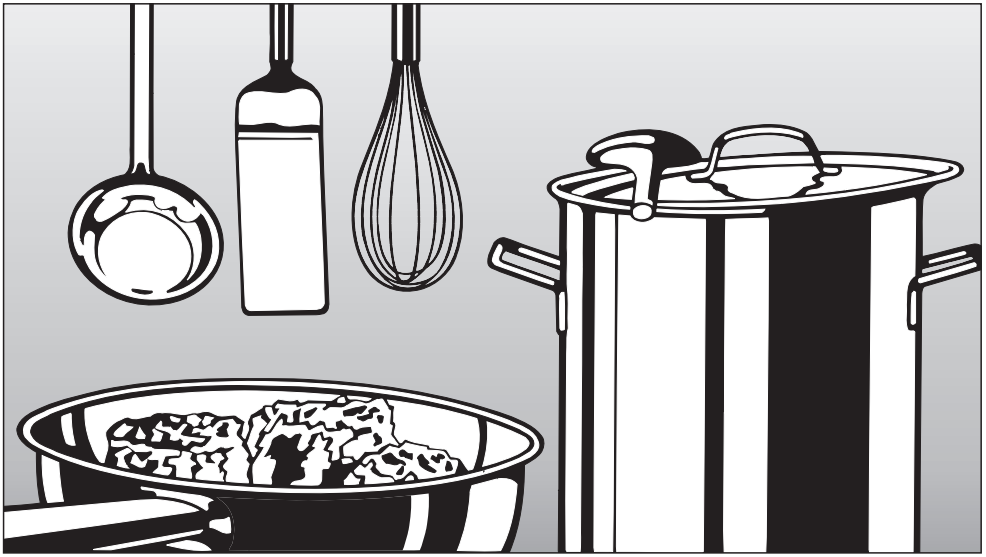
Инструкция по эксплуатации и монтажу



Стеклокерамическая панель конфорок
KM 610 / KM 612 / KM 613
KM 614 / KM 620 / KM 622
Варочная панель
KM 200

Перед установкой, монтажом, подключением прибора **обязательно** прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу. Этим Вы обезопасите себя и избежите повреждений Вашего прибора.

RU

M.-Nr. 06 095 850

Содержание

Описание прибора 4
KM 610 4
KM 612 4
KM 613 5
KM 614 5
KM 620 6
KM 622 6
KM 200 7
Технические данные конфорок 7

Ваш вклад в защиту окружающей среды 9

Указания по безопасности и предупреждения 10

Перед первым включением 16
Предварительные сведения 16
Первая чистка и первый нагрев 17

Эксплуатация 18
Включение и выключение 18
Установка уровня мощности 18
Индикация остаточного тепла 18
Диапазоны регулировки 19
Автоматика закипания 20
Подключение второго нагревательного контура 21
Зона поддержания тепла 22
Выбор кухонной посуды 23
Советы по экономии электроэнергии 23

Устройства безопасности 24
Блокировка включения 24
Защитное отключение 25
Защита от перегрева 26

Чистка и уход 27
Общие положения 27
Стеклокерамическая панель конфорок 28
Варочная панель 30

Содержание

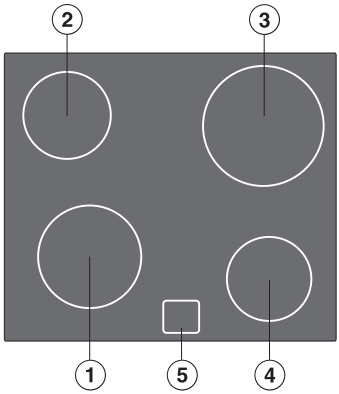
Что делать, если ...? 31

Сервисная служба, типовая табличка 32
Сертификат 32
Срок службы. 32

Встраивание 33
Указания по безопасности при встраивании 33
Панели конфорок с рамкой 37
Варочная панель 43
Защитная перегородка 45
Уплотнение. 45
Подсоединение к плите/блоку переключателей 46
Указания по подключению прибора к электросети 47

Описание прибора

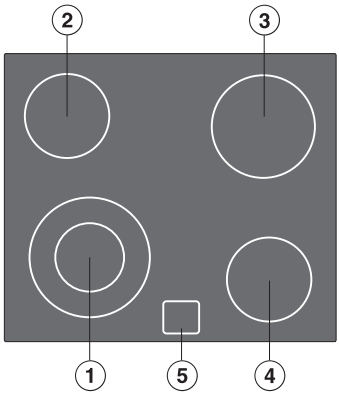
KM 610



①②③④ Одноконтурные конфорки

⑤ Индикатор остаточного тепла

KM 612

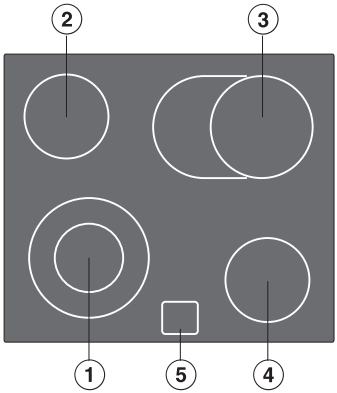


① Двухконтурная конфорка

②③④ Одноконтурные конфорки

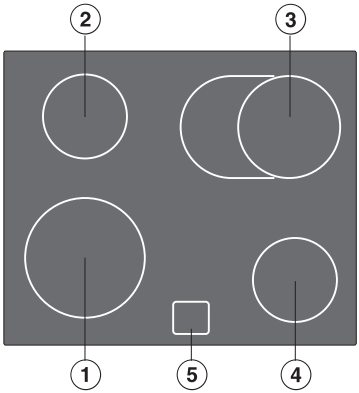
⑤ Индикатор остаточного тепла

KM 613



① Двухконтурная конфорка
②④ Одноконтурные конфорки
③ Жаровня
⑤ Индикатор остаточного тепла

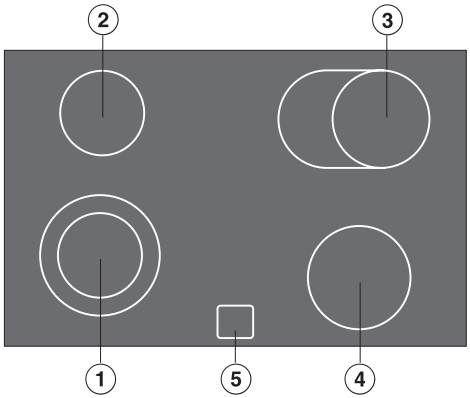
KM 614



①②④ Одноконтурные конфорки
③ Жаровня
⑤ Индикатор остаточного тепла

Описание прибора

KM 620



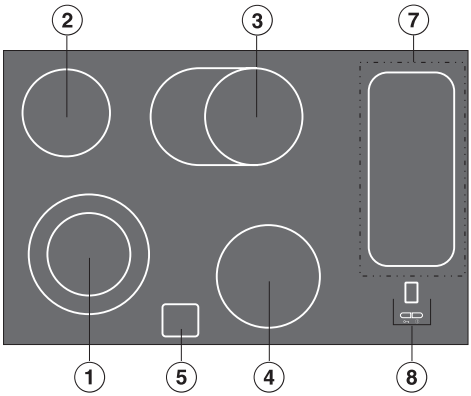
① Двухконтурная конфорка

②④ Одноконтурные конфорки

③ Жаровня

⑤ Индикатор остаточного тепла

KM 622



① Двухконтурная конфорка

②④ Одноконтурные конфорки

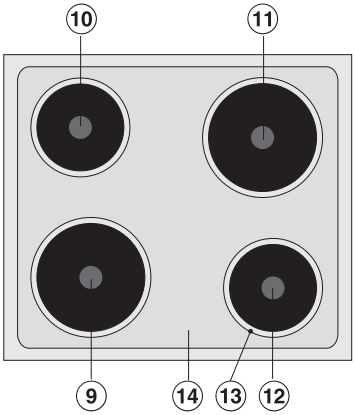
③ Жаровня

⑤ Индикатор остаточного тепла

⑦ Зона поддержания тепла

⑧ Поле управления и индикации зоны поддержания тепла

KM 200



⑨⑩⑪⑫ Конфорки с
⑬ обрамлением
⑭ Панель из нержавеющей стали

Технические данные конфорок

Конфорка	KM 610		KM 612	
	∅ в см	Мощность в ваттах	∅ в см	Мощность в ваттах
⁘	18,0	1700	12,0 / 21,0	750 / 2000
⁘	14,5	1100	14,5	1100
⁘	21,0	2000	18,0	1700
⁘	14,5	1100	14,5	1100
		Общая: 5900		Общая: 5900

При комбинировании с плитами H 4180 или H 4280 (см. типовую табличку плиты) все конфорки оснащаются автоматикой закипания и устройством защитного отключения.

Описание прибора

Конфорка	KM 613		KM 614		KM 620	
	∅ в см	Мощность в ваттах	∅ в см	Мощность в ваттах	∅ в см	Мощность в ваттах
○○ ●○	12,0 / 21,0	750 / 2000	21,0	2000	14,5 / 21,0	1000 / 2000
●○ ○○	14,5	1100	14,5	1100	14,5	1100
○● ○○	17,0 / 17,0 x 26,5	1400 / 2200	17,0 / 17,0 x 26,5	1400 / 2200	17,0 / 17,0 x 26,5	1400 / 2200
○○ ○●	14,5	1100	14,5	1100	18,0	1700
		Общая: 6400		Общая: 6400		Общая: 7000

При комбинировании с плитами H 4180 или H 4280 (см. типовую табличку плиты) все конфорки оснащаются автоматикой закипания и устройством защитного отключения.

	KM 622	
	∅ в см	Мощность в ваттах
Конфорки:		
○○ ●○	14,5 / 21,0	1000 / 2000
●○ ○○	14,5	1100
○● ○○	17,0 / 17,0 x 26,5	1400 / 2200
○○ ○●	18,0	1700
Зона поддержания тепла	14,2 x 32,2	120
		Общая: 7120

Все конфорки оснащены автоматикой закипания и устройством защитного отключения.

Конфорка	KM 200	
	∅ в см	Мощность в ваттах
○○ ●○	18,0	2000
●○ ○○	14,5	1500
○● ○○	18,0	2000
○○ ○●	14,5	1500
		Общая: 7000

При комбинировании с плитами H 4180 или H 4280 (см. типовую табличку плиты) все конфорки оснащаются автоматикой закипания и устройством защитного отключения.

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, выбраны исходя из соображений безопасности для окружающей среды и возможности технической утилизации, поэтому они могут быть переработаны.
Вторичная переработка упаковки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов.

Утилизация отслужившего прибора

Приборы содержат ценные материалы. Поэтому отслуживший свой срок прибор в целях вторичной его переработки рекомендуется сдать в близлежащий центр утилизации.

До момента отправления в утилизацию отслуживший прибор должен храниться в состоянии, безопасном для детей.
Информация об этом представлена в настоящей инструкции по эксплуатации в разделе "Указания по безопасности и предупреждения".

Указания по безопасности и предупреждения

Этот прибор отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и нанести материальный ущерб.

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации и монтажу.
Она содержит важные указания по установке, безопасной эксплуатации и техническому обслуживанию прибора. Это даст Вам возможность защитить себя и избежать повреждений прибора.

Обратите внимание также на раздел "Указания по безопасности при встраивании".

Бережно сохраняйте инструкцию по эксплуатации и монтажу и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора!

Надлежащее использование

Используйте прибор только в домашнем хозяйстве для приготовления и разогрева пищи и консервирования продуктов.
Использование прибора в других целях не допускается и может оказаться опасным. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный в результате использования прибора не по назначению или из-за неправильных действий при его эксплуатации.

Дети могут пользоваться прибором без опасения только в том случае, если им будут разъяснены правила безопасного управления прибором. Дети должны обязательно знать о возможных опасностях при неправильном пользовании прибором.

Техническая безопасность

Перед подключением прибора сравните электрические параметры подключения (напряжение и частота), приведенные на типовых табличках, с параметрами Вашей сети электропитания.
Чтобы прибор не вышел из строя, эти параметры должны обязательно соответствовать друг другу. В случае сомнений обратитесь к специалисту по электромонтажу.

Электрическая безопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями.
Является исключительно важным, чтобы было соблюдено это основополагающее условие обеспечения электробезопасности. В случае сомнений электропроводка должна быть перепроверена специалистом-электромонтажником.
Производитель не будет нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующий или оборванный защитный провод (например, поражение электротоком).

Пользуйтесь прибором только после его встраивания, чтобы исключить возможность касания токоведущих частей.

Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора.
Возможное касание токоведущих частей, изменение электрического и механического устройства прибора представляют для Вас опасность, а также могут привести к нарушениям в работе прибора.

Монтаж и техническое обслуживание прибора, а также ремонтные работы должны проводиться только квалифицированным специалистом.
Производитель не может нести ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного выполненного монтажа, техобслуживания или ремонта прибора.

Ремонт прибора в течение гарантийного срока может проводиться только специалистами авторизованных сервисных служб, иначе при последующей поломке прибора право на гарантийное обслуживание теряется.

При установке или ремонте прибора он должен быть отсоединен от сети электропитания. Прибор считается отсоединенным от сети электропитания, если будет выполнено одно из следующих условий:

– отключены автоматические предохранители на щитке электропитания,

– полностью вывернуты винтовые предохранители на щитке электропитания,

– сетевой провод отсоединен от сети электропитания.
У приборов с сетевой вилкой при отсоединении прибора от сети электропитания не тяните за провод, а беритесь за вилку.

Эксплуатация

Общие положения

При эксплуатации прибора его поверхность нагревается и остается горячей некоторое время после его выключения.
Особенно внимательно следите за детьми, так как они недостаточно ясно могут оценивать возможную опасность!

Не храните предметы, которые могут представлять интерес для детей, на полках, расположенных над или за прибором. Иначе это может привести к тому, что дети захотят взобраться на прибор. Опасность ожога!

Следите за тем, чтобы дети не могли стащить вниз горячие кастрюли и сковороды. Дети могут обжечься или ошпариться!
Во избежание этого используйте специальные защитные решетки, имеющиеся в продаже.

При работе с горячим прибором предохраняйте руки, используя теплоизолирующие кухонные рукавицы, прихватки и т.п. Следите за тем, чтобы эти изделия не были влажными, так как при этом повышается их теплопроводность, что может привести к ожогу.

Запрещается использовать прибор для обогрева помещений. От высокой температуры, излучаемой конфорками, находящиеся поблизости легковоспламеняемые предметы могут загореться. Кроме этого, при этом уменьшается срок службы прибора.

Запрещается разогревать на конфорках закрытые, герметичные емкости, например, консервные банки. Из-за возникновения избыточного давления такие банки могут лопнуть, что может привести к травмам и ожогам!

Не допускается использование прибора в качестве поверхности для хранения предметов. При случайном включении или из-за остаточного тепла предмет, который Вы положите на прибор, в зависимости от его материала, может нагреться (опасность получения ожога!), расплавиться или загореться.

Запрещается накрывать прибор полотенцем или защитной пленкой для плит. При случайном включении прибора возникает опасность возгорания.

Не оставляйте прибор без присмотра при готовке с использованием горячего жира или масла. Перегретый жир или масло от перегрева могут вспыхнуть и при этом поджечь вытяжку. Опасность пожара!

Если горячий жир или масло вспыхнули, ни в коем случае не пытайтесь потушить огонь водой! Загасите огонь, например, накрыв его крышкой от кухонной посуды, влажным кухонным полотенцем и т. п.

Не готовьте под вытяжкой блюда с использованием открытого огня (фламбирование). Пламя может поджечь вытяжку.

Если под варочной панелью находятся выдвижные ящики, то в них не должны храниться баллончики с аэрозолями, воспламеняющиеся жидкости или другие горючие вещества. Если имеются лотки для столовых приборов, то они должны быть изготовлены из термостойкого материала.

При пользовании сетевыми розетками, расположенными вблизи прибора, следите за тем, чтобы кабели питания других приборов не касались нагревающихся деталей прибора. Изоляция кабелей питания может быть повреждена, что ведет к опасности поражения электрическим током!

Позаботьтесь о том, чтобы пища всегда нагревалась до полной готовности. Бактерии, которые могут содержаться в пище, погибают только при достаточно длительном воздействии высокой температуры.

Запрещается использовать кухонную посуду из пластмассы или алюминиевой фольги. При высоких температурах такая посуда будет плавиться. При этом возникает опасность пожара!

Не пользуйтесь кухонной посудой с тонким днищем и никогда не нагревайте посуду без содержимого, кроме случаев, когда изготовитель посуды специально оговаривает такую возможность. В противном случае варочная поверхность может быть повреждена.

Не допускается для ухода за варочной панелью использовать паровые очистители. Пар может попасть на токоведущие детали панели и вызвать короткое замыкание. Кроме этого, давление пара может вызвать долговременную деформацию поверхности и деталей варочной панели, за которую производитель не несет ответственности.

Стеклокерамическая панель конфорок

Следите за тем, чтобы на стеклокерамическую поверхность прибора не падали какие-либо предметы или кухонная посуда. Падение даже относительно легкого предмета, например, солонки, может вызвать появление трещин или сколов на стеклокерамической поверхности.

Следует сразу же выключить прибор и отсоединить его от сети электропитания, если на стеклокерамической поверхности появятся изломы, трещины или царапины. В противном случае имеется вероятность поражения электротоком!

Не пользуйтесь кастрюлями или сковородами с неотшлифованным (например, из чугуна) или ребристым днищем. Такое днище может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Учтите, что песчинки также могут быть причиной царапин.

Для того, чтобы избежать пригорания остатков пищи, удаляйте загрязнения как можно быстрее и перед установкой кухонной посуды на панель следите за тем, чтобы ее днище было чистым, не жирным и сухим.

Избегайте попадания на горячие конфорки сахара в твердом или жидком виде, пластмасс или алюминиевой фольги. Эти вещества плавятся, прилипают к поверхности и затем при затвердевании могут стать причиной появления трещин, сколов или других повреждений стеклокерамического покрытия. Если все же эти вещества случайно попали на горячую конфорку, то следует сразу же выключить прибор и с помощью скребка для стекла удалить их, пока они еще горячие.
Осторожно:
Так как конфорки сильно нагреты, существует опасность получения ожога! В заключение проведите чистку конфорок после того, как они охладятся.

Запрещается ставить горячие кастрюли и сковороды в область индикатора остаточного тепла или поля управления и индикации зоны поддержания тепла. Находящаяся внутри электроника может выйти из строя.

Не чистите зазоры между рамой варочной панели и столешницей, а также между рамой и стеклокерамической поверхностью с помощью каких-либо острых предметов.
Это может привести к повреждению уплотнений.

После использования задвиньте лезвие скребка для стекла, чтобы исключить опасность пореза!

Варочная панель

Не пользуйтесь крышками для конфорок. Если накрытая конфорка будет включена, она может деформироваться. К тому же существует опасность, что между конфоркой и крышкой будет собираться влага, что вызовет коррозию.

Избегайте попадания на обрамление конфорок и стальную панель пищи или жидкостей с содержанием соли. Если все же это произойдет, сразу же тщательно сотрите эти вещества, чтобы предотвратить коррозию.

Следите за тем, чтобы конфорки в течение длительного времени не оставались мокрыми или влажными. Это также может привести к коррозии. Для того, чтобы влажные конфорки высохли, включите их на короткое время.

Утилизация отслужившего прибора

Если прибор отслужил свой срок, выньте сетевую вилку из розетки или пригласите специалиста для отсоединения от сети прибора со стационарным подключением. Приведите сетевой шнур и вилку в нерабочее состояние. Этим Вы исключите возможность несанкционированного использования прибора.

Изготовитель прибора не несет ответственности за ущерб, причиной возникновения которого является игнорирование настоящих указаний по безопасности и предупреждений.

Перед первым включением

Предварительные сведения

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

Только для плиты/блока переключателей с функцией "Блокировка включения" (см. Инструкцию по эксплуатации для плиты/блока переключателей):
Для того, чтобы можно было пользоваться конфорками, необходимо отключить блокировку включения. При этом действуйте так, как это описано в инструкции по эксплуатации.

Первая чистка и первый нагрев

Перед первым использованием действуйте следующим образом:

Стеклокерамическая панель конфорок:

- Протрите панель влажной салфеткой, затем вытрите ее насухо.

Для чистки стеклокерамической поверхности не пользуйтесь никакими моющими средствами, так как от них могут появиться голубоватые пятна.

Металлические детали прибора покрыты специальным защитным средством. Поэтому при первом нагреве прибора появляется запах. Образование запаха и пара, которое вскоре прекратится, не является свидетельством неправильного подключения или неисправности прибора.

Варочная панель:

- Так как на конфорки нанесено защитное покрытие против коррозии, включите конфорки примерно на 5 минут без посуды при максимальной мощности для затвердевания защитного средства.

Это приводит при первом нагреве к образованию запаха и пара. Поэтому необходимо обеспечить хорошее проветривание кухни.

Включение и выключение

В зависимости от модели стеклокерамические варочные панели имеют до двух конфорок с подключением второго нагревательного контура. В связи с этим различается исполнение ручек управления.

Ручки управления для **передней левой** и **задней правой** конфорок имеют упор. Эти конфорки включаются, если повернуть вправо соответствующие ручки в положение желаемого уровня мощности, и выключаются, если ручки повернуть влево в положение "0".

Ручки управления для **задней левой** и **передней правой** конфорок могут поворачиваться на 360°. Эти конфорки включаются, если повернуть вправо или влево соответствующие ручки в положение желаемого уровня мощности, и выключаются, если ручки повернуть вправо или влево в положение "0".

При включении конфорки загорается контрольная лампочка конфорок на панели управления или на дисплее плиты.

Установка уровня мощности

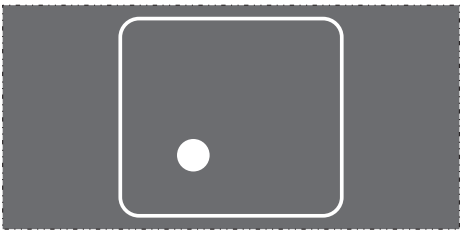
При включении конфорки Вы активизируете автоматику закипания, если эта функция имеется (см. соответствующую главу).

Если прибор не оснащен автоматикой закипания (см. главу "Технические данные конфорок"), начинайте готовить при максимальной мощности, затем переключайте мощность на желаемый уровень.

Индикация остаточного тепла

(только у стеклокерамических варочных панелей)

Когда после включения какой-либо конфорки, например, передней левой, будет достигнута определенная температура, в поле индикации загорается соответствующий индикатор остаточного тепла:



Через некоторое время после выключения конфорки индикатор остаточного тепла гаснет.

Не следует касаться конфорок и класть на них легкоплавкие предметы, пока конфорки еще горячие. Опасность ожога или пожара!

Диапазоны регулировки

Процесс	Уровень мощности
Растапливание масла, шоколада и т.п. Растворение желатина Приготовление йогурта	1 - 2
Приготовление соусов только из яичного желтка и масла Разогрев небольшого количества жидкости Поддержание в теплом виде блюд, которые легко пригорают Замачивание риса	1 - 3
Разогрев жидких и полутвердых блюд Приготовление кремов и соусов, например, винного крема или белого соуса по-голландски Приготовление молочной каши Приготовление омлета и глазуньи без корочки Тушение фруктов	3 - 5
Размораживание глубокозамороженных продуктов Тушение овощей, рыбы Замачивание макаронных изделий, бобовых Замачивание пшеницы	4 - 6
Предварительная и основная варка большого количества продуктов	7
Щадящая жарка (без перегрева жира) рыбы, шницеля, сарделек, глазуньи и т.п.	8 - 9
Выпечка картофельных оладьев, пончиков, блинчиков и т.п.	9 - 11
Кипячение большого количества жидкости Предварительная варка	11 - 12

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

Автоматика закипания

(только для определенных моделей стеклокерамических панелей конфорок, см. главу "Технические данные конфорок").

При включении конфорки одновременно включается автоматика закипания. Конфорка нагревается автоматически при самом высоком уровне мощности (форсированный нагрев), затем мощность снижается до ранее заданного Вами уровня (для основной варки). Продолжительность форсированного нагрева зависит от выбранного Вами уровня мощности для основной варки (см. таблицу).

При высоких уровнях мощности для основной варки требуется относительно короткое время форсированного нагрева, так как при этом режиме, как правило, нагревают пустую посуду для последующего жаренья.

Уровень мощности для основной варки можно повышать в течение форсированного нагрева, время которого также соответственно изменяется. Снижение уровня мощности основной варки приводит к отключению автоматики закипания.

Для отключения автоматики закипания:

- Включите конфорку и выберите уровень мощности более высокий, чем это необходимо для основной варки.
- Подождите минимум 10 секунд и установите затем ручку назад в положение желаемого уровня мощности.

Уровень мощности для основной варки	Время форсированного нагрева в минутах
1	0,5
2	2
3	2,5
4	3
5	4
6	6
7	9
8	2
9	2
10	2,5
11	2,5
12	-

Подключение второго нагревательного контура

(только для определенных моделей).

При использовании большой посуды можно подключить второй нагревательный контур двухконтурной зоны нагрева или жаровни.

Действуйте следующим образом:

- Поверните ручку конфорки **вправо** через "12" до упора и еще немного через него.
- После этого поверните ручку **влево** на желаемый уровень мощности.

Для отключения второго нагревательного контура поверните ручку назад в положение "0".

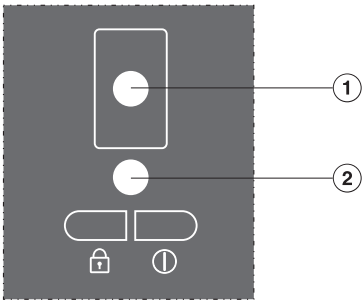
Зона поддержания тепла

(только у определенных моделей прибора)

Управление зоной поддержания тепла осуществляется касанием расположенных перед ней сенсорных клавиш.

По соображениям безопасности для включения Вы должны коснуться двух сенсорных клавиш, а для выключения - одной.

Включение зоны поддержания тепла:



- Сначала коснитесь сенсорной клавиши 🔒.

Замигает контрольная лампочка ② зоны поддержания тепла.

- Затем коснитесь клавиши ⏻.

Контрольная лампочка ② горит постоянно, что означает включение зоны поддержания тепла. Примерно через 8 минут после включения конфорки начинает гореть индикатор остаточного тепла ①.

Выключение зоны поддержания тепла:

- Коснитесь клавиши ⏻ или 🔒.

Контрольная лампочка погаснет. Индикация остаточного тепла погаснет только тогда, когда можно будет без опаски коснуться рукой конфорки.

Пока горит индикатор остаточного тепла, не дотрагивайтесь до зоны поддержания тепла и не кладите на нее предметы, чувствительные к нагреву. Опасность ожога и пожара!

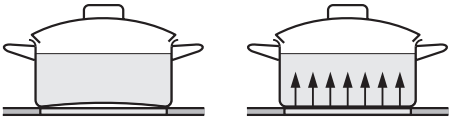
Учтите, что индикация остаточного тепла не горит после нарушения электропитания, даже если зона поддержания тепла остается еще горячей.

Следите за тем, чтобы сенсорные клавиши были чистыми и на них не было посторонних предметов. Иначе может произойти непреднамеренное включение конфорки.

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

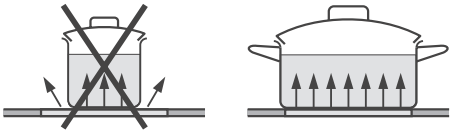
Выбор кухонной посуды

– Используйте кастрюли и сковородки только с ровным днищем, которое в холодном состоянии слегка вогнуто вовнутрь, а в горячем состоянии плотно прилегает к плоскости конфорки.
Неровное днище посуды увеличивает время приготовления пищи.



холодное горячее

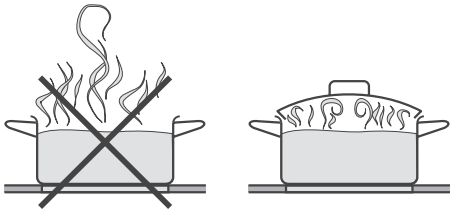
– Следите за тем, чтобы днище кастрюль и сковородок соответствовало по диаметру размерам конфорок или было чуть больше. Иначе часть жара будет излучаться впустую. Пожалуйста, учтите, что для сковородок и кастрюль часто указывается максимальный, т.е. верхний, диаметр. Однако важное значение имеет диаметр днища (как правило, меньший).



слишком мал подходящий

Советы по экономии электроэнергии

– По возможности готовьте пищу только в закрытых кастрюлях и сковородках. Это предотвращает излишнюю потерю жара.



открыто закрыто

– При длительном приготовлении выключайте конфорку примерно за 5 - 10 минут до окончания процесса. При этом будет использовано остаточное тепло конфорки.

Блокировка включения

(только у соответственно оснащенных моделей плит/блоков переключателей)

В зависимости от модели прибора Ваша плита/блок переключателей могут быть оснащены блокировкой включения (см. Инструкцию по эксплуатации на плиту/блок переключателей).

Таким образом, будет предотвращено несанкционированное включение конфорок.

Блокировку включения можно активизировать только при выключенных конфорках. Для включения и выключения блокировки действуйте так, как это описано в инструкции по эксплуатации на плиту/блок переключателей.

Блокировка включения не оказывает никакого влияния на работу зоны поддержания тепла.

Защитное отключение

(только в определенных случаях, см. главу "Технические данные конфорок").

Если конфорка включена и работает слишком долгое время (см. таблицу) без изменения уровня мощности, то происходит ее автоматическое отключение.

Если включены несколько конфорок, то максимальная продолжительность эксплуатации будет зависеть от уровня мощности.

- Поверните все ручки в положение "0", затем Вы сможете пользоваться прибором, как обычно.

Уровень мощности	Максимальная продолжительность эксплуатации в часах
1	10
2	5
3	5
4	4
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	2
12	1

Устройства безопасности

Защита от перегрева

Каждая конфорка оснащена устройством защиты от перегрева (внутренним температурным ограничителем). Устройство автоматически отключает нагрев конфорки, прежде чем она начинает перегреваться. Как только конфорка охладится, нагрев автоматически включится.

К возникновению перегрева могут привести следующие причины:

– конфорка включена без установленной на ней посуды;

– нагревается пустая кухонная посуда;

– днище кухонной посуды неровно прилегает к поверхности конфорки;

– кухонная посуда плохо проводит тепло.

У стеклокерамических варочных панелей Вы узнаете о срабатывании защиты от перегрева по тому, что даже при максимально возможной установке уровня мощности нагрев включается и выключается.

Общие положения

Чистите Вашу панель конфорок / варочную панель регулярно, лучше всего после каждого использования. Для этого прибор должен сначала остыть. Далее при чистке действуйте, как это описано в разделах "Стеклокерамическая панель конфорок" или "Варочная панель".

Не допускается использовать для ухода 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.

Ни в коем случае не применяйте 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., на которых могут оказаться остатки абразивных очистителей. При этом можно поцарапать внешние поверхности прибора.

Стеклокерамическая панель конфорок

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

Не следует использовать для чистки стеклокерамической поверхности моющие средства, так как при этом могут появиться голубоватые разводы.

Обращайте внимание при использовании специальных очистителей для стеклокерамических поверхностей 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 разъедать поверхность.

Чтобы избежать обгорания остатков пищи, удаляйте загрязнения как можно быстрее, а при установке кухонной посуды на панель проконтролируйте, чтобы днище посуды было чистым, не жирным и сухим.

После каждой влажной уборки вытирайте прибор насухо. Этим Вы избежите появления на поверхности известкового налета.

Все крупные загрязнения вытрите 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 полотенца. После такой очистки будет удален известковый налет, оставшийся от выкипевшей воды, а также пятна с металлическим отливом (остатки алюминия).

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

При желании Вы можете использовать чистящие средства, в состав которых входят добавки по уходу за поверхностью и которые образуют 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 находится в горячем состоянии, с помощью скребка для стекла. Осторожно: опасность получения ожога!
После того, как конфорка остынет, очистите ее так, как это было описано выше.

Рамка алюминиевого цвета (см. Типовую табличку) чувствительна к воздействию щелочей и кислот, а также на ней легко образуются царапины. Поэтому при чистке с рамкой следует обращаться как можно более осторожно. Ни в коем случае не пользуйтесь чистящими средствами для нержавеющей стали или растворителями известкового налета. Вытирайте загрязнения как можно быстрее, так как их длительное воздействие может привести к повреждению алюминиевой поверхности. При интенсивной чистке со временем рамка может стать блестящей.

Варочная панель

Конфорки

Слабые загрязнения удаляйте с помощью влажной салфетки. Въевшиеся загрязнения можно отскрести.

Мы рекомендуем периодически обрабатывать конфорки после чистки специальным средством по уходу.

Используйте абразивные чистящие средства только для чистки конфорок, не затрагивая обрамление конфорок или стальную панель.

Загрязнения и влага не должны попадать внутрь конфорок.

Влажные конфорки необходимо просушить, включив их на короткое время, чтобы избежать коррозии.

Обрамление конфорок

Чистите обрамление конфорки с помощью неабразивного средства для чистки стальных поверхностей.

Стальная панель

Чистите стальную панель с помощью мягкой губки, теплой воды с моющим средством или неабразивным средством для чистки стальных поверхностей.

Для ухода Вы можете использовать средство по уходу за стальными поверхностями, которое образует грязезащитную пленку. Наносите средство мягкой салфеткой по всей поверхности панели тонким слоем. Вы можете приобрести соответствующее средство по чистке и уходу в сервисной службе.

Сразу тщательно удаляйте пищу или жидкости, содержащие соль, с обрамления конфорок и стальной панели, чтобы избежать коррозии.

Ремонт электроприборов имеют право производить только квалифицированные специалисты. Вследствие неправильно выполненных ремонтных работ может возникнуть серьезная опасность для пользователя.

Что делать, если ...

... прибор после включения не нагревает конфорки?

Проверьте,

– возможно, активизирована блокировка включения (только у соответствующих моделей плиты/блока переключателей). Отключите ее, как это описано в инструкции по эксплуатации на плиту/блок переключателей;

– возможно, сработал защитный автомат домашней электропроводки на щитке. При необходимости следует обратиться к специалисту-электрику или в сервисный центр.

... прибор отключается во время работы?

Вероятно, работа одной из конфорок была слишком продолжительной (см. главу "Защитное отключение).

... у стеклокерамической варочной панели нагрев одной из конфорок при максимально возможном уровне мощности то включается, то отключается?

Сработала защита от перегрева (см. соответствующую главу).

... при включенной автоматике закипания пища, находящаяся в посуде, плохо готовится?

Это может происходить в случае, если

– разогревается большое количество продуктов.

– кухонная посуда плохо проводит тепло.

При следующем приготовлении пищи выбирайте более высокий уровень мощности для основной варки или проводите разогрев при максимальном уровне мощности, а затем вручную снижайте мощность.

Сервисная служба, типовая табличка

Если Вы не можете самостоятельно устранить неполадки, обращайтесь, пожалуйста, в сервисный центр Miele по телефонным номерам:

Москва (095) 745 89 90

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

Приклейте здесь прилагаемую типовую табличку. Проследите, чтобы наименования на табличке и титульной странице этой инструкции совпадали.

Сертификат

Соответствует требованиям
ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.14-88,
ГОСТ 23511-79, ГОСТ Р 50033-92

Срок службы

20 лет

Указания по безопасности при встраивании

Для того чтобы избежать случайного повреждения прибора, рекомендуется устанавливать его только после монтажа навесных шкафов и кухонной вытяжки.

Срезы шпона столешницы, в которую встраивается прибор, должны быть обработаны термостойким клеем (100 °C), чтобы избежать ее плавления или деформирования. Уголки между стеной и столешницей должны быть изготовлены из термостойкого материала.

Установка и монтаж этого прибора на нестационарных объектах (например, на судах) должны выполняться только специализированной организацией/специалистами, если они обеспечат условия для безопасной эксплуатации этого прибора.

Не допускается встраивание панели конфорок над посудомоечными, стиральными и сушильными машинами, а также над холодильниками и морозильниками.

Следует обеспечить, чтобы кабель сетевого питания после установки варочной панели не испытывал механических нагрузок, например, при пользовании выдвижным ящиком.

Варочные панели должны комбинироваться исключительно с плитами или блоками переключателей из соответствующей программы приборов.
При комбинации с другими приборами теряется право на гарантийное обслуживание, так как производитель не сможет гарантировать правильную работу прибора.

Если непосредственно под прибором не находится ни духовка, ни плита или блок переключателей, то в шкафу под столешницей должны быть встроены жесткая фронтальная панель и сплошная защитная перегородка (см. главу "Защитная перегородка").

Если прибор шире, чем духовка, плита или блок переключателей, то в выступающей области необходимо предусмотреть установку фронтальной панели и защитной перегородки.

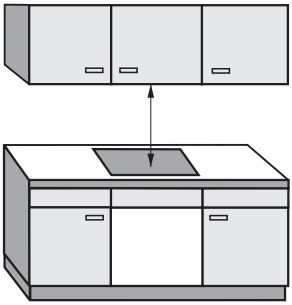
Приведенные на следующих страницах безопасные расстояния должны строго соблюдаться.

Никоим образом не используйте герметики, кроме случаев, когда это обязательно требуется. Уплотняющая лента обеспечивает достаточное уплотнение между прибором и столешницей (см. главу "Уплотнение").

Все размеры приведены в мм.

Встраивание

Безопасное расстояние над прибором



Между прибором и расположенной над ним вытяжкой должно выдерживаться безопасное расстояние, указанное изготовителем.
При отсутствии сведений, например, для навесных полок, это расстояние для легко воспламеняемых материалов должно составлять минимум 760 мм.

Если для различных приборов, располагаемых под вытяжкой, например, для электроплиты и газовой плиты, в инструкции по эксплуатации и монтажу приводятся различные безопасные расстояния, то следует выбрать наибольшее из них.

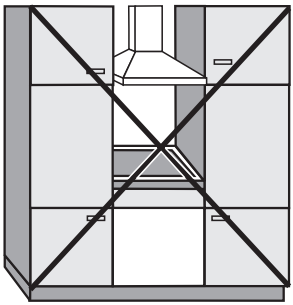
Безопасное расстояние с боковых сторон

При встраивании варочной панели позади и с одной стороны панели могут находиться стенки шкафов или помещения любой высоты; с другой стороны не не должны находиться предметы мебели или приборы, высота которых превышает высоту варочной панели (см. рисунки).

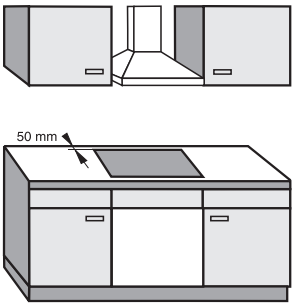
Необходимо соблюдать следующие минимальные безопасные расстояния:

– 50 мм справа или слева от выреза в столешнице до стоящей рядом мебели (напр., высокого шкафа).

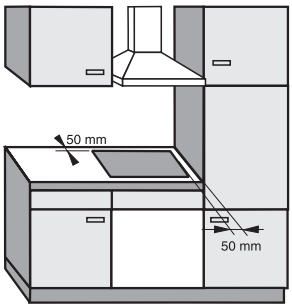
– 50 мм от выреза в столешнице до задней стенки.



Не разрешается!



Настоятельно рекомендуется!



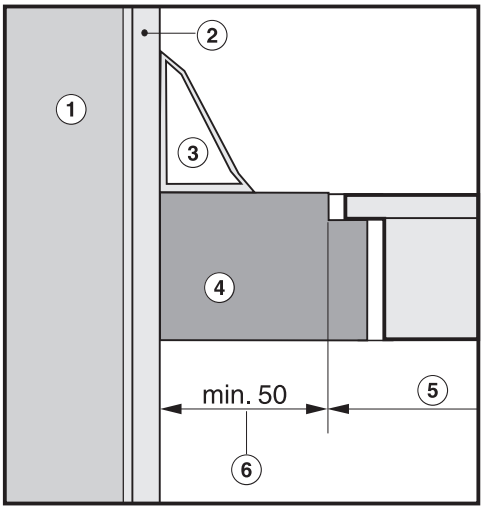
Не рекомендуется!

Встраивание

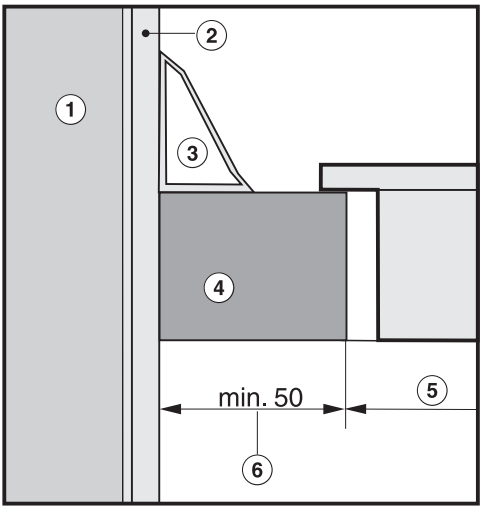
Безопасное расстояние при облицовке ниши

Между облицовкой ниши и вырезом в столешнице должно выдерживаться минимальное расстояние в 50 мм.
Такое расстояние требуется только тогда, когда облицовка ниши выполнена из дерева или других горючих материалов. При негорючих материалах (металл, керамическая плитка и т.п.) этот размер может быть уменьшен на толщину материала облицовки ниши. Из-за высоких температур может возникнуть разрушение или изменение материалов.

Панели конфорок в одной плоскости со столешницей



Панели конфорок с рамкой/со скошенным краем



① Каменная кладка

② Облицовка ниши

③ Уголок между стеной и столешницей

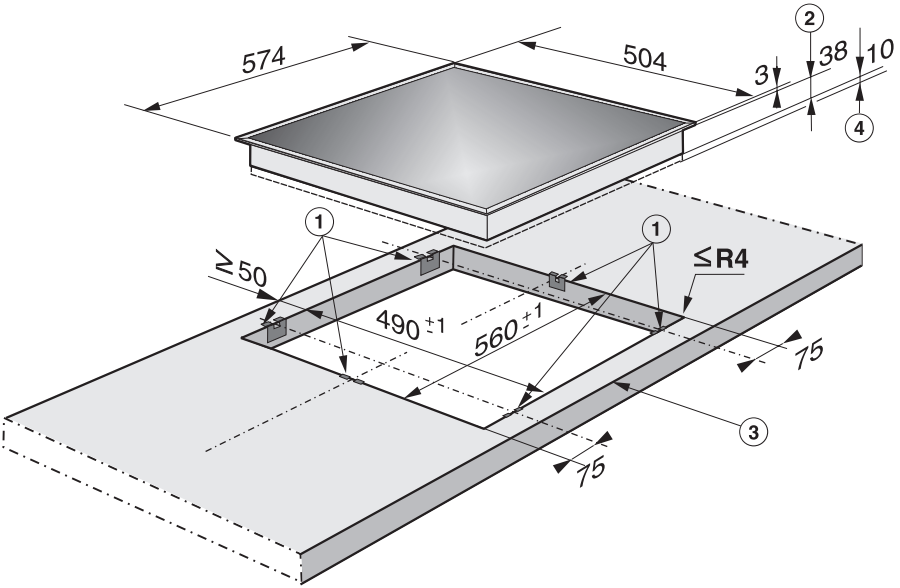
④ Столешница

⑤ Вырез в столешнице

⑥ 50 мм (минимальное расстояние)

Панели конфорок с рамкой

Размеры для встраивания KM 610 / KM 612 / KM 613



① Зажимы

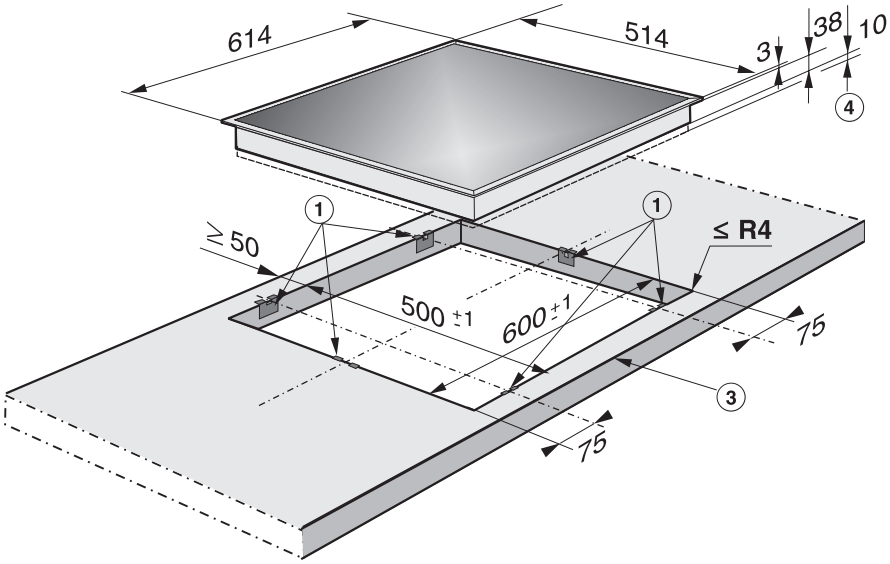
② Высота встраивания

③ Передняя сторона

④ Промежуток для крепежных элементов и проводки кабеля

Встраивание

Размеры для встраивания KM 614



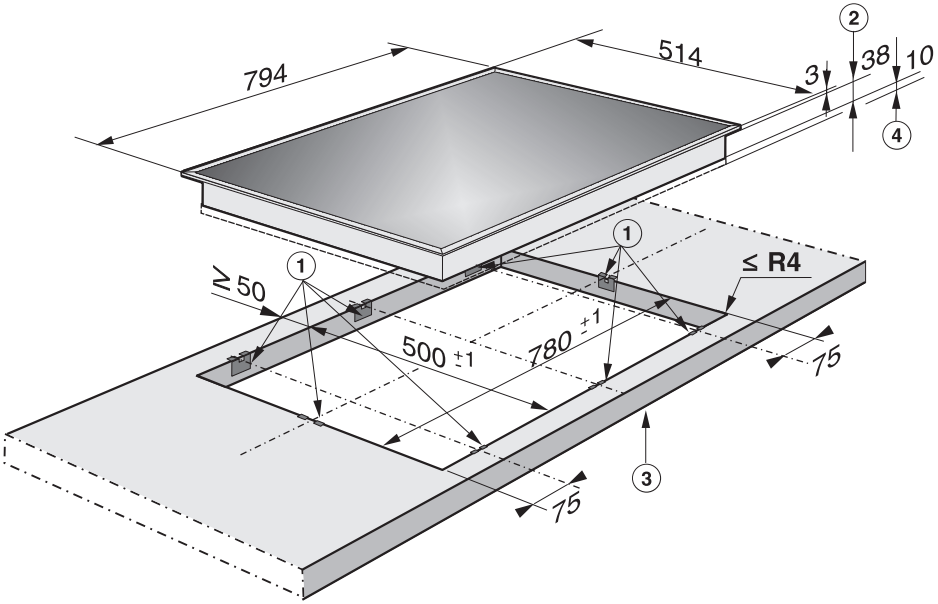
① Зажимы

② Высота встраивания

③ Передняя сторона

④ Промежуток для крепежных элементов и проводки кабеля

Размеры для встраивания KM 620 / KM 622



① Зажимы

② Высота встраивания

③ Передняя сторона

④ Промежуток для крепежных элементов и проводки кабеля

Встраивание

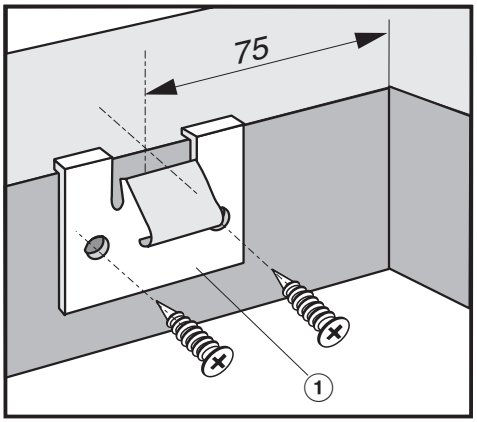
Подготовка столешницы

- Вырез в столешнице сделайте по размерам, приведенным на рисунке. Пожалуйста, соблюдайте минимальное расстояние в 50 мм как до задней стены, так и до правой или левой боковых стен (см. также главу "Указания по безопасности при встраивании").
- Если столешница изготовлена из дерева, то торцевые поверхности в вырезе должны быть обработаны специальным лаком, силиконовым каучуком или смолой для того, чтобы избежать разбухания материала от влажности.
  Все используемые материалы должны быть устойчивыми к воздействию температуры.

Если при встраивании окажется, что уплотнение панели в углах неправильно прилегает к столешнице, то можно осторожно подогнать по размеру радиус в углах столешницы ≤ R4 с помощью напильника.

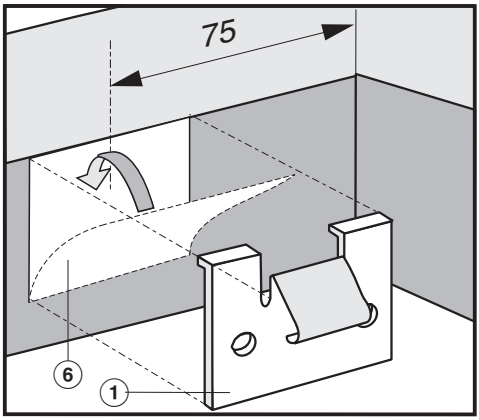
Закрепление зажимов

Столешница из дерева, кориана, аскилана (искусственный камень с вкраплениями натурального материала) и т.п.

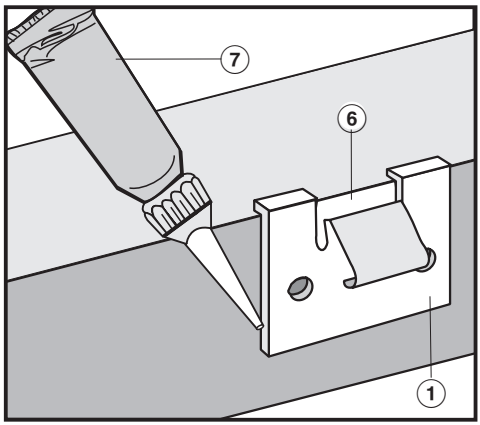


■ Зажимы ①, входящие в комплект поставки, следует приложить на отмеченных местах (см. главу "Размеры для встраивания") к верхней кромке выреза и закрепить с помощью прилагаемых шурупов 3,5x25 мм.

Столешница из натурального камня



■ Зажимы ① следует установить в нужное положение и закрепить с помощью прочной, двухсторонней клейкой ленты ⑥.



■ Боковые и нижний края зажимов следует дополнительно приклеить силиконовым клеем ⑦.

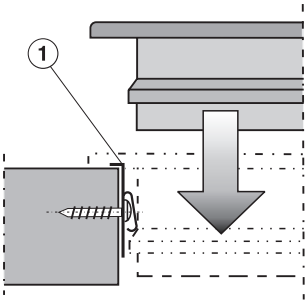
Шурупы при наличии каменной столешницы не понадобятся.

Установка панели конфорок

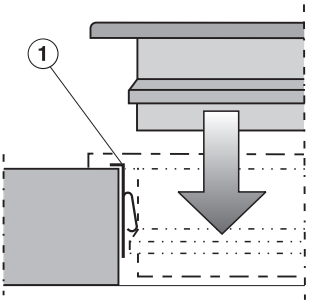
- Пропустите сетевой провод через вырез столешницы сверху вниз.
- Подсоедините панель к плите/блоку переключателей (см. главу "Подсоединение к плите/блоку переключателей").
- Свободно уложите панель конфорок на зажимы ①.
- Обеими руками плавно нажимайте вниз на панель конфорок до ее отчетливой фиксации. При этом проследите за тем, чтобы уплотнитель панели после фиксации прилегал к столешнице. Только тогда будет обеспечено уплотнение со всех сторон. Не пользуйтесь никакими герметиками.
- Проверьте работу панели конфорок.

Вынуть панель из выреза в столешнице можно только с помощью специального инструмента.

Столешница из дерева, кориана, аскилана (искусственный камень с вкраплениями натурального материала) и т.п.

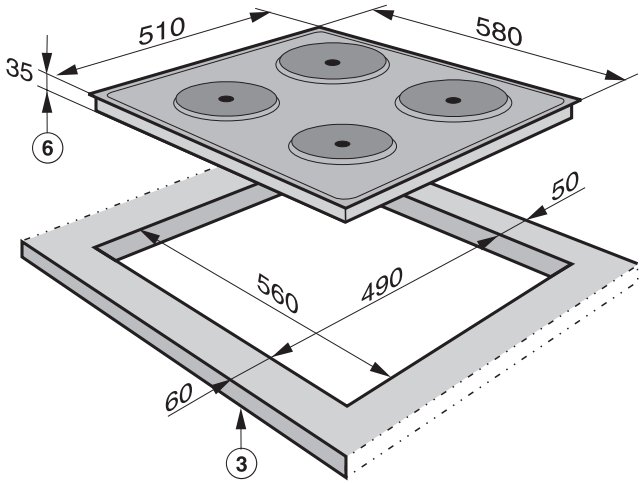


Столешница из натурального камня



Варочная панель

Размеры для встраивания KM 200



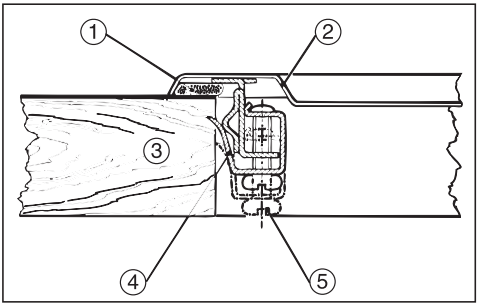
③ Передняя сторона

⑥ Высота встраивания

Подготовка столешницы

- Изготовьте вырез в столешнице согласно чертежу.
  Обратите внимание на соблюдение минимального расстояния в 50 мм до задней стены, а также справа или слева до боковой стены (см. главу "Указания по безопасности при встраивании").
- Торцевые поверхности в вырезе столешницы из дерева должны быть обработаны специальным лаком, силиконовым каучуком или смолой для того, чтобы избежать разбухания материала от влажности. Все используемые материалы должны быть устойчивыми к воздействию температуры.

Установка варочной панели



① Уплотняющая лента

② Варочная панель

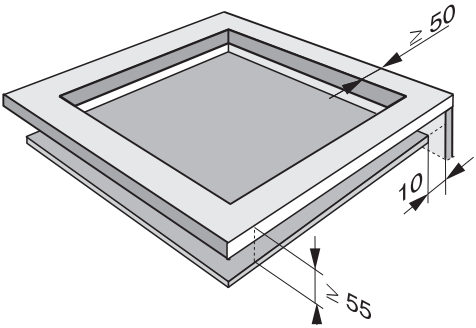
③ Столешница

④ Скоба

⑤ Винт

- Ослабьте винты ⑤.
- Пропустите сетевой шнур прибора вниз через вырез.
- Подсоедините варочную панель к плите/блоку переключателей (см. главу "Подсоединение к плите/блоку переключателей").
- Вставьте варочную панель ② в вырез и выровняйте ее по центру.
- Заворачивайте винты ⑤ вправо до тех пор, пока скоба плотно не зажмет столешницу ③.
  Следите при этом за тем, чтобы уплотняющая лента ① варочной панели прилегала к столешнице. Только в этом случае будет обеспечено уплотнение со всех сторон. Не используйте никакие герметики.
- Проверьте работу конфорок панели.

Защитная перегородка

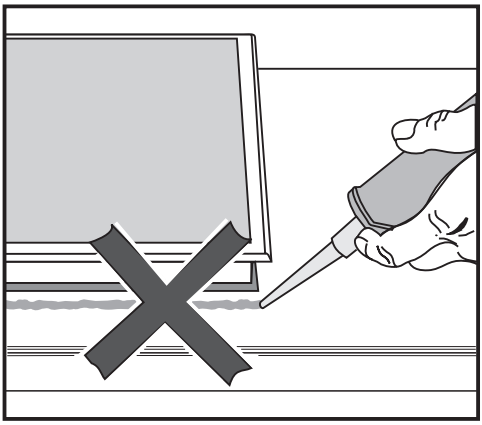


Если непосредственно под прибором нет ни духовки, ни плиты или блока переключателей, то в шкаф под столешницей должны быть встроены сплошная защитная перегородка на расстоянии минимум 55 см от верхней кромки столешницы и жесткая фронтальная панель.

Если прибор шире, чем духовка, плита или блок переключателей, то в выступающей области необходимо предусмотреть установку фронтальной панели и защитной перегородки.

Между перегородкой и задней стеной должен быть зазор шириной 10 мм.

Уплотнение



Не используйте никакие герметики, кроме случаев, когда это обязательно требуется. Уплотняющая лента прибора обеспечивает достаточное уплотнение со столешницей.

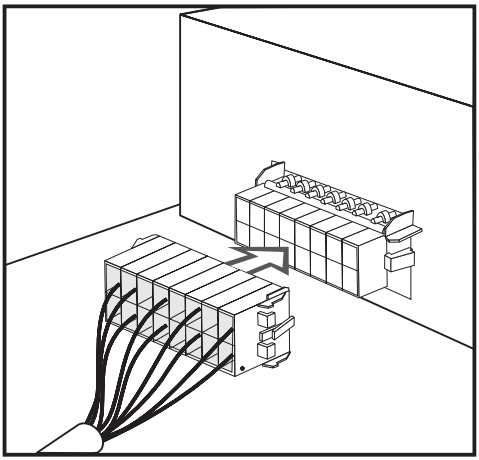
Герметик ни в коем случае не должен попадать между обрамлением верхней части прибора и столешницей!
Демонтаж панели в случае сервисного обслуживания окажется затруднен, обрамление/столешница могут при этом быть повреждены.

Подсоединение к плите/блоку переключателей

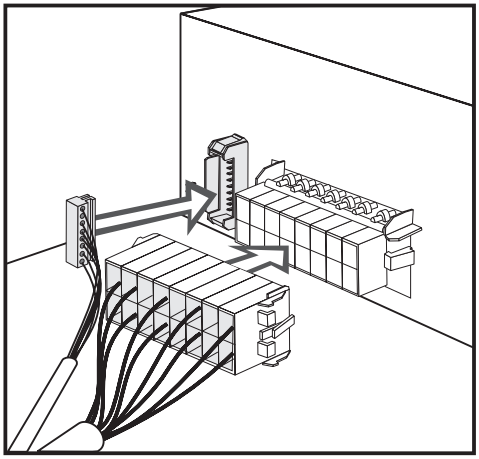
Сетевой кабель имеет на конце штекер, который должен быть соединен с соответствующей плитой/блоком переключателей.
Защитная линия будет подсоединена посредством штекерного соединения.

Плита/блок переключателей имеет штекерное гнездо.

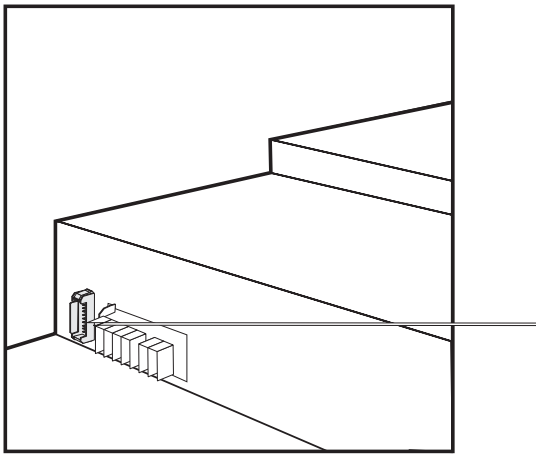
Штекер и штекерное гнездо сконструированы таким образом, что соединение может осуществляться только в одном положении.
Не пытайтесь вставлять штекер в гнездо с усилием.



Панель конфорок с зоной поддержания тепла



Экранирующий заземляющий проводник ⏚, который прикреплен к нижней поверхности корпуса варочной панели, должен быть подсоединен к прибору с помощью кабельного наконечника.



Указания по подключению прибора к электросети

Подключение прибора к плите или блоку переключателей поручите квалифицированному электрику, который хорошо знает и тщательно соблюдает требования действующих 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 сеть электроснабжения

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

Предохранитель

см. инструкцию по эксплуатации на плиту или блок переключателей

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 B или C!):
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.

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 или розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортер:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация
129164 Москва, Зубарев пер.,15-1
Телефон: (095) 745-8990
Телефакс: (095) 745-8984

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

АЯ46

Изменения оговариваются / 1604

M.-Nr. 06 095 850 / 00
ru / RU

Эта бумага состоит из отбеленной, на 100 % без хлора целлюлозы и не представляет опасности для окружающей среды