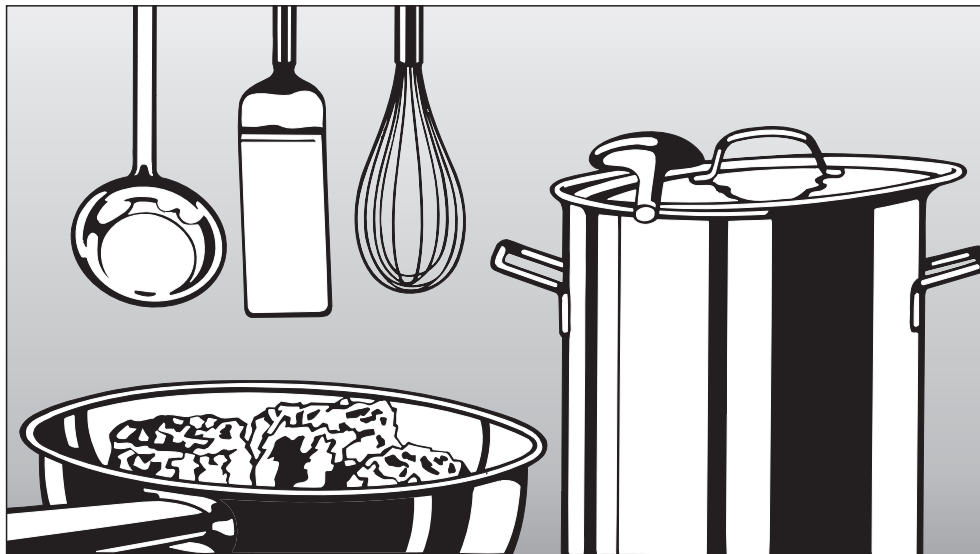


Miele

Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



Стеклокерамические панели конфорок с индукцией KM 5940 / KM 5950

До установки, подключения и ввода прибора в эксплуатацию **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации.

Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA

M.-Nr. 07 267 880

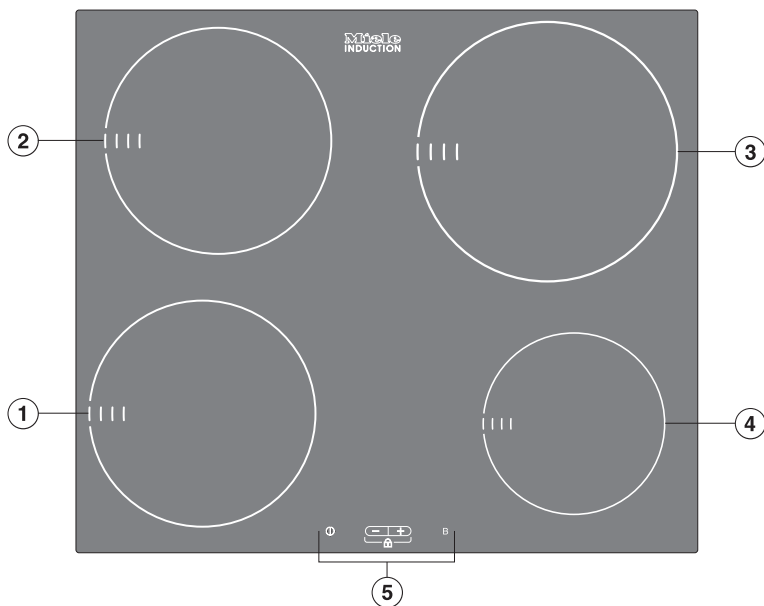
Содержание

Описание прибора	4
КМ 5940.	4
КМ 5950.	5
Панель управления	6
Индикация у конфорок	6
Технические данные конфорок	7
Указания по безопасности и предупреждения	8
Ваш вклад в охрану окружающей среды	14
Перед первым использованием	15
Первая чистка	15
Ввод в эксплуатацию	15
Индукция	16
Принцип действия	16
Шумы.	17
Кухонная посуда	18
Управление	19
Сенсорные клавиши	19
Включение	20
Диапазоны регулировки мощности	21
Автоматика закипания	22
Функция Booster	23
Выключение и индикатор остаточного тепла.	24
Функции безопасности	25
Блокировка (в работе)	25
Автоматическое отключение	26
Защита от перегрева.	27
Чистка и уход	28
Программирование	30

Что делать, если ...?	31
Дополнительно приобретаемые принадлежности	33
Указания по встраиванию прибора	34
Размеры прибора и ниши для встраивания	39
КМ 5940.	39
КМ 5950.	40
Встраивание	41
Общие указания по встраиванию:	42
Электроподключение	43
Кабель подключения к электросети	45
Схема подключения	46
Сервисная служба, типовая табличка	47
Сертификат (только для РФ)	47
Гарантия качества товара	48

Описание прибора

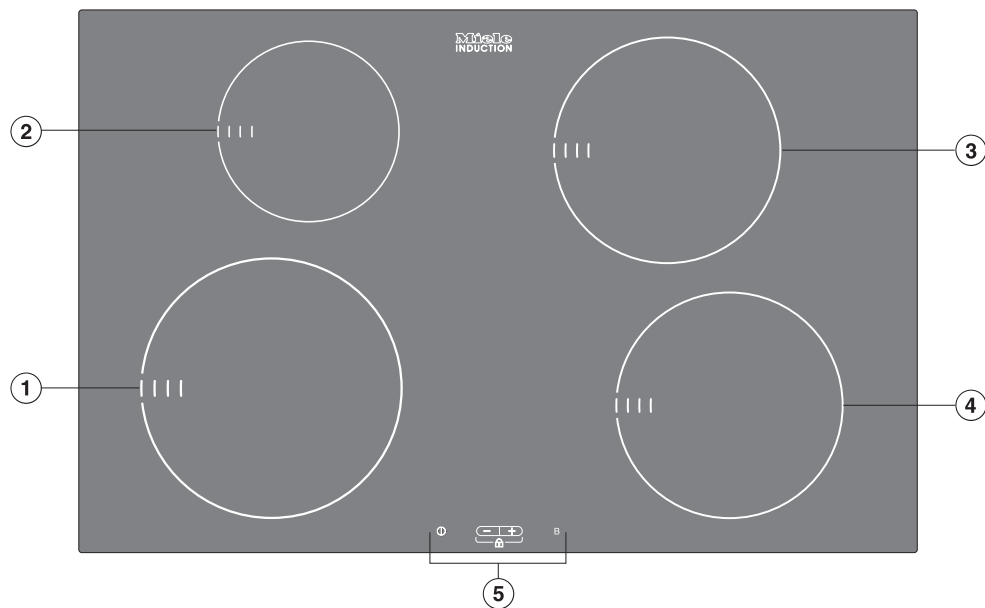
КМ 5940



①②③④ Конфорки

⑤ Панель управления

КМ 5950

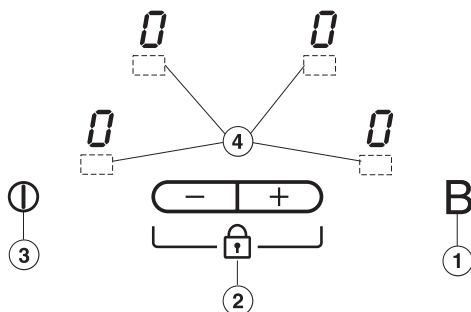


①②③④ Конфорки

⑤ Панель управления

Описание прибора

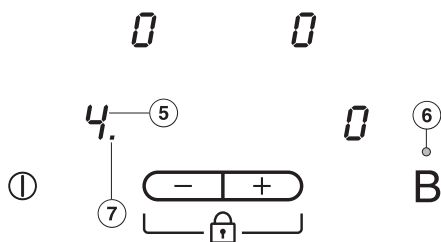
Панель управления



Сенсорные клавиши:

- ① функции Booster
- ② уровня мощности и блокировки
- ③ Вкл/Выкл варочной панели
- ④ Вкл/Выкл конфорок

Индикация у конфорок



⑤ Индикация:

- 0 = Готовность конфорки к работе
- 1 - 9 = Уровень мощности
- ≡ = Остаточное тепло
- ⎓ = Отсутствующая или неподходящая посуда (см. главу "Индукция")
- P = функция Booster
- PO и т.д. = Программа (см. главу "Программирование")
- SO и т.д. = Состояние (см. главу "Программирование")

- ⑥ Индикатор функции Booster
- ⑦ Индикатор автоматике закипания, например, передней левой конфорки

Технические данные конфорок

Конфорка	KM 5940	
	от минимального до максимального Ø в см*	Мощность в Вт при 230 В**
	14 - 20	нормальная: 1850 с функцией Booster: 2500
	14 - 20	нормальная: 1850 с функцией Booster: 2500
	16 - 23	нормальная: 2300 с функцией Booster: 3200
	10 - 16	нормальная: 1400 с функцией Booster: 1800
		Всего: 7400

Конфорка	KM 5950	
	от минимального до максимального Ø в см*	Мощность в Вт при 230 В**
	16 - 23	нормальная: 2300 с функцией Booster: 3200
	10 - 16	нормальная: 1400 с функцией Booster: 1800
	14 - 20	нормальная: 1850 с функцией Booster: 2500
	14 - 20	нормальная: 1850 с функцией Booster: 2500
		Всего: 7400

* 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.

Указания по безопасности и предупреждения

Эта панель конфорок отвечает нормам технической безопасности. Однако ее ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и материальному ущербу.

Прежде чем начать эксплуатацию панели конфорок, внимательно прочтите данную инструкцию. В ней содержатся важные сведения по установке, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию прибора. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.

Бережно храните данную инструкцию и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора!

Надлежащее использование

► Используйте панель конфорок только в домашнем хозяйстве и только в тех целях, которые указаны в данной инструкции по эксплуатации.

Применение его в других целях не допустимо и может быть опасным. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования прибора.

► Лицам, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять прибором, не рекомендуется его эксплуатация без присмотра или руководства со стороны ответственного лица.

Указания по безопасности и предупреждения

Если у Вас есть дети

► Используйте электронную блокировку, чтобы дети не могли без Вашего присмотра включить прибор или изменить его установки.

► Не оставляйте без надзора детей, если они находятся рядом с панелью конфорок. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

► Дети могут пользоваться прибором без надзора взрослых, если они настолько освоили работу с ним, что могут это делать с уверенностью. Кроме того, они должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

► Во время работы прибор нагревается и остается горячим еще некоторое время после выключения. Не подпускайте детей близко к прибору, пока он не остынет настолько, что опасность получения ожога будет исключена.

► Не храните никакие предметы, которые могут представлять интерес для детей, в шкафах над или под прибором. Иначе у детей возникнет соблазн забраться на прибор. Опасность ожога!

► Следите за тем, чтобы у детей не было возможности стянуть с панели конфорок горячие кастрюли и сковородки. Разверните ручки кастрюль и сковородок в сторону столешницы, чтобы исключить опасность получения ожогов и ошпаривания!

Специальная защитная решетка, которая имеется в продаже в специализированных магазинах, позволяет предотвратить эту опасность.

► Упаковочный материал (например, пленка, стиропор) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте и утилизируйте ее, как можно быстрее.

Указания по безопасности и предупреждения

Техника безопасности

▶ Перед встраиванием проверьте панель конфорок на отсутствие внешних повреждений. Ни в коем случае не вводите в эксплуатацию поврежденный прибор. Эксплуатация поврежденной панели конфорок ставит под угрозу Вашу безопасность!

▶ Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен 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.

Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное заземление (например, удар электро-током).

▶ Перед подключением панели конфорок обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети.

Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

▶ Эксплуатируйте панель конфорок только во встроеном состоянии, чтобы была гарантирована ее надежная и безопасная работа.

▶ Ни в коем случае не вскрывайте корпус панели конфорок. Возможное касание токоведущих частей, а также изменение электрического и механического устройства прибора представляют опасность для Вас и приведут, быть может, к нарушениям в работе панели конфорок.

▶ Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только квалифицированные специалисты.

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

▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта прибора он должен быть отключен от электросети. Прибор считается отключенным от сети только в том случае, если будет выполнено одно из следующих условий:

- выключены предохранители на распределительном щитке,
 - полностью вывернуты резьбовые предохранители на электрощитке,
 - отсоединен от электросети сетевой кабель.
- Для того, чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащен сетевой вилкой, беритесь за вилку, а не за кабель.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Гарантийный ремонт панели конфорок имеет право производить только авторизованная производителем сервисная служба, в противном случае при последующей неисправности право на гарантийное обслуживание теряется.
- ▶ Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти Miele. Только при использовании этих деталей Miele гарантирует, что требования по технике безопасности будут выполнены в полном объеме.
- ▶ Если будет поврежден кабель подключения к электросети, то специалист-электрик должен заменить его специальным кабелем Тур Н 05 VV-F (в ПВХ-изоляции), который можно приобрести у изготовителя или в сервисной службе.
- ▶ Не допускается подключение панели конфорок к электросети через разветвительную розетку или удлинитель. Такие устройства не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (например, возникает опасность перегрева).
- ▶ При обнаружении дефектов, сколов или трещин на стеклокерамической поверхности не включайте панель конфорок или немедленно выключите ее. Отсоедините прибор от электросети. В противном случае существует опасность поражения током!

Надлежащая эксплуатация

- ▶ Только для лиц с кардиостимулятором: обратите внимание, что в непосредственной близости от включенного прибора возникает электромагнитное поле. Оно не оказывает негативного воздействия на работу кардиостимулятора. Однако в спорных случаях обращайтесь к изготовителю кардиостимулятора или к своему врачу.
- ▶ Электронные приборы, например, микрокалькуляторы, а также кредитные карточки и дискеты не должны находиться в непосредственной близости от включенного прибора, так как при этом возможно нарушение их функций.
- ▶ При эксплуатации прибор нагревается и остается горячим некоторое время после выключения. Только после того, как погаснет индикация остаточного тепла, пропадет опасность получения ожогов.
- ▶ Не оставляйте прибор в процессе эксплуатации без надзора! Нагрев пустых кастрюль может привести к повреждениям стеклокерамической поверхности, за которые изготовитель не несет никакой ответственности. Перегретый жир или масло могут вспыхнуть и вызвать пожар.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ В случае возгорания горячего жира или масла ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой! Потушите огонь с помощью крышки посуды, влажного кухонного полотенца и т.п.
- ▶ При работе у горячего прибора защищайте руки, используя теплоизолирующие перчатки, прихватки и т.п. Следите за тем, чтобы прихватки не были влажными, так как при этом повышается их теплопроводность, что может привести к ожогу.
- ▶ Не допускается фламбирование (поджигание блюд с использованием алкоголя) под кухонной вытяжкой. Пламя может вызвать возгорание вытяжки.
- ▶ Не используйте прибор в качестве полки. Не кладите на него ножи, вилки, ложки или другие металлические предметы. При включенном приборе, случайном включении конфорки или наличии остаточного тепла возникает опасность нагрева металлических предметов (опасность ожога). Другие предметы могут в зависимости от материала расплавиться или воспламениться. Влажные крышки могут пристать к кастрюлям. После использования всегда выключайте конфорки!
- ▶ Запрещается накрывать прибор полотенцем или защитной пленкой для плит. Прибор может быть таким горячим, что возникнет опасность возгорания.
- ▶ Не пользуйтесь посудой из пластмассы или алюминиевой фольги. При высокой температуре такая посуда плавится. Кроме того, существует опасность возникновения пожара!
- ▶ Не разогревайте на конфорках закрытые, герметичные емкости, например, консервные банки. Из-за возникновения избыточного давления банки могут лопнуть, что создает опасность травм и обваривания!
- ▶ Используйте кастрюли и сковородки только с гладким дном. Неотшлифованные днища кастрюль и сковородок поцарапают стеклокерамическую поверхность конфорки.
- ▶ Никогда не нагревайте пустую посуду, даже если это разрешено производителем посуды! По причине высокой скорости нагрева индукционной конфорки температура дна посуды может в кратчайшие сроки достичь температуры самовозгорания масла или жира.
- ▶ Содержите панель конфорок в чистоте. Соль, сахар или песчинки, например от чистки овощей, могут стать причиной появления царапин.
- ▶ Запрещается ставить горячие кастрюли и сковородки в области панели управления. Это может привести к повреждению находящейся внутри электроники.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Следите за тем, чтобы на стеклокерамическую поверхность прибора не падали какие-либо предметы или посуда. Падение даже небольших предметов (например, солонки) может вызвать появление трещин или сколов на стеклокерамической поверхности.
- ▶ Если на горячую варочную панель попали сахар, содержащая сахар пища, пластмасса и алюминиевая фольга, то необходимо выключить прибор. Затем немедленно скребите эти вещества скребком для стекла с конфорок, пока она горячая, так как иначе, при остывании, они повредят стеклокерамическую поверхность. Осторожно: опасность ожога! Затем в холодном состоянии произведите чистку конфорок.
- ▶ При пользовании электророзеткой вблизи прибора следите за тем, чтобы кабели питания других электроприборов не касались горячего прибора. Изоляция проводов может быть повреждена. Опасность поражения током!
- ▶ Прибор оснащен охлаждающим вентилятором. Если под встроенным прибором находится выдвижной ящик, для обеспечения должной вентиляции следует обратить внимание на достаточное расстояние между содержимым выдвижного ящика и нижней стороной прибора. Не следует хранить в выдвижном ящике острые или мелкие предметы, а также бумагу. Через вентиляционные щели они могут попасть или всосаться в корпус прибора и повредить вентилятор или помешать охлаждению прибора.
- ▶ Если под прибором находится выдвижной ящик, то в нем не должны храниться аэрозоли, легковоспламеняемые жидкости и горючие материалы. Если в ящике имеются лотки для столовых приборов, то они должны быть изготовлены из жаростойких материалов.
- ▶ Металлические предметы, которые хранятся в выдвижном ящике под панелью конфорок, при длительной эксплуатации прибора на высоких ступенях нагрева могут стать горячими.
- ▶ Пищу следует разогревать до полной готовности. В случае, если в пище имеются бактерии, они уничтожаются только под воздействием достаточно высоких температур в течение определенного времени.
- ▶ 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).

Производитель прибора не несет ответственность за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и предупреждений.

Ваш вклад в охрану окружающей среды

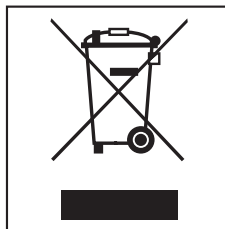
Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, безопасны для окружающей среды и поэтому подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов.

Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором.



Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

До момента отправления в утилизацию отслуживший прибор должен храниться в недоступном для детей месте.

Приклейте типовую табличку прибора (прилагается к комплекту документации) на специально предусмотренное для этого место в главе "Типовая табличка".

Первая чистка

Удалите, если имеется, защитную пленку и наклейки.

Перед первым включением протрите Ваш прибор сначала влажной салфеткой, после чего протрите его насухо.

Для чистки стеклокерамических поверхностей не пользуйтесь моющими средствами, так как они оставляют стойкие голубоватые пятна.

Ввод в эксплуатацию

Только для варочных панелей со скошенным краем (с отшлифованным стеклянным бортиком):
В первые дни после монтажа возможно технически обусловленное образование небольшого зазора между варочной панелью и столешницей, который уменьшится в процессе эксплуатации. Наличие этого зазора не оказывает отрицательного влияния на электрическую безопасность прибора.

При первом вводе прибора в эксплуатацию может появляться неприятный запах, а в некоторых случаях - испарения. При каждом последующем включении прибора запах будет уменьшаться и в конце концов полностью исчезнет.

Образование запаха и возможное появление испарений не свидетельствует о неисправности прибора или неправильном его подключении. Они не наносят вреда здоровью.

Индукция

Принцип действия

Под индукционной конфоркой находится индукционная катушка. При включении конфорки эта катушка начинает вырабатывать магнитное поле, которое воздействует непосредственно на днище кастрюли и нагревает его. Конфорка нагревается лишь за счет тепла, которое отдает кастрюля.

Конфорки с индукционным нагревом работают только в том случае, если на них установлена посуда с намагничивающимся дном (см. главу "Кухонная посуда").

Функция индукции автоматически учитывает размер находящейся на конфорке посуды, т.е. индукционный нагрев работает только в области конфорки, накрытой днищем кастрюли.

Конфорка **не работает**,

- если она включена без посуды или с неподходящей посудой (с ненамагничивающимся дном).
- если диаметр днища используемой посуды слишком мал.
- если снять посуду с включенной конфорки.

В этом случае на соответствующем индикаторе конфорки мигает символ \mathcal{U} попеременно с \mathcal{V} или установленным значением уровня мощности.

Если в течение 3 минут на конфорку будет установлена подходящая посуда, \mathcal{U} погаснет и Вы сможете продолжать процесс, как обычно.

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

Не используйте прибор в качестве полки для ножей, вилок, ложек или других металлических предметов. При включенном приборе, случайном включении конфорки или наличии остаточного тепла возникает опасность нагрева металлических предметов (опасность ожога).

После использования всегда выключайте конфорки.

Шумы

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

- Гудение может возникать при работе прибора с высокой мощностью. Оно будет слышно слабее или исчезнет, если понизить уровень мощности.
- Потрескивание возникает при использовании посуды, дно которой изготовлено из различных материалов (например, многослойное дно типа "сэндвич").
- Свист может появиться, если зависящие друг от друга конфорки (см. главу "Функция Booster") одновременно работают с самой высокой мощностью и на них установлена посуда с дном, изготовленным из различных материалов (например, многослойное дно типа "сэндвич").
- Короткие металлические звуки могут появляться при коммутационных процессах в электронике, особенно при работе прибора с низкой мощностью.

Для повышения долговечности электроники прибор оснащен вентилятором охлаждения. При интенсивной эксплуатации прибора вентилятор включается, при этом Вы слышите жужжание. Вентилятор может продолжать работать и после выключения прибора.

Индукция

Кухонная посуда

Вид посуды

Подходит кухонная посуда из:

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

Не подходит кухонная посуда из:

- нержавеющей стали с дном из немагнитиваемого материала
- алюминия, меди
- стеклокерамики, фаянса

Если Вы не уверены, подходит ли кастрюля или сковорода для индукционного нагрева, то Вы можете это проверить, подержав магнит у дна посуды. Если магнит будет прилипать, значит посуда подходит.

Учитывайте, что эксплуатационные особенности дна посуды могут оказывать влияние на равномерность процесса приготовления.

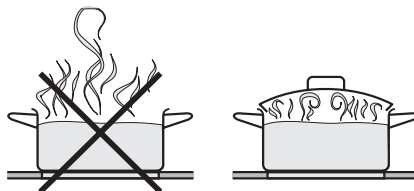
Размер посуды

Для оптимального использования конфорки следует выбирать кастрюлю такого размера, чтобы она помещалась между внутренней и внешней маркировкой конфорки. Если диаметр кастрюли будет больше внутренней маркировки, то возможно, что индукция не будет работать. Конфорка будет реагировать так, как будто на нее не установлена посуда.

Учитывайте, что для кастрюль и сковород часто указывается максимальный (верхний) диаметр. Важное значение имеет однако диаметр дна (как правило, меньшего размера).

Совет по экономии электроэнергии

По возможности готовьте пищу только в закрытых кастрюлях и сковородах. Это предотвращает излишнюю потерю тепла во время приготовления.



открыто

закрыто

Сенсорные клавиши

Панель управления Вашей стеклокерамической варочной панели оснащена электронными сенсорными клавишами, которые реагируют на касание их пальцами.

Управление конфорками производится касанием пальцем соответствующих сенсорных клавиш.

Каждое срабатывание сенсорной клавиши подтверждается звуковым сигналом.

На панели управления не должно быть загрязнений и посторонних предметов. В противном случае сенсорные клавиши не будут реагировать на касание пальцем или может произойти непредусмотренный процесс, например, автоматическое выключение варочной панели (см. главу "Защитное отключение").

Ни в коем случае не ставьте горячую кухонную посуду на панель управления. Расположенная под панелью управления электроника может выйти из строя.


Управление


Включение

Включите сначала варочную панель, а затем нужную конфорку.

Не оставляйте прибор в процессе эксплуатации без надзора!

Включение варочной панели


- Коснитесь сенсорной клавиши Вкл/Выкл .

На индикаторах всех конфорок появится . Если не происходит дальнейшая настройка, то через несколько секунд варочная панель автоматически выключается в целях безопасности.

Включение конфорки

- Коснитесь кратко один раз зоны под индикатором нужной конфорки.

На индикаторе конфорки замигает .

- Пока мигает , установите касанием сенсорных клавиш - или + уровень мощности между *1* und *9*.

Если Вы при этом начинаете с касания -, то Вы выбираете режим приготовления **с** автоматикой закипания (см. главу "Автоматика закипания"). Если Вы начинаете с касания +, то Вы выбираете режим приготовления **без** автоматик закипания.

Значение установленного уровня мощности мигает несколько секунд, затем оно горит постоянно.

Если Вы захотите изменить установленный уровень мощности, необходимо сначала один раз кратко коснуться зоны под индикатором нужной конфорки. Затем Вы сможете изменить уровень мощности с помощью - и +.

Диапазоны регулировки мощности

Процесс	Диапазон регулировки*
Растапливание сливочного масла Растворение желатина	1 - 2
Разогрев небольшого количества жидкости Поддержание в теплом виде блюд, которые легко пригорают Замачивание риса Размораживание овощей, замороженных блоком	3
Разогрев жидких и полутвердых блюд Приготовление кремов и соусов, например, винного крема или белого соуса по-голландски Приготовление каши на молоке Приготовление омлета и глазуньи без корочки Тушение фруктов	4
Размораживание глубокозамороженных продуктов Тушение овощей, рыбы Замачивание зерна	5
Варка большого количества продуктов, например, для густого супа Замачивание макаронных изделий	6
Щадящая жарка (не в разогретом жире) мяса, шницеля, сарделек, глазуньи	7
Выпечка картофельного пудинга, пончиков, оладьев	8
Кипячение большого количества жидкости Начало основной варки	9

* В таблице приведены ориентировочные данные, рассчитанные на обычные порции для 4 человек. При использовании высоких кастрюль, при варке без крышки больших порций продуктов устанавливается более высокий уровень мощности. Для приготовления меньшего количества продуктов выбирается более низкий уровень мощности.

Управление

Автоматика закипания

При активизации автоматике закипания конфорка нагревается автоматически на самом высоком уровне мощности (форсированный нагрев), после чего мощность снижается до заданного Вами уровня.

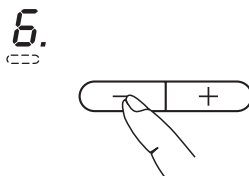
Длительность форсированного нагрева зависит от выбранного Вами уровня мощности для основного приготовления (см. таблицу).

Если во время форсированного нагрева кухонная посуда будет снята с конфорки, то работа функции автоматике закипания будет прервана. Она продолжится, если в течение 3 минут посуда будет снова установлена на конфорку.

Уровень мощности для основной варки	Время форсированного нагрева в минутах и секундах (прим.)
1	0 : 15
2	0 : 15
3	0 : 25
4	0 : 50
5	2 : 00
6	5 : 50
7	2 : 50
8	2 : 50
9	-

Включение автоматике закипания

■ Пока на индикаторе конфорки мигает 0, касайтесь сенсорной клавиши - до тех пор, пока не появится нужный уровень мощности для основной варки, например, 5.



Во время форсированного нагрева справа от значения уровня мощности для основной варки горит индикатор в виде точки. По завершении нагрева он погаснет.

Во время форсированного нагрева уровень мощности для основной варки можно уменьшить или увеличить с помощью - или +. Время форсированного нагрева соответственно также изменится.

Функция Booster

Все конфорки оснащены функцией Booster.

Функция Booster увеличивает мощность конфорки, чтобы можно было быстро нагреть большое количество, например, воды для варки лапши.

При подключении функции Booster конфорки в течение 10 минут работают при повышенной мощности на уровне 9.

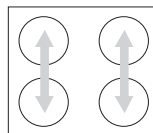
Функцию Booster можно включить только на двух конфорках одновременно, соответственно на левой и правой конфорках.

Если функция Booster включается, когда

- не выбран никакой уровень мощности, то по окончании работы функции Booster или при преждевременном выключении происходит автоматическое переключение на уровень мощности 9;
- выбран какой-либо уровень мощности, то по окончании работы функции Booster или при преждевременном выключении мощность автоматически переключается на уровень, выбранный перед этим.

Если во время работы функции Booster кухонная посуда будет снята с конфорки, то выполнение этой функции будет прервано. Оно будет продолжено спустя 3 минуты после того, как кухонная посуда опять появится на конфорке.

Повышенная мощность при выполнении функции Booster может быть обеспечена только за счет того, что при этом часть мощности будет отводиться от другой конфорки. Поэтому соответственно две конфорки связаны друг с другом (объединены в сеть), как изображено на рисунке:



Включение функции Booster вызывает следующее:

- отключается автоматика закипания, если она активирована, у связанных друг с другом конфорок;
- у связанной конфорки снижается уровень мощности.

Включение функции Booster

- Коснитесь сенсорной клавиши соответствующей конфорки.
- Коснитесь сенсорной клавиши **B**.

На индикаторе конфорки начинает мигать **P** и загорается индикатор функции Booster.

Через несколько секунд индикация "P" горит постоянно, и индикатор функции Booster гаснет.

Выключение функции Booster


- Коснитесь сенсорной клавиши соответствующей конфорки.
- Коснитесь сенсорной клавиши **B** или - соответствующей конфорки.

Управление

Выключение и индикатор остаточного тепла

Выключение конфорки

- 2 раза коснитесь сенсорной клавиши соответствующей конфорки.

На индикаторе конфорки несколько секунд будет мигать . Если конфорка еще горячая, то сразу после этого загорится индикатор остаточного тепла.



Выключение варочной панели

- Коснитесь сенсорной клавиши Вкл/Выкл .

При этом выключаются все конфорки. На индикаторе еще горячей конфорки появляется индикация остаточного тепла.

Штрихи индикации остаточного тепла будут гаснуть один за другим по мере остывания конфорок. Последний штрих погаснет только к тому моменту, когда прикосновение к конфоркам будет безопасным.

Индикация остаточного тепла включается также, если на выключенную конфорку поставить горячую посуду.

Не прикасайтесь к конфоркам и не кладите на них чувствительные к нагреву предметы, пока горит индикация остаточного тепла.

Опасность возгорания и получения ожогов!

Блокировка (в работе)

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

Блокировку можно активизировать как у выключенной варочной панели, так и в процессе эксплуатации.

Если активизировать блокировку у **выключенной варочной панели**, то включить панель будет невозможно (до выключения блокировки).

Если блокировка будет активизирована **в процессе эксплуатации**, то прибором можно будет управлять лишь **с ограничениями**:

- уровни мощности конфорок уже нельзя будет изменить;
- конфорки и всю варочную панель можно только выключить, после чего, однако, уже нельзя включить снова.

У панели конфорок с включенной блокировкой подтверждающий сигнал при нажатии сенсорных клавиш звучит немного дольше, чем обычно.

При перебоях в сети электропитания блокировка выключается.

Активизация

- Касайтесь одновременно сенсорных клавиш - и + до тех пор, пока не зазвучит сигнал.

Выключение

- Касайтесь одновременно сенсорных клавиш - и + до тех пор, пока не зазвучит сигнал.

Функции безопасности

Автоматическое отключение

Ваша панель конфорок оснащена автоматическим отключением.

При слишком продолжительной эксплуатации

Если какая-либо конфорка включена и нагревается необычно долгое время (см. таблицу) без изменения уровня мощности, то происходит ее автоматическое отключение и загорается индикация соответствующего символа остаточного тепла.


Если Вы снова захотите пользоваться конфоркой, включите ее обычным образом.

Уровни мощности	Максимальная продолжительность эксплуатации в часах
1	10
2	10
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1

При перекрытии сенсорных клавиш

Если одна или несколько сенсорных клавиш остаются перекрытыми более 10 секунд, например, при нажатии пальцем, выкипании пищи или помещении на клавиши какого-либо предмета, то панель конфорок автоматически отключается.

Одновременно на индикаторах еще горячих конфорок появляется индикация остаточного тепла.

- Очистите панель управления или удалите мешающие предметы.
- Снова включите варочную панель с помощью сенсорной клавиши ВКЛ / ВЫКЛ . После этого варочной панелью можно пользоваться, как обычно.

Защита от перегрева

Все индукционные катушки и система теплоотвода электроники оснащены защитой от перегрева. Прежде чем катушки или система теплоотвода перегреются, защита от перегрева примет для соответствующей конфорки или всей панели конфорок одну из следующих мер:

- прерывается работа включенной функции Booster,
- установленная мощность снижается на более низкую ступень,
- если это касается индукционной катушки, то соответствующая конфорка автоматически отключается.

Только когда индукционная катушка достаточно охладится, Вы сможете снова пользоваться ею, как обычно.

- если это касается системы теплоотвода, то соответствующие конфорки автоматически отключаются.


Только когда система теплоотвода достаточно охладится, Вы сможете снова пользоваться всеми конфорками, как обычно.

К срабатыванию защиты от перегрева могут привести следующие условия:

- нагревается пустая посуда,
- жир или масло нагреваются при высокой мощности,
- нижняя сторона прибора плохо проветривается.

Если защита от перегрева снова срабатывает несмотря на принятые меры, обратитесь в сервисную службу.

Чистка и уход

 Запрещается использовать для чистки прибора пароструйный очиститель. Пар может попасть на токоведущие детали и вызвать короткое замыкание.

Чистите весь прибор после каждого использования. Перед чисткой дайте прибору остыть.

После каждой влажной чистки вытирайте прибор насухо, чтобы избежать появления накипи.

Для того чтобы избежать повреждений поверхностей, ни в коем случае не используйте для чистки

- чистящие средства, содержащие соду, щелочи, аммиак, кислоту или хлориды,
- чистящие средства для удаления накипи,
- пятновыводители и средства для удаления ржавчины,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, наждаки,
- чистящие средства, содержащие растворители,
- средства для чистки посудомоечных машин,
- аэрозоли для чистки гриля и духовых шкафов,
- чистящие средства для стекла,
- абразивные грубые щетки и губки, например, предназначенные для чистки кастрюль, или губки, в которых от предыдущего использования могут содержаться остатки абразивных средств.
- остроконечные предметы (чтобы не повредить уплотнители между стеклокерамикой и рамой или между рамой и столешницей).

Стеклокерамика

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

В заключение почистите панель с помощью специального чистящего средства для стеклокерамики и нержавеющей стали (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности") и чистой салфетки. Не наносите средство на горячую поверхность панели, так как иначе могут появиться пятна. Обращайте внимание на данные производителя средства.

В завершение протрите панель конфорок влажной салфеткой, а затем вытрите ее насухо. Проследите за тем, чтобы удалить все остатки чистящего средства. Эти остатки могут пригореть во время последующего процесса приготовления и повредить стеклокерамику.

Пятна от известкового налета, воды и остатки алюминия (пятна с металлическим отливом) можно удалить с помощью чистящих средств для стеклокерамики и нержавеющей стали.

Если на горячую варочную панель попали **сахар, пластмасса или алюминиевая фольга**, то необходимо выключить прибор. Затем **немедленно** соскребите эти вещества скребком для стекла с конфорки, пока она горячая. Осторожно: опасность ожога!

Затем произведите чистку конфорки в холодном состоянии, как описано ранее.

Программирование

Вы можете изменить настройки Вашего прибора.

- При выключенном состоянии ватрочной панели касайтесь **одновременно** клавиши Вкл/Выкл панели ① и клавиши функции Booster **B** до тех пор, пока на индикаторе конфорок не появятся буквы **P** (программа) и **S** (состояние) и цифры. Они покажут действующую настройку.

Установка программы:

- Коснитесь сенсорной клавиши **передней левой** конфорки.

Начнет мигать соответствующая цифра.

- Установите касанием сенсорных клавиш- или **+** желаемую программу.

Установка состояния программы:

- Коснитесь сенсорной клавиши **передней правой** конфорки.

Начнет мигать соответствующая цифра.


- Установите касанием сенсорных клавиш - или **+** нужное состояние программы.

Чтобы **сохранить** новые установки, коснитесь и держите нажатой сенсорную клавишу **B** до тех пор, пока не погаснут индикаторы.

Если Вы **не хотите сохранять** изменения установок, коснитесь и держите нажатой сенсорную клавишу **B** до тех, пока не погаснут индикаторы.

Программа	Состояние*	Установка
P 0 Демо-режим и заводская установка	S 0	Демо-режим включен
	S 1	Демо-режим выключен
	S 9	Восстановление заводской установки
P 1 Сигнал подтверждения при касании клавиши	S 0	выкл.
	S 1	вкл.

* Состояние, являющееся заводской установкой, выделено жирным шрифтом.

 Ремонт электроприборов имеют право производить только квалифицированные специалисты по электромонтажу. Неправильно выполненные ремонтные работы могут стать причиной серьезной опасности для пользователя.

... при работе новой варочной панели происходит образование запаха и испарений?

Образование запаха и возможное появление испарений не свидетельствует о неисправности прибора или неправильном его подключении. Они не наносят вреда здоровью.

Что делать, если ...

... варочная панель или конфорки не включаются?

Проверьте,

- используется ли подходящая кухонная посуда.
- не включена ли электронная блокировка.
Выключите ее (см. главу "Блокировка").
- не сработал ли предохранитель на распределительном щитке.

Если вышеуказанные факторы не являются причиной проблемы, отключите прибор примерно на 1 минуту от электросети. Для этого

- выключите соответствующий предохранитель или полностью выверните предохранитель с плавкими вставками или
- выключите УЗО (защитное устройство от перепадов напряжения).

Если после повторного включения / ввертывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удастся устранить, то обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.

... варочную панель можно включить и выполнить установки, однако конфорки не нагреваются?

Проверьте, может быть, прибор находится в режиме демонстрации (см. главу "Программирование").

... на индикаторе конфорки появляется \cup ?

Проверьте,

- не включена ли непреднамеренно пустая конфорка,
- подходит ли установленная на конфорку посуда для индукционного нагрева и достаточный ли у нее размер (см. главу "Кухонная посуда").

... автоматически выключается отдельная конфорка или вся панель конфорок?

Сработало устройство защитного отключения или защита от перегрева (см. главы "Защитное отключение", "Защита от перегрева").

Что делать, если ...?

... возникла одна из следующих неполадок:

- Преждевременно автоматически прерывается работа функции Booster.
- Установленная мощность снижается на более низкую ступень.
- Конфорка работает при установленном уровне мощности не так, как обычно.

Сработало устройство защиты от перегрева (см. главу "Защита от перегрева").

... при включенной автоматике закипания пища, находящаяся в посуде, не доводится до кипения?

Это может происходить в случае, если

- готовится большая порция продуктов,
- кухонная посуда плохо проводит тепло.

Выбирайте более высокий уровень мощности для основной варки или начинайте готовить при максимальном уровне мощности, а затем уменьшайте мощность вручную.

... охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения прибора?

Это не неполадка! Вентилятор работает до тех пор, пока прибор не охладится, после чего автоматически выключается.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

При разработке к приборам Miele предъявляются требования, чтобы они обеспечивали максимально возможные результаты и в течение как можно более долгого времени доставляли удовольствие их владельцам. Чтобы достичь этой цели, должны, однако, идеально сочетаться все факторы. Поэтому Miele составила обширный ассортимент принадлежностей, которые идеально гармонируют с нашими приборами.

Продукты по уходу также подобраны для соответствующих приборов.

Вы можете заказать эти продукты по Интернету.



Вы можете также приобрести эти средства в сервисной службе и фирменных магазинах Miele.

Посуда для варки и жарения

Кастрюли различного размера

Сковорода для жарения в масле на сильном огне с крышкой

Сковорода с антипригарным покрытием

Сковорода WOK

Жаровня

Продукты по уходу

Средство для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали 250 мл

Удаляет устойчивые загрязнения, пятна извести и алюминиевые следы.

Универсальная салфетка из микрофибры

Удаляет следы от пальцев и легкие загрязнения.

Указания по встраиванию прибора

Для того, чтобы избежать повреждений прибора, разрешается его встраивание только после монтажа навесных шкафов и вытяжки.

▶ Срезы шпона столешницы должны быть обработаны жаростойким клеем (100 °С) для предотвращения их отслаивания или деформации. Уголки между стеной и столешницей должны быть жаростойкими.

▶ Размещение и подключение этого прибора на нестационарных объектах (например, на судах) должно быть выполнено только специализированной организацией/специалистами, если они обеспечат условия для безопасной эксплуатации этого прибора.

▶ Встраивание варочной панели над холодильниками, посудомоечными машинами, а также стиральными и сушильными машинами не допускается.

▶ Эту панель конфорок можно встраивать только над плитами и духовыми шкафами, которые оснащены системой охлаждения испарений.

▶ Необходимо убедиться, что после встраивания сетевой кабель варочной панели не соприкасается с ее нижней поверхностью и не подвергается механическим нагрузкам.

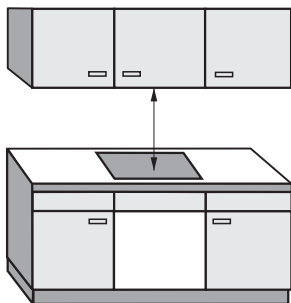
▶ Необходимо строго соблюдать безопасные расстояния, приведенные на следующих страницах.

▶ Не используйте никакие герметики, кроме случаев, когда это обязательно требуется. Уплотняющая лента прибора обеспечивает достаточную герметизацию между прибором и столешницей (см. главу "Общие указания по встраиванию").

Все размеры указаны в мм.

Указания по встраиванию прибора

Безопасное расстояние сверху прибора



Если для размещения различных приборов под вытяжкой, например, горелки WOK и электрической панели конфорок, в инструкции по эксплуатации и монтажу указаны разные безопасные расстояния, рекомендуется выбирать большее из них.

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

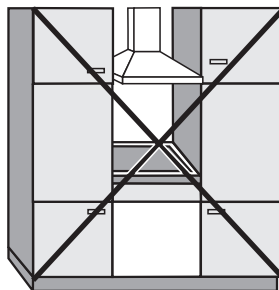
Указания по встраиванию прибора

Безопасное расстояние с боковых сторон прибора / сзади

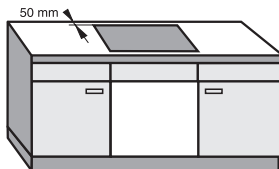
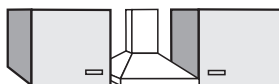
При встраивании варочной панели с одной ее боковой стороны и сзади могут находиться стенки мебели или помещения любой высоты, с другой стороны не должен находиться предмет мебели или прибор, превышающий по высоте варочную панель (см. рисунки).

Необходимо соблюдать следующие минимальные безопасные расстояния:

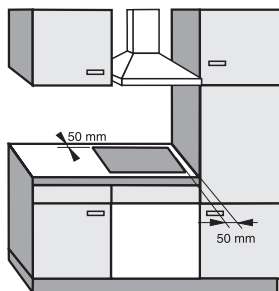
- 50 мм справа или слева от выреза в столешнице до стоящей рядом мебели (например, высокого шкафа).
- 50 мм от выреза в столешнице до задней стенки.



Не разрешается!



Настоятельно рекомендуется!



Не рекомендуется!

Безопасное расстояние снизу

Чтобы обеспечить вентиляцию прибора, необходимо соблюдать минимальное расстояние снизу от прибора до духового шкафа, промежуточной перегородки или выдвижного ящика.

Минимальное расстояние от нижнего края панели конфорок до

- верхнего края **духового шкафа** должно составлять **15 мм**.
- верхнего края **промежуточной перегородки** должно составлять **15 мм**.
В задней части перегородки для проведения кабеля сетевого питания следует предусмотреть воздушный зазор 10 мм.
- дна **выдвижного ящика** должно составлять **75 мм**.

Указания по встраиванию прибора

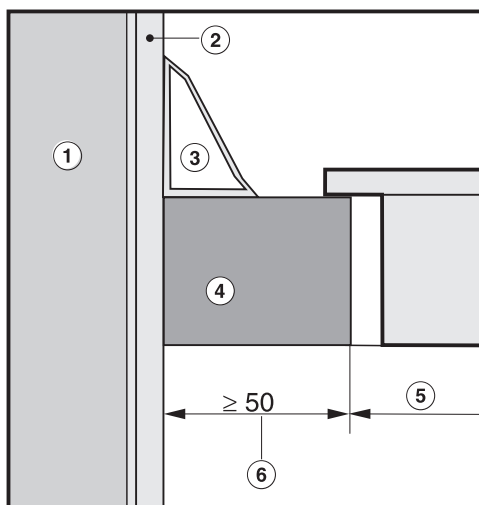
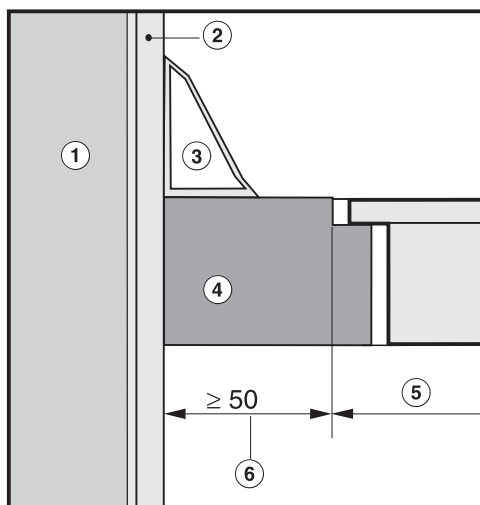
Безопасное расстояние при облицовке ниши

Между облицовкой ниши и вырезом в столешнице должно быть соблюдено минимальное расстояние 50 мм.

Это расстояние необходимо только в том случае, если облицовка ниши изготовлена из дерева или других горючих материалов. При использовании негорючих материалов (металла, керамической плитки и т.п.) этот размер может быть сокращен на толщину материала облицовки. Из-за воздействия высоких температур может происходить разрушение материалов или изменение их свойств.

Панели конфорок на одном уровне со столешницей

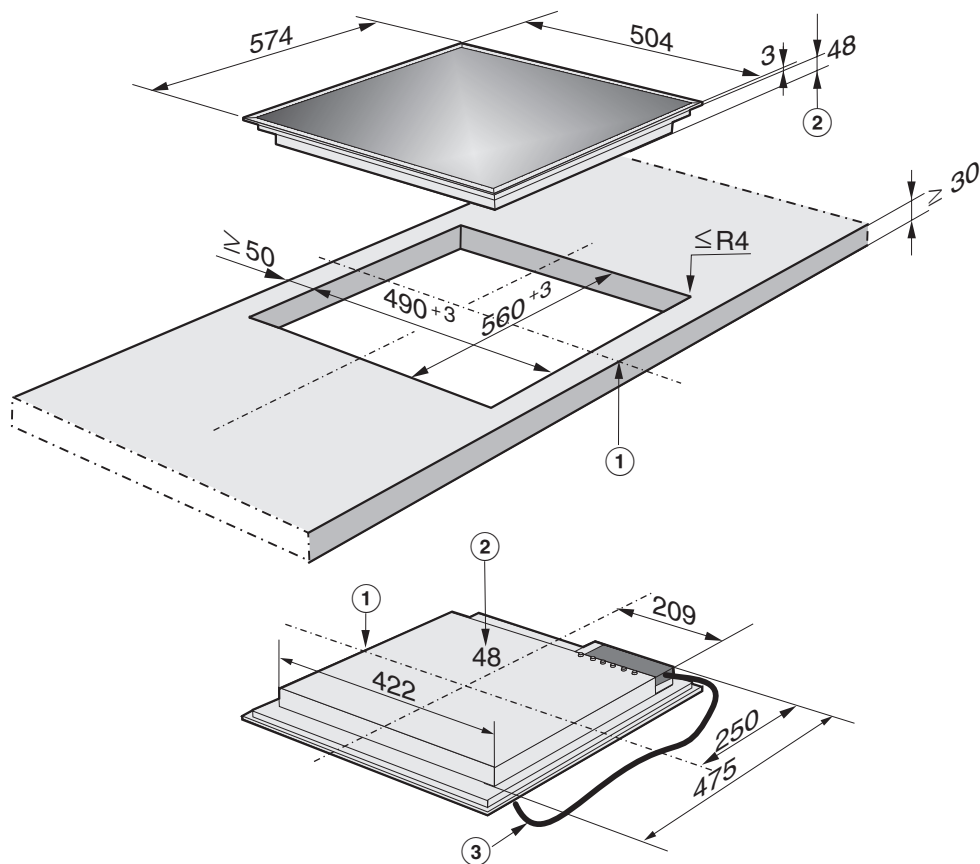
Панели конфорок с рамой / со скошенным краем



- ① Кирпичная или каменная кладка
- ② Облицовка ниши
- ③ Уголок между стеной и столешницей
- ④ Столешница
- ⑤ Вырез в столешнице
- ⑥ 50 мм - минимальное расстояние

Размеры прибора и ниши для встраивания

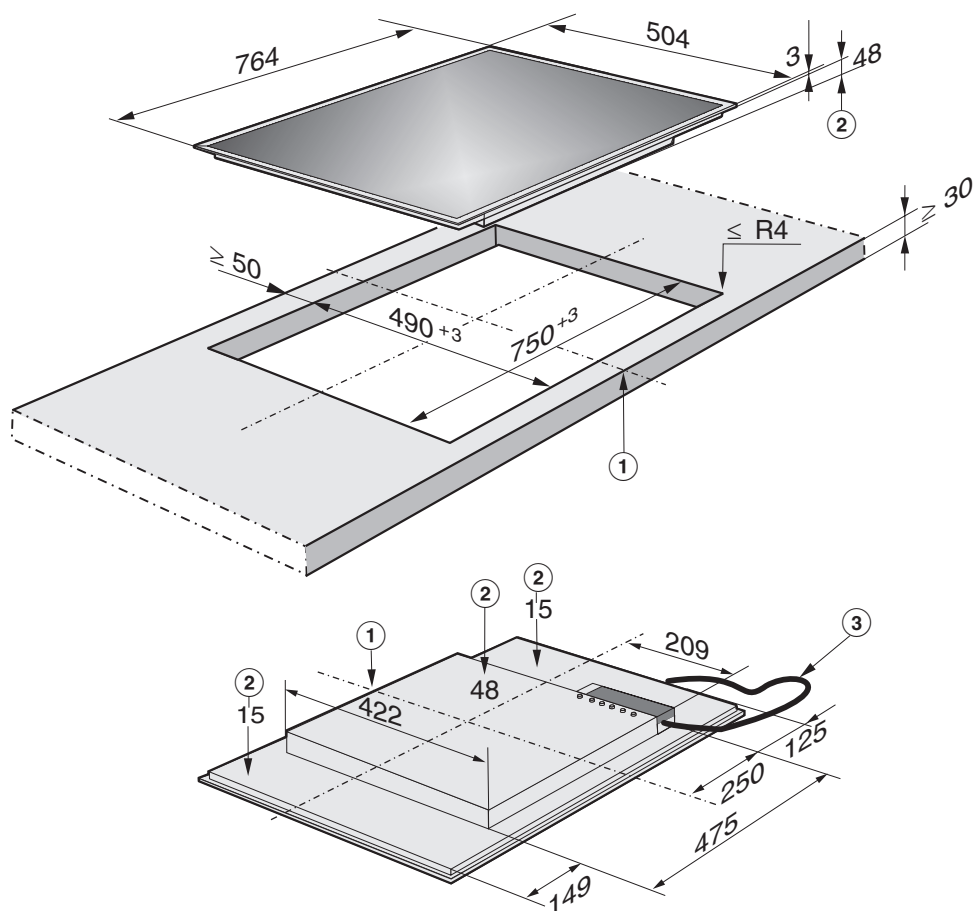
КМ 5940



- ① Передняя сторона
- ② Высота встраивания
- ③ Сетевой кабель, длина 1440 мм

Размеры прибора и ниши для встраивания

КМ 5950



- ① Передняя сторона
- ② Высота встраивания
- ③ Сетевой кабель, длина 1440 мм

Подготовка столешницы

- Изготовьте вырез в столешнице по чертежу.
Обратите внимание на **минимальное расстояние** до **задней стенки**, а также справа или слева до **боковой стенки**.
См. главу "Указания по встраиванию прибора".
- Заделайте поверхности срезов у столешниц из дерева специальным лаком, силиконовым каучуком или литевой смолой для предотвращения разбухания от влаги. Используемые материалы должны быть устойчивыми к нагреву.

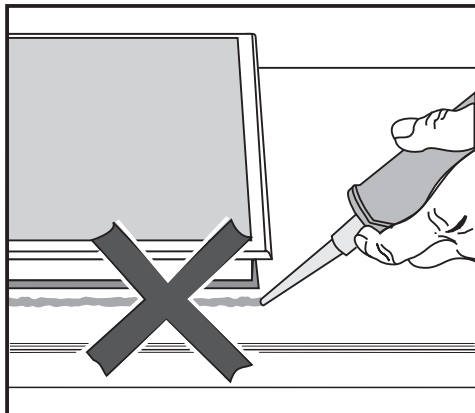
Если при встраивании обнаружится, что углы уплотнения рамки плохо прилегают к столешнице, то радиусы на углах $\leq R4$ можно осторожно обработать лобзиком.

Для встраивания не понадобятся зажимные пружины, так как благодаря уплотнительной ленте обеспечивается устойчивое положение варочной панели в столешнице. Зазор между рамкой и столешницей через некоторое время уменьшится.

Встраивание варочной панели

- Пропустите сетевой кабель варочной панели через вырез в столешнице вниз.
- Положите варочную панель по центру в вырез. Проследите за тем, чтобы уплотнение панели конфорок лежало на столешнице. Только так будет обеспечена герметичность со всех сторон. Не применяйте никакие герметики.
- Подключите варочную панель.
- Проверьте работу варочной панели.

Общие указания по встраиванию:



Не используйте никакие герметики, кроме случаев, когда это обязательно требуется. Уплотняющая лента под краем верхней части прибора обеспечивает достаточную герметизацию между прибором и столешницей.

Герметик ни в коем случае не должен попадать между рамкой верхней части варочной панели и столешницей!

В этом случае демонтаж панели при сервисном обслуживании будет затруднен, рамка / столешница могут быть повреждены.

Подключение прибора к электросети и замену соединительного провода поручайте квалифицированному электрику, который хорошо знает и тщательно соблюдает требования действующих в стране инструкций предприятий электроснабжения и дополнения к ним.

Производитель обращает Ваше внимание на то, что он не несет ответственности за непосредственное или косвенное причинение ущерба, вызванное неправильным встраиванием или подключением прибора.

Производитель также не несет ответственности за ущерб, причиной которого стало отсутствующее или оборванное защитное заземление на месте монтажа (например, в случае поражения электротоком).

После проведения монтажа необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токоведущим деталям!

Общая мощность:

см. типовую табличку

Параметры подключения и предохранитель

Необходимые **параметры подключения** Вы можете найти на **типовой табличке**.

Они должны совпадать с характеристиками электросети.

Фазное напряжение AC 230 В / 50 Гц
Аппарат защиты от токов перегрузки
16 А

Характеристика срабатывания - тип
В или С

Данные о возможностях подключения Вы можете найти в схеме подключения.

Устройство защитного отключения

Для повышения безопасности рекомендуется использовать в приборе устройство защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА. УЗО с током отключения ≤ 100 мА срабатывает, если прибор долгое время остается невключенным.

Электроподключение

Устройства отключения от сети

Необходимо обеспечить одновременное **отключение всех полюсов** прибора от сети с помощью **размыкающих устройств!** (В отключенном состоянии **воздушный 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

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

- **Предохранители с плавкими вставками:**
Полностью выверните защитные пробки с плавкими вставками.
или:
- **Автоматические резьбовые предохранители:**
Нажмите контрольную (красную) кнопку так, чтобы выскочила средняя (черная) кнопка. или:
- **Встроенные автоматические предохранители:**
(линейный защитный автомат, тип В или С!): переставить тумблер с 1 (Вкл) на 0 (Выкл). или:
- **Устройство защитного отключения УЗО**
(защита от перепадов напряжения в сети) Переключите главный выключатель с 1 (Вкл) на 0 (Выкл) или нажмите контрольную клавишу.

После отключения от электросети следует обеспечить защиту от повторного включения прибора.

Кабель подключения к электросети

Прибор следует подключать к электросети с помощью специального кабеля тип H 05 VV-F (в ПВХ-изоляции) соответствующего поперечного сечения согласно схеме подключения.

Данные о возможностях подключения Вы можете найти в схеме подключения.


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

Замена кабеля сетевого питания

При замене кабеля сетевого питания можно использовать только специальный кабель типа H 05 VV-F (в ПВХ-изоляции), который можно приобрести у изготовителя или в сервисной службе.

Замену кабеля сетевого питания может производить только квалифицированный электрик, который точно знает и тщательно выполняет все принятые в данной стране предписания и дополнительные предписания местной энергоснабжающей компании.

Необходимые параметры подключения Вы найдете на типовой табличке прибора.

Защитный провод должен быть привинчен к промаркированному зажиму .

Дополнительно для Украины

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".

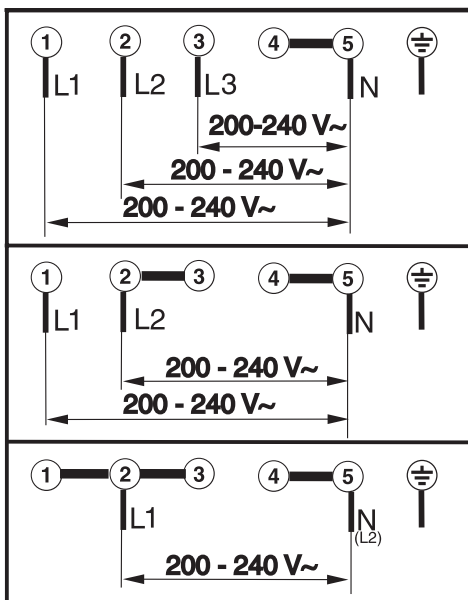
Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением (занулением). Если Ваша сеть не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Электроподключение

Схема подключения



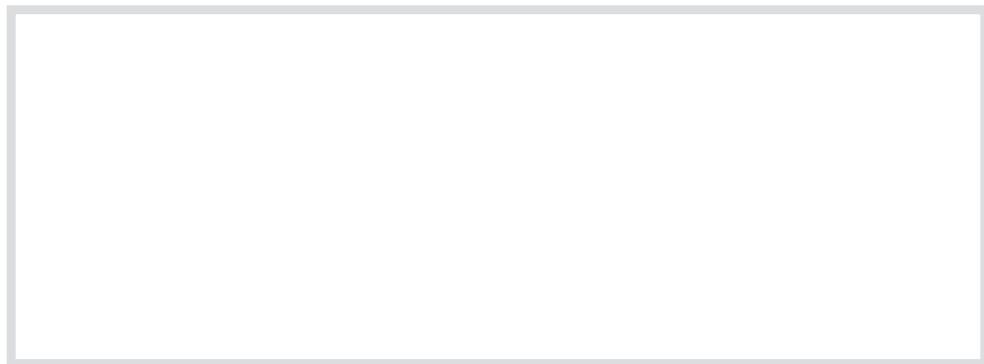
Сервисная служба, типовая табличка

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

Телефоны и адреса сервисных центров Miele Вы найдете в главе "Гарантия качества товара".

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

Приклейте здесь прилагаемую типовую табличку. Проследите, чтобы указанная в ней модель прибора совпадала с данными на титульной странице инструкции по эксплуатации.



Сертификат (только для РФ)

РОСС DE.АЮ64.В17576
с 18.04.2008 по 17.04.2011

Соответствует требованиям
ГОСТ Р 52161.2.6-2006,
ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р.4),
ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р.5,7),
ГОСТ Р 51317.3.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.3-99

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на изделие составляет 24 месяца, но не более 36 месяцев со дня его производства. При условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

В течение указанного 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. Обращаем Ваше внимание на то, что начало исчисления гарантийного срока зависит от правильного заполнения сведений о продаже и, для изделий, требующих специальной установки и подключения, сведений об установке и подключении. Требуйте заполнения!

Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате изделия и услуг по его установке и подключению.

Внимание! Изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет узнать точную дату производства изделия.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы, оговоренные в настоящей Инструкции, по регулировке, чистке, замене расходных материалов и прочему уходу за изделием;
- расходные материалы (фильтры, мешки-пылесборники и т.п.).

По всем вопросам технического обслуживания или приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие, или в один из сервисных центров Miele.

Контактная информация о Miele

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Сервисные центры Miele:

ООО Миле СНГ

129164 Москва

Зубарев пер., 15-1

Тел. (495) 745 89 80

Факс (495) 745 89 84

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Тел. (812) 332 08 00

Факс (812) 332 03 32

Украина

ООО "Миле"

04073, Киев,

Московский пр-т 9, корп. 1

БЦ "Форум Парк Плаза"

Тел. (044) 590 26 22

8 800 500 29 00

Факс (044) 590 26 21

E-mail: service@miele.ua

Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80

Факс + 7495 745 89 84

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными.

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Гарантия качества товара

Сведения о продаже

Фирма-продавец: _____

Название магазина и его адрес: _____

Дата покупки: _____

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: _____

Подпись продавца и штамп магазина

Подтверждаю получение исправного изделия,
претензий по внешнему виду и комплектности
не имею, с условиями гарантии ознакомлен: _____

Подпись покупателя

Сведения об установке

Фирма-установщик: _____

Дата установки и подключения: _____

За качество выполненных работ отвечаю: _____

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: _____

Подпись покупателя

Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, D-33325 Гютерсло
Miele & Cie. KG, D-33325 Guetersloh

Изготовлено на заводе:

Империл-Верке оХГ, D-32257 Бюнде, Германия
Imperial-Werke oHG, D-32257 Buende

Импортер:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
125167 Москва,
Ленинградский проспект, 39а
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

ООО "Миле"
Украина
04070 Киев, ул. Спасская, 30А
Телефон: (044) 496 0300
Телефакс: (044) 494 2285

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

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



AЮ64