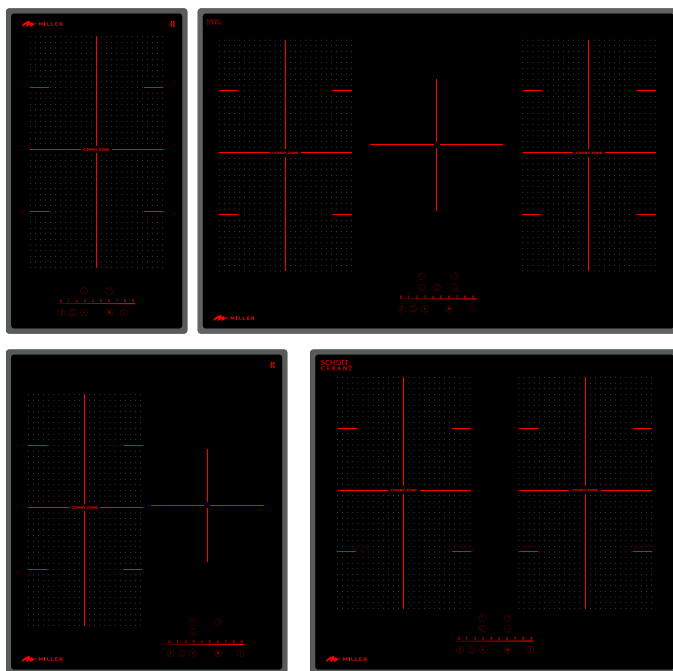




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
MİN 302 BL | MİN 452 BL | MİN 602 BL | MİN 702 BL



INDUCTION



СЕНСОРНЫЙ
ТИП УПРАВЛЕНИЯ



ФУНКЦИЯ
БЛОКИРОВКИ



ПРОГРАММИРУЕМЫЙ
ТАЙМЕР



COMBY ZONE

Введение.....	4
Информация по технике безопасности	5
Обзор индукционной варочной панели	12
Эксплуатация варочной панели.....	16
Использование сенсорного управления	20
Информация по установке и подключению	26
Подключение варочной панели к электрической сети	30
Рекомендации по приготовлению	32
Очистка и уход.....	34
Советы по устранению неисправностей	36
Индикация неисправностей и проверка	38
Информация о гарантии	39
Программа сервисного обслуживания Elexir	41
Правила утилизации	42

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции **MILLEN**. Мы надеемся, что индукционная варочная панель оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне.

Варочная панель **MILLEN** создана с учетом интересов покупателей и способна удовлетворить самый изысканный вкус. Она надежна и удобна в работе, что позволит вам с готовить с комфортом.

Для правильной и безопасной эксплуатации изделия, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства по эксплуатации. Оно поможет вам с легкостью управлять новой варочной панелью. Просим Вас сохранять его на весь срок службы варочной панели.

В начале приведен раздел с важными условиями безопасной работы, далее перечислены советы по уходу и чистке изделия.

Данное изделие сертифицировано в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделия без предварительного уведомления с целью улучшения характеристик продукции, поэтому рисунки и обозначения, приведенные далее, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

Гарантия – 3 года. Подробная информация указана в гарантийном талоне внутри упаковки. **Срок эксплуатации – 10 лет.**

Для решения любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники **MILLEN**, вы можете проконсультироваться по телефону с сервисной службой **8-800-77-55-44-7**.



Внимание

Перед использованием варочной панели просим Вас внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его для дальнейшего использования. В случае утери данного руководства по эксплуатации получить новое можно на официальном сайте.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что изделие не повреждено, полностью укомплектовано и торговой организацией правильно заполнен гарантийный талон. Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам варочной панели, указанным в руководстве по эксплуатации и на наклейке с технической информацией на изделии. В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должен выполнить специалист, имеющий право на проведение данных работ.

Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы. Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период) за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условиям эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов, а также за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

Мы настоятельно рекомендуем вам ознакомиться с руководством по эксплуатации и установке, чтобы правильно установить и эксплуатировать варочную панель. Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел установки.

Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед использованием.

Общая информация

Данная варочная панель предназначена исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях.

Используйте варочную панель только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения. Гарантия производителя действительна только в случае использования по назначению.

Производитель не несет ответственности за ущерб жизни и здоровью людей или повреждение имущества в результате неправильного использования или установки данной варочной панели.

Не пользуйтесь варочной панелью при ее неисправности. Не пытайтесь отремонтировать или разбирать ее самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку. Отслужившее изделие сдайте в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Информация по технике безопасности

Перед проведением любых работ с варочной панелью или уходом за ней отключите изделие от электросети.

Необходимым и обязательным условием эксплуатации варочной панели является наличие подключения к надлежащей системе электрической проводки.

Изменения во внутреннюю систему электрической проводки должны вноситься только квалифицированным специалистом.

Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Будьте осторожны, т.к. поверхность имеет острые края. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

Важные указания по технике безопасности

Внимательно изучите настоящие указания перед установкой или эксплуатацией данной варочной панели.

Просьба передать данную информацию лицу, ответственному за установку варочной панели, это может уменьшить Ваши затраты на установку.

Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию варочной панели, соблюдайте рекомендации, приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации.

Надлежащая установка и подключение варочной панели должны осуществляться только специалистом, обладающим соответствующей квалификацией.

Варочная панель должна быть подключена к электрической цепи с выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.

Неправильная установка изделия может привести к потере гарантии и отклонению претензий по качеству.

Запрещается помещать на варочную панель воспламеняющиеся материалы или продукты.

Эксплуатация и техническое обслуживание



Предупреждение!

Опасность поражения электрическим током.

Запрещается готовить на сломанной или треснувшей варочной панели. Если Вы заметили поломку или трещину на поверхности, немедленно отключите подачу электричества на изделие и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

Данная варочная панель соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Не оставляйте на варочной панели металлические предметы (такие как ножи, вилки, ложки и крышки), т.к. они могут нагреться.

Не допускайте детей к варочной панели без присмотра взрослых.

Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что ручки посуды не располагаются над другими включенными зонами нагрева. Следите за тем, чтобы дети не касались ручек. Несоблюдение этих требований может привести к ожогам.



Предупреждение!

Опасность получения порезов.

Будьте осторожны при использовании скребка для очистки: при снятии защитной крышки скребка открывается доступ к острому лезвию. Используйте скребок для очистки с максимальной осторожностью и всегда храните его с надетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

Информация общего характера

– Изделие и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Используйте панель управления.

– Не эксплуатируйте варочную панель с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

– Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.

– Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; выключите изделие и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

– Не используйте варочную панель для хранения каких-либо предметов.

– Не используйте пароочистители для очистки изделия.

– Во избежание несчастного случая из-за повреждения шнура питания, он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.



Внимание

Установка варочной панели должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

Удалите всю упаковку.

– Не устанавливайте и не подключайте варочную панель, если она имеет повреждения.

– Следуйте инструкциям по установке.

- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище варочной панели от пара и влаги. Не устанавливайте изделие возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с варочной панели кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки изделия над выдвижными ящиками убедитесь, что между дном варочной панели и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 10 мм между столешницей и передней частью изделия под ней.
- Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

Подключение к электросети



Предупреждение!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

- Варочная панель должна быть заземлена.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке или по уходу за изделием, его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае, обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Убедитесь в правильности установки изделия. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данной варочной панели), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Сетевой кабель не должен быть туго натянут.
- При подключении варочной панели к розеткам, расположенным на близком от нее расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному изделию) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

– Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному изделию) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.

– Детали, защищающие токоведущие или изолированные части варочной панели, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

– Вставляйте вилку сетевого кабеля (если это применимо к данному изделию) в розетку только в конце установки варочной панели. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.

– Не подключайте варочную панель к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

– Для отключения варочной панели от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку (если это применимо к данному изделию).

– Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

– Варочная панель должна быть подключена к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее **3 мм**.

Эксплуатация



Предупреждение!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки (кроме наклеек, содержащих техническую информацию) и защитную пленку (если она имеется) с варочной панели.

– Используйте варочную панель в жилых помещениях в местах, предназначенных для приготовления пищи.

– Не изменяйте параметры данного изделия.

– Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.

– Не оставляйте варочную панель без присмотра во время ее работы.

– После каждого использования выключайте конфорки.

– Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.

– При использовании варочной панели не касайтесь её мокрыми руками. Не касайтесь варочной панели, если на нее попала вода.

– Не используйте изделие как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

- Не кладите на варочную панель, рядом с ней или внутрь нее легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

- В случае образования на варочной панели трещин, немедленно отключите ее от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.

- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

- В случае наличия у пользователя включенного имплантированного кардиостимулятора (или иного медицинского прибора), ему необходимо получить у лечащего врача информацию о соответствии прибора требованиям директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 июня 1990 г., а также DIN EN 45502-2-1 и DIN EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10, а также проинформировать его о намерении использовать индукционную варочную поверхность. Также обязательно использование только неметаллических кухонных принадлежностей (лопатки, шумовки и т.п.) и посуды с неметаллическими ручками этими пользователями. При выполнении условий, перечисленных выше, применение данной индукционной варочной поверхности не представляет опасности при использовании по назначению.



Предупреждение!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию. При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.

- Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.

- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется первый раз.



Внимание

Существует риск повреждения варочной поверхности

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.

- Не допускайте падения на поверхность каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.

- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

- Не кладите на варочную панель алюминиевую фольгу.

- Стекланную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по ней посуду или устанавливая посуду с поврежденным дном. Для перемещения подобных предметов обязательно поднимайте их.

- Не используйте посуду с зазубренными краями и не тяните посуду по поверхности стекла, так как это может поцарапать его.

Данное изделие предназначено только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

Данная варочная панель может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.

- Не позволяйте детям играть с варочной панелью.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.

- Не подпускайте детей и домашних животных к варочной панели, когда она работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

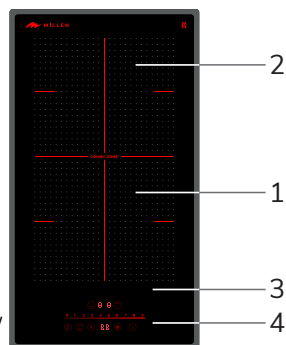
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с варочной панелью, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

Обзор индукционной варочной панели

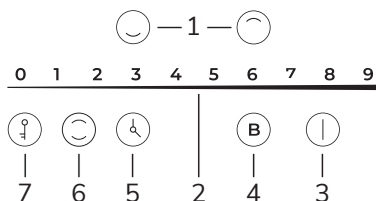
Описание модели MHN 302 BL

1. Зона нагрева, 160 мм макс. 1500 Вт
2. Зона нагрева, 160 мм 1500 Вт / Boost 1800 Вт
3. Стеклокерамическая основа
4. Панель управления



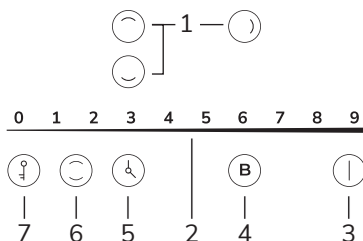
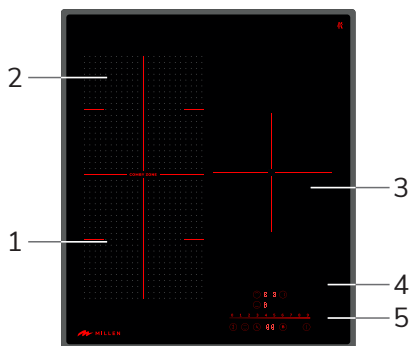
Панель управления

1. Сенсор выбора зон нагрева
2. Слайдер выбора режима мощности нагрева / управления таймером
3. Сенсор включения / выключения
4. Boost
5. Таймер
6. Comby zone
7. Сенсор блокировки



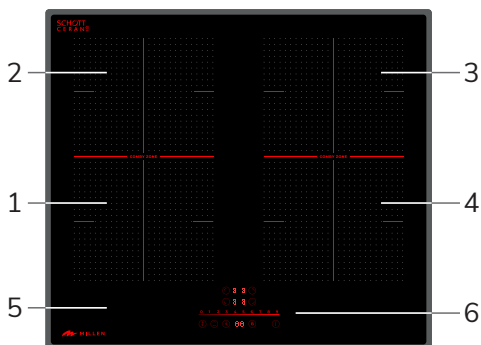
Описание модели MHN 452 BL

1. Зона нагрева, 160 мм макс. 1500 Вт / Boost 1800 Вт
2. Зона нагрева, 160 мм макс. 1500 Вт / Boost 1800 Вт
3. Зона нагрева, 160 мм макс. 1500 Вт / Boost 1800 Вт
4. Стеклокерамическая основа
5. Панель управления



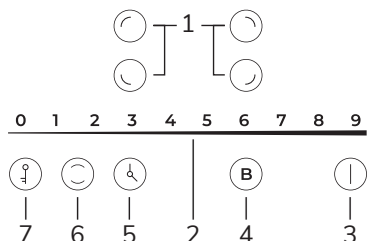
Описание модели MIN 602 BL

1. Зона нагрева, 160 мм 1500 Вт / Boost 1800 Вт
2. Зона нагрева, 160 мм макс. 1500 Вт / Boost 1800 Вт
3. Зона нагрева, 160 мм макс. 1500 Вт / Boost 1800 Вт
4. Зона нагрева, 160 мм макс. 1500 Вт / Boost 1800 Вт
5. Стеклокерамическая основа
6. Панель управления



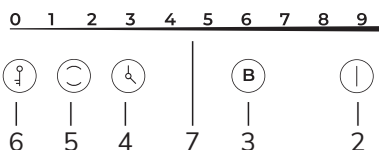
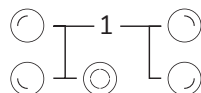
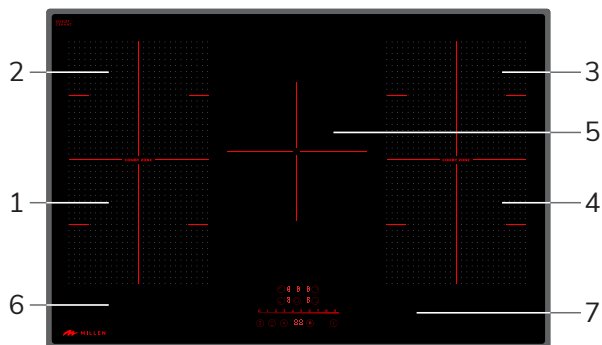
Панель управления

1. Сенсор выбора зон нагрева
2. Слайдер выбора режима мощности нагрева / управления таймером
3. Сенсор включения / выключения
4. Boost
5. Таймер
6. Comby zone
7. Сенсор блокировки



Описание модели MIN 702 BL

1. Зона нагрева, 160 мм макс. 1500 Вт / Boost 1800 Вт
2. Зона нагрева, 160 мм макс. 1500 Вт / Boost 1800 Вт
3. Зона нагрева, 160 мм макс. 1500 Вт / Boost 1800 Вт
4. Зона нагрева, 160 мм макс. 1500 Вт / Boost 1800 Вт
5. Зона нагрева, 210 мм макс. 2000 Вт / Boost 2600 Вт
6. Стеклокерамическая основа
7. Панель управления



Все размеры указаны приблизительно. Мы постоянно работаем над совершенствованием наших изделий, поэтому оставляем за собой право изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

Изображения приведены для справки, разные модели могут отличаться.

Комплектность

- Варочная панель
- Уплотнитель
- Крепеж
- Гарантийный талон
- Упаковка

Технические характеристики

Модель	МИН 302 BL	МИН 452 BL
Тип	Индукционная варочная панель	Индукционная варочная панель
Управление	Сенсорное, Таймер	Сенсорное, Таймер
Нагревательный элемент	Индукция	Индукция
Материал	Стеклокерамика	Стеклокерамика
Мощность	3300 Вт	Вт
Количество конфорок	2 конфорки	3 конфорки
Функции безопасности	Датчик распознавания наличия посуды, Защита от перегрева, Индикатор остаточного тепла, сенсор блокировки поверхности, Отключение при выкипании	
Таймер конфорок	есть	есть
Индукционная конфорка	1 x 1500 Вт (Ø 160 мм) 1 x 1500 Вт (Ø 160 мм) Boost 1800 Вт	1 x 1500 Вт (Ø 160 мм) Boost 1800 Вт 2 x 1500 Вт (Ø 160 мм) Boost 1800 Вт
Comby zone	Есть 1 x 380x180 мм 2600 Вт / 3000 Вт Boost	Есть 1 x 380x180 мм 2600 Вт / 3000 Вт Boost
Цвет	Черный	Черный
Ширина	290 мм	450 мм
Длина силового кабеля	100 см	100 см
Страна-производитель	КНР	КНР
Размер устройства (ШхДхВ)	290x520x61 мм	450x520x61 мм
Размер для встраивания (ШхД)	270x490 мм	430x490 мм
Размер упаковки	590x390x115 мм	120x585x515 мм
Вес без упаковки / в упаковке	4,3 кг / 5,2 кг	7 кг / 8,1 кг

Модель	МИН 602 BL	МИН 702 BL
Тип	Индукционная варочная панель	Индукционная варочная панель
Управление	Сенсорное, Таймер	Сенсорное, Таймер
Нагревательный элемент	Индукция	Индукция
Материал	Стеклокерамика	Стеклокерамика
Мощность	7200 Вт	7200 Вт*
Количество конфорок	4 конфорки	5 конфорок
Функции безопасности	Датчик распознавания наличия посуды, Защита от перегрева, Индикатор остаточного тепла, сенсор блокировки поверхности, Отключение при выкипании	
Таймер конфорок	есть	есть
Индукционная конфорка	2 x 1500 Вт (Ø 160 мм.) Boost 1800 Вт 2 x 1500 Вт (Ø 160 мм.) Boost 1800 Вт	4 x 1500 Вт (Ø 160 мм) Boost 1800 Вт 1 x 2000 Вт (Ø 210 мм) Boost 2600 Вт
Comby zone	есть 380x180 мм 2600 Вт / 3000 Вт Boost	есть 2x380x180 мм 2600 Вт / 3000 Вт Boost
Цвет	Черный	Черный
Ширина	590 мм	770 мм
Длина силового кабеля	100 см	100 см
Страна-производитель	КНР	КНР
Размер устройства (ШхДхВ)	590x520x57 мм	770x520x55 мм
Размер для встраивания (ШхД)	560x490 мм	740x490 мм
Размер упаковки	650x580x115 мм	800x580x115 мм
Вес без упаковки / в упаковке	9,07 кг / 10,2 кг	10,7 кг / 11,9 кг

* В Вашу индукционную варочную панель встроен датчик контроля максимальной мощности – она составляет **7200 Вт**. Датчик сработает, если Вы активируете режим максимальной мощности на каждой конфорке.

Эксплуатация варочной панели

Приготовление пищи на Вашей индукционной варочной панели **MILLEN** – это безопасный, эффективный и экономичный способ приготовления. В индукционных панелях происходит нагрев непосредственно самого дна посуды благодаря электромагнитному полю, которое образуется между посудой и рабочими элементами варочной поверхности. Стеклокерамическая основа может нагреваться только за счет соприкосновения с нагреваемой посудой.

Мощность Вашей варочной панели **MILLEN** регулируется путем изменения частоты питающего напряжения индукционной катушки – это обеспечивает плавное регулирование мощности и непрерывное поддержание заданной температуры.

Преимущества индукционных варочных поверхностей

- Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается непосредственно посуда.
- Происходит экономия электроэнергии.
- Упрощается уход за варочной панелью и ее очистка. Выкипевшими на поверхность продукты не так быстро пригорают.
- Возможен точный контроль процесса приготовления пищи и повышенная безопасность: при воздействии на панель управления энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать посуду, то она прекращает нагрев.

Правильный выбор посуды

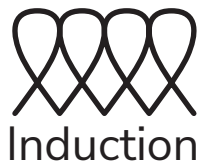
На индукционной варочной поверхности можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

- Стальную посуду с эмалированным покрытием.
- Чугунную посуду.
- Специальную посуду из нержавеющей стали для индукционных варочных поверхностей.

Рекомендуемая толщина посуды не менее **6 мм** без вкладок постороннего металла, например, алюминия.

В индукционные варочные панели **MILLEN** встроены датчики распознавания посуды. Если дно посуды слишком тонкое, посуда не будет распознана и конфорка не включится. Это дополнительная мера безопасности, чтобы избежать случайного опасного нагрева столовых приборов или ножей попавших в зону конфорки.

Пользуйтесь только той посудой, которая предназначена для приготовления пищи на индукционных варочных панелях. Ищите символ индукции, размещенный на упаковке или на дне посуды.



Пригодность посуды также можно проверить с помощью магнита: поднесите магнит ко дну посуды. Если он притягивается, то данная посуда подходит для индукционной варочной панели.

Если у Вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую Вы хотите проверить на пригодность, поставьте ее на варочную поверхность и включите соответствующую конфорку.

2. Если на дисплее не мигает символ , и вода начала прогреваться, то данная посуда подходит.

Неподходящая посуда

Не используйте на индукционной варочной панели рассекатели или посуду из следующих материалов:

- Обычная тонкая сталь
- Стекло
- Керамика
- Медь
- Алюминий

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут повлиять на равномерность приготовления пищи. Посуда из материалов, способствующих распределению тепла, например, посуда с многослойным дном типа «сэндвич» из нержавеющей стали, обеспечивает равномерное распределение тепла, экономию времени приготовления и энергии. Дно должно быть гладким, без рельефа.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. Дно посуды может расплавиться и повредить стеклокерамическую поверхность. Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте посуду. Если после остывания варочная поверхность не работает, обратитесь в сервисный центр.

Обнаружение посуды конфоркой

Каждая конфорка имеет минимальный предел обнаружения стоящей на ней посуды, зависящий от материала, из которого изготовлена применяемая посуда. Следует использовать конфорку, которая больше всего соответствует диаметру посуды.

Ставьте посуду только по центру конфорки. Дно должно закрыть половину ее диаметра или больше.

Зона нагрева, мм	Минимальный диаметр посуды, мм
160	120

Рекомендуемая толщина дна от **6 мм**, а диаметр не меньше **12 см** – минимально допустимая площадь для прикосновения с конфоркой. Это условия, которых достаточно для предотвращения температурной деформации. Дно посуды должно быть гладким – без рельефа, чтобы оно максимально плотно прилегало к варочной поверхности, что будет обеспечивать наилучшую теплопередачу от плиты к посуде.

Перед первым использованием

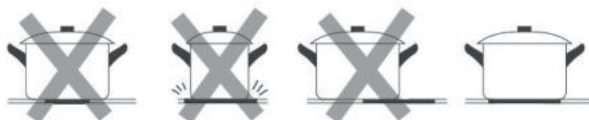
Очистите варочную панель теплой водой и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем (см. раздел «**Очистка и уход**»).

Правильное использование посуды

- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутый дном.



- Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к поверхности и имеет те же размеры, что и зона нагрева. Всегда ставьте кастрюлю или сковороду в центр зоны нагрева.



- Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по варочной панели, это может привести к появлению царапин на стекле.



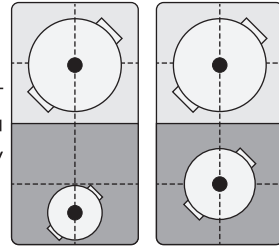
Рекомендации по весу посуды

Для варочных панелей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной **300 мм**, максимальный вес, распределенный на две зоны нагрева, не должен превышать **12 кг**. Не рекомендуется использование посуды весом более **5 кг** (общего веса с продуктами) даже на самой большой зоне нагрева.

Для варочных панелей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной **600 мм**, максимальный вес, распределенный на все четыре зоны нагрева, не должен превышать **20 кг**. Не рекомендуется использование посуды весом более **5 кг** (общего веса с продуктами), даже на самой большой зоне нагрева.

Использование зон нагрева

У модели **МН 302** 2 зоны нагрева, у **МН 602** 4 зоны нагрева. Их можно использовать независимо друг от друга. Установите необходимую степень нагрева для каждой зоны отдельно. Используйте только одну сковороду/кастрюлю для каждой зоны.



Использование Comby Zone

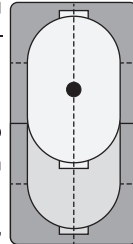
На Вашей варочной панели **MILLEN** реализована функция **Comby Zone**.

Активируйте ее для приготовления блюд в нестандартной посуде или чтобы расположить рядом – даже вплотную – несколько сковородок или кастрюль – задействуйте всю зону!

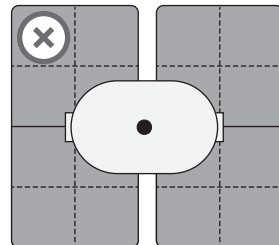
Вы можете превратить две независимые зоны нагрева в одну.

В этом случае имеются два индуктора, работающих независимо друг от друга. В режиме **Comby zone** активна только та область, на которой установлена подходящая посуда.

Если для размещения посуды требуется более одной конфорки, устанавливайте ее, начиная с ближнего или дальнего края объединенной зоны нагрева.



Размещайте посуду на варочной панели **МН 602** с двумя **Comby zone** так, чтобы была закрыта только одна из объединенных зон нагрева. Иначе внутренние элементы варочной панели будут активированы неправильно, что негативно скажется на результате приготовления.



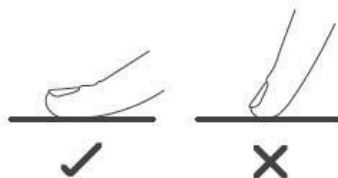
Использование сенсорного управления

Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий прилагать не требуется.

Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.

Каждый раз при прикосновении будет издаваться звуковой сигнал.

Убедитесь в том, что панель управления чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление варочной панелью.

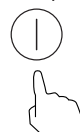


Начало приготовления

После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы будут подсвечены 1 секунду, указывая на то, что индукционная варочная панель готова к работе.

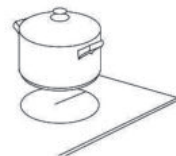
1. Коснитесь сенсора «ВКЛ/ВЫКЛ».

На индикаторах будет показано «-» или «--».



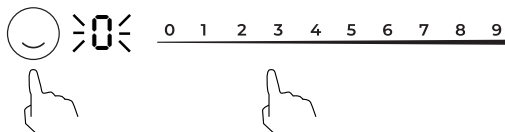
2. Установите пригодную посуду на выбранную зону нагрева (см. «Правильный выбор посуды»).

Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.



3. Коснитесь индикатора выбора зоны нагрева, рядом с сенсором начнет мигать индикатор «0» и выберите степень нагрева, используя слайдер. Рядом с индикатором зоны нагрева появится «5» – степень нагрева.

Прикоснитесь к слайдеру рядом с желаемой степенью нагрева (от 1 до 9).



Если на дисплее отображается мигающий символ $\geq \text{U} \leq$, это может означать следующее:

- Вы не поставили посуду на выбранную зону нагрева.
- Посуда, которую Вы используете не подходит для индукционной варочной панели.
- Посуда имеет слишком маленький диаметр или неправильно расположена относительно центра зоны нагрева.

Зона нагрева автоматически выключится через **1 минуту**, если на нее не будет установлена подходящая посуда надлежащим образом.

4. Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи (см. п.3). Прикоснитесь к слайдеру, степень нагрева будет увеличиваться или уменьшаться.

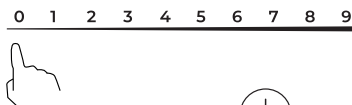
5. Если Вы не настроите степень нагрева в течение **1 минуты**, варочная поверхность автоматически выключится. Затем Вам придется вернуться к пункту 1.

Окончание приготовления

1. Прикоснитесь к тому индикатору зоны нагрева, которую Вы хотите выключить.



2. Выключите зону нагрева – прикоснитесь к слайдеру возле значения «0».



3. Коснитесь сенсора «ВКЛ/ВЫКЛ», если вы хотите выключить варочную панель.



4. Остерегайтесь горячей поверхности.

Индикатор «Н» означает, что данная зона еще горячая, и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «Н» также помогает экономить энергию, указывая на все еще горячую зону нагрева, которую Вы можете использовать для последующего приготовления пищи.



Блокировка панели управления

– Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее несанкционированное использование (например, случайное включение детьми зоны нагрева).

– Когда блокировка активна, все элементы панели управления, кроме сенсора «ВКЛ/ВЫКЛ», отключены.

Включение блокировки

Включить блокировку возможно только на включенной варочной панели.

Коснитесь сенсора блокировки. Индикатор таймера покажет «Lo».



Отключение блокировки

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Прикоснитесь на несколько секунд к сенсору блокировки.
3. С индикатора таймера исчезнут символы «Lo»
4. Теперь Вы можете использовать панель управления без ограничений.



Внимание

Когда функция блокировки включена, активным остается только сенсор «ВКЛ/ВЫКЛ», который дает Вам возможность, экстренно выключить варочную панель, но при повторном включении, Вам сначала понадобится снять блокировку.

Функция BOOST

Boost (Буст) – это функция интенсивного нагрева, которая мгновенно увеличивает мощность конфорки на протяжении **5 минут**. Мощность одной конфорки дополняется мощностью соседней.

1. Выберите зону нагрева, мощность которой Вы хотите увеличить (см. Описание оборудования). Индикатор рядом со значком будет мигать.
2. Прикоснитесь к сенсору «**Boost**» для активации функции. На индикаторе появится символ «**P**» – означает, что режим активен («**Power**»).
3. Режим «**Boost**» длится в течение **5 минут**, затем нагрев зоны будет установлен на уровень **9**.
4. Если Вы хотите выключить функцию Boost, до истечения **5 минут**, коснитесь индикатора зоны нагрева. Индикатор уровня мощности рядом с ним замигает. Коснитесь сенсора «**Boost**». Уровень мощности зоны нагрева будет равен

Функция Comby zone

Модели MIN 302, MIN 452

Для активации режима Comby zone коснитесь сенсора ☺. Управляйте Comby зоной, так же как независимой зоной нагрева.

Для отключения Comby zone коснитесь сенсора ☺.

Модели MIN 602, MIN 702

Для активации режима Comby zone коснитесь сенсора зоны нагрева (для активации зоны с правой или с левой стороны), а затем сенсора ☺.

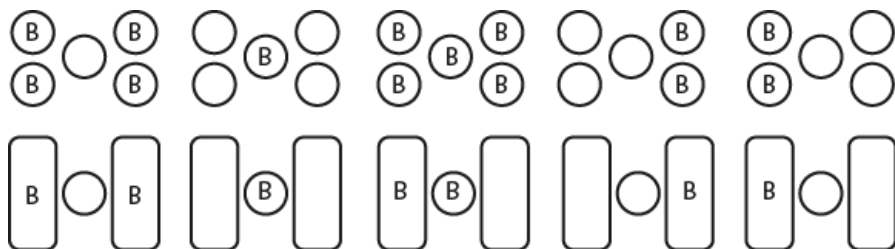
Управляйте Comby зоной, так же как независимой зоной нагрева.

Для отключения режима Comby zone коснитесь сенсора зоны нагрева (с правой или с левой стороны в зависимости от того, какую зону вы хотите отключить), а затем ☺.

Для модели MIN 702

Особенность Вашей индукционной панели заключается в том, что она обладает двумя индукционными контурами, поэтому Вы можете включать режим BOOST и Comby zone в следующих комбинациях.

В Вашу индукционную варочную панель встроен датчик контроля максимальной мощности – она составляет 7200 Вт и дополнительный датчик контроля для центральной и правой зоны нагрева (пороговое значение 3,5 кВт). Датчик работает, если Вы активируете режим максимальной мощности на каждой конфорке или при включении функции Boost на центральной и правой зоне нагрева одновременно.



При попытке включения **Boost** на одной из одновременно работающих зон нагрева с одной стороны на дисплее выбранной зоны нагрева будут подсвечены символы «P» и «9»; затем уровень нагрева «9» установится автоматически.

Защита от перегрева

В варочную панель встроен датчик, который анализирует температуру внутри нее. В случае повышения температуры выше заданной отметки варочная панель автоматически выключается.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

После выключения зон нагрева на варочной панели будет сохраняться остаточное тепло. Индикатор «H» служит для предупреждения о том, что зона нагрева еще не остыла.

Автоматическое отключение

Еще одной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева (если на ней есть подходящая посуда для приготовления). Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева:

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Допустимое время работы (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Внимание

Лица, использующие кардиостимуляторы, могут эксплуатировать данную варочную поверхность только с разрешения своего лечащего врача.

Использование таймера

Таймер можно использовать для отключения одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени.

Максимальное время установки таймера составляет **99 минут**.

Настройка таймера на отключение одной зоны нагрева

1. Выберите зону нагрева, для которой будут установлен таймер (коснитесь соответствующего индикатора).



2. Коснитесь сенсора таймера (⌚), и на индикаторе таймера появится значение «30».



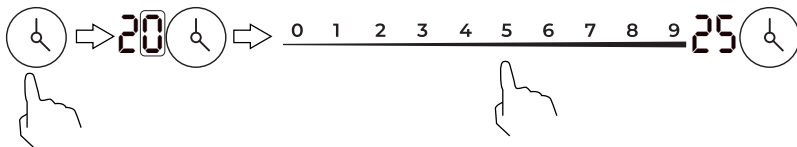
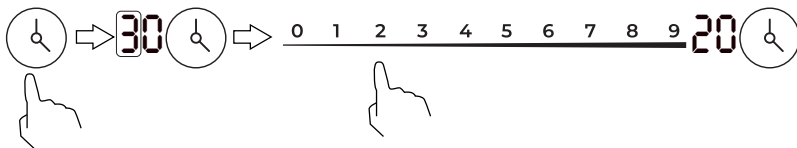
3. Задайте время касанием сенсоров управления таймером.

Далее описан процесс установки таймера длительностью **25 минут**.

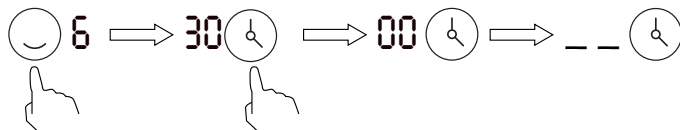
Например, Вы хотите установить таймер на **25 минут**.

Прикоснитесь к сенсору (⌚). Коснитесь индикатора «2» на ползунке – на дисплее появилась цифра «2».

Прикоснитесь к сенсору (⌚). Коснитесь сенсора «5» на ползунке – на дисплее мигает «25».



4. Коснитесь сенсора зоны нагрева, для которой установлен таймер, затем коснитесь сенсора таймер, произойдет его отмена, на дисплее отобразится символ «00».



5. После настройки таймера начнется обратный отсчет.

Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



Примечание

Красная точка рядом с индикатором степени нагрева означает, что для данной зоны нагрева установлен таймер.

6. Когда время, показанное на дисплее таймера, заканчивается,

соответствующая зона выключается автоматически. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Другие зоны нагрева продолжают работать, если они были включены ранее.

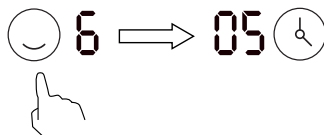


Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

Настройте таймер для каждой нужной вам зоны нагрева (см. раздел «Настройка таймера на отключение одной зоны нагрева»).

Если функция таймера использована для нескольких зон нагрева – индикатор таймера показывает наименьшее оставшееся время таймера.

Если Вы хотите проверить установленное время таймера для другой зоны нагрева – коснитесь сенсора соответствующей зоны. На дисплее будет отображено заданное для нее время.

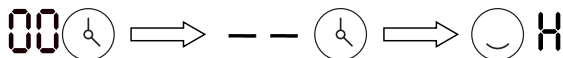


Красная точка рядом с индикатором степени нагрева будет мигать у зоны с меньшим временем до отключения.

Дисплей (меньшее время таймера)	Степень нагрева каждой зоны	Настройки таймера при установке (не видны постоянно)
11	8	Зона 2 – 11 минут
	5	Зона 1 – 20 минут

Когда время, показанное на дисплее таймера, заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Другие зоны нагрева продолжают работать, если они были включены ранее.



Примечание

Если Вы желаете изменить время после установки таймера, коснитесь элемента выбора зоны нагрева, затем коснитесь сенсора «Таймер», произойдет его отмена, а дисплей таймера отобразит наименьшее время для другой зоны нагрева, если оно было установлено. Установите таймер на отключение для выбранной зоны снова.

Информация по установке и подключению

Монтаж варочной панели в кухонный шкаф или столешницу

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, пользуясь значениями, которые указаны на рисунке.

Отверстие для варочной панели должно находиться минимум в **5 см** от края столешницы.

Толщина рабочей поверхности должна быть не менее **30 мм**. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, которая должна выдерживать повышение температуры **до 85 °C**, чтобы предотвратить повреждение покрытия столешницы.

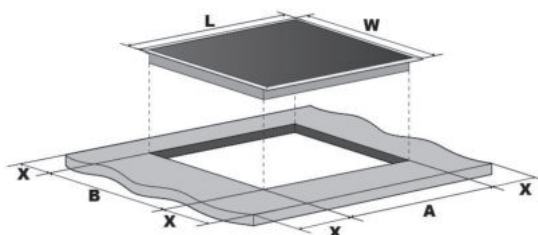


Внимание

Изделие нельзя устанавливать в ванной или душевой.

Варочную панель нельзя монтировать к охлаждающему оборудованию, посудомоечным машинам и барабанным сушилкам.

Индукционные плиты нельзя устанавливать рядом с холодильниками, морозильниками и другими устройствами с металлическими поверхностями.



Модель	L, мм	W, мм	A, мм	B, мм	X, мм
МИН 302	290	520	270	490	мин. 50
МИН 452	450	520	430	490	мин. 50
МИН 602	590	520	560	490	мин. 50
МИН 702	770	520	740	490	мин. 50

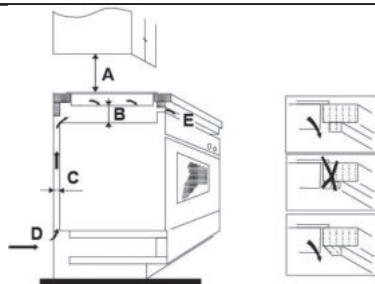
Столешница, изготовленная из материала, содержащего древесные волокна, может набухать при намокании. Поэтому нанесите на торцевую поверхность выреза для варочной панели специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующей влаги, которая может появляться.



Предупреждение!

Не используйте силиконовые герметики для герметизации встроенной варочной панели – если в будущем потребуется ремонт устройства, демонтаж будет затруднен.

При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной поверхности не были блокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием варочной панели.



A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760	мин. 50	мин. 30	Забор воздуха	Отвод воздуха 10 мм



Внимание

Безопасное расстояние между варочной панелью и кухонным шкафом (A) должно быть не менее **760 мм**.

Установка варочной панели



Внимание

Не закрывайте необходимые для вентиляции промежутки между нишей для встраивания и духовым шкафом (если он присутствует).

Вблизи варочной панели не должно быть огнеопасных и горючих материалов, таких как масло, ткань и т.д., которые могут воспламениться.

Установка варочной панели вблизи холодильников или морозильных камер не рекомендуется.

Аккуратно снимите с изделия все упаковочные материалы.

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- Стоешница идеально ровная и установлена по уровню, и никакие части мебели не препятствуют подводу воздуха.
- Стоешница сделана из термостойкого материала.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оборудован системой встроенного тангенциального охлаждения (кулер).
- Установка соответствует всем общепринятым требованиям и стандартам установки встроенной техники.
- Подходящий автоматический выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную электропроводку, установлен и размещен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.
- Автоматический выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать отключение прибора от сети электропитания с зазором между контактами, равным **3 мм**, во всех полюсах (или во всех активных проводниках (фаза), если местными правилами организации электропроводки допускается такое отклонение от требований).
- Автоматический выключатель находится в легкодоступном месте для пользователя.
- Вы проконсультировались с местными компетентными строительными органами и ознакомились с внутренними нормативными документами при возникновении сомнений касательно установки.
- Стены, находящиеся непосредственно рядом с варочной панелью, облицованы легко очищаемым, термостойким покрытием (например, керамической плиткой).

После установки варочной панели убедитесь, что:

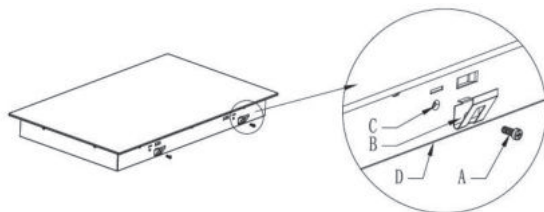
- Кабель электропитания не соприкасается с дверцами и выдвижными ящиками мебели.

– Зазоры для подачи воздуха к нижней части варочной панели достаточно широки, чтобы обеспечить нужный поток для охлаждения.

– Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком или шкафом, с нижней стороны изделия должна быть установлена теплозащитная перегородка.

– Автоматический выключатель находится в легкодоступном месте для пользователя.

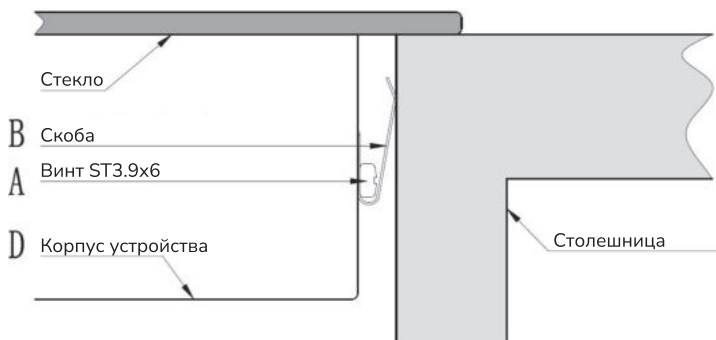
Перед размещением крепежных скоб



Поместите изделие на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку), закрепите скобы винтами, но не затягивайте их.

A	B	C	D
Винт	Скоба	Отверстие для винта	Нижняя часть варочной панели

После установки, закрепите варочную панель на столешнице при помощи скоб, прикрученных винтами к изделию. Отрегулируйте положение скоб в соответствии с толщиной столешницы.



Подключение варочной панели к электрической сети

Варочная панель должна подключаться только к сети электропитания с параметрами **220-240 В, 50/60 Гц**.

В случае необходимости, пожалуйста, проконсультируйтесь со специалистом, чтобы узнать технические характеристики Вашей электрической сети.

Обязательно следует подсоединять провод заземления.

Подключение должно проводиться в соответствии с электрической схемой. Подключение должен производить квалифицированный специалист.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом.



Внимание

Варочная панель должна быть подсоединена к выделенной линии, исключающей возможность подключения других электроприборов.

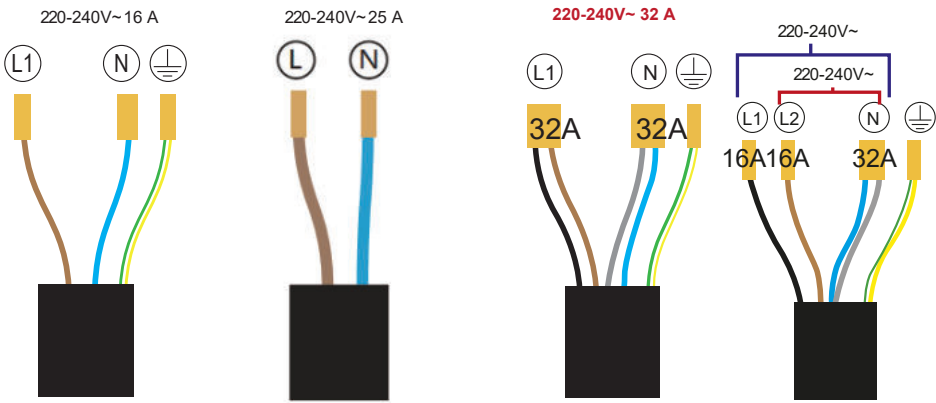
Способ подключения показан ниже.

Модель	Электропитание	Диаметр кабеля	Кабель	Предохранитель
МИН 302 BL	220-240 В, 50/60 Гц	3x1,5 мм ²	H07RN-F	16 A ¹
МИН 452 BL	220-240 В, 50/60 Гц	2x2,5 мм ²	H07RN-F	25 A ¹
МИН 602 BL	220-240 В, 50/60 Гц	5x1,5 мм ²	H07RN -F	32 A ¹
МИН 702 BL	220-240 В, 50/60 Гц	5x1,5 мм ²	H07RN -F	32 A ¹

МИН 302 BL

МИН 452 BL

МИН 602 BL
МИН 702 BL



1 рассчитано с учетом фактора одновременности в соответствии со стандартом EN 60 335- 2-6/2015.



Внимание

Частое ослабление и затягивание винтов в распределительной коробке приводит к ухудшению прочности затяжки. Таким образом, рекомендуется количество ослаблений и затягиваний винтов свести к минимуму.

Все кабели должны быть правильно проложены и прочно закреплены.



Предупреждение!

Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, которые могут произойти из-за неправильного подключения, или могут возникнуть вследствие неправильного заземления или отсутствия заземления оборудования.

Исключение составляют индукционные варочные поверхности с пластиковым корпусом. Вследствие особенностей конструкции (отсутствие открытых токопроводящих частей) заземляющий контур в них отсутствует. Провод таких индукционных варочных поверхностей имеет только две изолированные жилы: **L** и **N**.

Рекомендации по приготовлению

Очистите варочную панель.

Ознакомьтесь с разделом «**Использование сенсорного управления**», для правильного управления варочной панелью.

Настройка степени нагрева

Ниже приведена таблица с рекомендуемыми настройками. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от Вашей посуды и размера порции. Поэкспериментируйте с варочной панелью для определения подходящих Вам настроек.

Настройка степени нагрева	Назначение
1 - 2	Деликатный подогрев небольшого количества пищи Плавление шоколада, масла и продуктов лёгкого возгорания Нежное томление Медленный нагрев
3 - 4	Повторный нагрев Быстрое томление Приготовление риса
5 - 6	Приготовление блинов
7 - 8	Тушение Приготовление макаронных изделий
9	Быстрое жарение Подрумянивание мяса Доведение блюда до кипения Кипячение воды

– Соблюдайте осторожность в процессе жарки, т.к. масло и жир нагреваются очень быстро. При очень высокой температуре масло и жир самовоспламеняются, что создает серьезный риск возникновения пожара.

– Начинайте приготовление на высоких температурах, а затем по мере прогрева пищи, постепенно уменьшайте степень нагрева.

– Когда блюдо начинает кипеть, уменьшайте степень нагрева.

– Старайтесь чаще пользоваться крышкой для посуды, это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество.

– Старайтесь свести к минимуму количество жидкости и/или жира, чтобы сократить время приготовления.

Томление, приготовление риса

Томление происходит при температуре, близкой к температуре кипения (примерно при 85°C), когда пузырьки лишь время от времени поднимаются к поверхности жидкости.

Томление – вот ключ к приготовлению вкуснейших супов и нежных рагу, так как вкус раскрывается без чрезмерного длительного приготовления. Соусы на основе яиц и муки также должны готовиться ниже температуры кипения.

В некоторых случаях, например, при приготовлении риса путем впитывания жидкости, может потребоваться более высокая степень нагрева, чтобы приготовить пищу за рекомендованное время надлежащим образом.

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочный, ароматный стейк:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте мясо подсолнечным маслом с двух сторон. Налейте немного масла на горячую сковороду и затем положите на нее мясо.
4. За время жарки переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. На каждую сторону может потребоваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы понять степень прожарки: чем он тверже, тем выше степень прожарки.
5. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании

1. Выберите подходящую для варочной поверхности сковороду «WOK» или большую сковороду с плоским дном.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривать следует быстро. Если Вы готовите много еды, то готовьте маленькими порциями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и не дайте охладиться.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреваются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
7. Сразу же подавайте блюдо.

Очистка и уход



Внимание

Риск повреждения поверхностей!

- Не используйте для чистки варочной панели струи пара.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на поверхность во время приготовления.
- Не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления на конфорки.
- Стеклокерамические варочные панели устойчивы к нагрузке, но при точечном воздействии могут образовываться трещины.
- Держите сенсоры управления всегда чистыми и не ставьте на них никакие предметы.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклокерамической поверхности. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.

Используйте только специальные средства по уходу за стеклокерамикой и специальный скребок.

Загрязнение	Способ очищения	Важная информация
Повседневные загрязнения на стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей и выкипевшим несладким блюдом)	1. Отключите подачу тока на варочную панель 2. Нанесите средство для очищения, когда стекло еще теплое, но не горячее 3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем 4. Подключите подачу тока на варочную панель	При отключении подачи электрического тока на варочную панель индикатор остаточного тепла «Н» погаснет, но поверхность еще может быть горячей. Будьте осторожны и внимательны! Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные / абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания к использованию чистящих средств и щеток. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели – это может привести к образованию пятен

Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на варочной панели	Выключите варочную панель. Уберите загрязнение как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамических варочных поверхностей. Будьте осторожны с горячими зонами нагрева. Отключите варочную панель от сети. Держа скребок под углом 30°, отодвиньте загрязнение на холодную часть варочной поверхности. Уберите загрязнение при помощи тряпочки или бумажного полотенца. Выполните действия 2-4, описанные выше в пункте «Повседневные загрязнения на стекле»	Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от поточков или таяния сладких блюд. Остывшие пятна очень трудно вывести. В некоторых случаях эти пятна могут повредить стекло. Опасность получения порезов. При снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с защитной крышкой в недоступном для детей месте
Разлив блюд на сенсорную панель управления (происходит автоматическое отключение варочной панели при выкипании)	Отключите подачу тока. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. Снова подключите подачу тока на варочную панель	Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная поверхность может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением убедитесь, что поверхность панели управления сухая и чистая

Советы по устранению неисправностей

Просмотр этого раздела, поможет самостоятельно устранить некоторые распространенные неполадки. Если устранить неполадки самостоятельно не получается, следует обратиться за помощью к специалисту или в сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается	Нет подачи тока	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена Проверьте наличие электричества в доме/районе Если Вы проверили все эти варианты и варочная панель все еще не включается – обратитесь в сервисный центр или квалифицированному техническому специалисту
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения	Функция блокировки активна	Отключите функцию блокировки (длительное прикосновение к сенсору «блокировка»)
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом	На сенсорах панели управления может быть тонкий слой жидкости. Возможно, Вы прикасаетесь к сенсору кончиками, а не подушечками пальцев	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая Убедитесь, что Вы прикасаетесь к сенсорам подушечками пальцев
На стекле появляются царапины	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края (дно)	Пользуйтесь посудой с ровным дном (См. раздел «Правильный выбор посуды»)
	Неподходящие приспособления или средства для очистки	См. раздел «Очистка и уход»
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс)	Это нормальное явление, не указывающее на наличие неисправности
На индикаторе код ошибки ЕЕ или др.	Разомкнуты контакты, высокая температура внутри	Свяжитесь с сервисным центром

Индукционная варочная панель издает низкий гудящий шум при использовании на высокой степени нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи	Это нормально, но звук должен стать тише или совсем исчезнуть при уменьшении степени нагрева
Из индукционной варочной панели доносится звук работы вентилятора.	Чтобы не допустить перегрева электронных компонентов, запустился встроенный в индукционную варочную поверхность охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжить работать даже после отключения Индукционной варочной панели	Это нормальное явление; никаких действий предпринимать не требуется. Пока вентилятор работает, не отключайте питание индукционной варочной панели
Посуда не нагревается	Индукционная варочная поверхность не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционной варочной поверхности	Используйте подходящую для индукционного приготовления посуду. См. раздел «Правильный выбор посуды»
	Индукционная варочная поверхность не может обнаружить посуду, поскольку ее диаметр слишком мал для зоны нагрева, или же посуда установлена не по центру	Расположите посуду по центру зоны нагрева и убедитесь, что диаметр ее дна совпадает с диаметром зоны нагрева
Индукционная варочная панель внезапно отключилась, прозвучал звуковой сигнал, и отобразился код ошибки (обычно чередуясь с одной или двумя цифрами на дисплее таймера)	Техническая неисправность	Запишите код ошибки (буквы и цифры), отключите подачу питания на индукционную варочную панель и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом или сервисным центром (см. таблицу в разделе «Индикация неисправностей и проверка»)

Индикация неисправностей и проверка

При возникновении сбоя в работе индукционной варочной панели автоматически включается защитная функция, и на дисплее отображаются следующие коды неисправностей:

Код неисправности	Описание	Методы устранения
U_	Отсутствует посуда или неподходящая посуда	Пожалуйста, используйте посуду, подходящую для индукционной варочной поверхности
F3/F4	Неисправен температурный датчик индукционной катушки	Обратитесь в сервисный центр
F9/FA	Неисправен температурный датчик тепловых режимов	Обратитесь в сервисный центр
E1/E2	Неподходящее напряжение сети	Проверьте напряжение электропитания. Высокое напряжение (выше 270 + -10 В) / Низкое напряжение (ниже 180 + -10 В) Обратитесь в сервисный центр
E3	Сработала защита от высокой температуры на варочной поверхности	Отключите варочную поверхность. Дождитесь охлаждения и снова включите варочную поверхность
E5	Вентилятор не работает или заблокирован, поэтому не может рассеивать тепло	Отключите варочную поверхность. Дождитесь охлаждения и снова включите панель
d0	отказ датчика NTC, который не может определить переменную температуру). NTC – это термистор, который помещается в середину катушки индукционной плиты, как провод в форме грибовидной головки, используемый для измерения температуры	Обратитесь в сервисный центр
01	Индукционная катушка без винта или винт ослаблен	Обратитесь в сервисный центр
E0	Произошла ошибка связи между платой управления и главной платой	Обратитесь в сервисный центр

Не производите демонтаж варочной панели самостоятельно. В противном случае Вы можете подвергнуть опасности себя и повредить изделие.

Информация о гарантии

– В течение гарантийного периода изделие должно обслуживаться только уполномоченным сервисным центром.

– Любые электротехнические работы, проведения которых требует обслуживание варочной панели, должны выполняться только квалифицированным электриком или компетентным специалистом.

– Должны использоваться только оригинальные запасные части.

Адрес и телефонный номер ближайшего к Вам Сервисного центра Вы можете найти на сайте **www.millen.eu** или в гарантийном талоне.

При вызове специалистов из Сервисного центра, сообщите им, пожалуйста, номер модели и заводской номер Вашей варочной панели.

Гарантия на варочную панель – 3 года. Подробные условия гарантийного обслуживания Вы найдете в гарантийном талоне внутри упаковки.

Сохраняйте гарантийный талон на варочную панель. Дополнительные элементы и аксессуары, приобретаемые в дополнение к ней, не входят в гарантию на изделие.

Материалы, которые необходимо заменить с течением времени и в зависимости от использования, как указано в руководстве по эксплуатации, не попадают под действие гарантии.

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования варочной панели, и следующие ситуации не покрываются гарантией:

1. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и использования варочной панели с нарушением инструкций, приведенных в руководстве.

2. Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с варочной панелью после его доставки заказчику.

3. Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильной электрической установки, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке изделия.

4. Повреждения и неисправности из-за пожара и / или молнии.

5. Неисправность, возникающая в результате использования изделия с нарушением инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации.

6. Вмешательство и ремонт оборудования кем-либо, кроме уполномоченного лица.

7. Проблемы, возникающие при монтаже любой детали, кроме деталей, поставляемых производителем.

Продавец, дилер, агентство или представитель, у которого потребитель приобретает изделие, несет ответственность за выдачу и доставку гарантийного талона потребителю. Фальсификация гарантийного талона, удаление и уничтожение оригинального серийного номера на изделии делает гарантию недействительной.

В случае несоблюдения мер осторожности, указанных в руководстве, в отношении изделий из нержавеющей стали, может появиться почернение, окисление и волны на поверхности. Такие условия не попадают под действие гарантии.

Если требуется транспортировка:

- Сохраняйте оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке и соблюдайте знаки, указанные на упаковке.

Если оригинальная упаковка не доступна:

- Не помещайте тяжелые предметы на варочную панель.

Срок службы: 10 лет. Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для изделия будут доступны.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделия без предварительного уведомления с целью улучшения его характеристик. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения, приведенные в данном руководстве, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

Обслуживание и запасные детали

При необходимости вы можете приобрести запасные детали для своей варочной панели в сервисном центре. В упаковке находится список сервисных центров. Чтобы запросить запасную деталь при обращении в сервисный центр или к дилеру, укажите версию изделия, указанную в таблице на корпусе варочной панели.



Благодарим Вас за выбор техники MILLEN!

Мы заботимся о наших покупателях на каждом шаге взаимодействия с брендом: от момента выбора и до гарантийного обслуживания.

Если Вы столкнулись с неисправностью в работе техники, оставьте заявку на обслуживание на официальном сайте elexir.pro



Программа Elexir распределяет заявки только в **авторизованные сервисные центры**, прошедшие аттестацию службы качества бренда MILLEN.



100% оригинальные запчасти

Все запчасти производитель MILLEN напрямую отправляет в сервисные центры мастерам.



Квалифицированные мастера ремонта
крупной встраиваемой бытовой техники.



elexir.pro



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Материалы, используемые для упаковки данного изделия, пригодны для вторичной переработки.

Перед тем как утилизировать отслужившее изделие приведите его в нерабочее состояние, чтобы оно не представляло опасность.

Для этого отсоедините индукционную варочную панель от сети питания и обрежьте кабель питания. Для защиты окружающей среды важно, чтобы старые приборы утилизировались надлежащим образом.

Не утилизируйте данное изделие вместе с бытовым мусором.

Значок в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах:

Запрещается утилизировать электрооборудование вместе с несортированными бытовыми отходами, используйте специализированные пункты сбора отходов. Обратитесь в местные органы власти для получения информации о ближайших пунктах сбора.

Когда электрооборудование отправляется на мусорные полигоны, то опасные вещества, попав в грунтовые воды и далее в пищевые цепочки, могут навредить вашему здоровью и самочувствию. В зависимости от законодательных требований, при замене старого прибора на новый дилер может быть обязан забрать ваш старый прибор для утилизации, как минимум бесплатно.

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 «Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)» УТИЛИЗАЦИЯ ОЭО (RAEE): Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по раздельному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру на момент приобретения нового равнозначного прибора.

Кроме того, в точках продаж электронных, электрических изделий, площадь которых превышает 400 м², можно, приобретая новое изделие, бесплатно, без каких-либо обязательств сдавать электронные приборы размером менее 25 см, подлежащие утилизации.

Надлежащий раздельный сбор отходов, отслуживших электроустройств для последующей переработки и утилизации, совместимый с охраной природы, позволяют избежать негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствует повторному использованию материалов, из которых состоит прибор.

MILLEN активно участвует в сохранении окружающей среды:

- Осуществлен переход к использованию материалов, уменьшающих воздействие на окружающую среду в процессах производства и эксплуатации.
- В производстве применяются более экологически чистые хладагенты.
- Сокращено потребление энергии и воды, как в процессе производства техники, так и путем внедрения экономичных решений в модели техники.
- Используем перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и в упаковке.

Техника MILLEN соответствует стандартам устойчивого развития и оценкам экологических характеристик.

Путаетесь в терминах, связанных с переработкой? Словарик всего из пяти слов поможет разобраться:



1. Разборка отходов – начальный этап переработки, когда из всего, поступившего для переработки выбирают только то, что подходит для вторичного использования.



2. Сортировка отходов – уже отобранные элементы, детали, части корпусов сортируют в зависимости от материала изготовления: пластик, металл, стекло и т.д.



3. Рециклинг – применение отходов по прямому назначению, а также их возврат в производственный цикл (после определенной подготовки).



4. Утилизация отходов, брака, отслуживших изделий – их повторное применение, использование для изготовления чего-то нового, сюда входят и оказание услуг, и выполнение работ, и рециклинг.



5. Переработка – в отличие от утилизации это именно процесс превращения отходов в энергию или новую продукцию.

Для улучшения качества жизни на всех уровнях мы предлагаем каждому участвовать в экологичной утилизации – не выбрасывать, а сдавать отслужившую технику.

Воспользуйтесь Картой утилизации GREENPEACE, чтобы найти ближайший пункт сдачи техники, отслужившей свой срок службы.





Производитель: Foshan Kitchenstar Electrical Appliances Co., Ltd. The Second Floor, Block NO.2, South Region Industrial Park, North of Tianhe Road, Ronggui, Shunde, Foshan, Guangdong, China. Made in P.R.C.



Импортер: ООО «Техномир» («Technomir LLC»). 188640, Россия, г. Всеволожск, пр-кт. Всеволожский, д. 72.

Сделано в КНР.

Данная техника имеет сертификат соответствия таможенного союза EAC.

Дата изготовления указана на устройстве в следующем формате: **AAAAYYMMBBBB**, где **AAAA** - внутренний код, **YY** - год изготовления, **MM** - месяц изготовления, **BBBB** - номер модели в партии.



MILLEN.EU

www.millen.eu