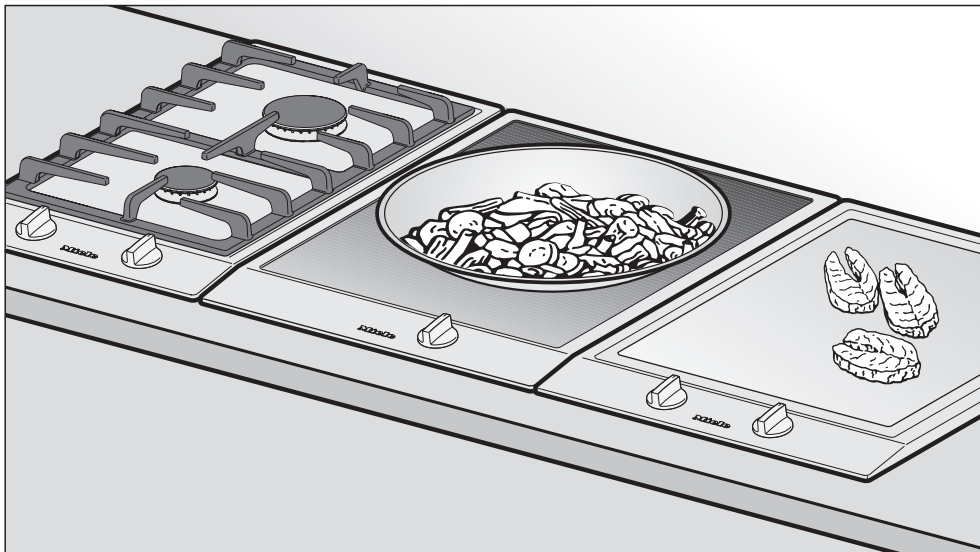


Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



Электрофритюрница CS 1411 F

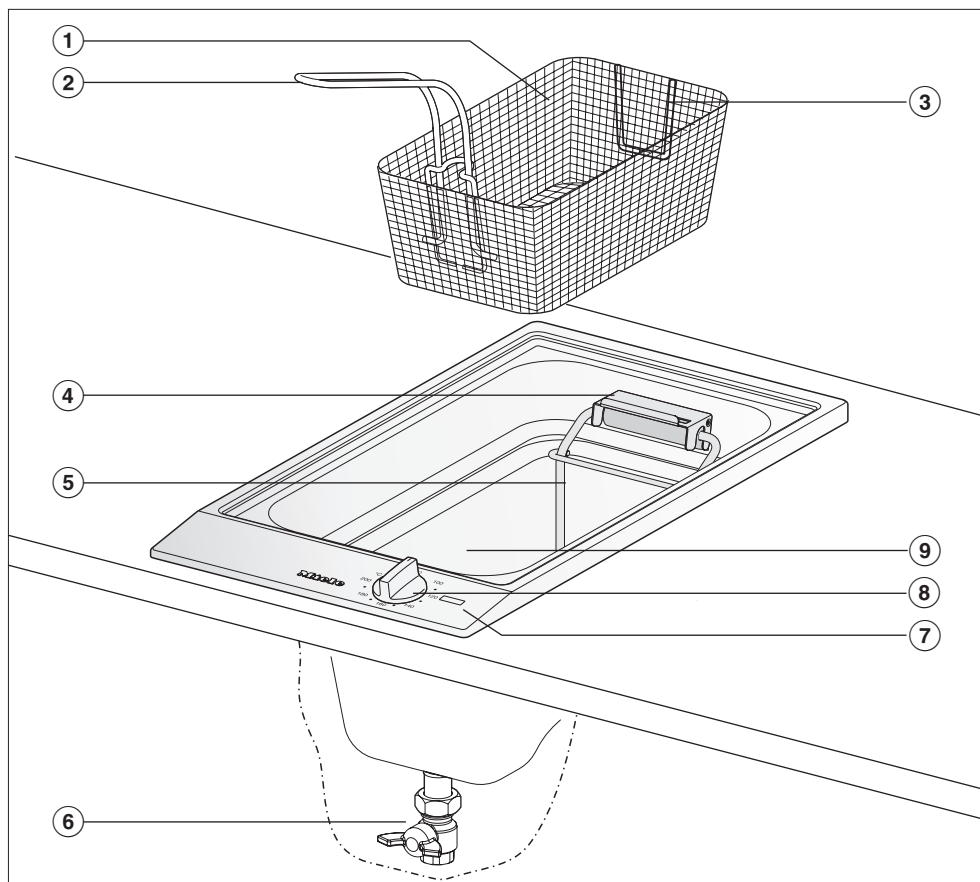
До установки, подключения и подготовки прибора к работе **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 07 141 610

Содержание

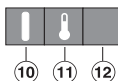
Описание прибора	3
Принадлежности, входящие в комплект.	4
Указания по безопасности и предупреждения	5
Ваш вклад в охрану окружающей среды	10
Перед первым использованием	11
Эксплуатация	12
Крышка фритюрницы	12
Включение и выключение	12
Индикация остаточного тепла	12
Перед приготовлением во фритюре	13
Приготовление во фритюрнице	13
Советы по приготовлению во фритюре	15
После приготовления во фритюре.	16
Автоматическое отключение	17
Чистка и уход	18
Что делать, если ...?	20
Дополнительно приобретаемые принадлежности	21
Средства для чистки и ухода.	21
Указания по встраиванию прибора	23
Размеры прибора и ниши для встраивания	27
Подготовка столешницы	28
Встраивание нескольких приборов	29
Прикрепление зажимов и промежуточных планок	32
Ввести в эксплуатацию прибор / приборы	34
Общие указания по встраиванию	35
Электроподключение	36
Сервисная служба, типовая табличка	38
Сертификат (только для РФ)	38
Гарантия качества товара	39



- ① Фритюрная корзина
- ② Ручка (откидная, съемная)
- ③ Устройство навешивания
- ④ Подвесная скоба для фритюрной корзины
- ⑤ Нагревательный элемент (откидываемый вверх)
- ⑥ Сливной кран
- ⑦ Индикаторный элемент
- ⑧ Ручка управления

- ⑨ Фритюрная ванна, емкость мин. 3,0 л, макс. 4,0 л

Индикаторный элемент

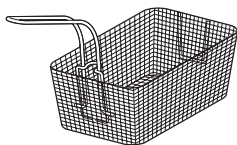


- ⑩ Индикатор включения
- ⑪ Индикатор температуры
- ⑫ Индикатора остаточного тепла

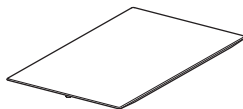
Описание прибора

Принадлежности, входящие в комплект

Фритюрная корзина



Крышка фритюрницы



Крышка для защиты фритюрной ванны после приготовления во фритюре

Этот прибор отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и повреждениям изделий.

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и установке.

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

► Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве или подобных условиях, например

- в магазинах, офисах и подобных рабочих условиях,
- в загородных домах
- клиентами в отелях, мотелях, пансионатах и других соответствующих заведениях.

► Используйте фритюрницу исключительно в домашних условиях, как описано в инструкции по эксплуатации. Использование прибора в других целях недопустимо. Компания Miele не несет ответственности за возможные повреждения, причиной которых является ненадлежащее использование или неправильная эксплуатация прибора.

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

Указания по безопасности и предупреждения

Если у Вас есть дети

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

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

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

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

► Проследите за тем, чтобы дети не могли воспользоваться сливным краем и таким образом слить горячее содержимое прибора.

► 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.

Техника безопасности

► Перед встраиванием проверьте отсутствие на фритюрнице внешних повреждений. Ни в коем случае не пользуйтесь поврежденным прибором. Эксплуатация поврежденного прибора ставит под угрозу Вашу безопасность!

► Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности.

В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.

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

► Перед подключением прибора 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.

► Для Вашей безопасности используйте фритюрницу только во встро-енном виде.

Указания по безопасности и предупреждения

► Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.

Прикасание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность прибора.

► Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только специалисты по электромонтажу авторизованные Miele, авторизованные производителем.

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

► 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.

► Ремонт прибора во время гарантийного срока имеет право производить только авторизованная произ-

водителем сервисная служба, в противном случае при последующей неисправности право на гарантийное обслуживание теряется.

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

► Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен квалифицированным электриком на кабель Тип H 05 VV-F (PVC-изолированный), который можно приобрести у Miele или в сервисной службе.

► Не допускается подключение прибора к электросети через многоместную розетку или удлинитель, так как они не могут обеспечить необходимую безопасность (например, возникает опасность перегрева).

► 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.

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащее использование

► При эксплуатации прибор нагревается и остается горячим некоторое время после выключения.

Только после того, как погаснет индикация остаточного тепла, пропадет опасность получения ожогов.

► Не оставляйте включенный прибор без присмотра! Перегретый фритюрный жир может воспламениться и при этом даже вызвать возгорание.

Ни в коем случае не подносите открытое пламя, например, горящую зажигалку, к горячему фритюрному жиру. Опасность пожара!

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

► Не используйте прибор для обогрева помещений и никогда не включайте фритюрницу, если нагревательный элемент поднят. От высокой температуры находящиеся рядом легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Кроме того, срок службы прибора сокращается.

► 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. Только ручка корзины для фритюрницы и приготовления спагетти безопасны для касания.

► При встраивании нескольких приборов

Не ставьте горячие кастрюли или сковородки в область промежуточной планки, т.к. это может повредить уплотнительный профиль.

► Регулярно чистите или заменяйте загрязненный фритюрный жир. Загрязненный жир легко воспламеняется.

► Не заполняйте горячим фритюрным жиром пластиковые емкости, так как они плавятся при высоких температурах. Используйте только жаропрочную посуду.

► Не выливайте использованный фритюрный жир в водосток раковины. Этим можно засорить сток воды в канализацию и повредить стенки сливной трубы. Пользуйтесь услугами службы утилизации отработанных жиров и масел, если таковая имеется.

► Используйте фритюрницу только без крышки и в наполненном состоянии.

Указания по безопасности и предупреждения

► Если Вы используете электроприбор, напр., ручной миксер, вблизи фритюрницы, следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячей пластиной. Может быть повреждена оплетка провода. Опасность удара током!

► Пищу следует разогревать до полной готовности. В случае, если в пище имеются бактерии, они уничтожаются только под воздействием достаточно высоких температур в течение определенного времени.

► Бережное использование продуктов благотворно влияет на Ваше здоровье. Прочитайте указания в главе "Советы по приготовлению во фритюре"

► Если прибор встраивается за мебельную дверцу, он может использоваться только при открытой дверце. Закрывайте дверцу только после выключения прибора и когда погаснет индикатор остаточного тепла.

► Не допускается установка и использование прибора вне помещений.

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

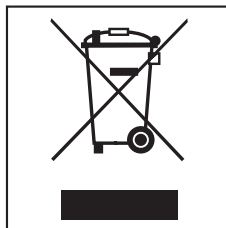
Утилизация транспортной упаковки

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 защитную пленку, если она есть на приборе.
- Наполните бак для растительного масла до макс. отметки приблизительно 4 литрами воды и добавьте немного средства для мытья посуды.
- Поверните поворотный переключатель направо на 130 °C и доведите воду до кипения.
- Выключите фритюрницу и слейте воду через кран слива в жаропрочную емкость (см. главу "После приготовления во фритюре").
- Оставьте прибор до остывания и откиньте нагревательный элемент вверх.
- Вытрите бак для растительного масла и другие поверхности прибора влажной салфеткой и затем высушите.
- Закройте кран слива.

Детали из металла покрыты слоем защитного вещества, поэтому при вводе в эксплуатацию появляется запах.

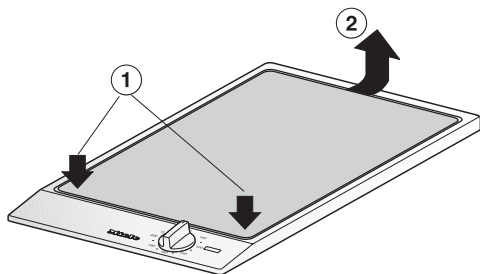
Образование запаха и возможное появление пара, которые вскоре прекратятся, не свидетельствует о неисправности прибора или неправильном подключении.

Эксплуатация

Крышка фритюрницы

Для снятия крышки фритюрницы надавите на нее одним пальцем слева или справа ①.

Другой рукой крышка может быть снята в противоположную сторону ②.

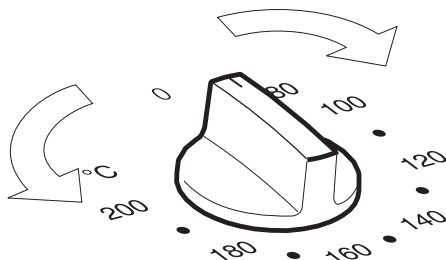


⚠ Кладите крышку фритюрницы на место только тогда, когда прибор остыл.
Опасность ожога!

Включение и выключение

Никогда не включайте фритюрницу пустой или с откинутым нагревательным элементом.

Фритюрница **включается**, если ручку повернуть **вправо** и **выключается**, если ее повернуть **влево**.



Переключатель нельзя поворачивать на "0" через 200 °C.

После включения загораются индикатор работы ■ и индикатор температуры ⚡. Индикатор температуры горит только во время нагревания фритюрницы.

Индикация остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла выключается только тогда, когда фритюрницы можно безопасно касаться.

Не касайтесь фритюрницы пока горит индикатор остаточного тепла.

Перед приготовлением во фритюре

Осуществляйте приготовление во фритюре в основном без крышки для фритюрницы, поставляемой в комплекте.

Используйте только специальный высоконагреваемый жир для приготовления во фритюре, который может быть в твердой или жидкой форме.

Ни в коем случае не смешивайте вместе разные жиры.

Бачок фритюрницы должен быть наполнен жиром в достаточном количестве (минимум 3 л или 3 кг, максимум 4 л или 4 кг).

- Проверьте, закрыт ли сливной кран.
- Наполните бачок фритюрницы жиром. Твердый жир предварительно измельчите. Если с момента предыдущего приготовления в бачке остался застывший жир, сделайте отверстие до нагревательного элемента. Таким образом, жидкость, которая собралась под жиром, сможет выпариться.
- Поверните переключатель на 100 °C и подождите, пока жир расплавится.
- Проверьте наполненность бачка. Индикатор наполнения должен находиться в пределах обеих маркировок на задней стенке бачка.

Приготовление во фритюрнице

- Установите требуемую температуру приготовления (см. таблицу) и подождите, пока не погаснет в первый раз индикатор температуры. Это признак нагрева масла до заданной температуры.
- Опустите корзину с продуктом в горячее масло. Если масло сильно вспенивается, выньте корзину на короткое время из бачка с маслом и снова медленно опустите ее в горячее масло.
- После приготовления продукта выньте корзину из горячего масла. Дайте стечь маслу с продукта, встряхивая корзину в стороны, затем повесьте ее на крючок.

Не давайте растительному маслу стекать слишком долго над бачком для масла, т.к. его пары несколько смягчают корочку приготовленного продукта. Для дальнейшего стекания капель масла положите продукт на кухонное (вафельное) полотенце.

Будьте внимательны и избегайте контакта с горячим маслом! Прежде всего защищайте руки, например, теплозащитными перчатками.

Эксплуатация

Продукт, свежий	Количество	Температура в °С	Время приготовления в минутах
Пончики	4 шт.	170	6-8
Камамбер	4 x 1/2 порции	170	2-3
Овощи (сырые) в тесте	400 г	170	7-9
Четверть цыпленка, в панировке	2 шт. по 250 г	170	8-10
Картофельные крокеты	400 г	170	предварит. жарка 2-4 основная жарка 3-5
Пышки с вишней	5 шт.	170	6-8
Петрушка		180	1-2
Картофель фри	400 г	170	предварит. жарка 4-6 основная жарка 2-4
Стейк из индейки, без панировки	2 шт. по 250 г	180	3-5
Шницель	200 г	180	5-7
Оладьи	4 шт.	170	6-8
Бананы в тесте	2 шт.	170	3-4

Продукт, глубокозаморож.	Количество	Температура в °С	Время приготовления в минутах
Рыбные палочки	300 г	170	4-6
Картофельные крокеты	400 г	170	предварит. жарка 1-2 основная жарка 3-4
Картофель фри	250 г 400 г	170	2-3 3-4
Филе камбалы, без панировки	300 г	170	3-5
Кольца кальмаров без панировки	250 г	180	2-3

Указанная длительность приготовления во фритюрнице является ориентировочной.

Советы по приготовлению во фритюре

Бережное приготовление подуктов способствует сохранению здоровья. Они должны быть приготовлены до золотисто желтого цвета, а не до темно-коричневого.

Никогда не солите продукты в горячем жире. Это способствует образованию большого количества пены на жире.

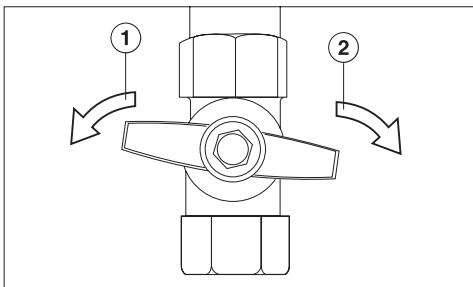
- Жир для фритирования должен быть достаточно горячим, чтобы поры продуктов быстро закрылись. При меньшей температуре продукты впитывают слишком много жира и становятся трудноперевариваемыми. Всегда ждите пока не погаснет контрольная лампочка (это значит, что жир достиг установленной температуры), пока Вы положите следующую порцию продуктов во фритюницу.
- Бережное приготовление осуществляется, если Вы придерживаетесь температурных режимов из таблицы. Выбирайте температуру за 170 °C только в том случае, если это действительно требуется (напр., для рыбы и мяса без панировки или кляра).
- Устанавливайте для приготовления продуктов глубокой заморозки самую низкую температуру из указанных производителем.
- Установите максимально короткое время приготовления.
- Выбирайте правильное соотношение продуктов и жира. Соотношение должно составлять от 1:10 до 1:15. Например, для 100 г картофеля-фри Вам нужно от 1 до 1,5 л масла. Больше количество масла нагреет продукт слишком сильно, а большее количество продукта слишком сильно остудит масло.
- Не нагревайте жир для фритюра слишком долго без надобности, чтобы не ускорять процесс порчи.
- Продукт для приготовления во фритюре должен быть максимально сухим, т.к. влажность обуславливает образование пены. Промокните влажный продукт кухонных полотенцем. Удалите остатки льда с продуктов глубокой заморозки.
- Медленно опустите бачок фритюницы, чтобы масло не пенилось.
- Свежепорезанные кружки картофеля не склеиваются, если они предварительно были вымыты холодной водой и основательно высушены с помощью кухонного полотенца.
- Никогда не добавляйте специи в продукт до приготовления во фритюре! Только после того, как масло стечет, добавляйте соль, специи или сахарную пудру.

Эксплуатация

После приготовления во фритюре

После приготовления выключите фритюрницу и профильтруйте жир. Это поможет устранить загрязнения, которые могут повлиять на вкус приготовляемых продуктов и ускорить процесс порчи жира.

- Остудите жир до того состояния, пока он еще остается жидким. Если жир уже застыл, снова растопите его, включив фритюрницу на 100 °С.
- Поставьте достаточно большую, **жаропрочную** емкость под сливной кран, напр., металлическую кастрюлю.
- Откройте сливной кран с нижней стороны прибора, повернув ручку **влево** ① до упора.



- После слива жира закройте сливной кран поворотом этой ручки **вправо** ② до упора.
- Профильтруйте жир с помощью кухонного полотенца или бумажного фильтра и храните его до следующего применения в закрытой жаропрочной емкости.

Позаботьтесь о том, чтобы нижняя сторона прибора для слива жира всегда оставалась доступной.

Следите за тем, чтобы жир при сливе не был слишком горячим. Возникает опасность ожога! Используйте для сбора сливаемого жира **только жаропрочную** емкость.

Закрывайте прибор крышкой только после полного остывания!

Жир для фритюра должен быть заменен, если

- он слишком темный и вязкий.
- имеет неприятный запах или пенится.
- при температуре 170 °С или ниже начинает дымиться.

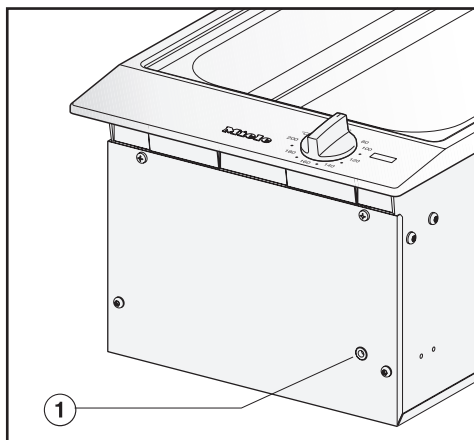
Автоматическое отключение

Ваш прибор оснащен функцией автоматического отключения. Эта функция автоматически выключает прибор, если

- фритюрная ванна заполнена менее, чем нижняя отметка,
- фритюрница включается в незаполненном состоянии,
- фритюрница включается при откинутом кверху нагревательном элементе (например, при чистке).

Признак автоматического выключения прибора - индикаторы температуры и включения светятся, фритюрный жир не нагревается.

- Поверните ручку управления на "0" и дождитесь, пока нагревательный элемент остынет.
- Нажмите штырек ① справа на передней стенке прибора, например, с помощью шариковой ручки. После этого Вы снова можете, как обычно, пользоваться фритюрницей.



Чистка и уход

 ни в коем случае не используйте для очистки парогенератор. Пар может проникнуть в находящиеся под напряжением части и привести к короткому замыканию.

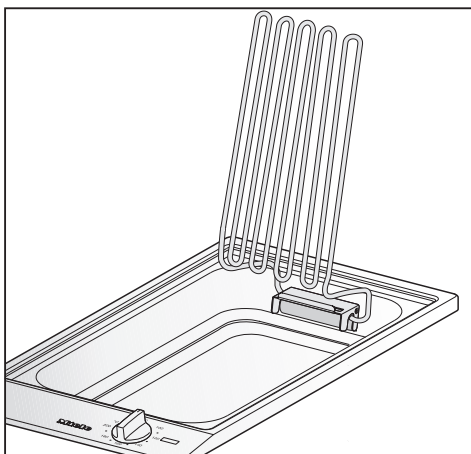
Регулярно очищайте прибор, лучше после каждого применения. Для этого пусть прибор остынет. Протрите прибор после каждой влажной чистки. Это позволит избежать известковых отложений.

Абразивные чистящие средства, такие как порошковые средства или губки с царапающей поверхностью, могут быть использованы только для чистки нагревательного элемента.

Чтобы избежать повреждений поверхности из нержавеющей стали, не используйте при очистке

- чистящие средства, содержащие соду, щелочь, кислоту или хлориды,
- чистящие средства для удаления накипи,
- средства для удаления пятен и ржавчины,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу,
- чистящие средства, содержащие растворитель,
- чистящие средства для посудомоечных машин,
- спреи для гриля или духовки,
- очиститель для стекла,
- жесткие щетки и губки (например, для чистки кастрюль) или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- острые предметы (чтобы не повредить уплотнения между рамой и рабочей поверхностью)

Бачок для масла



- Перед чисткой бачка фритюрницы необходимо слить масло, или воду после приготовления пасты (см. главу "После приготовления во фритюрнице"). Затем откиньте нагревательный элемент вверх.
- Удалите грубые загрязнения бумажным полотенцем.
- Наполните бачок до верхней маркировки горячей водой и небольшим количеством моющего средства.
- Слейте грязную воду и почистите сток щеткой для мытья бутылок. Ополосните бачок горячей водой и в заключение вытрите насухо бачок и сток.

Ни в коем случае не применяйте для чистки бачка фритюрницы средства по уходу за нержавеющей сталью!

Поверхность из нержавеющей стали и крышка фритюрницы

Для чистки поверхностей подходит неабразивное моющее средство для чистки нержавеющей стали (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности").

Для предотвращения быстрого повторного загрязнения мы рекомендуем использование средства для ухода за нержавеющей сталью (не для бачка фритюрницы). См. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности".

Наносите средство мягкой салфеткой тонким слоем по всей поверхности.

Корзина фритюрницы

Очищайте корзину фритюрницы после каждого использования с помощью горячей воды и небольшого количества моющего средства.

Ни в коем случае не мойте корзину в посудомоечной машине!

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 ...

... после включения прибор не нагревается?

Проверьте,

- не сработала ли функция автоматического отключения (см. главу "Автоматическое отключение"),
- не сработал ли предохранитель на распределительном щите. При необходимости обратитесь к электрику или в сервисную службу.

... фритюрный жир имеет неприятный запах?

Проверьте, может быть жир

- не подходит для приготовления во фритюре,
- нужно заменить.

... у приготовленного продукта отсутствует хрустящая обжаренная корочка?

Проследите за тем, чтобы фритюрный жир был достаточно горячим и фритюрная корзина не была перегруженной. Готовьте во фритюре в течение достаточного времени.

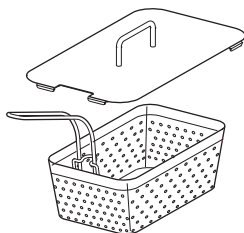
Дополнительно приобретаемые принадлежности

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

Вы можете эти продукты заказать по Интернету.

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

Корзина для пасты с крышкой



Средства для чистки и ухода

Средство для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали 250 мл



Устраняет сильные загрязнения, пятна накали и легкие изменения цвета.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

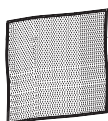
Средство для ухода за нержавеющей сталью 250 мл



Простое удаление следов от воды, пятен и отпечатков пальцев.

Препятствует быстрому повторному загрязнению.

Универсальная салфетка из микрофибры



Удаляет следы от пальцев и легкие загрязнения.

Таблетки для удаления накипи

6 штук



Для удаления накипи во фритюрной ванне.

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

► Из-за возможности переноса пламени не допускается встраивание электрической фритюрницы непосредственно рядом с газовой панелью конфорок. Расстояние между этими приборами должно быть не меньше одной ширины прибора (288 мм).

► 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 прибора его сетевой кабель не будет подвергаться механическим нагрузкам, например, при сливе жира для фритюра.

► Следите за тем, чтобы после монтажа к сетевому кабелю не прикасались какие-либо горячие детали прибора, иначе возможны повреждения кабеля.

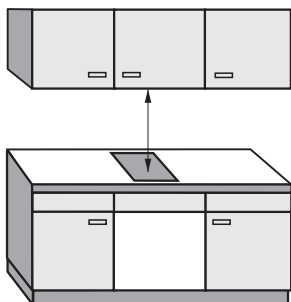
► Не используйте никакие герметики, кроме случаев, когда это обязательно требуется. Уплотняющая лента прибора обеспечивает достаточную герметизацию между прибором и столешницей (см. главу "Общие советы по встраиванию").

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

Все размеры указаны в мм.

Указания по встраиванию прибора

Безопасное расстояние сверху прибора



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

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

Указания по встраиванию прибора

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 встроенную панель конфорок (см. рисунки).

Из-за высокой температуры необходимо соблюсти безопасное расстояние минимум **50 мм** от выреза в столешнице до задней стены.

Между вырезом в столешнице и окружающей мебелью, напр. высоким шкафом справа или слева, необходимо соблюсти безопасное расстояние

①

40 мм при CS 1212
CS 1221
CS 1234 /1234-1
CS 1223

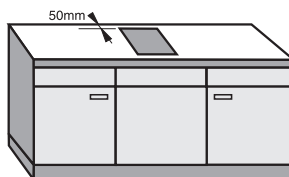
50 мм при CS 1112
CS 1122
CS 1134
CS 1326
CS 1411

100 мм при CS 1012

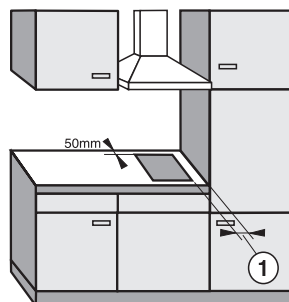
150 мм при CS 1421
CS 1312
CS 1322

200 мм при CS 1034

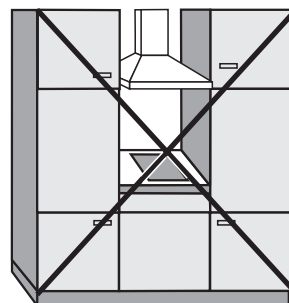
250 мм при CS 1011
CS 1021.



настоятельно рекомендуется!



не рекомендуется!



не разрешается!

Указания по встраиванию прибора

Безопасное расстояние до обшивки ниши

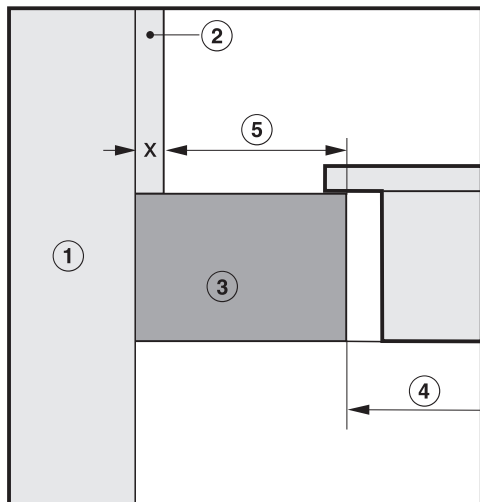
Если установлена обшивка ниши, то должно быть соблюдено минимальное расстояние между вырезом в столешнице и обшивкой, т.к. высокие температуры могут изменять или разрушать материал.

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

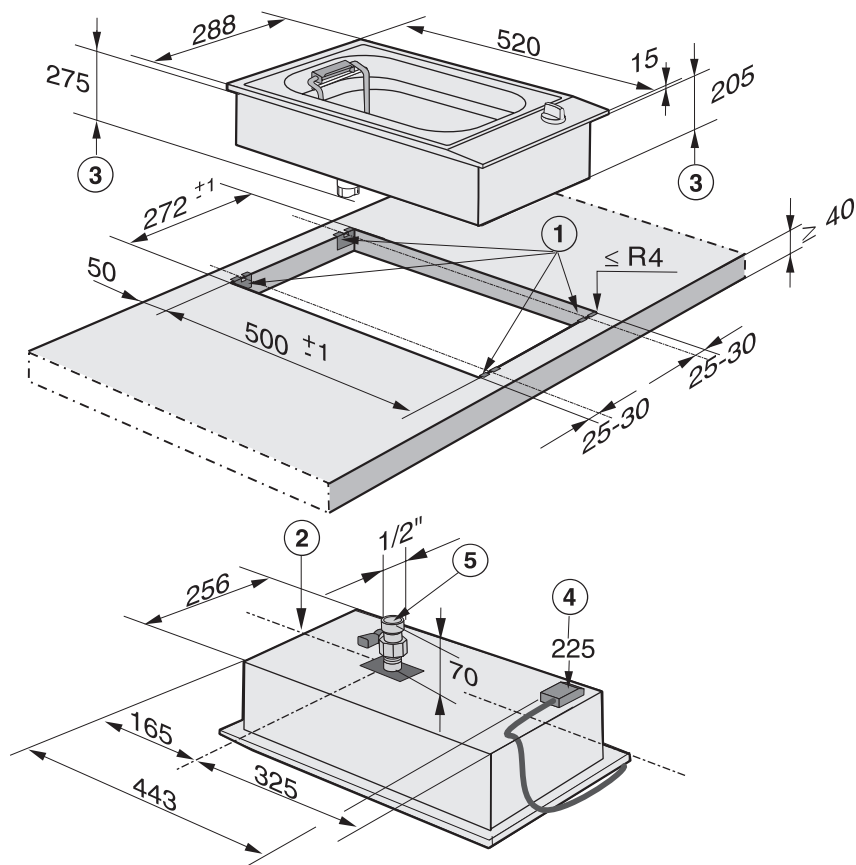
④ Вырез в столешнице

⑤ Минимальное расстояние

при **горючих** материалах 50 мм

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

Размеры прибора и ниши для встраивания



- ① Зажимные пружины
- ② передняя сторона
- ③ Высота встраивания
- ④ Коробка выводов с сетевым кабелем длиной $L = 2000$ мм
- ⑤ Сливной кран

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.

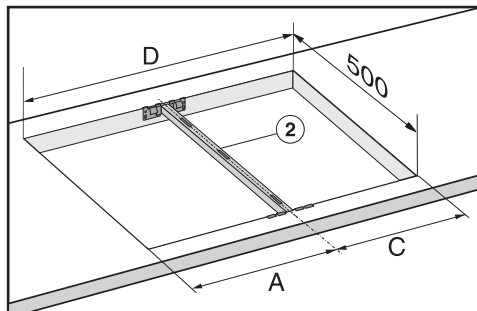
Если при встраивании обнаружится, что углы уплотнения рамки плохо прилегают к столешнице, то радиусы на углах $\leq R4$ можно осторожно обработать лобзиком.

Встраивание нескольких приборов

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

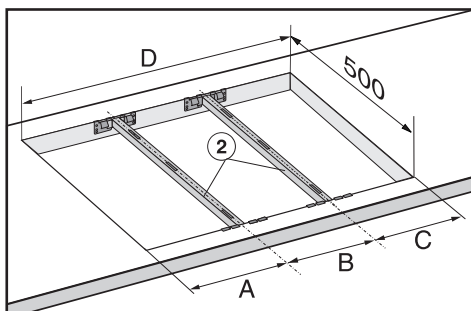
См. главу "Прикрепление зажимов и разделительных планок"

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).

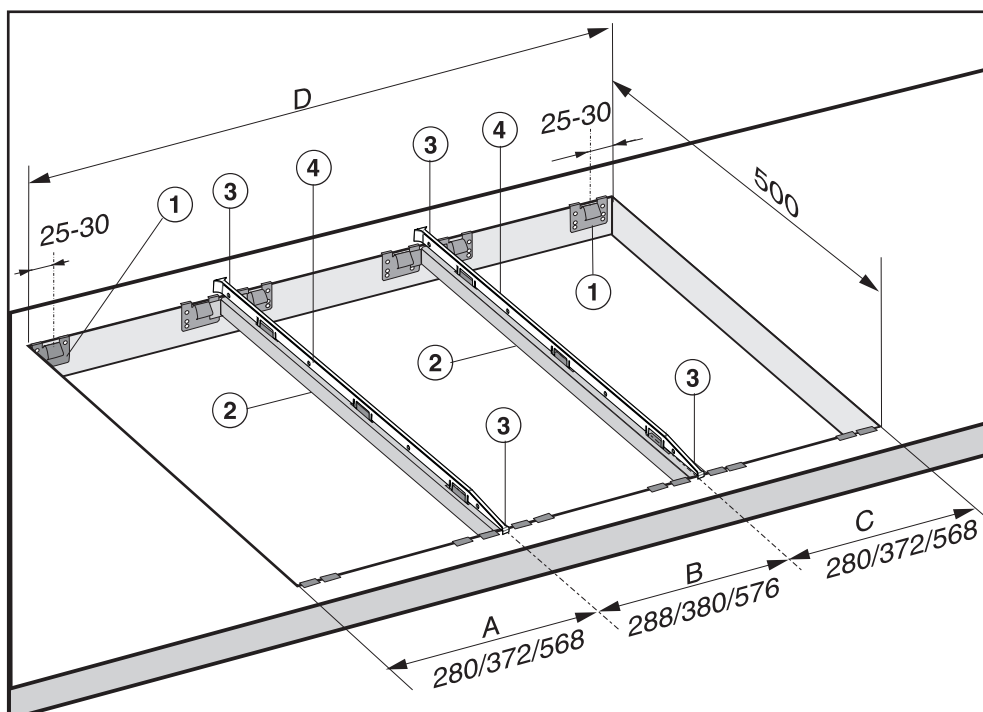
Встраивание нескольких приборов

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



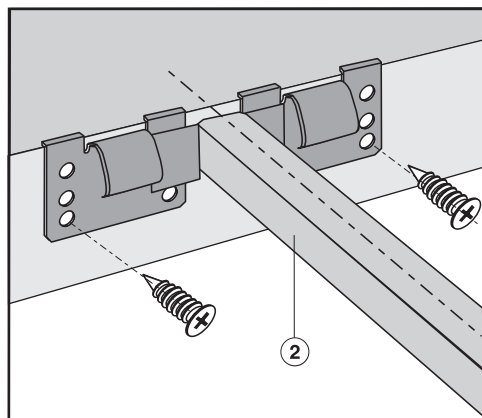
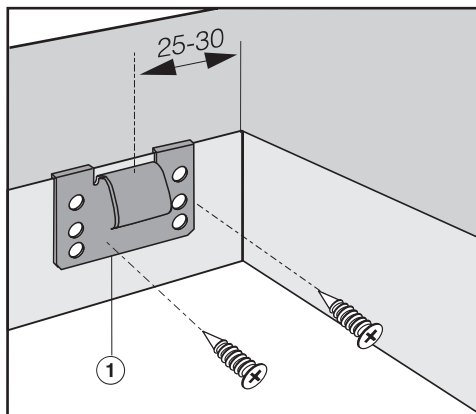
- ① Зажимы
- ② Промежуточные планки
- ③ Промежуточное пространство между планкой и столешницей
- ④ Уплотнительный профиль

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

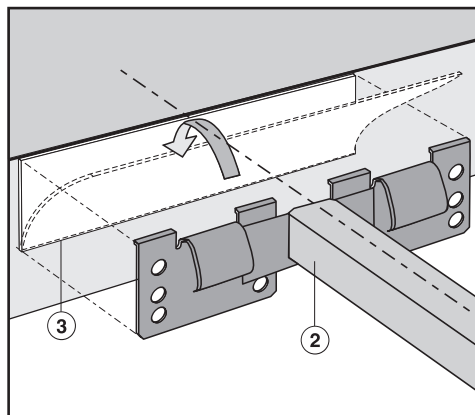
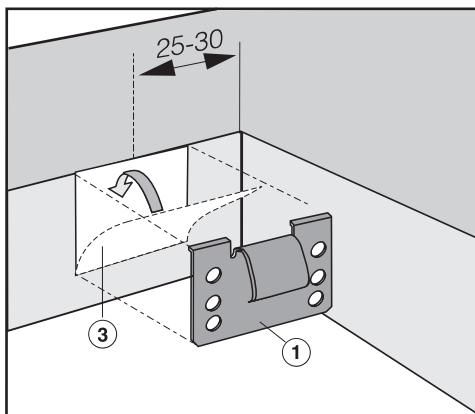


- Положите поставляемые в комплекте зажимы ① и промежуточные планки ② на указанное место на верхний край прорези.
- Закрепите зажимы и промежуточные планки с помощью поставляемых в комплекте шурупов 3,5 x 25 мм.

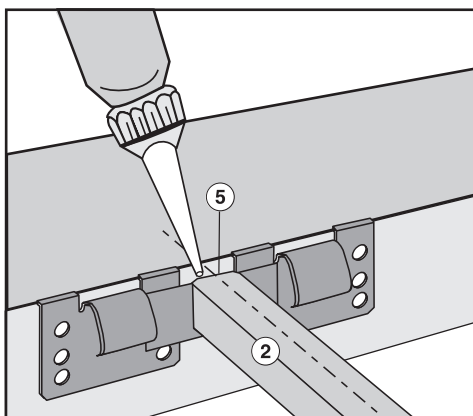
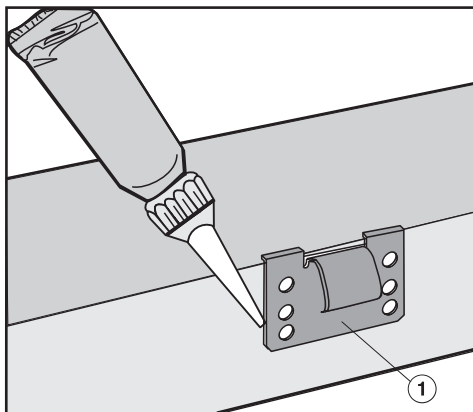
Прикрепление зажимов и промежуточных планок

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.

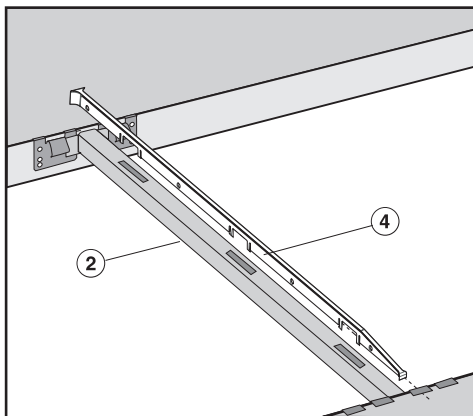


- Заклейте боковые края и нижний край зажимов ① промежуточные планки ② с помощью силикона.
- Заполните промежуточное пространство ⑤ между планками и столешницей силиконом (тюбик поставляется в комплекте).

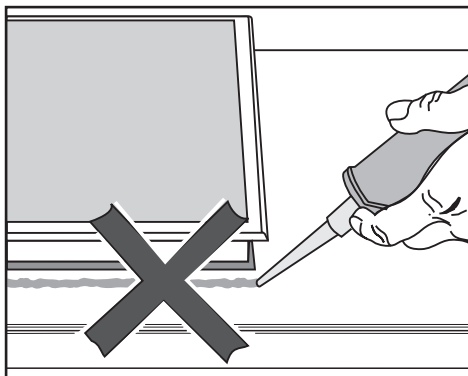
Ввести в эксплуатацию прибор / приборы

- 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!**
- 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.

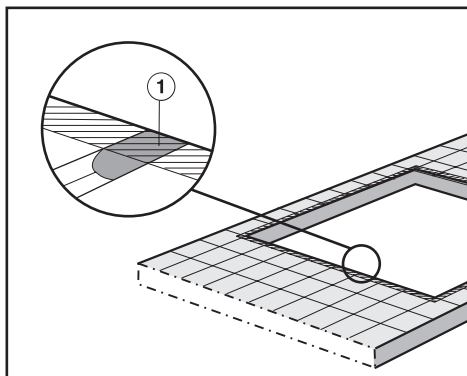


Герметик ни в коем случае не должен попадать между рамкой верхней части прибора и столешницей!

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 газовой панели конфорок 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 Н 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 ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

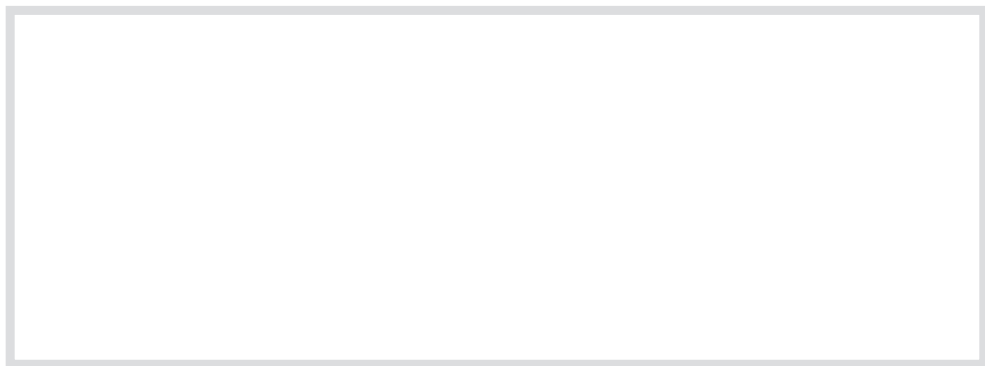
Сервисная служба, типовая табличка

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)

РОСС. DE.АЮ64.В16746
с 13.12.2007 по 12.12.2010

Соответствует требованиям
ГОСТ Р 52161.2.13-2005, 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. 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. Требуется 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 производится в случаях:

- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения инструкции по эксплуатации;
- Ремонта, разборки и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Обнаружения механических повреждений товара;

- Обнаружения следов воздействия химических веществ;
- Неправильного применения дозирующих средств и расходных материалов;
- Включения в электрическую сеть с нестабильными параметрами (не соответствующими ГОСТу);
- Обнаружения повреждений, вызванных экстремальными климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;
- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.)
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных и насекомых.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации, по регулировке, чистке, и прочему уходу за изделием;
- на замену расходных материалов (фильтры, лампочки освещения, резиновые уплотнители дверей/люков, мешки-пылесборники, слюдавые пластины и т.д.)
- Изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации.

Недостатками товара не являются шумы, связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:

- вентиляторов,
- масляных/воздушных доводчиков дверей,
- водяных клапанов,
- электрических реле,
- электродвигателей,
- ремней,
- компрессоров

а также шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:

- потрескивания при нагреве/охлаждении,
- скрипы,
- незначительные стуки подвижных механизмов.

Гарантия качества товара

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

0 800 500 290

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

Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортеры:

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