Miele

Gebrauchs- und Montageanweisung Elektrokochfelder



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

de-DE

M.-Nr. 06 464 810

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen **4**

Nachhaltigkeit und Umweltschutz **13**

Installieren **14**
Sicherheitshinweise zum Einbau 14
Sicherheitsabstände 16
Einbaumaße 19
KM 520 19
KM 523 20
Kochfeld einbauen 21
Arbeitsplatte für den Einbau vorbereiten 21
Kochfeld einsetzen 22
Elektroanschluss 23

Kennenlernen **26**
Ihr Kochfeld 26
KM 520 26
KM 523 27
Bedien- und Anzeigeelemente 28
Kochzonendaten 28
Bedienprinzip 29
Spezialfunktionen 29
Kochzonenerweiterung 29
Restwärmeanzeige 29
Überhitzungsschutz 29
Nachkaufbares Zubehör 29

Inbetriebnehmen **30**
Kochfeld auspacken 30
Kochfeld erstmalig reinigen 30
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen 30

Bedienen **31**
Sicherheitshinweise zum Bedienen 31
Kochfeld einschalten 31
Kochfeld/Kochzone ausschalten 31
Leistungsstufe 31
Leistungsstufe einstellen 31
Leistungsstufe ändern 31
Kochzonenerweiterung 32
Kochzonenerweiterung aktivieren 32
Kochzonenerweiterung deaktivieren 32

Einstellbereiche der Leistungsstufen **33**

Inhalt

Gut zu wissen **34**
Funktionsweise von Elektrokochfeldern 34
Kochgeschirr 35

Reinigen und pflegen **36**
Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege 36
Reinigungsintervall 36
Glaskeramikflächen reinigen 37
Knebel reinigen 37
Ungeeignete Reinigungsmittel 37

Probleme beheben **38**

Kundendienst **40**
Kontakt bei Störungen 40
Typenschild 40
Garantie 40

Technische Daten **41**
Produktdatenblätter 41

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Dieses Kochfeld ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsüblichen Aufstellumgebungen bestimmt.

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

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

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn es ihnen so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

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 Kochfeld 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 zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

▶ Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Kochfeld auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie das Kochfeld damit nicht an das Elektronetz an.

▶ Verwenden Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

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

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

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

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

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

▶ Das Kochfeld muss von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektrofachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

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

- die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
- die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausschrauben oder
- den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

▶ 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.

▶ Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Beaufsichtigen Sie kurze Koch- und Bratvorgänge dauerhaft.

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

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

▶ Erhitzen Sie niemals Kochgeschirr ohne Inhalt.

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

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

▶ Bei eingeschaltetem Kochfeld, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Kochfeld abgelegte metallische Gegenstände erhitzen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden. Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus.

▶ Sie können sich am heißen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Kochfeld mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

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

▶ Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen, wenn sie unter den Geschirrboden gelangen. Achten Sie darauf, dass die Glaskeramikscheibe und der Geschirrboden sauber sind, bevor Sie Kochgeschirr aufsetzen.

▶ Herabfallende Gegenstände (auch leichte Gegenstände wie Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glaskeramikscheibe fallen.

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

▶ Wenn Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen und schmelzen, beschädigen sie beim Erkalten die Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das Kochfeld sofort aus und schaben Sie diese Stoffe sofort mit einem Glasschaber gründlich ab. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an. Reinigen Sie die Glaskeramikscheibe mit einem Glaskeramikreiniger nach, sobald sie abgekühlt ist.

▶ Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe und/oder dem Kochgeschirr 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 und bei Facettenkochfeldern der Kochfeldrand 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.

▶ Bereiten Sie keinesfalls Lebensmittel direkt auf der Glaskeramikfläche zu. Verwenden Sie immer geeignetes Kochgeschirr.

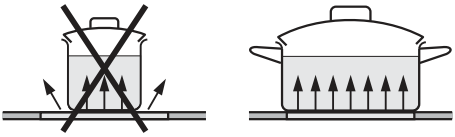
Reinigung und Pflege

▶ Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes niemals einen Dampfreiniger.

▶ Miele gibt Ihnen eine bis zu 15-jährige, mindestens aber 10-jährige Liefergarantie für funktionserhaltende Ersatzteile nach Serienauslauf Ihres Kochfeldes.

Tipps zum Energiesparen beim Kochen

- 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.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler 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 unentgeltlichen 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. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Sicherheitshinweise zum Einbau

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Einbau.

Durch unsachgemäßen Einbau kann das Kochfeld beschädigt werden.

Lassen Sie das Kochfeld nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

⚠ Stromschlaggefahr durch Netzspannung.

Durch unsachgemäßen Anschluss an das Elektronetz kann es zu einem Stromschlag kommen.

Lassen Sie das Kochfeld nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft an das Elektronetz anschließen.

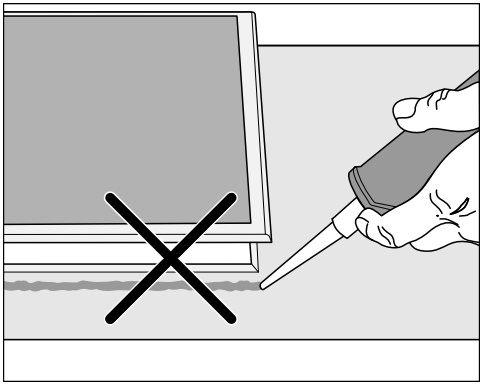
⚠ Schäden durch herabfallende Gegenstände.

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

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

Wenn das Kochfeld im Servicefall ausgebaut wird, kann das Dichtungsband unter dem Rand des Kochfelds beschädigt werden.

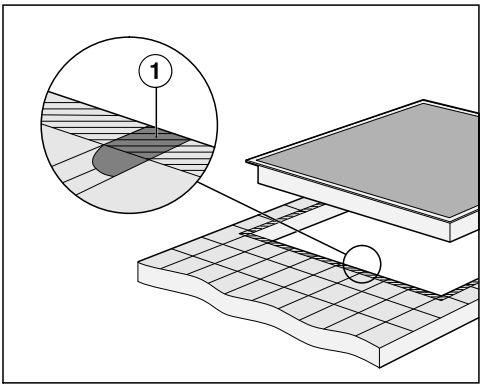
Ersetzen Sie das Dichtungsband immer vor dem Wiedereinbau.



⚠ Schäden durch falschen Einbau.

Kochfeld und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des Kochfelds beschädigt werden, wenn Sie das Kochfeld mit Fugendichtungsmittel abdichten.

Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte.
Die Dichtung unter dem Rand des Kochfelds gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.



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

▶ Das Kochfeld darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten eingebaut werden.

▶ Dieses Kochfeld darf nur über Herden und Backöfen eingebaut werden, die mit einem Wrasenkühlsystem ausgestattet sind.

▶ Stellen Sie sicher, dass nach dem Einbau des Kochfeldes die Netzanschlussleitung nicht berührt werden kann.

▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des Kochfeldes nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.

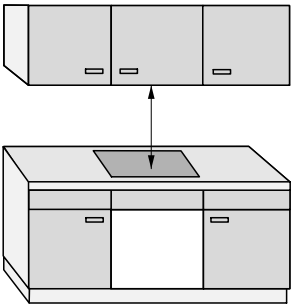
▶ Die Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sie sich nicht lösen oder verformen. Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.

▶ Halten Sie die Sicherheitsabstände ein (siehe Kapitel "Installieren", Abschnitt "Sicherheitsabstände").

Installieren

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand oberhalb des Kochfelds



Zwischen dem Kochfeld und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der:

- vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden
- größte geforderte Sicherheitsabstand eingehalten werden, wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden

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

Sicherheitsabstand hinter und seitlich des Kochfelds

Zu einer hohen Schrank- oder Raumwand müssen die folgenden Mindestabstände eingehalten werden:

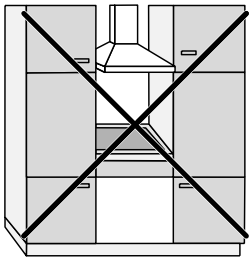
- **hinten** ① vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
  50 mm

  und

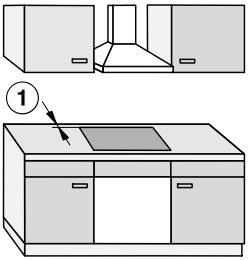
- **rechts** ② vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
  50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 300 mm

  oder

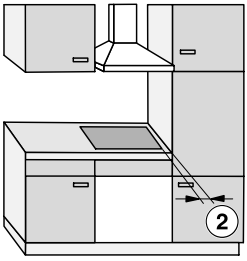
- **links** ③ vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
  50 mm und an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 300 mm



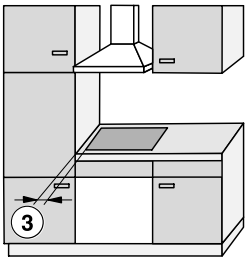
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert



Nicht empfehlenswert

Installieren

Zwischenboden

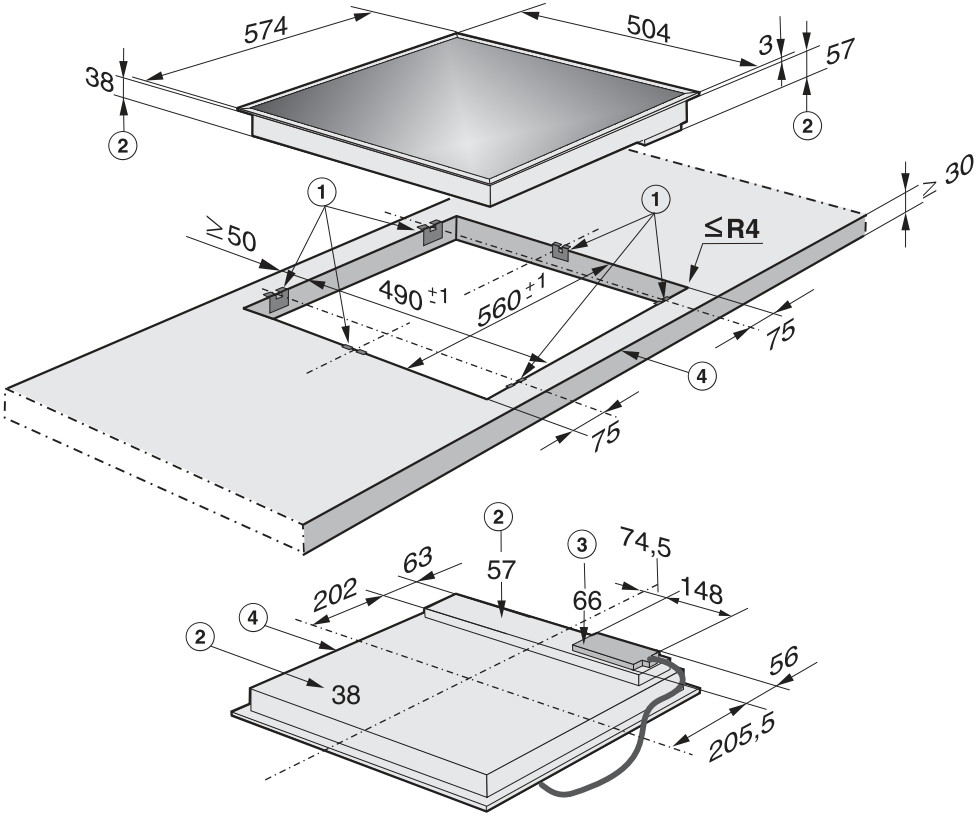
Der Einbau eines Zwischenbodens unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich, aber erlaubt.

Wenn unter dem Kochfeld ein Zwischenboden eingebaut wird, muss der Abstand zwischen Oberkante Arbeitsplatte und Oberkante Zwischenboden mindestens 110 mm betragen.

Für die Verlegung der Netzanschlussleitung ist hinten ein Luftspalt von 10 mm erforderlich. Wenn das Kochfeld einen externen Netzanschlusskasten hat, muss der Spalt mindestens 30 mm betragen.

Einbaumaße

KM 520



Alle Maße sind in mm angegeben.

① Klemmfedern

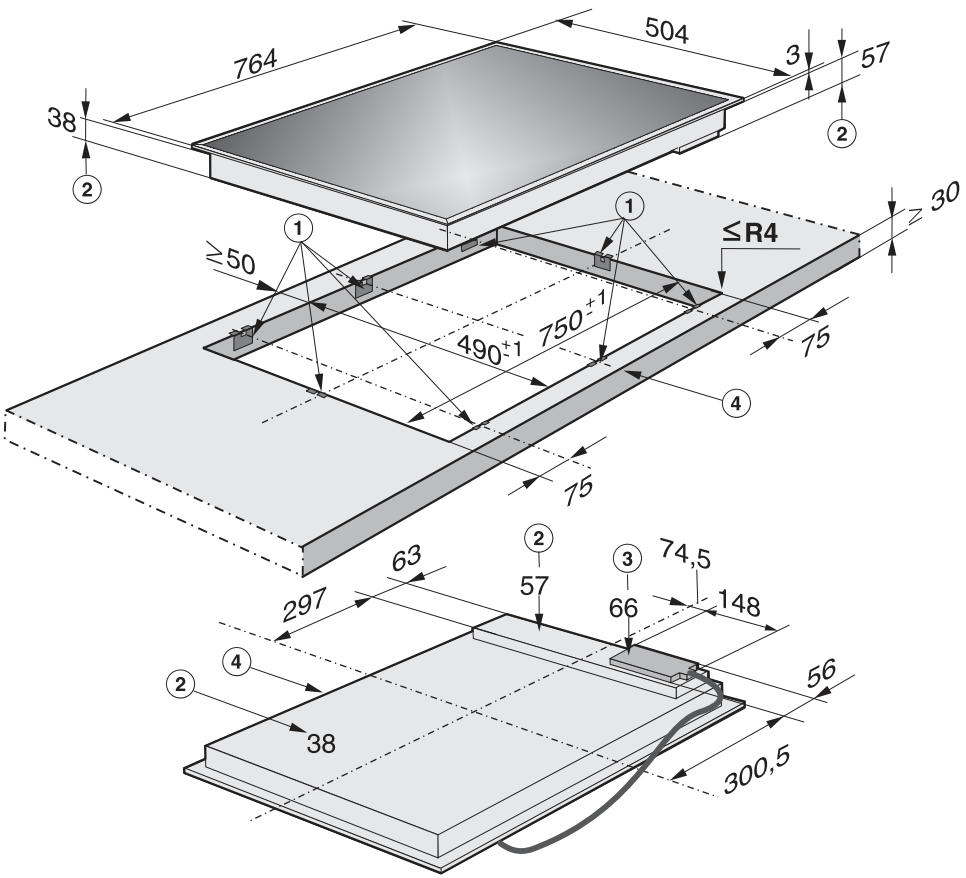
② Kochfeldhöhe

③ Gesamthöhe des Kochfelds mit Netzanschlusskasten
Netzanschlussleitung L = 1.440 mm

④ vorn

Installieren

KM 523



Alle Maße sind in mm angegeben.

① Klemmfedern

② Kochfeldhöhe

③ Gesamthöhe des Kochfelds mit Netzanschlusskasten
Netzanschlussleitung L = 1.440 mm

④ vorn

Kochfeld einbauen

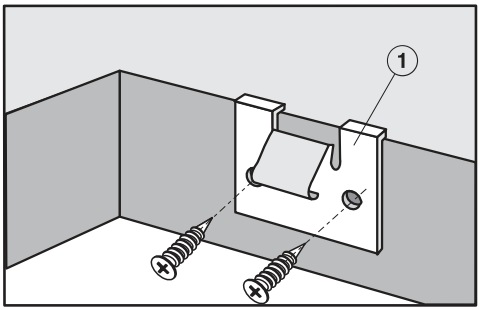
Arbeitsplatte für den Einbau vorbereiten

- Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel „Installieren“, Abschnitt „Sicherheitsabstände“).
- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt.
- Arbeitsplatten aus Holz:
  Versiegeln Sie die Schnittflächen 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.

Klemmfedern befestigen an Arbeitsplatten aus Holz

Die genauen Positionen der Klemmfedern sind in der Abbildung des jeweiligen Kochfeldes angegeben.

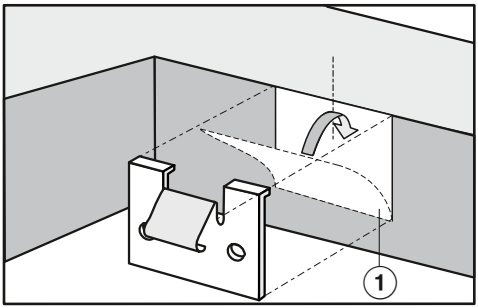


- Legen Sie die Klemmfedern ① an den in der Abbildung des Kochfeldes angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes auf.
- Befestigen Sie die Klemmfedern ① mit den mitgelieferten Holzschrauben 3,5 x 25 mm.

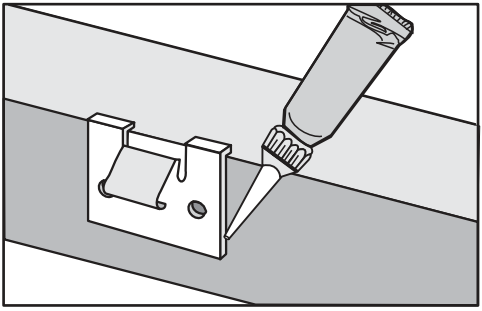
Klemmfedern befestigen an Arbeitsplatten aus Naturstein

Die genauen Positionen der Klemmfedern sind in der Abbildung des jeweiligen Kochfeldes angegeben.

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



- Kleben Sie das doppelseitige Klebeband ① 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.



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

Kochfeld einsetzen

Das Kochfeld kann nach dem Einbau nur mit einem Spezialwerkzeug herausgehoben werden.

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

- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtungsband unter den Rand des Kochfelds. Kleben Sie das Dichtungsband nicht unter Zug auf.
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfelds durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld mittig in den Ausschnitt. Achten Sie darauf, dass die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.
- Wenn die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte aufliegt, können die Eckenradien (≤ R4) mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.
- 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.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an (siehe Kapitel „Installieren“, Abschnitt „Elektroanschluss“).
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.

Elektroanschluss

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Anschluss.

Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

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

Lassen Sie das Kochfeld durch eine Elektrofachkraft am Elektronetz anschließen.

Die Elektrofachkraft muss die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennen und sorgfältig beachten.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

Anschlussdaten

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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie dem Anschlussschema.

Fehlerstromschutzschalter

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

Trenneinrichtungen

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

Vom Netz trennen

⚠ Stromschlaggefahr durch Netzspannung.
Während Reparatur- und/oder Wartungsarbeiten kann ein Wiedereinschalten der Netzspannung zu einem Stromschlag führen.
Sichern Sie das Netz nach der Trennung gegen Wiedereinschalten.

Wenn der Stromkreis vom Netz getrennt werden soll, machen Sie je nach Installation in der Verteilung Folgendes:

Schmelzsicherungen

- Nehmen Sie die Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus.

Sicherungsschraubautomaten

- Drücken Sie den Prüfknopf (rot), bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

Einbausicherungsautomaten

- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus).

FI-Schutzschalter

- (Fehlerstrom-Schutzschalter): Schalten Sie den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) oder drücken Sie die Prüftaste.

Netzanschlussleitung

Das Kochfeld muss mit einer Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

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

Wechsel der Netzanschlussleitung

⚠ Stromschlaggefahr durch Netzspannung.
Durch unsachgemäßen Anschluss kann es zu einem Stromschlag kommen.
Lassen Sie die Netzanschlussleitung nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft auswechseln.

Verwenden Sie bei Wechsel der Netzanschlussleitung ausschließlich den Kabeltyp H 05 VV-F (PVC-isoliert) mit geeignetem Querschnitt. Die Netzanschlussleitung ist beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich.

Anschlussschema

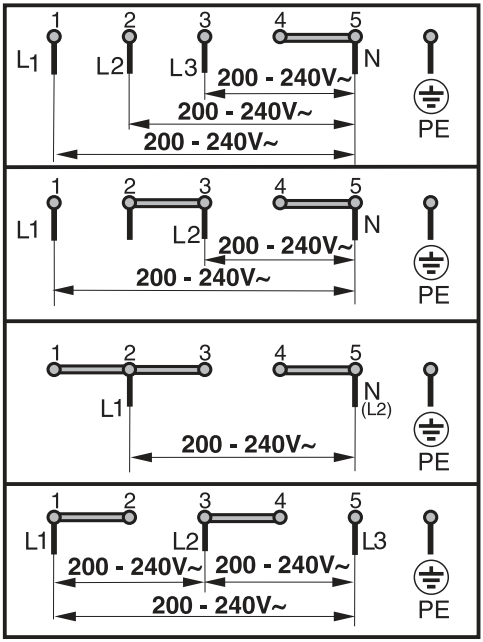
Anschlussschema

Nicht jede Anschlussmöglichkeit ist am Installationsort gestattet.

Beachten Sie die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen.

Die maximale Last pro angeschlossenem Außenleiter beträgt 3.650 W.

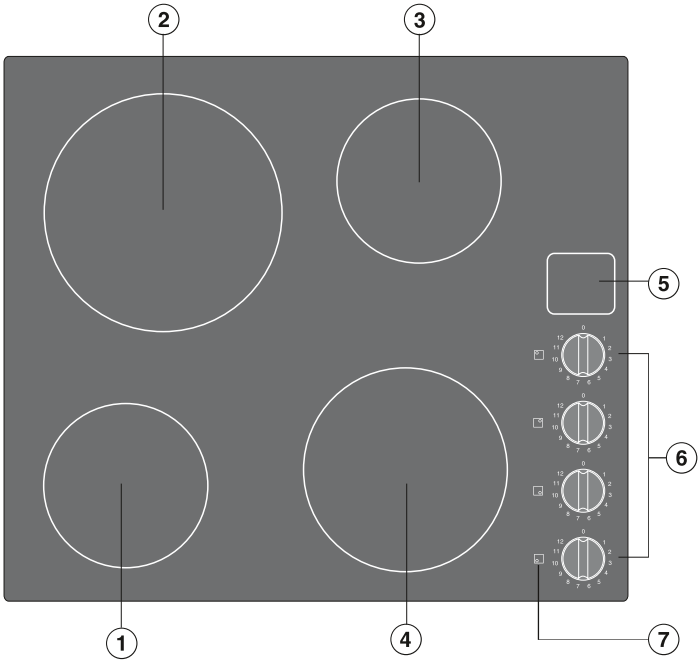
Für den Anschluss des Kochfeldes werden alle 3 Außenleiter benötigt. An die Außenleiter können keine weiteren Geräte angeschlossen werden.



Kennenlernen

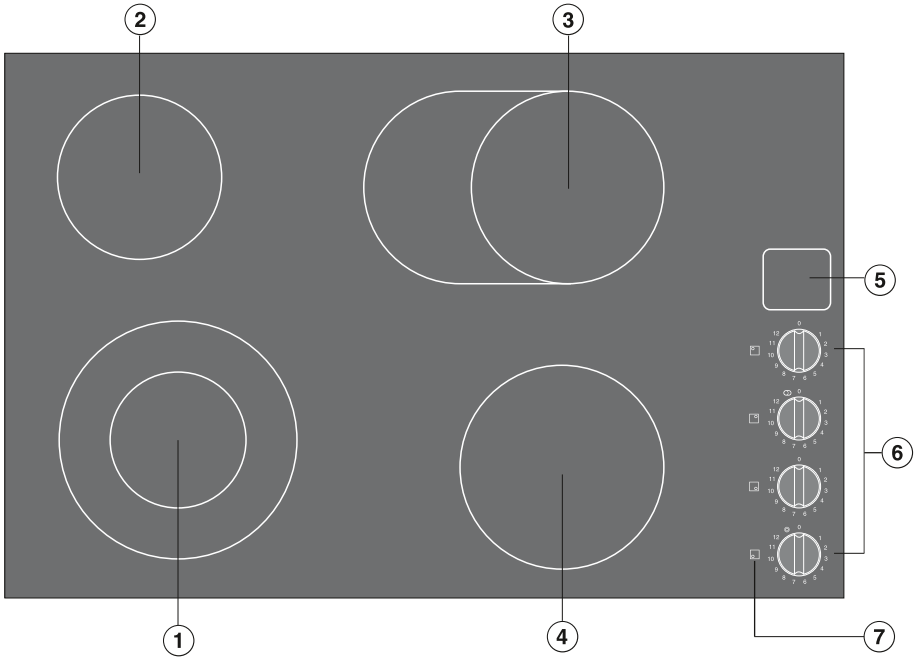
Ihr Kochfeld

KM 520



① Einkreis-Kochzone
② Einkreis-Kochzone
③ Einkreis-Kochzone
④ Einkreis-Kochzone
⑤ Display mit Restwärmeanzeigen
⑥ Knebel
⑦ Symbole für Knebelzuordnung

KM 523



① Zweikreis-Kochzone
② Einkreis-Kochzone
③ Einkreis-Kochzone/Bräterzone
④ Einkreis-Kochzone
⑤ Display mit Restwärmeanzeigen
⑥ Knebel
⑦ Symbole für Knebelzuordnung

Kennenlernen

Bedien- und Anzeigeelemente

Knebel Symbole

Symbol	Beschreibung
0	Kochzone aus
1–12	Leistungsstufen

Kochzonendaten

KM 520		
Kochzone	**Ø in cm**	**Leistung in Watt bei 230 V**
①	14,5	1.200
②	21,0	2.300
③	14,5	1.200
④	18,0	1.800
		Gesamt: 6.500

KM 523		
Kochzone	**Ø in cm**	**Leistung in Watt bei 230 V**
①	12,0/21,0	750/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/ 17,0 x 26,5	1.500/ 2.400
④	18,0	1.800
		Gesamt: 7.600

Bedienprinzip

Bedienknebel

Das Kochfeld ist mit unterschiedlichen Bedienknebeln ausgestattet:

- Die Bedienknebel für Zweikreis- und Bräterzonen haben einen Anschlag. Sie dürfen nicht über den Anschlag hinaus auf 0 gedreht werden.
- Die Bedienknebel für Einkreis-Kochzonen sind um 360° drehbar.

Spezialfunktionen

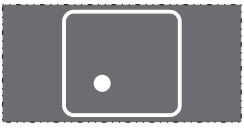
Kochzonenerweiterung

Je nach Modell hat ihr Kochfeld keine Zweikreis- und/oder Bräter-Kochzonen.

Zweikreis- und Bräter-Kochzonen haben einen zweiten Heizkreis, den Sie zuschalten können. Durch den zweiten Heizkreis wird die beheizte Fläche vergrößert und Sie können Kochgeschirr mit einem größeren Bodendurchmesser oder einen Bräter verwenden.

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.

Überhitzungsschutz

Jede Kochzone ist mit einem Überhitzungsschutz 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.

Ursachen für das Auslösen des Überhitzungsschutzes

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.

Nachkaufbares Zubehör

Kochgeschirr

Miele bietet eine umfangreiche Auswahl an Kochgeschirr. Dieses wurde in Bezug auf dessen Funktion und Maße perfekt auf die Miele Geräte abgestimmt. Detaillierte Informationen finden Sie auf der Miele Webseite.

Reinigungs- und Pflegemittel

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml

Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Mikrofasertuch

Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen.

Kochfeld auspacken

- 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.
- Trocknen Sie das Kochfeld ab.

Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Kochfeld das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Auch durch die Erwärmung der Induktionsspulen entsteht in den ersten Betriebsstunden Geruch. Bei jeder folgenden Benutzung verringert sich der Geruch und verschwindet schließlich ganz.

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

Sicherheitshinweise zum Bedienen

⚠ Brandgefahr durch überhitztes Gargut.

Unbeaufsichtigtes Gargut kann sich überhitzen und entzünden.

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

⚠ 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.

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.

Berühren Sie die Kochzone auch nach dem Erlöschen der Restwämreanzeige vorsichtig.

Kochfeld einschalten

- Um das Kochfeld einzuschalten müssen Sie bei einer Kochzone eine Leistungsstufe einstellen (siehe Kapitel "Bedienen", Abschnitt "Leistungsstufe einstellen").

Kochfeld/Kochzone ausschalten

Einkreis-Kochzonen ausschalten

- Drehen Sie den Knebel nach **rechts** oder **links** auf **0**.

Zweikreis/Bräter-Kochzonen ausschalten

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

Kochfeld ausschalten

- Um das Kochfeld auszuschalten, schalten Sie alle Kochzonen aus.

Leistungsstufe

Leistungsstufe einstellen

Leistungsstufe einstellen bei Einkreis-Kochzonen

- Drehen Sie den Knebel nach **rechts** oder **links** auf die gewünschte Leistungsstufe.

Leistungsstufe einstellen bei Zweikreis/Bräter-Kochzonen

- Drehen Sie den Knebel nach **rechts** auf die gewünschte Leistungsstufe.

Leistungsstufe ändern

- Drehen Sie den Knebel der gewünschten Kochzone nach links oder rechts, bis in der Kochzonenanzeige die gewünschte Leistungsstufe erscheint.

Kochzonenerweiterung

Kochzonenerweiterung aktivieren

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

Kochzonenerweiterung deaktivieren

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

Einstellbereiche der Leistungsstufen

	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.

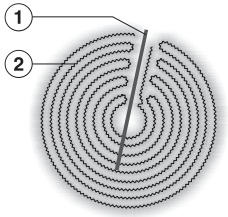
Funktionsweise von Elektrokochfeldern

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.

Wenn eine Leistungsstufe eingestellt wird, schaltet sich die Beheizung ein. Das Heizband ist durch die Glaskeramikscheibe sichtbar. Die Heizleistung der Kochzonen ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe und wird elektronisch geregelt. Die elektronische Regelung der Heizleistung führt dazu, das die Beheizung an- und ausgeschaltet wird um eine gleichbleibende Heizleistung zu erhalten. Dieses Verhalten wird "Takten" genannt.

Jede Kochzone hat einen Überhitzungsschutz, der das Überhitzen der Glaskeramikscheibe verhindert, siehe Kapitel „Kennenlernen“, Abschnitt „Überhitzungsschutz“.

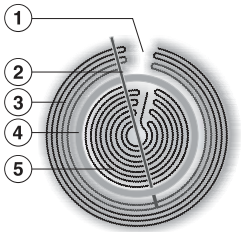
Einkreis-Kochzone



① Überhitzungsschutz

② Heizband

Zweikreis-Kochzone



① Technisch bedingt, kein Defekt

② Überhitzungsschutz

③ äußeres Heizband

④ Isolierring

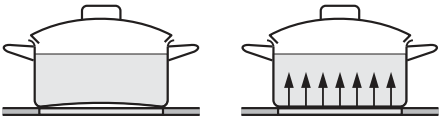
⑤ inneres Heizband

Kochgeschirr

Am besten geeignetes Kochgeschirr

Am besten geeignet sind Metalltöpfe und -pfannen mit dickem Boden. Der Boden ist im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt.

Wenn das Kochgeschirr erwärmt wird, dehnt sich der Boden aus und das Kochgeschirr steht eben auf der Kochzone. Auf diese Weise wird die Wärme optimal geleitet.



kalt heiß

Weniger geeignetes Kochgeschirr

Weniger geeignet ist Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Steingut. Diese Materialien leiten die Wärme nicht gut weiter.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Ungeeignet ist Kochgeschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Das Material schmilzt bei hohen Temperaturen.

Tipps zum Kochgeschirr

- Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone ein Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser, siehe Kapitel „Kennenlernen“, 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. Kratzer, die entstehen, wenn Kochgeschirr hin- und hergeschoben wird, beeinträchtigen nicht die Funktion des Kochfeldes. Solche Kratzer sind normale Gebrauchsspuren und kein Grund zur Beanstandung.
- Beachten Sie bei der Anschaffung von Pfannen und Töpfen, dass häufig der maximale oder obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.
- Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeit des Garergebnisses beeinflussen (z. B. bei der Bräunung von Pfannkuchen).
- Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen, siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs können sämtliche Teile des Kochfeldes heiß sein.

Schalten Sie das Kochfeld aus.

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

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden oder Rückstände von geeigneten Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld erhitzt werden. Die Oberflächen sind kratzempfindlich.

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

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.

▶ Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes niemals einen Dampfreiniger.

▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen Gegenstände.

Reinigungsintervall

- Nach jedem Benutzen:
  Reinigen Sie das gesamte Kochfeld.
- 1-mal pro Woche:
  Um auszuschließen das Rückstände von Reinigern eingebrannt werden, reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“, Abschnitt „Reinigungs- und Pflegemittel“) oder einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Glaskeramikflächen reinigen

Verschmutzung durch Zucker, Kunststoff oder Alufolie 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 nachfolgend beschrieben.

Leichte Verschmutzungen entfernen

- Reinigen Sie die gesamte Glaskeramikfläche mit einem feuchtem, weichen Tuch und verdünnten Handgeschirrspülmittel. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Starke Verschmutzungen entfernen

- Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit dem Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“, Abschnitt „Reinigungs- und Pflegemittel“) oder einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.

Reinigung abschließen

- Entfernen Sie alle Rückstände von Reinigern mit einem feuchten Tuch.
- Trocknen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Reinigung.

Knebel reinigen

- Reinigen Sie die Knebel mit einem Tuch, etwas Handgeschirrspülmittel und warmem Wasser.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Grill- und Backofensprays
- scheuernden harten Bürsten
- Schmutzradierer
- Schwämme

Probleme beheben

Sie können die meisten Störungen und Fehler selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst kontaktieren müssen.

Unter www.miele.de/support/customer-assistance erhalten Sie zusätzliche Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.

Problem	Ursache und Behebung
Die Kochzonen werden nicht heiß.	Das Kochfeld hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Unter Umständen ist eine technische Störung aufgetreten. ■ Drehen Sie die Knebel auf **0**. ■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Kochfeld vom Elektronetz, indem Sie: – Den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten oder die Schmelzsicherung ganz herausdrehen. – Den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung oder des FI-Schutzschalters das Kochfeld noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das Kochfeld das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.

Problem	Ursache und Behebung
Die Beheizung einer Kochzone schaltet ein und aus.	Dieses „Takten“ der Beheizung ist normal. Das Takten wird durch die elektronische Regelung der Heizleistung bewirkt, siehe Kapitel „Gut zu wissen“, Abschnitt "Funktionsweise". Taktet die Beheizung bei der höchsten Leistungsstufe, hat der Überhitzungsschutz ausgelöst, siehe Kapitel „Kennenlernen“, Abschnitt „Überhitzungsschutz“.
Der Inhalt des Kochgeschirrs kommt kaum oder nicht zum Kochen.	Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht. ■ Verwenden Sie anderes Kochgeschirr, das die Wärme besser leitet.
	Der Topf ist im Verhältnis zur Kochzone zu groß. ■ Verwenden Sie einen kleineren Topf.
	Die Kochzonenerweiterung ist nicht aktiviert. ■ Aktivieren Sie die Kochzonenerweiterung.

Kundendienst

Kontakt bei Störungen

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

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

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

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Fabrikationsnummer (Fabr./SN/Nr.). 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

MIELE	
Modellname / -kennzeichen	KM 520
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 mm 2. = Ø 210 mm 3. = Ø 145 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 191,1 Wh/kg 2. = 188,0 Wh/kg 3. = 191,1 Wh/kg 4. = 193,7 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 523
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 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

Deutschland:

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

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)*
* unsere Erreichbarkeitszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage

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 (Kundendienst)
+352 497 11 30
Mo-Do 8.30-17.00 Uhr
Fr 8.30-16.00 Uhr

Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

KM 520, KM 523

de-DE

M.-Nr. 06 464 810 / 10