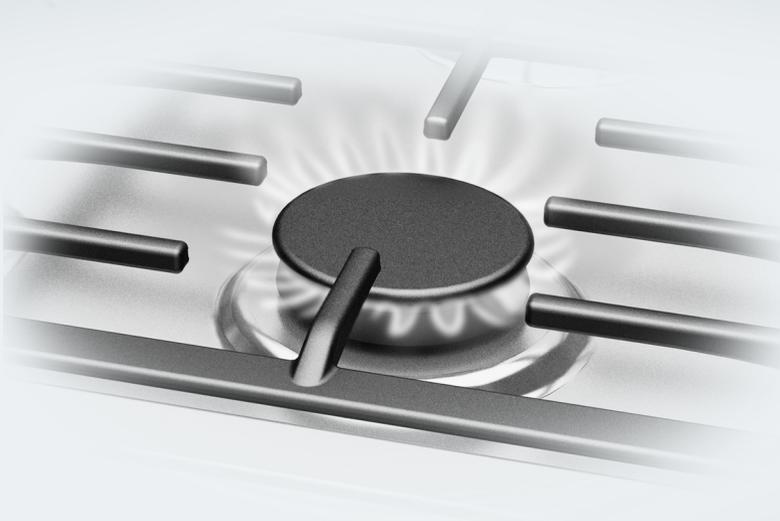


Gebrauchs- und Montageanweisung Gas-Kochmulden



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

-
- (D)** Das Gerät ist auch für den Gebrauch in anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer zugelassen. Die landesspezifische Ausführung und die Anschlussart des Gerätes haben wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb. Für den Betrieb in einem anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsland wenden Sie sich bitte an den für das Land zuständigen Kundendienst.
- (E)** El aparato está autorizado para el uso en países diferentes a los países de destino indicados. La ejecución específica para cada país y el tipo de conexión del aparato influyen de forma decisiva en el funcionamiento correcto y seguro. Para el funcionamiento en un país diferente al país de destino indicado en el aparato, consulte al Servicio Post-venta autorizado para el país.
- (F)** Cet appareil est également homologué dans des pays différents de ceux mentionnés sur l'appareil. Pour que l'appareil fonctionne parfaitement et en toute sécurité, il est important de disposer de l'exécution spécifique au pays et du type de raccordement approprié. Pour le fonctionnement dans un pays autre que celui spécifié sur l'appareil, veuillez vous adresser au service après-vente du pays où sera installé l'appareil.
- (GB)** This appliance can be used in countries other than those specified on the appliance. It is, however, set up for connection to the gas and electricity supplies in the countries specified. For use in other countries please contact the Miele spare parts or customer service department in your country.
- (I)** L'apparecchio può essere usato anche in paesi diversi da quello indicato sull'apparecchio stesso. Tuttavia, le varianti specifiche di un determinato paese e il tipo di allacciamento alla rete hanno un'importanza fondamentale per il suo sicuro e corretto funzionamento. Per questo se si vuole usare l'apparecchio in un paese diverso rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele del paese in cui si intende usarlo.
- (NL)** Het apparaat is ook toegelaten voor gebruik in andere landen dan de landen die op het apparaat vermeld staan. De specifieke uitvoering en de aansluitwijze zijn van groot belang voor het goed en veilig functioneren. Neem daarom contact op met de Technische Dienst van de fabrikant in uw land als u het apparaat in een land wilt gebruiken dat niet op het apparaat vermeld staat.

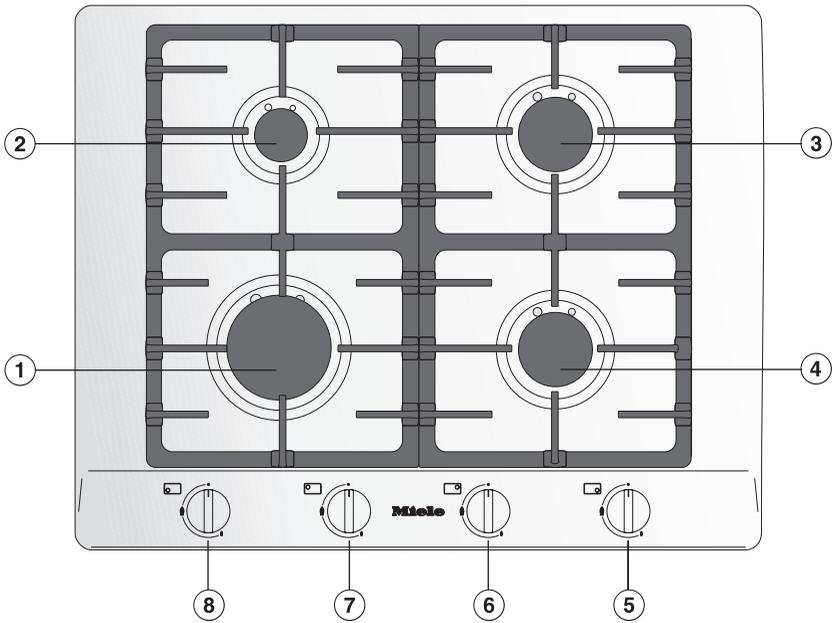
Inhalt

Gerätebeschreibung	6
Geräteansicht	6
Brenner	7
Sicherheitshinweise und Warnungen	8
Ihr Beitrag zum Umweltschutz	17
Vor dem ersten Benutzen	18
Erste Reinigung	18
Bedienung	19
Einschalten	19
Regeln	20
Ausschalten	20
Kochgeschirr	21
Sicherheitsausschaltung	23
Thermoelektrische Zündsicherung	23
Reinigung und Pflege	24
Was tun, wenn ...?	27
Nachkaufbares Zubehör	29
Sicherheitshinweise zum Einbau	30
Geräte- und Einbaumaße	33
Einbau	34
Elektroanschluss	36
Gasanschluss	38
Gas-Durchflusstabelle	40

Brennerleistung	42
Umstellen auf eine andere Gasart	43
Düsentabelle	43
Düsen wechseln	44
Hauptdüsen wechseln	44
Kleinstelldüsen wechseln	44
Nach dem Umstellen	45
Kundendienst, Typenschild, Garantie	46

Gerätebeschreibung

Geräteansicht

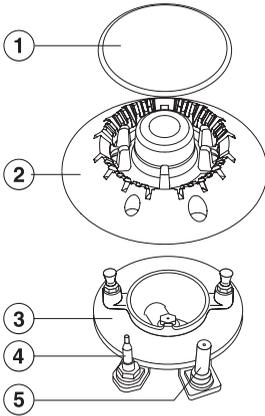


- ① Starkbrenner
- ② Sparbrenner
- ③④ Normalbrenner

Bedienknebel für die Kochstelle:

- ⑤ vorn rechts
- ⑥ hinten rechts
- ⑦ hinten links
- ⑧ vorn links

Brenner



- ① Brennerdeckel
- ② Brennerkopf
- ③ Brennerunterteil
- ④ Thermoelement
- ⑤ Zündelektrode

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.

Diese Personen dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn es ihnen so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden – es sei denn, Sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ Erstickungsgefahr!
Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- ▶ Verbrennungsgefahr!
Bewahren Sie in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld keine Gegenstände auf, die für Kinder von Interesse sein könnten. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.
- ▶ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!
Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Kochfeld können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein.
Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Kochfeldes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen.
Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft
- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie das Kochfeld nicht damit an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Dieses Kochfeld darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kochfeldes. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Kochfeld nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.
- ▶ Der Gasanschluss muss von einer Gas-Fachkraft vorgenommen werden. Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss das Kochfeld von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden. Beim Austausch einer beschädigten Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine Elektro-Fachkraft installiert werden. Siehe Kapitel "Elektroanschluss".
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Kochfeld von der Gasversorgung und vom Elektronetz getrennt sein.
Stellen Sie sicher, dass es vom Elektronetz getrennt ist, indem Sie
 - die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet, oder
 - die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausgeschraubt, oder
 - den Netzstecker (wenn vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker.

▶ Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie das Gerät vom Elektronetz und von der Gasversorgung.

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.

Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

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

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

▶ Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt.

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Kochfeldes verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Kochfeld in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.
- ▶ Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie schmilzt bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie.
- ▶ Wenn das Kochfeld hinter einer Möbeltür eingebaut ist, betreiben Sie es nur bei geöffneter Möbeltür. Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- ▶ Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Berühren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß sein kann.
- ▶ Sie können sich am heißen Kochfeld verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen. Achten Sie dabei darauf, dass diese Textilien nicht in die Nähe der Flammen geraten. Verwenden Sie daher keine zu großen Lappen, Geschirrtücher oder Ähnliches.
- ▶ 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. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.
- ▶ Eine über dem Kochfeld angebrachte Dunstabzugshaube kann durch die starke Hitzeeinwirkung beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Lassen Sie die Kochstellen niemals ohne aufgesetztes Kochgeschirr brennen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Kochfelds können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Verwenden Sie das Kochfeld niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Zünden Sie die Gas-Kochstelle erst dann, wenn alle Brennerteile richtig zusammengebaut sind.
- ▶ Verwenden Sie nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser die angegebenen Maße (siehe Kapitel "Kochgeschirr") weder unter- noch überschreitet. Ist der Durchmesser zu klein, steht das Kochgeschirr nicht sicher genug. Ist der Durchmesser zu groß, können die unter dem Boden nach außen strömenden heißen Abgase die Arbeitsplatte oder eine nicht hitzebeständige, z. B. mit Paneelen verkleidete Wand sowie Teile des Kochfeldes beschädigen. Für derart entstandene Schäden übernimmt Miele keine Haftung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Flamme des Brenners nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausragt und an der Geschirraußenseite emporschlägt.
- ▶ Verwenden Sie kein Geschirr mit zu dünnem Boden. Bei Nichtbeachtung kann das Kochfeld beschädigt werden.
- ▶ Verwenden Sie immer die mitgelieferten Stellroste. Das Kochgeschirr darf nicht direkt auf den Brenner gestellt werden.
- ▶ Bewahren Sie keine leicht entzündlichen Gegenstände in der Nähe des Kochfeldes auf.
- ▶ Fettspritzer und andere brennbare (Lebensmittel-) Rückstände können sich entzünden. Entfernen Sie sie so bald wie möglich von der Geräteoberfläche.
- ▶ Kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten können zu Korrosion führen. Entfernen Sie sie so bald wie möglich von der Geräteoberfläche.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Setzen Sie die Stellroste senkrecht auf, um ein Verkratzen zu vermeiden.
- ▶ Die Benutzung des Kochfeldes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Besonders wenn das Gerät in Betrieb ist, ist auf gute Belüftung des Aufstellraums zu achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen.
- ▶ Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z. B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.
- ▶ Während der Nutzung des Kochfeldes muss eine Abluft-Dunstabzugshaube oder eine Wohnungslüftungseinrichtung (kein Umluftbetrieb) betrieben werden.
- ▶ Verwenden Sie keine Bräter, Pfannen oder Grillsteine, die so groß sind, dass sie mehrere Brenner bedecken. Der dadurch entstehende Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
- ▶ Falls das Kochfeld über einen ungewöhnlich langen Zeitraum nicht benutzt wurde, sollte es vor der Wiederinbetriebnahme gründlich gereinigt und von einer autorisierten Fachkraft auf ordnungsgemäße Funktion überprüft werden.

Reinigung und Pflege

- ▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes niemals einen Dampf-Reiniger.

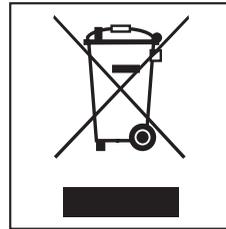
Entsorgung der Transportverpackung

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

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

Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



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

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

Vor dem ersten Benutzen

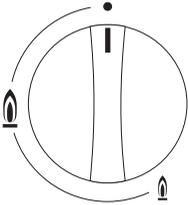
Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Typenschild".

Erste Reinigung

- Entfernen Sie evtl. angebrachte Schutzfolien.
- Spülen Sie die abnehmbaren Teile der Brenner mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie die Teile anschließend und setzen Sie die Brenner wieder zusammen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- Wischen Sie die Edelstahl-Mulde mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend.

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es bei der ersten Inbetriebnahme vorübergehend zur Geruchsbildung. Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Mit dem Bedienknebel zünden Sie den Brenner und regulieren die Stärke der Flamme.



- Gaszufuhr ist gesperrt
- ☹ starke Flamme
- ☹ schwache Flamme

Die Brenner dürfen nur durch Drücken und Drehen des Knebels nach links eingeschaltet und durch Drehen nach rechts ausgeschaltet werden.

Teile des Gerätes können **beschädigt** werden, wenn Sie:

- ohne zu Drücken einschalten,
- durch Drehen nach rechts einschalten,
- durch Drehen nach links ausschalten.

Für derart entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Einschalten

- Drücken Sie zum Zünden des Brenners den entsprechenden Bedienknebel und drehen Sie ihn nach links auf das größte Flammensymbol.

Bei Betätigung eines Bedienknebels wird automatisch an allen Kochstellen ein Funke erzeugt. Dies ist normal und weist nicht auf einen Gerätedefekt hin.

- Wenn eine Flamme sichtbar ist, halten Sie den Bedienknebel noch 8 - 10 Sekunden gedrückt fest und lassen ihn dann los.
- Sollte die Flamme vorzeitig erlöschen, drehen Sie den Bedienknebel auf "●". Warten Sie mindestens 1 Minute mit einem neuen Zündversuch. Halten Sie den Bedienknebel eventuell länger gedrückt
- Sollte der Brenner auch bei einem zweiten Zündversuch nicht entzünden, drehen Sie den Bedienknebel auf "●" und sehen Sie Kapitel "Was tun, wenn ...".

Bedienung

Einschalten bei Stromausfall

Bei einem Stromausfall können Sie die Flamme manuell entzünden, z. B. mit einem Streichholz.

- Drücken Sie den Bedienknebel und drehen Sie ihn nach links auf das größte Flammensymbol.
- Halten Sie den Knebel gedrückt und entzünden Sie mit einem Streichholz das ausströmende Gas-Luftgemisch.
- Halten Sie den Knebel noch ca. 8-10 Sekunden gedrückt fest und lassen Sie ihn dann los.

Regeln



Die Brenner können stufenlos zwischen der stärksten und schwächsten Flamme geregelt werden

Regeln Sie die Flamme so, dass sie keinesfalls über den Topf hinausragt. Da der äußere Teil der Gasflamme viel heißer ist als der Flammenkern, sollen die Flammenspitzen unter dem Topfboden bleiben. Hinausragende Flammenspitzen geben unnötig Wärme an die Luft ab, können Topfgriffe beschädigen und erhöhen die Verbrennungsgefahr.

Ausschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel nach rechts auf "●".

Die Gaszufuhr wird gestoppt, die Flamme erlischt.

Brenner	Min. Bodendurchmesser Pfannen / Töpfe in cm
Sparbrenner	10
Normalbrenner	12
Starkbrenner	14
	Max. oberer Durchmesser Pfannen / Töpfe in cm
Sparbrenner	22
Normalbrenner	22
Starkbrenner	24

- Halten Sie die in der Tabelle angegebenen Maße ein. Ist der Bodendurchmesser zu klein, steht das Kochgeschirr nicht sicher genug. Ist der obere Durchmesser zu groß, können die unter dem Boden nach außen strömenden heißen Abgase die Arbeitsplatte oder eine nicht hitzebeständige, z. B. mit Paneelen verkleidete Wand sowie Teile des Gerätes beschädigen. Für derart entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Wählen Sie lieber breite, flache Töpfe als schmale, hohe. Sie lassen sich schneller aufheizen.
- Wählen Sie das Kochgeschirr passend zum Brenner aus. Allgemein gilt: großer Durchmesser = großer Brenner, kleiner Durchmesser = kleiner Brenner.
- Bevorzugen Sie Kochgeschirr mit dickwandigem Boden, weil es die Wärme gut ausgleicht. Bei dünnwandigem Boden besteht die Gefahr, dass die Speisen punktuell überhitzt werden. Rühren Sie daher öfter um.
- Sie können auf einer Gas-Kochstelle jedes Kochgeschirr verwenden, das hitzebeständig ist.



Kochgeschirr

- Bedenken Sie beim Einkauf von Töpfen und Pfannen, dass im Allgemeinen nicht der Bodendurchmesser, sondern der obere Durchmesser angegeben wird.
- Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.

Platzieren sie das Kochgeschirr so auf dem Stellrost, dass es nicht kippen kann. Ein minimales Kippen kann nie ganz ausgeschlossen werden.

Stellen Sie das Kochgeschirr immer auf den mitgelieferten Stellrost. Das Kochgeschirr darf nicht direkt auf den Brenner gestellt werden.

Thermoelektrische Zündsicherung

Ihre Gas-Kochmulde ist mit einer thermoelektrischen Zündsicherung ausgestattet. Das bedeutet, dass bei einem eventuellen Erlöschen der Gasflamme - z. B. durch übergekochte Speisen oder durch Zugluft - ein weiteres Ausströmen von Gas verhindert wird.

- Um die Gas-Kochstelle wieder in Betrieb zu nehmen, drehen Sie den Bedienknebel nach rechts auf "●" und schalten danach wie gewohnt ein.

Die Sicherheitsausschaltung funktioniert unabhängig von der Stromzufuhr, d. h. sie ist auch dann aktiv, wenn das Gerät bei Stromausfall betrieben wird.

Reinigung und Pflege

 Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

- Reinigen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.
- Trocknen Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung, dadurch vermeiden Sie Kalkrückstände.
- Weichen Sie fest anhaftende Verschmutzungen vorher ein.
- Übergewochte Speisen auf dem heißen Gerät können zu Verfärbungen an den Brennerteilen und der Edelstahlmulde führen. **Entfernen Sie Verschmutzungen sofort!**
- Die Oberflächen der Brennerteile werden im Lauf der Zeit etwas matter. Das ist ganz normal und stellt keine Materialbeeinträchtigung dar.

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

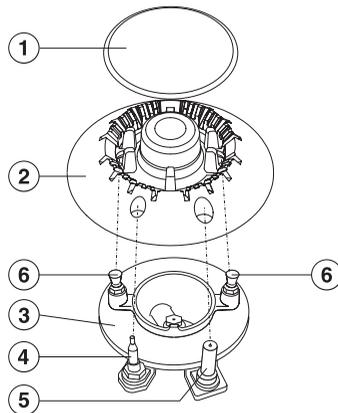
- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,
- kalklösenden Reinigungsmittel,
- Fleck- und Rostentferner,
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Grill- und Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topf-schwämme), oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- spitzen Gegenstände
(damit die Dichtungen zwischen Rahmen und Arbeitsplatte nicht beschädigt werden)

Reinigung und Pflege

	Reinigung	Hinweise
Edelstahl-Mulde	<p>Reinigen Sie die Edelstahl-Mulde mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.</p> <p>Bei Bedarf können Sie die raue Seite eines Geschirr-Reinigungsschwammes und den Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger verwenden (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"). Achten Sie darauf, das Mittel ausschließlich in Schliffrichtung (Rillenrichtung) anzuwenden.</p> <p>Um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern, empfehlen wir die Verwendung des Miele Edelstahl-Pflegemittels (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"). Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.</p>	<p>Bedruckung (Flammensymbole)</p> <p>Die Bedruckung kann beschädigt werden, wenn Verschmutzungen (z.B. kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten, Olivenöl) länger einwirken. Entfernen Sie Verschmutzungen sofort ! Verwenden Sie in diesem Bereich kein Edelstahl-Reinigungsmittel. Die Bedruckung wird sonst abgerieben.</p>
Stellrost	<p>Nehmen Sie die Stellroste ab. Reinigen Sie die Stellroste mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.</p> <p>Bei Bedarf können Sie die raue Seite eines Geschirr-Reinigungsschwammes verwenden.</p>	<p>Weichen Sie fest anhaftende Verschmutzungen vorher ein.</p> <p>Nicht spülmaschinengeeignet.</p>
Bedienknebel	<p>Reinigen Sie Bedienknebel mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.</p>	<p>Nicht spülmaschinengeeignet.</p>
Brennerdeckel	<p>Reinigen Sie die Brennerdeckel mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.</p> <p>Bei Bedarf können Sie die raue Seite eines Geschirr-Reinigungsschwammes verwenden.</p>	<p>Nicht spülmaschinengeeignet.</p>
Brennerkopf PerfectClean	<p>Reinigen Sie die Brennerköpfe mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.</p> <p>Bei Bedarf können Sie die raue Seite eines Geschirr-Reinigungsschwammes verwenden.</p>	<p>Der Brennerkopf verfügt über eine PerfectClean-veredelte Oberfläche, die durch einen hervorragenden Antihaft-Effekt und eine einfache Reinigung überzeugt.</p> <p>Nicht spülmaschinengeeignet.</p> <p>Achten Sie darauf, dass die Flammenöffnungen nach der Reinigung vollständig trocken sind.</p>
Zündelektrode Thermoelement	<p>Wischen Sie die Zündelektrode und das Thermoelement vorsichtig mit einem gut ausgeprägten Tuch ab.</p>	<p>Die Zündelektrode darf nicht nass werden, sonst bleibt der Zündfunke aus.</p>

Reinigung und Pflege

Brenner zusammensetzen



- Setzen Sie den Brennerkopf ② so auf das Brennerunterteil ③ auf, dass das Thermoelement ④, die Zündelektrode ⑤ und die Haltebolzen ⑥ durch die Bohrungen des Brennerkopfes führen.
- Legen sie den Brennerdeckel ① so auf den Brennerkopf ②, dass sich die Aussparungen über den Haltebolzen befinden. Drehen Sie den Brennerdeckel zum Arretieren leicht nach links oder rechts.
Bei richtiger Position lässt sich der Brennerdeckel nicht verschieben.

Achten Sie darauf, dass Sie die Teile des Brenners in der richtigen Reihenfolge zusammensetzen.

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

Was ist zu tun, wenn ...

... der Brenner nach mehreren Versuchen nicht zündet?

Prüfen Sie, ob

- der Brenner richtig zusammgebaut ist.
- die Gasabsperreinrichtung geöffnet ist.
- der Brenner trocken und sauber ist.
- die Flammenöffnungen frei und trocken sind.
- die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eventuell eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an. Sie können das Gas mit einem Streichholz entzünden (siehe Kapitel "Bedienung bei Stromausfall").

–

... die Gasflamme nach der Zündung wieder ausgeht?

Die Flammen müssen das Thermoelement berühren, damit es heiß genug wird.

Berühren die Flammen das Thermoelement nicht, prüfen Sie ob

- die Brennerteile richtig aufliegen.
- sich Verschmutzungen am Thermoelement befinden. Entfernen Sie diese vorsichtig (beachten Sie das Kapitel "Reinigung und Pflege").

Was tun, wenn ...?

... die elektrische Zündeinrichtung des Brenners nicht mehr funktioniert?

- die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eventuell eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.
- sich Speisereste zwischen der Zündelektrode und dem Brennerdeckel befinden.
Entfernen Sie diese vorsichtig (beachten Sie das Kapitel "Reinigung und Pflege").
- sich Speisereste am Thermoelement befinden.
Entfernen Sie diese vorsichtig (beachten Sie das Kapitel "Reinigung und Pflege").

... die Flamme plötzlich anders aussieht?

Prüfen Sie, ob der Brenner richtig zusammengebaut ist.

Nachkaufbares Zubehör

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

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen:



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

Pflegeprodukte

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger

250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und leichte Verfärbungen

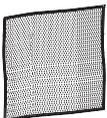
Edelstahl-Pflegemittel

250 ml



Einfache Entfernung von Wasserstreifen, Flecken und Fingerabdrücken
Verhindert ein schnelles Wiederverschmutzen

Microfasertuch



Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen

Sicherheitshinweise zum Einbau

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf dieses erst nach der Montage der Oberschränke und der Dunstabzugshaube eingebaut werden.

▶ Der Aufstellraum des Gerätes muss mehr als 20 m³ Rauminhalt und mindestens eine Tür oder ein Fenster ins Freie, das geöffnet werden kann, aufweisen.

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

▶ Aufgrund eines möglichen Flammenüberschlagens darf eine Gas-Kochmulde nicht direkt neben einer Fritteuse eingebaut werden. Es muss ein Abstand von mindestens 300 mm zwischen den genannten Geräten eingehalten werden.

▶ Der Einbau einer Gas-Kochmulde über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.

▶ Achten Sie darauf, dass nach dem Einbau der Gasschlauch und die Netzanschlussleitung keine heißen Gerätestellen berühren. Es können sonst Hitzeschäden am Gasschlauch und an der Leitung entstehen.

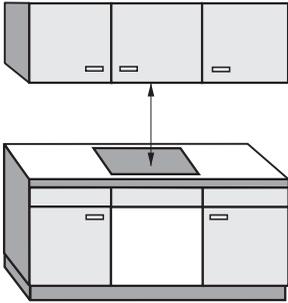
▶ Die Netzanschlussleitung und eine flexible Gas-Anschlussleitung müssen so angebracht sein, dass sie nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sind.

▶ Die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände sind sorgfältig einzuhalten.

▶ Verwenden Sie keinerlei Fugendichtungsmittel, außer es wird ausdrücklich gefordert. Das Dichtungsband des Gerätes gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte (siehe Kapitel "Allgemeine Einbauhinweise").

▶ Alle Maße sind in mm angegeben

Sicherheitsabstand oben



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

Zwischen dem Gerät und einer oberhalb angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.

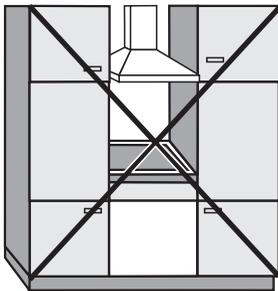
Fehlen die Angaben des Haubenherstellers oder sind leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem Gerät installiert, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

Sicherheitshinweise zum Einbau

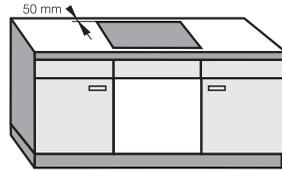
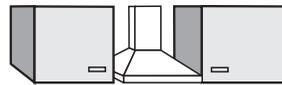
Beim Einbau einer Gas-Kochmulde dürfen sich an einer Seite und an der Rückseite beliebig hohe Schrank- oder Raumwände befinden, an der anderen Seite darf kein Möbelstück oder Gerät höher als die Gas-Kochmulde sein (siehe Abbildungen).

Folgende Sicherheitsabstände sind mindestens einzuhalten:

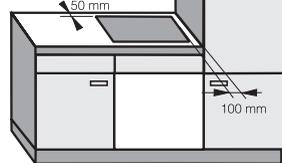
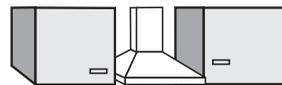
- 100 mm rechts oder links vom Arbeitsplattenausschnitt zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank).
- 50 mm vom Arbeitsplattenausschnitt zur Rückwand.



Nicht erlaubt!

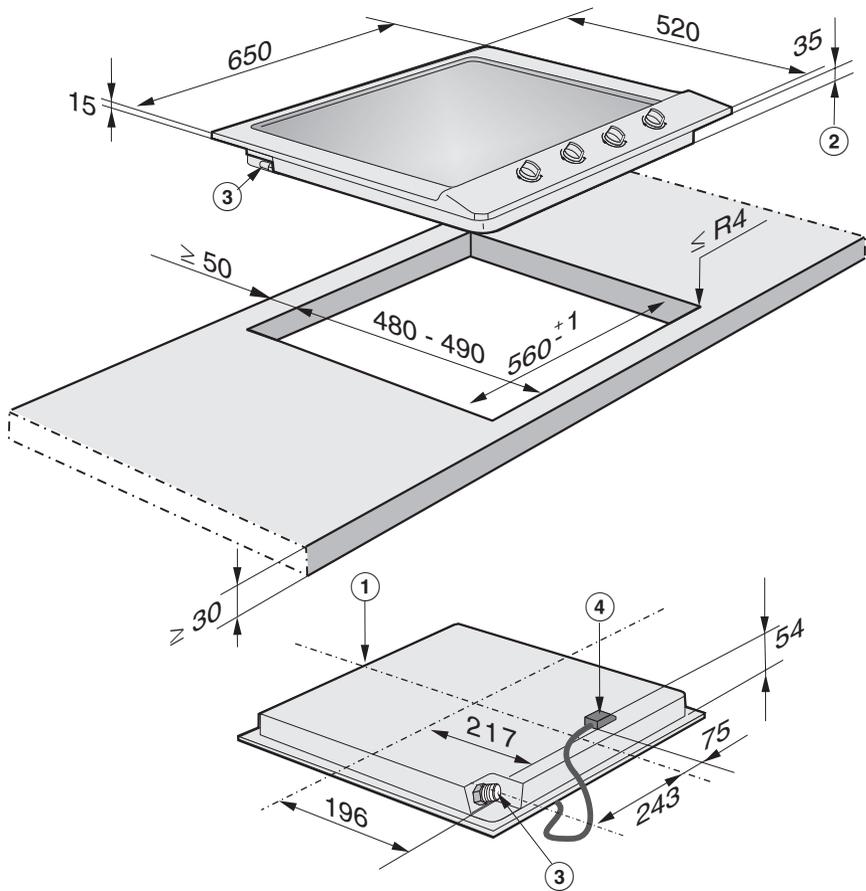


Sehr empfehlenswert!



Nicht empfehlenswert!

Geräte- und Einbaumaße



① vorn

② Einbau-Höhe

③ Gasanschluss R 1/2" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Netzanschlusskasten mit Netzanschlusskabel, L = 2000 mm

Einbau

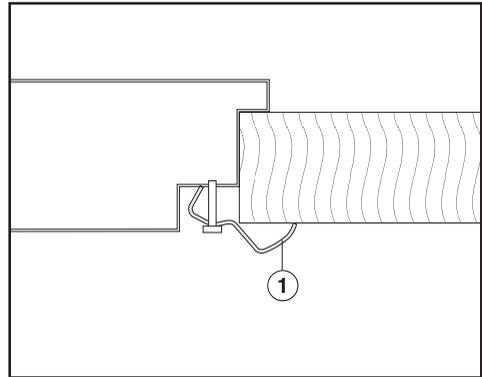
Arbeitsplattenausschnitt erstellen

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

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

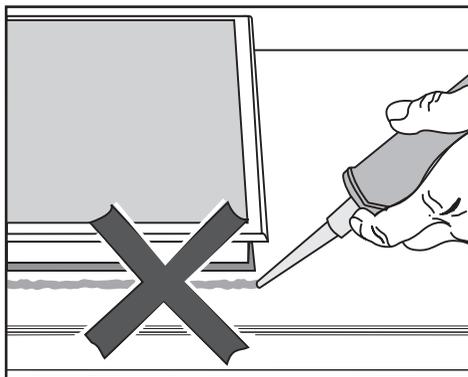
Gas-Kochmulde einsetzen

- Führen Sie die Netzanschlussleitung des Gerätes durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das Gerät lose in den Ausschnitt.
- Schließen Sie das Gerät an das Elektronetz an (siehe Kapitel "Elektroanschluss").
- Stellen Sie den Gasanschluss her (siehe Kapitel "Gasanschluss").



- Befestigen Sie das Gerät mit den beigelegten Winkeln ①.

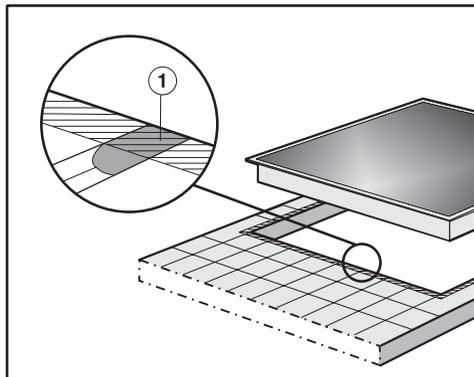
Allgemeiner Einbauhinweis



Verwenden Sie kein Fugendichtungsmittel, außer es wird ausdrücklich gefordert. Das Dichtungsband unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Auf keinen Fall darf Fugendichtungsmittel zwischen den Rahmen des Geräteoberteils und die Arbeitsplatte gelangen!
Der Ausbau im Servicefall wird erschwert, Rahmen und Arbeitsplatte können beschädigt werden.

Geflieste Arbeitsfläche



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

Elektroanschluss

Es wird empfohlen, das Gerät über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert.

Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes leicht zugänglich ist.

Erfolgt der Anschluss nicht über eine Steckdose, beauftragen Sie eine Elektro-Fachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Ist die Steckdose nicht mehr zugänglich oder ist ein Festanschluss vorgesehen, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

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

Der Hersteller macht darauf aufmerksam, dass keine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Schäden übernommen wird, die durch unsachgemäßen Einbau oder falschen Anschluss entstehen.

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

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschluss und Absicherung

AC 230 V / 50 Hz
Überstromschutzschalter 10 A
Auslösecharakteristik Typ B oder C

Fehlerstromschutzschalter

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

Vom Netz trennen

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

- **Schmelzsicherungen**
Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz heraus nehmen. oder:
- **Sicherungs-Schraubautomaten**
Prüfknopf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt. oder:
- **Einbau-Sicherungsautomaten**
Leitungs-Schutzschalter, mind. Typ B oder C !):
Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen. oder:
- **FI-Schutzschalter**
(Fehlerstrom-Schutzschalter) Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Wechsel der Netzanschlussleitung

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

Die Netzanschlussleitung darf nur von dem Gerätehersteller, einem von ihm autorisierten Kundendienst oder einer Elektro-Fachkraft ausgewechselt werden. Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild.

Gasanschluss

 Der Gasanschluss sowie das Umstellen auf eine andere Gasart darf nur von einem beim zuständigen Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur vorgenommen werden. Dieser ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellort verantwortlich.

Der Gasanschluss muss so angeordnet sein, dass ein Anschließen innerhalb oder außerhalb der Küchenmöbel möglich ist. Der Absperrhahn muss, gegebenenfalls nach dem Öffnen der Möbeltür, zugänglich und sichtbar sein.

Erfragen Sie die Gasart beim zuständigen Gas-Versorgungsunternehmen und vergleichen Sie diese Angaben mit denen auf dem Typenschild.

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Der Gasanschluss ist entsprechend den geltenden Vorschriften und Richtlinien vorzunehmen.

Für Deutschland:

DVGW-TRGI 2008

bzw. TRF (Flüssiggas).

Für Österreich:

ÖVGW-TR Gas 2005 G1

bzw.

ÖVGW-TR Flüssiggas 2011 G2.

Es sind ebenfalls die Sonderbestimmungen der örtlichen Gas-Versorgungsunternehmen sowie der Bauaufsichtsbehörden zu berücksichtigen.

Die Gasanschlüsse müssen so angeordnet sein, dass sie durch den Betrieb des Gasgerätes nicht schädlich erwärmt werden. Insbesondere dürfen Gasschlauchleitungen und Geräteanschlussarmaturen nicht von heißen Abgasen berührt werden.

Es muss sichergestellt sein, dass der Gasschlauch sowie der Netzanschluss keine heißen Gerätstellen berühren, da sonst Temperaturschäden am Gasschlauch und an der Netzanschlussleitung entstehen können.

Eine flexible Anschlussleitung muss so angebracht sein, dass sie nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommt und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt ist.

Nach dem Einbau des Gerätes muss dieses auf die örtlichen Gas-Verhältnisse eingestellt werden.

Abschließend ist der Gasanschluss auf Dichtigkeit zu prüfen.

Das Gerät ist für Erd- und Flüssiggas geeignet.

Kategorie gemäß EN 30:

Deutschland

DE II 2 ELL 3 BP 20/50 mbar

Österreich

AT II 2 H 3 B/P 20/50 mbar

Das Gerät ist je nach Länderausführung für Erdgas oder Flüssiggas ausgelegt (siehe Aufkleber am Gerät).

Für die Umstellung auf eine andere Gasart liegt je nach Länderausführung der entsprechende Düsensatz bei.

Sollte der für Ihren Installationsfall notwendige Düsensatz nicht beiliegen, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Das Umstellen auf eine andere Gasart ist in dem Kapitel "Umstellen auf eine andere Gasart" beschrieben.

Gewindeanschluss am Gerät

Der Gasanschluss des Gerätes ist mit einem konischen 1/2 " Gewinde ausgestattet. Es gibt zwei Anschlussmöglichkeiten:

- feste Anschlussleitung
- flexible Anschlussleitung gemäß DIN 3383 Teil1

Eine flexible Anschlussleitung darf eine Länge von 2 m nicht überschreiten.

Um dichte Verbindungen zu gewährleisten, müssen geeignete Dichtmittel verwendet werden.

Gas-Durchflusstabelle

Brenner- belastung	Gasvolumenstrom (m ³ h) / (l/min) /1013 mbar, 15 °C Erdgas E und LL											
	bei einem Betriebsheizwert H _i in MJ/m ³ (kWh/m ³)											
	entsprechend einem Brennwert H _s in MJ/m ³ (kWh/m ³)											
	25,9 (7,2)		27,4 (7,6)		28,8 (8,0)		30,2 (8,4)		31,7 (8,8)		33,1 (9,2)	
kW	28,8 (8,0)		30,2 (8,4)		31,7 (8,8)		33,8 (9,4)		35,2 (9,8)		36,7 (10,2)	
	m ³ /h	l/min	m ³ /h	l/min	m ³ /h	l/min	m ³ /h	l/min	m ³ /h	l/min	m ³ /h	l/min
1,0	0,14	2,3	0,13	2,2	0,13	2,1	0,12	2,0	0,11	1,9	0,11	1,8
1,75	0,24	4,1	0,23	3,8	0,22	3,6	0,21	3,5	0,20	3,3	0,19	3,2
3,00	0,42	6,9	0,39	6,6	0,38	6,3	0,36	6,0	0,34	5,7	0,33	5,4
4,20	0,58	9,7	0,55	9,2	0,53	8,8	0,50	8,3	0,48	7,9	0,46	7,6
4,75	0,66	11,0	0,62	10,4	0,59	9,9	0,57	9,4	0,54	9,0	0,52	8,6
4,95	0,69	11,5	0,65	10,8	0,62	10,3	0,59	9,8	0,56	9,4	0,54	9,0
5,40	0,75	12,5	0,71	11,8	0,68	11,3	0,64	10,7	0,61	10,2	0,59	9,8
5,75	0,80	13,3	0,76	12,6	0,72	12,0	0,69	11,4	0,65	10,9	0,63	10,4
5,90	0,82	13,7	0,78	12,9	0,74	12,3	0,70	11,7	0,67	11,2	0,64	10,7
6,50	0,90	15,1	0,85	14,2	0,81	13,5	0,77	12,9	0,74	12,3	0,71	11,8
7,10	0,99	16,4	0,93	15,5	0,89	14,8	0,85	14,1	0,81	13,4	0,77	12,9
7,50	1,04	17,4	0,99	16,4	0,94	15,6	0,89	14,9	0,85	14,2	0,82	13,6
8,30	1,15	19,2	1,09	18,2	1,04	17,3	0,99	16,5	0,94	15,7	0,90	15,0
8,50	1,18	19,7	1,12	18,6	1,06	17,7	1,01	16,9	0,97	16,1	0,92	15,4
8,70	1,21	20,2	1,14	19,1	1,09	18,1	1,04	17,3	0,99	16,5	0,95	15,8
9,50	1,32	22,0	1,25	20,8	1,19	19,8	1,13	18,9	1,08	18,0	1,03	17,2
9,80	1,36	22,7	1,29	21,5	1,23	20,4	1,17	19,5	1,11	18,5	1,07	17,8
10,50	1,46	24,3	1,38	23,0	1,31	21,9	1,25	20,9	1,19	19,9	1,14	19,0
10,90	1,52	25,3	1,43	23,9	1,36	22,7	1,30	21,7	1,24	20,6	1,19	19,8
11,30	1,57	26,2	1,48	24,7	1,41	23,5	1,35	22,5	1,28	21,4	1,23	20,5
11,50	1,60	26,6	1,51	25,2	1,44	24,0	1,37	22,8	1,31	21,8	1,25	20,8
12,00	1,67	27,8	1,58	26,3	1,50	25,0	1,43	23,8	1,36	22,7	1,31	21,8
12,60	1,75	29,2	1,66	27,6	1,58	26,3	1,50	25,0	1,43	23,8	1,37	22,8

Gas-Durchflusstabelle

Brenner- belastung	Gasvolumenstrom (m ³ h) / (l/min) /1013 mbar, 15 °C Erdgas E und LL									
	bei einem Betriebsheizwert H _i in MJ/m ³ (kWh/m ³)									
	34,6 (9,6)		36,0 (10,0)		37,4 (10,4)		38,9 (10,8)		40,3 (11,2)	
	entsprechend einem Brennwert H _s in MJ/m ³ (kWh/m ³)									
kW	38,1 (10,6)		40,0 (11,1)		41,8 (11,6)		43,2 (12,0)		44,6 (12,4)	
	m ³ /h	l/min	m ³ /h	l/min	m ³ /h	l/min	m ³ /h	l/min	m ³ /h	l/min
1,0	0,10	1,7	0,10	1,7	0,10	1,6	0,09	1,5	0,09	1,5
1,75	0,18	3,0	0,18	2,9	0,17	2,8	0,16	2,7	0,16	2,6
3,00	0,31	5,2	0,30	5,0	0,29	4,8	0,28	4,6	0,27	4,5
4,20	0,44	7,3	0,42	7,0	0,40	6,7	0,39	6,5	0,38	6,3
4,75	0,49	8,2	0,48	7,9	0,46	7,6	0,44	7,3	0,42	7,1
4,95	0,52	8,6	0,50	8,3	0,48	7,9	0,46	7,6	0,44	7,4
5,40	0,56	9,4	0,54	9,0	0,52	8,7	0,50	8,3	0,48	8,0
5,75	0,60	10,0	0,58	9,6	0,55	9,2	0,53	8,9	0,51	8,6
5,90	0,61	10,2	0,59	9,8	0,57	9,5	0,55	9,1	0,53	8,8
6,50	0,68	11,3	0,65	10,8	0,63	10,4	0,60	10,0	0,58	9,7
7,10	0,74	12,3	0,71	11,8	0,68	11,4	0,66	11,0	0,63	10,6
7,50	0,78	13,0	0,75	12,5	0,72	12,0	0,69	11,6	0,67	11,2
8,30	0,86	14,4	0,83	13,8	0,80	13,3	0,77	12,8	0,74	12,4
8,50	0,88	14,7	0,85	14,2	0,82	13,6	0,79	13,1	0,76	12,7
8,70	0,91	15,1	0,87	14,5	0,84	14,0	0,81	13,4	0,78	13,0
9,50	0,99	16,5	0,95	15,8	0,91	15,2	0,88	14,7	0,85	14,1
9,80	1,02	17,0	0,98	16,3	0,94	15,7	0,91	15,1	0,88	14,6
10,50	1,09	18,2	1,05	17,5	1,01	16,8	0,97	16,2	0,94	15,6
10,90	1,13	18,9	1,09	18,2	1,05	17,5	1,01	16,8	0,97	16,2
11,30	1,18	19,6	1,13	18,8	1,09	18,1	1,05	17,4	1,01	16,8
11,50	1,20	19,9	1,15	19,2	1,11	18,4	1,06	17,7	1,03	17,1
12,00	1,25	20,8	1,20	20,0	1,16	19,3	1,11	18,5	1,07	17,9
12,60	1,31	21,8	1,26	21,0	1,21	20,2	1,17	19,4	1,13	18,8

Brennerleistung

Nennbelastung bei allen Gasarten in GroBeinstellung

Brenner	Gasart	kW	g/h
Sparbrenner	Erdgas H +E	1,0	-
	Erdgas LL	1,0	-
	Flüssiggas	1,0	73
Normalbrenner	Erdgas H+E	1,75	-
	Erdgas LL	1,75	-
	Flüssiggas	1,75	127
Starkbrenner	Erdgas H +E	2,6	-
	Erdgas LL	2,6	-
	Flüssiggas	2,6	189
Gesamt	Erdgas H +E	7,1	-
	Erdgas LL	7,1	-
	Flüssiggas	7,1	517

Nennbelastung bei Kleineinstellung

Brenner	Gasart	kW
Sparbrenner	Erdgas H +E	0,25
	Erdgas LL	0,25
	Flüssiggas	0,25
Normalbrenner	Erdgas H+E	0,35
	Erdgas LL	0,35
	Flüssiggas	0,35
Starkbrenner	Erdgas H +E	0,50
	Erdgas LL	0,50
	Flüssiggas	0,80

Umstellen auf eine andere Gasart

 Das Umstellen auf eine andere Gasart darf nur von einem beim zuständigen Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur vorgenommen werden.

Düsentabelle

Beim Umstellen auf eine andere Gasart müssen die Hauptdüse und die Kleinstelldüsen der Brenner gewechselt werden.

Für Österreich

	Hauptdüse Ø	Kleinstelldüse Ø
Erdgas H		
Sparbrenner	0,69	0,39
Normalbrenner	0,95	0,42
Starkbrenner	1,10	0,54
Flüssiggas		
Sparbrenner	0,43	0,20
Normalbrenner	0,58	0,27
Starkbrenner	0,70	0,36

Für Deutschland

	Hauptdüse Ø	Kleinstelldüse Ø
Erdgas E		
Sparbrenner	0,69	0,39
Normalbrenner	0,95	0,42
Starkbrenner	1,10	0,54
Erdgas LL		
Sparbrenner	0,87	0,39
Normalbrenner	0,98	0,42
Starkbrenner	1,22	0,54
Flüssiggas		
Sparbrenner	0,43	0,20
Normalbrenner	0,58	0,27
Starkbrenner	0,70	0,36

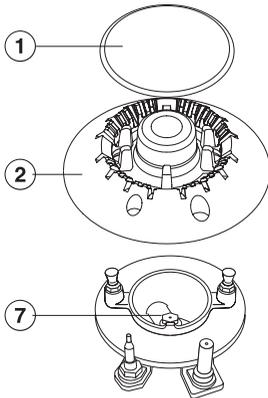
Die Düsenkennzeichnungen beziehen sich auf 1/100 mm Bohrungsdurchmesser.

Umstellen auf eine andere Gasart

Düsen wechseln

Trennen Sie die Gas-Kochmulde vom Elektronetz und schließen Sie die Gaszufuhr.

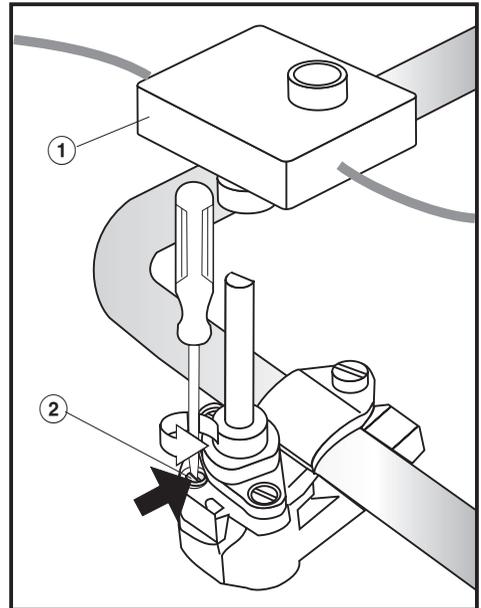
Hauptdüsen wechseln



Brennerdeckel ① und Brennerkopf ② sind arretiert. Um den Brennerdeckel abzunehmen, drehen Sie ihn nach links oder rechts.

- Nehmen Sie Brennerdeckel ① und Brennerkopf ② ab.
- Schrauben Sie mit einem Steckschlüssel (M7) die Hauptdüse ⑦ heraus.
- Setzen Sie jeweils die aus der Düsentabelle ersichtliche Düse ein und drehen Sie sie fest.
Sichern Sie die Düsen mit Siegelack gegen unbeabsichtigtes Lösen.

Kleinstelldüsen wechseln



Um die Kleinstelldüsen zu wechseln, muss das Geräteoberteil abgenommen werden.

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Brenner.
- Ziehen Sie die Bedienknebel nach oben ab.
- Nehmen Sie das Geräteoberteil ab.
- Nehmen Sie den Zündschalter ① ab.
- Drehen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Kleinstelldüse ② in der Gasarmatur los.
- Ziehen Sie die Düse mit einer Spitzzange heraus.
- Setzen Sie jeweils die aus der Düsentabelle ersichtliche Düse ein und drehen Sie sie fest.
Sichern Sie die Düsen mit Siegelack gegen unbeabsichtigtes Lösen.

Nach dem Umstellen

- Legen Sie alle Brennerteile in umgekehrter Reihenfolge auf.
- Prüfen Sie alle Gas führenden Teile auf Dichtigkeit, indem Sie die Brenner ohne aufgelegtes Geräteoberteil in Betrieb nehmen (Anzünden mit einem Streichholz).
- Nehmen Sie die losen Brennerteile wieder ab.
- Legen Sie das Geräteoberteil auf.
- Schrauben Sie die Brennerunterteile fest und setzen Sie die Brenner zusammen (Reihenfolge beachten!).
- Stecken Sie die Bedienknebel auf.
- Kontrollieren Sie das Brennverhalten, indem Sie alle Brenner in Betrieb nehmen.

In "Kleinstellung" darf die Gasflamme nicht verlöschen, auch nicht, wenn der Bedienknebel rasch von "Groß-" auf "Kleinstellung" gedreht wird.

In "Großstellung" muss die Gasflamme mit deutlich sichtbarem Kern brennen.

- Kleben Sie das dem Düsensatz beiliegende Schild über den Aufkleber mit der angegebenen Gasart.

Kundendienst, Typenschild, Garantie

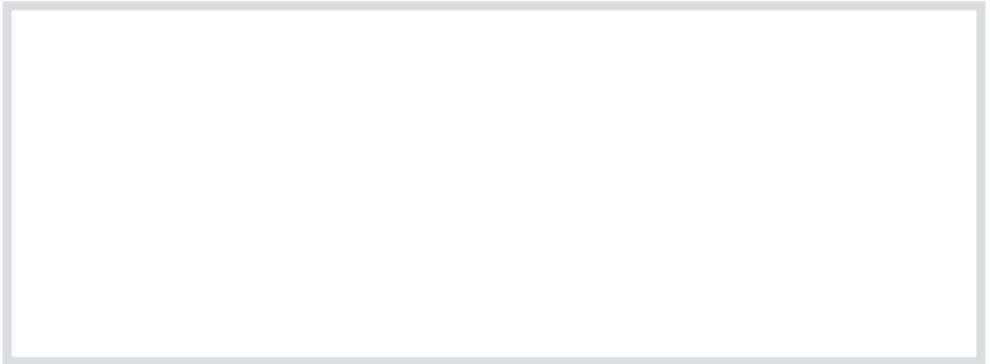
Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

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

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.



Garantiezeit und Garantiebedingungen

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

Deutschland:

Herstelleradresse

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)

Mo-Fr 8-20 Uhr

Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090

Miele im Internet: www.miele.de

E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.

Mielestr. 1

5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;

Mobilfunkgebühren abweichend)

Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219

Miele im Internet: www.miele.at

E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à r.l.

20, rue Christophe Plantin

Postfach 1011

L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Werkkundendienst)

Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)

Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr

Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39

Miele im Internet: www.miele.lu

E-Mail: infolux@miele.lu



www.miele-shop.com

KM 2010



de - DE

M.-Nr. 07 138 100 / 06