschirr, und Anzahl der Kochzonen in Betrieb.
- ▶ Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Glaskeramikfläche reinigen“).
- ▶ Wenn Verschmutzungen länger einwirken, können sie einbrennen und lassen sich unter Umständen nicht mehr entfernen. Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich und achten Sie beim Aufsetzen von Kochgeschirr darauf, dass der Geschirrboden sauber, fettfrei und trocken ist.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Reinigung und Pflege

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes niemals einen Dampfreiniger.

## Entsorgung der Transportverpackung

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

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

## Entsorgung des Altgerätes

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



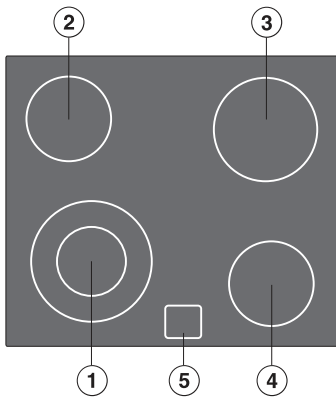
Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich.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

# Übersicht

---

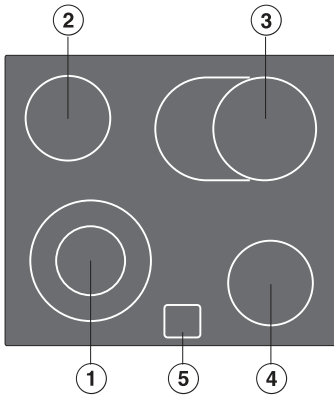
## Kochfeld

KM 6002 / KM 6012



- ① Zweikreis-Kochzone
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Einkreis-Kochzone
- ④ Einkreis-Kochzone
- ⑤ Display mit Restwärmeanzeigen

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

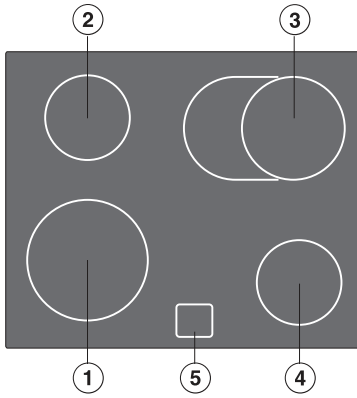


- ① Zweikreis-Kochzone
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Bräterzone
- ④ Einkreis-Kochzone
- ⑤ Display mit Restwärmeanzeigen

# Übersicht

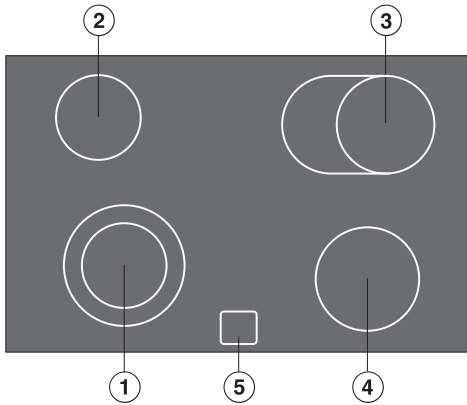
---

KM 6024



- ① Einkreis-Kochzone
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Bräterzone
- ④ Einkreis-Kochzone
- ⑤ Display mit Restwärmeanzeigen

## KM 6031

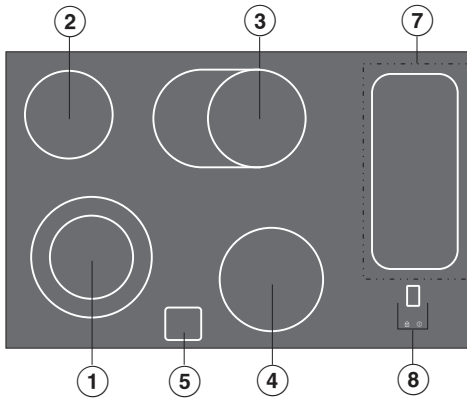


- ① Zweikreis-Kochzone
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Bräterzone
- ④ Einkreis-Kochzone
- ⑤ Display mit Restwärmeanzeigen

# Übersicht

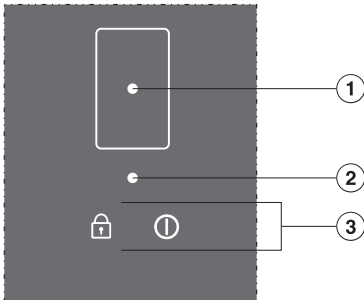
---

## KM 6032



- ① Zweikreis-Kochzone
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Bräterzone
- ④ Einkreis-Kochzone
- ⑤ Display mit Restwärmeanzeigen
- ⑦ Warmhaltezone
- ⑧ Bedienelemente/Anzeigen Warmhaltezone

## Bedienelemente/Anzeigen Warmhaltezone



- ① Restwärmeanzeige
- ② Betriebskontrollleuchte
- ③ Sensortasten







Inbetriebnahmesperre ausschalten











Warmhaltezone ein- und ausschalten

## Kochzonenendaten

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

# Übersicht

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

Kochzone	KM 6031		KM 6032	
	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V	Ø in cm	Leistung in Watt bei 230 V
	14,5 / 21,0	1000 / 2200	14,5 / 21,0	1000 / 2200
	14,5	1200	14,5	1200
	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	18,0	1800	18,0	1800
Warmhaltezone	–	–	14,2 x 32,2	150
		Gesamt: 7000		Gesamt: 7750

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

## **Kochfeld erstmalig reinigen**

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

## **Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen**

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst.

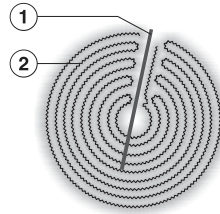
Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.

# Funktionsweise der Kochzonen

Einkreis-Kochzonen sind mit einem Heizband ausgestattet, Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen mit 2 Heizbändern. Je nach Modell können die Heizbänder durch einen Ring getrennt sein. Jede Kochzone hat einen Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer), der das Überhitzen der Glaskeramikscheibe verhindert (siehe Kapitel „Sicherheits-einrichtungen“, Abschnitt „Überhitzungsschutz“).

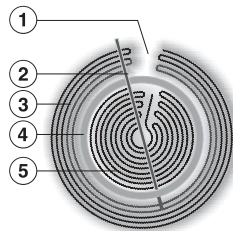
Wenn eine Leistungsstufe eingestellt wird, schaltet sich die Beheizung ein und das Heizband ist durch die Glaskeramikscheibe sichtbar. Die Heizleistung der Kochzonen ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe und wird elektronisch geregelt. Dies bewirkt das „Takten“ einer Kochzone: die Beheizung wird an- und ausgeschaltet.

## Einkreis-Kochzone



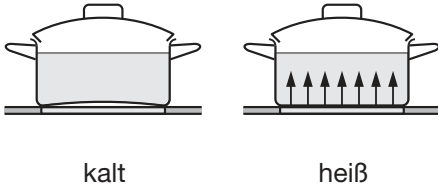
- ① Überhitzungsschutz
- ② Heizband

## Zweikreis-Kochzone



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

**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.



**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“, Abschnitt „Glaskeramikfläche reinigen“).

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeit des Gargergebnisses beeinflussen (z. B. bei der Bräunung von Pfannkuchen).

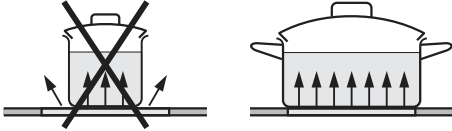
- Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone ein Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser (siehe Kapitel „Übersicht“, Abschnitt „Kochzonendaten“).

- 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.




- Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So verhindern Sie, dass unnötig Wärme entweicht.
- 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.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Garzeit zu reduzieren.

## Einstellbereiche

	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.

# Bedienung

 Brandgefahr durch überhitztes Gargut.

Unbeaufsichtigtes Gargut kann sich überhitzen und entzünden.

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

## Kochzonenknebel

Der Herd ist mit unterschiedlichen Knebel ausgestattet:

- Knebel mit Anschlag. Sie dürfen nicht über den Anschlag hinaus auf 0 gedreht werden.
- Knebel ohne Anschlag. Sie sind um 360 ° drehbar.

## Einschalten

- Drehen Sie Kochzonenknebel **mit Anschlag** nach rechts auf die gewünschte Leistungsstufe.
- Drehen Sie Kochzonenknebel **ohne Anschlag** nach rechts oder links auf die gewünschte Leistungsstufe.

## Ausschalten

- Drehen Sie Kochzonenknebel **mit Anschlag** nach links auf 0.
- Drehen Sie Kochzonenknebel **ohne Anschlag** nach rechts oder links auf 0.

## Restwärmeanzeige

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



Wenn die Kochzone nach dem Ausschalten auf eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist, erlischt die Restwärmeanzeige.

Wenn nach dem Ausschalten der Kochzone ein sehr heißes Kochgeschirr längere Zeit auf der Kochzone steht, kann die Kochzone noch heiß sein, obwohl die Restwärmeanzeige nicht mehr leuchtet.

 Verbrennungsgefahr durch heiße Kochzonen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs sind die Kochzonen heiß.

Berühren Sie die Kochzonen nicht, solange die Restwärmeanzeigen leuchten.

Heiße Gegenstände auf den Restwärmeanzeigen können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie hier niemals heiße Töpfe oder Pfannen ab.

## Zuschaltung

Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen haben einen zweiten Heizkreis, den Sie zuschalten können.

### Aktivieren

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

### Deaktivieren

- Drehen Sie den Kochzonenknebel **nach links** auf 0.

# Bedienung

## Warmhaltezone

- siehe Kapitel „Übersicht – Kochfeld“ -

Sie bedienen die Warmhaltezone, indem Sie die entsprechenden Sensortasten berühren.

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

Fehlfunktion durch verschmutzte und/oder bedeckte Sensortasten. Die Sensortasten reagieren nicht oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen. Heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten/Anzeigen kann die darunter liegende Elektronik beschädigen. Halten Sie die Sensortasten und Anzeigen sauber, legen Sie keine Gegenstände darauf ab und stellen Sie kein heißes Kochgeschirr darauf ab.

## Einschalten


■ Berühren Sie die Sensortaste .

Die Betriebskontrollleuchte der Warmhaltezone blinkt.

■ Berühren Sie die Sensortaste .

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


## Ausschalten

■ Berühren Sie die Sensortaste  oder .

Die Betriebskontrollleuchte erlischt.

## Restwärmeanzeige

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

 **Verbrennungsgefahr! Berühren Sie die Warmhaltezone nicht, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.**

Nach einer Stromunterbrechung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, auch wenn die Warmhaltezone noch heiß ist.

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


Der Überhitzungsschutz kann in folgenden Situationen auslösen:

- Auf der eingeschalteten Kochzone befindet sich kein Kochgeschirr.
- Das aufgesetzte Kochgeschirr wird ohne Inhalt erhitzt.
- Der Boden des Kochgeschirrs liegt nicht eben auf der Kochzone auf.
- Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht.

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

# Reinigung und Pflege

---

 Verbrennungsgefahr durch heiße Kochzonen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs sind die Kochzonen heiß.

Schalten Sie das Kochfeld aus.

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

 Schäden durch eindringende Feuchtigkeit.

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes niemals einen Dampfreiniger.

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

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.


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

## Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

## Glaskeramikfläche reinigen

 Schäden durch spitze Gegenstände.

Das Dichtband zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte kann beschädigt werden.

Das Dichtband zwischen Glaskeramik und Rahmen kann beschädigt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen Gegenstände.

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

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche regelmäßig mit einem speziellen Glaskeramikreiniger.

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

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

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

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

 Verbrennungsgefahr durch heiße Kochzonen.

Während des Kochvorgangs sind die Kochzonen heiß.

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

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

## Was tun, wenn ...

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

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

Problem	Ursache und Behebung
<b>Die Kochzonen werden nicht heiß.</b>	<p>Das Kochfeld hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild).</li></ul> <p>Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Drehen Sie die Kochzonenknebel auf 0.</li><li>■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie<ul style="list-style-type: none"><li>– den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder</li><li>– den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.</li></ul></li><li>■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.</li></ul>
<b>Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.</b>	<p>Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.</p>

Problem	Ursache und Behebung
<b>Die Beheizung einer Kochzone schaltet ein und aus.</b>	<p>Dieses „Takten“ der Beheizung ist normal. Das Takten wird durch die elektronische Regelung der Heizleistung bewirkt (siehe Kapitel „Funktionsweise der Kochzonen“).</p> <p>Taktet die Beheizung bei der höchsten Leistungsstufe, hat der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Überhitzungsschutz“).</p>
<b>Der Inhalt des Kochgeschirrs kommt kaum oder nicht zum Kochen.</b>	<p>Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwenden Sie anderes Kochgeschirr, das die Wärme besser leitet.</li> </ul> <p>Der Topf ist im Verhältnis zur Kochzone zu groß.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwenden Sie einen kleineren Topf.</li> </ul> <p>Der zweite Heizkreis der Zweikreis-Kochzone oder Bräterzone ist nicht zugeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie den zweiten Heizkreis zu.</li> </ul>

## Nachkaufbares Zubehör

---

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

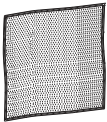
Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

### **Glaskeramik- und Edelstahlreiner 250 ml**




Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

### **Mikrofasertuch**



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

## Sicherheitshinweise zum Einbau

 Das Kochfeld darf nur von einer qualifizierten Fachkraft eingebaut und von einer Elektrofachkraft an den Herd angeschlossen werden.

 Schäden durch herabfallende Gegenstände.

Bei der Montage von Oberschränken oder einer Dunstabzugshaube kann das Kochfeld beschädigt werden.

Bauen Sie das Kochfeld erst nach der Montage der Oberschränke und der Dunstabzugshaube ein.

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

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

▶ 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“).

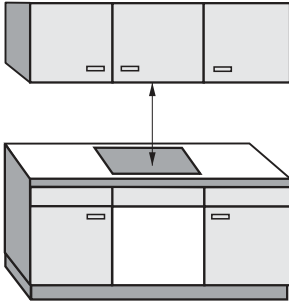
▶ Halten Sie die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände ein.

Alle Maße sind in mm angegeben.

# Sicherheitsabstände

---

## Sicherheitsabstand oberhalb des Kochfeldes



Zwischen dem Kochfeld 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.

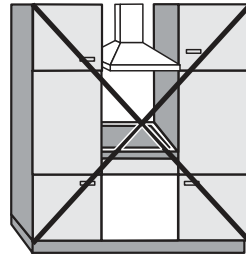
## Sicherheitsabstand hinten/seitlich

Beim Einbau eines Kochfeldes dürfen sich an der Rückseite und an einer Seite (rechts **oder** links) beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden (siehe Abbildungen).

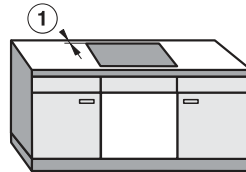
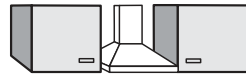
① Mindestabstand **hinten** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:  
50 mm

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

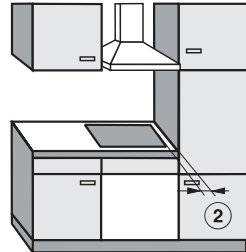
③ Mindestabstand **links** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:  
50 mm.



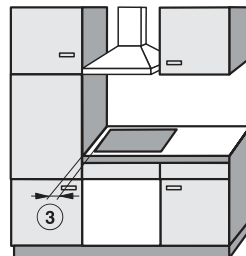
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert



Nicht empfehlenswert

# Sicherheitsabstände

## 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.

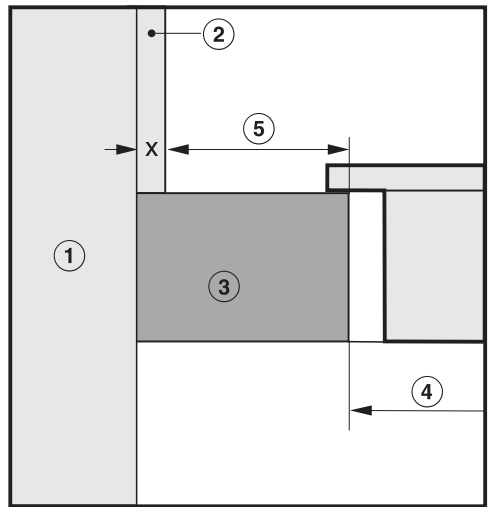
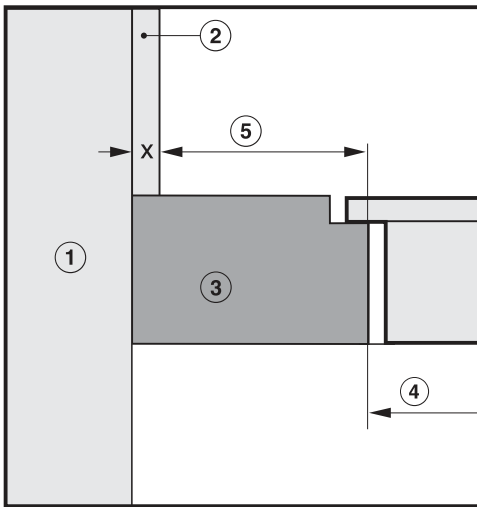
Bei einer Verkleidung aus nicht brennbarem Material (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.

Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm

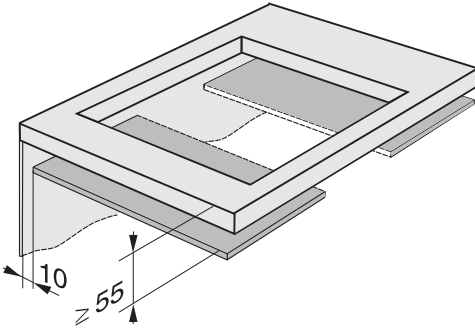
$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{Mindestabstand } 35 \text{ mm}$

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



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

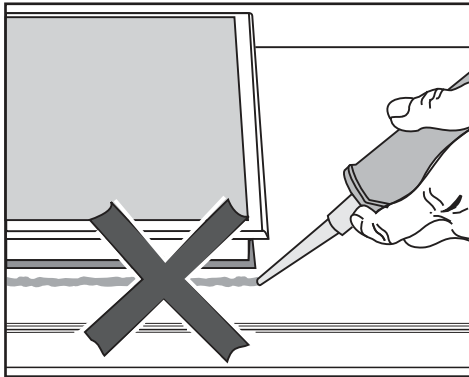
Der Mindestabstand ab Oberkante Arbeitsplatte zum Schutzboden muss 55 mm betragen.

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

# Rahmen-/Facettenkochfelder

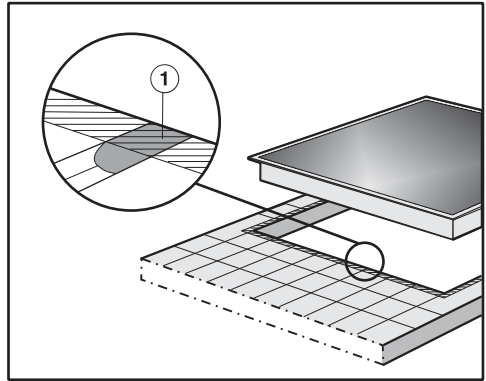
## Hinweise zum Einbau

### Dichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte



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

## Geflieste Arbeitsfläche

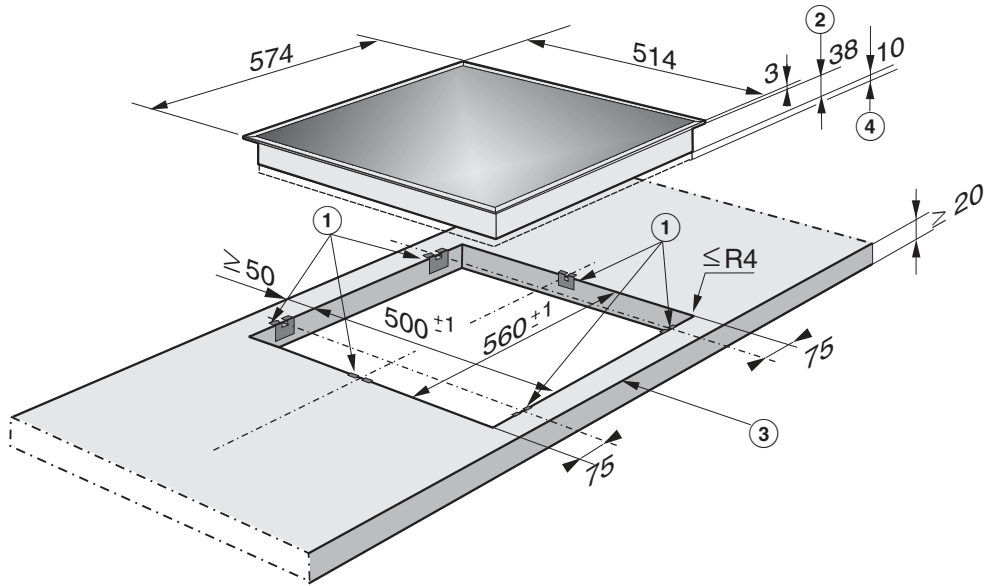


Die Fugen ① und der schraffierte Bereich unter der Auflagefläche des Kochfeldes müssen glatt und eben sein, damit das Kochfeld gleichmäßig aufliegt und die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet.

# Rahmen-/Facettenkochfelder

## Einbaumaße

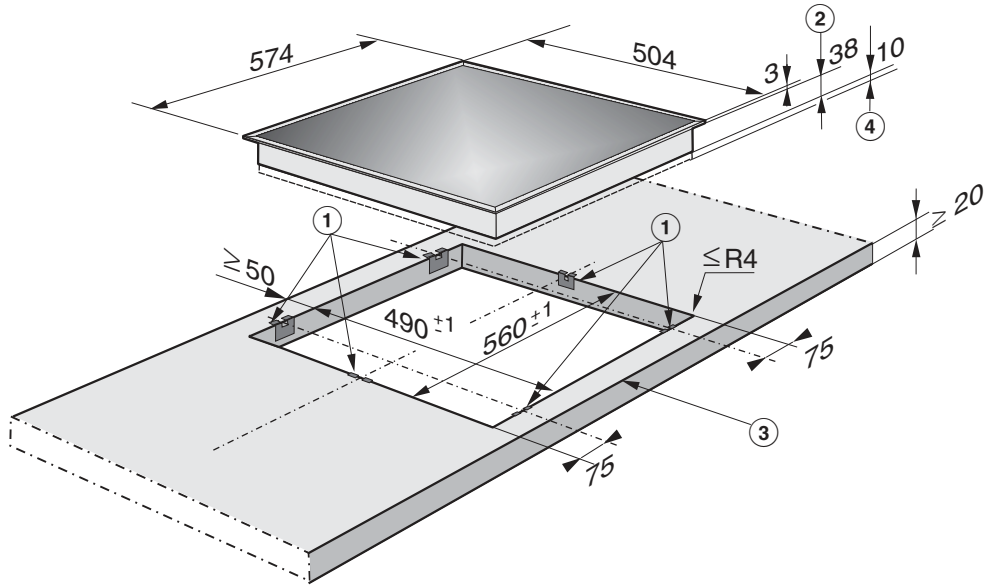
KM 6002/6003



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

# Rahmen-/Facettenkochfelder

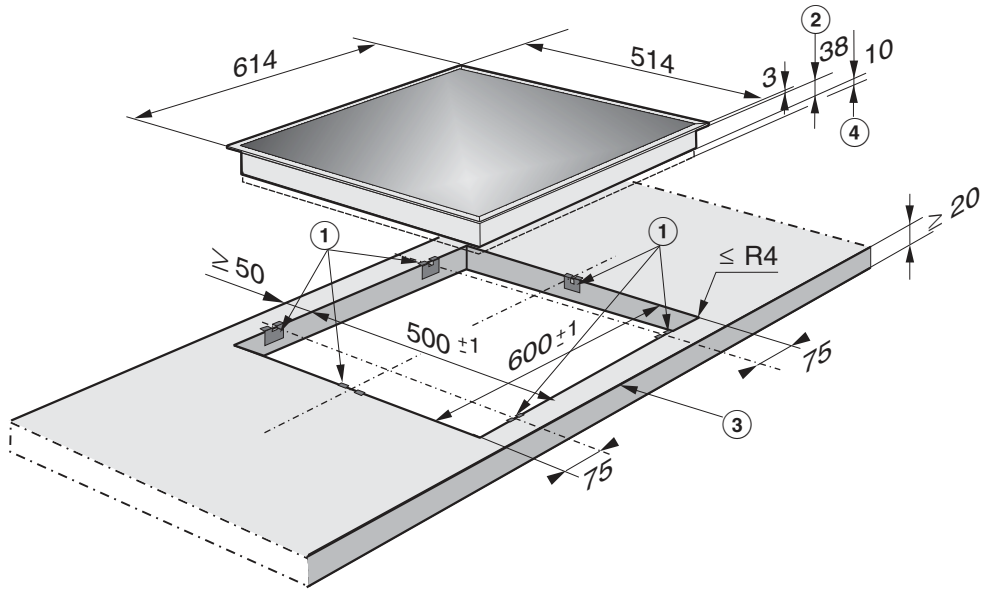
KM 6012 / KM 6013



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

# Rahmen-/Facettenkochfelder

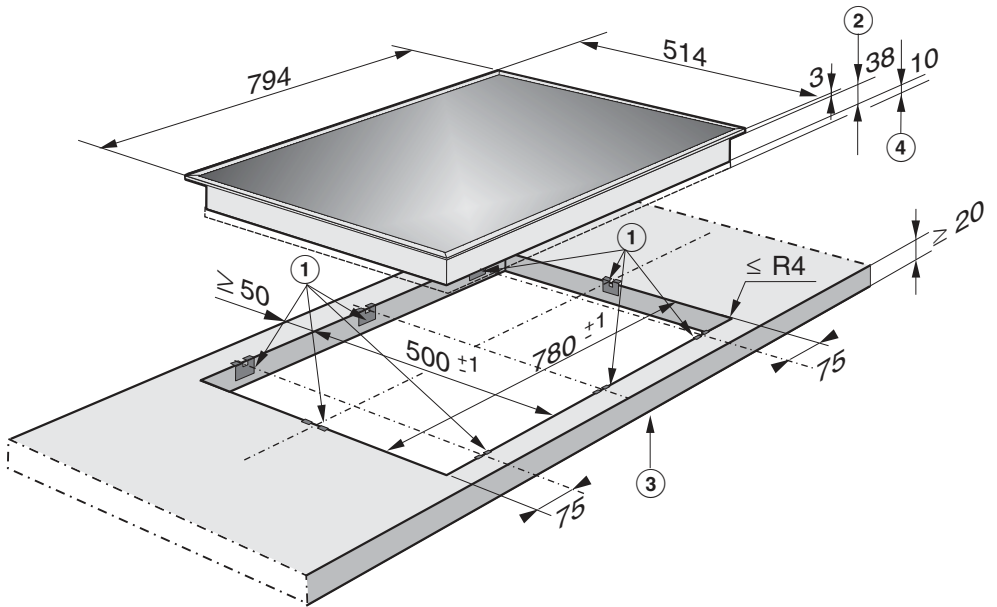
KM 6023 / KM 6024



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

# Rahmen-/Facettenkochfelder

KM 6031 / KM 6032



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

## Einbau

### Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt. Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel „Sicherheitsabstände“).

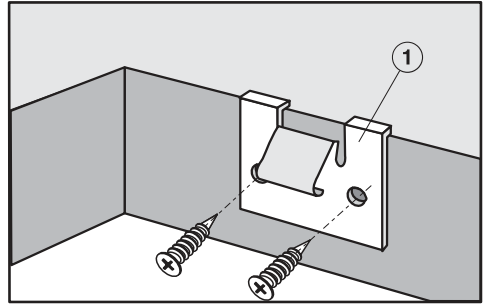
### Arbeitsplatte aus Holz

- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das Dichtungsmaterial muss temperaturbeständig sein.

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

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

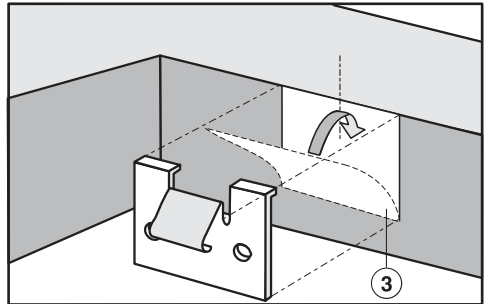
### Arbeitsplatte aus Holz



- Legen Sie die Klemmfedern ① an den in der Abbildung des Kochfeldes angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes auf.
- Befestigen Sie die Klemmfedern ① mit den mitgelieferten Holzschrauben 3,5 x 25 mm.

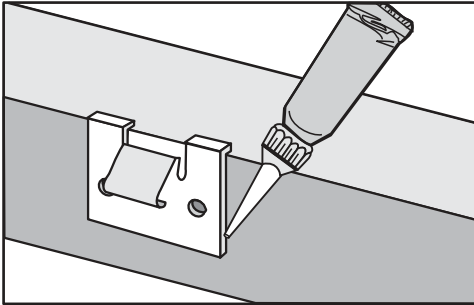
### Arbeitsplatte aus Naturstein

Sie benötigen zum Befestigen der Klemmfedern starkes doppelseitiges Klebeband (kein mitgeliefertes Zubehör).



- Kleben Sie das Klebeband ③ an den in der Abbildung des Kochfeldes angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes auf.
- Legen Sie die Klemmfedern am oberen Rand des Ausschnittes auf und drücken Sie sie fest an.

# Rahmen-/Facettenkochfelder



- Schließen Sie das Kochfeld am Herd an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

Das Kochfeld kann nur mit einem Spezialwerkzeug herausgehoben werden.

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

## Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Schließen Sie das Kochfeld an den Herd an (siehe Kapitel „Anschluss an den Herd“).
- Legen Sie das Kochfeld lose in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Drücken Sie das Kochfeld mit beiden Händen am Rand gleichmäßig nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Dichtung nach dem Einrasten auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.

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

Dichten Sie das Kochfeld auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) ab.

## Hinweise zum Einbau

Ein flächenbündiges Kochfeld ist nur für den Einbau in Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und geflieste Arbeitsplatten geeignet. Im Kapitel „Einbaumaße“ mit einem entsprechenden Hinweis gekennzeichnete Kochfelder sind auch für den Einbau in Glasarbeitsplatten geeignet. Bei Arbeitsplatten aus anderen Materialien erfragen Sie bitte beim jeweiligen Hersteller, ob sie für den Einbau eines flächenbündigen Kochfeldes geeignet ist.

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

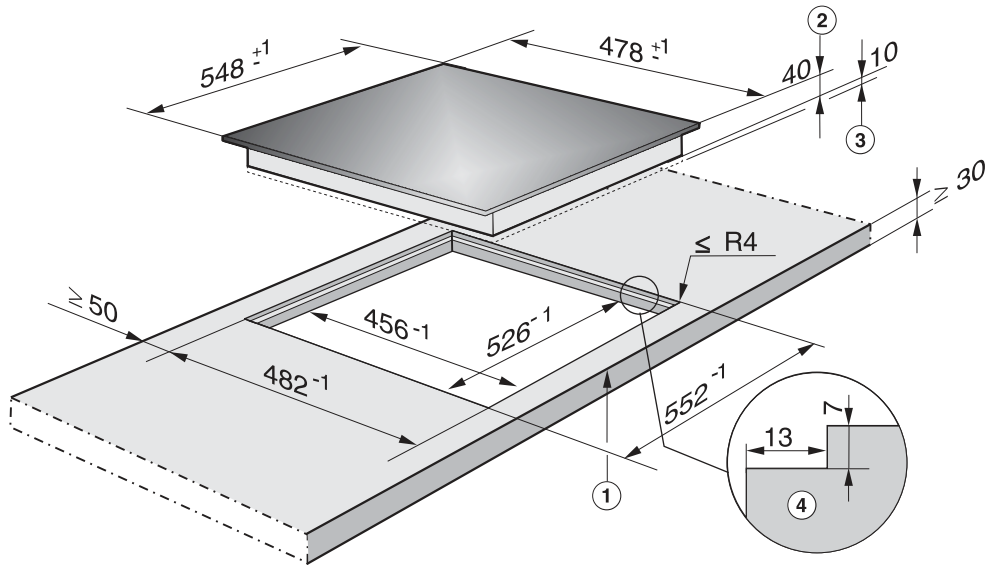
Das Kochfeld wird

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

# Flächenbündige Kochfelder

## Einbaumaße

KM 6017



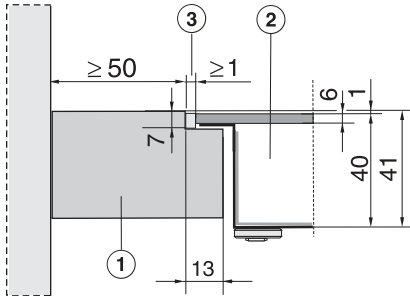
- ① vorn
- ② Einbauhöhe
- ③ Raum für Befestigungselemente und Leitungszuführung
- ④ Stufenfräsung

**Beachten Sie unbedingt die Detailzeichnungen für die Ausschnittmaße der Naturstein-Arbeitsplatte.**

# Flächenbündige Kochfelder

## Einbau

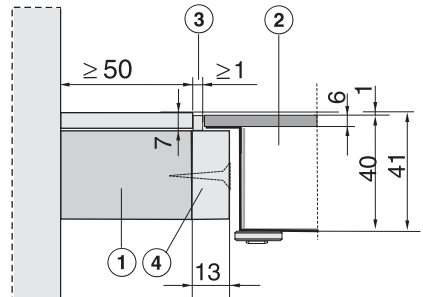
### Arbeitsplatte aus Naturstein



- ① Arbeitsplatte
- ② Kochfeld
- ③ Fuge

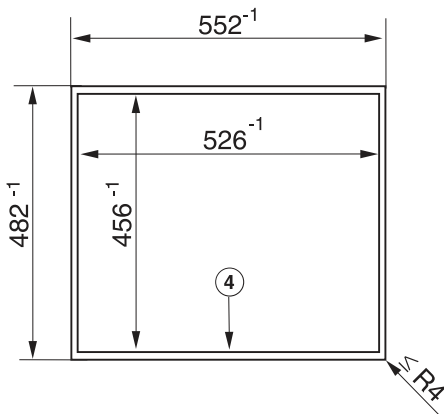
Da die Glaskeramikscheibe und der Arbeitsplattenausschnitt einer gewissen Maßtoleranz unterliegen, kann die Breite der Fuge ③ (min. 1 mm) variieren.

### Arbeitsplatte aus Massivholz / geflieste Arbeitsplatte / Glasarbeitsplatte



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

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



- ④ Stufenfräsung

# Flächenbündige Kochfelder

---

## Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt wie in der Abbildung des Kochfeldes und den Detailzeichnungen angegeben. Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel „Sicherheitsabstände“).
- Arbeitsplatten aus Massivholz / geflieste Arbeitsplatten:  
Befestigen Sie die Holzleisten ④  
7 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte (siehe Abbildung).

## Kochfeld einsetzen

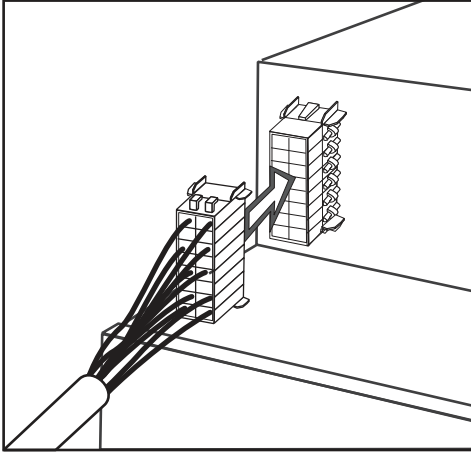
- Führen Sie die Anschlussleitung des Kochfeldes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Schließen Sie das Kochfeld an den Herd an (siehe Kapitel „Kochfeld anschließen“).
- Legen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.
- Spritzen Sie die verbleibende Fuge ③ mit einem temperaturbeständigen (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.

Ungeeignetes Fugen-Dichtungsmittel kann Naturstein beschädigen.

Verwenden Sie bei Naturstein und Fliesen aus Naturstein ausschließlich ein für Naturstein geeignetes Silikon-Fugendichtungsmittel.

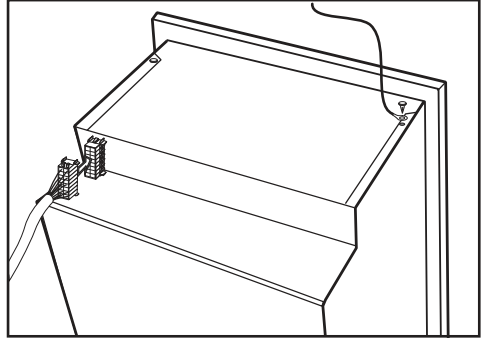
Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

## Kochfeld anschließen



- Stecken Sie das Steckergehäuse an der Anschlussleitung des Kochfeldes in die Steckbuchse am Herd. Versuchen Sie nicht, die Stecker mit Gewalt einzustecken.

Die Steckergehäuse und die Steckbuchsen sind so konstruiert, dass die Stecklage nicht verwechselt werden kann.  
Der Schutzleiterdraht wird im Steckergehäuse mitgeführt.



- Verbinden Sie die EMV-Erde (⊕), die am Unterkasten des Kochfeldes befestigt ist (modellabhängig), mit dem Kabelschuh am Herd.



## Verletzungsgefahr!

Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen entstehen oder die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag).

Die Installation des Kochfeldes an den Herd darf nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

## Anschluss

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

## Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE (Österreich: ÖVE), dem Kochfeld einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

## Trenneinrichtungen

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

## Kontakt bei Störungen

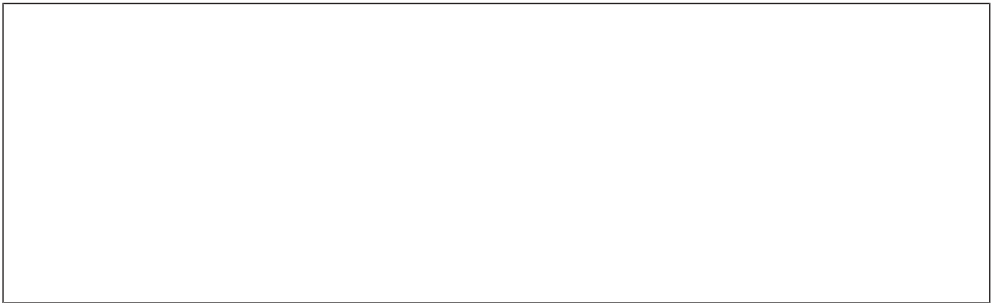
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

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

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

## Typenschild

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



## Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

# Produktdatenblätter

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

## Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellname / -kennzeichen</b>	KM 6002
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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	191,0 Wh/kg

## Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellname / -kennzeichen</b>	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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	191,2 Wh/kg

# Produktdatenblätter

## 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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	191,8 Wh/kg

# Produktdatenblätter

## Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellname / -kennzeichen</b>	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 <sub>electric cooking</sub> )	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 <sub>electric hob</sub> )	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](http://www.miele.de)

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

## **Österreich:**

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

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;

Mobilfunkgebühren abweichend)

Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219

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

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

## **Luxemburg:**

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

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Kundendienst)

Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)

Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr

Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39

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

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

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