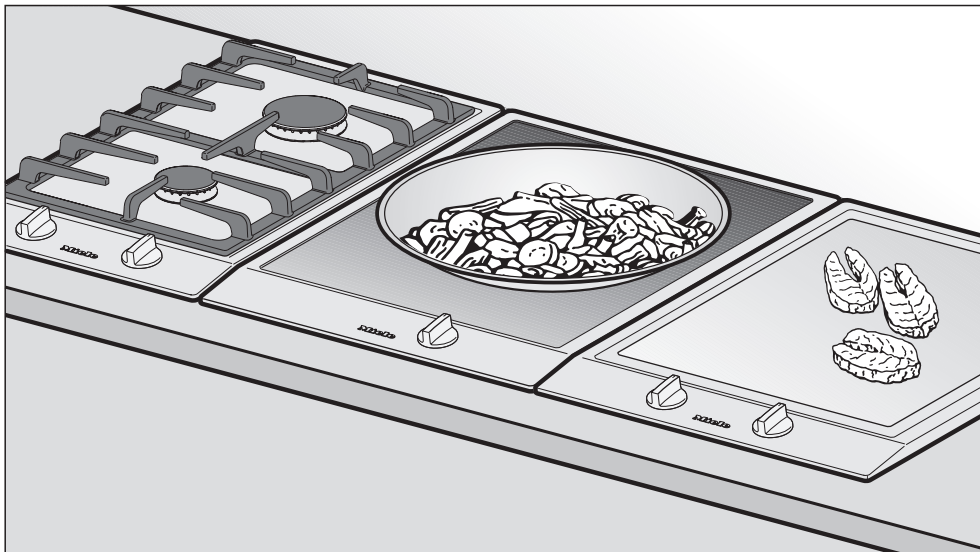


Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



Индукционная конфорка Wok CS 1223 I

До установки, подключения и ввода прибора в эксплуатацию **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA

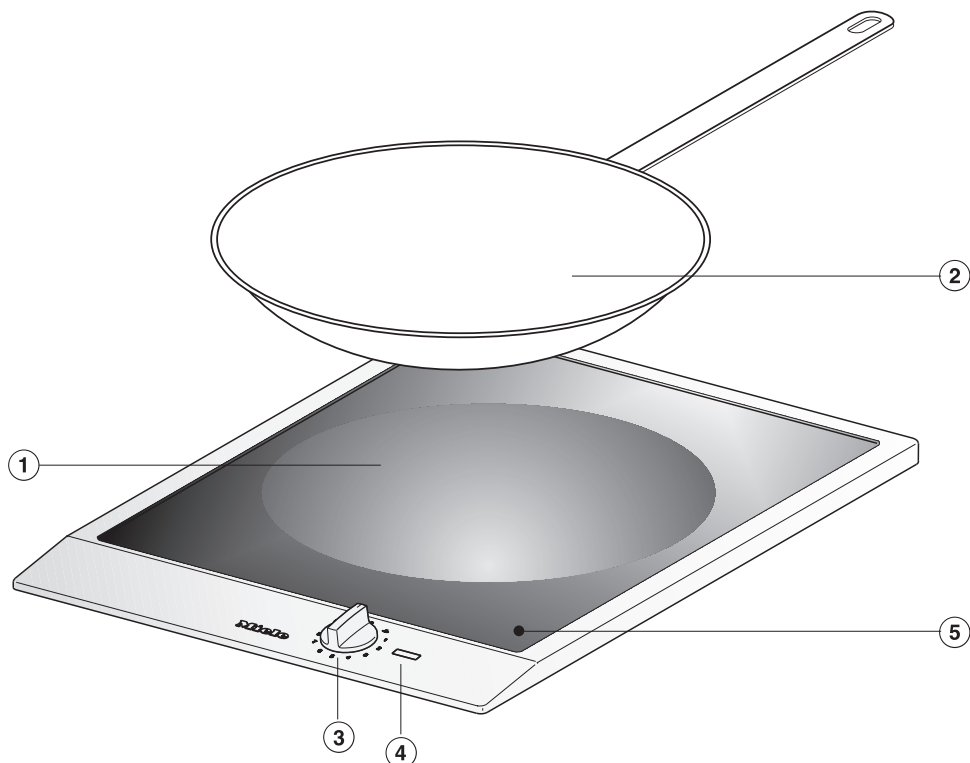
M.-Nr. 07 139 730

Содержание

Описание прибора	4
Указания по безопасности и предупреждения	6
Ваш вклад в охрану окружающей среды	12
Перед первым использованием	13
Индукция	14
Принцип действия	14
Кухонная посуда	15
Управление	16
Включение и выключение	16
Индикация остаточного тепла	16
Диапазоны регулировки мощности	17
Автоматика закипания	17
Функция Booster	18
Функции безопасности	19
Блокировка	19
Автоматическое отключение	20
Защита от перегрева	21
Чистка и уход	22
Что делать, если ...?	24
Дополнительно приобретаемые принадлежности	26
Указания по безопасности при встраивании	27
Размеры прибора и ниши для встраивания	32
Подготовка столешницы	33
Встраивание нескольких приборов	34

Прикрепление зажимов и промежуточных планок	37
Ввести в эксплуатацию прибор / приборы	39
Общие указания по встраиванию	40
Электроподключение	41
Сервисная служба, типовая табличка	43
Сертификат (только для РФ)	43
Гарантия качества товара	44

Описание прибора



① Конфорка Wok
(Ø 300 мм / мощность: 2400 Вт
с функцией Booster: 3200 Вт)

② Сковорода Wok

③ Переключатель конфорок

④ Элементы индикации

Элементы индикации



⑥ ⑦ ⑧

⑥ Индикатор работы

⑦ Индикатор функции Booster

⑧ Индикатор остаточного тепла

⑤ Дисплей

— Отсутствие сковороды

Я Автоматика закипания

F Сообщение об ошибке (см. главу
"Что делать, если ...?")

C / D Автоматическое выключение
(См. главу "Функции
безопасности")

I Функция Booster работает

H Защита от перегрева (См. главу
"Функции безопасности")

L Блокировка (См. главу
"Функции безопасности")

Принадлежности, входящие в комплект

При необходимости Вы можете дополнительно заказать любую принадлежность (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности").

Сковорода Wok



Указания по безопасности и предупреждения

Эта индукционная конфорка Wok отвечает нормам технической безопасности. Однако ее ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и материальному ущербу.

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

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

Надлежащее использование

► Используйте конфорку Wok только в домашнем хозяйстве в тех целях, которые указаны в данной инструкции по эксплуатации.

Применение ее в других целях недопустимо и может быть опасным.

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования прибора.

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

Если у Вас есть дети

► Используйте электронную блокировку работы конфорки Wok, чтобы дети не могли без Вашего присмотра включить прибор.

► Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

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

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

► Не храните 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 конфорки Wok горячую сковороду. Разверните ручку сковороды в сторону столешницы, чтобы исключить опасность получения ожогов и ошпаривания!

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

Указания по безопасности и предупреждения

Техника безопасности

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

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

► Перед монтажом проверьте отсутствие у конфорки Wok внешних повреждений. Ни в коем случае не вводите в эксплуатацию поврежденный прибор. Эксплуатация поврежденной конфорки Wok ставит под угрозу Вашу безопасность!

► При обнаружении сколов или трещин на стеклокерамической поверхности не включайте панель конфорки или немедленно выключите ее. Отсоедините прибор от электросети. В противном случае существует опасность поражения током!

► Электробезопасность индукционной конфорки гарантирована только в том случае, если она подключена к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности.

В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.

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

► Перед подключением конфорки Wok обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети.

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

► Не допускается подключение прибора к электросети через разветвительную штепсельную розетку, так как такое устройство не может обеспечить необходимую безопасность прибора (например, возникает опасность перегрева).

► Эксплуатируйте конфорку Wok только в установленном состоянии, чтобы была гарантирована надежная и безопасная работа прибора.

Указания по безопасности и предупреждения

► Если вилка сетевого кабеля отсутствует, то монтаж и подключение прибора должен осуществлять 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.

► Если будет поврежден кабель подключения к электросети, то его нужно будет заменить специальным кабелем Тип H 05 VV-F (в ПВХ-изоляции), который можно будет приобрести у изготовителя или в Сервисной службе.

► Ни в коем случае не открывайте корпус конфорки Wok. Прикасание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность прибора.

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

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

- выключены предохранители на распределительном щитке,
- полностью вывернуты резьбовые предохранители на электрощитке,
- отсоединен от электросети сетевой кабель.

Для того, чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащен сетевой вилкой, беритесь за вилку, а не за кабель.

► Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти Miele. Только при использовании этих деталей Miele гарантирует, что требования по технике безопасности будут выполнены в полном объеме.

► Следите за тем, чтобы после монтажа сетевой кабель не прикасался к каким-либо горячим деталям прибора, иначе возможны повреждения кабеля.

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащая эксплуатация

► Только для лиц, пользующихся кардиостимулятором:
Учитывайте, что в непосредственной близости от включенного прибора возникает электромагнитное поле, которое может отрицательно повлиять на работу кардиостимулятора.

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

► Используйте только сковороду Wok, входящую в комплект поставки. Другие сковороды Wok из соображений безопасности использовать запрещается - опасность возгорания. См. главу "Индукция - Кухонная посуда"

► При эксплуатации прибор нагревается и остается горячим некоторое время после выключения. Только после того, как погаснет индикация остаточного тепла, пропадет опасность получения ожогов.

► При работе у горячего прибора защищайте руки, используя теплоизолирующие перчатки, прихватки и т.п. Следите за тем, чтобы прихватки не были влажными, так как при этом повышается их теплопроводность, что может привести к ожогу.

► Не допускается установка и использование индукционной конфорки Wok вне помещений.

► 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!

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

► Не оставляйте прибор в процессе эксплуатации без надзора! Нагрев пустой сковороды Wok может привести к повреждениям прибора, за которые изготовитель не несет никакой ответственности. Перегретый жир или масло могут вспыхнуть и вызвать пожар.

► В случае возгорания горячего жира или масла ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой! Потушите огонь с помощью крышки от посуды, влажного кухонного полотенца и т.п.

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

► Электронные приборы, например, микрокалькуляторы, а также кредитные карточки и дискеты не должны находиться в непосредственной близости от включенного прибора, так как при этом возможно нарушение их функций.

Указания по безопасности и предупреждения

► 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.

► 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.

► Содержите прибор в чистоте. Соль, сахар или песчинки, например, от чистки овощей, могут стать причиной появления царапин.

► Если на горячую конфорку Wok попали сахар, содержащая сахар пища, пластмасса и алюминиевая фольга, то необходимо выключить прибор. Затем немедленно удалите эти вещества с конфорки, пока она горячая, так как иначе, при остывании, они повредят стеклокерамическую поверхность.

Осторожно: опасность ожога!
Чистите конфорку только после того, как она остынет.

► Во избежание пригорания загрязнений удаляйте их как можно быстрее и следите при установке на конфорку сковороды Wok, чтобы ее дно было чистым, сухим и не содержало жира.

► 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.

► Не допускается использование прибора для хранения каких-либо предметов.

Прежде всего, не кладите на конфорку ножи, вилки, ложки и другие металлические предметы. При случайном включении прибора или от остаточного тепла лежащий на поверхности конфорки металлический предмет может нагреться (опасность ожога).

Другие лежащие на поверхности предметы - в зависимости от материала - могут расплавиться или загореться.

Выключайте прибор после использования!

► 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.

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

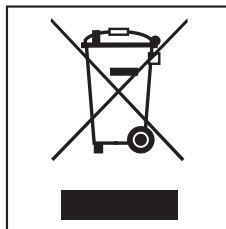
Утилизация транспортной упаковки

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

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

Утилизация отслужившего прибора

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



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

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

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

Первая чистка

- Удалите, если имеется, защитную пленку и наклейки.
- Протрите прибор влажной салфеткой, после чего вытрите его насухо.

Для чистки индукционной конфорки Wok не пользуйтесь моющими средствами, так как они оставляют стойкие голубоватые пятна.

Ввод в эксплуатацию

При первом подключении индукционной конфорки Wok или после нарушения электроснабжения для контроля примерно на 1 секунду загораются все элементы индикации. Как только эта индикация погаснет, Вы сможете пользоваться прибором.

Детали из металла покрыты слоем защитного вещества, поэтому при проведении первого нагрева временно появляется запах. Запах и иногда появляющиеся испарения не указывают на неправильное подключение или неисправность прибора. Они безвредны для здоровья.

Индукция

Принцип действия

Под конфоркой Wok находится индукционная катушка. При включении конфорки эта катушка начинает вырабатывать магнитное поле.

Магнитное поле, в свою очередь, вызывает образование (= "индуцирует") вихревых токов в дне сковороды Wok, обладающей магнитными свойствами. Вследствие действия вихревых токов дно сковороды Wok нагревается. Нагрев поверхности конфорки происходит не напрямую, а лишь за счет тепла, поступающего от нагреваемой сковороды Wok.

Прибор работает, только если на конфорке находится входящая в комплект поставки сковорода Wok (см. главу "Кухонная посуда").

Индукционный нагрев **не работает**,

- если прибор будет включен без установленной на конфорку сковороды Wok,
- если снять сковороду Wok с включенной конфорки.

В этом случае на дисплее мигает символ .

Если в течение 3 минут на конфорку будет установлена сковорода Wok,  погаснет, и Вы сможете продолжать процесс, как обычно.

Если сковорода Wok установлена не будет, конфорка Wok автоматически выключится через 3 минуты. На дисплее мигает  попеременно с .

Для того, чтобы снова включить индукционную конфорку Wok, переключатель конфорки нужно сначала повернуть на "0".

Не допускается использование конфорки Wok в качестве подставки или полки для ножей, вилки, ложек или других металлических предметов. При случайном включении прибора или от остаточного тепла лежащий на поверхности конфорки металлический предмет может нагреться (опасность ожога).

Выключайте конфорку Wok после использования!

Звуки при работе прибора

При работе индукционной конфорки Wok в сковороде Wok могут появиться следующие звуки:

- Гудение может возникать при работе прибора с высокой мощностью. Оно будет слышно слабее или исчезнет, если понизить уровень мощности.
- 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

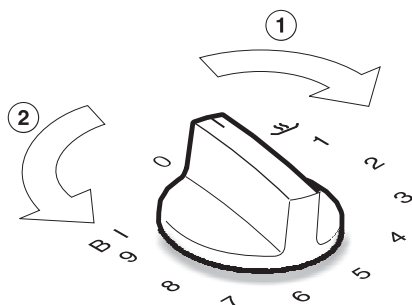
Для приготовления пищи пользуйтесь **исключительно** сковородой Wok, входящей в комплект поставки. Эта сковорода Wok разработана и изготовлена специально для этого прибора.

 При использовании других сковород Wok существует опасность сильного перегрева жира, на котором происходит приготовление блюда, или самого блюда. Это может привести к возгоранию.

Управление

Включение и выключение

Индукционная конфорка Wok **включается** вращением переключателя **вправо** ① в позицию нужной мощности и **выключается** вращением переключателя **влево** ② на "0".



Переключатель конфорки **нельзя** поворачивать на "0" через положение ВІ.

После включения конфорки Wok загорается индикатор работы, и через некоторое время также индикатор остаточного тепла.

После выключения прибора индикатор работы гаснет.

Индикация остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла погаснет только к тому моменту, когда прикосновение к конфорке Wok будет безопасным.

Не прикасайтесь к индукционной конфорке Wok и не кладите на нее чувствительные к нагреву предметы, пока горит индикация остаточного тепла.

Опасность возгорания и получения ожогов!

Диапазоны регулировки мощности

Процесс	Диапазон регулировки
Поддержание блюд в теплом виде, растапливание шоколада	1 - 2
Разогрев блюд	3 - 6
Быстрая жарка типичных блюд китайской кухни	7- 9

Автоматика закипания

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

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

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

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

Активировать автоматику закипания

- Поверните ручку налево до упора. Удерживайте ручку в этом положении пока на дисплее не появится **Я**.

Если ручку удерживать слишком долго, на дисплее появляется **L** и активируется блокировка включения (см. главу "Блокировка включения").

- Поверните переключатель вправо на желаемую ступень готовки.

Если в течении 5-ти секунд не будет выбран ни один уровень мощности, то автоматика закипания не активируется.

Изменение уровня мощности нагрева возможно только в течении 10 секунд после активации функции автоматики закипания. После истечения этого времени изменение приведет к деактивации функции автоматики закипания.

Во время автоматики закипания на дисплее горит **Я**.

Функция Booster

Индукционная конфорка Wok оснащена функцией Booster, т.е. режимом повышенной мощности.

Когда включена эта функция, то конфорка в течение 10 минут при установленном уровне мощности **9** работает в режиме повышенной мощности.

Если во время работы функции Booster сковорода Wok будет снята с конфорки Wok, то работа функции Booster будет прервана. Она продолжится, если в течение 3 минут сковорода Wok будет снова установлена на конфорку.

Если сковорода Wok нагреется до максимально допустимой температуры до истечения 10 минут, функция Booster выключается, и конфорка автоматически переключается на ступень мощности **9**.

Только входящая в комплект поставки сковорода Wok имеет функцию безопасности, которая обеспечивает выключение при повышенной температуре.

Включение функции Booster

- Поверните переключатель конфорки через положение **9** в положение **BI** и затем обратно на **9**.

На дисплее конфорки высвечивается **I** и дополнительно горит индикатор работы **B**.

Через 10 минут конфорка автоматически переключается на ступень мощности **9**. Символ **B** на индикаторе работы, а также символ **I** на дисплее гаснут.

Включение функции Booster

Вы можете заблаговременно выключить функцию Booster.

- Поверните переключатель конфорки через положение **9** в положение **BI**; или понизьте ступень уровня мощности.

Блокировка

Для того чтобы нельзя было случайно включить индукционную конфорку Wok, прибор оснащен устройством блокировки.

Включение блокировки:

- Поверните переключатель влево до упора и держите в этом положении, пока на дисплее не появится **L**.

При каждом последующем действии с переключателем конфорки на дисплее в течение 3 секунд высвечивается символ **L**.

Выключение блокировки:

- Поверните переключатель влево до упора и держите в этом положении, пока на дисплее не погаснет **L** и не появится **0**.

Функции безопасности

Автоматическое отключение

Ваша индукционная конфорка Wok оснащена функцией автоматического отключения.

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

На дисплее попеременно мигают **С** и **В**.

Для того, чтобы снова включить конфорку Wok, переключатель конфорки нужно сначала повернуть на "0". Индикатор работы и индикация на дисплее погаснут.

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

Защита от перегрева

Индукционная катушка оснащена устройством защиты от перегрева. Прежде чем индукционная катушка перегреется, устройство защиты от перегрева выполняет следующие действия:

- прерывается работа включенной функции **Booster**,
- если температура повышается несмотря на выключение работы функции **Booster**, происходит снижение ступени мощности,
- если температура повышается дальше несмотря на снижение мощности, конфорка **Wok** выключается, и на дисплее появляется **H**.

■ Поверните переключатель на "0".

Только после того, как погаснет **H**, можно будет, как обычно, пользоваться конфоркой **Wok**.

Если переключатель не повернут на "0", то, как только конфорка **Wok** достаточно остынет, на дисплее мигает **E** попеременно с **H**. Для того чтобы снова включить конфорку, переключатель нужно сначала повернуть на "0".

Индукционная катушка конфорки **Wok** может перегреться, если

- прибор слишком долго работал на максимальной мощности,
- прибор недостаточно хорошо вентилируется.

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 достаточная вентиляция прибора.

Если защита от перегрева снова срабатывает, обратитесь в сервисную службу.



Ни в коем случае не пользуйтесь для чистки пароструйными очистителями. Пар может попасть на токоведущие детали и вызвать короткое замыкание.

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

Просушивайте прибор после каждой влажной чистки, чтобы избежать появления следов известковых отложений.

Чтобы избежать повреждения поверхностей, не используйте для чистки

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

Стеклокерамика

Все грубые загрязнения удаляйте с помощью влажной салфетки.

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

В заключение тщательно протрите панель сначала влажной салфеткой, а затем чистой салфеткой насухо. Проследите за тем, чтобы удалить все остатки средства для чистки стеклокерамики. Эти остатки при последующем включении конфорки могут разесть поверхность и повредить стеклокерамику.

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

Если на горячую стеклокерамику попали **сахар, пластмасса или алюминиевая фольга**, то выключите прибор. Затем **немедленно** удалите эти вещества с конфорки, пока она горячая. Осторожно: опасность ожога!

Затем почистите остывшую конфорку, как было описано ранее.

Нержавеющая сталь

При необходимости Вы можете использовать средство для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности"). Следите за тем, чтобы средство наносилось исключительно по направлению шлифовки (бороздок).

Для предотвращения быстрого повторного загрязнения мы рекомендуем применение средства для ухода за нержавеющей сталью (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности").

Наносите его в небольшом количестве мягкой салфеткой по всей поверхности.

Не пользуйтесь средством для чистки нержавеющей стали в области **печатного рисунка**. В противном случае рисунок будет стерт. Чистите поверхность в этом месте исключительно с помощью губчатой салфетки, небольшого количества моющего средства и теплой воды.

Что делать, если ...?

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

Что делать, если ...

... индукционная конфорка Wok не нагревается?

Проверьте,

- не включена ли электронная блокировка.
Выключите ее (см. главу "Блокировка").
- не сработал ли предохранитель на распределительном щитке.
- не сработало ли устройство защиты от перегрева (см. главу "Защита от перегрева").
- активирована ли демо-программа.
При активированной демонстрационной программе при включении на одну секунду на дисплее появляется символ "d".
Для деактивации коротко поверните ручку 2 х налево (<1 сек.) до упора, затем еще раз и при этом удерживайте ок. 3-х секунд.

Если вышеуказанные факторы не являются причиной проблемы, поверните переключатель конфорки на "0" и отключите прибор примерно на 1 минуту от электросети.

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

... на дисплее появляется индикация "E"?

Проверьте, может быть конфорка Wok случайно включена без сковороды Wok.

... На дисплее мигает F попеременно с 01?

Проверьте, может быть поврежден или заклинил переключатель.

Если это не так, обратитесь в сервисную службу.

... На дисплее мигает F попеременно с числом?

Обратитесь в сервисную службу.

... индукционная конфорка Wok автоматически выключается?

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

... возникла одна из следующих неполадок:

- преждевременно автоматически прерывается работа функции Booster,
- на дисплее мигает **E** попеременно с **D**.

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

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

Это может происходить в случае, если готовится большое количество продуктов.

Выберите более высокую ступень мощности для основного приготовления.

... 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.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

В ассортимент продукции Miele входят подходящие для Вашего прибора полезные принадлежности.

Вы можете эти продукты заказать по Интернету.

Вы можете их приобрести также в сервисной службе Miele (см. обложку) и в специализированных магазинах, торгующих продукцией Miele.

Сковорода Wok



Подставка для сковороды Wok



Средства для чистки и ухода

Средство для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали 250 мл



Устраняет сильные загрязнения, пятна накипи и легкие изменения цвета

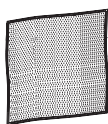
Средство для ухода за нержавеющей сталью 250 мл



Простое удаление следов от воды, пятен и отпечатков пальцев.

Препятствует быстрому повторному загрязнению

Универсальная салфетка из микрофибры



Удаляет следы от пальцев и легкие загрязнения

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.

► Необходимо удостовериться, что после встраивания панели конфорок ее сетевой кабель не будет подвергаться механическим нагрузкам, например, из-за выдвижного ящика.

► Если под встроенным прибором находится промежуточное дно, то минимальное расстояние от верхнего края столешницы должно составлять 150 мм для достаточной вентиляции прибора.

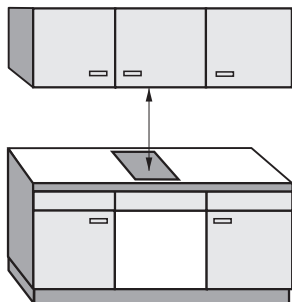
► Не допускается встраивание прибора над посудомоечными, стиральными и сушильными машинами, а также холодильниками и морозильниками. Высокая температура излучений может вызвать повреждения этих приборов.

► Если под прибором находится выдвижной ящик, то в нем не должны храниться аэрозоли, легковоспламеняющиеся жидкости и горючие материалы. Если в ящике имеются лотки для столовых приборов, то они должны быть изготовлены из жаростойких материалов.

Все размеры указаны в мм.

Указания по безопасности при встраивании

Безопасное расстояние над прибором



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

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

Указания по безопасности при встраивании

Безопасные расстояния с боковых сторон

При встраивании прибора с одной его 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 встраиваемый прибор (см. рисунки).

Из-за температуры теплового излучения прибора следует соблюдать безопасное расстояние не менее **50 мм** от выреза столешницы до задней стены.

Между вырезом в столешнице и соседней мебелью, например, высоким шкафом справа или слева, следует соблюдать безопасное расстояние ①

40 мм для CS 1212 I
CS 1221 I
CS 1234 I
CS 1223 I

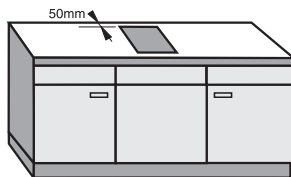
50 мм для CS 1112 E
CS 1122 E
CS 1134 E
CS 1326 Y
CS 1411 F

100 мм для CS 1012 G

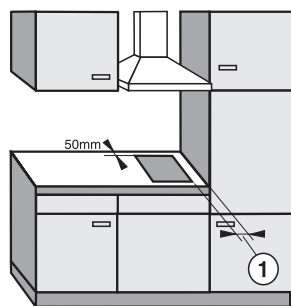
150 мм для CS 1421 S
CS 1312 BG
CS 1322 BG

200 мм для CS 1034 G

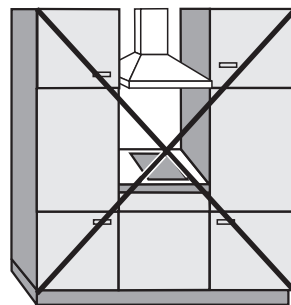
250 мм для CS 1011 G
CS 1021 G.



настоятельно рекомендуется!



не рекомендуется!



не разрешается!

Указания по безопасности при встраивании

Безопасное расстояние до обшивки ниши

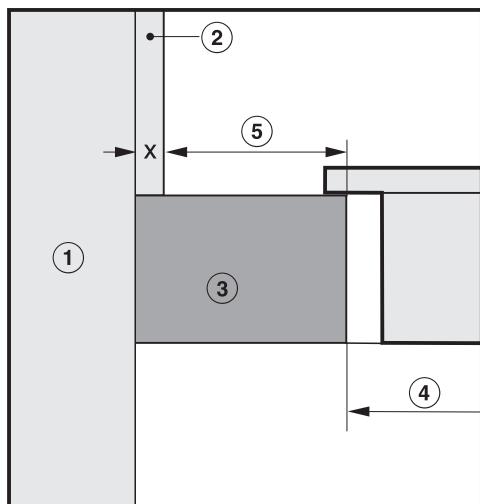
Если установлена обшивка ниши, то должно быть соблюдено минимальное расстояние между вырезом в столешнице и обшивкой, т.к. высокие температуры могут изменять или разрушать материал.

При использовании обшивки из **горючего материала** (напр ., дерево) минимальное расстояние ⑤ между вырезом в столешнице и обшивкой должно составлять 50 мм.

При использовании обшивки из **негорючего материала** (напр ., металл, природный камень, керамические плитки) минимальное расстояние ⑤ между вырезом в столешнице и обшивкой должно составлять 50 мм минус толщина обшивки.

Пример: толщина обшивки ниши 15 мм

50 мм - 15 мм = минимальное расстояние 35 мм



① Кирпичная или каменная кладка

② Обшивка ниши

Размер x = толщина обшивки ниши

③ Столешница

④ Вырез в столешнице

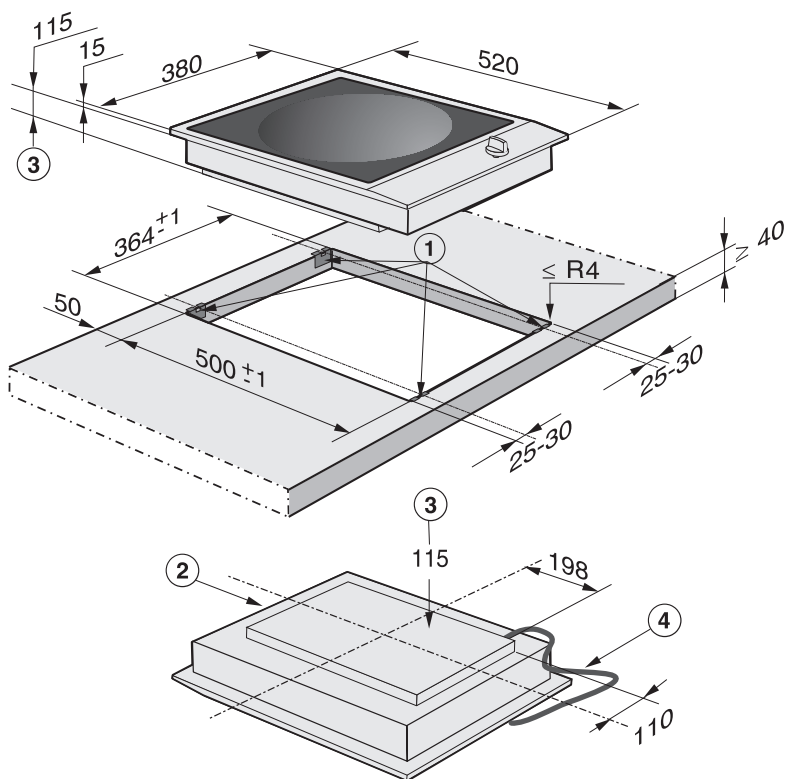
⑤ Минимальное расстояние

при **горючих** материалах 50 мм

при **негорючих** материалах 50 мм - размер x

Размеры прибора и ниши для встраивания

CS 1223 I



- ① Зажимные пружины
- ② Передняя сторона
- ③ Высота рамки
- ④ Сетевой кабель, длина 1440 мм

Подготовка столешницы

- Приготовьте вырез в столешнице для одного или нескольких приборов в соответствии габаритным чертежом.
Соблюдайте **минимальное расстояние до задней стенки**, а также справа и слева до **боковой стенки**.
См. главу "Указания по безопасности при встраивании".
- Заделайте поверхности срезов у столешниц из дерева специальным лаком, силиконовым каучуком или литьевой смолой для предотвращения разбухания от влаги.
Используемые материалы должны быть устойчивыми к нагреву.

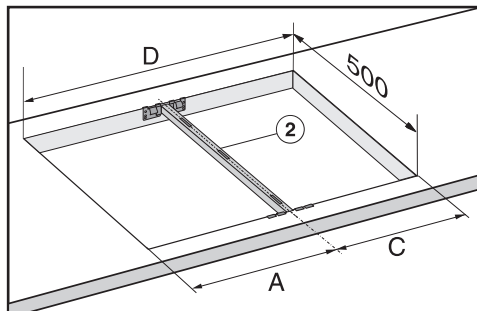
Если при встраивании обнаружится, что углы уплотнения рамки плохо прилегают к столешнице, то радиусы на углах $\leq R4$ можно осторожно обработать лобзиком.

Встраивание нескольких приборов

При встраивании нескольких приборов между отдельными приборами следует устанавливать разделительную планку ②.

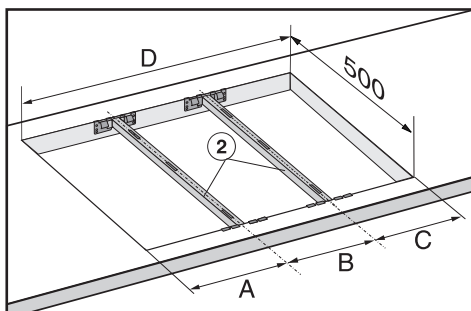
См. главу "Прикрепление зажимов и разделительных планок"

Вырез в столешнице - два прибора



При встраивании **двух приборов** ширина выреза в столешнице D получается из размеров A и C.

Вырез в столешнице - три прибора



При встраивании **трех приборов** ширина выреза в столешнице D получается из размеров A и B и C.

A = ширина прибора (288 мм или 380 мм или 576 мм) **минус 8 мм**

B = ширина прибора (288 мм или 380 мм или 576 мм)

C = ширина прибора (288 мм или 380 мм или 576 мм) **минус 8 мм**

D = ширина выреза в столешнице

При встраивании **более трех приборов** нужно для каждого следующего прибора к размерам A и B и C прибавлять соответствующую ширину прибора B (288 мм или 380 мм или 576 мм).

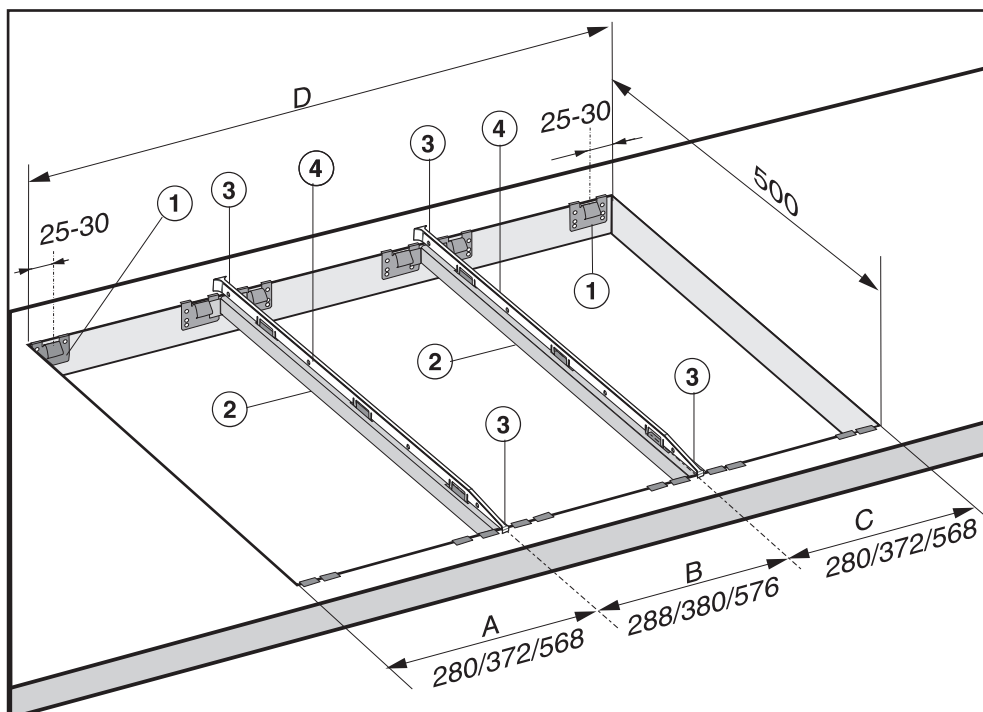
Встраивание нескольких приборов

Примерный расчет выреза в столешнице при встраивании трех приборов

A Ширина прибора минус 8	B Ширина при- бора	C Ширина прибора минус 8	D Вырез в столешнице
280	288	280	848
280	380	372	1032
280	576	568	1424
372	288	280	940
372	380	372	1124
372	576	568	1516
568	288	280	1136
568	380	372	1320
568	-	568	1136

Все размеры указаны в мм.

Встраивание нескольких приборов



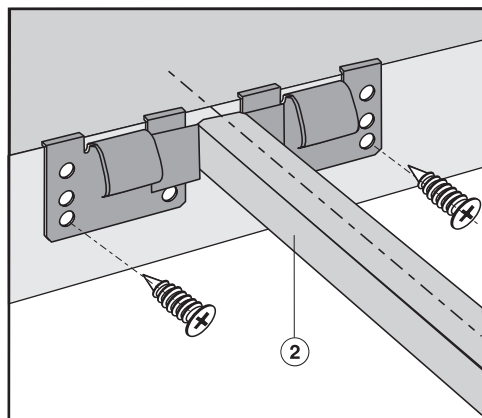
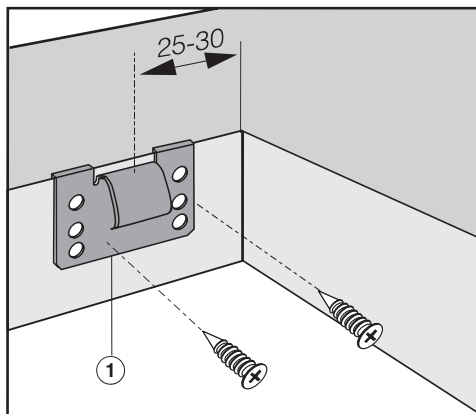
- ① Зажимы
- ② Промежуточные планки
- ③ Промежуточное пространство между планкой и столешницей
- ④ Уплотнительный профиль

Крепление зажимных пружин ① и промежуточных планок ② показано на рисунке для 3-х приборов.

Для каждого последующего прибора необходима дополнительная промежуточная планка. Положение крепления промежуточной планки зависит от ширины прибора **В** (288 мм / 380 мм / 576 мм).

Прикрепление зажимов и промежуточных планок

Столешница из дерева

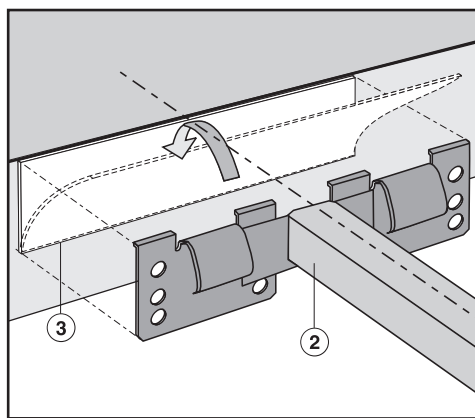
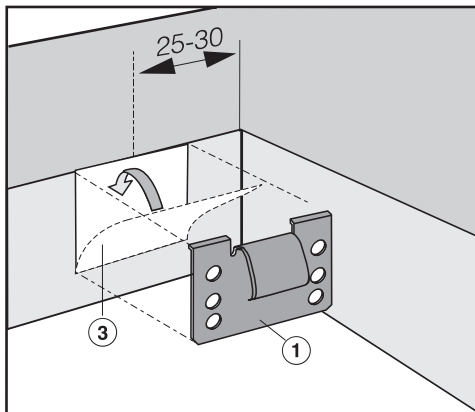


- Положите поставляемые в комплекте зажимы ① и промежуточные планки ② на указанное место на верхний край прорези.
- Закрепите зажимы и промежуточные планки с помощью поставляемых в комплекте шурупов 3,5 x 25 мм.

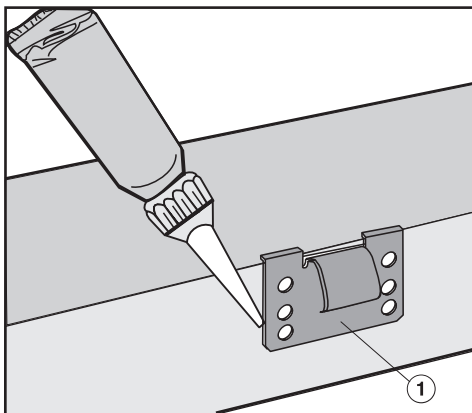
Прикрепление зажимов и промежуточных планок

Столешница из натурального камня

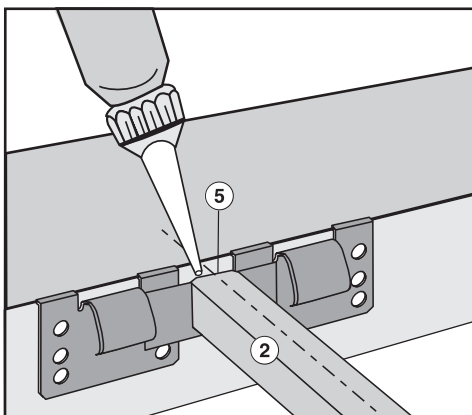
Шурупы при наличии столешницы из натурального камня не требуются.



- Расположите и закрепите зажимы (1) и промежуточные планки (2) с помощью крепкой двусторонней клейкой ленты (3).



- Заклейте боковые края и нижний край зажимов (1) промежуточные планки (2) с помощью силикона.



- Заполните промежуточное пространство (5) между планками и столешницей силиконом (тюбик поставляется в комплекте).

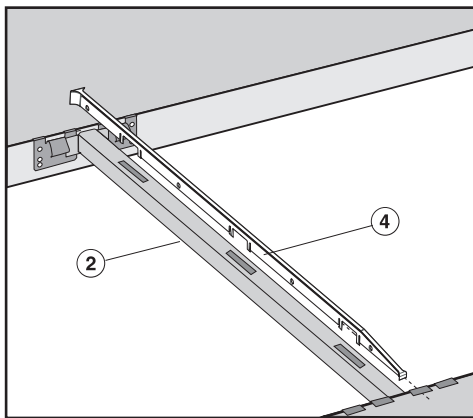
Ввести в эксплуатацию прибор / приборы

- Выведите сетевой кабель прибора вниз через вырез в столешнице.
- Вложите прибор, начиная с переднего края, в вырез в столешнице.
- Обеими руками равномерно прижмите прибор по краям до отчетливой фиксации. Следите, чтобы уплотнение варочной панели лежало на столешнице. Только в этом случае будет обеспечена герметичность со всех сторон. **Ни в коем случае не используйте герметики!**
- Вложите следующий прибор, начиная с переднего края, в вырез в столешнице.
- Подключите прибор / приборы к электросети. (См. главу "Подключение к электросети".)
- Проверьте работу прибора / приборов.

При встраивании нескольких приборов должна применяться промежуточная планка.

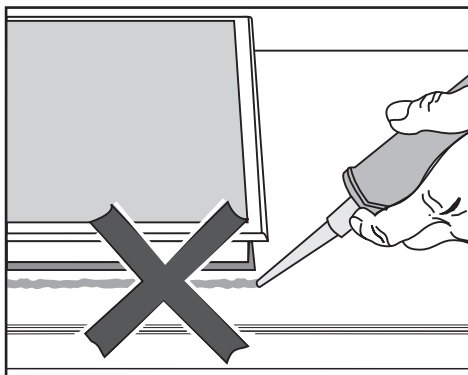
- Подвиньте встроенный прибор в сторону, пока не будут видны продолговатые отверстия промежуточной планки.

Снятие приборов может быть произведено с помощью специальных инструментов. Вы можете надавить на приборы снизу. Обратите внимание на то, что затем должна быть выдавлена задняя часть прибора.



- Вставьте уплотнительный профиль ④ в продолговатые отверстия промежуточной планки ②.

Общие указания по встраиванию

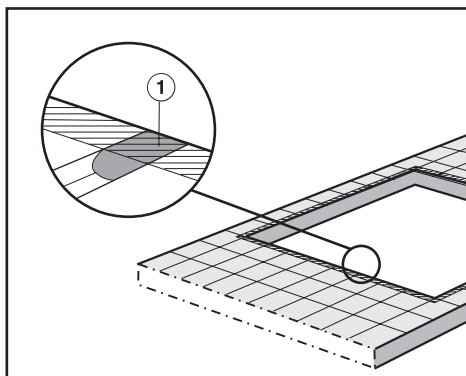


Герметик ни в коем случае не должен попадать между рамкой верхней части прибора и столешницей!

В этом случае демонтаж панели при сервисном обслуживании будет затруднен, рамка и столешница могут быть из-за этого повреждены.

Уплотнитель под кромкой верхней части прибора обеспечивает необходимую герметичность между прибором и столешницей.

Облицованная плиткой рабочая поверхность



Места стыка ① и заштрихованная область под нижней поверхностью прибора должны быть гладкими и плоскими, чтобы край варочной панели лежал ровно, и уплотнительная лента под краем верхней части прибора обеспечивала достаточную герметизацию рабочей поверхности.

Электроподключение

Рекомендуется подключать прибор к сети через розетку. Это облегчит сервисное обслуживание.

Следите за тем, чтобы розетка после встраивания прибора была всегда доступна.

Если подключение прибора к электросети будет осуществляться не через розетку, то поручите это квалифицированному электрику, который хорошо знает и тщательно выполняет все действующие инструкции предприятий энергоснабжения, а также дополнения к ним.

Если электророзетка более не доступна или предусмотрено стационарное подключение, то специалистом по монтажу должно быть обеспечено устройство отключения от сети для каждого полюса. В качестве такого устройства служат выключатели с контактным зазором минимум 3 мм. К ним относятся линейные защитные автоматы, предохранители и контакторы.

Если будет поврежден кабель подключения к электросети, то его нужно будет заменить специальным кабелем Тип H 05 VV-F (в ПВХ-изоляции), который можно будет приобрести у изготовителя или в Сервисной службе.

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

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

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

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

Общая мощность:

см. типовую табличку

Параметры подключения и предохранитель

АС 230 В / 50 Гц

Аппарат защиты от токов перегрузки 16 А

Характеристика срабатывания - тип В или С

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.

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.

Замена кабеля сетевого питания

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

Замену сетевого кабеля должен выполнять только производитель прибора, сотрудник авторизованной сервисной службы или квалифицированный электрик. Параметры подключения указаны на типовой табличке.

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 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 ЗАЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

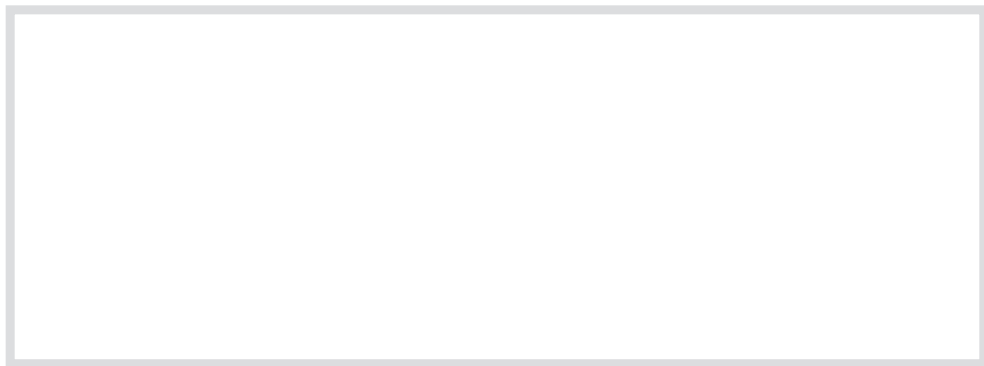
Сервисная служба, типовая табличка

При неисправностях, 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.

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)

POCC. DE.AЮ64.B16747
с 13.12.2007 по 12.12.2010

Соответствует требованиям
ГОСТ Р МЭК 60335-2-6-2000,
ГОСТ Р 51318.14.1-99,
ГОСТ Р 51318.14.2-99, ГОСТ Р 51317.3.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.3-99

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

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

Контактная информация о Miele

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Сервисные центры Miele:

ООО Миле СНГ

129164 Москва

Зубарев пер., 15-1

Тел. (495) 745 89 80

Факс (495) 745 89 84

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Тел. (812) 332 08 00

Факс (812) 332 03 32

Украина

ООО "Миле"

04073, Киев,

Московский пр-т 9, корп. 1

БЦ "Форум Парк Плаза"

Тел. (044) 590 26 22

8 800 500 29 00

Факс (044) 590 26 21

E-mail: kd@miele.ua

ТОО "Миле"

Республика Казахстан

050059, г. Алматы

Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80

Факс + 7495 745 89 84

Внимание!

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

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Гарантия качества товара

Сведения о продаже

Фирма-продавец: _____

Название магазина и его адрес: _____

Дата покупки: _____

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: _____

Подпись продавца и штамп магазина

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

Подпись покупателя

Сведения об установке

Фирма-установщик: _____

Дата установки и подключения: _____

За качество выполненных работ отвечаю: _____

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: _____

Подпись покупателя



Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

Империял Верке оХГ, ул. Борриес-/Иншталь, 10 - 18,
32257 Бюнде, Германия
Imperial Werke oHG, Borries-/Installstr. 10 - 18,
32257 Buende, Deutschland

Импортёры:

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

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

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

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

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



AЮ64