

## Gebrauchs- und Montageanweisung Elektrokochfelder



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



<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	5
<b>Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> .....	15
<b>Übersicht</b> .....	16
Kochfeld .....	16
KM 6564 FR, KM 6564 FL .....	16
KM 6565 FR .....	17
Bedien- und Anzeigeelemente .....	18
Kochzonendaten .....	20
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	21
Kochfeld erstmalig reinigen .....	21
Kochfeld erstmalig in Betrieb nehmen .....	21
Miele@home .....	22
Con@ctivity .....	25
<b>Funktionsweise</b> .....	28
<b>Kochgeschirr</b> .....	29
<b>Tipps zum Energiesparen</b> .....	30
<b>Einstellbereich</b> .....	31
<b>Bedienung</b> .....	32
Bedienprinzip .....	32
Kochfeld einschalten .....	33
Leistungsstufe einstellen/ändern .....	33
Kochzone/Kochfeld ausschalten .....	33
Restwärmeanzeige .....	33
Leistungsstufe einstellen - erweiterter Einstellbereich .....	34
Zuschaltung .....	34
Ankochautomatik .....	35
Warmhalten .....	36
<b>Timer</b> .....	37
Kurzzeitwecker .....	37
Abschaltautomatik .....	38
Timerfunktionen gleichzeitig nutzen .....	39
<b>Zusatzfunktionen</b> .....	40
Stop & Go .....	40
Recall .....	40
Wischschutz .....	41
Demonstrationsmodus .....	41

# Inhalt

---

Kochfelddaten anzeigen lassen.....	41
<b>Sicherheitseinrichtungen</b> .....	42
Inbetriebnahmesperre/Verriegelung .....	42
Sicherheitsausschaltung .....	43
Überhitzungsschutz/Topfschutz.....	44
<b>Programmierung</b> .....	45
<b>Angaben für Prüfinstitute</b> .....	48
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	49
<b>Was tun, wenn ...</b> .....	51
Meldungen in den Anzeigen/im Display .....	51
Unerwartetes Verhalten .....	52
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis .....	53
Allgemeine Probleme oder technische Störungen .....	54
<b>Nachkaufbares Zubehör</b> .....	55
<b>Kundendienst</b> .....	56
Kontakt bei Störungen .....	56
Typenschild .....	56
Garantie.....	56
<b>Installation</b> .....	57
Sicherheitshinweise zum Einbau .....	57
Sicherheitsabstände.....	58
Hinweise zum Einbau .....	62
Aufliegender Einbau .....	62
Flächenbündiger Einbau.....	63
Einbaumasse – aufliegend .....	64
KM 6564 FR .....	64
KM 6565 FR .....	65
Aufliegender Einbau .....	66
Einbaumasse – flächenbündig .....	68
KM 6564 FL.....	68
Flächenbündiger Einbau.....	69
Elektroanschluss .....	70
<b>Produktdatenblätter</b> .....	73

## 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.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## 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.
- ▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten können. Wenn Sie das Kochfeld verwenden, schalten Sie die Verriegelung ein, damit Kinder die (gewählten) Einstellungen nicht verändern können.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemässe Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie 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 (z. B. an Inselnetzen, Back-up-Systemen) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar erfüllt.  
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.



# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ 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 Sicherung(en) der Elektroinstallation ausschalten oder
  - die Schraubsicherung(en) der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
  - den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ **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 Restwärmeeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Kochfelds 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 Sterilisieren und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Sterilisieren und Erhitzen von Dosen.

## Sicherheitshinweise und Warnungen

---

- ▶ 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 Sensortasten und Anzeigen können die darunter liegende Elektronik beschädigen. Stellen Sie niemals heisse Töpfe oder Pfannen auf den Sensortasten und Anzeigen 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 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 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, bei Facettenkochfeldern der Kochfeldrand und die Bedienelemente können 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

---

▶ 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 Kochfelds.

## 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 Hauskehricht sowie bei nicht sachgemässer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hauskehricht.



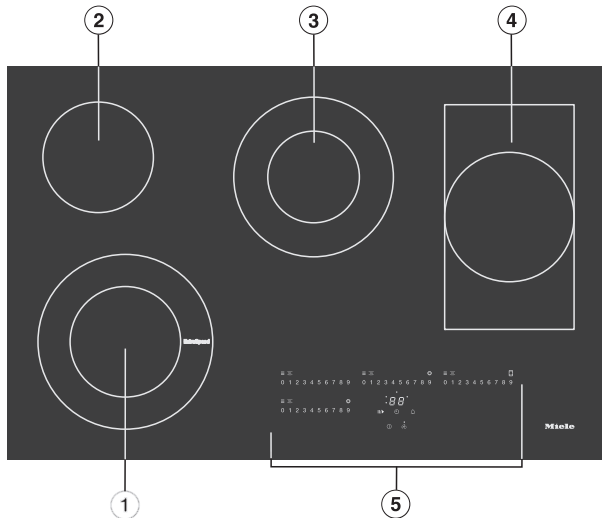
Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmässig eigenverantwortlich.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

# Übersicht

---

## Kochfeld

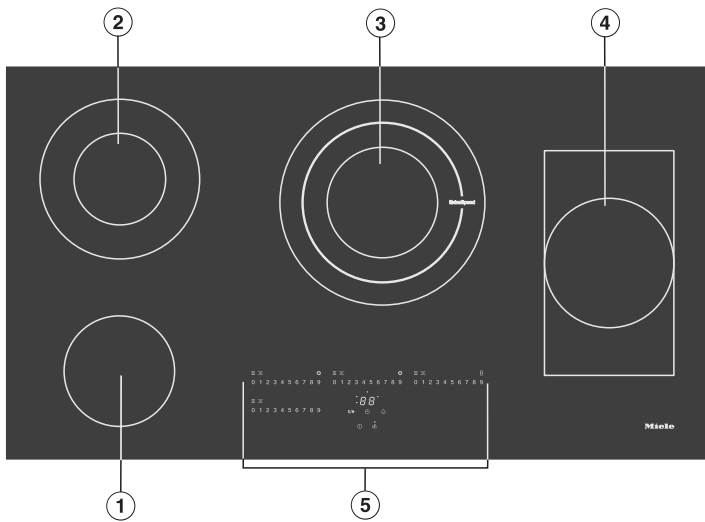
KM 6564 FR, KM 6564 FL



- ① Zweikreis-Kochzone ExtraSpeed
- ② Einkreis-Kochzone
- ③ Zweikreis-Kochzone
- ④ Einkreis-Kochzone/Bräterzone
- ⑤ Bedien- und Anzeigeelemente



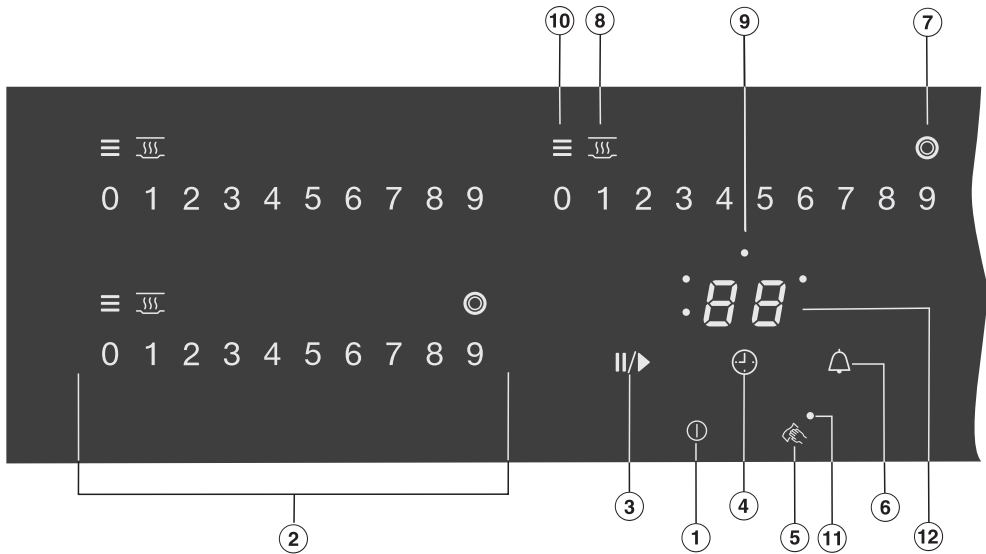
## KM 6565 FR



- ① Einkreis-Kochzone
- ② Zweikreis-Kochzone
- ③ Dreikreis-Kochzone ExtraSpeed
- ④ Einkreis-Kochzone/Bräterzone
- ⑤ Bedien- und Anzeigeelemente

# Übersicht

## Bedien- und Anzeigeelemente



### Sensortasten

- ① Kochfeld Ein/Aus
- ② Zahlenreihe
  - Zum Einstellen der Leistungsstufe
  - Zum Einstellen der Zeiten
- ③ Stop & Go
  - Zum Stoppen/Starten eines laufenden Kochvorgangs
- ④ Abschaltautomatik
  - Schaltet die Kochzonen automatisch aus
- ⑤ Wischschutz
  - Zum Sperren der Sensortasten
- ⑥ Kurzzeitwecker
- ⑦ Zuschaltung weiterer Heizkreis
- ⑧ Warmhalten
  - Zum Aktivieren/Deaktivieren der Warmhalten-Funktion

## Anzeigen/Kontrollleuchten

⑨ Kochzonenzuordnung Abschaltautomatik  
Abschaltautomatik für die Kochzone ist aktiviert

⑩ Restwärme

⑪ Wischutz  
Wischutz ist aktiviert

⑫ Timer-Anzeige

*00* bis *99* Zeit in Minuten

*LC* Inbetriebnahmesperre/Verriegelung ist aktiviert

*dE* Demonstrationsmodus ist aktiviert

# Übersicht

---

## Kochzonendaten

KM 6564 FR, KM 6564 FL		
Kochzone	Ø in cm	Leistung in Watt bei 400 V
①	14,5/23,0	1'500/3'200
②	14,5	1'200
③	12,0/21,0	900/2'200
④	17,0/17,0x29,0	1'500/2'600
		Gesamt: 9'200

KM 6565 FR		
Kochzone	Ø in cm	Leistung in Watt bei 400 V
①	14,5	1'200
②	12,0/21,0	900/2'200
③	14,5/21,0/27,0	1'050/2'050/3'200
④	17,0/17,0x29,0	1'500/2'600
		Gesamt: 9'200

- 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 Kochfeld das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst.

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

# Erste Inbetriebnahme

## Miele@home

Voraussetzung:

- Heimisches WLAN-Netzwerk
- Der mitgelieferte WLAN-Stick muss installiert sein.

Wenn der mitgelieferte WLAN-Stick installiert ist, kann das Kochfeld mit dem heimischen WLAN-Netzwerk verbunden werden.

Wenn Ihre Miele Dunstabzugshaube ebenfalls in das heimische WLAN-Netzwerk eingebunden ist, können Sie die automatische Steuerung der Dunstabzugshaube über die Con@ctivity-Funktion nutzen. Weitere Informationen dazu finden Sie in der Gebrauchs- und Montageanweisung Ihrer Dunstabzugshaube.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellungsort Ihres Kochfelds das Signal Ihres WLAN-Netzwerks mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

Sie haben mehrere Möglichkeiten, Ihr Kochfeld in Ihr WLAN-Netzwerk einzubinden.

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Kochfeld max. 2 W.

## Verfügbarkeit WLAN-Verbindung

Die WLAN-Verbindung teilt sich einen Frequenzbereich mit anderen Geräten (z. B. Mikrowellen, ferngesteuerten Spielzeugen). Dadurch können zeitweilige oder vollständige Verbindungsstörungen auftreten. Eine ständige Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen kann deshalb nicht gewährleistet werden.

## Verfügbarkeit Miele@home

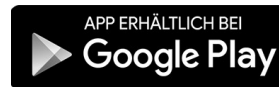
Die Nutzung der Miele App hängt von der Verfügbarkeit des Miele@home Services in Ihrem Land ab.

Der Service von Miele@home ist nicht in jedem Land verfügbar.

Informationen zur Verfügbarkeit erhalten Sie über die Internetseite [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Miele App

Die Miele App können Sie kostenlos aus dem Apple App Store® oder dem Google Play Store™ herunterladen.



Nachdem Sie die Miele App auf einem mobilen Endgerät installiert haben, können Sie folgende Aktionen durchführen:

- Informationen über den Betriebszustand Ihres Kochfelds abrufen
- Hinweise zum Programmablauf Ihres Kochfelds abrufen
- Ein Miele@home Netzwerk mit weiteren WLAN-fähigen Miele Hausgeräten einrichten

## Miele@home einrichten

### Per App verbinden

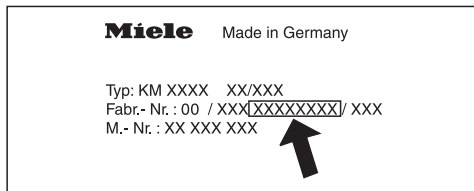
Sie können die Netzwerkverbindung mit der Miele App herstellen.

- Installieren Sie die Miele App auf Ihrem mobilen Endgerät.

Für die Anmeldung benötigen Sie:

1. Das Passwort Ihres WLAN-Netzwerks.
2. Das Passwort Ihres Kochfelds.

Bei dem Passwort des Kochfelds handelt es sich um die letzten 9 Ziffern der Fabrikationsnummer, die Sie auf dem Typenschild finden.



- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Starten Sie die Miele App.
- Berühren Sie in einer beliebigen Zahlenreihe die Sensortaste 0.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten 0 und 5 für 6 Sekunden.

Die Sekunden werden in der Timer-Anzeige heruntergezählt. Nach Ablauf wird in der Timer-Anzeige für 10 Sekunden der Code  $\text{C:D1}$  angezeigt.

Sie haben jetzt 10 Minuten Zeit, um das WLAN zu konfigurieren.

- Folgen Sie der Benutzerführung in der App.

### Per WPS verbinden

**Voraussetzung:** Sie besitzen einen WPS (WiFi Protected Setup)-fähigen Router.

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie in einer beliebigen Zahlenreihe die Sensortaste 0.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten 0 und 6 für 6 Sekunden.

Die Sekunden werden in der Timer-Anzeige heruntergezählt. Nach Ablauf erscheint in der Timer-Anzeige während des Verbindungsversuchs ein Lauflicht (maximal 120 Sekunden).

Die WPS-Anmeldung ist nur während dieser 120 Sekunden aktiv.

- Aktivieren Sie die WPS-Funktion an Ihrem WLAN-Router.

Wenn die Verbindung erfolgreich war, erscheint in der Timer-Anzeige der Code  $\text{C:D2}$ . Wenn die Verbindung nicht hergestellt werden konnte, erscheint in der Timer-Anzeige der Code  $\text{C:D1}$ . Sie haben eventuell WPS an Ihrem Router nicht schnell genug aktiviert. Führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

**Tipp:** Wenn Ihr WLAN-Router nicht über WPS als Verbindungsmethode verfügt, nutzen Sie die Einbindung über die Miele App.

# Erste Inbetriebnahme

---

## Vorgang abbrechen

- Berühren Sie eine beliebige Sensortaste.

## Einstellungen zurücksetzen

Bei Austausch des Funksticks oder Routers ist das Zurücksetzen nicht notwendig.

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie auf einem beliebigen Zahlenstrang die Sensortaste 0.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten 0 und 9 für 6 Sekunden.

Die Sekunden werden in der Timer-Anzeige heruntergezählt. Nach Ablauf wird in der Timer-Anzeige für 10 Sekunden der Code `⌚:00` angezeigt.

Setzen Sie die Einstellungen zurück, wenn Sie das Kochfeld entsorgen, verkaufen oder ein gebrauchtes Kochfeld in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf das Kochfeld zugreifen kann.



## Con@ctivity

Con@ctivity beschreibt die direkte Kommunikation zwischen Ihrem Kochfeld und einer Miele Dunstabzugshaube. Con@ctivity erlaubt die automatische Steuerung der Dunstabzugshaube in Abhängigkeit vom Betriebszustand Ihres Kochfelds.

Weitere Informationen dazu finden Sie in der Gebrauchs- und Montageanweisung Ihrer Dunstabzugshaube.

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Kochfeld max. 2 W.

### Verfügbarkeit WLAN-Verbindung

Die WLAN-Verbindung teilt sich einen Frequenzbereich mit anderen Geräten (z. B. Mikrowellen, ferngesteuerten Spielzeugen). Dadurch können zeitweilige oder vollständige Verbindungsstörungen auftreten. Eine ständige Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen kann deshalb nicht gewährleistet werden.

## Con@ctivity einrichten

### Con@ctivity über das heimische WLAN-Netzwerk (Con@ctivity 3.0)

#### Voraussetzung:

- Heimisches WLAN-Netzwerk
- Der mitgelieferte WLAN-Stick muss installiert sein
- WLAN-fähige Miele Dunstabzugshaube

- Binden Sie Ihr Kochfeld und Ihre Dunstabzugshaube in das heimische WLAN-Netzwerk ein (siehe Kapitel "Erste Inbetriebnahme", Abschnitt "Miele@home").

Die Con@ctivity-Funktion wird automatisch aktiviert.

Sie finden die notwendigen Informationen für das Einbinden der Dunstabzugshaube in der zugehörigen Gebrauchs- und Montageanweisung.

# Erste Inbetriebnahme

## Con@ctivity über eine direkte WLAN-Verbindung (Con@ctivity 3.0)

Voraussetzung:

- Der mitgelieferte WLAN-Stick muss installiert sein
- WLAN-fähige Miele Dunstabzugshaube


Sie finden die notwendigen Informationen für das Einbinden der Dunstabzugshaube in der zugehörigen Gebrauchs- und Montageanweisung.

Wenn die direkte WLAN-Verbindung besteht, können Kochfeld und Dunstabzugshaube nicht in ein heimisches Netzwerk eingebunden werden. Wenn dies später gewünscht ist, muss zuerst die direkte WLAN-Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube getrennt werden (siehe Kapitel "Erste Inbetriebnahme", Abschnitt "Con@ctivity" und in der Gebrauchs- und Montageanweisung der Dunstabzugshaube Kapitel "WLAN abmelden").

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie in einer beliebigen Zahlenreihe die Sensortaste 0.
- Berühren Sie auf der Zahlenreihe gleichzeitig die Sensortasten 0 und 7 für 6 Sekunden.

Die Sekunden werden in der Timer-Anzeige heruntergezählt. Nach Ablauf erscheint in der Timer-Anzeige während des Verbindungsversuchs ein Lauflicht. Wenn die Verbindung erfolgreich war, erscheint in der Timer-Anzeige der Code `C:02`. Wenn die Verbindung nicht hergestellt werden konnte, erscheint in der Timer-Anzeige der Code `C:01`. Führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

An der Dunstabzugshaube leuchten nach erfolgreicher Verbindung die Anzeigen **2** und **3** dauernd.

- Drücken Sie die Taste Nachlauf <sup>5</sup>, um den Verbindungsmodus an der Dunstabzugshaube zu verlassen.

Con@ctivity ist jetzt aktiviert.

## Vorgang abbrechen

- Berühren Sie eine beliebige Sensortaste.

## Einstellungen zurücksetzen

Bei Austausch des Funksticks oder Routers ist das Zurücksetzen nicht notwendig.

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie auf einem beliebigen Zahlenstrang die Sensortaste 0.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten 0 und 9 für 6 Sekunden.

Die Sekunden werden in der Timer-Anzeige heruntergezählt. Nach Ablauf wird in der Timer-Anzeige für 10 Sekunden der Code `E:00` angezeigt.

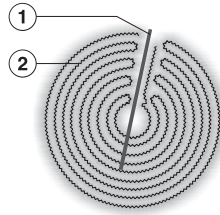
Setzen Sie die Einstellungen zurück, wenn Sie das Kochfeld entsorgen, verkaufen oder ein gebrauchtes Kochfeld in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf das Kochfeld zugreifen kann.

# Funktionsweise

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 "Überhit-zungsschutz").

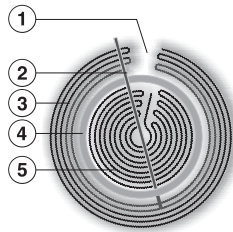
Wenn eine Leistungsstufe eingestellt wird, schaltet sich die Beheizung ein und das Heizband ist durch die Glaske-ramikscheibe sichtbar. Die Heizleistung der Kochzonen ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe und wird elektronisch geregelt. Dies bewirkt das "Takten" einer Kochzone: die Beheizung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

## Einkreis-Kochzone



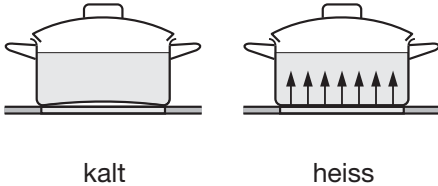
- ① Überhitzungsschutz
- ② Heizband

## 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 Garergebnisses beeinflussen (z. B. bei der Bräunung von Omeletten).

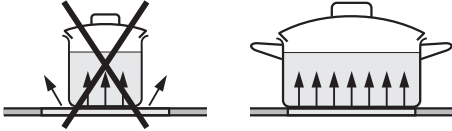
- Wählen Sie zur optimalen Nutzung der Kochzone ein Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser (siehe Kapitel "Übersicht", Abschnitt "Kochzonenendaten").

- 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.

Das Kochfeld ist werkseitig mit 9 Leistungsstufen programmiert. Wenn Sie eine feinere Abstufung wünschen, können Sie auf 17 Leistungsstufen erweitern (siehe Kapitel "Programmierung").

	Einstellbereiche	
	werkseitig (9 Stufen)	erweitert (17 Stufen)
Schmelzen von Butter, Schokolade etc. Auflösen von Gelatine	1–2	1–2.
Erwärmen kleiner Mengen Flüssigkeit Warmhalten von Gerichten, die leicht ansetzen Quellen von Reis	1–3	1–3.
Erwärmen von flüssigen und halbfesten Gerichten Abschlagen von Cremes und Saucen, z. B. Weinschaum oder Hollandaise Kochen von Milchbrei Zubereiten von Omelette und Spiegeleiern ohne Kruste Dünsten von Obst	2–4	2–4.
Auftauen von Tiefkühlkost Dünsten von Gemüse, Fisch Quellen von Teigwaren, Hülsenfrüchten Quellen von Getreide	3–6	3–5.
Ankochen und Fortkochen grösserer Mengen	4–6	4.–5.
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleiern, Omeletten etc.	6–7	6–7.
Backen von Kartoffelpuffern, Plinsen etc.	7–8	7–8.
Kochen von grossen Mengen Wasser Anbraten von grossen Fleischmengen Ankochen	8–9*	8.–9*

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.


\* Die ExtraSpeed Kochzone arbeitet auf Leistungsstufe 9 mit einer extrahohen Leistung.


# Bedienung

## Bedienprinzip

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Sensortaste Ein/Aus ① muss beim Einschalten aus Sicherheitsgründen etwas länger berührt werden als die übrigen Tasten.

Jede Reaktion der Tasten wird mit einem akustischen Signal quittiert.

Bei ausgeschaltetem Kochfeld sind nur die aufgedruckten Symbole für die Sensortasten Ein/Aus ① und Wischschutz  sichtbar. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchten weitere Sensortasten auf.

 Fehlfunktion durch verschmutzte und/oder bedeckte Sensortasten.


Die Sensortasten reagieren nicht oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, gegebenenfalls sogar zum automatischen Ausschalten des Kochfelds (siehe Kapitel "Sicherheitseinrichtungen", Abschnitt "Sicherheitsschaltung"). Heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten/Anzeigen kann die darunter liegende Elektronik beschädigen.

Halten Sie die Sensortasten und Anzeigen sauber.

Legen Sie keine Gegenstände auf den Sensortasten und Anzeigen ab.

Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten und Anzeigen ab.



 Brandgefahr durch überhitztes Gargut.

Unbeaufsichtigtes Gargut kann sich überhitzen und entzünden.

Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

## Kochfeld einschalten

- Berühren Sie die Sensortaste ①.

Weitere Sensortasten leuchten auf.

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach wenigen Sekunden wieder ab.

## Leistungsstufe einstellen/ändern

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.
- Berühren Sie auf dem entsprechenden Zahlenstrang die der gewünschten Leistungsstufe entsprechende Sensortaste.

## Kochzone/Kochfeld ausschalten


- Um eine Kochzone auszuschalten, berühren Sie die Sensortaste 0 auf dem entsprechenden Zahlenstrang.
- Um das Kochfeld und damit alle Kochzonen auszuschalten, berühren Sie die Sensortaste ①.

## Restwärmeanzeige

Wenn eine Kochzone heiss ist, leuchtet nach dem Ausschalten die Restwärmeanzeige.

Die Balken der Restwärmeanzeige erlöschen nacheinander mit zunehmender Abkühlung der Kochzonen. Der letzte Balken erlischt erst dann, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

Die Restwärmeanzeigen blinken, wenn während des Betriebes oder bei vorhandener Restwärme eine Stromunterbrechung auftritt, oder Sie bei vorhandener Restwärme die Programmierung aufgerufen haben.

 Verbrennungsgefahr durch heiße Kochzonen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs sind die Kochzonen heiss.

Berühren Sie die Kochzonen nicht, solange die Restwärmeanzeigen leuchten.

# Bedienung

---

## Leistungsstufe einstellen - erweiterter Einstellbereich

- Berühren Sie die Zahlenreihe zwischen den Sensortasten.

Die Sensortasten vor und hinter der Zwischenstufe leuchten heller als die übrigen Tasten.

Beispiel:

Wenn Sie die Leistungsstufe 7. eingestellt haben, leuchten 7 und 8 heller als die übrigen Sensortasten.



## Zuschaltung

Wenn Sie eine Zweikreis- oder Dreikreis-Kochzone einschalten, wird automatisch immer der zweite Heizkreis zugeschaltet. Der zweite Heizkreis einer Einkreis-Kochzone/Bräterzone sowie der dritte Heizkreis einer Dreikreis-Kochzone müssen manuell zugeschaltet werden.

### Heizkreis ausschalten

- Berühren Sie die Sensortaste  oder .

### Heizkreis zuschalten

- Berühren Sie die Sensortaste  oder .
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

## Ankochautomatik

Bei aktivierter Ankochautomatik wird automatisch mit höchster Leistung angeheizt (Ankochstoss) und dann auf die eingestellte Leistungsstufe (Fortkochstufe) zurückgeschaltet. Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab (siehe Tabelle).

### Ankochautomatik aktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Fortkochstufe so lange, bis ein Signal ertönt und die Sensortaste zu blinken beginnt.

Während der Ankochzeit (siehe Tabelle) blinkt die eingestellte Fortkochstufe. Bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung") und einer angewählten Zwischenstufe blinken die Sensortasten vor und nach der Zwischenstufe.

Wenn Sie während der Ankochzeit die Fortkochstufe ändern, deaktivieren Sie die Ankochautomatik.

### Ankochautomatik deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste der eingestellten Fortkochstufe.
- oder
- Stellen Sie eine andere Leistungsstufe ein.

Fortkochstufe*	Ankochzeit [min:sek]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	–

\* Die Fortkochstufen mit Punkt sind nur bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Programmierung") vorhanden. Bei den hohen Fortkochstufen sind nur relativ kurze Ankochzeiten notwendig, da bei diesen Einstellungen im Allgemeinen das leere Kochgeschirr zum Anbraten erhitzt wird.

# Bedienung

---


## Warmhalten

Die Funktion Warmhalten dient zum Warmhalten von heissen Speisen direkt nach der Zubereitung, nicht zum Wiedererwärmen von kaltgewordenen Speisen.

Die maximale Warmhaltezeit beträgt 2 Stunden.

- Halten Sie Speisen ausschliesslich im Kochgeschirr (Topf/Pfanne) warm. Decken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel ab.
- Rühren Sie feste oder dickflüssige Speisen (Kartoffelbrei, Eintopf) gelegentlich um.
- Nährstoffverluste beginnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln und setzen sich beim Warmhalten fort. Je länger Lebensmittel warmgehalten werden, desto grösser sind die Nährstoffverluste. Halten Sie die Warmhaltezeit so kurz wie möglich.

## Warmhalten aktivieren/deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste  der gewünschten Kochzone.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, wenn Sie den Timer nutzen möchten.

Der Timer kann für 2 Funktionen genutzt werden:

- zum Einstellen einer Kurzzeit
- zum automatischen Ausschalten einer Kochzone

Sie können die Funktionen gleichzeitig nutzen.

Sie können eine Zeit von 1 Minute (01) bis 99 Minuten (99) einstellen.

Die Zeiten werden in der Reihenfolge Minuten Zehnerstelle, Minuten Einerstelle eingegeben.

Beispiele:

59 Minuten = Eingabe: 5-9

80 Minuten = Eingabe: 8-0

Nach Eingabe der ersten Ziffer leuchtet die Timer-Anzeige statisch, nach Eingabe der zweiten Ziffer springt die erste Ziffer nach links.

## Kurzzeitwecker


Die Kurzzeit wird mit der linken oder vorderen linken Zahlenreihe eingestellt (je nach Modell).

### Kurzzeit einstellen

- Berühren Sie die Sensortaste .

Die Timer-Anzeige blinkt.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Wenn Sie die Sensortaste  berühren oder 10 Sekunden warten, startet die Kurzzeit.

### Kurzzeit ändern


- Berühren Sie die Sensortaste .

Die Timer-Anzeige blinkt.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

### Kurzzeit löschen

- Berühren Sie die Sensortaste .

- Berühren Sie die  auf der Zahlenreihe.

# Timer


## Abschaltautomatik

Sie können eine Zeit einstellen, nach der eine Kochzone automatisch ausgeschaltet wird. Die Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.

Die Kochzone wird von der Sicherheitsausschaltung ausgeschaltet, wenn die programmierte Zeit länger ist als die maximal zulässige Betriebsdauer (siehe Kapitel "Sicherheitseinrichtungen", Abschnitt "Sicherheitsausschaltung").

Die Ausschaltzeit wird jeweils auf der Zahlenreihe der Kochzone eingestellt, die automatisch ausgeschaltet werden soll.


### Ausschaltzeit einstellen

- Stellen Sie bei der gewünschten Kochzone eine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchte Kochzonenzuordnung dieser Kochzone blinkt.

Die Anzeigeleuchten blinken im Uhrzeigersinn beginnend vorn links, wenn mehrere Kochzonen eingeschaltet sind.

Die Anzeigeleuchte Kochzonenzuordnung Abschaltautomatik dieser Kochzone blinkt.


- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Wenn Sie die Sensortaste  berühren oder 10 Sekunden warten, startet die Ausschaltzeit.


Die Anzeigeleuchte der Kochzone leuchtet statisch.

- Um eine Ausschaltzeit für eine weitere Kochzone einzustellen, gehen Sie vor wie bereits beschrieben.

Wenn mehrere Ausschaltzeiten programmiert sind, wird die kürzeste Restzeit angezeigt, und die entsprechende Anzeigeleuchte blinkt. Die anderen Anzeigeleuchten leuchten statisch.

- Um die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzuzeigen, berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.


### Ausschaltzeit ändern

- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.


Die Timer-Anzeige blinkt.

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.


### Ausschaltzeit löschen




- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.

Die Timer-Anzeige blinkt.

- Berühren Sie die  auf der Zahlenreihe.

## Timerfunktionen gleichzeitig nutzen

Wenn Sie beide Funktionen gleichzeitig nutzen, wird immer die kürzeste Zeit angezeigt. Die Sensortaste  (Kurzzeitwecker) oder die Anzeigeleuchte der Kochzone mit der kürzesten Zeit blinkt.

- Um sich die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen zu lassen, berühren Sie die Sensortaste  oder .
- Wenn für mehrere Kochzonen eine Ausschaltzeit programmiert ist, berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis die Anzeigeleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.

# Zusatzfunktionen

---

## Stop & Go

Bei Aktivierung von Stop & Go wird die Leistungsstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf 1 reduziert.

Die Leistungsstufen der Kochzonen und die Einstellung des Timers lassen sich nicht ändern, das Kochfeld kann nur ausgeschaltet werden. Kurzzeit, Ausschaltzeiten und Zeiten für einen Ankochstoss laufen weiter ab.

Bei Deaktivierung arbeiten die Kochzonen mit der zuletzt eingestellten Leistungsstufe weiter.

Wenn die Funktion nicht innerhalb von 1 Stunde deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld aus.

## Aktivieren/Deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste II/▶.

## Recall

Wenn das Kochfeld während des Betriebes versehentlich ausgeschaltet wurde, können Sie mit dieser Funktion alle Einstellungen wieder herstellen. Das Kochfeld muss innerhalb 10 Sekunden nach dem Ausschalten wieder eingeschaltet werden.

- Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

Die zuvor eingestellten Leistungsstufen blinken.

- Berühren Sie sofort eine der blinkenden Leistungsstufen.

Alle Kochzonen und der Timer laufen mit den zuvor gemachten Einstellungen weiter.



## Wischschutz

Sie können die Sensortasten des Kochfeldes für 20 Sekunden sperren, um z. B. Verschmutzungen zu entfernen. Die Sensortaste ① wird nicht gesperrt.

### Aktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste .

In der Timer-Anzeige wird die Zeit heruntergezählt.

### Deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste  so lange, bis die Timer-Anzeige erlischt.

## Demonstrationsmodus

Diese Funktion ermöglicht dem Fachhandel, das Kochfeld ohne Beheizung zu präsentieren.

### Aktivieren/deaktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie auf einem beliebigen Zahlenstrang die Sensortaste 0.
- Berühren Sie danach gleichzeitig die Sensortasten 0 und 2 für 6 Sekunden.

In der Timer-Anzeige blinkt für einige Sekunden  $dE$  im Wechsel mit  $0n$  (Demonstrationsmodus aktiviert) oder  $0FF$  (Demonstrationsmodus deaktiviert).

## Kochfelddaten anzeigen lassen

Sie können sich Modellbezeichnung und Softwarestand Ihres Kochfeldes anzeigen lassen. Auf den Kochzonen darf sich kein Kochgeschirr befinden.

### Modellbezeichnung

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie auf einem beliebigen Zahlenstrang die Sensortaste 0.
- Berühren Sie danach gleichzeitig die Sensortasten 0 und 4.

In der Timer-Anzeige blinken abwechselnd jeweils 2 Ziffern:

Beispiel:  $12$  blinkt im Wechsel mit  $34$  = KM 1234

### Softwarestand

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie auf einem beliebigen Zahlenstrang die Sensortaste 0.
- Berühren Sie danach gleichzeitig die Sensortasten 0 und 3.

In der Timer-Anzeige erscheinen Ziffern:

Beispiel:  $2:00$  = Softwarestand 2.00

# Sicherheitseinrichtungen

---

## Inbetriebnahmesperre/Verriegelung

Ihr Kochfeld ist mit einer Inbetriebnahmesperre und Verriegelung ausgestattet, damit Kochfeld und Kochzonen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet oder Einstellungen geändert werden können.

Die **Inbetriebnahmesperre** wird bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert. Wenn die Inbetriebnahmesperre aktiviert ist, lässt sich das Kochfeld nicht einschalten und der Timer nicht bedienen. Eine eingestellte Kurzzeit läuft weiter ab. Das Kochfeld ist so programmiert, dass die Inbetriebnahmesperre manuell aktiviert werden muss. Die Programmierung kann so eingestellt werden, dass die Inbetriebnahmesperre 5 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds automatisch aktiviert wird (siehe Kapitel "Programmierung").

Die **Verriegelung** wird bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert. Wenn die Verriegelung aktiviert ist, lässt sich das Kochfeld nur bedingt bedienen:

- Die Kochzonen und das Kochfeld können nur ausgeschaltet werden.
- Eine eingestellte Kurzzeit kann geändert werden.


Wenn bei aktivierter Inbetriebnahmesperre oder Verriegelung eine nicht erlaubte Sensortaste berührt wird, erscheint in der Timer-Anzeige einige Sekunden *LL* und ein Signal ertönt.

## Inbetriebnahmesperre aktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste  für 6 Sekunden.



Die Sekunden werden in der Timer-Anzeige heruntergezählt. Nach Ablauf erscheint in der Timer-Anzeige *LL*. Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert.

## Inbetriebnahmesperre deaktivieren

- Berühren Sie die Sensortaste  für 6 Sekunden.



In der Timer-Anzeige erscheint kurz *LL*, dann werden die Sekunden heruntergezählt. Nach Ablauf ist die Inbetriebnahmesperre deaktiviert.

## Verriegelung aktivieren

- Berühren Sie und halten Sie gleichzeitig die Sensortasten  und  für 6 Sekunden.

Die Sekunden werden in der Timer-Anzeige heruntergezählt. Nach Ablauf erscheint in der Timer-Anzeige *LL*. Die Verriegelung ist aktiviert.

## Verriegelung deaktivieren

- Berühren Sie und halten Sie gleichzeitig die Sensortasten  und  für 6 Sekunden.

In der Timer-Anzeige erscheint kurz *LL*, dann werden die Sekunden heruntergezählt. Nach Ablauf ist die Verriegelung deaktiviert.

## Sicherheitsausschaltung

### Bei Bedecken der Sensorfelder

Ihr Kochfeld schaltet automatisch ab, wenn eine oder mehrere Sensortasten länger als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. In der Timer-Anzeige erscheint für einige Sekunden *F*. Wenn die Sensortaste ① betroffen ist, leuchtet *F* so lange, bis die Gegenstände oder Verschmutzungen entfernt sind. Wenn Sie die Gegenstände oder Verschmutzungen entfernen, erlischt *F* und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

### Betriebsdauer ist zu lang

Die Sicherheitsausschaltung wird automatisch ausgelöst, wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum beheizt wird. Dieser Zeitraum hängt von der gewählten Leistungsstufe ab. Wurde er überschritten, schaltet die Kochzone aus und die Restwärmeeanzeige erscheint. Wenn Sie die Kochzone aus- und einschalten, ist sie wieder betriebsbereit.

Werkseitig ist das Kochfeld auf Sicherheitsstufe 0 programmiert. Bei Bedarf können Sie eine höhere Sicherheitsstufe mit einer kürzeren maximalen Betriebsdauer einstellen (siehe Tabelle).

Leistungsstufe*	Maximale Betriebsdauer [Std:min]		
	Sicherheitsstufe		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

\* Die Leistungsstufen mit Punkt sind nur bei erweitertem Umfang der Leistungsstufen (siehe Kapitel "Einstellbereiche") vorhanden.

\*\* Werkseitige Einstellung

# Sicherheitseinrichtungen

---

## Überhitzungsschutz/Topfschutz

Jede Kochzone ist mit einem Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer) ausgestattet.

Die ExtraSpeed-Kochzone ist zusätzlich mit einem Topfschutz ausgestattet. Falls Sie diese Funktion nutzen möchten, müssen Sie die werkseitige Einstellung ändern (siehe Kapitel "Programmierung").

Bei Auslösen des **Überhitzungsschutzes** schaltet sich die Beheizung auch bei der höchsten einstellbaren Leistungsstufe aus und ein.

Bei Auslösen des **Topfschutzes** schaltet sich die Beheizung der Kochzone aus. Auf der Zahlenreihe der ExtraSpeed Kochzone blinkt 9 im Wechsel mit 0.

Der Überhitzungs- oder Topfschutz 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.

Sie können die Programmierung des Kochfeldes Ihren persönlichen Bedürfnissen anpassen. Sie können mehrere Einstellungen nacheinander ändern.

Nach Aufruf der Programmierung erscheinen in der Timer-Anzeige *P* (Programm) und *L* (Code), bei Kochfeldern mit 3 Kochzonen erscheint hinten links eine zusätzliche Anzeige.

Auf den Zahlensträngen vorn links und hinten links wird das Programm angezeigt.

Beispiel:

Programm 3 =

vorn links *3*, hinten links *0*

Programm 14 =

vorn links *4*, hinten links *1*

Auf dem Zahlenstrang vorn rechts wird der Status angezeigt.

## Programmierung ändern

### Programmierung aufrufen

- Berühren Sie bei **ausgeschaltetem Kochfeld gleichzeitig** die Sensortasten  $\textcircled{1}$  und **II/▶** so lange, bis in der Timer-Anzeige *P**L* erscheint.

### Programm einstellen

Bei zweistelligen Programmnummern muss zuerst die Zehnerstelle eingestellt werden.

- Um die **Einerstelle** einzustellen, berühren Sie die entsprechende Ziffer auf dem Zahlenstrang **vorn links**.
- Um die **Zehnerstelle** einzustellen, berühren Sie die entsprechende Ziffer auf dem Zahlenstrang **hinten links**.

### Code einstellen

- Berühren Sie die entsprechende Ziffer auf dem Zahlenstrang **vorn rechts**.

### Einstellungen speichern

- Berühren Sie die Sensortaste  $\textcircled{1}$  so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

### Einstellungen nicht speichern

- Berühren Sie die Sensortaste **II/▶** so lange, bis die Anzeigen erloschen sind.

# Programmierung

Programm <sup>1</sup>		Code <sup>2</sup>	Einstellungen
1	Messeschaltung	0	Messeschaltung aus
		1	Messeschaltung ein <sup>3</sup>
3	Werkeinstellung	0	Nicht Wiederherstellen der werkseitigen Einstellungen
		1	Wiederherstellen der werkseitigen Einstellungen
4	Anzahl Leistungsstufen Kochzonen	0	9 Leistungsstufen + Booster
		1	17 Leistungsstufen + Booster <sup>4</sup>
5	Topfschutz ExtraSpeed -Kochzone	0	aus
		1	unempfindlich
		2	normal
		3	hochempfindlich
6	Quittierungston bei Berührung einer Sensortaste	0	aus <sup>5</sup>
		1	leise
		2	mittel
		3	laut
7	Signalton des Timers	0	aus
		1	leise
		2	mittel
		3	laut
8	Inbetriebnahmesperre	0	Nur manuelle Aktivierung der Inbetriebnahmesperre
		1	Automatische Aktivierung der Inbetriebnahmesperre
9	Maximale Betriebsdauer	0	Sicherheitsstufe 0
		1	Sicherheitsstufe 1
		2	Sicherheitsstufe 2

Programm <sup>1</sup>		Code <sup>2</sup>	Einstellungen
<b>10</b>	Anmeldung WLAN	<b>0</b>	nicht aktiv/deaktiviert
		1	aktiv ohne Konfiguration
		2	aktiv und konfiguriert (nicht anwählbar, zeigt ob die Verbindung erfolgreich war)
		3	Verbindung über WPS Push-Button möglich
		4	WLAN wird auf Default (0) zurückgesetzt
		5	Direkte WLAN-Verbindung von Kochfeld und Dunstabzugshaube ohne Miele App (Con@ctivity 3.0)
<b>12</b>	Reaktionsgeschwindigkeit der Sensortasten	0	langsam
		<b>1</b>	normal
		2	schnell

<sup>1</sup> Nicht aufgeführte Programme sind nicht belegt.

<sup>2</sup> Der werkseitig eingestellte Code ist jeweils fett gedruckt.

<sup>3</sup> Nach Einschalten des Kochfelds erscheint für einige Sekunden in der Timer-Anzeige *dE*.

<sup>4</sup> Im Text und in den Tabellen werden die erweiterten Leistungsstufen zum besseren Verständnis mit einem Punkt hinter der Ziffer dargestellt.

<sup>5</sup> Der Quittierungston der Sensortaste Ein/Aus wird nicht ausgeschaltet.

# Angaben für Prüfinstitute

---


## Prüfspeisen nach EN 60350-2

Werkseitig sind 9 Leistungsstufen programmiert.

Stellen Sie für die Prüfungen nach Norm den erweiterten Umfang der Leistungsstufen ein (siehe Kapitel "Programmierung").

Prüfgericht	Ø Gargeschirrboden (mm)	Deckel	Leistungsstufe	
			Vorheizen	Garen
Erwärmen von Öl	150	nein	–	1–2
Omeletten	180 (Sandwichboden)	nein	7	5.–7
Frittieren von tiefgekühlten Pommes Frites	laut Norm	nein	9	9




 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.

Lassen Sie das Kochfeld vor der Reinigung abkühlen.

- 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. Topfschwämme) oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten
- Schmutzradierer

# Reinigung und Pflege

## 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.

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.

## Meldungen in den Anzeigen/im Display

Problem	Ursache und Behebung
<b>Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint für einige Sekunden in der Timer-Anzeige <i>LL</i>.</b>	Die Inbetriebnahmesperre oder Verriegelung ist aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre oder Verriegelung (siehe Kapitel "Sicherheitseinrichtungen"; Abschnitt "Inbetriebnahmesperre/Verriegelung").
<b>Nach Einschalten des Kochfeldes erscheint kurz in der Timer-Anzeige <i>dE</i>. Die Kochzonen werden nicht heiss.</b>	Das Kochfeld befindet sich im Demonstrationsmodus. ■ Berühren Sie auf einer beliebigen Zahlenreihe die Sensortaste 0 ■ Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten 0 und 2 so lange, bis in der Timer-Anzeige <i>dE</i> im Wechsel mit <i>UF</i> blinkt.
<b>In der Timer-Anzeige blinkt <i>F</i> und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.</b>	Eine oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z. B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen oder Gegenstände (siehe Kapitel "Sicherheitseinrichtungen"; Abschnitt "Sicherheitsausschaltung").

# Was tun, wenn ...

## Unerwartetes Verhalten

Problem	Ursache und Behebung
<b>Die Sensortasten reagieren über- oder unempfindlich.</b>	<p>Die Empfindlichkeit der Sensortasten hat sich ver- stellt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sorgen Sie zunächst dafür, dass weder direktes Licht (Sonnen- oder künstliches Licht) auf das Kochfeld fällt noch die Umgebung des Kochfeldes zu dunkel ist.</li><li>■ Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr und reinigen Sie das Kochfeld von Rückständen. Achten Sie darauf, dass das gesamte Kochfeld und die Sensortasten nicht bedeckt sind.</li><li>■ Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute.</li><li>■ Falls nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung das Problem weiterhin besteht, fordern Sie den Kundendienst an.</li></ul>
<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>Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus.</b>	<p>Die Betriebsdauer war zu lang.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Schalten Sie die Kochzone wieder ein (siehe Kapitel "Sicherheitseinrichtungen", Abschnitt "Sicherheitsausschaltung").</li></ul>
<b>Das Symbol <math>\equiv</math> blinkt und auf der Bedienskala der ExtraSpeed Kochzone blinkt <math>\square</math> im Wechsel mit <math>\mathcal{S}</math>.</b>	<p>Der Topfschutz hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Stellen Sie eine Leistungsstufe ein, um die Kochzone wieder in Betrieb zu nehmen.</li></ul>
<b>Eine oder mehrere Restwärmeanzeigen blinken.</b>	<p>Der Strom war während des Betriebes oder bei vorhandener Restwärme ausgefallen.</p>

## Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

Problem	Ursache und Behebung
<b>Bei eingeschalteter Ankochautomatik kommt der Inhalt des Kochgeschirrs nicht zum Kochen.</b>	Grosse Lebensmittelmengen werden erhitzt. ■ Kochen Sie bei höchster Leistungsstufe an und schalten dann von Hand zurück.
	Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht. ■ Verwenden Sie anderes Kochgeschirr, das die Wärme besser leitet.
<b>Der Inhalt des Kochgeschirrs kommt kaum oder nicht zum Kochen.</b>	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.
	Der zweite Heizkreis der Zweikreis-Kochzone oder Bräterzone ist nicht zugeschaltet. ■ Schalten Sie den zweiten Heizkreis zu.

# Was tun, wenn ...

## Allgemeine Probleme oder technische Störungen

Problem	Ursache und Behebung
<b>Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.</b>	<p>Das Kochfeld hat keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Prüfen Sie, ob die Sicherung(en) der Elektroinstallation ausgelöst hat/haben. Fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst an (Mindestabsicherung siehe Typenschild).</li></ul> <p>Unter Umständen ist eine technische Störung aufgetreten.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Trennen Sie für ca. 1 Minute das Kochfeld vom Elektronetz, indem Sie<ul style="list-style-type: none"><li>– den Schalter der betreffenden Sicherung(en) ausschalten oder die Schmelzsicherung(en) ganz herausdrehen oder</li><li>– den FI-Schutzschalter (Fehlerstrom-Schutzschalter) ausschalten.</li></ul></li><li>■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung(en) oder des FI-Schutzschalters das Kochfeld noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.</li></ul>
<b>Bei Betrieb des neuen Kochfelds kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.</b>	<p>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 Falschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.</p>

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.

### **Reinigungs- und Pflegemittel**

#### **Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml**

Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

#### **Microfasertuch**

Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen.

# 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](http://www.miele.com/service) buchen.

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

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.



## 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.

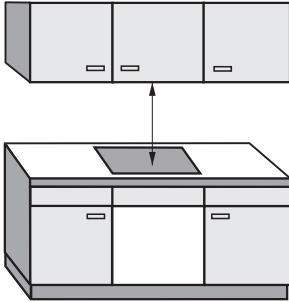
- ▶ Die Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sie sich nicht lösen oder verformen. Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- ▶ Das Kochfeld darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten eingebaut werden.
- ▶ 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.
- ▶ Halten Sie die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände ein.

# Installation

---

## Sicherheitsabstände

### Sicherheitsabstand oberhalb des Kochfeldes



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

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

Halten Sie den grössten geforderten Sicherheitsabstand ein, wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere Geräte eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden.

## Sicherheitsabstand hinten/seitlich

Vorzugsweise sollte das Kochfeld mit viel Platz rechts und links eingebaut werden.

An der Rückseite des Kochfeldes muss zu einer hohen Schrank- oder Raumwand der unten angegebene Mindestabstand ① eingehalten werden.

An einer Seite des Kochfeldes (rechts oder links) muss zu einer hohen Schrank- oder Raumwand der unten angegebene Mindestabstand ②, ③ eingehalten werden, an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 300 mm.

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

50 mm

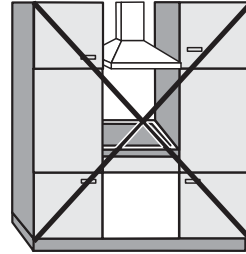
② Mindestabstand **rechts** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:

50 mm.

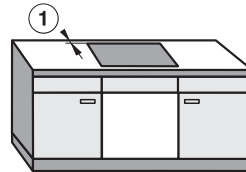
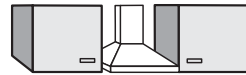
③ Mindestabstand **links** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:

50 mm      KM 6565

100 mm     KM 6564



Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert



Nicht empfehlenswert

# Installation

---

## 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.

## Sicherheitsabstand zur Nischenverkleidung

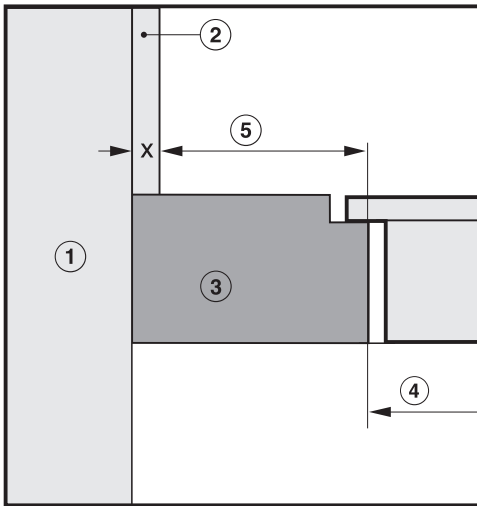
Wenn eine Nischenverkleidung angebracht wird, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Verkleidung eingehalten werden, da hohe Temperaturen Materialien verändern oder zerstören können.

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

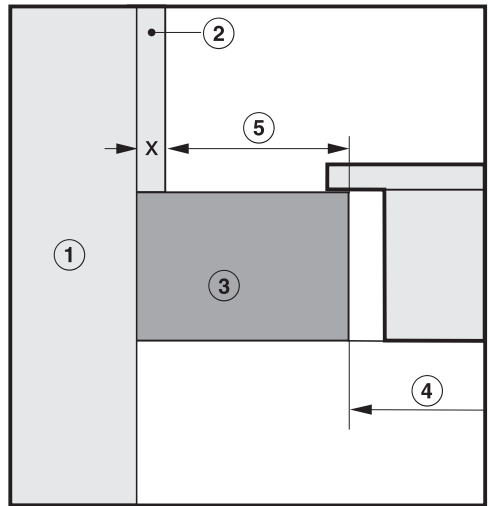
Bei einer Verkleidung aus nicht brennbarem Material (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.

Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{Mindestabstand } 35 \text{ mm}$

## Flächenbündige Kochfelder



## Rahmen-/Facettenkochfelder



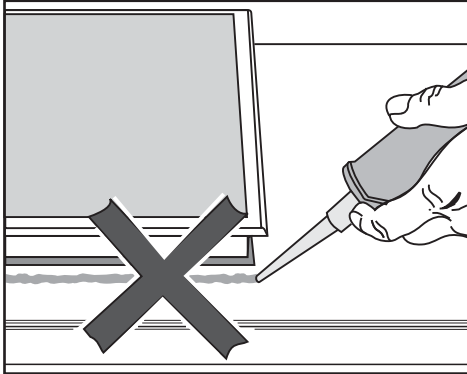
- ① Mauerwerk
- ② Nischenverkleidung Mass  $x =$  Stärke der Nischenverkleidung
- ③ Arbeitsplatte
- ④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte
- ⑤ Mindestabstand bei  
**brennbaren** Materialien 50 mm  
**nicht brennbaren** Materialien  $50 \text{ mm} - \text{Mass } x$

# Installation

## Hinweise zum Einbau

### Aufliegender Einbau

#### Dichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte

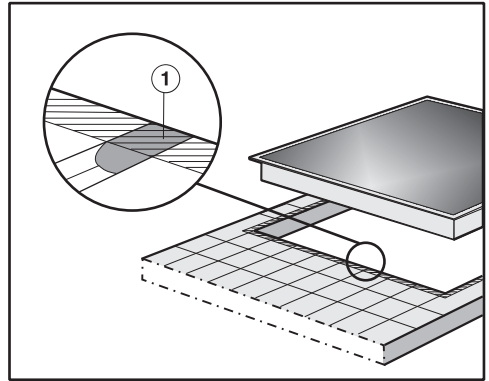


**⚠** Schäden durch falschen Einbau. Kochfeld und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des Kochfeldes beschädigt werden, wenn Sie das Kochfeld mit Fugendichtungsmittel abdichten. Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte. Die Dichtung unter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

### Dichtungsband

Wenn das Kochfeld im Servicefall ausgebaut wird, kann das Dichtungsband unter dem Rand des Kochfeldes beschädigt werden. Ersetzen Sie das Dichtungsband immer vor dem Wiedereinbau.

### 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.

## Flächenbündiger Einbau

Ein flächenbündiges Kochfeld ist nur für den Einbau in Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und geflieste Arbeitsplatten geeignet. Im Kapitel "Installation", Abschnitt "Einbaumasse – flächenbündig" 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 Kochfelds geeignet ist.

Die lichte Breite des Unterschranks muss mindestens so breit sein wie der innere Arbeitsplattenausschnitt (siehe Kapitel "Installation", Abschnitt "Einbaumasse – flächenbündig"), 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.

## Naturstein-Arbeitsplatten

Das Kochfeld wird direkt in die Ausfräsung eingesetzt.

## Massivholz, geflieste Arbeitsplatten, Glasarbeitsplatten

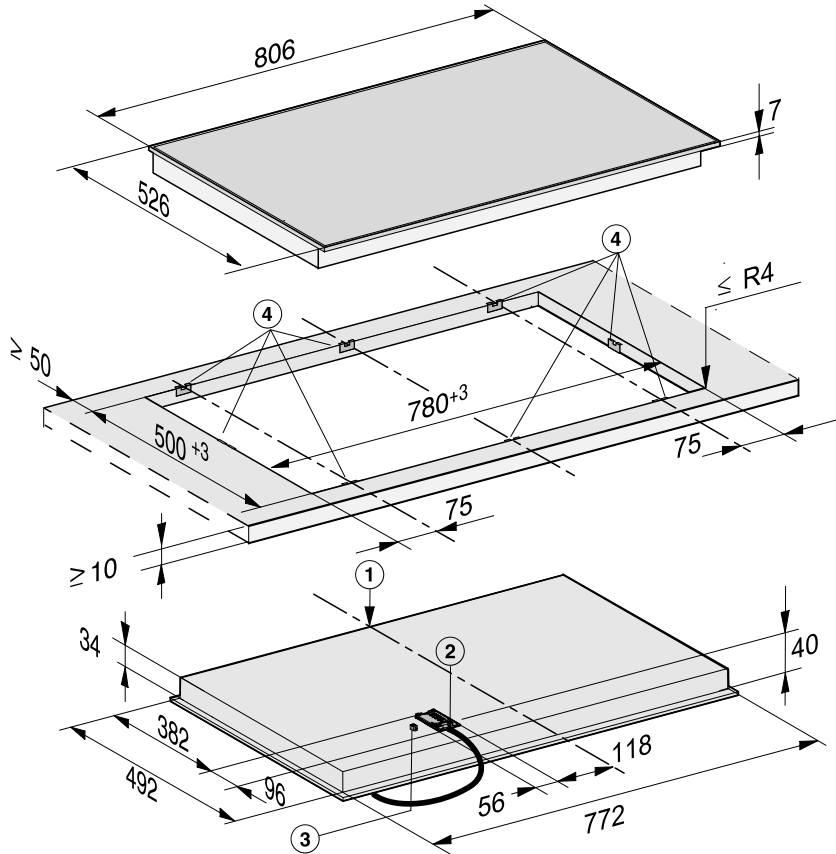
Das Kochfeld wird im Ausschnitt mit Holzleisten befestigt. Diese Leisten gehören nicht zum Lieferumfang und müssen bauseitig zur Verfügung gestellt werden.

# Installation

## Einbaumasse – aufliegend

Alle Masse sind in mm angegeben.

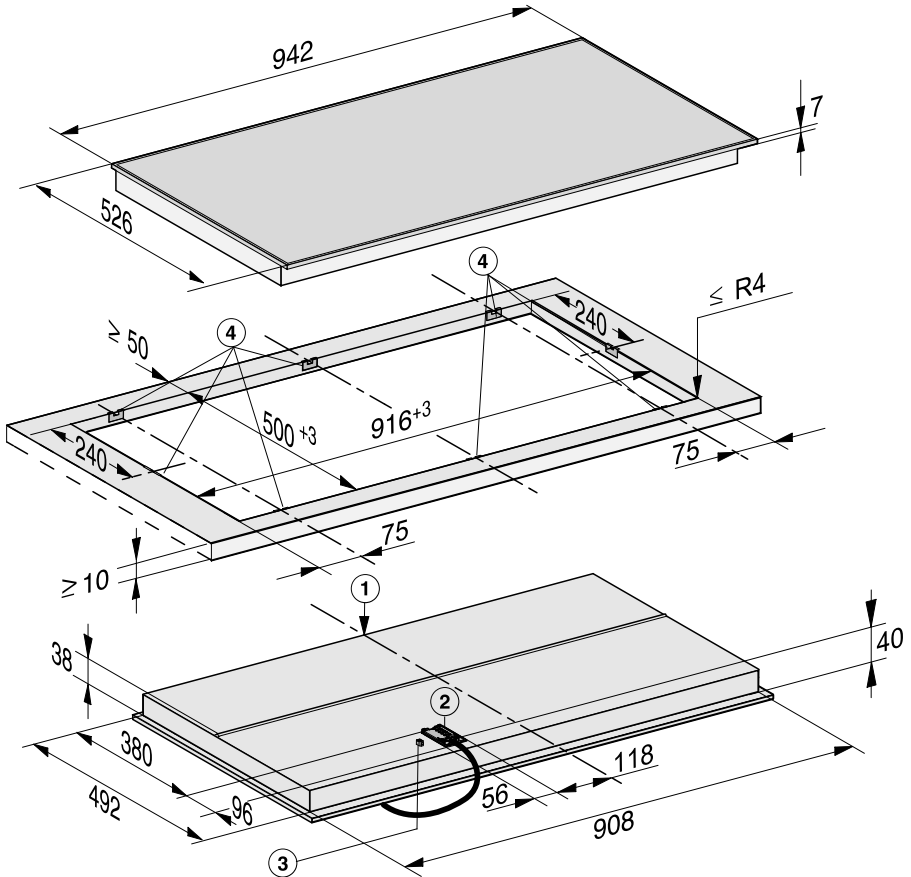
### KM 6564 FR



- ① vorn
- ② Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung  
Netzanschlussleitung L = 1'440 mm
- ③ Anschluss WLAN-Stick
- ④ Klemmfedern



## KM 6565 FR



- ① vorn
- ② Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung  
Netzanschlussleitung L = 1'440 mm
- ③ Anschluss WLAN-Stick
- ④ Klemmfedern

# Installation

## Aufliegender Einbau

### Arbeitsplatte vorbereiten

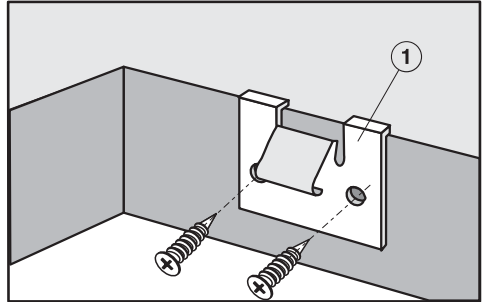
- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt. Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel "Installation", Abschnitt "Sicherheitsabstände").
- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei **Arbeitsplatten aus Holz** mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit 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 Kochfelds im Ausschnitt. Der Spalt zwischen Rahmen und Arbeitsplatte verringert sich nach einiger Zeit.

### Klemmfedern befestigen – Arbeitsplatte aus Holz

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

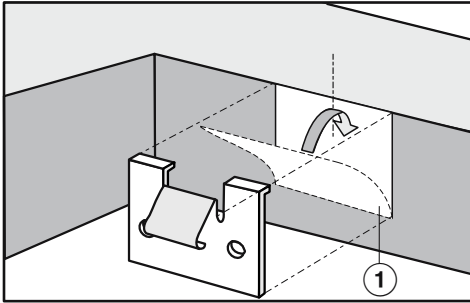


- Legen Sie die Klemmfedern ① an den in der Abbildung des Kochfelds angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnitts auf.
- Befestigen Sie die Klemmfedern ① mit den mitgelieferten Holzschrauben 3,5 x 25 mm.

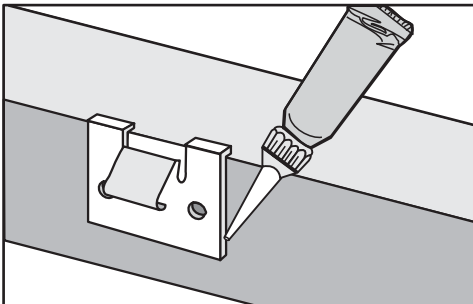
## Klemmfedern befestigen – Arbeitsplatte aus Naturstein

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

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



- Kleben Sie das Klebeband ① an den in der Abbildung des Kochfelds angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnitts auf.
- Legen Sie die Klemmfedern am oberen Rand des Ausschnitts auf und drücken Sie sie fest an.



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

## Kochfeld einsetzen

- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfeldes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- 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.

- Schliessen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfeldes.

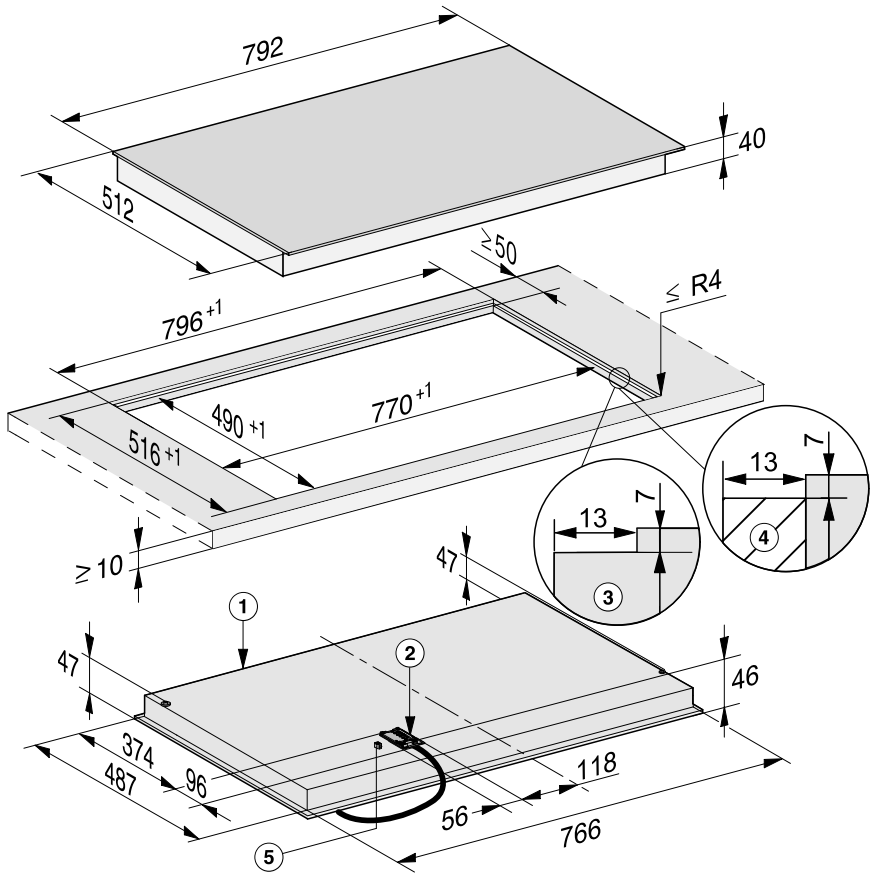
Das Kochfeld kann nur mit einem Spezialwerkzeug herausgehoben werden.

# Installation

## Einbaumasse – flächenbündig

Alle Masse sind in mm angegeben.

KM 6564 FL




- ① vorn
- ② Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung  
Netzanschlussleitung L = 1'440 mm
- ③ Stufenfräsung Naturstein-Arbeitsplatte
- ④ Holzleiste 13 mm (kein mitgeliefertes Zubehör)
- ⑤ Anschluss WLAN-Stick

## Flächenbündiger Einbau

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt. Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel "Installation", Abschnitt "Sicherheitsabstände").
- Arbeitsplatten aus Massivholz/geflies-te Arbeitsplatten/Glasarbeitsplatten: Befestigen Sie die Holzleisten 7 mm unter der Oberkante der Arbeitsplatte (siehe Abbildung Kapitel "Installation", Abschnitt "Einbaumasse – flächenbündig").
- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Kochfelds durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt und zentrieren Sie es.

Die Fuge zwischen Glaskeramikscheibe und Arbeitsplatte muss mindestens 2 mm breit sein. Die Fuge ist notwendig, damit das Kochfeld abgedichtet werden kann.

- Schliessen Sie das Kochfeld an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion des Kochfelds.
- Spritzen Sie die Fuge zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem temperaturbeständigen (min. 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel aus.


 Schäden durch ungeeignetes Dichtungsmittel.

Ungeeignetes Fugendichtungsmittel kann den Naturstein beschädigen. Verwenden Sie bei Naturstein und Fliesen aus Naturstein ausschließlich ein für Naturstein geeignetes Silikon-Fugendichtungsmittel. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

# Installation

---

## 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.

## Gesamtleistung


siehe Typenschild

## Anschlussdaten

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

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

## 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:

### Schmelzsicherung(en)

- Nehmen Sie die Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus.

### Sicherungsschraubautomat(en)

- Drücken Sie den Prüfkнопf (rot), bis der Mittelknopf (schwarz) herauspringt.

### Einbausicherungsautomat(en)

- (Leitungsschutzschalter, mindestens Typ B oder C): Stellen Sie den Kippschalter 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.

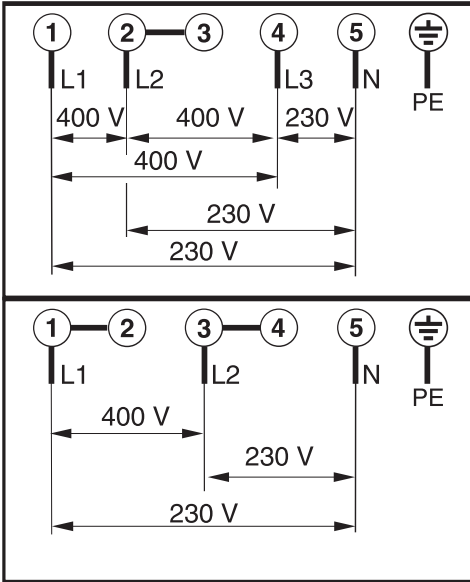
Durch unsachgemässen Anschluss kann es zu einem Stromschlag kommen.

Lassen Sie die Netzanschlussleitung nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft auswechseln.

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

# Installation

## Anschlusschema



M.-Nr. 08 577 990



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 6564
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 230 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 120 / Ø 210 mm 4. = Ø 170 / 170x290 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 184,4 Wh/kg 2. = 191,4 Wh/kg 3. = 190,3 Wh/kg 4. = 175,9 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>electric hob</sub> )	185,5 Wh/kg

## Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Modellname / -kennzeichen</b>	KM 6565
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 120 / Ø 210 mm 3. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 4. = Ø 170 / 170x290 mm 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	1. = 191,0 Wh/kg 2. = 186,2 Wh/kg 3. = 186,2 Wh/kg 4. = 187,2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>electric hob</sub> )	187,6 Wh/kg



**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Telefon: 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

KM 6564 FR, KM 6564 FL, KM 6565 FR

de-CH

M.-Nr. 10 965 760 / 05