

## Инструкция по эксплуатации и монтажу Электрическая панель конфорок



**Обязательно** прочитайте инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и вводом прибора в эксплуатацию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения Вашего прибора.

# Содержание

---

<b>Указания по безопасности и предупреждения</b> .....	<b>6</b>
<b>Экологичность и защита окружающей среды</b> .....	<b>13</b>
<b>Установка</b> .....	<b>14</b>
Указания по безопасности при встраивании .....	14
Дополнительные указания по безопасности при монтаже в положении сверху .....	15
Дополнительные указания по безопасности при встраивании в столеш- ницу .....	16
Безопасные расстояния .....	17
Монтажные размеры для установки сверху .....	21
KM 6520 FR .....	21
KM 6521 FR .....	22
KM 6522 FR .....	23
KM 6527 FR .....	24
Монтажные размеры для встраивания в столешницу .....	25
KM 6520 FL .....	25
KM 6523 FL .....	26
Монтаж панели конфорок сверху .....	27
Подготовка столешницы для установки сверху .....	27
Установка панели конфорок сверху .....	28
Встраивание панели конфорок в столешницу .....	28
Подготовка столешницы для встраивания в столешницу .....	28
Установка встраиваемой в столешницу панели конфорок .....	28
Подключение к источнику электропитания .....	29
<b>Общая информация</b> .....	<b>32</b>
Ваша панель конфорок .....	32
KM 6520 FR, KM 6520 FL .....	32
KM 6521 FR .....	33
KM 6522 FR .....	34
KM 6523 FL .....	35
KM 6527 FR .....	36
Элементы управления и индикации .....	36
Данные зоны приготовления .....	37
Принцип управления .....	39

Специальные функции .....	39
Расширение зоны приготовления.....	39
Функция Stop & Go .....	39
Автоматика закипания .....	39
Таймер .....	39
Блокировка запуска.....	40
Блокировка функций.....	40
Функция восстановления параметров.....	40
Настройки .....	40
Демонстрационный режим .....	40
Индикация остаточного тепла .....	40
Автоматическое отключение .....	40
Защита от перегрева .....	41
Данные панели конфорок .....	41
Дополнительно приобретаемые принадлежности.....	41
<b>Ввод в эксплуатацию .....</b>	<b>42</b>
Распаковка панели конфорок .....	42
Первая очистка панели конфорок .....	42
Первый ввод панели конфорок в эксплуатацию .....	42
<b>Управление .....</b>	<b>43</b>
Указания по безопасности при управлении.....	43
Включение панели конфорок.....	43
Выключение панели конфорок/зоны приготовления .....	43
Уровни мощности панели конфорок.....	44
Настройка уровня мощности .....	44
Настройка уровня мощности – промежуточные уровни .....	44
Изменение уровня мощности.....	44
Расширение зоны приготовления .....	44
Активация расширения зоны приготовления.....	44
Деактивация расширения зоны приготовления .....	44
Активация/деактивация функции Stop & Go .....	45
Автоматика закипания.....	45
Активация автоматике закипания .....	46
Выключение автоматике закипания .....	46

# Содержание

---

Таймер .....	46
Настройка таймера .....	46
Настройка времени таймера .....	46
Изменение времени таймера .....	46
Удаление времени таймера .....	46
Настройка времени выключения .....	46
Изменение времени выключения .....	47
Удаление времени выключения .....	47
Настройка нескольких значений времени выключения .....	47
Индикация времени выключения .....	47
Одновременное использование функций таймера .....	47
Блокировка запуска .....	48
Активация блокировки запуска .....	48
Деактивация блокировки запуска .....	48
Блокировка функций .....	49
Включение блокировки функций .....	49
Выключение блокировки функций .....	49
Активация функции восстановления параметров .....	49
Данные панели конфорок .....	49
Индикация номера модели/фабричного номера .....	49
Индикация версии программного обеспечения .....	49
Включение/выключение демонстрационного режима .....	50
<b>Диапазон настройки .....</b>	<b>51</b>
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты .....	51
<b>Полезно знать .....</b>	<b>53</b>
Принцип действия панели конфорок .....	53
Кухонная посуда .....	53
<b>Настройка .....</b>	<b>55</b>
<b>Очистка и уход .....</b>	<b>58</b>
Указания по безопасности при очистке и уходе .....	58
Периодичность очистки .....	58
Очистка стеклокерамических поверхностей .....	58
Неподходящие моющие средства .....	59
<b>Устранение проблем .....</b>	<b>60</b>
Сообщения на индикаторах/на дисплее .....	60
Непредсказуемое поведение .....	61
Неудовлетворительный результат .....	61
Общие проблемы или технические неисправности .....	62
<b>Сервисная служба Miele .....</b>	<b>63</b>
Контактная информация для обращений в случае неисправностей .....	63

## Содержание

---

Типовая табличка .....	63
Гарантия .....	63
Документы соответствия .....	64
<b>Гарантия качества товара .....</b>	<b>65</b>

## Указания по безопасности и предупреждения

Эта панель конфорок соответствует нормам технической безопасности. Тем не менее, ненадлежащая эксплуатация этого прибора может привести к травмам и материальному ущербу.

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу, прежде чем вводить в эксплуатацию панель конфорок. В ней содержатся важные указания по монтажу, технике безопасности, эксплуатации и техническому обслуживанию. Таким образом вы обезопасите себя и предотвратите повреждения на панели конфорок.

В соответствии с нормой IEC 60335-1 компания Miele настоятельно рекомендует ознакомиться с главой, посвящённой монтажу панели конфорок, и следовать указаниям по безопасности и предупреждениям.

Miele не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний и рекомендаций.

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

### Надлежащее использование

- ▶ Эта панель конфорок предназначена для использования в домашнем хозяйстве и подобных бытовых условиях исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.
- ▶ Панель конфорок не предназначена для эксплуатации вне помещений. Эксплуатация прибора допускается только в условиях, которые соответствуют требованиям, предъявляемым к жилым помещениям. Все прочие способы применения недопустимы.
- ▶ Применяйте панель конфорок исключительно в бытовых целях для приготовления пищи и сохранения ее в тёплом виде. Любые другие способы применения недопустимы.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ Лица, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять панелью конфорок, должны при её эксплуатации находиться под присмотром. Такие лица могут управлять панелью конфорок без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они должны осознавать возможные опасности, связанные с неправильной эксплуатацией.

### Если у Вас есть дети

▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к панели конфорок, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.

▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться панелью конфорок без надзора взрослых, если они настолько освоили управление прибором, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией.

▶ Не допускается проведение чистки панели конфорок детьми без надзора.

▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи панели конфорок. Никогда не позволяйте детям играть с ней.

▶ Во время работы панель конфорок 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.

▶ Опасность получения ожогов. Не храните никакие предметы, которые могут представлять интерес для детей, в шкафах над или за панелью конфорок. Иначе у детей возникнет соблазн забраться на панель конфорок.

▶ Опасность ожогов/ошпаривания. Поворачивайте ручки кастрюль и сковород в сторону, над столешницей, чтобы дети не могли опрокинуть посуду, потянув её на себя за ручку, и обжечься.

▶ Опасность удушья! При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► Пользуйтесь блокировкой запуска, чтобы дети не могли включить панель конфорок без Вашего намерения. Если Вы пользуетесь прибором, включайте блокировку, чтобы дети не могли изменить (выбранные) настройки.

### Техническая безопасность

► Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные компанией Miele.

► Повреждения панели конфорок могут угрожать вашей безопасности. Проверяйте панель конфорок на видимые повреждения. Никогда не пользуйтесь повреждённой панелью конфорок.

► Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация на автономном или не синхронизированном с сетью электропитающем оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электропитающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.

Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте от Miele, также должны быть обеспечены с точки зрения их функций и режима работы при автономной работе или несинхронной работе, или они должны быть заменены эквивалентными мерами при установке.

► Электробезопасность панели конфорок 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.

► Данные подключения (частота и напряжение) на типовой табличке панели конфорок должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением панели конфорок сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

► Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте панель конфорок к электросети с помощью таких устройств.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Используйте панель конфорок только во встроенном виде, чтобы гарантировать ее надежную и безопасную работу.
- ▶ Не разрешается эксплуатация этой панели конфорок на нестационарных объектах (например, судах).
- ▶ Прикасание к разъёмам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство прибора, опасно для Вас и может привести к нарушениям работы панели конфорок.  
Никогда не открывайте корпус прибора.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт панели конфорок выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной компанией Miele.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей компания Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Панель конфорок не предназначена для работы с внешним таймером или системой дистанционного управления.
- ▶ Панель конфорок должна подключаться к электросети квалифицированным электриком (см. главу «Монтаж», раздел «Подключение электропитания»).
- ▶ При повреждении сетевого кабеля его замена должна выполняться специалистом по электромонтажу (см. главу «Монтаж», раздел «Подключение электропитания»).
- ▶ При проведении подключения, техобслуживания, а также ремонтных работ панель конфорок должна быть полностью отсоединена от электросети. Для того, чтобы это гарантировать:
  - выключите предохранители на распределительном щите или
  - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или...
  - отсоедините от сетевой розетки вилку (если она имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.
- ▶ Опасность поражения электрическим током. Не пользуйтесь панелью конфорок или сразу же выключите её при возникновении неисправности и появлении сколов, трещин на стеклокерамической поверхности. Отключите панель конфорок от электросети. Обратитесь в сервисную службу.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ Если панель конфорок встроена за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте его, если Вы пользуетесь прибором. При закрытом положении мебельного фронта (дверцы) возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом от температуры и влаги могут быть повреждены панель конфорок, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как погаснут индикаторы остаточного тепла.

### Правильная эксплуатация

▶ При эксплуатации панель конфорок нагревается и остается горячей некоторое время после выключения. Только после того, как погаснут индикаторы остаточного тепла, больше не будет опасности получения ожогов.

▶ Предметы, расположенные вблизи включенной панели конфорок, могут загореться из-за высоких температур. Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.

▶ Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте панель конфорок без присмотра при использовании масел и жиров. Никогда не тушите водой загоревшиеся масло или жир. Выключите панель конфорок. Осторожно погасите пламя крышкой или специальным покрывалом.

▶ Не оставляйте панель конфорок в процессе эксплуатации без присмотра. Непрерывно следите за короткими процессами варки и жарения.

▶ Пламя может вызвать возгорание жироулавливающих фильтров вытяжки. Никогда не проводите фламбирование (поджигание продуктов с использованием алкоголя) под кухонной вытяжкой.

▶ При нагревании спреев, легковоспламеняемых жидкостей или горючих материалов возможно их возгорание. Пространство под панелью конфорок нагревается во время её работы, поэтому никогда не храните легковоспламеняемые предметы в выдвижных ящиках непосредственно под панелью конфорок. Если в ящиках имеются лотки для столовых приборов, то они должны быть изготовлены из жаростойких материалов.

▶ Никогда не нагревайте кухонную посуду без содержимого.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не используйте панель конфорок для нагрева и кипячения консервных банок.
- ▶ Если панель конфорок чем-либо накрыта, то при ее случайном включении или имеющемся остаточном тепле возникает опасность, что лежащий сверху предмет загорится, лопнет или расплавится. Никогда не накрывайте прибор чем-либо, например, декоративными панелями, тканью или защитной пленкой.
- ▶ При включенном приборе, ошибочном включении прибора или наличии остаточного тепла возникает опасность того, что лежащие на панели конфорок металлические предметы нагреются. Предметы из других материалов могут расплавиться или загореться. Влажные крышки кастрюль могут «прилипнуть». Не используйте панель конфорок в качестве поверхности для хранения чего-либо. Выключайте конфорки после использования!
- ▶ Вы можете обжечься горячей панелью конфорок. Во время любых работ у нагретого прибора защищайте руки с помощью рукавиц или прихваток. Пользуйтесь только сухими рукавицами и прихватками. Мокрые или влажные текстильные изделия лучше проводят тепло и могут причинить ожоги горячим паром.
- ▶ Если Вы используете электроприбор (напр., ручной миксер) вблизи панели конфорок, следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячей панелью конфорок. Может быть повреждена изоляция провода.
- ▶ Соль, сахар и песчинки, например, от чистки овощей, могут вызвать образование царапин, если они попадут под дно кухонной посуды. Следите за тем, чтобы стеклокерамическая панель и дно кухонной посуды были чистыми, прежде чем ставить посуду на панель.
- ▶ Падение небольших предметов (например, солонки) может вызвать образование трещин или сколов в стеклокерамике. Следите за тем, чтобы никакие предметы не падали на стеклокерамическую панель.
- ▶ Если на сенсорных кнопках и индикаторах будут находиться горячие предметы, то это может повредить расположенную под ними электронику. Никогда не ставьте горячие кастрюли или сковороды на сенсорные кнопки и индикаторы.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

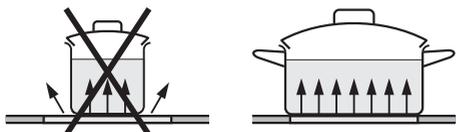
- ▶ Если сахар, сахаросодержащие блюда, пластик или фольга попадут на горячую панель конфорок и расплавятся, то при остывании они повредят стеклокерамическую панель. Сразу же выключите прибор и тщательно удалите эти вещества с помощью скребка для стекла. При этом пользуйтесь защитными перчатками. Очистите конфорки чистящим средством для стеклокерамики, как только они остынут.
- ▶ Пустые кастрюли могут привести к повреждению стеклокерамической панели конфорок и/или кухонной посуды. Не оставляйте панель конфорок в процессе эксплуатации без присмотра.
- ▶ Шероховатое дно кастрюль и сковород может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Используйте кастрюли и сковороды только с гладким дном.
- ▶ Приподнимайте кухонную посуду, если Вы её переставляете. Таким образом Вы избежите царапин и потертостей.
- ▶ Посуда из пластика или фольги плавится при высоких температурах. Не пользуйтесь такой посудой.
- ▶ Рама панели конфорок, её край (у панелей конфорок со скошенным краем) и элементы управления могут нагреваться под влиянием следующих факторов: длительность эксплуатации, высокая мощность нагрева, большой размер посуды и количество используемых конфорок.
- ▶ Посуда из алюминия или с алюминиевым дном может оставлять пятна с металлическим отливом. Эти пятна можно попытаться удалить с помощью средства для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали (см. главу «Чистка и уход», раздел «Чистка стеклокерамической поверхности»).
- ▶ При достаточно длительном воздействии загрязнений возможно, что их больше нельзя будет устранить. Во избежание пригорания загрязнений удаляйте их как можно быстрее и при установке посуды на конфорки следите за тем, чтобы дно посуды было сухим, чистым и обезжиренным.
- ▶ Ни в коем случае не готовьте продукты непосредственно на стеклокерамической поверхности. Всегда используйте подходящую посуду для приготовления пищи.

### Чистка и уход

- ▶ Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки панели конфорок пароструйный очиститель.

## Советы по экономии энергии при приготовлении пищи

- Следите за тем, чтобы площадь дна кастрюли или сковороды соответствовала размеру зоны приготовления или была немного больше. Это поможет избежать излишнего нагрева.



- По возможности готовьте пищу только в закрытых крышкой кастрюлях и сковородах. Это предотвращает потери тепла во время приготовления.
- Для приготовления небольших порций выбирайте небольшие кастрюли. Для приготовления в небольшой кастрюле на зоне приготовления небольшого размера потребуется меньше электроэнергии, чем для приготовления того же количества пищи в большой, едва заполненной кастрюле на большой зоне приготовления.
- Старайтесь готовить с небольшим количеством воды.
- После закипания или обжаривания своевременно переключайте зону приготовления на более низкий уровень мощности.
- При длительном приготовлении выключайте зону приготовления за 5–10 минут до конца приготовления. Это позволяет оптимально использовать остаточное тепло.
- Используйте скороварку, чтобы сократить время приготовления.

## Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы 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 прибора

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. В их состав также входят определенные вещества, смешанные компоненты и детали, необходимые для функционирования и безопасности приборов. При попадании в бытовой мусор, а также при ненадлежащем обращении они могут причинить вред здоровью людей и окружающей среде. В связи с этим никогда не выбрасывайте отслуживший прибор вместе с бытовым мусором.



Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления прибора на утилизацию он хранился в недоступном для детей месте.

### Указания по безопасности при встраивании

 Опасность ущерба из-за неправильного монтажа!

Вследствие ненадлежащего встраивания возможно повреждение панели конфорок. Поручайте встраивание панели конфорок только специалистам.

 Опасность поражения электрическим током!

Из-за подключения к электросети, выполненного ненадлежащим образом, возможно поражение электрическим током.

Поручайте подключение панели конфорок к электросети только квалифицированному электрику.

 Повреждения вследствие падения предметов.

При монтаже навесных шкафов или кухонной вытяжки возможно повреждение панели конфорок.

Встраивайте панель конфорок только после монтажа навесных шкафов и вытяжки.

▶ Не допускается встраивание панели конфорок над холодильным оборудованием, посудомоечными машинами, стиральными, сушильными и стирально-сушильными машинами.

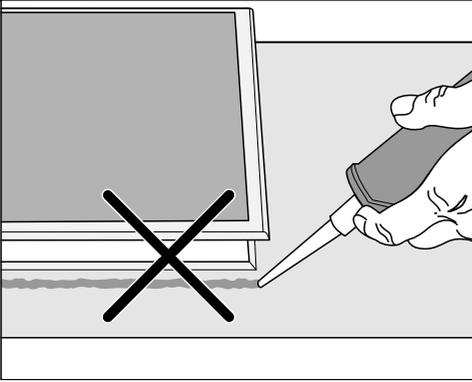
▶ Убедитесь, что сетевой кабель панели конфорок после встраивания будет защищен от прикосновений.

▶ После встраивания прибора, сетевой кабель не должен соприкасаться с подвижными деталями кухонных элементов (например, выдвижным ящиком) и подвергаться любым механическим нагрузкам, приводящим к его повреждению.

▶ Шпонированные или ламинированные столешницы должны быть изготовлены с использованием термостойкого клея, выдерживающего температуру (100 °С), для предотвращения их отслаивания, деформации и появления посторонних запахов. Конструкционные элементы ниши для встраивания (корпусный шкаф) должны быть выполнены из термостойкого материала.

▶ Соблюдайте безопасные расстояния (см. главу «Установка», раздел «Безопасные расстояния»).

## Дополнительные указания по безопасности при монтаже в положении сверху

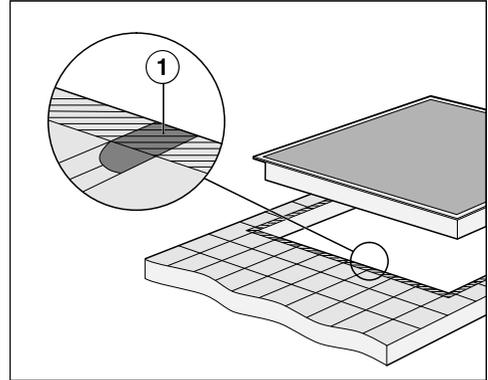


**⚠** Повреждения вследствие неправильного монтажа.

В процессе демонтажа панель конфорок и столешница могут получить повреждения, если для уплотнения панели использовался герметик.

Не используйте герметики между панелью конфорок и столешницей.

Уплотнение под краем панели конфорок обеспечивает достаточную герметизацию столешницы.



► Стыки ① и заштрихованная область под поверхностью панели конфорок должны быть гладкими и ровными, чтобы панель лежала ровно и уплотнение под кромкой верхней части прибора обеспечивало герметизацию столешницы.

Если для сервисного обслуживания панель конфорок демонтируется, уплотнитель под её краем может быть повреждён.

Всегда заменяйте уплотнитель перед сборкой.

## Установка

### Дополнительные указания по безопасности при встраивании в столешницу

⚠ Повреждения из-за использования неподходящего герметика.

Неподходящий герметик для уплотнения швов может повредить натуральный камень.

Для натурального камня и плитки из натурального камня используйте только термостойкий (мин. 160 °С) силиконовый герметик, подходящий для натурального камня. Соблюдайте указания производителя.

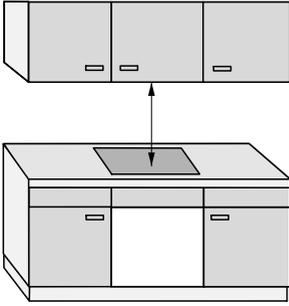
► Ширина в свету основного блока должна быть не меньше, чем внутренний вырез в столешнице (см. главу «Установка», раздел «Размеры для встраивания в столешницу»), чтобы панель конфорок после встраивания была доступна снизу, а её нижнюю поверхность можно было снять в целях техобслуживания. Если после встраивания панель конфорок будет недоступна с нижней стороны, необходимо удалить герметик, чтобы панель можно было демонтировать.

► Встраиваемая в столешницу панель конфорок подходит только для встраивания в столешницу из натурального камня (гранит, мрамор), массива дерева и в столешницы, облицованные плиткой. При использовании столешниц из других материалов проконсультируйтесь с производителем по поводу их пригодности для встраивания панелей конфорок.

- Столешницы из натурального камня: панель конфорок устанавливается непосредственно в вырез.
- Массив древесины, облицованные плиткой столешницы: панель конфорок закрепляется в вырезе с помощью деревянных планок. Эти планки не входят в комплект поставки и должны быть предоставлены в распоряжение перед проведением монтажа.

## Безопасные расстояния

### Безопасное расстояние над панелью конфорок



Между панелью конфорок и расположенной над ней кухонной вытяжкой:

- необходимо соблюдать безопасное расстояние, указанное производителем кухонной вытяжки
- необходимо соблюдать наибольшее требуемое безопасное расстояние, если под кухонной вытяжкой установлено несколько приборов, для которых указаны разные безопасные расстояния

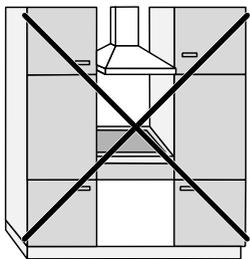
Если над панелью конфорок закреплены легко воспламеняющиеся материалы (например, навесная полка), то безопасное расстояние должно составлять не менее 600 мм.

### Безопасное расстояние за панелью конфорок и по бокам от неё

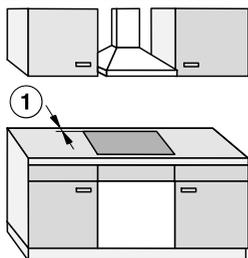
Необходимо соблюдать следующие минимальные расстояния до высокой стенки шкафа или стены помещения:

- **сзади** ① от выреза в столешнице до задней кромки столешницы: 50 мм  
и
- **справа** ② от выреза в столешнице до стоящего рядом предмета мебели (например, высокого шкафа) или стены помещения: 50 мм (KM 6522/6523/6527) / 70 мм (KM 6520) и минимальное расстояние до противоположной стороны 300 мм  
или
- **слева** ③ от выреза в столешнице до стоящего рядом предмета мебели (например, высокого шкафа) или стены помещения: 50 мм (KM 6520/6522) / 70 мм (KM 6527) / 100 мм (KM 6521/6523) и минимальное расстояние до противоположной стороны 300 мм

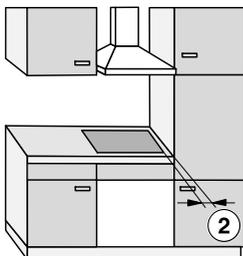
## Установка



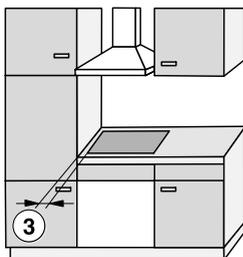
Запрещено



Настоятельно рекомендуется



Не рекомендуется



Не рекомендуется

### Промежуточное дно

Встраивание промежуточного дна под панелью конфорок необязательно, но возможно.

Если под панелью конфорок встраивается промежуточное дно, то расстояние между его верхним краем и верхним краем столешницы должно составлять не менее 110 мм.

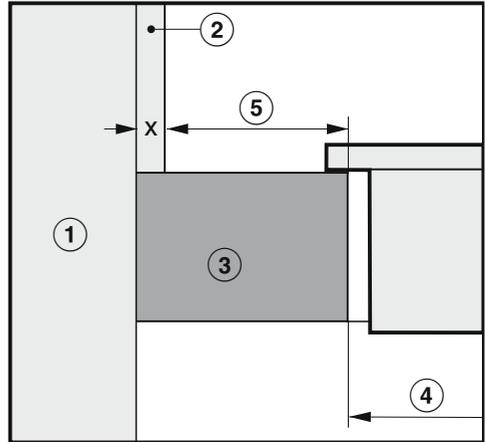
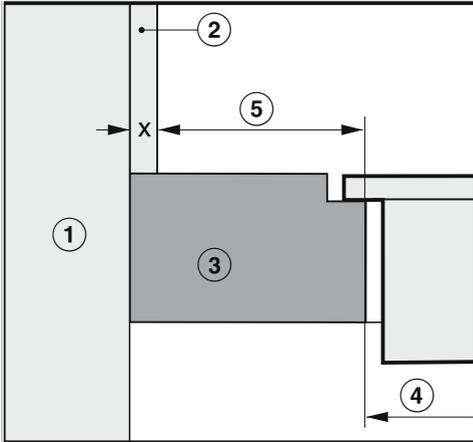
Для прокладывания сетевого кабеля сзади необходим зазор 10 мм. Если у панели конфорок имеется внешняя коробка выводов сетевого кабеля, то зазор должен составлять не менее 30 мм.

## Безопасное расстояние до облицовки ниши

При наличии облицовки ниши соблюдайте минимальное расстояние между вырезом в столешнице и облицовкой. Высокие температуры могут разрушить материалы или изменить их свойства.

### Встраивание в столешницу

### Монтаж сверху



- ① Кирпичная или каменная кладка
- ② Размер  $x$  = толщина облицовки ниши
- ③ Столешница
- ④ Вырез в столешнице
- ⑤ Минимальное расстояние в случае **горючих** материалов (таких как древесина)  
**негорючих** материалов (таких как металл, натуральный камень, керамическая плитка)

## Установка

Материал	Сторона		Противоположная сторона	
	Горючий	Негорючий	Горючий	Негорючий
Сзади	50 мм	50 мм – размер x	–	–
Справа	50 мм (КМ 6521/ 6522/652 3/6527) / 70 мм (КМ 6520)	50 мм (КМ 6521/6522/652 3/6527) / 70 мм (КМ 6520) – раз- мер x	300 мм	300 мм – размер x
Слева	50 мм (КМ 6520/ 6522) / 70 мм (КМ 6527) / 100 мм (КМ 6521/ 6523)	50 мм (КМ 6520/6522) / 70 мм (КМ 6527) / 100 мм (КМ 6521/6523) – размер x	300 мм	300 мм – размер x

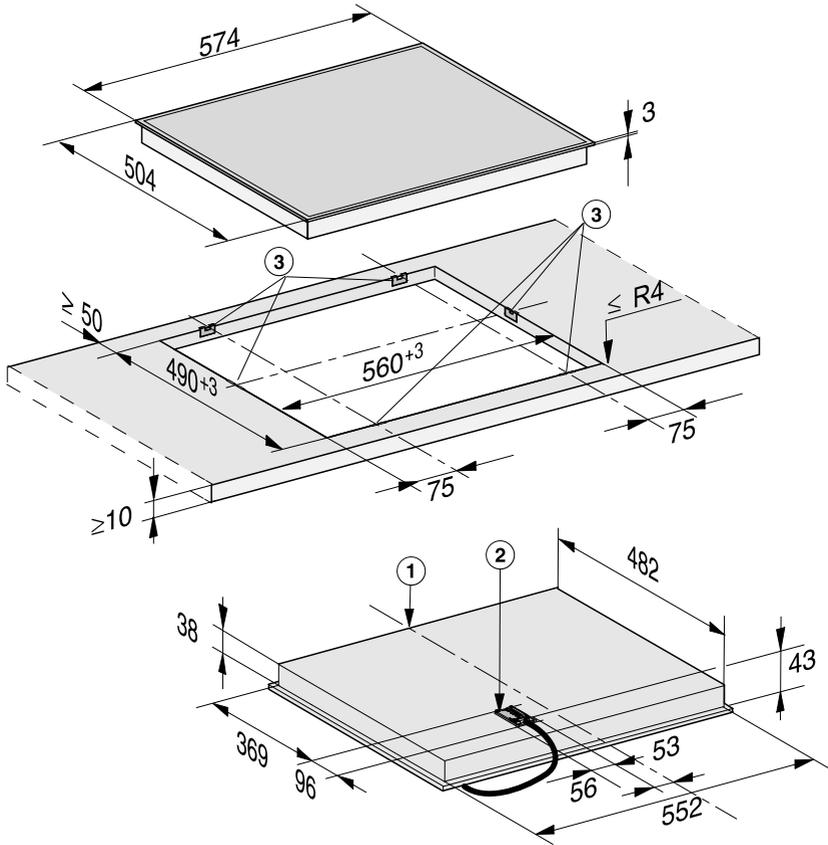
См. главу «Установка», раздел «Безопасные расстояния»

Пример: толщина негорючей облицовки ниши 15 мм

50 мм – 15 мм = минимальное расстояние 35 мм

## Монтажные размеры для установки сверху

КМ 6520 FR

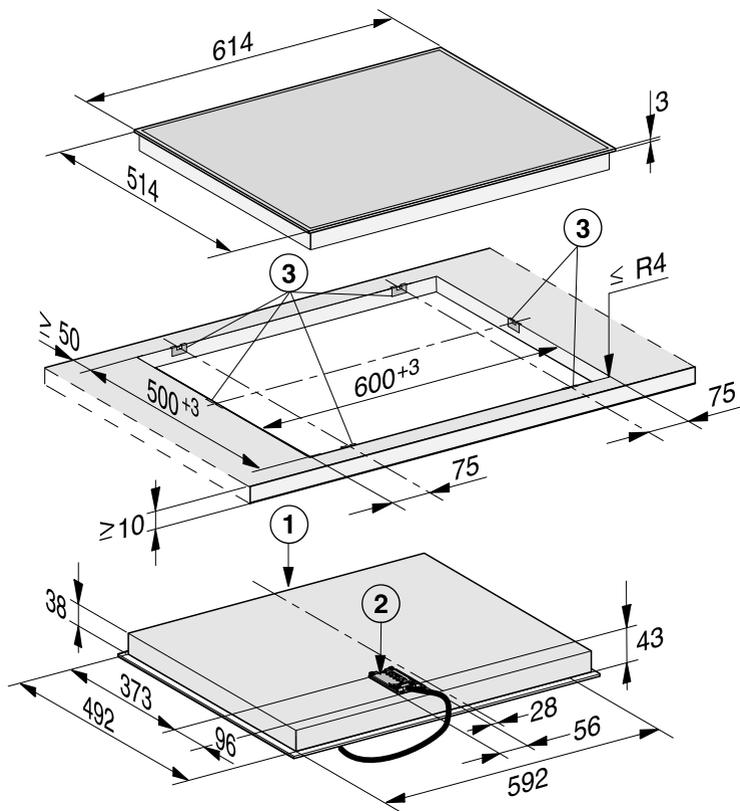


Все размеры указаны в мм.

- ① передняя сторона
- ② Сетевая коробка с сетевым кабелем  
Длина сетевого кабеля = 1 440 мм
- ③ Соединительный кабель, длина = 1 440 мм
- ④ Пружинные зажимы

# Установка

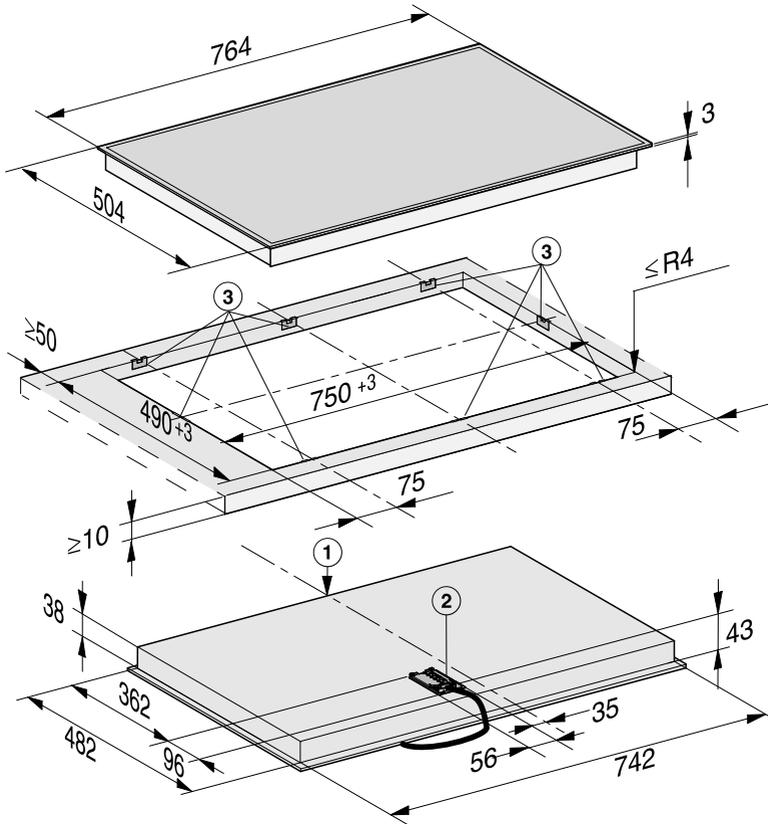
## KM 6521 FR



Все размеры указаны в мм.

- ① передняя сторона
- ② Сетевая коробка с сетевым кабелем  
Длина сетевого кабеля = 1 440 мм
- ③ Пружинные зажимы

## KM 6522 FR

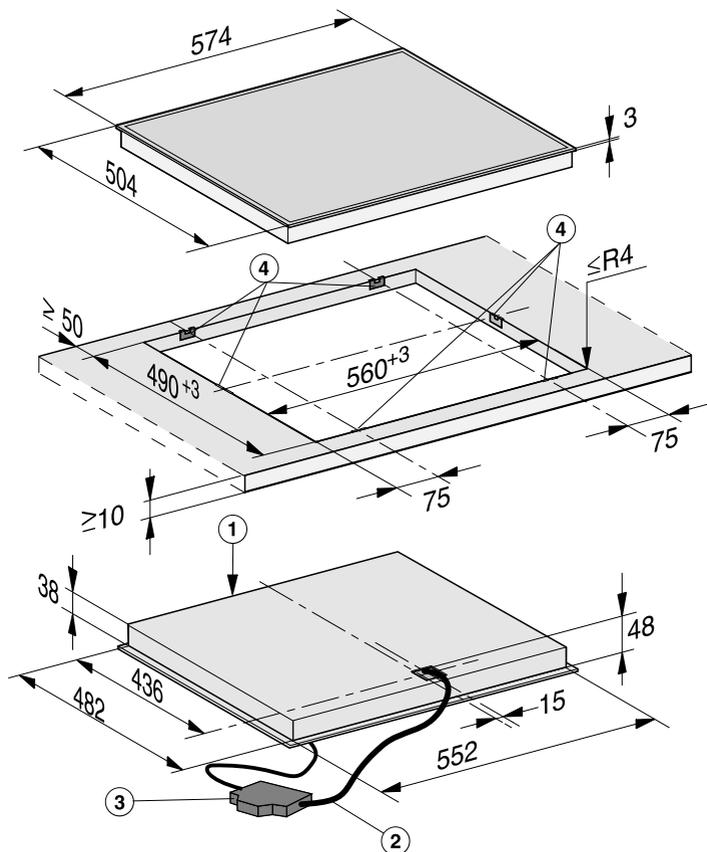


Все размеры указаны в мм.

- ① передняя сторона
- ② Сетевая коробка с сетевым кабелем  
Длина сетевого кабеля = 1 440 мм
- ③ Пружинные зажимы

# Установка

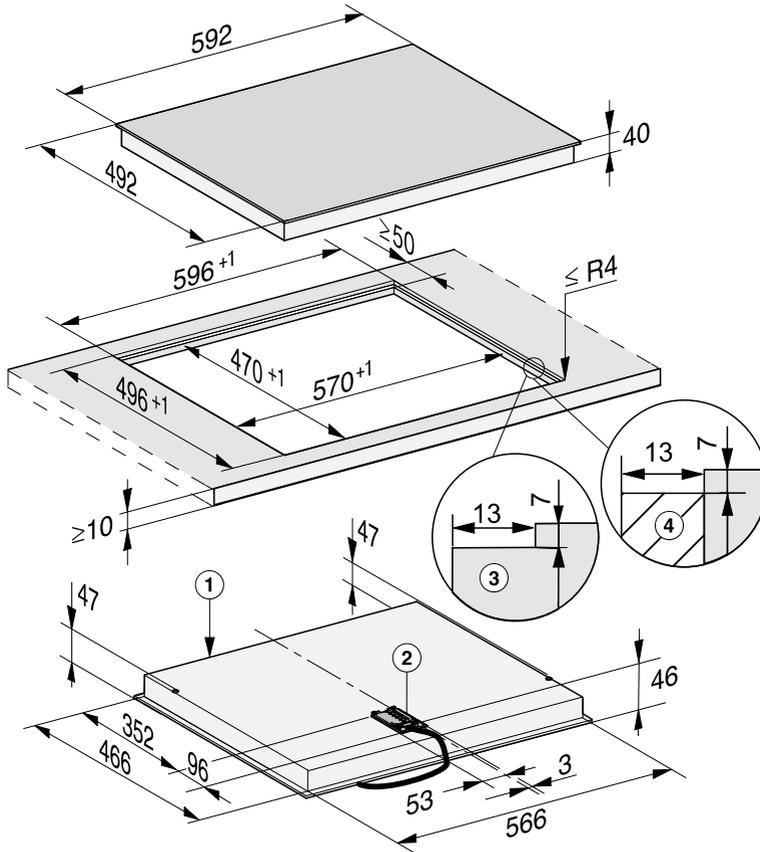
## KM 6527 FR



Все размеры указаны в мм.

- ① передняя сторона
- ② Соединительный кабель, длина = 1 440 мм
- ③ Коробка выводов с сетевым кабелем  
Длина сетевого кабеля и коробки выводов = 1 440 мм
- ④ Пружинные зажимы

## Монтажные размеры для встраивания в столешницу KM 6520 FL



Все размеры указаны в мм.

- ① передняя сторона
- ② Сетевая коробка с сетевым кабелем  
Длина сетевого кабеля = 1 440 мм
- ③ Ступенчатый вырез в столешнице из натурального камня
- ④ Деревянная планка 13 мм (не входит в комплект поставки)



## Монтаж панели конфорок сверху

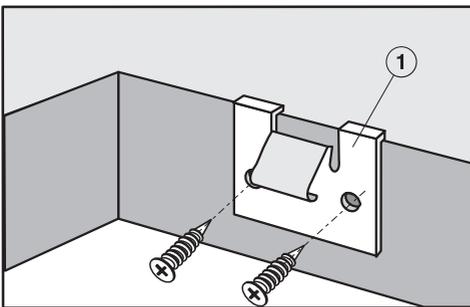
### Подготовка столешницы для установки сверху

- Соблюдайте безопасные расстояния (см. главу «Установка», раздел «Безопасные расстояния»).
- Выполните вырез в столешнице.
- Столешницы из дерева: заделайте поверхности срезов специальным лаком, силиконовым каучуком или литьевой смолой для предотвращения разбухания от влаги. Материал уплотнителя должен быть термостойким.

Следите за тем, чтобы эти материалы не попали на поверхность столешницы.

### Прикрепление пружинных зажимов к деревянным столешницам

Точные положения пружинных зажимов указаны на изображении соответствующей панели конфорок.

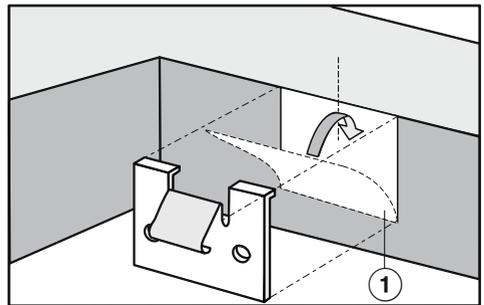


- Приложите пружинные зажимы ① в местах, указанных на изображении панели конфорок, к верхнему краю выреза.
- Прикрепите пружинные зажимы ① с помощью поставляемых в комплекте шурупов 3,5 x 25 мм.

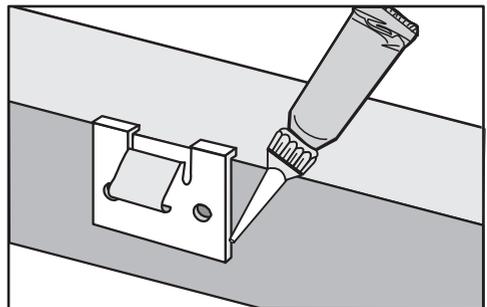
### Прикрепление пружинных зажимов к столешницам из натурального камня

Точные положения пружинных зажимов указаны на изображении соответствующей панели конфорок.

Для прикрепления пружинных зажимов потребуется прочный двухсторонний скотч (принадлежность не входит в комплект поставки).



- Приклейте двухсторонний скотч ① в местах, указанных на изображении панели конфорок, к верхнему краю выреза.
- Приложите пружинные зажимы к верхнему краю выреза и плотно прижмите их.



- Заклейте боковые края и нижний край пружинных зажимов силиконом.

# Установка

## Установка панели конфорок сверху

Извлечь панель конфорок из выреза после установки можно только с помощью специального инструмента.

Уплотнитель обеспечивает надёжную фиксацию панели конфорок в вырезе. Зазор между рамкой и столешницей уменьшится через некоторое время.

- Выведите сетевой кабель панели конфорок вниз через вырез в столешнице.
- Положите панель конфорок в центр выреза в столешнице. Следите за тем, чтобы уплотнение располагалось поверх столешницы, т. к. при этом будет обеспечена герметизация стыка со столешницей.
- Если уплотнение в углах неплотно прилегает к столешнице, можно осторожно изменить радиус закругления углов ( $\leq R4$ ) с помощью лобзика.
- Прижмите панель конфорок обеими руками равномерно по краям вниз до отчётливой фиксации. Следите за тем, чтобы уплотнение после фиксации располагалось поверх столешницы, т. к. при этом будет обеспечена герметизация стыка со столешницей.
- Подключите панель конфорок к электросети (см. главу «Установка», раздел «Подключение к источнику электропитания»).
- Проверьте работу панели конфорок.

## Встраивание панели конфорок в столешницу

### Подготовка столешницы для встраивания в столешницу

- Соблюдайте безопасные расстояния (см. главу «Установка», раздел «Безопасные расстояния»).
- Выполните вырез в столешнице.
- Столешницы из массива древесины/покрытые плиткой: прикрепите деревянные планки на 7 мм ниже верхнего края столешницы (см. главу «Установка», раздел «Монтажные размеры для встраивания в столешницу»).

### Установка встраиваемой в столешницу панели конфорок

- Выведите сетевой кабель панели конфорок вниз через вырез в столешнице.

Зазор между стеклокерамической поверхностью и столешницей должен составлять не менее 2 мм.

Зазор необходим для уплотнения панели конфорок.

- Установите панель конфорок в вырез и выровняйте её по центру.
- Подключите панель конфорок к электросети (см. главу «Установка», раздел «Подключение к источнику электропитания»).
- Проверьте работу панели конфорок.
- Заполните зазор между панелью конфорок и столешницей термостойким силиконовым герметиком, выдерживающим температуру не менее 160 °С.

## Подключение к источнику электропитания

 Повреждения из-за неправильного подключения.

Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя.

Компания Miele не несёт ответственности за повреждения, возникшие вследствие неправильно выполненных монтажных и ремонтных работ или из-за отсутствия или обрыва защитного провода (например, в случае поражения электрическим током).

Поручайте подключение панели конфорок к электросети квалифицированным электрикам.

Квалифицированный электрик должен точно знать и тщательно соблюдать действующие в стране предписания и дополнительные инструкции местных предприятий электроснабжения.

После монтажа необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токопроводящим деталям.

## Параметры подключения

Необходимые параметры подключения вы можете найти на типовой табличке. Указанные данные должны совпадать с параметрами сети.

Возможности подключения см. в схеме подключений.

## Устройство защитного отключения

Для обеспечения безопасности требуется включать в цепь питания панели конфорок устройство защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА.

## Устройства отключения от сети

Необходимо обеспечить возможность отключения всех полюсов панели конфорок от сети. В выключенном состоянии расстояние между контактами должно составлять минимум 3 мм. Устройствами отключения от сети являются автоматы защиты от токов перегрузки и устройства защитного отключения.

## Отключение электропитания

 Опасность поражения электрическим током из-за напряжения сети.

Во время проведения работ по ремонту и/или техобслуживанию включение напряжения сети может привести к поражению электрическим током.

Примите меры для предотвращения повторного включения электропитания.

Если необходимо отключить электрическую цепь от сети, в зависимости от установки выполните следующие действия с распределительными устройствами:

## Плавкие предохранители

- Полностью выньте плавкие вставки из головок.

# Установка

## Резьбовые автоматические предохранители

- Нажмите контрольную (красную) кнопку так, чтобы выскочила средняя (чёрная) кнопка.

## Встраиваемые автоматические выключатели

- (Автоматический выключатель, минимум тип В или С): переставьте рычаг с 1 (вкл.) на 0 (выкл.).

## Устройства защитного отключения (УЗО)

- УЗО (защита от токов утечки): переключите главный выключатель с 1 (вкл.) на 0 (выкл.) или нажмите контрольную кнопку.

## Сетевой кабель

Панель конфорок необходимо подключить к сетевому кабелю типа H 05 VV-F (ПВХ-изолированный) с соответствующим поперечным сечением согласно схеме подключений.

Возможности подключения см. на схеме подключений.

Данные относительно допустимого сетевого напряжения и соответствующей потребляемой мощности см. на типовой табличке панели конфорок.

## Замена сетевого кабеля

 Опасность поражения электрическим током из-за напряжения сети.

Из-за подключения, выполненного ненадлежащим образом, возможно поражение электрическим током.

Поручайте замену сетевого кабеля только квалифицированному специалисту-электрику.

При замене сетевого кабеля используйте исключительно кабель типа H 05 VV-F (ПВХ-изолированный) с подходящим сечением. Сетевой кабель можно приобрести у производителя или в сервисной службе.

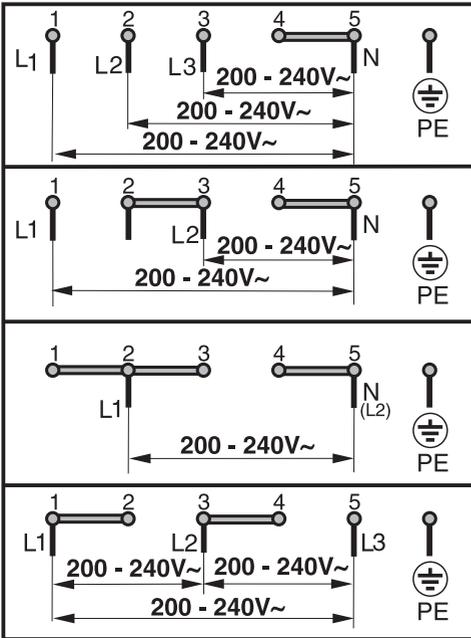
## Схема подключения

На месте установки могут быть доступны не все возможности подключения.

Соблюдайте действующие в стране предписания и дополнительные инструкции местных предприятий электроснабжения.

Максимальная нагрузка на подключённый фазовый провод составляет 3650 Вт.

Для подключения панели конфорок требуются все три фазовых провода. К фазовым проводам нельзя подключать другие приборы.



Если параметры электросети или электропроводка не соответствует данным требованиям, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.

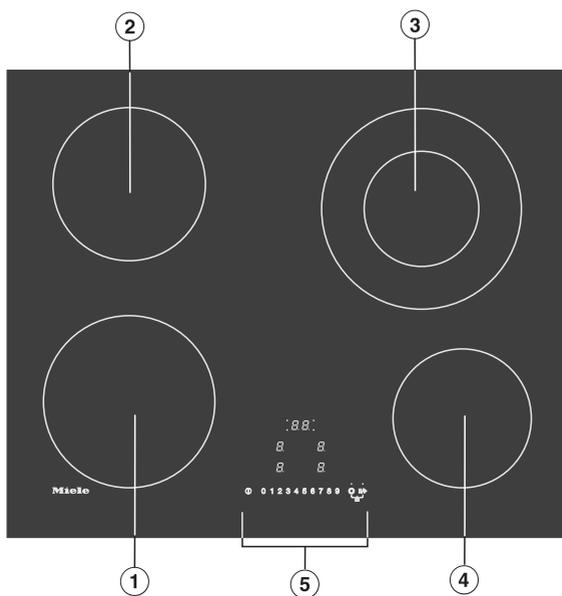
**ПОМНИТЕ!** Подключение к сети без защитного заземления может привести к поражению электрическим током и к неисправностям в приборе.

# Общая информация

---

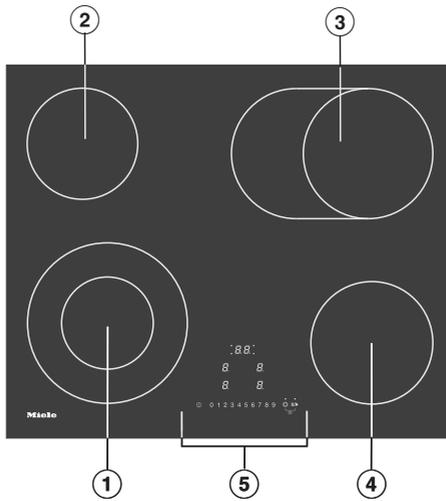
## Ваша панель конфорок

KM 6520 FR, KM 6520 FL



- ① Одноконтурная зона приготовления
- ② Одноконтурная зона приготовления
- ③ Двухконтурная зона приготовления
- ④ Одноконтурная зона приготовления
- ⑤ Элементы управления и индикации

## KM 6521 FR

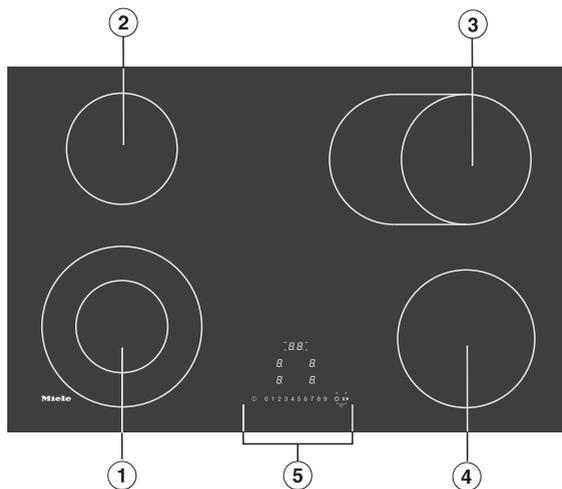


- ① Двухконтурная зона приготовления
- ② Одноконтурная зона приготовления
- ③ Одноконтурная зона приготовления/зона расширения
- ④ Одноконтурная зона приготовления
- ⑤ Элементы управления и индикации

# Общая информация

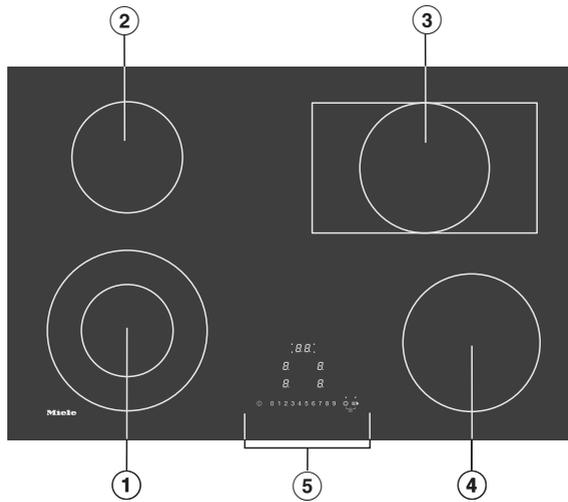
---

KM 6522 FR



- ① Двухконтурная зона приготовления
- ② Одноконтурная зона приготовления
- ③ Одноконтурная зона приготовления/зона расширения
- ④ Одноконтурная зона приготовления
- ⑤ Элементы управления и индикации

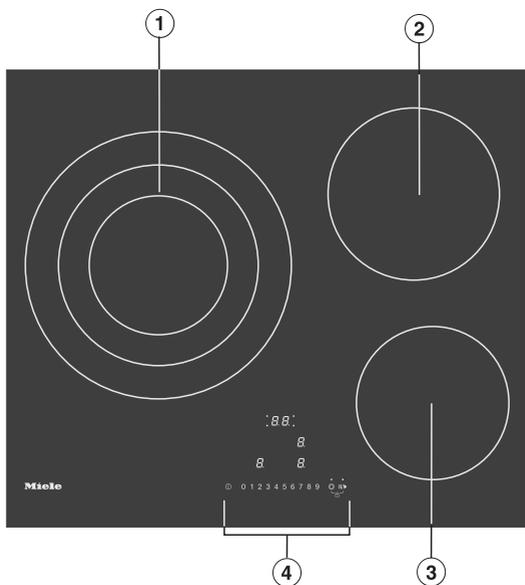
KM 6523 FL



- ① Двухконтурная зона приготовления
- ② Одноконтурная зона приготовления
- ③ Одноконтурная зона приготовления/зона расширения
- ④ Одноконтурная зона приготовления
- ⑤ Элементы управления и индикации

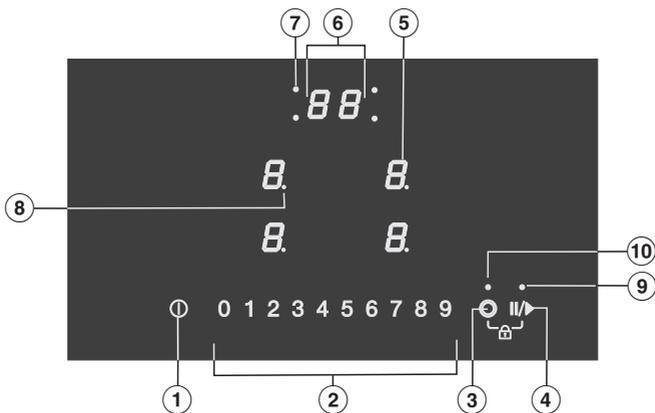
# Общая информация

KM 6527 FR



- ① Трёхконтурная конфорка
- ② Одноконтурная зона приготовления
- ③ Одноконтурная зона приготовления
- ④ Элементы управления и индикации

## Элементы управления и индикации



- ① Сенсорная кнопка включения/выключения панели конфорок
- ② Сенсорные кнопки шкалы управления
  - для установки уровня мощности
  - для установки времени
- ③ Сенсорная кнопка расширения зоны приготовления
- ④ Сенсорная кнопка функции Stop & Go  
Остановить/запустить текущий процесс приготовления
- ⑤ Сенсорная кнопка выбора и индикации зоны приготовления
  - $\emptyset$  Зона приготовления готова к работе
  - от 1 до 9 Уровень мощности
  - $\equiv$  Остаточное тепло
  - $\text{A}$  Автоматика закипания
- ⑥ Индикатор таймера
  - от 00 до 99 Время, мин.
  - LL Блокировка запуска/блокировка функций активирована
  - dE Демонстрационный режим активирован
- ⑦ Индикатор защитного отключения соответствующей зоны приготовления  
Автоматическое отключение зоны приготовления активировано
- ⑧ Индикация уровня мощности – промежуточные уровни
- ⑨ Индикация функции Stop & Go  
Функция Stop & Go активирована
- ⑩ Световой индикатор расширения зоны приготовления  
Расширение зоны приготовления активировано.

### Данные зоны приготовления

KM 6520 FR, KM 6520 FL		
Конфорука	Ø в см	Мощность в Вт при 230 В
①	18,0	1 800
②	16,0	1 500
③	12,0/21,0	750/2 200
④	14,5	1 200
		Всего: 6 700

## Общая информация

KM 6521 FR		
Конфорка	Ø в см	Мощность в Вт при 230 В
①	12,0/21,0	1 200/2 200
②	14,5	1 200
③	17,0/17,0 x 26,5	1 500/2 400
④	16,0	1 500
		Всего: 7 300

KM 6522 FR		
Конфорка	Ø в см	Мощность в Вт при 230 В
①	12,0/21,0	750/2 200
②	14,5	1 200
③	17,0/17,0x29,0	1 500/2 400
④	18,0	1 800
		Всего: 7 600

KM 6523 FL		
Конфорка	Ø в см	Мощность в Вт при 230 В
①	12,0/21,0	1 200/2 200
②	14,5	1 200
③	17,0/17,0 x 29,0	1 500/2 600
④	18,0	1 800
		Всего: 7 800

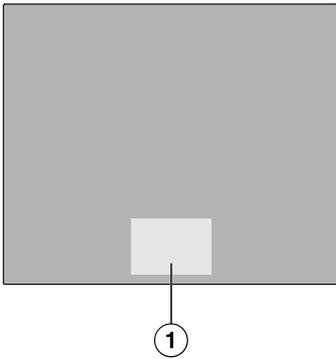
KM 6527 FR		
Конфорка	Ø в см	Мощность в Вт при 230 В
①	14,5/21,0/27,0	1 200/2 300/3 400
②	18,0	1 800
③	16,0	1 500
		Всего: 6 700

## Принцип управления

### Выключенная панель конфорок

На выключенной панели конфорок отображаются только напечатанные символы сенсорных кнопок и шкалы управления. После включения панели конфорок загорятся остальные сенсорные кнопки.

### Управление



- ① Область сенсорных кнопок и индикаторов

Стеклокерамическая панель конфорок оснащена сенсорными кнопками, которые реагируют на прикосновения пальцами. Каждая реакция сенсорных кнопок подтверждается звуковым сигналом. Из соображений безопасности к сенсорной кнопке «Вкл./Выкл.» ① при включении прибора следует прикасаться немного дольше, чем к остальным кнопкам.

### Выбор зоны приготовления

Чтобы настроить отдельную зону приготовления, необходимо выбрать её. Для выбора зоны приготовления коснитесь соответствующего индикатора зоны приготовления. После прикосновения к индикатору зоны приготовления он начинает мигать. До тех пор, пока индикатор мигает, зона приготовления выбрана и её

можно настраивать.

**Исключение:** если работает только одна зона приготовления, выполнять настройку можно без выбора.

## Специальные функции

### Расширение зоны приготовления

При включении двухконтурной или трёхконтурной зоны приготовления всегда автоматически подключается второй нагревательный контур. Второй нагревательный контур одноконтурной зоны приготовления/зоны расширения, а также третий нагревательный контур трёхконтурной зоны приготовления включаются вручную.

### Функция Stop & Go

При активации функции Stop & Go мощность всех включённых зон приготовления снижается до уровня 1. При деактивации функции зоны приготовления продолжают работать в соответствии с последней настройкой уровня мощности.

**Совет:** Используйте эту функцию, если хотите быстро очистить элементы управления от загрязнений или если существует опасность выкипания.

### Автоматика закипания

При активации автоматика закипания автоматически запускается нагрев на самом высоком уровне мощности (форсированный нагрев), после чего мощность снижается до заданного вами уровня для дальнейшего приготовления.

### Таймер

Таймер можно использовать для 2 функций:

- для установки времени таймера
- для автоматического выключения зоны приготовления

Функции можно использовать одновременно.

# Общая информация

---

## Таймер

Вы можете настроить таймер для независимых от панели конфорок процессов.

## Автоматика отключения

Можно установить время, после которого зона приготовления автоматически отключится. Функцию можно использовать одновременно для всех зон приготовления.

## Блокировка запуска

Если блокировка запуска активирована, панель конфорок невозможно включить.

## Блокировка функций

Блокировка функций активируется при включённой панели конфорок. Если блокировка включена, возможно лишь ограниченное использование панели конфорок.

## Функция восстановления параметров

Если панель конфорок была случайно выключена во время работы, эта функция поможет восстановить все настройки. Панель конфорок необходимо снова включить через 10 секунд после выключения.

## Настройки

Панель конфорок можно настроить в зависимости от ваших потребностей.

## Демонстрационный режим

Эта функция позволяет дилерам демонстрировать панель конфорок без включения нагрева.

## Индикация остаточного тепла

Если зона приготовления горячая, то после выключения всех зон приготовления загорается индикация остаточного тепла.

Чёрточки индикации остаточного тепла будут гаснуть одна за другой по мере остывания зоны приготовления. Последняя чёрточка погаснет лишь тогда, когда прикосновение к зоне приготовления будет безопасным.

## Автоматическое отключение

### Сенсорные кнопки перекрыты

Ваша панель конфорок автоматически выключается, если одна или более сенсорных кнопок остаются накрытыми более 10 секунд, например, пальцем, выкипевшим продуктом или каким-либо предметом, находящимся на кнопке. На индикаторе таймера на несколько секунд появляется *F*. Если помехи касаются сенсорной кнопки ①, то *F* горит до тех пор, пока предметы или загрязнения не будут устранены.

Когда предметы или загрязнения будут убраны, *F* погаснет и панель конфорок будет снова готова к работе.

### Продолжительность работы слишком большая

Защитное отключение срабатывает автоматически, если зона приготовления нагревается в течение слишком длительного времени. Этот период времени зависит от выбранного уровня мощности. В случае превышения заданного времени зона приготовления выключится и отобразится индикация остаточного тепла. Если вы

выключите и включите зону приготовления, то она снова будет готова к работе.

Вы можете настроить автоматическое отключение, изменив уровень безопасности (см. главу «Настройка»).

Уровень мощности <sup>1</sup>	Макс. продолжительность работы [ч:мин]		
	Уровень безопасности		
	0 <sup>2</sup>	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	00:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

<sup>1</sup> Уровни мощности с точкой – это промежуточные уровни (см. главу «Диапазоны регулировки»).

<sup>2</sup> Заводская настройка

## Защита от перегрева

Каждая зона приготовления оснащена устройством защиты от перегрева. Оно автоматически отключает нагрев зоны приготовления, прежде чем она перегреется. Как только зона приготовления охладится, нагрев снова автоматически включится.

## Причины срабатывания защиты от перегрева

Защита от перегрева может сработать в следующих случаях:

- На включённой зоне приготовления отсутствует кухонная посуда.
- Установленная кухонная посуда пустая и нагревается без содержимого.
- Дно кухонной посуды неровно стоит на поверхности зоны приготовления.
- Кухонная посуда плохо проводит тепло.

## Данные панели конфорок

Вы можете просмотреть номер модели, фабричный номер и версию программного обеспечения панели конфорок.

## Дополнительно приобретаемые принадлежности

### Кухонная посуда

Компания Miele предлагает широкий ассортимент кухонной посуды. Она оптимально подходит для использования с приборами Miele благодаря своей функциональности и размерам. Подробную информацию можно найти на сайте Miele.

### Средства для чистки и ухода

#### Чистящее средство для стеклокерамики и нержавеющей стали 250 мл

Удаляет сильные загрязнения, пятна известкового налета и остатки алюминия (например, фольги).

#### Салфетка из микрофибры от Miele

Устраняет следы от пальцев и легкие загрязнения.

# Ввод в эксплуатацию

---

## Распаковка панели конфорок

- Приклейте типовую табличку прибора (прилагается к комплекту документации) на специально предусмотренное для этого место в главе «Сервисная служба Miele».
- Удалите защитную плёнку и наклейки, если они есть на приборе.

## Первая очистка панели конфорок

- Перед первым применением протрите панель конфорок влажной салфеткой.
- Вытрите панель конфорок насухо.

## Первый ввод панели конфорок в эксплуатацию

Металлические детали покрыты специальным защитным средством. Поэтому при вводе панели конфорок в эксплуатацию в первый раз возможно образование запаха и испарения. В результате нагрева индукционных катушек в первые часы эксплуатации также возникает запах. С каждым последующим использованием запах уменьшается, затем он полностью исчезает.

Запах и возможные испарения не указывают на неправильное подключение или дефект прибора и не являются опасными для здоровья.

## Указания по безопасности при управлении

 Опасность возгорания из-за перегрева продукта.

Приготавливаемый продукт, оставленный без присмотра, может перегреться и воспламениться.

Не оставляйте панель конфорок без присмотра в процессе эксплуатации.

 Опасность получения ожогов вследствие контакта с горячими зонами приготовления.

После окончания процесса приготовления зоны приготовления остаются горячими.

Не касайтесь зон приготовления, пока горят индикаторы остаточного тепла.

 Горячая кухонная посуда, стоящая на сенсорных кнопках и индикаторах, может повредить расположенную под ними электронику.

Сенсорные кнопки не работают.

Возможно непреднамеренное включение или выключение.

Панель конфорок отключается автоматически (см. главу «Общая информация», раздел «Защитное отключение»).

Не ставьте горячую посуду на сенсорные кнопки и индикаторы.

## Включение панели конфорок

- Коснитесь сенсорной кнопки .

Загораются остальные сенсорные кнопки.

Если за этим не последуют никакие установки, то спустя несколько секунд панель конфорок выключится в целях безопасности.

## Выключение панели конфорок/зоны приготовления

### Выключение панели конфорок

- Чтобы выключить панель конфорок вместе со всеми зонами приготовления, коснитесь сенсорной кнопки .

# Управление

---

## Выключение зоны приготовления

- Для выключения зоны приготовления коснитесь соответствующего индикатора зоны приготовления.

Индикатор зоны приготовления начнёт мигать.

- Коснитесь сенсорной кнопки «0» на цифровой клавиатуре.

## Уровни мощности панели конфорок

### Настройка уровня мощности

- Поставьте кухонную посуду на нужную зону приготовления.
- Коснитесь соответствующего индикатора зоны приготовления.

Индикатор зоны приготовления начнёт мигать.

- Коснитесь сенсорной кнопки, которая соответствует нужному уровню мощности, на цифровой клавиатуре.

На индикаторе зоны приготовления несколько секунд будет мигать заданный уровень мощности, а затем он загорится непрерывно.

### Настройка уровня мощности – промежуточные уровни

Промежуточные уровни активированы (см. главу «Настройки»).

- Коснитесь цифровой клавиатуры между сенсорными кнопками.

Заданный уровень мощности будет мигать несколько секунд, а затем он загорится непрерывно. Промежуточные уровни отображаются посредством горящей точки рядом с числом.

## Изменение уровня мощности

- Коснитесь соответствующего индикатора зоны приготовления.

Индикатор зоны приготовления начнёт мигать.

- Коснитесь сенсорной кнопки, которая соответствует нужному уровню мощности, на шкале управления.

## Расширение зоны приготовления

### Активация расширения зоны приготовления

- Коснитесь индикатора нужной зоны приготовления.

Индикатор зоны приготовления начнёт мигать.

- Пока мигает индикатор зоны приготовления, коснитесь сенсорной кнопки ,  или  (в зависимости от модели).

Загорится индикатор расширения зоны приготовления.

- Установите желаемый уровень мощности.

### Деактивация расширения зоны приготовления

- Коснитесь индикатора нужной зоны приготовления.

Индикатор зоны приготовления начнёт мигать.

- Пока мигает индикатор зоны приготовления, касайтесь сенсорной кнопки ,  или  (в зависимости от модели) до тех пор, пока не погаснет индикатор расширения зоны приготовления.

## Активация/деактивация функции Stop & Go

Уровни мощности и настройку таймера нельзя изменить, можно только выключить панель конфорок. Отсчёт времени таймера, времени выключения, времени действия функции Booster и времени закипания продолжается.

Если функция не будет деактивирована в течение 1 часа, панель конфорок выключится.

■ Коснитесь сенсорной кнопки II/►.

## Автоматика закипания

Время закипания зависит от выбранного уровня мощности для дальнейшего приготовления:

Уровень мощности для дальнейшего приготовления <sup>1</sup>	Время закипания [мин:с]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	—

<sup>1</sup> Уровни мощности с точкой — это промежуточные уровни (см. главу «Диапазоны настройки»).

## Активация автоматики закипания

- Коснитесь индикатора нужной зоны приготовления.
- Касайтесь сенсорной кнопки нужного уровня мощности для основной варки до тех пор, пока не прозвучит сигнал и на индикаторе зоны приготовления не загорится *Я*.

Во время форсированного нагрева (см. таблицу) на индикаторе зоны приготовления попеременно мигают *Я* и установленный уровень мощности.

## Выключение автоматики закипания

- Коснитесь индикатора нужной зоны приготовления.
- Касайтесь установленного уровня мощности основной варки до тех пор, пока не погаснет *Я*.

или

- Установите другой уровень мощности.

## Таймер

### Настройка таймера

Можно настроить время от 1 минуты (01) до 99 минут (99).

Время вводится с помощью цифровой клавиатуры.

- Настраивайте время в следующей последовательности: минуты (ряд десятков), минуты (ряд единиц).

Пример:

59 минут = ввод: 5-9

80 минут = ввод: 8-0

После ввода первой цифры индикатор таймера горит статично, после ввода второй цифры первая цифра перемещается влево.

## Настройка времени таймера

- Коснитесь индикатора таймера. Индикатор таймера начнёт мигать.
  - Установите желаемое время (см. главу «Таймер», раздел «Настройка таймера»).
- Через 10 секунд таймер запускается.

## Изменение времени таймера

- Коснитесь индикатора таймера. Индикатор таймера начнёт мигать.
  - Установите желаемое время (см. главу «Таймер», раздел «Настройка таймера»).
- Через 10 секунд таймер запускается.

## Удаление времени таймера

- Коснитесь индикатора таймера.
- Коснитесь *0* на цифровой клавиатуре.

## Настройка времени выключения

По достижении максимальной продолжительности работы зона приготовления выключается. Это не зависит от настроенного времени выключения (см. главу «Общая информация», раздел «Защитное отключение»).

Уровень мощности для желаемой зоны приготовления настроен.

- Коснитесь индикатора таймера несколько раз, чтобы индикатор присвоения этой зоны приготовления начал мигать.

Индикаторы мигают по часовой стрелке, начиная с передней левой зоны приготовления, если включено несколько зон.

Начнёт мигать индикатор защитного отключения желаемой зоны приготовления.

■ Установите желаемое время.

Через 10 секунд начинается отсчёт времени до выключения.

Индикатор зоны приготовления горит непрерывно.

## Изменение времени выключения

■ Касайтесь индикатора таймера до тех пор, пока индикатор желаемой зоны приготовления не начнёт мигать.

Индикатор таймера начнёт мигать.

■ Установите желаемое время.

Через 10 секунд начинается отсчёт времени до выключения.

Индикатор зоны приготовления горит непрерывно.

## Удаление времени выключения

■ Касайтесь сенсорной кнопки  до тех пор, пока не начнёт пульсировать индикатор желаемой зоны приготовления.

Индикатор таймера начнёт мигать.

■ Коснитесь  на цифровой клавиатуре.

## Настройка нескольких значений времени выключения

■ Для настройки времени выключения другой зоны приготовления выполните действия, описанные в главе «Управление», раздел «Настройка времени выключения».

Если запрограммировано несколько значений времени выключения, отображается самое короткое оставшее-

ся время и мигает соответствующий индикатор. Остальные индикаторы горят непрерывно.

## Индикация времени выключения

■ Для отображения оставшегося времени, отсчитываемого в фоновом режиме, касайтесь индикатора таймера до тех пор, пока не начнёт мигать индикатор желаемой зоны приготовления.

Отображается **округлённое** оставшееся время для желаемой зоны приготовления.

## Одновременное использование функций таймера

### Настройка времени таймера в дополнение ко времени выключения

Настройте одно или несколько значений времени выключения.

■ Касайтесь сенсорной кнопки таймера до тех пор, пока индикаторы запрограммированных зон приготовления не начнут гореть непрерывно и на индикаторе таймера не начнёт мигать .

■ Чтобы настроить время, выполните действия, описанные в главе «Управление», раздел «Настройка времени таймера».

## Настройка времени выключения дополнительно ко времени таймера

Время таймера настроено.

- Касайтесь индикатора таймера до тех пор, пока индикатор желаемой зоны приготовления не начнёт мигать.
- Чтобы настроить время, выполните действия, описанные в главе «Управление», раздел «Настройка времени выключения».

Вскоре после последнего ввода данных индикация таймера переключится на функцию с самым коротким оставшимся временем.

## Индикация оставшегося времени, отсчитываемого в фоновом режиме

Начиная с индикации самого короткого оставшегося времени, по часовой стрелке выбираются все включённые зоны приготовления и время таймера.

- Касайтесь индикатора таймера до тех пор, пока
  - не начнёт мигать индикатор желаемой зоны приготовления (автоматическое отключение)
  - не начнёт пульсировать индикатор таймера

## Блокировка запуска

### Активация блокировки запуска

Все сенсорные кнопки блокируются. Продолжается отсчёт настроенного времени таймера.

- Коснитесь сенсорной кнопки ① и удерживайте её в течение 6 секунд.

На индикаторе таймера начнётся обратный отсчёт в секундах. По истечении времени на индикаторе таймера появляется  $LL$ . Блокировка запуска активирована.

Если при активированной блокировке запуска коснуться неразрешённой сенсорной кнопки, то на индикаторе таймера на несколько секунд появится  $LL$  и прозвучит сигнал.

Можно изменить настройки таким образом, чтобы блокировка запуска автоматически активировалась через 5 минут после выключения панели конфорок (см. главу «Настройки»).

### Деактивация блокировки запуска

- Коснитесь сенсорной кнопки ① и удерживайте её в течение 6 секунд.

На индикаторе таймера сначала появляется  $LL$ , затем начинается обратный отсчёт в секундах. По истечении времени блокировка запуска будет деактивирована.

## Блокировка функций

### Включение блокировки функций

Если блокировка активирована:

- Зоны приготовления и панель конфорок можно только выключить.
- Установленное время таймера можно изменить.

- Одновременно коснитесь сенсорных кнопок **⊙** и **II/▶** и удерживайте их в течение 6 секунд.

На индикаторе таймера начнётся обратный отсчёт в секундах. По истечении времени на индикаторе таймера появляется **LL**. Блокировка активирована.

Если при активированной блокировке коснуться неразрешённой сенсорной кнопки, то на индикаторе таймера на несколько секунд появится **LL** и прозвучит сигнал.

### Выключение блокировки функций

- Одновременно коснитесь сенсорных кнопок **⊙** и **II/▶** и удерживайте их в течение 6 секунд.

На индикаторе таймера сначала появляется **LL**, затем начинается обратный отсчёт в секундах. По истечении времени блокировка будет деактивирована.

## Активация функции восстановления параметров

- Снова включите панель конфорок.
- Сразу после включения коснитесь одной из мигающих сенсорных кнопок зон приготовления.

Все предыдущие настройки восстанавливаются.

## Данные панели конфорок

### Индикация номера модели/фабричного номера

На панели конфорок нет кухонной посуды.

- Включите панель конфорок.
- Одновременно коснитесь сенсорных кнопок «0» и «4» на цифровой клавиатуре и удерживайте их в течение 6 секунд.

На индикаторе таймера поочерёдно появляются цифры, разделённые штрихом.

Пример: *12 34* (номер модели КМ 1234) – *1 23 45 67 89* (фабричный номер)

### Индикация версии программного обеспечения

На панели конфорок нет кухонной посуды.

- Включите панель конфорок.
- Одновременно коснитесь сенсорных кнопок «0» и «3» на цифровой клавиатуре и удерживайте их в течение 6 секунд.

На индикаторе таймера попеременно мигают цифры:

Пример: *12* мигает попеременно с *3* = версия программного обеспечения 123.

### Включение/выключение демонстрационного режима

- Включите панель конфорок.
- Одновременно коснитесь сенсорных кнопок «0» и «2» на цифровой клавиатуре и удерживайте их в течение 6 секунд.

На индикаторе таймера в течение нескольких секунд мигает:

- попеременно  $dE$  и  $On$  (демонстрационный режим активирован)  
или
- попеременно  $dE$  и  $Off$  (демонстрационный режим деактивирован)

## Диапазон настройки

На заводе для панели конфорок запрограммировано 9 уровней мощности. Для более точной регулировки эту настройку можно расширить до 17 уровней мощности (см. главу «Настройки»).

	Диапазоны настройки	
	Заводская установка (9 уровней)	Расширенная настройка (17 уровней)
Растапливание сливочного масла, шоколада и т. п. Растворение желатина	1–2	1–2.
Разогрев небольшого количества жидкости Поддержание тепла для легко пригорающих блюд Замачивание риса	1–3	1–3.
Разогрев жидких и полутвёрдых блюд Приготовление кремов и соусов, например сабайона или голландского соуса Приготовление каши на молоке Приготовление омлета и яичницы-глазуньи без корочки Варка фруктов в собственном соку	2–4	2–4.
Размораживание замороженных продуктов Тушение овощей, рыбы Замачивание изделий из теста, бобовых Замачивание крупы	3–6	3–5.
Доведение до кипения и дальнейшее приготовление большого количества продуктов	4–6	4.–5.
Бережное обжаривание (не в разогретом жире) рыбы, шницеля, сарделек, яичницы-глазуньи, блинчиков и т. д.	6–7	6–7.
Приготовление картофельных и обычных оладий и т. д.	7–8	7–8.
Кипячение большого количества жидкости Обжаривание большого количества мяса Доведение до кипения	8–9	8.–9

Указанные значения являются ориентировочными. В основу расчёта положены стандартные порции на 4 человека. При использовании более высокой посуды, при варке без крышки и приготовлении большого количества продуктов устанавливайте более высокий уровень мощности. При приготовлении меньшего количества продуктов выбирайте более низкий уровень мощности.

## Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

### Тестовые блюда согласно EN 60350-2

В заводской настройке запрограммировано 9 уровней мощности без промежуточных уровней.

Для проведения проверок соответствия стандарту установите 9 уровней мощности с промежуточными уровнями (см. главу «Настройки»).

## Диапазон настройки

Блюдо	Ø Дно посуды (мм)	Крышка	Диапазон настройки	
			Предварительный нагрев	Приготовление
Разогрев растительного масла	150	Нет	–	1–2
Оладьи, блинчики	180 (многослойное дно типа «сэндвич»)	Нет	9	5.–7.
Приготовление замороженного картофеля фри во фритюре	согласно стандарту	Нет	9	9

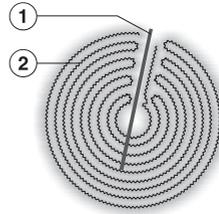
## Принцип действия панели конфорок

Одноконтурные зоны приготовления оснащены одним ленточным нагревательным элементом, двухконтурные зоны приготовления и зоны расширения – двумя ленточными нагревательными элементами. В зависимости от модели, нагревательные элементы могут быть разделены кольцом.

При установке уровня мощности включается нагрев. Ленточный нагревательный элемент виден сквозь стеклокерамическую поверхность. Мощность нагрева зон приготовления зависит от установленного уровня мощности и регулируется электроникой. Благодаря электронному регулированию мощности нагрев периодически включается/выключается для поддержания неизменной мощности нагрева. Такой принцип работы называется «тактовым».

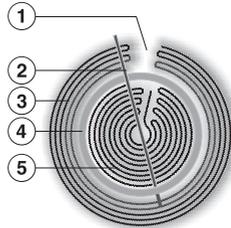
Каждая зона приготовления оснащена защитой от перегрева, которая предотвращает перегрев стеклокерамической поверхности, см. главу «Общая информация», раздел «Защита от перегрева».

### Одноконтурная зона приготовления



- ① Защита от перегрева
- ② Ленточный нагревательный элемент

### Двухконтурная зона приготовления



- ① Технически обусловлено, не является дефектом
- ② Защита от перегрева
- ③ Внешний ленточный нагревательный элемент
- ④ Изолирующее кольцо
- ⑤ Внутренний ленточный нагревательный элемент

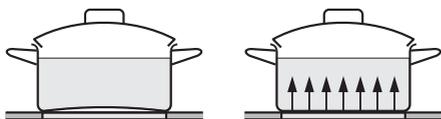
## Кухонная посуда

### Оптимально подходящая кухонная посуда

Лучше всего подходят металлические кастрюли и сковороды с толстым дном. В холодном состоянии дно слегка вогнуто внутрь.

## Полезно знать

При нагреве кухонной посуды дно расширяется и всей поверхностью прилегает к зоне приготовления. За счёт этого тепло проводится оптимально.



холодная

горячая

### Менее подходящая кухонная посуда

Кухонная посуда из стекла, керамики или фаянса – менее подходящий вариант. Эти материалы плохо проводят тепло.

### Неподходящая кухонная посуда

Кухонную посуду из пластика или алюминиевой фольги использовать нельзя. Эти материалы плавятся при высоких температурах.

### Советы по выбору кухонной посуды

- Для оптимального использования зоны приготовления выбирайте кухонную посуду с подходящим диаметром дна (см. главу «Общая информация», раздел «Данные зон приготовления»).
- Используйте только кастрюли и сковороды с гладким дном. Шероховатое дно кастрюли или сковороды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- При перемещении кухонной посуды приподнимайте её. Это предотвратит появление потёртостей и царапин. Царапины, возникающие на панели конфорок из-за перемещения кухонной посуды, не влияют на работу панели конфорок. Такие царапины являются нормальными следами эксплуатации и не считаются основанием для рекламаций.
- Обратите внимание, что при продаже сковород и кастрюль часто указывается максимальный или верхний диаметр. Однако более важен диаметр дна (он, как правило, меньше).
- Качество дна кухонной посуды может влиять на равномерность приготовления пищи (например, при подрумянивании блинчиков).
- Кухонная посуда из алюминия или с алюминиевым дном может оставлять пятна с металлическим отливом. Эти пятна можно удалить с помощью средства для чистки стекло-керамики и нержавеющей стали (см. главу «Очистка и уход»).

## Вызов настроек

Панель конфорок выключена.

- Коснитесь сенсорных кнопок ① и II/▶ до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится PⓈ и не загорятся 2 индикатора зон приготовления.

На индикаторе таймера отображаются P (программа) и Ⓢ (код), а также 2 индикатора зон приготовления.

На левом индикаторе зоны приготовления отображается программа, на правом индикаторе – код.

## Настройка параметров

- Сначала коснитесь индикатора зоны приготовления **слева**, а затем соответствующей цифры на цифровой клавиатуре.

Рядом с цифрой начнёт мигать точка.

- Пока точка мигает, коснитесь цифр, соответствующих номеру параметра, на цифровой клавиатуре.

## Настройка кода

Начиная с этапа программы 10, цифры отображаются попеременно: 1 мигает попеременно с 0.

- Коснитесь индикатора зоны приготовления **справа**, а затем соответствующей цифры на цифровой клавиатуре.

Рядом с цифрой начнёт мигать точка.

- Пока точка мигает, коснитесь цифр, соответствующих коду, на цифровой клавиатуре.

## Сохранение настроек

- Коснитесь сенсорной кнопки ① до тех пор, пока не погаснут индикаторы.

# Настройка

Параметр <sup>1</sup>		Код	Настройки <sup>2</sup>
1	Демонстрационный режим	0	Демонстрационный режим выключен
		1	Демонстрационный режим включен <sup>3</sup>
3	Заводская установка	0	Невосстановление заводских настроек
		1	Восстановление заводских установок
4	Диапазон настройки уровней мощности панели конфорок	0	9 уровней мощности без промежуточных уровней + функция Booster
		1	9 уровней мощности с промежуточными уровнями + функция Booster <sup>4</sup>
6	Подтверждающий сигнал при касании сенсорной кнопки	0	Выкл. <sup>5</sup>
		1	Тихо
		2	Средняя громкость
		3	Громко
7	Звуковой сигнал таймера	0	Выкл.
		1	тихо
		2	средняя громкость
		3	громко
8	Блокировка запуска	0	<b>Только ручная активация блокировки запуска</b>
		1	Автоматическая активация блокировки запуска
9	Максимальная продолжительность работы	0	Уровень безопасности 0
		1	Уровень безопасности 1
		2	Уровень безопасности 2
Параметр <sup>1</sup>		Код	Настройки <sup>2</sup>
12	Скорость реакции сенсорных кнопок	0	Медленно
		1	Нормально
		2	Быстро

- 1 Неуказанные программы не используются.
- 2 Код, являющийся заводской установкой, выделен жирным шрифтом.
- 3 После включения панели конфорок на индикаторе таймера на несколько секунд появляется  $dE$ .
- 4 В тексте и таблицах промежуточные уровни для удобства обозначены точкой, стоящей за цифрой.
- 5 Подтверждающий сигнал касания сенсорной кнопки «Вкл./Выкл.» не отключается.

### Указания по безопасности при очистке и уходе

 Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями!

После завершения процесса приготовления пищи все части панели конфорок могут быть горячими.

Выключите панель конфорок. Перед очисткой дайте панели конфорок остыть.

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими моющими средствами или нагревать остатки подходящих моющих средств на панели конфорок. На поверхностях легко образуются царапины.

Перед очисткой панели конфорок дайте поверхности остыть.

Сразу удаляйте остатки моющих средств.

Не используйте абразивные моющие средства или средства с очень грубыми, царапающими частицами.

▶ Никогда не используйте для очистки панели конфорок пароструйный очиститель.

▶ Не используйте для очистки острые предметы.

### Периодичность очистки

- Перед каждым использованием: Очистите всю панель конфорок и дно кухонной посуды.
- После каждого использования: очищайте всю панель конфорок.
- Раз в неделю: чтобы предотвратить пригорание остатков моющих средств, очищайте стеклокерамическую поверхность с помощью средства для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали Miele (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности», раздел «Средства для очистки и ухода») или обычного средства для очистки стеклокерамики. Ознакомьтесь с указаниями производителя моющего средства.

### Очистка стеклокерамических поверхностей

#### Удаление загрязнений из-за сахара, пластика или алюминиевой фольги

- Если на горячую стеклокерамическую поверхность попали сахар, пластик или алюминиевая фольга, выключите панель конфорок.
- Аккуратно и тщательно удалите эти вещества скребком для стекла **сразу же**, пока конфорка ещё горячая.
- Затем очистите стеклокерамическую поверхность уже в охлаждённом состоянии, как описано ниже.

#### Удаление лёгких загрязнений

- Очищайте всю стеклокерамическую поверхность влажной мягкой салфеткой и разбавленной водой средством для мытья посуды вручную. Ознакомьтесь с указаниями производителя моющего средства.

### Удаление сильных загрязнений

- Удаляйте все грубые загрязнения влажной салфеткой, прочно въевшиеся загрязнения соскабливайте скребком для стекла.
- После этого очищайте стеклокерамическую поверхность с помощью средства для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали Miele (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности», раздел «Средства для очистки и ухода») или обычного средства для очистки стеклокерамики. Ознакомьтесь с указаниями производителя моющего средства.

- жёсткие щётки с абразивной поверхностью
- меламиновые очистители для удаления загрязнений
- губки

### Завершение очистки

- Удаляйте все остатки моющих средств влажной салфеткой.
- Вытирайте стеклокерамическую поверхность насухо после каждой очистки.

### Неподходящие моющие средства

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при очистке:

- моющие средства, содержащие соду, щёлочь, аммиак, кислоту или хлориды
- средства для удаления пятен и ржавчины
- абразивные моющие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу
- моющие средства, содержащие растворители
- моющие средства для посудомоечных машин
- спреи для очистки духовых шкафов и гриля

## Устранение проблем

Большинство неисправностей вы можете устранить самостоятельно. Во многих случаях это позволит сэкономить время и денежные средства, так как не придётся вызывать специалиста сервисной службы Miele.

На сайте [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) можно найти дополнительную информацию о том, как устранять неисправности самостоятельно.



### Сообщения на индикаторах/на дисплее

Проблема	Причина и устранение
После включения панели конфорок на индикаторе таймера на несколько секунд появляется <i>LL</i> .	Блокировка запуска активирована. ■ Деактивируйте блокировку запуска (см. главу «Управление», раздел «Деактивация блокировки запуска»).
	Блокировка активирована. ■ Деактивируйте блокировку (см. главу «Управление», раздел «Деактивация блокировки»).
После включения панели конфорок на индикаторе таймера на короткое время появляется <i>dE</i> . Зоны приготовления не нагреваются.	Панель конфорок находится в демонстрационном режиме. ■ Одновременно касайтесь сенсорных кнопок «0» и «2» до тех пор, пока на индикаторе таймера не начнёт мигать <i>dE</i> попеременно с <i>DF</i> .
На индикаторе таймера мигает <i>F</i> , и панель конфорок автоматически выключается.	Одна или несколько сенсорных кнопок накрыты, например, пальцем, выкипевшими продуктами или предметом, лежащим сверху. ■ Удалите загрязнения или мешающие предметы (см. главу «Общая информация», раздел «Защитное отключение»).

## Непредсказуемое поведение

Проблема	Причина и устранение
<b>Нагрев зоны приготовления включается и выключается.</b>	Этот тактовый принцип работы нагрева является нормальным явлением. Он основан на электронном регулировании мощности нагрева, см. главу «Полезно знать», раздел «Принцип действия». Если нагрев включается и выключается при максимальном уровне мощности, значит, сработала защита от перегрева (см. главу «Полезно знать», раздел «Защита от перегрева»).
<b>Одна зона приготовления или вся панель конфорок отключается автоматически.</b>	Продолжительность работы была слишком большой. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Снова включите панель конфорок или зону приготовления (см. главу «Общая информация», раздел «Защитное отключение»).</li> </ul>
	Сработала термозащита. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Дайте панели конфорок остыть.</li> <li>■ Устраните причины перегрева (см. главу «Общая информация», раздел «Защита от перегрева»).</li> <li>■ Проверьте работу панели конфорок.</li> <li>■ Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>
<b>Мигают один или несколько индикаторов остаточного тепла.</b>	Во время работы прибора или при имеющемся остаточном тепле было прервано электропитание.

## Неудовлетворительный результат

Проблема	Причина и устранение
<b>При включенной автоматике закипания пищи, находящаяся в кухонной посуде, не доводится до кипения.</b>	Нагревается большая порция продуктов. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Начинайте готовить при максимальной мощности, затем переключайте мощность в ручную.</li> </ul>
	Кухонная посуда плохо проводит тепло. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Используйте другую кухонную посуду, которая лучше проводит тепло.</li> </ul>

## Устранение проблем

Проблема	Причина и устранение
<b>Содержимое кухонной посуды не удаётся или невозможно довести до кипения.</b>	Кухонная посуда плохо проводит тепло. ■ Используйте другую посуду, которая лучше проводит тепло.
	Кастрюля имеет слишком большой размер в сравнении с зоной приготовления. ■ Используйте кастрюлю меньшего размера.
	Расширение зоны приготовления не активировано. ■ Активируйте расширение зоны приготовления.

## Общие проблемы или технические неисправности

Проблема	Причина и устранение
<b>Панель конфорок или зоны приготовления не включаются.</b>	Панель конфорок обесточена. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Вызовите квалифицированного инженера-электрика или специалиста сервисной службы Miele (минимальная величина тока срабатывания: см. типовую табличку).
	Возможно, возникла техническая неисправность. ■ Отключите панель конфорок от электросети примерно на 1 минуту: — выключите соответствующий предохранитель или полностью выверните предохранитель с плавкими вставками или — выключите устройство защитного отключения УЗО (защита от токов утечки). ■ Если после повторного включения/ввёртывания предохранителя или включения УЗО панель конфорок не удаётся привести в действие, обратитесь к квалифицированному электрику или в сервисную службу.
<b>При включении новой панели конфорок появляются запах и лёгкое испарение.</b>	Металлические детали покрыты специальным защитным средством. Поэтому при вводе панели конфорок в эксплуатацию в первый раз возможно образование запаха и испарения. Запах и возможные испарения не указывают на неправильное подключение или дефект прибора и не являются опасными для здоровья.

На сайте [www.miele.kz/service](http://www.miele.kz/service) вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки, а также информацию о запасных частях и принадлежностях от Miele.

## Контактная информация для обращений в случае неисправностей

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

Вызвать специалиста сервисной службы Miele можно на сайте [www.miele.kz/service](http://www.miele.kz/service).

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе Miele номер модели и фабричный номер (SN). Эти данные указаны на типовой табличке или в главе «Управление», раздел «Данные зон приготовления».

## Типовая табличка

Приклейте здесь прилагаемую типовую табличку. Проследите, чтобы указанная в ней модель прибора совпадала с данными на последней странице этого документа.



## Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдете в разделе «Гарантия качества товара».

## Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2011/65/EC)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 10.03.2017 №139

## Документы соответствия

Сертификат соответствия  
ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.23983/22 с  
09.02.2022 по 08.02.2027

Декларация о соответствии  
ЕАЭС N RU Д-DE..РА02.В.83714/25 с  
14.03.2025 по 13.03.2030

Соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного Союза (а в настоящее время - Евразийского экономического союза ЕАЭС)

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники"

## Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться согласно манипуляционным знакам, указанным на упаковке. Не допускается подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

## Условия хранения

Прибор должен храниться в сухом и чистом помещении, при температуре в помещении от +5 до +35°C, не допускайте воздействия прямых солнечных лучей.

Срок хранения не установлен

Срок службы прибора 10 лет

## Дата изготовления

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

## Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

В течение гарантийного 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.

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

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).

## **Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:**

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

## Гарантия качества товара

---

- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

### **Гарантийное обслуживание не распространяется на:**

- работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
- работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

### **Недостатками товара не являются:**

- запах нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
  - вентиляторов
  - масляных/воздушных доводчиков дверей
  - водяных клапанов
  - электрических реле
  - электродвигателей
  - ремней
  - компрессоров
- шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
  - потрескивания при нагреве/охлаждении
  - скрипы
  - незначительные стуки подвижных механизмов
- необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

### **Сервисные центры Miele**

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Алматы и Киеве, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

- *для Казахстана:* [www.miele.kz](http://www.miele.kz)
- *для Украины:* [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам “Горячей линии”, указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

# Гарантия качества товара

---

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону “Горячей линии”.

## **Республика Казахстан**

ТОО « Миле »  
050000, г. Алматы, ул. Абиш Кекилбайұлы, 34, 1-04  
Тел. (727) 313 23 00  
Факс (727) 311 10 42  
Горячая линия 8-800-080-53-33  
E-mail: info@miele.kz  
Internet: www.miele.kz

## **Украина**

ООО « Миле »  
01033 Киев, Украина  
ул. Короленковская, д. 4  
Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)  
(044) 496 03 00  
E-mail: info@miele.ua  
Internet: www.miele.ua

## **Другие страны СНГ**

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.







Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

ИмпериаЛ Верке оНГ, Миле-Штрассе, 1, 32257 Бюнде, Германия  
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Импортеры:

ТОО "Миле"

Казахстан

город Алматы

Бостандыкский район

улица Абиш Кекилбайұлы, дом 34, 1-04

почтовый индекс 050000

Тел. +7 (727) 313-23-00

Факс +7 (727) 311 10 42

E-mail: [info@miele.kz](mailto:info@miele.kz)

Internet: [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

ООО «Миле»

01033 Киев, Украина

ул. Короленковская, д. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)



**EAC**

KM 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6521 FR, KM 6522 FR,  
KM 6523 FL, KM 6527 FR