

Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Стеклокерамическая панель конфорок с индукцией



Обязательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и вводом прибора в эксплуатацию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения Вашего прибора.

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	5
Ваш вклад в охрану окружающей среды	17
Обзор	18
Варочная панель.....	18
KM 6629 / KM 6639 / KM 6839.....	18
KM 6669 / KM 6679 / KM 6879.....	19
KM 6699.....	20
Элементы управления/индикаторы	21
Технические данные конфорок	23
Первый ввод в эксплуатацию	26
Первая чистка панели конфорок	26
Первая эксплуатация панели конфорок.....	26
Индукция	27
Принцип действия	27
Шумы.....	28
Кухонная посуда.....	29
Советы по экономии электроэнергии	30
Диапазон регулировки	31
Управление прибором	32
Принцип управления	32
Включение панели конфорок	33
Установка уровня мощности	33
Выключение	33
Индикация остаточного тепла	33
TempControl.....	34
Установка уровня мощности - расширенный диапазон уровней.....	37
Зона конфорок PowerFlex.....	37
Автоматика закипания	38
Функция Booster	39
Сохранение тепла / подогрев.....	41
Таймер.....	42
Таймер	42
Автоматическое выключение конфорки	43
Дополнительные функции.....	44
Функция Stop&Go (общее понижение мощности).....	44
Восстановление параметров.....	44

Временная блокировка	45
Индикация данных панели конфорок	45
Функции безопасности	46
Блокировка запуска / блокировка функций	46
Защитное отключение	47
Защита от перегрева	48
Программирование	49
Чистка и уход	54
Что делать, если	56
Дополнительно приобретаемые принадлежности	60
Con@ctivity	61
Вызов меню программирования	61
Указания по безопасности при встраивании прибора	62
Безопасные расстояния	63
Панели конфорок с рамкой / скошенным краем	67
Указания по монтажу	67
Размеры для встраивания	68
KM 6629	68
KM 6669	69
KM 6699	70
Встраивание	71
Панели конфорок с установкой заподлицо	72
Указания по монтажу	72
Размеры для встраивания	73
KM 6639 / KM 6839	73
KM 6679 / KM 6879	74
Встраивание	75
KM 6679 / KM 6879	75
Электроподключение	77
Сервисная служба	80
Контактная информация для обращения в случае неисправностей	80
Типовая табличка	80
Гарантия	80
Сертификат соответствия	81

Содержание

Условия транспортировки и хранения.....	81
Дата изготовления.....	81
Гарантия качества товара	82
Контактная информация о Miele.....	84

Указания по безопасности и предупреждения

Эта панель конфорок отвечает нормам технической безопасности. Однако, ее ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и повреждениям изделий.

Прежде чем начать пользоваться панелью конфорок, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. В ней содержатся важные сведения по встраиванию, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора. Фирма Miele не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

Бережно храните инструкцию по эксплуатации и монтажу и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора.

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащее использование

- ▶ Эта панель конфорок предназначена для использования в быту и подобных условиях размещения.
- ▶ Прибор не предназначен для использования вне помещений.
- ▶ Применяйте панель конфорок исключительно в бытовых условиях для приготовления пищи и сохранения ее в теплом виде. Любые другие способы применения недопустимы.
- ▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять панелью конфорок, должны находиться при ее использовании под присмотром. Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше восьми лет не следует допускать близко к панели конфорок, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.
- ▶ Дети старше восьми лет могут пользоваться панелью конфорок без надзора взрослых, если они настолько освоили управление ей, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Не допускается проведение чистки панели конфорок детьми без надзора.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи панели конфорок. Никогда не позволяйте детям играть с ней.
- ▶ Во время работы панель конфорок нагревается и остается горячей еще некоторое время после выключения. Не подпускайте детей близко к прибору, пока он не остынет настолько, что опасность получения ожога будет исключена.
- ▶ Опасность ожога!
Не храните никакие предметы, которые могут представлять интерес для детей, в шкафах над или за панелью конфорок. Иначе у детей возникнет соблазн забраться на прибор.
- ▶ Опасность получения ожога или ошпаривания!
Опасность получения ожога или ошпаривания! Поворачивайте ручки кастрюль и сковород в сторону, над столешницей, чтобы дети не могли снять посуду, взявшись за ручку, и обжечься.
- ▶ Опасность удушья! При игре с упаковкой (например, пленкой) дети могут завернуться в нее или натянуть на голову, что приведет к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

Указания по безопасности и предупреждения

► Пользуйтесь блокировкой запуска, чтобы дети не могли включить панель конфорок без Вашего намерения. Если Вы пользуетесь прибором, включайте блокировку, чтобы дети не могли изменить (выбранные) настройки.

Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя. Такие работы могут проводить только специалисты, авторизованные Miele.
- ▶ Повреждения панели конфорок могут быть опасны для Вас. Проверяйте, нет ли на приборе видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Надежная и безопасная работа панели конфорок гарантирована лишь в том случае, если она подключена к централизованной электросети.
- ▶ Электробезопасность панели конфорок гарантирована только в том случае, если она подключена к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.
- ▶ Данные подключения (частота и напряжение) на типовой табличке панели конфорок должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением панели конфорок сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте панель конфорок к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте панель конфорок только во встроенном виде, чтобы гарантировать ее надежную и безопасную работу.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Не разрешается эксплуатация этой панели конфорок на не-стационарных объектах (напр., судах).
- ▶ Прикасание к разъемам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство прибора, опасно для Вас и может привести к нарушениям работы панели конфорок.
Никогда не открывайте корпус прибора.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт панели конфорок выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Панель конфорок не предназначена для работы с внешним таймером или системой дистанционного управления.
- ▶ Подключение панели конфорок к электросети должен выполнять специалист по электромонтажу (см. главу "Электроподключение)".
- ▶ При повреждении сетевого кабеля его замена должна выполняться специалистом по электромонтажу. Необходимо использовать специальный кабель, тип H 05 VV-F (с ПВХ-изоляцией). См. главу "Электроподключение".
- ▶ При проведении подключения, техобслуживания, а также ремонтных работ панель конфорок должна быть полностью отсоединена от электросети. Для того, чтобы это гарантировать:
 - выключите предохранители на распределительном щите или
 - полностью выверните резьбовые предохранители на электро-щитке, или
 - отсоединена от сетевой розетки вилка (если имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.

► **Опасность удара током!**

Не пользуйтесь панелью конфорок при дефектах, сколах, трещинах, царапинах или сразу же ее выключите. Отключите прибор от электросети. Обратитесь за помощью в сервисную службу.

► Если панель конфорок встроена за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте его, если Вы пользуетесь прибором. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены панель конфорок, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как погаснут индикаторы остаточного тепла.

Указания по безопасности и предупреждения

Правильная эксплуатация

- ▶ При эксплуатации панель конфорок нагревается и остается горячей некоторое время после выключения. Только после того, как погаснут индикаторы остаточного тепла, больше не будет опасности получения ожогов.
- ▶ Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте панель конфорок без присмотра при использовании масел и жиров. Никогда не тушите водой загоревшиеся масло или жир. Выключите панель конфорок. Осторожно погасите пламя крышкой или специальным покрытием.
- ▶ Пламя может вызвать загорание жироулавливающих фильтров вытяжки. Никогда не проводите фламбирование (поджигание продуктов с использованием алкоголя) под кухонной вытяжкой.
- ▶ При нагревании спреев, легковоспламеняемых жидкостей или горючих материалов возможно их загорание. Поэтому никогда не храните легковоспламеняемые предметы в выдвижных ящиках непосредственно под панелью конфорок. Если в ящиках имеются лотки для столовых приборов, то они должны быть изготовлены из жаростойких материалов.
- ▶ Никогда не нагревайте посуду без содержимого.
- ▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не используйте панель конфорок для нагрева и кипячения консервных банок.
- ▶ Если панель конфорок чем-либо накрыта, то при ее случайном включении или имеющемся остаточном тепле возникает опасность, что лежащий сверху предмет загорится, лопнет или расплавится. Никогда не накрывайте прибор чем-либо, например, декоративными панелями, тканью или защитной пленкой.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ При включенном приборе, ошибочном включении прибора или наличии остаточного тепла возникает опасность того, что лежащие на панели конфорок металлические предметы нагреются. Предметы из других материалов могут расплавиться или загореться. Влажные крышки кастрюль могут "прилипнуть". Не используйте панель конфорок в качестве поверхности для хранения чего-либо. Выключайте конфорки после использования!
- ▶ Вы можете обжечься горячей панелью конфорок. Во время любых работ у нагретого прибора защищайте руки с помощью рукавиц или прихваток. Пользуйтесь только сухими рукавицами и прихватками. Мокрые или влажные текстильные изделия лучше проводят тепло и могут причинить ожоги горячим паром.
- ▶ Если Вы используете электроприбор (напр., ручной миксер) вблизи панели конфорок, следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячей панелью конфорок. Может быть повреждена изоляция провода.
- ▶ Соль, сахар и песчинки, например, от чистки овощей, могут вызвать образование царапин, если они попадут под дно посуды. Следите за тем, чтобы стеклокерамическая панель и дно посуды были чистыми, прежде чем ставить посуду на панель.
- ▶ Падение небольших предметов (например, солонки) может вызвать образование трещин или сколов в стеклокерамике. Следите за тем, чтобы никакие предметы не падали на стеклокерамическую панель.
- ▶ Если на сенсорных кнопках и индикаторах будут находиться горячие предметы, то это может повредить расположенную под ними электронику. Никогда не ставьте горячие кастрюли или сковороды на сенсорные кнопки и индикаторы.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Если сахар, сахаросодержащие блюда, пластик или фольга попадут на горячую панель конфорок и расплавятся, то при остывании они повредят стеклокерамическую панель. Сразу же выключите прибор и тщательно удалите эти вещества с помощью скребка для стекла. При этом пользуйтесь защитными перчатками. Очистите конфорки чистящим средством для стеклокерамики, как только они остынут.
- ▶ Нагреваемые пустыми кастрюли могут привести к повреждениям стеклокерамической панели. Не оставляйте панель конфорок при ее работе без присмотра!
- ▶ Шероховатое днище кастрюль и сковород может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Используйте кастрюли и сковороды только с гладким дном.
- ▶ Приподнимайте посуду, если Вы ее переставляете. Таким образом Вы избежите царапин и потертостей.
- ▶ В связи с высокой скоростью нагрева индукционных конфорок возможно, что температура у дна посуды в течение очень короткого времени достигнет уровня, когда масла и жиры самовоспламеняются. Никогда не оставляйте панель конфорок во время ее работы без присмотра!
- ▶ Нагревайте масла и жиры максимум одну минуту и никогда не используйте для этого функцию Booster.
- ▶ Только для лиц со стимулятором сердечной деятельности: вблизи включенного прибора возникает электромагнитное поле. Однако, повреждение стимулятора маловероятно. В спорном случае обратитесь к врачу или производителю стимулятора.
- ▶ Электромагнитное поле включенной панели конфорок может отрицательно влиять на работу предметов, способных к намагничиванию. Кредитные карты, накопители информации, карманные калькуляторы и т.д. не должны находиться в непосредственной близости от включенной панели конфорок.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Металлические предметы, хранящиеся в выдвижном ящике под панелью конфорок, могут нагреваться при длительном, интенсивном использовании прибора. Не храните никакие металлические предметы в ящике непосредственно под панелью конфорок.
- ▶ Панель конфорок оснащена охлаждающим вентилятором. Если под встроенным прибором находится выдвижной ящик, то Вам следует проследить за достаточным расстоянием между содержимым ящика и нижней стороной прибора, чтобы к панели конфорок поступало достаточно охлаждающего воздуха. Не храните никакие острые и мелкие предметы или бумагу в выдвижном ящике. Они могут попасть через вентиляционные отверстия в корпус и повредить вентилятор или нарушить процесс вентиляции.
- ▶ Никогда не используйте на конфорке, жаровне (зоне с расширением) или области PowerFlex два предмета посуды одновременно.
- ▶ Если посуда стоит не полностью на конфорке или зоне с расширением, то ее ручки могут очень сильно нагреваться. Ставьте посуду всегда посередине конфорки или зоны нагрева с расширением!

Чистка и уход

- ▶ Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки панели конфорок пароструйный очиститель.
- ▶ Если панель конфорок встроена над духовым шкафом или плитой с функцией пиролизической очистки, то ее не разрешается эксплуатировать во время процесса пиролиза. В ином случае возможно срабатывание функции защиты от перегрева панели конфорок (см. соответствующую главу).

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы упаковки безопасны для окружающей среды и легко утилизируются, поэтому они подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

Утилизация прибора

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. В их состав также входят определенные вещества, смешанные компоненты и детали, необходимые для функционирования и безопасности приборов. При попадании в бытовой мусор, а также при ненадлежащем обращении они могут причинить вред здоровью людей и окружающей среде. В связи с этим никогда не выбрасывайте отслуживший прибор вместе с бытовым мусором.

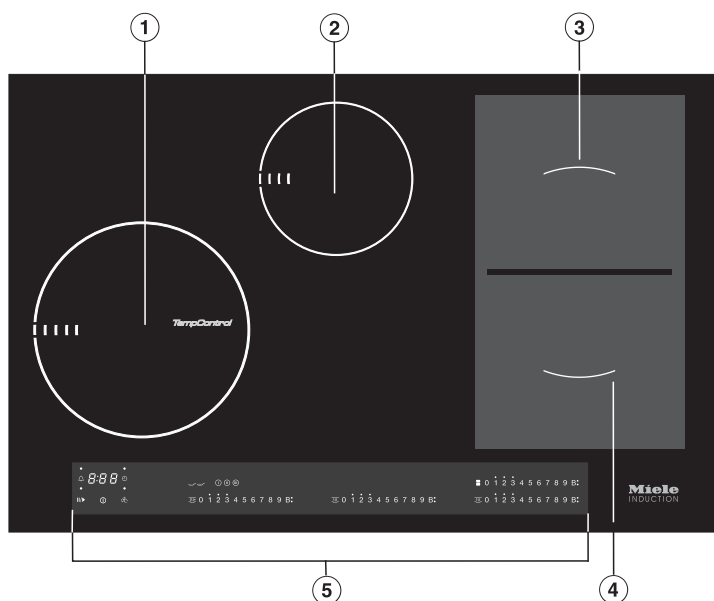


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления прибора на утилизацию он хранился в недоступном для детей месте.

Обзор

Варочная панель

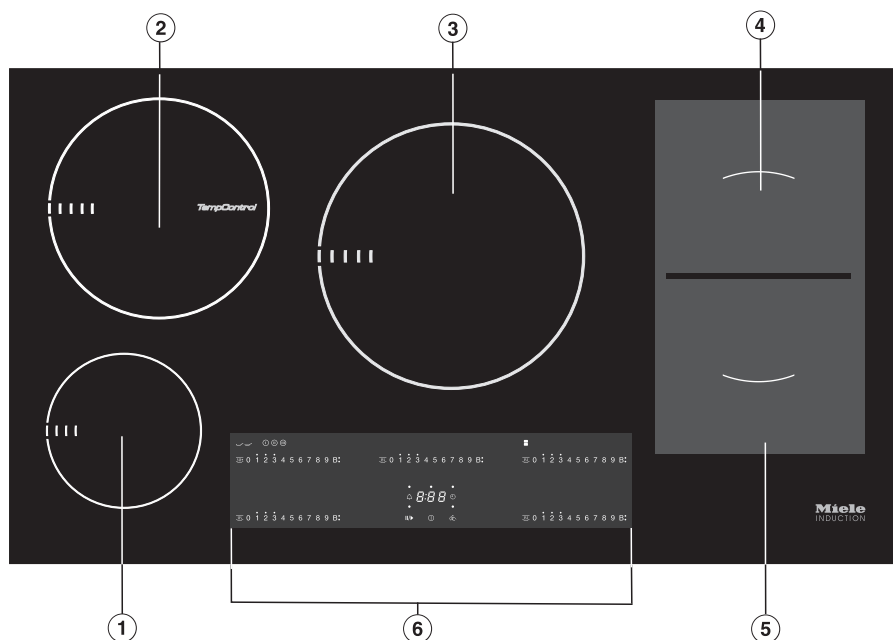
KM 6629 / KM 6639 / KM 6839



- ① Конфорка с функциями TempControl* и TwinBooster
- ② Конфорка с функцией TwinBooster
- ③ Конфорка PowerFlex с функцией TwinBooster
- ④ Конфорка PowerFlex с функцией TwinBooster
- ③ ④ комбинируются в зону PowerFlex
- ⑤ Элементы управления/индикаторы

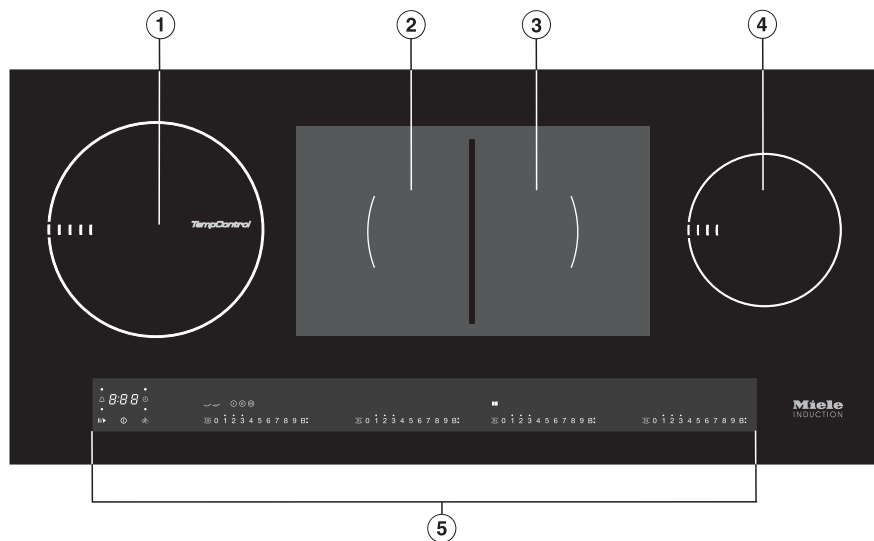
* некоторые панели конфорок имеют прозрачную стеклокерамическую панель в центре конфорки с функцией TempControl, при этом виден датчик температуры.

KM 6669 / KM 6679 / KM 6879



- ① Конфорка с функцией TwinBooster
- ② Конфорка с функциями TempControl* и TwinBooster
- ③ Конфорка с функцией TwinBooster
- ④ Конфорка PowerFlex с функцией TwinBooster
- ⑤ Конфорка PowerFlex с функцией TwinBooster
- ④⑤ комбинируются в зону PowerFlex
- ⑥ Элементы управления/индикаторы

* некоторые панели конфорок имеют прозрачную стеклокерамическую панель в центре конфорки с функцией TempControl, при этом виден датчик температуры.



- ① Конфорка с функциями TempControl* и TwinBooster
- ② Конфорка PowerFlex с функцией TwinBooster
- ③ Конфорка PowerFlex с функцией TwinBooster
- ②③ комбинируются в зону PowerFlex
- ④ Конфорка с функцией TwinBooster
- ⑤ Элементы управления/индикаторы

* некоторые панели конфорок имеют прозрачную стеклокерамическую панель в центре конфорки с функцией TempControl, при этом виден датчик температуры.

Элементы управления/индикаторы

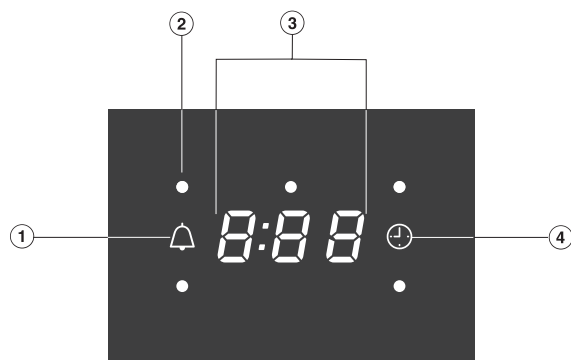
Сенсорные кнопки

	Включение/выключение панели конфорок
1, 2, 3 9, B	Шкала управления
	- Установка уровня мощности: 1–9 = уровень мощности B = Booster
	- Настройка таймера
	- Установка времени выключения
	Временная блокировка
	Функция Stop&Go (общее понижение мощности)
	Уровень нагрева I TempControl
	Уровень нагрева II TempControl
	Уровень нагрева III TempControl
	Режим томления TempControl (приготовление на медленном огне)
	Включение/выключение зоны PowerFlex
	Включение/выключение функции сохранения тепла
	Включение/выключение функции сохранения тепла Plus

Индикаторы

	Конфорка с функцией TempControl
B.	TwinBooster, уровень 1
B:	TwinBooster, уровень 2
i	Индикаторы остаточного тепла
i .	
i 2 .	
i 2 3 .	

Таймер



- ① Сенсорная кнопка таймера
- ② Индикатор соответствующей конфорки
- ③ Индикатор таймера

0:00 - Время
9:59

LOCK Блокировка запуска/блокировка функций активизирована
dE попеременно Демонстрационный режим включен
с On

- ④ Сенсорная кнопка автоматического отключения выбранной конфорки

Технические данные конфорок

Конфорка	KM 6629 / KM 6639 / KM 6839	
	Ø в см*	Мощность в Вт при 230 В**
①	16–23	нормальная 2300 TwinBooster, уровень 1 3000 TwinBooster, уровень 2 3650
②	10–16	нормальная 1400 TwinBooster, уровень 1 1750 TwinBooster, уровень 2 2200
③	15–23	нормальная 2100 TwinBooster, уровень 1 3000 TwinBooster, уровень 2 3650
④	15–23	нормальная 2100 TwinBooster, уровень 1 3000 TwinBooster, уровень 2 3650
③ + ④	22–23 / 15x23–23x39	нормальная 3400 TwinBooster, уровень 1 4800 TwinBooster, уровень 2 7300
		Всего 7300

* В пределах указанных диапазонов размера конфорок возможно использование кастрюль с любым диаметром дна.

**Указанная мощность может варьироваться, в зависимости от размера и материала кухонной посуды.

Обзор

Конфорка	KM 6669 / KM 6679 / KM 6879		
	Ø в см*	Мощность в Вт при 230 В**	
①	10–16	нормальная TwinBooster, уровень 1 TwinBooster, уровень 2	1400 1750 2200
②	16–23	нормальная TwinBooster, уровень 1 TwinBooster, уровень 2	2300 3000 3650
③	18–28	нормальная TwinBooster, уровень 1 TwinBooster, уровень 2	2600 3000 3650
④	15–23	нормальная TwinBooster, уровень 1 TwinBooster, уровень 2	2100 3000 3650
⑤	15–23	нормальная TwinBooster, уровень 1 TwinBooster, уровень 2	2100 3000 3650
④ + ⑤	22–23 / 15x23–23x39	нормальная TwinBooster, уровень 1 TwinBooster, уровень 2	3400 4800 7300
Всего			11000

* В пределах указанных диапазонов размера конфорок возможно использование кастрюль с любым диаметром днища.

**Указанная мощность может варьироваться, в зависимости от размера и материала кухонной посуды.

Конфорка	KM 6699		
	Ø в см*	Мощность в Вт при 230 В**	
①	16–23	нормальная TwinBooster, уровень 1 TwinBooster, уровень 2	2300 3000 3650
②	15–23	нормальная TwinBooster, уровень 1 TwinBooster, уровень 2	2100 3000 3650
③	15–23	нормальная TwinBooster, уровень 1 TwinBooster, уровень 2	2100 3000 3650
④	10–16	нормальная TwinBooster, уровень 1 TwinBooster, уровень 2	1400 1750 2200
② + ④	22–23 / 15x23–23x39	нормальная TwinBooster, уровень 1 TwinBooster, уровень 2	3400 4800 7300
		Всего	7300

* В пределах указанных диапазонов размера конфорок возможно использование кастрюль с любым диаметром дна.

**Указанная мощность может варьироваться, в зависимости от размера и материала кухонной посуды.

Первый ввод в эксплуатацию

- Приклейте типовую табличку прибора (прилагается к комплекту документации) на специально предусмотренное для этого место в главе "Сервисная служба".
- Удалите защитную плёнку и наклейки, если они есть на приборе.

Первая чистка панели конфорок

- Протрите панель конфорок перед первым применением влажной салфеткой, затем вытрите насухо.

Первая эксплуатация панели конфорок

Детали из металла покрыты специальным защитным средством. Это вызывает возникновение запаха и, возможно, испарений при первом включении прибора. В результате нагрева индукционных катушек также возникает запах в первые часы эксплуатации. С каждым последующим использованием запах уменьшается, затем он полностью исчезает.

Запах и возможные испарения не указывают на неправильное подключение или дефект прибора и не являются опасными для здоровья.

Обратите внимание, что время нагрева индукционных панелей конфорок значительно меньше, чем у обычных.

Принцип действия

Под индукционной конфоркой находится индукционная катушка. Если конфорка включена, эта катушка создает магнитное поле, действующее непосредственно на днище посуды и нагревающее его. Конфорка нагревается только от непрямого тепла, отдаваемого посудой.

Индукция функционирует только в том случае, если днище посуды намагничивается (см. главу "Кухонная посуда"). Она автоматически учитывает размер используемой кухонной посуды.

На шкале управления конфорки мигает установленный уровень мощности, если

- конфорка включена без посуды или с неподходящей посудой (с немагничивающимся дном),
- диаметр днища используемой посуды слишком мал,
- посуда снята с включенной конфорки.

Если в течение 3 минут на конфорку будет установлена подходящая посуда, мигание уровня мощности прекратится, и Вы сможете продолжать процесс, как обычно.

Если посуда установлена не будет или она будет из неподходящего материала, конфорка автоматически выключится через 3 минуты.



У включенного прибора, при случайном включении или остаточном тепле конфорки существует опасность, что будут нагреты находящиеся на панели конфорок металлические предметы.

Опасность получения ожогов!

Не используйте панель конфорок в качестве поверхности для хранения чего-либо. Выключайте конфорки после их использования с помощью соответствующих сенсорных кнопок.

Индукция

Шумы

При работе индукционных конфорок возможно появление следующих звуков в области кухонной посуды, в зависимости от материала и обработки ее дна:

Гул при работе прибора с высокой мощностью. Он будет слышен слабее или исчезнет, если понизить уровень мощности.

Потрескивание при использовании посуды, дно которой изготовлено из различных материалов (например, многослойное дно типа "сэндвич").

Свист, если зависающие друг от друга конфорки (см. главу "Функция Booster") работают одновременно и на них установлена посуда с дном, изготовленным из различных материалов (например, многослойное дно типа "сэндвич").

Короткие металлические звуки при коммутационных процессах в электронике, особенно при работе прибора с низкой мощностью.

Жужжание, если включается вентилятор охлаждения. Он включается для защиты электроники при интенсивном использовании панели конфорок. Вентилятор может продолжать работать и после выключения прибора.

Кухонная посуда

Подходит кухонная посуда из:

- нержавеющей стали с дном из намагничиваемого материала,
- эмалированной стали,
- чугуна

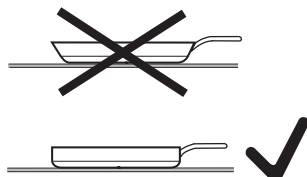
Не подходит кухонная посуда из:

- нержавеющей стали с дном из немагничиваемого материала,
- алюминия или меди,
- стекла, керамики или фаянса.

Если Вы не уверены в том, подходит ли кастрюля или сковорода для индукционного нагрева, подержите магнит у дна посуды. Если магнит будет прилипать, значит посуда подходит. Если Вы будете использовать неподходящую посуду, то на шкале управления конфорки будет мигать установленный уровень мощности.

Качество дна посуды может влиять на равномерность приготовления (например, при подрумянивании блинов).

- Для оптимального использования конфорки выбирайте посуду с подходящим диаметром дна (см. главу "Технические данные конфорок"). Если посуда будет слишком мала, она не будет распознаваться, и на шкале управления конфорки будет мигать установленный уровень мощности.
- Используйте только кастрюли и сковородки с гладким дном. Шероховатое дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Приподнимайте посуду, если Вы ее переставляете. Таким образом Вы избежите царапин и потертостей.
- Учитывайте при покупке, что для кастрюль и сковород часто указывается максимальный (верхний) диаметр. Важное значение имеет однако диаметр дна (как правило, меньшего размера).



- По возможности используйте посуду с прямыми стенками. При использовании посуды с наклонными стенками нагрев будет осуществляться по максимальному (верхнему) диаметру посуды. Это может привести к обесцвечиванию краёв посуды или отслаиванию покрытия.

Советы по экономии электроэнергии

- По возможности готовьте только в закрытых кастрюлях или сковородах. Таким образом, Вы предотвратите потери тепла.
- Для небольшого количества выберите маленькую посуду. Маленькая посуда потребует меньшего расхода энергии, чем большая, но мало заполненная.
- Готовьте с малым количеством воды.
- После закипания или поджаривания вовремя переключайте мощность обратно на более низкий уровень.
- Используйте скороварку, чтобы сократить время приготовления.

Диапазон регулировки

В заводской настройке панель конфорок запрограммирована на 9 уровней мощности. При желании Вы можете расширить эту установку до 17 уровней мощности (см. главу "Программирование").

	Диапазон регулировки	
	заводская настройка (9 уровней)	расширенная настройка (17 уровней)
Растапливание сливочного масла Растворение желатина Расплавление шоколада	1–2	1–2.
Приготовление молочной каши	2	2–2.
Разогрев небольших порций жидкости Замачивание риса	3	3–3.
Размораживание овощей в блоках	3	2.–3
Замачивание крупы	3	2.–3.
Нагрев жидких и полужидких блюд Приготовление омлета и яичницы-глазуньи без корочки Варка фруктов в собственном соку	4	4–4.
Замачивание изделий из теста	4	4–5.
Тушение овощей, рыбы	5	5
Размораживание и разогрев замороженных продуктов	5	5–5.
Щадящая жарка (без перегрева жира) яичницы-глазуньи	6	5.–6.
Доведение до кипения большого количества продуктов, напр., приготовление густого супа (айнтопфа) Взбивание крема и соуса, напр., крема "винная пена" или голландского соуса	6–7	6.–7
Щадящая жарка (без перегрева жира) мяса, шницеля, сарделек	6–7	6.–7.
Выпечка картофельных оладьев, пончиков, блинчиков	7	6.–7
Обжаривание блюд перед их тушением	8	8–8.
Кипячение большого количества жидкости Начало основной варки	9	9

Указанные данные являются ориентировочными. Мощность индукционной катушки варьируется в зависимости от величины и материала дна посуды. Поэтому возможно, что для Вашей посуды уровни мощности будут немного отличаться. Определите оптимальные установки для Вашей посуды при практическом применении. Выбирайте для новой посуды, свойства которой Вам неизвестны, более низкий уровень мощности, чем тот, что указан. Настройки для жарения с функцией TempControl Вы найдете в главе "TempControl".

Управление прибором

Принцип управления

Ваша стеклокерамическая панель оснащена электронными сенсорными кнопками, которые реагируют на прикосновение. К сенсорной кнопке Вкл/Выкл ① при включении прибора следует прикасаться несколько дольше, чем к остальным кнопкам.

Каждая реакция кнопок подтверждается звуковым сигналом.

У выключенной панели конфорок видны только напечатанные символы для сенсорных кнопок Вкл/Выкл ①. Когда Вы включаете панель конфорок, загораются остальные сенсорные кнопки.

Нарушение работы сенсорных кнопок при загрязнении и/или помехах

Сенсорные кнопки не реагируют на касание пальцем или может произойти непредусмотренный процесс, например, автоматическое выключение варочной панели (см. главу "Защитное отключение"). Горячая кухонная посуда, стоящая на сенсорных кнопках/индикаторах, может повредить расположенную снизу электронику.

Содержите в чистоте сенсорные кнопки и индикаторы, не кладите на них никакие предметы и не ставьте сверху горячую посуду.



Опасность возгорания!

Не оставляйте панель конфорок при ее работе без присмотра! Помните, что время разогрева на индукционных панелях конфорок намного короче, чем на обычных панелях.

Включение панели конфорок

- Коснитесь сенсорной кнопки ①.

Загораются другие сенсорные кнопки. Если за этим не последуют никакие установки, то спустя несколько секунд панель конфорок выключится в целях безопасности.

Установка уровня мощности

В заводской настройке прибора постоянно активизирована функция распознавания посуды (см. главу "Программирование"). При включении варочной панели и установке посуды на конфорку загораются все сенсорные кнопки шкалы управления.

- Поставьте посуду на нужную конфорку.
- Коснитесь сенсорной кнопки, соответствующей нужному уровню мощности.

Выключение

- Чтобы выключить конфорку, коснитесь сенсорной кнопки ② на соответствующей шкале управления.
- Чтобы выключить прибор вместе со всеми конфорками, коснитесь сенсорной кнопки ①.

Индикация остаточного тепла

Если конфорка горячая, то после ее выключения загорается индикатор остаточного тепла. В зависимости от температуры, над уровнями мощности 1, 2 и 3 загорается точка.

Точки индикации остаточного тепла будут гаснуть одна за другой по мере остывания конфорок. Последняя точка погаснет только к тому моменту, когда прикосновение к конфорке будет безопасным.



Опасность получения ожога!
Не касайтесь конфорок, пока горят индикаторы остаточного тепла.

TempControl

Функция TempControl контролирует и регулирует температуру при жарении:

- жир, используемый для жарки, не перегревается,
- уровни мощности не нужно настраивать вручную,
- не требуется частое переворачивание продукта при жарке.

В зависимости от модели варочной панели, в середине конфорки виден сенсор.

Прибор имеет 3 уровня нагрева и режим томления (приготовление на медленном огне).

При достижении предварительно установленной температуры уровня нагрева появляется сенсорная кнопка режима томления . Эта функция служит для уваривания соусов. Она активизируется касанием сенсорной кнопки.

Функция TempControl не подходит для жарки во фритюре и для варки (кипячения)!

Используйте эту функцию исключительно для жарения.

Указания по использованию

- Следите за тем, чтобы стеклокерамическая панель была чистой, особенно в области расположения сенсора в центре зоны приготовления.
- Используйте сковороды с равномерным распределением тепла, например, с многослойным дном.
- Используйте для жарения на масле исключительно уровень нагрева ①.
- Кладите приготавливаемый продукт на сковороду только после достижения установленной температуры.
- Вы можете переключать один уровень нагрева на другой.
- При переключении с уровня нагрева на уровень мощности функция TempControl выключается.
- Вы можете проводить несколько процессов жарения подряд. Зона приготовления не должна остывать.
- Для оптимального выполнения процесса томления в посуде должно быть минимум 250 мл не слишком густой жидкости.
- Вы можете переключаться с режима томления снова на уровень нагрева (для жарки).

Активизация функции TempControl

- Поставьте сковороду на конфорку и при необходимости положите в нее жир для жарения.
- Коснитесь сенсорной кнопки нужного уровня нагрева (I, II, III).

Сенсорная кнопка выбранного уровня нагрева начинает "пульсировать".

При достижении предварительно установленной температуры для выбранного уровня нагрева раздается сигнал, и сенсорная кнопка начинает гореть статично.

Появляется сенсорная кнопка режима томления .

- Положите продукты на сковороду.

Режим томления

- Коснитесь сенсорной кнопки  и добавьте не менее 250 мл жидкости.

Таблица жарения

Уровень нагрева I
Яичница-глазунья, яичница-болтунья
Замороженное мясо, например, Кордон Блю
Грудка цыпленка
Замороженные спринг-роллы
Замороженные рыбные палочки
Рыбное филе / рыба целиком
Шашлык
Овощи в сливочном масле (шампиньоны, чеснок)
Картофельные клёцки в сливочном масле
Фрикадельки
Бекон

Управление прибором

Уровень нагрева ②
Картофельные оладьи
Жареный картофель (из сырого продукта)
Мясной хлеб
Стейки
Шницель
Тортилья
Лангош (венгерские лепёшки)
Поп-корн
Замороженные блюда для жарения на сковороде
Обжаривание семян и зерен без жира
Креветки
Колбаска для жарки
Карамель
Бефстроганов

Уровень нагрева ③
Приготовление WOK-блюд
Оладьи, блинчики
Жареный картофель (из отварного продукта)
Обжаривание мяса перед тушением (например, для гуляша)
Обжаривание большого количества мяса

Установка уровня мощности - расширенный диапазон уровней

- Коснитесь шкалы управления между сенсорными кнопками.

Сенсорные кнопки перед промежуточной ступенью и за ней горят ярче, чем остальные кнопки.

Пример:

Если Вы установили уровень мощности 7, то 7 и 8 будут гореть светлее, чем остальные сенсорные кнопки.

Зона конфорок PowerFlex

Конфорки PowerFlex автоматически объединяются в зону конфорок, если Вы ставите достаточно крупную посуду (см. главу "Обзор – панель конфорок"). Установки зоны конфорок управляются передней или левой конфоркой PowerFlex. Так, конфорки PowerFlex можно объединить или разъединить также в ручном режиме.

Ставьте посуду всегда в центр зоны конфорок PowerFlex.

Объединение в единую зону конфорок PowerFlex/разъединение

- Коснитесь сенсорной кнопки  или .

Управление прибором

Автоматика закипания

При активизации автоматики закипания конфорка нагревается автоматически на самом высоком уровне мощности (форсированный нагрев), после чего мощность снижается до заданного Вами уровня основной варки. Длительность форсированного нагрева зависит от выбранного Вами уровня мощности для основной приготовления (см. таблицу).

Включение

- Касайтесь сенсорной кнопки нужного уровня мощности для основной варки до тех пор, пока не прозвучит сигнал и сенсорная кнопка не начнет "пульсировать".

Во время закипания (см. таблицу) "пульсирует" установленный уровень мощности для основной варки.

При расширенном диапазоне уровней мощности (см. главу "Программирование") и выбранном промежуточном уровне "пульсируют" сенсорные кнопки до этого уровня и после него.

Если во время закипания Вы изменяете мощность для основной варки, Вы выключаете автоматику закипания.

Выключение

- Коснитесь сенсорной кнопки установленного уровня мощности для основной варки.

или

- Установите другой уровень мощности.

Уровень мощности для основной варки	Форсированный нагрев [мин. : с]
1	прим. 0 : 15
1.	прим. 0 : 15
2	прим. 0 : 15
2.	прим. 0 : 15
3	прим. 0 : 25
3.	прим. 0 : 25
4	прим. 0 : 50
4.	прим. 0 : 50
5	прим. 2 : 00
5.	прим. 5 : 50
6	прим. 5 : 50
6.	прим. 2 : 50
7	прим. 2 : 50
7.	прим. 2 : 50
8	прим. 2 : 50
8.	прим. 2 : 50
9	—

* Уровни мощности для основной варки, отмеченные точкой, имеются только при увеличенном количестве уровней мощности (см. главу "Программирование").

Функция Booster

У конфорок есть функция TwinBooster.

Функция Booster усиливает мощность для быстрого нагрева большого количества воды, например, для варки макаронных изделий. Это усиление мощности включается максимум на 15 минут.

Вы можете одновременно использовать Booster максимум у двух конфорок.

Если Вы включаете Booster, в то время как

- не установлена мощность конфорки, то по истечении времени функции Booster или при преждевременном отключении автоматически включается уровень 9.
- установлена мощность конфорки, то по истечении времени функции Booster или при преждевременном отключении автоматически включается предыдущий выбранный уровень.

Соответственно, две конфорки связаны друг с другом, таким образом обеспечивается мощность для функции Booster. Во время действия функции Booster часть мощности одной конфорки передается другой конфорке. Следствием этого является один из следующих процессов:

- кратковременное увеличение мощности выключается
- уровень мощности понижается
- связанная конфорка выключается.

Управление прибором

Включение TwinBooster, уровень 1

- Поставьте посуду на нужную конфорку.
- При необходимости установите уровень мощности.
- Коснитесь сенсорной кнопки **В**.

Загорится индикатор  функции TwinBooster, уровень 1.

Включение TwinBooster, уровень 2

- Поставьте посуду на нужную конфорку.
- При необходимости установите уровень мощности.
- Коснитесь 2 раза сенсорной кнопки **В**.

Загорится индикатор  функции TwinBooster, уровень 2.

Выключение TwinBooster

- Касайтесь сенсорной кнопки **В** до тех пор, пока не погаснут индикаторы, или
- Установите другой уровень мощности.

Сохранение тепла / подогрев

Функция сохранения тепла  предназначена для сохранения температуры горячих блюд сразу после их приготовления, но не для повторного подогрева остывших блюд.

Функция сохранения тепла Plus  предназначена для поддержания в теплом виде и подогрева блюд. Она также подходит для расплавления шоколада.

Если Вы установили функцию сохранения тепла , то конфорка остается включенной максимум на 2 часа. В режиме сохранения тепла Plus  максимальная длительность работы зависит от установленного уровня безопасности (см. главу "Функции безопасности - Защитное отключение - При слишком продолжительной эксплуатации").

- Для поддержания блюд в теплом виде храните их только в посуде для приготовления (кастрюля/сковорода). Закрывайте посуду крышкой.
- При поддержании блюд в теплом виде не обязательно их мешать.
- Содержание в продуктах питательных веществ начинает снижаться при приготовлении и продолжается при поддержании блюда в теплом виде. Чем дольше продукт будет сохраняться теплым, тем больше будут потери питательных веществ. Старайтесь, чтобы время сохранения тепла блюд было как можно короче.

Включение/выключение функции сохранения тепла

- Коснитесь сенсорной кнопки  или .

Таймер

Панель конфорок должна быть включена, если Вы хотели бы использовать таймер.

Вы можете установить время от 1 минуты (0:01) до 9 часов 59 минут (9:59).

Значения времени до 59 минут вводятся в минутах (00:59), значения времени от 60 минут - в часах и минутах. Значения вводятся в последовательности: часы, разряд десятков (минуты), разряд единиц (минуты)

Пример:

59 минут = 00:59, ввод: 5-9

80 минут = 1:20, ввод: 1-2-0

После ввода первой цифры индикатор таймера горит статично, после ввода второй цифры первая цифра перемещается влево, после ввода третьей цифры первая и вторая цифры перемещаются влево.

Таймер может использоваться для двух функций:

- для установки времени таймера
- для автоматического отключения конфорки.

Функции можно использовать одновременно. Отображается всегда самое короткое время; "пульсирует" сенсорная кнопка  (таймер) или индикатор конфорки (автоматическое отключение).

Если Вы хотели бы видеть фоновую индикацию отсчета оставшегося времени, коснитесь сенсорной кнопки  или . Если для нескольких конфорок запрограммировано одно время отключения, касайтесь сенсорной кнопки  столько раз, пока не будет "пульсировать" индикатор нужной конфорки.

Таймер

Таймер настраивается с помощью шкалы управления конфорки (передней) слева.

Настройка таймера

- Коснитесь сенсорной кнопки .

Индикатор таймера начинает мигать.

- Установите нужное время.

Изменение времени таймера

- Коснитесь сенсорной кнопки .
- Установите нужное время.

Удаление времени таймера

- Касайтесь сенсорной кнопки  до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится 0:00.

Автоматическое выключение конфорки

Можно установить время, после которого конфорка автоматически отключится. Функция может быть одновременно использована для всех конфорок.

Время выключения устанавливается каждый раз на шкале управления конфоркой, которая должна быть автоматически выключена.

Конфорка выключается устройством защитного выключения (см. соответствующую главу), если запрограммированное время превышает максимально допустимое время эксплуатации.

- Установите для нужной конфорки уровень мощности.
- Коснитесь сенсорной кнопки .

Индикатор начинает мигать.

- Установите нужное время.
- Если Вы хотели бы настроить время выключения для другой конфорки, действуйте, как описано выше.

Если запрограммировано несколько значений времени выключения, отображается самое короткое из оставшихся значений времени, и мигает соответствующий индикатор. Остальные индикаторы светятся постоянно.

- Касайтесь сенсорной кнопки  до тех пор, пока не начнет мигать индикатор для нужной конфорки,

если Вы хотели бы видеть отсчет остаточного времени в фоновом режиме.

Изменение времени выключения

- Касайтесь сенсорной кнопки  до тех пор, пока не начнет мигать индикатор для нужной конфорки.
- Установите нужное время.

Удаление времени выключения

- Касайтесь сенсорной кнопки  до тех пор, пока не начнет мигать индикатор для нужной конфорки.
- Коснитесь символа 0 на шкале управления.

Дополнительные функции

Функция Stop&Go (общее понижение мощности)

При активизации Stop&Go уровень мощности всех включенных конфорок понижается до 1.

Уровни мощности конфорок и настройку таймера изменить нельзя, варочную панель можно только выключить. Отсчет времени таймера, времени отключения и времени форсированного нагрева продолжается.

При выключении функции конфорки продолжают работать в соответствии с последней установкой уровня мощности или уровня нагрева.

Если функцию не выключить в течение 1 часа, то панель конфорок выключится.

Включение / выключение

- Коснитесь сенсорной кнопки II/►.

Восстановление параметров

Если панель конфорок была случайно выключена во время работы, с помощью этой функции Вы сможете восстановить все настройки. Панель конфорок необходимо снова включить в течение 10 секунд после выключения.

- Включите панель конфорок снова.

Мигают индикаторы установленных перед этим уровней мощности или нагрева.

- Сразу коснитесь кнопки одного из мигающих уровней мощности или нагрева.

Все конфорки и таймер продолжат работать с прежними настройками.

Временная блокировка

Вы можете заблокировать сенсорные кнопки панели конфорок на 20 секунд, чтобы, например, удалить загрязнения. Сенсорная кнопка ① не блокируется.

Включение

- Коснитесь сенсорной кнопки .

На индикаторе таймера время уменьшается.

Выключение

- Касайтесь сенсорной кнопки  до тех пор, пока не погаснет индикатор таймера.

Индикация данных панели конфорок

Вы можете увидеть индикацию обозначения модели и версии программного обеспечения Вашей панели конфорок. На конфорках не должна находиться никакая посуда!

Обозначение модели

- Включите панель конфорок.
- Коснитесь сенсорной кнопки 0 на любой шкале управления.
- Коснитесь сенсорных кнопок 0 и 4 одновременно.

На индикаторе таймера попеременно мигают, соответственно, 2 цифры:

Пример: 12 мигает попеременно с 34 = KM 1234

Версия программного обеспечения

- Включите панель конфорок.
- Коснитесь сенсорной кнопки 0 на любой шкале управления.
- Коснитесь сенсорных кнопок 0 и 3 одновременно.

На индикаторе таймера появляются цифры:

Пример: 2:00 = версия программного обеспечения 2.00

Функции безопасности

Блокировка запуска / блокировка функций

Блокировка запуска и блокировка функций деактивируются при отключении электропитания.

Для предотвращения несанкционированного включения варочной панели или отдельных конфорок, а также случайного изменения установок прибор оснащен устройством блокировки функций и блокировки запуска.

Блокировка запуска активируется при выключенной панели конфорок. Если она активирована, то прибор не включается и невозможно управлять таймером. Продолжается отсчет установленного времени таймера.

Блокировка функций может быть активирована у включенной панели конфорок. Если она активирована, то управлять прибором можно только условно:

- Конфорки и всю варочную панель можно только выключить.
- Установленное время таймера можно изменить.

Если при включенной блокировке прибора или блокировке запуска будет касание к неразрешенной сенсорной кнопке, то на индикаторе таймера на несколько секунд появится *LOC*, и прозвучит сигнал.

Включение блокировки запуска

- Касайтесь сенсорной кнопки ① 6 секунд.

На индикаторе таймера идет отсчет времени. Когда время истечет, появится *LOC*. Блокировка запуска включена.

Выключение блокировки запуска

- Касайтесь сенсорной кнопки ① 6 секунд.

На индикаторе таймера на некоторое время появится *LOC*, затем начнется отсчет времени. По истечении времени блокировка запуска будет выключена.

Включение блокировки функций

- Коснитесь и держите одновременно нажатými сенсорные кнопки ④ и II/▶ 6 секунд.

На индикаторе таймера начнется отсчет времени. По истечении времени появится *LOC*. Блокировка функций включена.

Выключение блокировки функций

- Коснитесь и держите одновременно нажатými сенсорные кнопки ④ и II/▶ 6 секунд.

На индикаторе таймера на некоторое время появится *LOC*, затем начнется отсчет времени. По истечении времени блокировка будет выключена.

Защитное отключение

При перекрытии сенсорных клавиш

Ваша панель конфорок автоматически выключается, если одна или более сенсорных кнопок остаются перекрытыми более 10 секунд, например, прикосновением пальцев, выкипевшей пищей или при помещении на кнопки какого-либо предмета. Над сенсорной кнопкой ① кратко мигнет *F* и раздастся звуковой сигнал.

Когда предметы или загрязнения будут удалены, *F* погаснет и панель конфорок будет снова готова к работе.

При слишком продолжительной эксплуатации

Защитное отключение срабатывает автоматически, если какая-либо конфорка нагревается в течение слишком длительного времени. Этот период времени зависит от выбранного уровня мощности. Если время будет превышено, то конфорка выключится и появится индикатор остаточного тепла. Если Вы выключите и включите конфорку, то она снова будет готова к работе.

В заводской настройке панель конфорок запрограммирована на уровень безопасности 0. При необходимости Вы можете установить более высокий уровень безопасности с меньшей продолжительностью максимальной работы (см. таблицу).

Уровень мощности*	Макс. время работы [ч:мин]		
	Уровень безопасности		
	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	00:30
7/7.	4:00	00:42	00:24
8	4:00	00:30	00:20
8.	4:00	00:30	00:18
9	1:00	00:24	00:10
①, ②, ③	4:00	00:42	00:24
	4:00	00:42	00:24

* Уровни мощности, отмеченные точкой, имеются только при увеличенном количестве уровней мощности (см. главу "Диапазон регулировки").

** Заводская установка

Функции безопасности

Защита от перегрева

Все индукционные катушки и система теплоотвода электроники оснащены защитой от перегрева. Прежде чем катушки или система теплоотвода перегреются, защита от перегрева выполнит одно из следующих действий:

Индукционные катушки

- Прерывается работа включенной функции *Booster*.
- Уменьшается установленная мощность.
- Конфорка автоматически выключается. На индикаторе таймера мигает *Err* попеременно с *CH*.

Вы можете снова включить конфорку, как только погаснет сообщение об ошибке.

Система теплоотвода

- Прерывается работа включенной функции *Booster*.
- Уменьшается установленная мощность.
- Конфорки автоматически выключаются.

Лишь когда система теплоотвода достаточно охладится, Вы сможете снова пользоваться соответствующими конфорками.

Защита от перегрева может сработать, если

- нагревается пустая посуда.
- жир или масло нагревается при высокой мощности.
- нижняя сторона панели конфорок недостаточно вентилируется.
- горячая конфорка будет снова включена после отключения электроэнергии.

Если защита от перегрева снова срабатывает несмотря на устранение причин, обратитесь в сервисную службу.

Вы можете настроить программирование панели конфорок на Ваши персональные потребности. Можно изменить несколько установок одну за другой.

После вызова меню программирования появится символ ☺, а на индикаторе таймера - *P:01*. Через несколько секунд на индикаторе таймера будут попеременно мигать *P:01* (программа 01) и *0:01* (код).

Вызов меню программирования

- Касайтесь у **выключенной панели конфорок одновременно** сенсорных кнопок ① и II/► до тех пор, пока не появится ☺, а на индикаторе таймера - *P:01*.

Установка программы

- Касайтесь сенсорной кнопки ☺ так часто, пока не появится нужный номер программы, или коснитесь соответствующей цифры на шкале управления.

Для двузначных номеров программ сначала необходимо с помощью шкалы управления установить разряд десятков.

Установка кода

- Касайтесь сенсорной кнопки ☺ так часто, пока не появится нужный номер кода, или коснитесь соответствующей цифры на шкале управления.

Сохранение установок

- Во время отображения программы (например, *P:01*) касайтесь сенсорной кнопки ① до тех пор, пока не погаснут индикаторы.

Отмена сохранения установок

- Касайтесь сенсорной кнопки II/► до тех пор, пока не погаснут индикаторы.

Программирование

Программа ¹⁾		Код ²⁾	Установки
P:01	Демо-режим	C:00	Демо-режим выключен
		C:01	Демо-режим включен ³⁾
P:03	Заводская настройка	C:00	Не восстанавливать заводские настройки
		C:01	Восстановить заводские настройки
P:04	Количество уровней мощности	C:00	9 уровней мощности
		C:01	17 уровней мощности ⁴⁾
P:06	Подтверждающий звук при касании сенсорных кнопок	C:00	выкл. ⁵⁾
		C:01	тихо
		C:02	на среднем уровне
		C:03	громко
P:07	Звуковой сигнал таймера	C:00	выкл. ⁵⁾
		C:01	тихо
		C:02	на среднем уровне
		C:03	громко
P:08	Блокировка запуска	C:00	Только ручная активизация блокировки запуска
		C:01	Автоматическая активизация блокировки запуска
P:09	Макс. время работы	C:00	Уровень безопасности 0
		C:01	Уровень безопасности 1
		C:02	Уровень безопасности 2
P:10	Miele@home/Con@ctivity	C:00	отсутствует
		C:01	выход из системы
		C:02	вход в систему
P:12	Скорость реакции сенсорных кнопок	C:00	медленная
		C:01	стандартная
		C:02	быстрая

Программа ¹⁾		Код ²⁾	Установки
P:15	Постоянное распознавание посуды	C:00	Не активно
		C:01	Активно
P:16	Макс. температура посуды при жарении и варке вручную	C:00	160 °C
		C:01	170 °C
		C:02	180 °C
		C:03	190 °C
		C:04	200 °C
		C:05	210 °C
		C:06	220 °C
		C:07	230 °C
		C:08	240 °C
		C:09	250 °C
P:17	Контроль макс. температуры посуды	C:00	выкл.
		C:01	вкл.
P:18	Защита от варки и жарения вручную в пустой посуде	C:00	выкл.
		C:01	вкл.
P:19	Температура при уровне нагрева ①	C:00	140 °C
		C:01	145 °C
		C:02	150 °C
		C:03	155 °C
		C:04	160 °C
		C:05	165 °C
		C:06	170 °C
		C:07	175 °C
		C:08	180 °C

Программирование

Программа ¹⁾		Код ²⁾	Установки
P:20	Температура при уровне нагрева ②	C:00	180 °C
		C:01	185 °C
		C:02	190 °C
		C:03	195 °C
		C:04	200 °C
		C:05	205 °C
		C:06	210 °C
		C:07	215 °C
		C:08	220 °
P:21	Температура при уровне нагрева ③	C:00	200 °C
		C:01	205 °C
		C:02	210 °C
		C:03	215 °C
		C:04	220 °C
		C:05	225 °C
		C:06	230 °C
		C:07	235 °C
		C:08	240 °C

Программа ¹⁾		Код ²⁾	Установки
P:25	Температура при уровне сохранения тепла Plus 	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

- 1) Неуказанные программы не обладают какой-либо функцией.
- 2) Код, являющийся заводской установкой, выделен жирным шрифтом.
- 3) После включения панели конфорок на несколько секунд на индикаторе таймера появляется *dE*.
- 4) В тексте и таблицах расширенные уровни мощности для лучшего восприятия обозначены точкой, стоящей за цифрой.
- 5) Подтверждающий звук сенсорной кнопки Вкл/Выкл не отключается.



Опасность получения ожогов! Конфорки должны быть выключены. Варочная панель должна быть охлаждена.



Риск получения травм! Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки панели конфорок пароструйный очиститель.

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими средствами.

На всех поверхностях легко образуются царапины.

Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

Перед каждым проведением чистки дайте панели конфорок остыть.

- Очищайте панель конфорок после каждого применения.
- Вытирайте насухо панель конфорок после каждой влажной очистки для предупреждения появления известкового налёта.

Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке:

- обычные бытовые чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, щелочи, кислоты или хлориды,
- средства для растворения накипи,
- средства для удаления пятен и ржавчины,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу,
- чистящие средства с содержанием растворителей,
- моющие средства для посудомоечных машин,
- спреи для очистки духовых шкафов и гриля,
- очиститель для стекла,
- жесткие губки и щетки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль) или использованные губки, содержащие остатки абразивных средств,
- очистители от грязи.

Не чистите область между стеклокерамикой и рамкой или между рамкой и столешницей с помощью острых предметов.

При этом можно повредить уплотнители.

При чистке с помощью бытовых моющих средств удаляются не все загрязнения.

Образуется невидимая пленка, которая приводит к изменению цвета стеклокерамики. Это изменение нельзя будет больше удалить.

Очищайте панель конфорок регулярно специальным средством для очистки стеклокерамики.

Удалите все грубые загрязнения влажной салфеткой, прочно въевшиеся загрязнения соскоблите скребком для стекла.

Затем очистите панель конфорок с помощью специального средства для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали Miele (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности") или обычного средства для чистки стеклокерамики и бумажного полотенца или чистой салфеткой. Не наносите средство на горячую поверхность, т.к. в этом случае могут появиться пятна. Учитывайте указания производителя чистящего средства.

После этого протрите панель конфорок влажной салфеткой и вытрите насухо. Остатки чистящих средств пригорают при последующих процессах приготовления и вызывают по-

вреждения стеклокерамики. Проследите за тем, чтобы все остатки были удалены.

Пятна известкового налета, от воды или алюминия (пятна с металлическим отливом) могут быть удалены с помощью средства для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали.

 **Опасность получения ожогов!**
Надевайте защитные рукавицы, прежде чем удалять с горячей панели конфорок остатки сахара, пластика или фольги.

Если на горячую варочную панель попали **сахар, пластмасса или фольга**, то необходимо выключить прибор. Затем **немедленно** тщательно соскребите эти вещества скребком для стекла с конфороки, пока она горячая. После этого выполните чистку конфороки в холодном состоянии, как описано ранее.

Что делать, если ...

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях Вы сэкономите время и деньги, т. к. Вам не придется вызывать специалиста сервисной службы.

Нижеприведенные таблицы помогут Вам найти причины возникающих неисправностей и устранить их.

Проблема	Причина и устранение
Варочная панель или конфорки не включаются.	Панель конфорок обесточена. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу Miele (минимальный номинал предохранителя см. на типовой табличке).
	При некоторых обстоятельствах могла возникнуть техническая неполадка. ■ Отключите прибор от электросети прим. на 1 минуту: – выключите соответствующий предохранитель или полностью выверните предохранитель с плавкими вставками или – выключите УЗО (защита от токов утечки). ■ Если после повторного включения / ввертывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удастся устранить, то обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
При включении новой панели конфорок появляется запах и легкое испарение.	Детали из металла покрыты специальным защитным средством. Это вызывает появление запаха и, возможно, испарений при первом включении прибора. Материал индукционных катушек также выделяет запах в первые часы эксплуатации. С каждым последующим использованием запах уменьшается, затем он полностью исчезает. Образование запаха и возможное появление пара не свидетельствуют о неисправности прибора или его неправильном подключении. Они не опасны для здоровья.

Проблема	Причина и устранение
Установленный уровень мощности мигает.	На конфорке нет посуды или находится непригодная посуда. ■ Используйте подходящую посуду (см. главу "Кухонная посуда").
После включения панели конфорок или нажатия сенсорной кнопки на несколько секунд на индикаторе таймера появляется <i>LOC</i> .	Активирована блокировка запуска или блокировка функций. ■ Деактивируйте блокировку запуска или блокировку функций (см. главу "Блокировка запуска / блокировка функций").
Варочная панель автоматически выключилась. При повторном включении над сенсорной кнопкой Вкл/Выкл  появится <i>F</i> .	Одна или несколько сенсорных кнопок накрыты, например, пальцем, выкипевшей едой или предметом, лежащим сверху. ■ Удалите загрязнения или мешающие предметы (см. главу "Защитное отключение").
После включения панели конфорок на индикаторе таймера кратко появляется <i>dE</i> . Конфорки не нагреваются.	Панель конфорок находится в демонстрационном режиме. ■ Одновременно касайтесь сенсорных кнопок  и  до тех пор, пока на индикаторе таймера <i>dE</i> не будет мигать попеременно с <i>OFF</i> .
Конфорка автоматически выключается.	Продолжительность работы была слишком большой. ■ Снова включите конфорку (см. главу "Защитное отключение").
Одна конфорка или вся панель отключается автоматически.	Сработала защита от перегрева. ■ См. главу "Защита от перегрева".
Преждевременно автоматически прерывается работа уровня Booster.	Сработала защита от перегрева. ■ См. главу "Защита от перегрева".
Конфорка работает при установленном уровне мощности не так, как обычно.	Сработала защита от перегрева. ■ См. главу "Защита от перегрева".

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
Уровень мощности 9 автоматически уменьшается, если Вы установите для совмещенной конфорки также уровень мощности 9.	При одновременной эксплуатации на уровне мощности 9 могла быть превышена возможная общая мощность. ■ Используйте другую конфорку.
При включенной автоматике закипания пищи, находящаяся в посуде, не доводится до кипения.	Нагревается большая порция продуктов. ■ Начинайте готовить при максимальной мощности, затем переключайте мощность вручную. Кухонная посуда плохо проводит тепло. ■ Используйте другую посуду, которая лучше проводит тепло.
После выключения прибора слышен шум его работы.	Охлаждающий вентилятор работает до тех пор, пока прибор не остынет, и выключается потом автоматически.
На индикаторе таймера мигает <i>Err</i> попеременно с 30 и раздается звуковой сигнал.	Панель конфорок подключена неправильно. ■ Отключите панель конфорок от электросети. ■ Обратитесь в сервисную службу. Панель конфорок должна быть подключена согласно схеме.
На индикаторе таймера мигает 1- и цифра, например, 1-0, попеременно с трехзначным числом.	Неполадка конфорки ■ Отсоедините варочную панель от сети электропитания примерно на 1 минуту. ■ Если после восстановления электроснабжения проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.

Проблема	Причина и устранение
На индикаторе таймера мигает <i>Err</i> попеременно с цифрами.	<i>Err44</i> Сработала защита от перегрева. ■ См. главу "Защита от перегрева".
	<i>Err47</i>, <i>Err48</i> или <i>Err49</i> Вентилятор заблокирован или неисправен. ■ Проверьте, не заблокирован ли вентилятор каким-либо предметом, например, вилкой, и удалите этот предмет. ■ Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу.
	<i>Err</i> и другие цифры Возникла неполадка в системе электронного управления. ■ Отсоедините варочную панель от сети электропитания примерно на 1 минуту. ■ Если после восстановления электроснабжения проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Компания Miele предлагает большой ассортимент принадлежностей и средств для чистки и ухода, подходящих к Вашим приборам Miele.

Эти продукты Вы можете легко заказать в интернет-магазине Miele www.miele-shop.ru.

Вы сможете также их купить через сервисную службу Miele (см. конец инструкции) или у торгового партнера Miele.

Посуда для варки / жарения

Miele предлагает широкий выбор посуды для варки и жарения. Она оптимально подходит к приборам Miele, т.к. была специально разработана с учетом их функций и размеров. Более подробную информацию по этой продукции Вы найдете на сайте интернет-магазина www.miele-shop.ru.

- Кастрюли разной величины
- Глубокая сковорода с крышкой
- Сковорода с антипригарным покрытием
- Сковорода Wok
- Формы для запекания

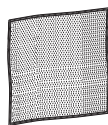
Средства для чистки и ухода

Чистящее средство для стеклокерамики и нержавеющей стали 250 мл



Удаляет сильные загрязнения, пятна известкового налета и остатки алюминия (например, фольги).

Салфетка из микрофибры



Для удаления следов от пальцев и легких загрязнений

Если панель конфорок нужно зарегистрировать в **Con@ctivity**, Вам нужно сначала зарегистрировать вытяжку.

Вызов меню программирования

- Касайтесь у **выключенной панели конфорок одновременно** сенсорных кнопок ① и II/▶ до тех пор, пока не появится ⊕, а на индикаторе таймера - *P:01*.

Через несколько секунд на индикаторе таймера будут попеременно мигать *P:01* (программа 01) и *L:01* (код).

Зарегистрировать панель конфорок

- Пока *P:01* отображается на индикаторе, касайтесь сенсорной кнопки ⊕ так часто, пока не появится *P:10* (программа P:10).

На индикаторе появляется *L:01*.

- Касайтесь сенсорной кнопки ⊕ так часто, пока на индикаторе не появится *L:02*.

Начинается процесс регистрации, и на индикаторе появляется непрерывная полоса. Процесс регистрации длится несколько минут. Как только он будет успешно завершен, на индикаторе загорится *L:02*.

Если регистрация не выполнялась, повторите процесс.

- Пока на индикаторе отображается *P:10*, касайтесь сенсорной кнопки ① так долго, пока не погаснет индикация, чтобы сохранить установку.
- Завершите регистрацию в сети вытяжки (см. соответствующую инструкцию).

Отменить регистрацию панели конфорок

- Пока на индикаторе отображается *P:01*, касайтесь сенсорной кнопки ⊕ так часто, пока не появится *P:10* (программа P:10).

На индикаторе появляется *L:02*.

- Касайтесь сенсорной кнопки ⊕ так часто, пока на индикаторе не появится *L:01*.

Начинается процесс выхода из системы, и на индикаторе появляется непрерывная полоса. Процесс длится несколько минут. Как только он будет успешно завершен, на индикаторе загорится *L:01*.

В случае неудачного выхода из системы повторите процесс.

- Пока на индикаторе отображается *P:10*, касайтесь сенсорной кнопки ① так долго, пока не погаснет индикация, чтобы сохранить установку.

Указания по безопасности при встраивании прибора

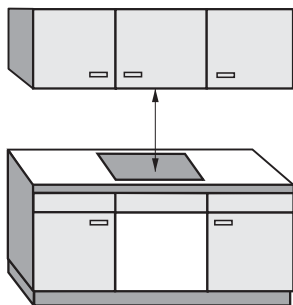
 Встраивание варочной панели и подключение ее к электросети должно выполняться только квалифицированным специалистом.

Чтобы избежать повреждений панели конфорок, ее следует встраивать только после монтажа навесных шкафов и вытяжки.

- ▶ Срезы шпона столешницы должны быть обработаны жаростойким клеем (100°C) для предотвращения их отслаивания или деформации. Уголки между стеной и столешницей должны быть жаростойкими.
- ▶ Не допускается встраивание панели конфорок над холодильниками, посудомоечными машинами, стиральными и сушильными машинами.
- ▶ Эта варочная панель может быть встроена только над плитой и духовым шкафом, которые оснащены системой охлаждения испарений.
- ▶ Убедитесь, что сетевой кабель панели конфорок после встраивания будет защищен от прикосновений.
- ▶ После встраивания прибора сетевой кабель не должен соприкасаться с подвижными деталями кухонных элементов (например, выдвижным ящиком) и подвергаться механическим нагрузкам.
- ▶ Соблюдайте безопасные расстояния, приведенные на следующих страницах.

Все размеры указаны в мм.

Безопасное расстояние над панелью конфорок



Необходимо соблюдать указанное производителем вытяжки безопасное расстояние между панелью конфорок и расположенной сверху вытяжкой. Если указания производителя вытяжки отсутствуют или над прибором монтируются навесные полки из легко воспламеняющихся материалов, то необходимо соблюдать безопасное расстояние минимум 760 мм.

Если под вытяжкой встроено несколько приборов, для которых указаны различные безопасные расстояния, то необходимо соблюдать большее из них.

Безопасные расстояния

Безопасное расстояние сзади/с боковых сторон

При встраивании панели конфорок сзади ее и с одной боковой стороны (справа **или** слева) могут находиться стенка шкафа или стена помещения любой высоты (см. рисунки).

① Минимальное расстояние **сзади** от выреза в столешнице до заднего канта столешницы:

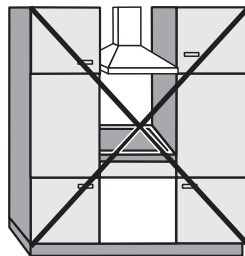
50 мм

② Минимальное расстояние **справа** от выреза в столешнице до стоящей рядом мебели (например, высокого шкафа) или стены помещения:

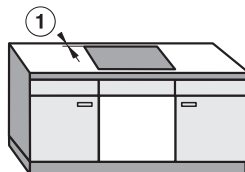
50 мм.

③ Минимальное расстояние **слева** от выреза в столешнице до стоящей рядом мебели (например, высокого шкафа) или стены помещения:

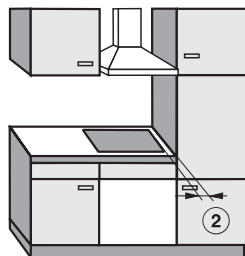
50 мм.



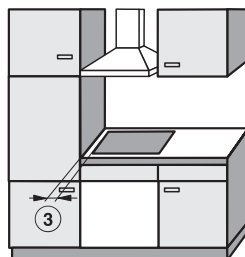
Не разрешается!



Настоятельно рекомендуется!



Не рекомендуется!



Не рекомендуется!

Минимальное расстояние под прибором

Чтобы обеспечить вентиляцию прибора, необходимо соблюсти минимальное расстояние до духового шкафа, промежуточного дна или выдвижного ящика.

Минимальное расстояние от нижнего края панели конфорок до

- верхнего края **духового шкафа** должно составлять **15 мм**.
- верхнего края **промежуточного дна** должно составлять **15 мм**.
- днища **выдвижного ящика** должно составлять **75 мм**.

Промежуточное дно

Встраивание промежуточного дна под панелью конфорок необязательно, но возможно.

Для проведения подключения к сети необходимо оставить промежуток в 10 мм сзади прибора. Для лучшей вентиляции панели конфорок мы рекомендуем оставить 20 мм спереди прибора.

Безопасные расстояния

Безопасное расстояние до обшивки ниши

Если имеется обшивка ниши, то должно быть соблюдено минимальное расстояние между вырезом в столешнице и обшивкой, т.к. высокие температуры могут изменять или разрушать материал.

При использовании облицовки из горючего материала (напр., дерева) минимальное расстояние ⑤ между ней и вырезом в столешнице должно составлять 50 мм.

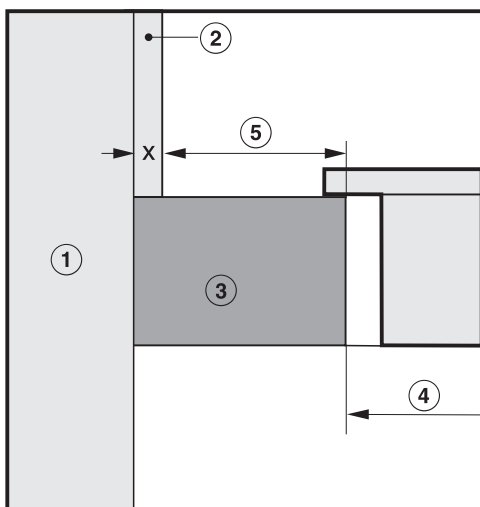
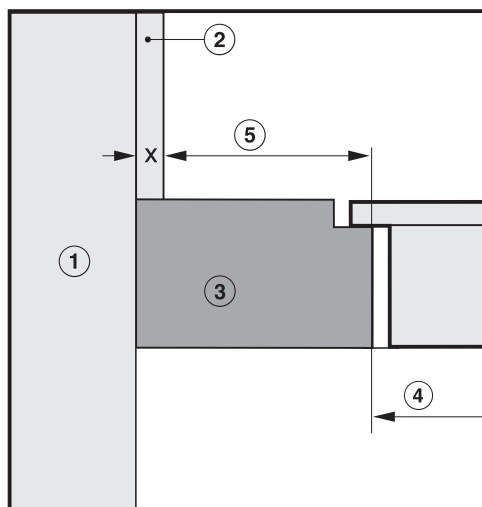
При использовании обшивки из негорючего материала (напр., металла, природного камня, керамической плитки) минимальное расстояние ⑤ между вырезом в столешнице и обшивкой должно составлять 50 мм минус толщина обшивки.

Пример: толщина обшивки ниши 15 мм

50 мм - 15 мм = минимальное расстояние 35 мм

Панели конфорок, встроенные за- подлицо

Панели конфорок с рамкой / ско- шенным краем



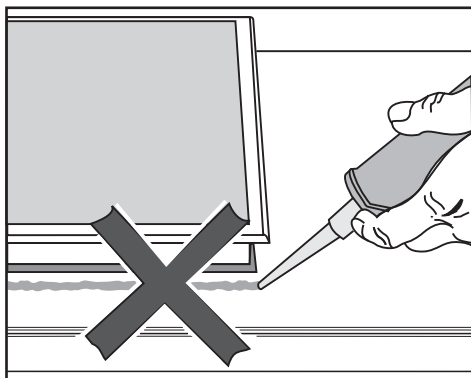
- ① Кирпичная или каменная кладка
- ② Обшивка ниши, размер x = тол-
щина обшивки
- ③ Столешница

- ④ Вырез в столешнице
- ⑤ Минимальное расстояние при
горючих материалах 50 мм
негорючих материалах 50 мм -
размер x

Панели конфорок с рамкой / скошенным краем

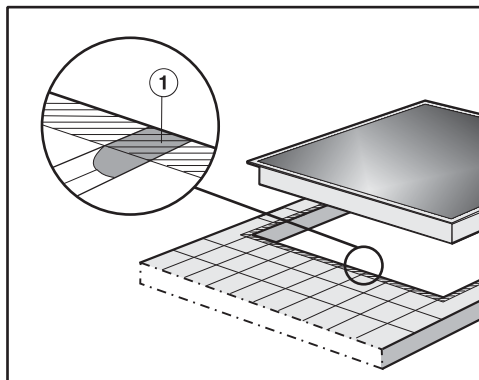
Указания по монтажу

Уплотнение между панелью конфорок и столешницей



При необходимости демонтажа панель конфорок и столешница могут быть повреждены, если вокруг панели имеется герметик. Не используйте герметики между панелью конфорок и столешницей. Уплотнение под краем верхней части прибора обеспечивает достаточную герметичность между прибором и столешницей.

Столешница, покрытая плиткой

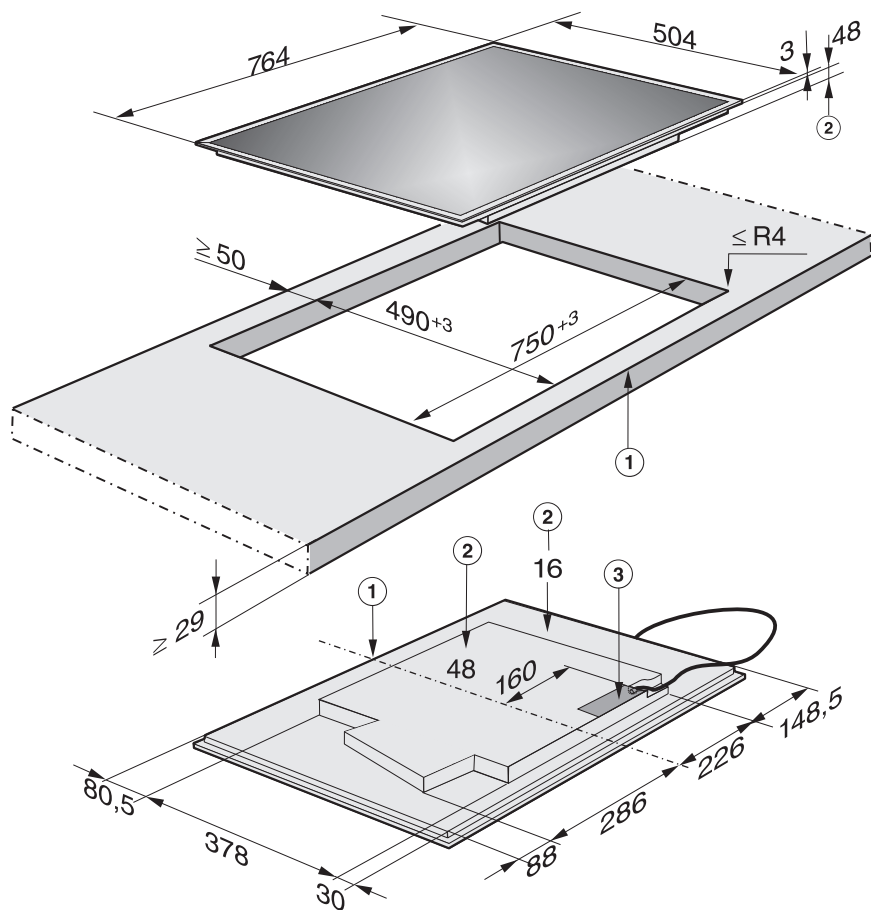


Стыки ① и заштрихованная область под поверхностью панели конфорок должны быть гладкими и ровными, чтобы панель лежала ровно и уплотнение под краем верхней части прибора обеспечивало герметизацию столешницы.

Панели конфорок с рамкой / скошенным краем

Размеры для встраивания

КМ 6629

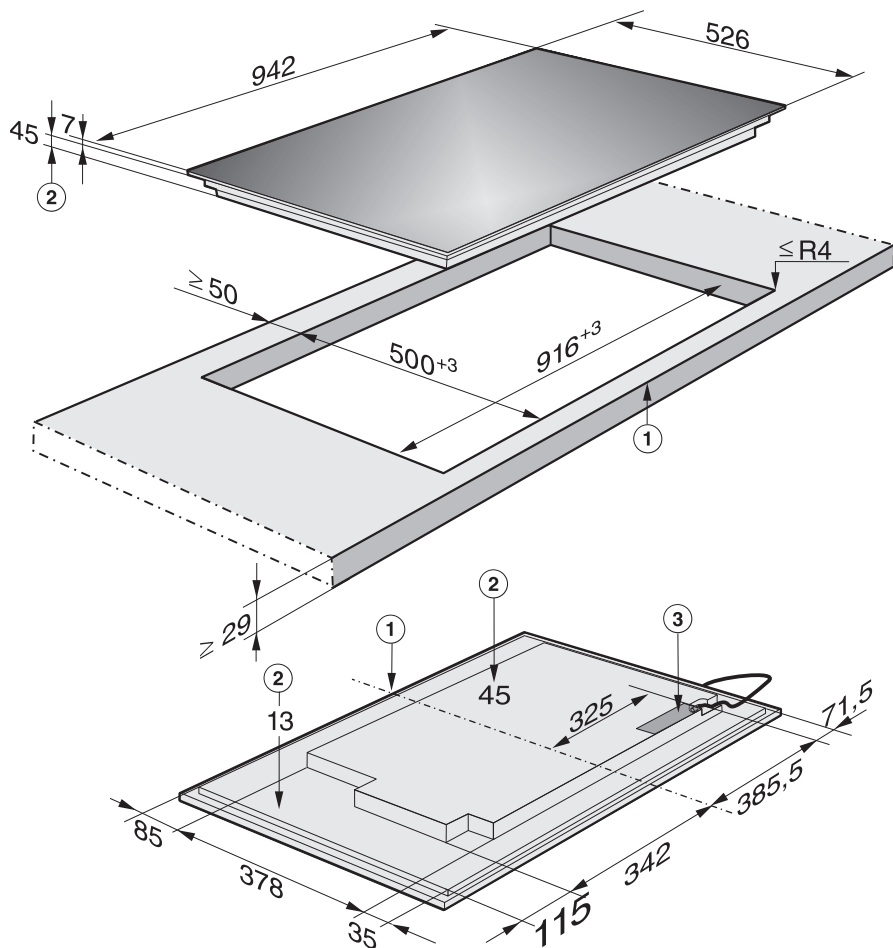


- ① передняя сторона
- ② Высота встраивания
- ③ Коробка выводов сетевого кабеля

Кабель подключения к сети (длина 1440 мм) прилагается.

Панели конфорок с рамкой / скошенным краем

КМ 6669

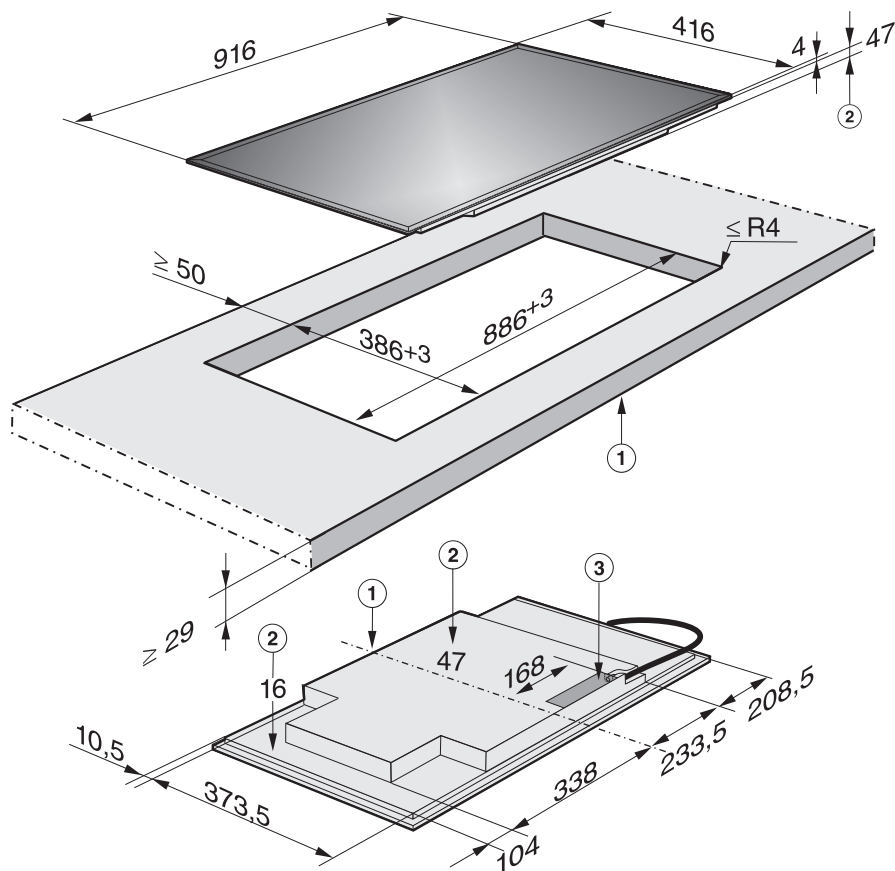


- ① передняя сторона
- ② Высота встраивания
- ③ Коробка выводов сетевого кабеля

Кабель подключения к сети (длина 1440 мм) прилагается.

Панели конфорок с рамкой / скошенным краем

КМ 6699



- ① передняя сторона
- ② Высота встраивания
- ③ Коробка выводов сетевого кабеля

Кабель подключения к сети (длина 1440 мм) прилагается.

Встраивание

Подготовка столешницы

- Изготовьте вырез в столешнице, как показано на рисунке панели конфорок. Соблюдайте безопасные расстояния (см. главу "Безопасные расстояния").
- Заделайте поверхности срезов у столешниц из дерева специальным лаком, силиконовым каучуком или литьевой смолой для предотвращения разбухания от влаги. Материал уплотнителя должен быть устойчивым к нагреву.

Следите за тем, чтобы эти средства не попали на рабочую поверхность столешницы.

Уплотнитель обеспечивает прочное положение панели конфорок в вырезе. Зазор между рамкой и столешницей уменьшится через некоторое время.

Подключение сетевого кабеля к панели конфорок

Кабель может быть подключен к прибору только специалистом по электромонтажу.

- Подключите сетевой кабель к панели конфорок в соответствии с рисунком "Схема подключения" (см. главу "Электроподключение - схема подключения").

Встраивание панели конфорок

- Выведите сетевой кабель варочной панели вниз через вырез в столешнице.
- Положите панель конфорок в центр выреза в столешнице. Следите за тем, чтобы уплотнение располагалось поверх столешницы, т.к. при этом будет соблюдена герметизация стыка со столешницей.

Ни в коем случае не используйте в качестве дополнительного уплотнения специальные средства (напр., силикон).

Если уплотнение в углах неплотно прилегает к столешнице, Вы можете аккуратно обработать радиус закругления углов ($\leq R4$) с помощью лобзика.

- Подключите панель конфорок к электросети.
- Проверьте работу варочной панели.

Панели конфорок с установкой заподлицо

Указания по монтажу

Панель конфорок с установкой заподлицо подходит только для встраивания в столешницу из натурального камня (гранит, мрамор), массива дерева и столешницы, облицованные плиткой. В главе "Размеры для встраивания" панели конфорок, обозначенные соответствующим указанием, подходят также для встраивания в столешницы из стекла. При использовании столешниц из других материалов запрашивайте у производителя, пригодны ли они для встраивания панелей конфорок заподлицо.

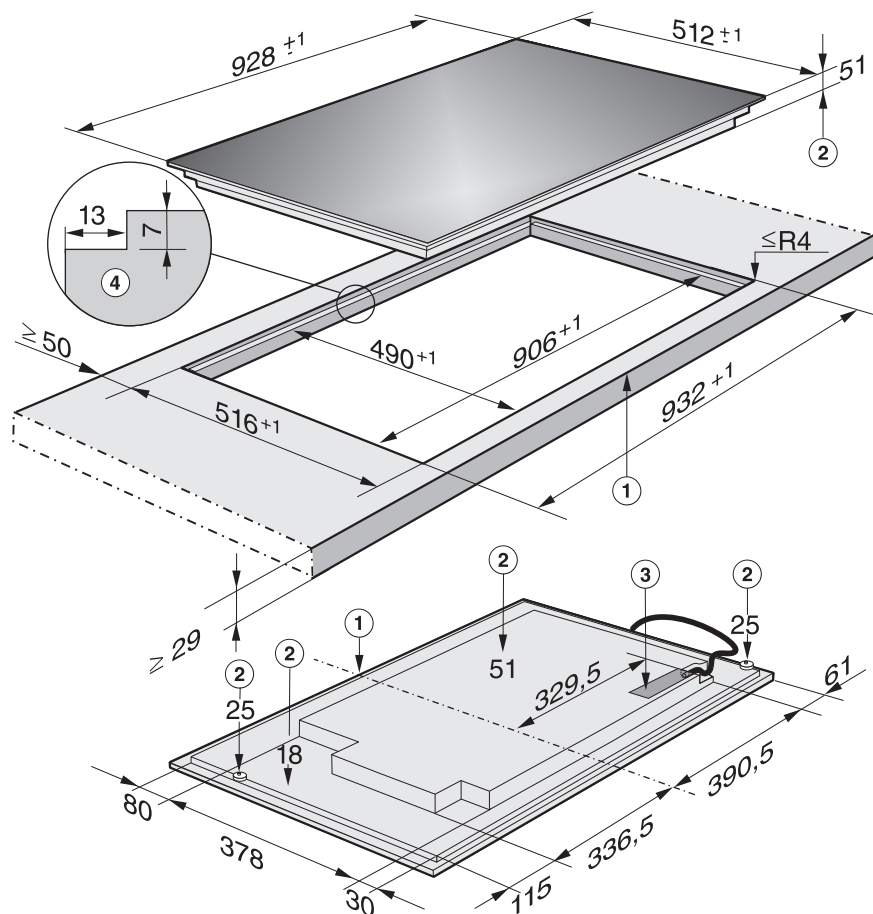
Ширина нижнего шкафа должна быть не менее, чем внутренний вырез в столешнице (см. главу "Размеры для встраивания"), чтобы панель конфорок после встраивания была доступна снизу, а ее нижнюю поверхность можно было снять в целях техобслуживания. Если после встраивания прибор будет недоступен с нижней стороны, необходимо удалить герметик, чтобы прибор можно было демонтировать.

Варочная панель

- устанавливается непосредственно в вырез в столешнице, если она изготовлена из натурального камня.
- закрепляется с помощью деревянных планок в вырезе из массива дерева, столешницы, облицованной плиткой и столешницы из стекла. Необходимо предусмотреть, чтобы планки были в наличии перед проведением монтажа; планки не входят в комплект поставки.

Панели конфорок с установкой заподлицо

КМ 6679 / КМ 6879



- ① передняя сторона
- ② Высота прибора
- ③ Коробка выводов сетевого кабеля
- ④ Ступенчатая фрезеровка

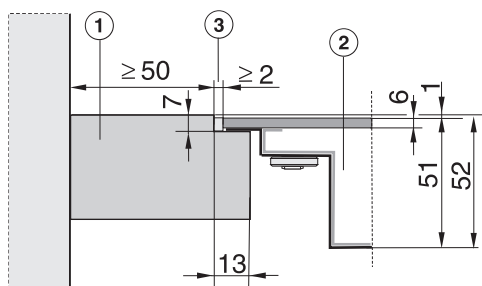
Кабель подключения к сети (длина 1440 мм) прилагается.

Обязательно учитывайте детальные чертежи выреза для столешниц из натурального камня.

Панели конфорок с установкой заподлицо

Встраивание

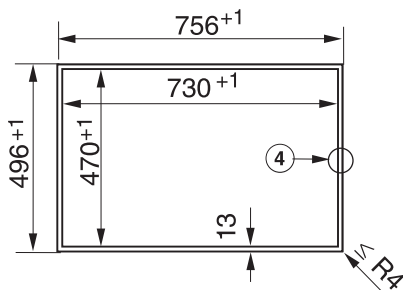
Столешница из натурального камня



- ① Столешница
- ② Варочная панель
- ③ Зазор

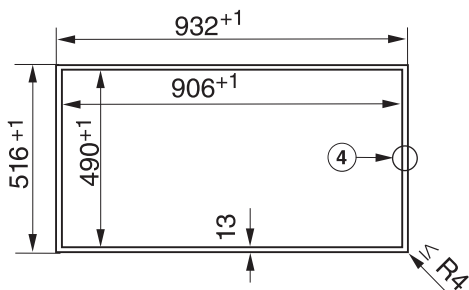
Т.к. у стеклокерамической панели и у выреза в столешнице возможны допуски на размер, то ширина зазора ③ (мин. 2 мм) может варьироваться.

КМ 6639 / КМ 6839



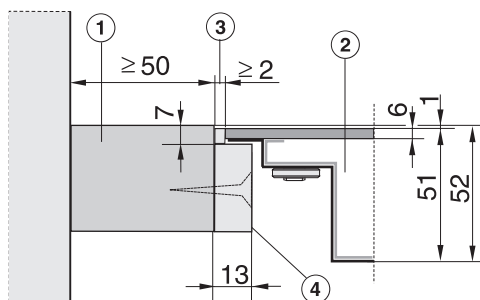
- ④ Ступенчатая фрезеровка

КМ 6679 / КМ 6879



- ④ Ступенчатая фрезеровка

Столешница из массива дерева / столешница, покрытая плиткой / столешница из стекла



- ① Столешница
- ② Варочная панель
- ③ Зазор
- ④ Деревянные планки (13 мм) (не входят в комплект поставки)

Т.к. у стеклокерамической панели и у выреза в столешнице возможны допуски на размер, то ширина зазора ③ (мин. 2 мм) может варьироваться.

Панели конфорок с установкой заподлицо

Подготовка столешницы

- Изготовьте вырез в столешнице, как указано на рисунке панели конфорок и детальных чертежах. Соблюдайте безопасные расстояния (см. главу "Безопасные расстояния").
- Столешницы из массива дерева / столешницы, покрытые плиткой / столешницы из стекла:
Прикрепите деревянные планки ④ на 7 мм ниже верхнего края столешницы (см. рисунок).

Используйте для натурального камня и плитки из натурального камня только силиконовый герметик, предназначенный для таких материалов.
Учитывайте указания производителя.

Подключение сетевого кабеля к панели конфорок

Кабель может быть подключен к прибору только специалистом по электромонтажу.

- Подключите сетевой кабель к панели конфорок в соответствии с рисунком "Схема подключения" (см. главу "Электроподключение - схема подключения").

Встраивание панели конфорок

- Выведите сетевой кабель варочной панели вниз через вырез в столешнице.
- Положите варочную панель в вырез и выровняйте ее по центру.
- Подключите панель конфорок к электросети.
- Проверьте работу варочной панели.
- Заполните оставшийся зазор ③ жаростойким силиконовым герметиком, выдерживающим температуру не менее 160 °C.



Опасность получения травм!

Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую компания Miele не несет ответственности.

Miele также не отвечает за повреждения, возникшие вследствие неправильно выполненных монтажных и ремонтных работ или из-за отсутствия или обрыва защитного провода (например, в случае электрического удара).

Подключение панели конфорок к электросети должно осуществляться квалифицированным специалистом-электриком, который хорошо знает и тщательно соблюдает принятые в стране инструкции предприятий электроснабжения и дополнения к ним.

После монтажа необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токопроводящим деталям!

Подключение

Переменный ток 230 В / 50 Гц

Необходимые параметры подключения Вы можете найти на типовой табличке. Они должны совпадать с характеристиками электросети.

Возможности подключения см. в схеме подключений.

Устройство защитного отключения

Для повышения безопасности рекомендуется включать в цепь питания панели конфорок устройство защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА.

Устройства отключения от сети

Необходимо обеспечить одновременное отключение всех полюсов прибора от сети с помощью размыкающих устройств! В отключенном состоянии зазор между контактами должен составлять не менее 3 мм! Устройствами отключения от сети являются автоматы защиты от токов перегрузки и устройства защитного отключения.

Отключение электропитания

 Риск получения травм в результате электрического удара! После отключения электропитания следует обеспечить защиту сети от повторного включения.

Для отключения электрической цепи прибора от общей электросети можно установить следующие распределительные устройства:

Предохранители с плавкими вставками

- Полностью выверните плавкие вставки из головок.

Автоматические резьбовые предохранители

- Нажмите контрольную (красную) кнопку так, чтобы выскочила средняя (черная) кнопка.

Встроенные автоматические предохранители

- (линейный защитный автомат, тип В или С!): переставить рычаг с 1 (вкл.) на 0 (выкл.).

Устройство защитного отключения УЗО

- (защита от токов утечки): переключите главный выключатель с 1 (вкл.) на 0 (выкл.) или нажмите контрольную клавишу.

Сетевой кабель

Панель конфорок должна быть подключена к сети с помощью кабеля, тип H 05 VV-F (ПВХ-изолирован) с подходящим поперечным сечением в соответствии со схемой подключения.

Возможности подключения см. в схеме подключений.

Допустимое для Вашего прибора максимальное сетевое напряжение и общая потребляемая мощность указаны на типовой табличке.

Замена сетевого кабеля

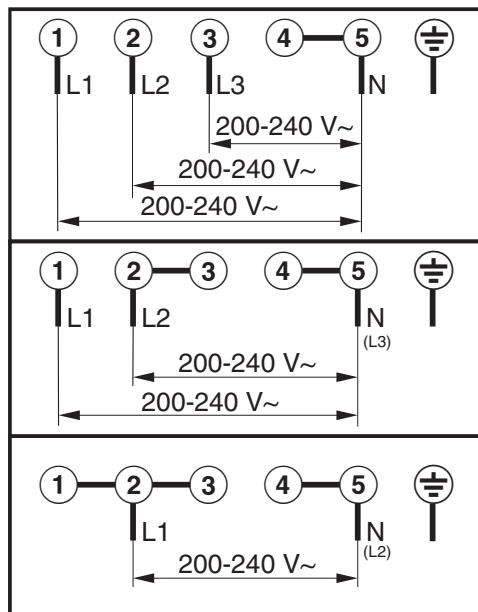
 Риск получения травм в результате электрического удара! Кабель должен быть заменен только специалистом-электриком, который точно знает и соблюдает местные правила подключения и предписания предприятий электроснабжения.

Защитный провод должен быть подключен к промаркированному с помощью  зажиму.

При изменении подключения к сети может использоваться только специальный кабель, тип H 05 VV-F (с ПВХ-изоляцией), который можно приобрести у производителя или в сервисной службе.

Необходимые данные по подключению Вы можете найти на типовой табличке.

Схема подключения



Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которое соответствует требованиям п.7.1 "Правил устройства электроустановок".

Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением (занулением). Если Ваша розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Сервисная служба

Контактная информация для обращения в случае неисправностей

При возникновении неисправностей, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele.

Телефон сервисной службы Miele Вы найдете в конце данного документа.

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер прибора. Эти данные Вы найдете на типовой табличке.

Типовая табличка

Приклейте здесь прилагаемую типовую табличку. Проследите, чтобы указанная в ней модель прибора совпадала с данными на последней странице этого документа.



Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдете в разделе "Гарантия качества товара".

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям "Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/EC)"

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сертификат соответствия

RU C-DE.АЯ46.В.74622

с 06.05.2016 по 05.05.2019

Соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования";

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Условия транспортировки и хранения

- При температуре от -25°C до $+55^{\circ}\text{C}$, а также кратковременно, не более 24 часов, до $+70^{\circ}\text{C}$
- Относительная влажность воздуха максимум 85% (без образования конденсата)

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

Дата изготовления

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны.

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

В течение гарантийного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований потребителя в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
- работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

Недостатками товара не являются:

- запаха нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
 - вентиляторов
 - масляных/воздушных доводчиков дверей
 - водяных клапанов
 - электрических реле
 - электродвигателей
 - ремней
 - компрессоров
- шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
 - потрескивания при нагреве/охлаждении
 - скрипы
 - незначительные стуки подвижных механизмов
- необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

Сервисные центры Miele

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Москве, Санкт-Петербурге, Киеве и Алматы, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

- **для России:** www.miele.ru
- **для Украины:** www.miele.ua
- **для Казахстана:** www.miele.kz

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам “Горячей линии”, указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

Контактная информация о Miele

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону "Горячей линии".

Российская Федерация

Горячая линия для РФ 8-800-200-29-00 (звонок бесплатный на всей территории РФ)

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО "Миле"

ул. Жилианская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ "Прайм"

Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО "Миле"

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штрассе, 29, 33332 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:

Империял Верке оХГ, Миле-Штрассе, 1, 32257 Бюнде, Германия
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Импортёры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

Internet: www.miele.ru
E-mail: info@miele.ru

ТОО Миле
Казахстан
050059, г. Алматы
Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42

ООО "Миле"
ул. Жилинская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua



EAC

KM 6629 / KM 6639 / KM 6669 / KM 6679 / KM 6699 / KM 6839 /
KM 6879