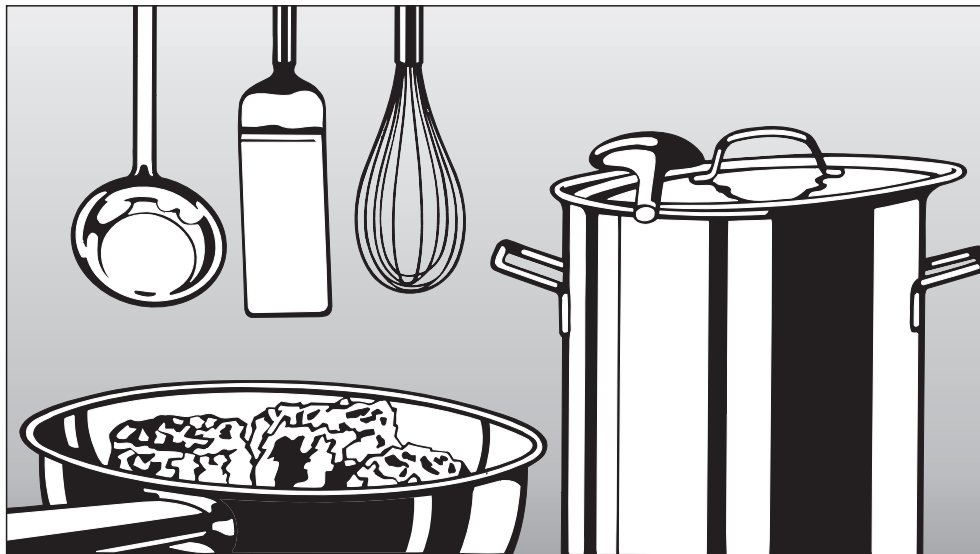


Miele

Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



Стеклокерамические панели конфорок с индукцией KM 5730 KM 5750

До установки, подключения и подготовки прибора к работе **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации.
Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.



М.-Nr. 06 662 451

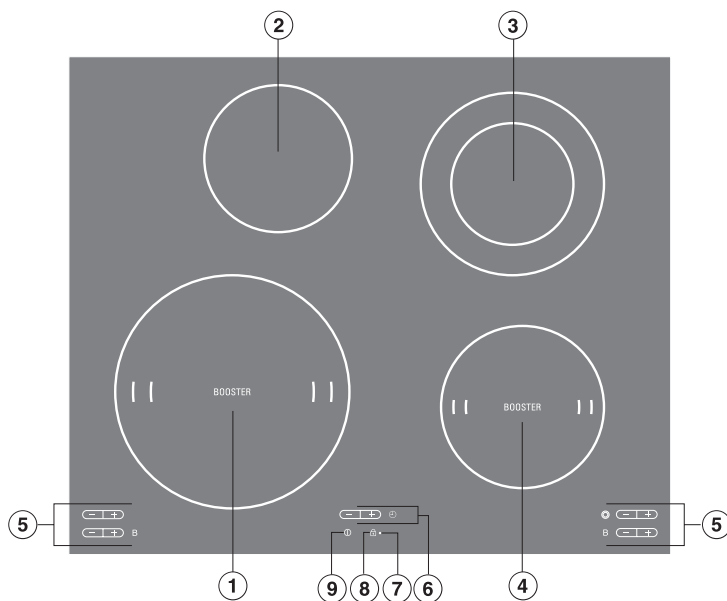
Содержание

Описание прибора	4
КМ 5730	4
КМ 5750	5
Управление конфорками и индикация	6
Управление таймером и индикация	7
Технические данные конфорок	8
Указания по безопасности и предупреждения	9
Активный вклад в защиту окружающей среды	16
Перед первым включением	17
Предварительные сведения	17
Первая чистка и первый нагрев	17
Индукция	18
Принцип действия	18
Звуки при работе прибора	19
Кухонная посуда	19
Эксплуатация	20
Сенсорные клавиши	20
Включение	20
Диапазоны регулировки мощности	21
Автоматика закипания	22
Включение второго нагревательного контура	24
Функция Booster	25
Выключение и индикация остаточного тепла	26
Советы по экономии электроэнергии	27
Устройства безопасности	28
Блокировка	28
Общее понижение мощности	29
Защитное отключение	30
Защита от перегрева	31

Таймер	33
Установка кухонного будильника	33
Автоматическое выключение конфорки	34
Комбинированная работа таймера	35
Показания таймера при запуске	35
Чистка и уход	36
Программирование	38
Что делать, если ...?	41
Сервисная служба, типовая табличка	43
Сервисная служба	43
Типовая табличка	43
Встраивание	44
Указания по встраиванию прибора	44
Размеры прибора и ниши для встраивания	48
Подготовка столешницы	50
Встраивание варочной панели	50
Защитная перегородка	51
Уплотнение	51
Электроподключение	52
Соединительный провод	53
Схема подключения	55
Гарантия качества товара	56

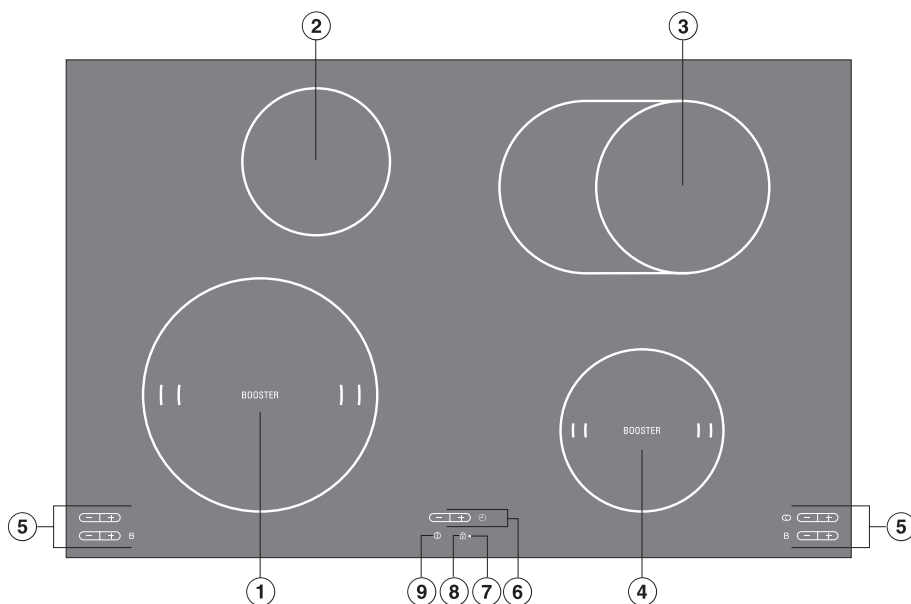
Описание прибора

КМ 5730



- ① Индукционная конфорка
- ② Конфорка HiLight (одноконтурная)
- ③ Конфорка HiLight (двухконтурная)
- ④ Индукционная конфорка
- ⑤ Управление конфорками и индикаторы (см. соответствующую главу)
- ⑥ Управление таймером и индикатор (см. соответствующую главу)
- ⑦ Индикатор блокировки
- ⑧ Сенсорная клавиша блокировки
- ⑨ Сенсорная клавиша Вкл/Выкл панели конфорок

КМ 5750

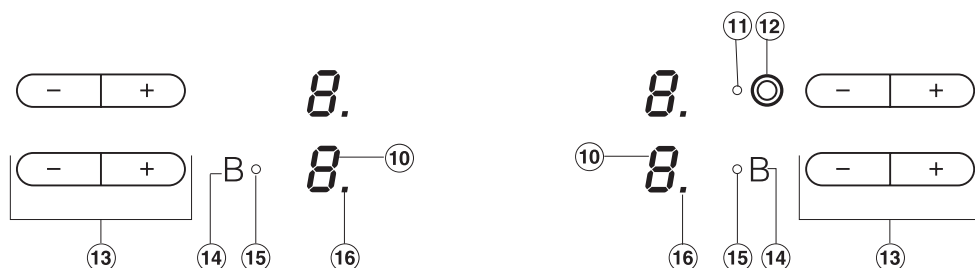


- ① Индукционная конфорка
- ② Конфорка HiLight (одноконтурная)
- ③ Конфорка HiLight (жаровня)
- ④ Индукционная конфорка
- ⑤ Управление конфорками и индикаторы (см. соответствующую главу)
- ⑥ Управление таймером и индикатор (см. соответствующую главу)
- ⑦ Индикатор блокировки
- ⑧ Сенсорная клавиша блокировки
- ⑨ Сенсорная клавиша Вкл/Выкл панели конфорок

Описание прибора

Управление конфорками и индикация

(пример)



⑩ Индикация:

- 0* = Готовность конфорки к работе
- 1 - 9* = Уровень мощности
- ≡* = Остаточное тепло
- ⏟* = Отсутствие посуды или неподходящая посуда (см. главу "Индукция")
- F* = Ошибка (см. главу "Защитное отключение")
- A* = Автоматика закипания при увеличенном диапазоне уровней мощности
- PD* и т.д. = Программа (см. главу "Программирование")
- SD* и т.д. = Состояние (см. главу "Программирование")

⑪ Индикатор подключенного второго контура нагрева

⑫ Сенсорная клавиша подключения второго контура нагрева

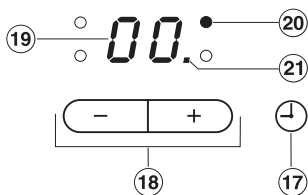
⑬ Сенсорные клавиши установки уровня мощности

⑭ Сенсорная клавиша включения/выключения функции Booster

⑮ Индикатор функции Booster

⑯ Индикатор автоматки закипания или увеличенного диапазона уровней мощности (см. главу "Программирование"), например, передней левой конфорки

Управление таймером и индикация



- ⑰ Сенсорная клавиша включения, изменения функций таймера и выбора конфорки для автоматического выключения
- ⑱ Сенсорные клавиши установки времени
- ⑲ Индикатор времени
- ⑳ Индикатор автоматического выключения, например, задней правой конфорки
- ㉑ Индикатор кухонного будильника

Описание прибора

Технические данные конфорок

Конфорка	KM 5730		
	HiLight Ø в см	Индукция Минимальный- максимальный Ø в см*	Мощность в Вт при 230 В**
	-	16 - 23	нормальная: 2300 с функцией Booster: 3200
	14,5	-	1200
	10,0 / 18,0	-	600 / 1800
	-	10 - 16	нормальная: 1400 с функцией Booster: 1800
			Всего: 6700

Конфорка	KM 5750		
	HiLight Ø в см	Индукция Минимальный- максимальный Ø в см*	Мощность в Вт при 230 В**
	-	16 - 23	нормальная: 2300 с функцией Booster: 3200
	14,5	-	1200
	17,0 / 17,0 x 26,5	-	1500 / 2400
	-	10 - 16	нормальная: 1400 с функцией Booster: 1800
			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.

Указания по безопасности и предупреждения

Техника безопасности

■ Монтаж и подключение прибора должен осуществлять только квалифицированный электрик. Поручите это специалисту, который хорошо знает и тщательно выполняет действующие инструкции предприятий электроснабжения и дополнения к этим инструкциям. Производитель не отвечает за повреждения прибора, причиной которых послужило неправильное подключение и встраивание.

■ Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии со всеми 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 соединение.

■ Не допускается подключение прибора к электросети через удлинитель. Удлинитель не могут обеспечить необходимую безопасность прибора.

■ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.

Прикасание к проводам, находящимся под напряжением, а также изменение электрического и механического устройства прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность прибора.

■ 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.

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащее использование

■ Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Этим Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.

■ Используйте прибор только во встроеном виде. Только в этом случае будет исключена возможность контакта с токопроводящими деталями.

■ Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве, но не в промышленности.

■ Используйте прибор только для приготовления пищи. Применение его в других целях недопустимо и может быть опасным. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования прибора.

■ Не используйте конфорки HiLight для обогрева помещений. От высокой температуры находящиеся рядом легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Кроме того, срок службы прибора сокращается.

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.

К эксплуатации прибора должны допускаться только взрослые люди, хорошо знающие содержание данной инструкции. Дети не во всех случаях достаточно ясно осознают опасность, которая может возникнуть при обращении с прибором. Поэтому не оставляйте детей без присмотра, если они управляют прибором.

Дети более старшего возраста могут пользоваться прибором лишь в том случае, если они хорошо овладели информацией по пользованию прибором, могут управлять им с уверенностью и знают о возможных последствиях неправильной эксплуатации прибора.

Не позволяйте детям играть с прибором.

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. Существует опасность 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.

Не используемый более прибор необходимо отсоединить от электросети, а все токопроводящие кабели удалить, чтобы они не могли представлять опасность, например, для играющих детей.

Указания по безопасности и предупреждения

Защита прибора от повреждений

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.

Не пользуйтесь кастрюлями или сковородами с неотшлифованным (например, из чугуна) или ребристым дном. Такое дно может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Учтите, что песчинки также могут вызывать образование царапин.

Избегайте попадания на горячие конфорки сахара в твердом или жидком виде, пластмасс или алюминиевой фольги. Эти вещества плавятся, прилипают к поверхности и при остывании могут стать причиной появления трещин, сколов или других повреждений стеклокерамического покрытия. Если все же эти вещества случайно попадут на горячие конфорки, то следует сразу же выключить прибор и с помощью скребка для стеклокерамических поверхностей удалить загрязнения, пока они еще горячие.

Осторожно:

так как конфорки нагреты, существует опасность получения ожога!

В заключение произведите чистку конфорок в холодном состоянии.

Во избежания пригорания загрязнений удалайте их как можно быстрее и следите при установке на конфорки посуды, чтобы ее днище было чистым, сухим и не содержало жира.

Ни в коем случае не используйте пароструйные очистители.

Давление пара может вызвать долговременную деформацию поверхности и деталей конструкции, за которую производитель не несет ответственности.

Не используйте посуду со слишком тонким дном и никогда не нагревайте пустую посуду, кроме слючаев, когда производитель посуды разрешает такое применение.

Несоблюдение этого указания может привести к повреждению панели конфорок.

Запрещается ставить горячие кастрюли и сковородки в области панели управления. Это может привести к повреждению находящейся внутри электроники.

Если под встроенным прибором находится выдвижной ящик, проследите, чтобы между ящиком с его содержимым и нижней стороной прибора оставалось достаточное расстояние. Иначе не будет обеспечена вентиляция прибора.

Указания по безопасности и предупреждения

Меры защиты от ожогов

■ При эксплуатации прибор нагревается и остается горячим некоторое время после выключения. Только после того, как погаснут индикаторы остаточного тепла, пропадет опасность получения ожогов. Особенно внимательно следите за детьми!

■ 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 разогревайте на конфорках закрытые, герметичные емкости, например, консервные банки. Из-за возникновения избыточного давления банки могут лопнуть, что создает опасность травм и обваривания!

■ Не допускается использование прибора в качестве подставки или полки для каких-либо предметов, прежде всего металлических. При случайном включении или от остаточного тепла лежащий на поверхности предмет - в зависимости от материала - может нагреться (опасность ожогов), расплавиться или загореться.

■ Запрещается накрывать прибор полотенцем или защитной пленкой для плит. Прибор может быть таким горячим, что возникнет опасность возгорания.

■ При приготовлении пищи на масле или горячем жире не оставляйте прибор без присмотра. Перегретый жир или масло могут вспыхнуть и даже вызвать загорание вытяжки. Опасность пожара!

■ В случае возгорания горячего жира или масла ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой! Потушите огонь с помощью покрывала или пены огнетушителя.

■ Не допускается фламбирование (поджигание блюд с использованием алкоголя) под кухонной вытяжкой. Пламя может вызвать возгорание вытяжки.

Указания по безопасности и предупреждения

При неисправности прибора

■ Если Вы обнаружили в приборе неисправность, то выключите сначала сам прибор, а затем предохранитель. Плавкие предохранители должны быть вывернуты полностью. Если монтаж и подключение прибора выполнены не стационарно, то необходимо также отсоединить кабель электропитания от сети. При этом тяните не за сетевой провод, а за вилку, если она имеется. Обратитесь в сервисную службу. Проследите, чтобы до окончания ремонта прибор не подсоединялся к электросети.

■ Немедленно выключите прибор при обнаружении сколов или трещин на стеклокерамической поверхности и отсоедините его от сети, как описано ранее. В противном случае существует опасность поражения током!

■ Ремонтные работы должны производить только специалисты по электромонтажу. Неправильно выполненный ремонт прибора может стать причиной серьезной опасности для пользователя и выхода прибора из строя. Запрещается вскрывать корпус прибора.

■ Гарантийный ремонт прибора имеет право производить только авторизованная производителем сервисная служба, в противном случае при последующей неисправности право на гарантийное обслуживание теряется.

Меры защиты от прочих опасностей

■ Только для лиц, пользующихся кардиостимулятором:

Учитывайте, что в непосредственной близости от включенных индукционных конфорок возникает электромагнитное поле, которое может отрицательно повлиять на работу кардиостимулятора.

При возникновении сомнений проконсультируйтесь, пожалуйста, с производителем кардиостимулятора или с Вашим врачом.

■ При пользовании индукционными конфорками следите за тем, чтобы кухонная посуда всегда размещалась в центре конфорки, так как при этом дно посуды будет как можно больше закрывать электромагнитное поле.

■ 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!

■ 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.

■ Не пользуйтесь посудой из пластмассы или алюминиевой фольги. При высокой температуре такая посуда плавится. Кроме того, существует опасность возникновения пожара!

■ Электронные приборы, например, микрокалькуляторы, а также кредитные карточки и дискеты не должны находиться в непосредственной близости от включенных индукционных конфорок, так как при этом возможно нарушение функций указанных предметов.

■ Не подпускайте домашних животных близко к прибору. В случае, если животное окажется на панели конфорок, оно может коснуться сенсорной клавиши и включить конфорку.

■ 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.

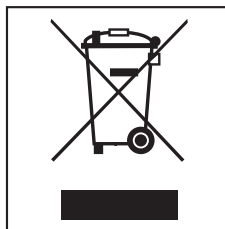
Активный вклад в защиту окружающей среды

Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Если Вы сами утилизируете упаковку, то узнайте адрес ближайшего пункта приема или переработки вторичного сырья в администрации Вашего населенного пункта.

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 на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии. Информация об этом представлена в настоящей инструкции в главе "Указания по безопасности и предупреждения".

Предварительные сведения

Ваш прибор оснащен функцией "Программирование". С помощью этой функции Вы можете задать настройки прибора в соответствии с Вашими индивидуальными предпочтениями (см. главу "Программирование").

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

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

Первая чистка и первый нагрев

Перед первым включением следует протереть прибор влажной салфеткой, затем вытереть насухо.

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

Детали из металла покрыты слоем защитного вещества, поэтому при первом нагреве появляется запах. Образование запаха и возможное появление пара, которые вскоре прекратятся, не свидетельствует о неисправности прибора или неправильном подключении.

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{L} попеременно с \mathcal{U} или значением уровня мощности, установленного последним.

Если в течение 3 минут на конфорку будет установлена подходящая посуда, \mathcal{L} 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.

Функция индукции реагирует на намагничивающиеся металлические предметы. Поэтому не используйте прибор в качестве полки и проверяйте каждый раз после эксплуатации прибора, выключили ли Вы конфорку.

Звуки при работе прибора

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.

Кухонная посуда

Вид посуды

Подходит кухонная посуда из:

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

Не подходит кухонная посуда из:

- нержавеющей стали с дном из немагнитизируемого 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

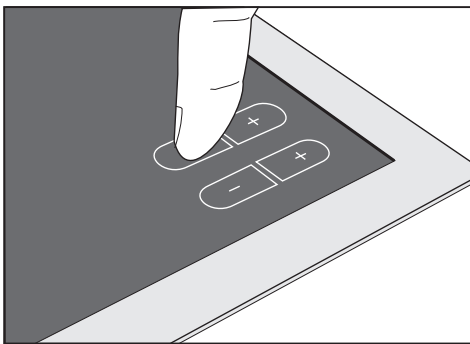
Для оптимального использования конфорки следует выбирать кастрюлю такого размера, чтобы она помещалась между внутренней и внешней маркировкой конфорки. Если диаметр кастрюли будет меньше внутренней маркировки, то возможно, что индукция не будет работать. Конфорка будет реагировать так, как будто на нее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

Эксплуатация

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.



Следите за тем, чтобы касаться центра нужной сенсорной клавиши, держа палец в вертикальном положении. 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.

Включение

Включите сначала варочную панель, а затем нужную конфорку.

Так включается варочная панель:

- Коснитесь сенсорной клавиши Вкл/Выкл ①.

На индикаторах всех конфорок появится $\text{\textcircled{U}}$. Если не происходит дальнейшая настройка, то через несколько секунд варочная панель автоматически выключается в целях безопасности.

Так включается конфорка:

- Касанием сенсорной клавиши - или + выберите нужный уровень мощности от 1 до 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 приготовление **без** автоматки закипания.

Если Вы хотели бы включить **другую** конфорку, у которой уже погас $\text{\textcircled{U}}$, то коснитесь один раз кратко - или +. Загорится символ $\text{\textcircled{U}}$, и Вы сможете выбрать уровень мощности (с автоматикой закипания или без нее).

Диапазоны регулировки мощности

Процесс	Диапазон регулировки*	
	заводская установка (9 уровней мощности)	увеличенный диапазон** (17 уровней мощности)
Растапливание сливочного масла Растворение желатина	1 - 2	1 - 2.
Разогрев небольшого количества жидкости Поддержание в теплом виде блюд, которые легко пригорают Замачивание риса Размораживание овощей, замороженных блоком	3	3 - 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	4 - 4.
Размораживание замороженных продуктов Тушение овощей, рыбы Замачивание крупы	5	5
Варка большого количества продуктов, например, для густого супа Замачивание макаронных изделий	6	5. - 6
Щадящая жарка (не в разогретом жире) мяса, шницеля, сарделек, глазуньи	7	6. - 7.
Выпечка картофельного пудинга, пончиков, оладьев	8	8 - 8.
Кипячение большого количества жидкости Начало основной варки	9	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.

** Если Вы хотели бы настраивать уровень мощности более точно, то Вы можете увеличить количество уровней (см. главу "Программирование"). Промежуточные уровни мощности отмечены горячей точкой рядом с цифрой.

Эксплуатация

Автоматика закипания

При активизации автоматики 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).

При нагреве HiLight при высоких уровнях мощности для основной варки необходимо относительно короткое время форсированного нагрева, так как такие установки мощности в целом необходимы для нагрева пустой посуды перед обжариванием продуктов.

Если во время форсированного нагрева с индукционных конфорок будет удалена посуда, то функция автоматики закипания будет прервана. Ее действие продолжится, если посуду снова поставить на конфорку в течение 3 минут.

Индукционный нагрев

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

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

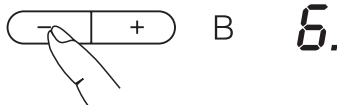
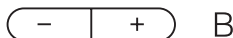
HiLight

Уровень мощности для основной варки*	Время форсированного нагрева в минутах и секундах (прим.)
1	1 : 20
1.	2 : 00
2	2 : 45
2.	3 : 25
3	4 : 05
3.	4 : 45
4	5 : 30
4.	6 : 10
5	6 : 50
5.	7 : 10
6	1 : 20
6.	2 : 00
7	2 : 45
7.	2 : 45
8	2 : 45
8.	2 : 45
9	-

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

Включение автоматики закипания:

- Прикасайтесь к сенсорной клавише - до тех пор, пока не появится индикация нужного уровня мощности для основной варки, например, **Б**.



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.

При **увеличенном** выборе уровней мощности (см. главу "Программирование") до завершения форсированного нагрева мигает символ **Я** попеременно со значением мощности для основной варки.


Эксплуатация

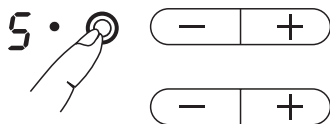
Включение второго нагревательного контура



(только у соответствующих конфорок HiLight)

При использовании посуды большого размера можно включить второй нагревательный контур двухконтурной конфорки или жаровни.


Действуйте следующим образом:

- Включите конфорку касанием - или + и выберите уровень мощности.
- Затем коснитесь сенсорной клавиши для включения второго нагревательного контура .



Если на индикаторе конфорки горит , то Вы можете сначала коснуться сенсорной клавиши , а затем выбрать уровень мощности.

При включении второго нагревательного контура загорается соответствующий индикатор.

Для выключения второго контура нагрева снова коснитесь сенсорной клавиши .

Функция Booster

Индукционные конфорки оснащены функцией Booster, т.е. режимом повышенной мощности.

Когда включена эта функция, то конфорки в течение 10 минут при установленном уровне мощности **9** работают в режиме повышенной мощности. Функция Booster предусмотрена для того, чтобы Вы смогли, например, быстро нагреть большое количество воды, в частности, для варки макаронных изделий.

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.

Мощность функции Booster может быть обеспечена только за счет того, что во время ее работы часть мощности забирается от другой индукционной конфорки.

Включение функции Booster влияет на другую индукционную конфорку следующим образом:

- отключается автоматика закипания, если она установлена.
- смотря по обстоятельствам, уменьшается уровень мощности.

Действуйте следующим образом:

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

На индикаторе конфорки высвечивается уровень мощности **9**, и дополнительно горит контрольная лампочка функции Booster.

Через 10 минут мощность автоматически переключается на уровень 9.

Для преждевременного выключения функции Booster коснитесь или сенсорной клавиши **В**, или - соответствующей конфорки.


Если сначала выбирается уровень мощности, а затем включается функция Booster, то при преждевременном выключении или окончании работы функции Booster мощность автоматически переключается на уровень, выбранный перед этим.

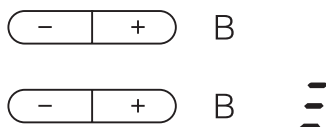
Эксплуатация

Выключение и индикация остаточного тепла


Так выключается конфорка:

- Коснитесь **одновременно** сенсорных клавиш - и + соответствующей конфорки.

На индикаторе конфорки загорится на несколько секунд . Если конфорка еще горячая, после этого загорится индикатор остаточного тепла.



Так выключается варочная панель:

- Коснитесь сенсорной клавиши Вкл/Выкл .

При этом выключатся все конфорки. На индикаторах еще горячих конфорок загорятся символы 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.

Индикаторы остаточного тепла индукционных конфорок загораются также при установке горячей посуды на выключенную конфорку.

Пока горят индикаторы, не касайтесь конфорок и не кладите на них чувствительные к жару предметы. Опасность получения ожогов и возгорания!

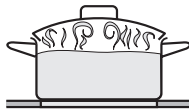
Учитывайте, пожалуйста, что индикаторы остаточного тепла не горят во время сообщения о неполадке, даже если конфорки еще не остыли.

Советы по экономии электроэнергии

- По возможности готовьте пищу, как на inductionных, так и HiLight конфорках, только в закрытых кастрюлях и сковородках. Это предотвращает излишнюю потерю жара.



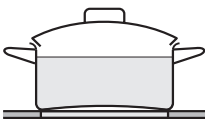
открыто



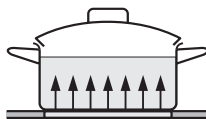
закрыто

При длительном приготовлении пищи выключайте конфорки с HiLight нагревом за 5-10 минут до окончания готовки. Таким образом Вы сможете использовать остаточный жар конфорки.

- Используйте, прежде всего при приготовлении на инфракрасных конфорках, кастрюли и сковородки только с ровным дном, которое в холодном состоянии слегка вогнуто вовнутрь, а в горячем состоянии плотно прилегает к плоскости конфорки. Неровное дно посуды увеличивает время приготовления пищи.



холодное



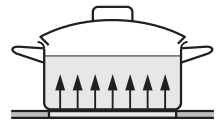
горячее

- Следите за тем, чтобы днище кастрюль и сковородок подходило по диаметру размерам конфорок с инфракрасным нагревом или было чуть больше. Иначе часть жара излучается впустую.

Пожалуйста, учтите, что для сковородок и кастрюль зачастую приводится максимальный, т.е. верхний, диаметр. Важен же диаметр дна (как правило меньший).



слишком мал



подходящий

Устройства безопасности

Блокировка

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 и установку таймера изменить невозможно;
- конфорки и всю варочную панель можно только выключить, после чего, однако, уже нельзя включить снова.

Включение блокировки:


- Коснитесь и держите палец на сенсорной клавише электронной блокировки  до тех пор, пока не загорится соответствующая контрольная лампочка.

Через некоторое время контрольная лампочка погаснет.

Она снова загорится, сигнализируя о включенной блокировке, если Вы

- коснетесь сенсорной клавиши .
- попытаетесь выполнить какую-либо установку.

Выключение блокировки:

- Коснитесь и держите палец на сенсорной клавише  до тех пор, пока не погаснет контрольная лампочка.

Вы можете заменить установку блокировки с одним нажатием на установку с тремя нажатиями (см. главу "Программирование" Р4), чтобы усложнить управление прибором, например, если в доме есть дети.



Обратите внимание, что при сбое в электроснабжении также отключается и функция электронной блокировки.

Общее понижение мощности

Ваш прибор оснащен функцией, при активизировании которой уменьшается мощность всех включенных конфорок. Таким образом, Вы сможете некоторое время не контролировать процесс приготовления пищи, не опасаясь ее перекипания.

Если Вы хотели бы пользоваться этой функцией, Вам необходимо сначала один раз изменить заводскую настройку прибора (см. главу "Программирование").

Включение функции:


- Коснитесь и держите палец на сенсорной клавише  до тех пор, пока не послышатся два сигнала. Проследите, чтобы не касаться клавиши  слишком долго, так как иначе будет активизирована функция блокировки.

Контрольная лампочка блокировки начинает мигать. Мощность включенных конфорок уменьшается до уровня 1, и на соответствующих индикаторах конфорок появляется 1.

Если для какой-либо конфорки запрограммировано автоматическое отключение, то при включении функции общего понижения мощности отсчет времени будет прерван. При отключении функции отсчет времени будет продолжен.

При активизации функции понижения мощности таймер работает без перерывов.

Выключение функции:

- Коснитесь и держите палец на сенсорной клавише  до тех пор, пока не погаснет контрольная лампочка.

Конфорки продолжают нагреваться в соответствии с последней установкой уровня мощности.

Устройства безопасности

Защитное отключение

При слишком продолжительной эксплуатации

Ваша варочная панель оснащена функцией защитного отключения, необходимой в том случае, если после эксплуатации панель не будет выключена.

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.

Уровень мощности*	Максимальная продолжительность эксплуатации в часах
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

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

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

При перекрытии сенсорных клавиш

Ваша варочная панель отключится автоматически, если одна или несколько сенсорных клавиш будут перекрыты чем-либо более 10 секунд, например, пальцем, выкипевшей пищей или каким-либо предметом. Одновременно каждые 30 секунд (максимум 10 минут) будет раздаваться звуковой сигнал, а на индикаторе перекрытой сенсорной клавиши будет мигать **F**:



- Очистите панель управления или удалите мешающие предметы.
- После этого сигнал пропадет, и погаснет индикация **F**.
- Снова включите варочную панель с помощью сенсорной клавиши ВКЛ / ВЫКЛ ①. После этого варочной панелью можно пользоваться, как обычно.

Защита от перегрева

Конфорки с нагревом HiLight

Эти конфорки оснащены устройством защиты от перегрева (внутренним температурным ограничителем). Устройство автоматически отключает нагрев конфорки, если стеклокерамическое покрытие начинает перегреваться. Как только стеклокерамическое покрытие охладится, нагрев опять автоматически включится.

К срабатыванию защиты от перегрева могут привести следующие условия:

- включена конфорка без посуды.
- нагревается пустая посуда.
- днище посуды неровно лежит на поверхности конфорки.
- кухонная посуда плохо проводит тепло.

Вы узнаете о срабатывании защиты от перегрева по тому, что даже при максимальной установке мощности конфорки нагрев будет включаться и выключаться.

Устройства безопасности

Индукционные конфорки

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:

- Прерывание работы включенной функции **Booster**.
- Уменьшение установленной мощности.
- Если перегрев относится к индукционной катушке, то панель конфорок выключится. Появится сообщение о неполадке **FE99**.

Как только конфорка достаточно охладится, Вы сможете опять пользоваться ею, как обычно.

- Если перегрев относится к системе теплоотвода, то будет уменьшен подвод мощности к конфоркам, останется гореть индикация установленного уровня мощности.

Как только система теплоотвода достаточно охладится, конфорки опять автоматически начнут работать с мощностью, установленной ранее.

К срабатыванию защиты от перегрева могут привести следующие условия:

- нагревается пустая посуда.
- жир или масло нагреваются при высокой мощности.
- недостаточно хорошо вентилируется нижняя сторона прибора.

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

Панель конфорок оснащена таймером, который можно использовать как кухонный будильник или для автоматического отключения конфорок.

В следующих главах поясняется, как эти функции можно использовать по отдельности. Комбинированная работа таймера описана в одноименной главе.

Вы можете установить время от 1 до 99 минут. С помощью сенсорной клавиши - Вы уменьшаете время от 99 до 00, с помощью сенсорной клавиши + Вы увеличиваете время от 00 до 99. При одновременном касании - и + индикация возвращается на 00.

По истечении установленного времени несколько секунд на индикаторе времени высвечиваются 00, одновременно несколько секунд звучит сигнал. Если Вы хотите преждевременно выключить звуковой сигнал, коснитесь сенсорной клавиши ⊕.

Установка кухонного будильника

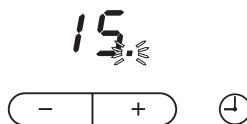
Использование кухонного будильника возможно как при включенной, так и при выключенной варочной панели.

Действуйте следующим образом:

- Коснитесь сенсорной клавиши ⊕, - или +.

На индикаторе времени появятся 00, и начнет мигать индикатор кухонного будильника.

- Пока мигает индикатор, прикасайтесь к сенсорной клавише - или + до тех пор, пока не появится индикация нужного времени, например, 15 минут.



Отсчет установленного времени происходит по минутам. Вы можете увидеть остаточное время на индикаторе времени и в любой момент изменить его с помощью - или +.

Таймер

Автоматическое выключение конфорки

Программирование автоматического выключения конфорки возможно только в том случае, если у данной конфорки установлен уровень мощности. Все конфорки можно программировать одновременно.

Действуйте следующим образом:

- Установите, как обычно, уровень мощности нужной конфорки, например, задней правой.

- Коснитесь сенсорной клавиши ⊕.

На индикаторе времени появятся 00, и начнет мигать индикатор кухонного будильника.

- Снова коснитесь сенсорной клавиши ⊕.

На индикаторе времени погаснет контрольная лампочка кухонного будильника, и замигает контрольная лампочка автоматического отключения конфорки.

- Если включено несколько конфорок, касайтесь сенсорной клавиши ⊕ до тех пор, пока не замигает контрольная лампочка нужной конфорки (задней правой).

Индикаторы включенных конфорок высветятся по часовой стрелке, начиная с передней левой конфорки.

- Прикасайтесь к сенсорной клавише - или + до тех пор, пока не появится индикация нужного времени, например, 15 минут.



Отсчет установленного времени происходит по минутам. Вы можете увидеть остаточное время на индикаторе времени и в любой момент изменить его с помощью - или +.

Если Вы хотите запрограммировать автоматическое отключение другой конфорки, действуйте, как описано выше.

Если запрограммировано время отключения для нескольких конфорок, то индикатор показывает самое короткое остаточное время, и мигает контрольная лампочка соответствующей конфорки. Другие контрольные лампочки горят постоянно. Если Вы хотите увидеть остаточное время, которое отсчитывается без индикации, касайтесь сенсорной клавиши ⊕ так часто, пока не будет мигать нужная контрольная лампочка.

Комбинированная работа таймера

Функции кухонного будильника и автоматического отключения можно использовать одновременно.

Вы запрограммировали время отключения для одной или нескольких конфорок и хотели бы **дополнительно** использовать функцию **кухонного будильника**:

касайтесь сенсорной клавиши ⊕ так часто, пока не замигает индикатор кухонного будильника.

Вы используете функцию кухонного будильника и хотели бы **дополнительно** запрограммировать **время отключения** для одной или нескольких конфорок:

касайтесь сенсорной клавиши ⊕ так часто, пока не замигает индикатор нужной конфорки.

Вскоре после последнего ввода данных индикатор времени переключится на самое короткое остаточное время. Если Вы хотите увидеть остаточное время, которое отсчитывается без индикации, касайтесь сенсорной клавиши ⊕ так часто, пока не будет мигать нужная контрольная лампочка.

Начиная от индикации самого короткого остаточного времени при этом выбираются по часовой стрелке все включенные конфорки и кухонный будильник.

Показания таймера при запуске

В соответствии с заводской установкой при Вашем касании сенсорных клавиш + или - таймер начинает работу с индикацией 00.

Вы можете изменить настройку таким образом, чтобы таймер начинал работу с последней установкой времени (см. главу "Программирование, P4. ").

Пример:

Вы установили программу 4., состояние S1, при последнем использовании таймера устанавливалось время 5 минут. При включении таймера на индикаторе высвечивается 00; если затем Вы коснетесь сенсорной клавиши + или -, то на индикаторе высветится 05.

Несмотря на измененную установку, Вы можете как обычно установить любое время работы таймера.

Чистка и уход

Ни в коем случае не используйте для чистки прибора пароструйные очистители. Во-первых, пар может попасть на токоведущие части и вызвать короткое замыкание. Во-вторых, давление пара может вызвать долговременную деформацию поверхности и деталей варочной панели, за которую производитель не несет ответственности.

Запрещается использование острых предметов во избежание повреждения уплотнительной прокладки между стеклом и рамкой, а также между рамкой и столешницей.

Ни в коем случае не применяйте для чистки чистящие порошки, содержащие песок, соду, кислоты и щелочи, хлориды, аэрозоли для чистки духовых печей, моющие средства для посудомоечных машин, стальные мочалки, губки с грубой поверхностью или жесткие щетки.

Не пользуйтесь также губками, салфетками и т. п., в которых могут содержаться остатки абразивных очистителей. При этом можно поцарапать внешние поверхности прибора.

Не используйте для чистки стеклокерамики моющие средства, так как от них на поверхности могут появиться голубоватые разводы.

При использовании специальных очистителей для стеклокерамических поверхностей обращайтесь внимание на данные производителя средства.

Все остатки специального чистящего средства для стеклокерамики следует тщательно удалять с конфорок с помощью влажной салфетки, так как в противном случае при последующем включении конфорок эти средства могут разъесть поверхность.

Чтобы избежать пригорания остатков пищи, удаляйте загрязнения как можно быстрее, а при установке кухонной посуды на панель проследите, чтобы днище посуды было чистым, нежирным и сухим.

После каждой влажной чистки протирайте Ваш прибор насухо. Этим Вы предотвратите появление на поверхности известкового налета.

Чистите прибор регулярно, лучше всего после каждого использования. При этом прибор должен сначала остыть.

Все крупные загрязнения сотрите влажной салфеткой, сильно пригоревшие загрязнения отскоблите с помощью скребка для стекла.

Затем почистите варочную панель с использованием нескольких капель специального чистящего средства для стеклокерамики и чистой салфетки или кухонного (бумажного) полотенца. Таким образом, будет удален известковый налет, оставшийся от выкипевшей воды, а также пятна с металлическим отливом (остатки алюминия).

В заключение протрите варочную панель влажной салфеткой, а затем вытрите ее чистой салфеткой насухо.

При желании Вы можете использовать чистящие средства, в состав которых входят добавки по уходу за поверхностью, образующие на поверхности водо- и грязеотталкивающую пленку.


Если на горячую конфорку попадет **сахар, пластмасса или алюминиевая фольга**, то выключите соответствующую конфорку. Тщательно соскоблите эти вещества **сразу**, пока конфорка еще нагрета, с помощью скребка для стекла. Осторожно: опасность получения ожога!

В заключение, после того, как конфорка остынет, очистите ее так, как описано выше.

Программирование

Вы можете выполнить перепрограммирование Вашего прибора (см. таблицу).


Действуйте следующим образом:



- При выключенной варочной панели коснитесь **одновременно** сенсорной клавиши Вкл / Выкл панели ① и клавиши блокировки , держа их нажатыми до тех пор, пока не начнет мигать контрольная лампочка блокировки.

На индикаторе конфорки появятся буквы **P** (программа) и **S** (состояние) вместе с цифрой. Они показывают установку, которая существует в данный момент.

- Касанием сенсорных клавиш **+** или **- передней левой** конфорки установите сначала нужную **программу**, а затем касанием клавиш **+** или **- передней правой** конфорки установите нужное **состояние** (см. таблицу). Таким образом Вы можете изменить одну за другой несколько программ.

Чтобы **сохранить** новые установки, коснитесь и держите нажатой сенсорную клавишу Вкл / Выкл ① варочной панели до тех пор, пока не погаснут индикаторы.

Если Вы **не хотите сохранять** изменения установок, коснитесь и держите нажатой сенсорную клавишу блокировки  до тех пор, 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 Подтверждающий сигнал при касании сенсорных клавиш	S 0	выкл.
	S 1	вкл.
P 2 Сигнал об отсутствующей или неподходящей посуде при индукционном нагреве	S 0	выкл.
	S 1	вкл.
P 3 Сигнал таймера	S 0	выкл.
	S 1	Длительность сигнала 10 секунд
	S 2	Длительность сигнала 4 минуты
P 4 Блокировка	S 0	Включение блокировки касанием одной клавиши 
	S 1	Включение блокировки касанием  и + обеих правых конфорок
P 5 Общее понижение мощности	S 0	выкл.
	S 1	вкл.
P 0. Уровень мощности при включении конфорки	S 0	0
	S 1	5 (может быть выбран только при включенной автоматике закипания)

* Неуказанные программы / состояние не обладают какой-либо функцией.

** Состояние, являющееся заводской установкой, выделено жирным шрифтом.

Программирование

Программа*	Состояние**	Установка
P 2. Автоматика закипания	S 0	выкл.
	S 1	Активизация с помощью установки уровня мощности через -
	S 2	Активизация с помощью установки уровня мощности через +
	S 3	Активизация при каждом включении
P 3. Индикация остаточного тепла	S 0	<i>H</i> в качестве индикатора остаточного тепла
	S 1	<i>E</i> в качестве индикатора остаточного тепла
P 4. Показания таймера при запуске	S 0	00
	S 1	Последняя установка времени (см. главу "Показания таймера при запуске")
P 5. Функции таймера	S 0	Только функция кухонного будильника
	S 1	Только функция выключения конфорки
	S 2	Функция кухонного будильника и выключения конфорки
P 6. Количество уровней мощности	S 0	9 уровней мощности (1, 2, 3 ... до 9)
	S 1	17 уровня мощности (1, 1., 2, 2., 3 ... до 9) Вследствие этого: Индикация форсированного нагрева миганием уровня мощности для основной варки попеременно с <i>R</i>

* Неуказанные программы не обладают какой-либо функцией.

** 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.

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, не находится ли прибор в демо-режиме (см. главу "Программирование").

... на дисплее 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.
- Уменьшение установленной мощности.
- Конфорка работает при установленном уровне мощности не так, как обычно.

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

... при включенной автоматике закипания пищи, 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.

... после выключения прибора продолжает работать вентилятор охлаждения?

Это не является неисправностью! Вентилятор работает до тех пор, пока прибор не охладится, после этого вентилятор выключается автоматически.

... на индикаторе задних конфорок появляется F , на индикаторе передних E , а на индикаторе таймера цифры?

FE99:

Сработала защита от перегрева индукционной катушки. Как только конфорка достаточно охладится, Вы сможете опять пользоваться ею, как обычно.

Другие сообщения о неполадках:

Отсоедините варочную панель от сети электропитания примерно на 1 минуту.

Если после восстановления электропитания проблема сохраняется, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Сервисная служба, типовая табличка

Сервисная служба

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

Информацию о сервисной службе Miele и условиях гарантии Вы найдете в разделе "Гарантия качества товара".

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

Типовая табличка

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.АЯ 46В22534
с 16.09.2005 по 15.09.2008
Соответствует требованиям
ГОСТ Р МЭК 60335-2-6-2000,
ГОСТ Р 51318.14.1-99,
ГОСТ Р 51318.14.2-99

Встраивание

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 варочных панелей над холодильниками, посудомоечными машинами, а также стиральными и сушильными машинами не допускается.

Эти панели конфорок не разрешается встраивать над духовым шкафом или плитой без вентилятора, который служит для охлаждения прибора.

Необходимо убедиться, что после встраивания сетевая кабельная вилка варочной панели не соприкасается с ее нижней поверхностью и не подвергается механическим нагрузкам.

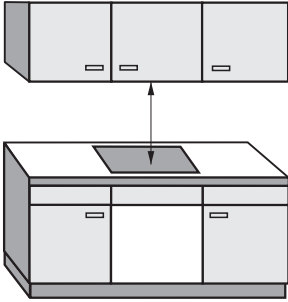
После встраивания панели конфорок необходимо исключить возможность прикосновения к нижней стороне прибора. По этой причине в определенных случаях может понадобиться монтаж фронтальной панели и защитной перегородки (см. главу "Защитная перегородка").

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 "Уплотнение").

Все размеры указаны в мм.

Безопасное расстояние сверху прибора



Между прибором и расположенной над ним вытяжкой должно быть соблюдено безопасное расстояние в соответствии с указаниями производителя.

При отсутствии данных, например, для подвесной полки, это расстояние должно составлять для легковоспламеняемых материалов мин. 760 мм.

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 выбрать большее из них.

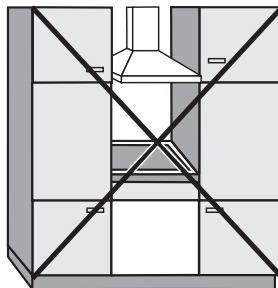
Встраивание

Безопасные расстояния с боковых сторон

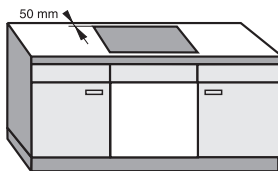
При встраивании варочной панели с одной ее боковой стороны и сзади могут находиться стенки мебели или помещения любой высоты, с другой стороны не должен находиться предмет мебели или прибор, превышающий по высоте варочную панель (см. рисунки).

Необходимо соблюдать следующие минимальные безопасные расстояния:

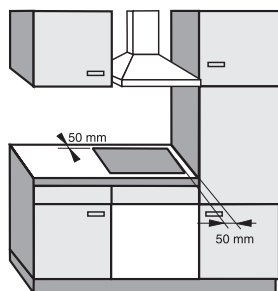
- 50 мм справа или слева от выреза в столешнице до стоящей рядом мебели (например, высокого шкафа).
- 50 мм от выреза в столешнице до задней стенки.



Не разрешается!



Настоятельно рекомендуется!



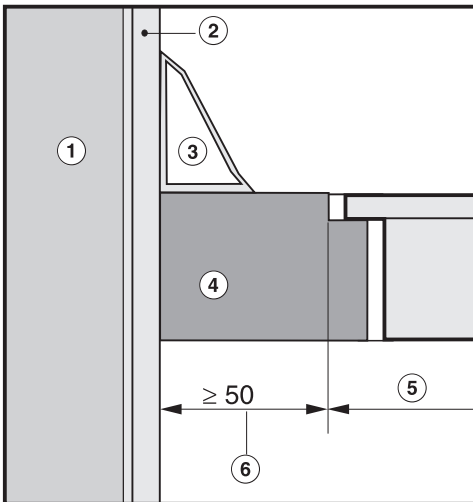
Не рекомендуется!

Безопасное расстояние при облицовке ниши

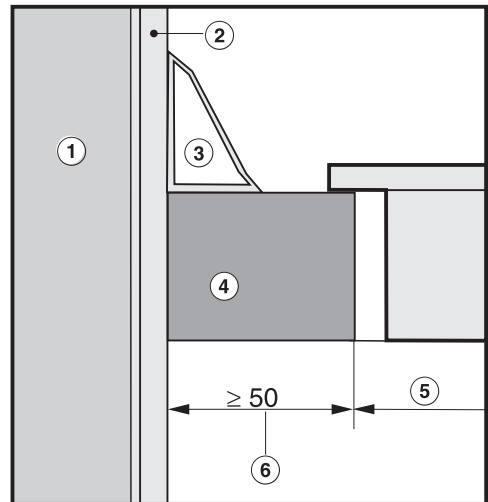
Между облицовкой ниши и вырезом в столешнице должно быть соблюдено минимальное расстояние 50 мм.

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 рамкой / со скошенным краем

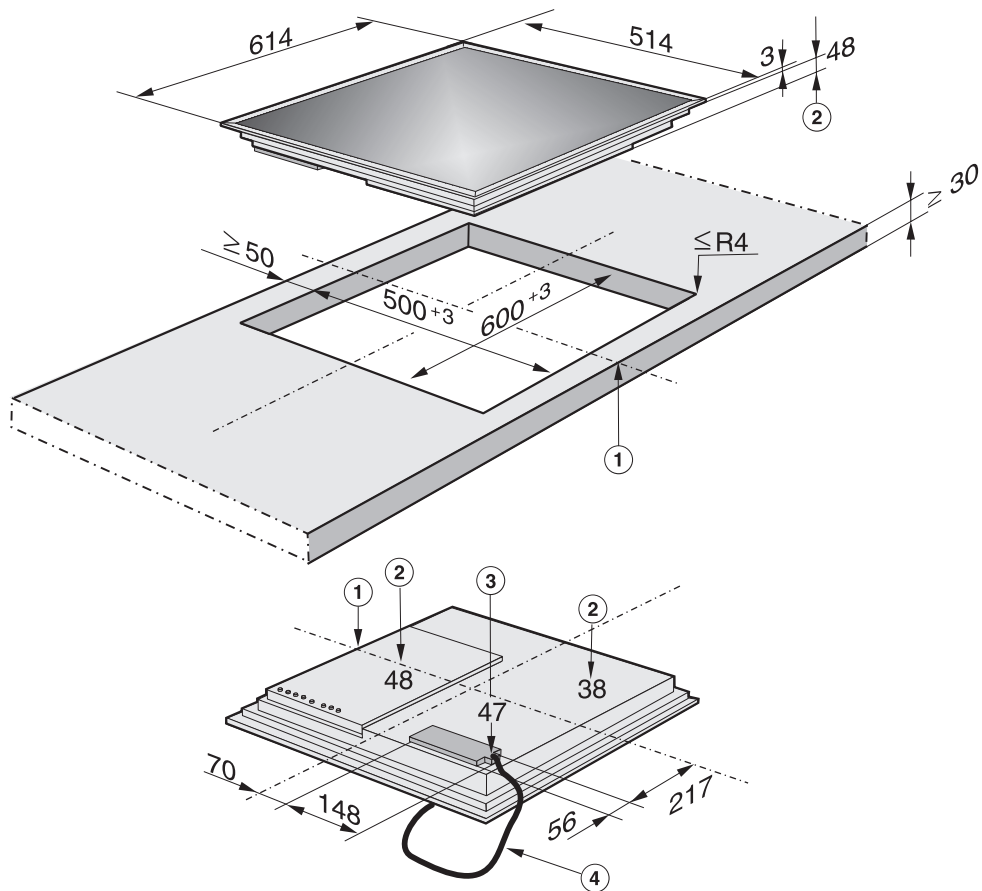


- ① Кирпичная или каменная кладка
- ② Облицовка ниши
- ③ Уголок между стеной и столешницей
- ④ Столешница
- ⑤ Вырез в столешнице
- ⑥ 50 мм - минимальное расстояние

Встраивание

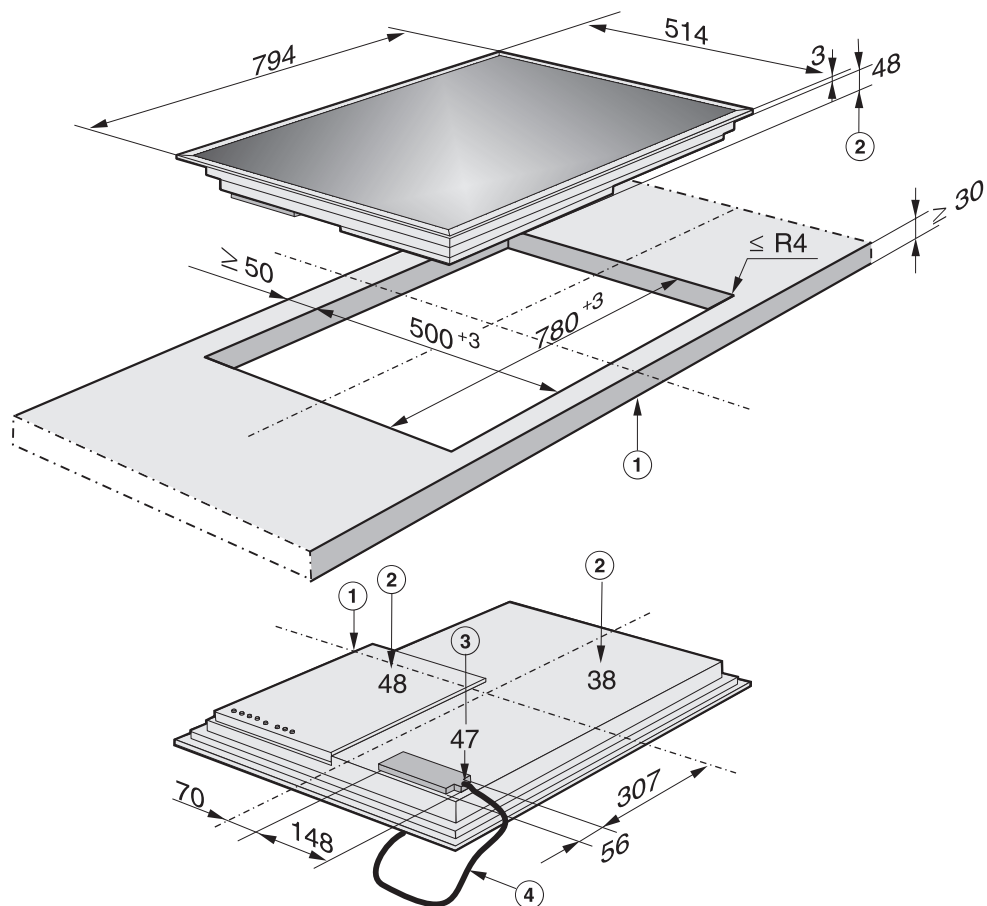
Размеры прибора и ниши для встраивания

КМ 5730



- ① передняя сторона
- ② Высота встраивания
- ③ Высота встраивания с сетевым кабелем
- ④ Сетевой кабель, длина 1440 мм

Размеры прибора и ниши для КМ 5750



- ① передняя сторона
- ② Высота встраивания
- ③ Высота встраивания с сетевым кабелем
- ④ Сетевой кабель, длина 1440 мм

Встраивание

Подготовка столешницы

- Изготовьте вырез в столешнице по чертежу.
При этом соблюдайте минимальное расстояние 50 мм до задней стенки, а также справа и 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.

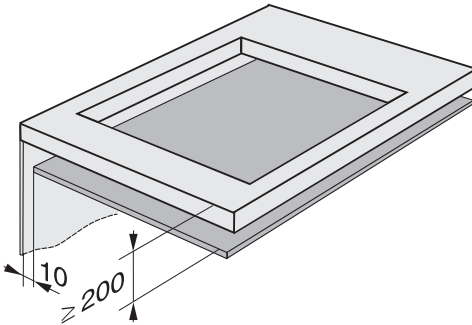
Если при встраивании обнаружится, что углы уплотнения рамки плохо прилегают к столешнице, то радиусы на углах $\leq R4$ можно осторожно обработать лобзиком.

Благодаря уплотнительной ленте обеспечивается устойчивое положение варочной панели в столешнице. Зазор между рамкой и столешницей через некоторое время уменьшится.

Встраивание варочной панели

- Выведите сетевой кабель варочной панели вниз через вырез в столешнице.
- Положите панель конфорок 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 к электросети.
- Проверьте работу варочной панели.

Защитная перегородка



После встраивания панели конфорок необходимо исключить возможность прикосновения к нижней стороне прибора.

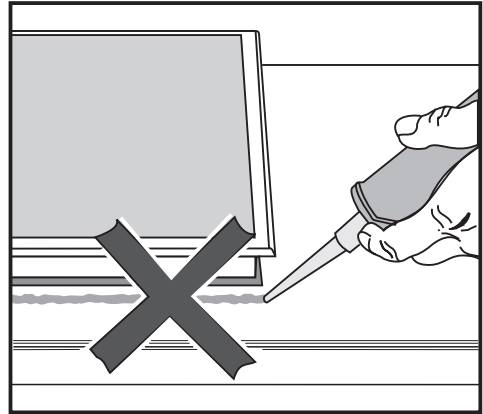
По этой причине может понадобиться монтаж фронтальной панели и защитной перегородки, если

- под прибором не находится плита или духовой шкаф.
- прибор шире, чем духовой шкаф / плита / блок переключателей.
- прибор и расположенные под столешницей духовой шкаф / плита / блок переключателей встроены со смещением.

Минимальное расстояние от верхнего края столешницы до защитной перегородки должно составлять 200 мм.

Между перегородкой и задней стенкой должен быть соблюден зазор в 10 мм.

Уплотнение



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.

Электроподключение

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 соединение 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.

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 рычаг 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.

Соединительный провод


Прибор должен подключаться с помощью соединительного провода, тип кабеля H 05 VV-F или H 05 RR-F с подходящим сечением в соответствии со схемой 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 соединительного провода

При замене провода учитывайте, пожалуйста, его сечение при соответствующем виде подключения.

Защитный провод должен быть привинчен к промаркированному зажиму .

Встраивание

Дополнительно для Украины

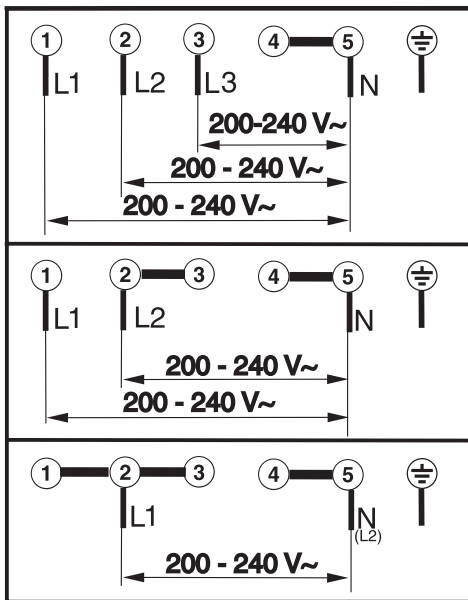
Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которое соответствует требованиям п.7.1 "Правил устройства электроустановок".

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!

Схема подключения



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

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

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

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



АЯ46