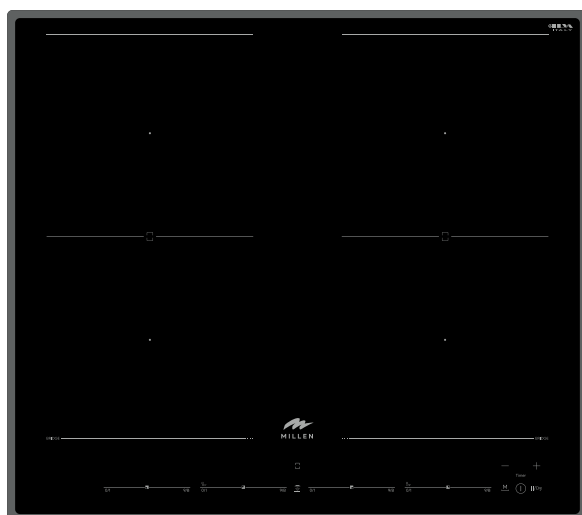




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
MIN 627B I BL



Введение	2
Техника безопасности.....	3
Обзор устройства	9
Технические характеристики	10
Установка.....	10
Подключение к электросети	16
Эксплуатация.....	17
Управление	20
Рекомендации по приготовлению.....	27
Чистка и уход.....	29
Устранение неисправностей	31
Сервис и гарантия	33
Правила утилизации.....	34
Программа сервисного обслуживания ELEXIR	36

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции **MILLEN**. Мы уверены, что индукционная варочная панель оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником в Вашем доме.

Для правильного и безопасного использования техники, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства по эксплуатации. Просим Вас сохранять его в течение всего срока службы устройства.

В начале руководства Вы узнаете о важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы он долго находился в прекрасном состоянии, мы приводим полезные советы по уходу и чистке.

Если в процессе эксплуатации возникнут неполадки, на последних страницах Вы сможете найти советы о том, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваша варочная панель изготовлена из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам и нормам.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от фактической конфигурации приобретенной Вами модели.



Внимание

Перед использованием варочной панели просим Вас внимательно ознакомиться с этим руководством. Сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации. При утере руководства найти новое можно на официальном сайте.

Техника безопасности

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 характеристикам варочной панели, указанным на технической наклейке. В противном случае необходимо провести доработку электрической сети. Ее должен выполнить специалист с соответствующей квалификацией.

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 из-за нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т. п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов;
- за последствия неквалифицированного ремонта.

Общая информация



Предупреждение

Установку, подключение, ремонт и техническое обслуживание варочной панели должен осуществлять только квалифицированный специалист!

– Данная варочная панель предназначена исключительно для эксплуатации в домашних условиях и не может применяться в промышленных или коммерческих целях.

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

– Не пользуйтесь неисправной варочной панелью. Не пытайтесь ремонтировать 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 пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

- Перед проведением любых работ с варочной панелью или уходом за ней отключите изделие от электросети.
- Необходимым условием эксплуатации прибора является подключение к исправной системе электрической проводки, которая полностью соответствует параметрам варочной панели.
- Изменения в систему электрической проводки должны вносить только квалифицированные специалисты.
- Несоблюдение указанных в этом руководстве требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.
- Будьте осторожны, чтобы не порезаться, т. к. панель имеет острые края.
- Передайте информацию, приведенную в данном руководстве, лицу, ответственному за установку устройства. Это может уменьшить Ваши затраты.
- Установку и подключение должны осуществлять только специалисты, обладающие соответствующей квалификацией.
- Прибор должен быть подсоединен к электрической цепи с выключателем, который обеспечивает полное отключение питания.
- Не допускайте контакта работающей варочной панели с легковоспламеняющимися материалами или веществами.
- Изделие сильно нагревается во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Используйте панель управления
- Не используйте варочную панель с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не оставляйте без присмотра на варочной панели продукты, готовящиеся на жире или масле: это может привести к пожару.
- Если произошло возгорание, не пытайтесь залить пламя водой. Выключите устройство и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочную панель для хранения каких-либо предметов.
- Не применяйте пароочистители для очистки изделия.
- Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить, чтобы избежать несчастного случая. Отключите устройство от источника питания и обратитесь к изготовителю, в авторизованный сервисный центр или к специалисту с равнозначной квалификацией.
- Перед использованием прибора удалите с него все элементы упаковки.
- Не устанавливайте и не подключайте варочную панель, если она имеет повреждения.
- Обязательно оставляйте хотя бы минимально допустимые зазоры между варочной панелью и соседними приборами или предметами мебели.
- Если устройство устанавливается над выдвижными ящиками, убедитесь, что между дном варочной панели и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.

- Стенки выреза в столешнице, в которую устанавливается панель, необходимо покрыть герметиком, чтобы они не разбухли под воздействием влаги.
- Защитите электрические компоненты варочной панели от пара и влаги.
- Обеспечьте вентиляционный зазор шириной **10 мм** между столешницей и передней частью прибора под ней.
- Не устанавливайте изделие возле дверей или окон. Это позволит избежать падения посуды с варочной панели при открывании двери или окна.

Подключение к электросети

- Все электрические подключения должен производить квалифицированный электрик.
- Варочная панель должна быть заземлена.
- Перед чисткой изделия или уходом за ним отключайте его от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры электропитания устройства, указанные в табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети. В противном случае обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения током.
- Убедитесь в правильности установки изделия. Слабо зафиксированный сетевой шнур или неплотно вставленная в розетку вилка может привести к перегреву контактов.
- Используйте подходящий сетевой 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 она есть) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку 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 она есть) в розетку только в конце установки варочной панели. Убедитесь, что во время эксплуатации вилку можно будет быстро вынуть из розетки.
- Не подключайте устройство к электрической розетке, если она плохо закреплена или вилка неплотно держится в ней.

– Для отключения варочной панели от электросети не тяните за кабель питания. Всегда беритесь за саму вилку, если она есть у Вашей модели.

– 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**.

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

Эксплуатация и техническое обслуживание



Внимание

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

– Если Вы заметили поломку или трещину на поверхности устройства, немедленно отключите подачу электричества к нему и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

– Прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

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

– Не допускайте детей к варочной панели без присмотра взрослых.

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

– Будьте осторожны при использовании скребка для очистки: при снятии с него защитной крышки открывается доступ к острому лезвию. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с надетой защитной крышкой в недоступном для детей месте. Несоблюдение этой меры может привести к травме или порезу.

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

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

– Не изменяйте параметры изделия.

– Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.

– При использовании варочной панели не касайтесь ее мокрыми руками.

Не касайтесь устройства, если на него попала вода.

- Не используйте изделие как столешницу или подставку.
- Не кладите на варочную панель или рядом с ней легковоспламеняющиеся материалы и вещества или пропитанные ими предметы.
- Не оставляйте варочную панель без присмотра во время ее работы.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- После каждого использования выключайте зоны нагрева.
- Не кладите на них столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.



Предупреждение

Существует опасность возгорания или взрыва и риск повреждения варочной панели.

– Помещение продуктов в горячее масло может вызвать брызги. При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов, когда готовите на жире или масле.

– Пары от сильно нагретого масла могут привести к возгоранию. Использованное масло может содержать остатки продуктов, из-за которых оно может воспламениться при более низких температурах, чем масло, которое используется первый раз.

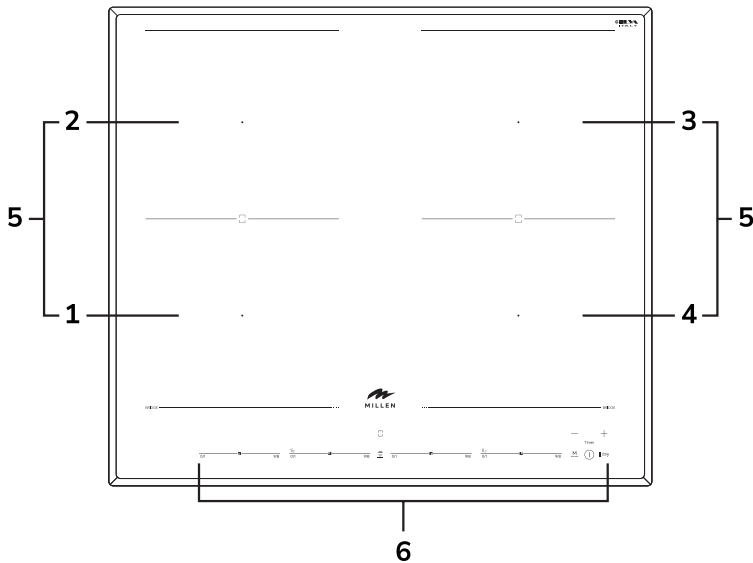
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на панель кухонной посуды или других предметов. Это может привести к повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой посудой.
- Не кладите на варочную панель алюминиевую фольгу.
- Стекланную/стеклокерамическую панель можно поцарапать, передвигая по ней посуду или используя посуду с неровным или поврежденным дном. Для перемещения обязательно поднимайте посуду.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

– Варочная панель может эксплуатироваться детьми **старше 8 лет** и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без достаточных знаний и опыта только при условии, что они находятся под присмотром ответственного за их безопасность или получили все необходимые инструкции для безопасного использования прибора и информацию о рисках, сопряженных с его использованием.

- Детям **младше 3 лет** запрещается находиться рядом с варочной панелью, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к варочной панели, когда она работает или остывает.
- Пользователям с имплантированным кардиостимулятором (или иным медицинским прибором) необходимо узнать у лечащего врача, соответствует ли их имплант требованиям директивы 90/385/ЕЭС от 20 июня 1990 г., стандартов DIN EN 45502-2-1, DIN EN 45502-2-2 и VDE-AR-E 2750-10, а также сообщить врачу о намерении использовать индукционную варочную панель. Обладателям имплантов разрешено пользоваться только неметаллическими кухонными принадлежностями (лопатками, шумовками и т. п.) и посудой с неметаллическими ручками. Выполнение всех этих условий обязательно для безопасной эксплуатации индукционной варочной панели.
- Не оставляйте на варочной панели или рядом с ней никакие предметы, подверженные магнитному притяжению (например, банковские карты или карты памяти), и электронные устройства (например, компьютеры или плееры), т. к. электромагнитное поле может повлиять на их работу.

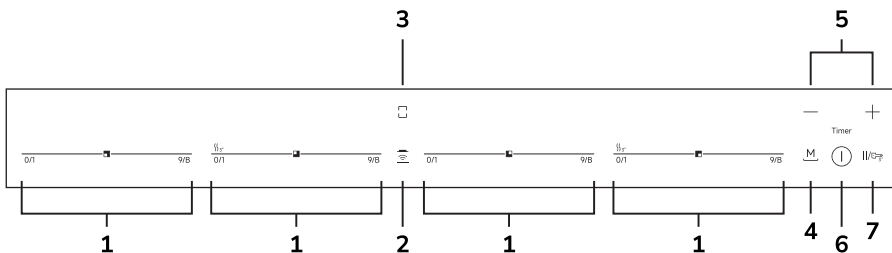
Обзор устройства



- 1. Зона нагрева: 200 мм, 2000 Вт, Boost 2700 Вт
- 2. Зона нагрева: 200 мм, 1600 Вт, Boost 1900 Вт
- 3. Зона нагрева: 200 мм, 2000 Вт, Boost 2300 Вт

- 4. Зона нагрева: 200 мм, 1600 Вт, Boost 1900 Вт
- 5. Зона нагрева Flex: 2800 Вт, Boost 3600 Вт
- 6. Панель управления

Панель управления



- 1. Изменение мощности/ функция Boost
- 2. Синхронизация с вытяжкой
- 3. Объединение зон нагрева

- 4. Сохранение настроек
- 5. Таймер
- 6. Включение/отключение
- 7. Блокировка/функция Stop&Go

Технические характеристики

Модель	MIN 627B I BL
Тип нагрева	Индукция (инвертор)
Цвет	Черный
Материал	Стеклокерамика
Управление	Сенсорное: слайдер
Таймер	99 мин
Синхронизация с вытяжкой	Да
Конфорки	4
Мощность	7300 Вт
Напряжение, частота сети	220–240 В, 50/60 Гц
Параметры сетевого кабеля	1 м, 5 жил × 1,5 мм ² ; без вилки
Годовое энергопотребление	29,8 кВт · ч
Функции безопасности	Защита от перегрева, автоотключение, индикатор остаточного тепла, блокировка управления
Размеры устройства	590 × 520 × 61 мм
Размеры упаковки	643 × 570 × 113 мм
Вес нетто/брутто	7,9 кг/8,9 кг

Комплектация

- Варочная поверхность
- Уплотнитель
- Крепеж
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон

Установка

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 16 мм**.

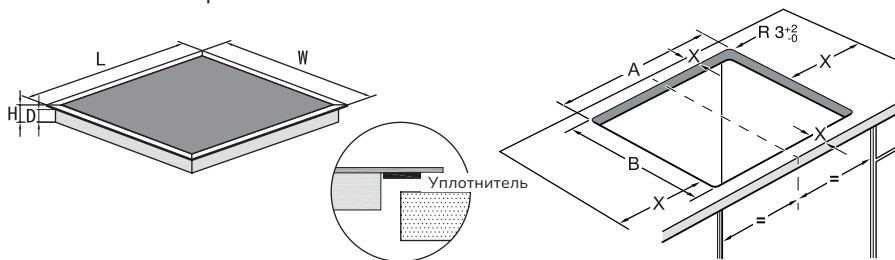
Выбирайте поверхность из термостойкого материала, которая выдерживает повышение температуры **до 85 °С**, чтобы предотвратить повреждение столешницы.



Внимание

Варочную панель нельзя устанавливать в ванной или душевой, монтировать к охлаждающему оборудованию, посудомоечным или сушильным машинам.

Далее приведена схема встраивания. Размеры в таблице и на схеме указаны в миллиметрах.



Для измерений **A** и **B** допустимо отклонение **+2 мм**, для **X** указан минимальный размер.

L	W	H	D	A	B	X
590	520	61	57	560 ⁺²	490 ⁺²	Мин. 50

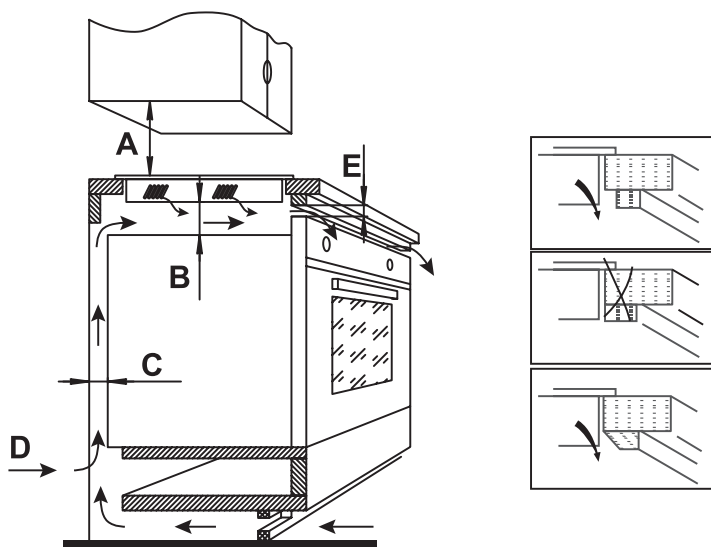
Столешница, изготовленная из материала, который содержит древесные волокна, может набухать при намокании. Нанесите на торцевую поверхность выреза для варочной панели специальный герметик, защищающий ее от пара или конденсата.



Предупреждение

Не используйте силиконовые герметики для герметизации варочной панели: если потребуется ремонт устройства, демонтаж будет затруднен.

Не допускайте, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной панели были заблокированы, и внимательно следите за состоянием устройства. Соблюдайте зазоры для вентиляции, указанные на рисунке и в таблице далее.



A, мм	B, мм	C, мм	D	E
Мин. 760	Мин. 20	Мин. 20	Забор воздуха	Отвод воздуха, 5 мм



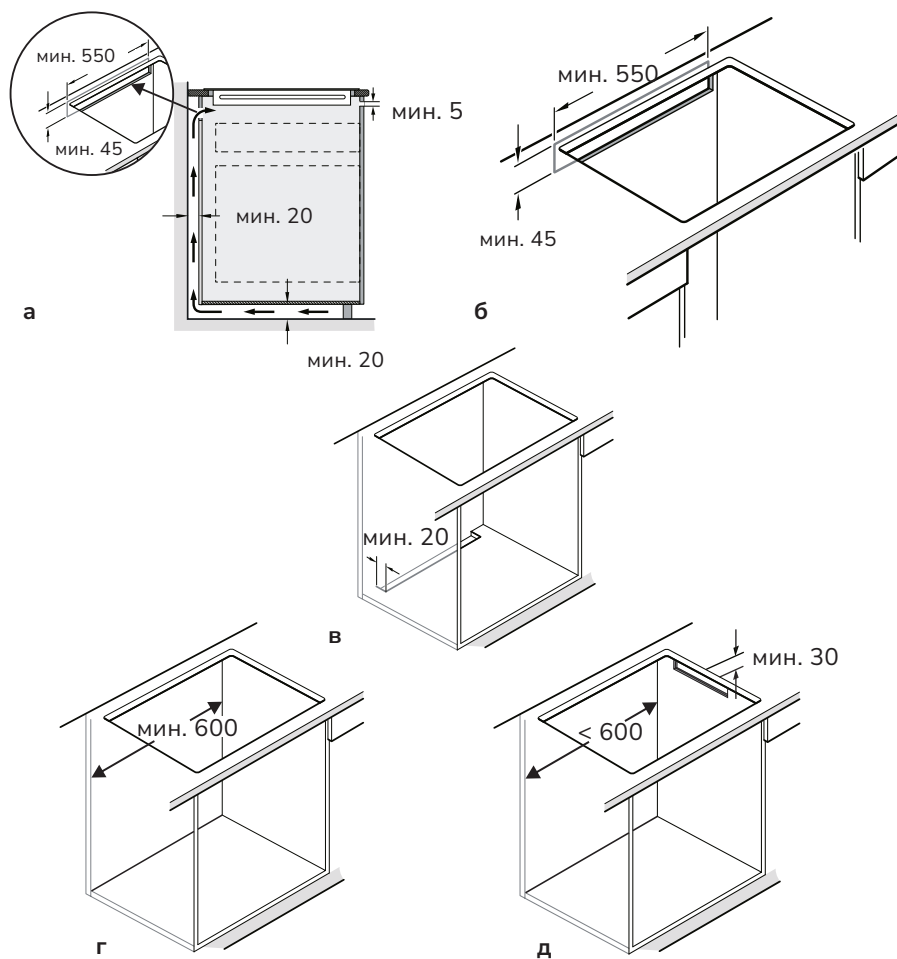
Внимание

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

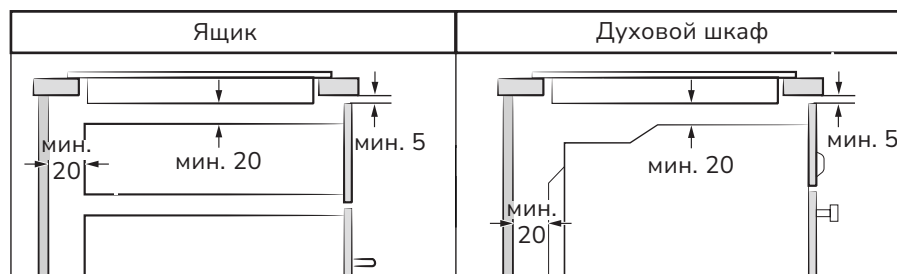
Вблизи варочной панели не должно быть огнеопасных и горючих материалов, таких как масло, ткань и т. д., которые могут воспламениться.

Установка варочной панели вблизи холодильников или морозильных камер не рекомендуется.

1. Соблюдайте минимальный зазор между задней частью шкафа и стеной (рис. а).
2. Убедитесь, что отверстие в верхней части задней части кухонного шкафа не заблокировано (рис. б).
3. Если зазор между задней стенкой кухонного шкафа менее 20 мм, сделайте отверстие на нижней стороне (рис. в).
4. Обеспечьте минимальный размер внутри кухонного блока (рис. г).
5. Если внутренняя часть кухонного модуля не шире 600 мм, сделайте надрезы на боковые панели (рис. д).
6. Не используйте герметик для нижней части варочной панели.



Для хорошей вентиляции необходим зазор между варочной панелью и духовым шкафом или ящиком под ней.



Перед установкой варочной панели аккуратно снимите с нее все упаковочные материалы и убедитесь, что:

- Стоешница ровная и установлена по уровню, никакие части мебели не препятствуют подводу воздуха.
- Стоешница сделана из термостойкого материала.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен иметь систему встроенного тангенциального охлаждения (кулером).
- Будут соблюдены все общепринятые требования и стандарты 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 панели от сети электропитания, иметь зазор между контактами, **равный 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.

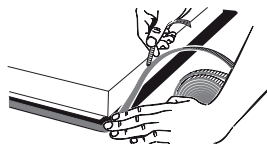
– Стены, находящиеся непосредственно рядом с варочной панелью, облицованы легко очищаемым, термостойким покрытием (например, керамической плиткой).

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.

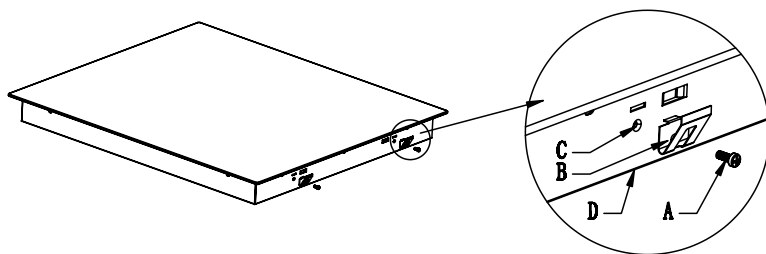
Уплотнитель

Чтобы предотвратить попадание воды в щели между кухонным модулем и варочной панелью, перед ее установкой закрепите уплотнительную ленту на краях устройства по всему периметру.



Перед размещением крепежных скоб

Поместите варочную панель 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 винтам и к устройству. Отрегулируйте положение скоб в соответствии с толщиной столешницы.



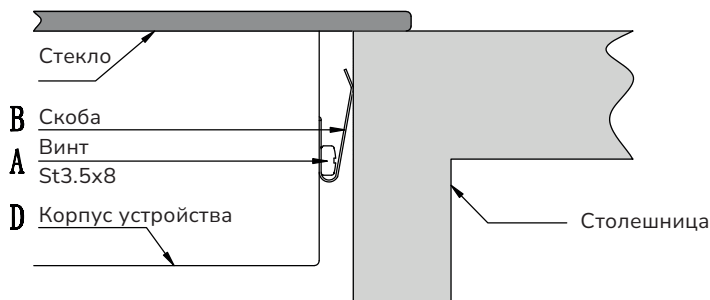
Предупреждение

Варочную панель необходимо подсоединить к выделенной линии, исключая возможность подключения других электроприборов.

Осторожно: частое ослабление и затягивание винтов в распределительной коробке ухудшает прочность затяжки!

Все кабели должны быть правильно проложены и прочно закреплены.

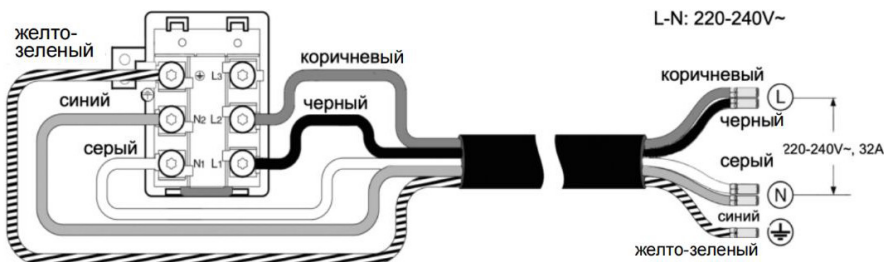
Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, которые могут произойти из-за неправильного подключения или ненадлежащего/отсутствующего заземления оборудования.



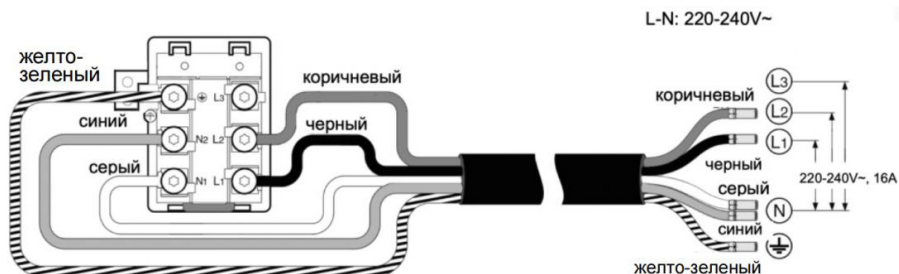
Подключение к электросети

Варочная панель должна подключаться только к сети электропитания с параметрами **220–240 В, 50/60 Гц**. Кабель не должен касаться поверхностей, температура которых может превышать **75 °С**. Обязательно следует подсоединять провод заземления.

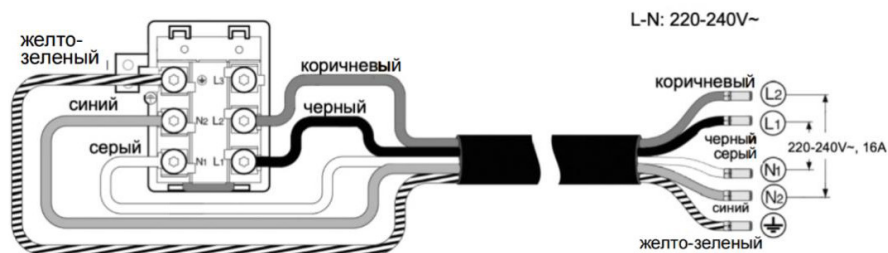
Подключение должен проводить квалифицированный специалист согласно электрической схеме и соответствующему стандарту. Параметры подключения указаны на рисунках.



или



или



Эксплуатация

Перед первым использованием очистите варочную панель (см. раздел **Чистка и уход**).

Выбор и правильное использование посуды

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

- стальную посуду с эмалированным покрытием;
- чугунную посуду;
- специальную посуду из нержавеющей стали для индукционных конфорок.

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

Индукционные варочные панели обладают встроенными датчиками 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 на индукционных панелях. Ищите символ индукции, размещенный на упаковке или на дне посуды.



Пригодность посуды можно проверить и с помощью магнита.

Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притягивается, то данная посуда подходит для индукционной варочной панели.

Если магнита нет:

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

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

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

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- керамика,
- медь,
- алюминий.

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

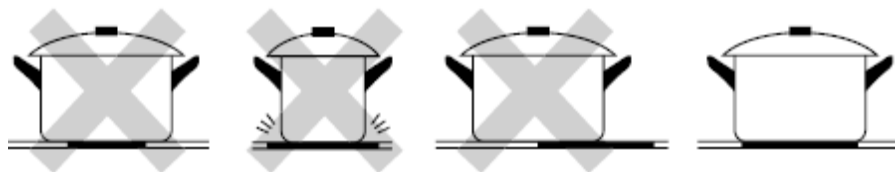
Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. Дно посуды может расплавиться и повредить стеклокерамическую поверхность.

Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте посуду. Если после остывания варочная панель не работает, обратитесь в сервисный центр.

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

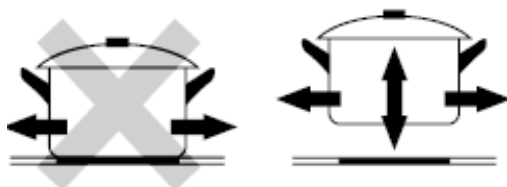


Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет те же размеры, что и зона нагрева. Всегда ставьте посуду в центр зоны нагрева.



Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их.

Не перемещайте посуду непосредственно по варочной панели: это может привести к появлению царапин на стекле.



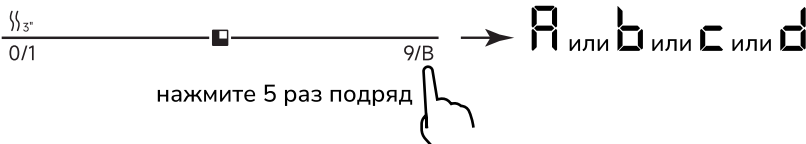
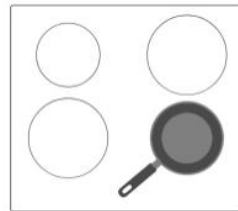
Вес и размер посуды

Не рекомендуется использование посуды общим весом **более 5 кг** (вместе с продуктами) даже на самой большой зоне нагрева. Минимальный размер посуды — **Ø 120 мм** для одной зоны либо **160 × 270 мм** или **Ø 240 мм** для Flex-зоны.

Проверка совместимости посуды

Качественная посуда, подходящая для индукционной плиты, обеспечит большую мощность и более высокую энергоэффективность. Функция проверки посуды поможет вам определить, насколько она подходит для индукционной конфорки.

1. Убедитесь, что варочная панель выключена.
2. Разместите посуду на соответствующей зоне (функция доступна только для правой передней зоны).
3. Коснитесь сенсора выбора зоны **5 раз**, чтобы активировать функцию проверки посуды. Она будет работать **10 секунд**. Индикатор таймера начнет обратный отсчет, чтобы напомнить об оставшемся времени.



Совместимость подразделяется на три уровня (отображаются на индикаторе мощности):

- A** — отличная,
- b** — хорошая,
- c** — приемлемая.

Если индикатор показывает **d** — посуда не подходит для индукционной конфорки.

Автоматическое отключение

– Эта защитная функция срабатывает, если Вы забываете выключить зону нагрева. Далее приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева.

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Макс. время работы (в часах)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

– Если на включенной варочной панели находятся какие-либо предметы, кроме подходящей для индукционных конфорок посуды, нагрев автоматически отключится через **1 минуту**.

– После того как с конфорки убирают посуду, нагрев автоматически отключится через **2 минуты**.



Внимание

Автоотключение может помочь избежать опасных ситуаций, однако не является постоянной альтернативой отключению панели вручную.

Защита от перегрева

В варочную панель встроен датчик, который анализирует температуру внутри нее. Если температура превысит заданную отметку, варочная панель автоматически выключается. Как только температура опустится до безопасного уровня, устройством снова можно будет пользоваться (панель управления будет реагировать на прикосновения).

Защита от выкипания

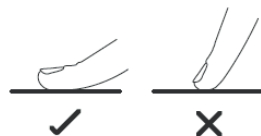
Если жидкость остается на панели управления более **10 секунд**, раздастся звуковой сигнал, затем варочная панель автоматически выключится.

Управление

– Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.

– При каждом прикосновении будет раздаваться звуковой сигнал.

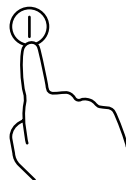
– Убедитесь в том, что панель управления чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление варочной панелью.



Начало приготовления

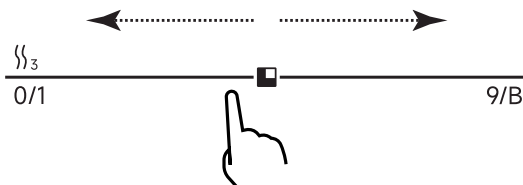
1. Коснитесь сенсора ВКЛ/ВЫКЛ.

После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех индикаторах появится символ «-» или «--», указывая на то, что индукционная варочная поверхность в режиме ожидания.



2. Установите пригодную посуду на выбранную зону нагрева. Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

3. Коснитесь слайдера зоны нагрева (под числом появится символ $_$) и установите мощность.



4. Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления: выберите зону нагрева и измените мощность.

5. Рядом с индикатором зоны нагрева будут отображаться числа от 0 до 9.

Если на дисплее отображается мигающий символ $_$, это может означать следующее:

- Вы не поставили посуду на выбранную зону нагрева.
- Посуда, которую Вы используете, не подходит для индукционной поверхности.
- 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.

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

Окончание приготовления

1. Коснитесь слайдера зоны нагрева, которую хотите выключить, затем — отметки 0/1 на нем дважды.



2. Для выключения варочной панели используйте сенсор ВКЛ/ВЫКЛ.



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.



Функция Boost

Эта функция мгновенно увеличивает максимальную мощность выбранной зоны нагрева на **5 минут**. После этого приготовление продолжится на уровне мощности **9**.

1. Коснитесь слайдера нужной зоны, индикатор уровня мощности будет мигать.

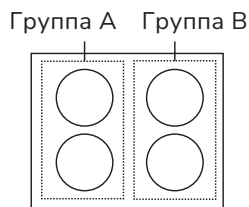
2. Коснитесь сенсора **9/B** на слайдере **дважды**. Будет мигать символ **P**.



3. Если нужно отключить функцию, коснитесь сенсора **9/B** — уровень мощность выбранной зоны нагрева вернется к **9**.

Особенности использования функции Boost

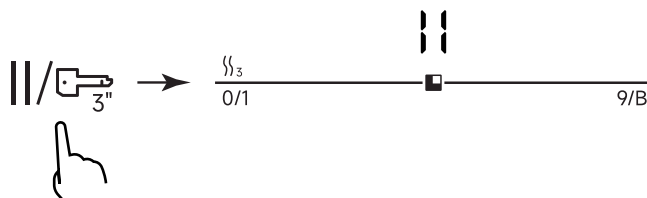
Зоны разделены на две группы. В группе А перед использованием **Boost** в одной зоне убедитесь, что другая зона работает на уровне мощности **5 или ниже**. Иначе **P** и **9** будут попеременно мигать возле выбранной зоны нагрева, но уровень нагрева вернется к значению **9**.



Функция паузы Stop&Go

Позволяет одним касанием приостановить и продолжить работу с сохранением температурных режимов и таймера. Все сенсоры, кроме **ВКЛ/ВЫКЛ**, блокировки и паузы, будут заблокированы.

Коснитесь сенсора функции **Stop&Go**, поверхность приостановит нагрев на всех работающих зонах, на дисплее высветится индикатор **II**. Чтобы возобновить нагрев, прикоснитесь к сенсору еще раз.



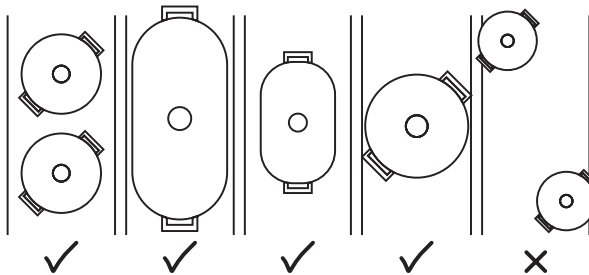
Объединенная зона приготовления (Flex zone)

Вы можете использовать зоны нагрева независимо друг от друга или объединять в зависимости от потребностей приготовления пищи в любое время.

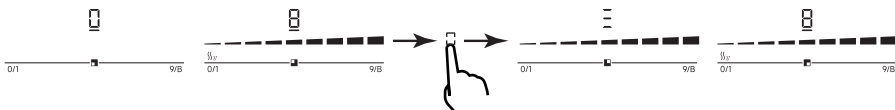
Flex-зона состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно. При работе в одной зоне посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах гибкой зоны, сохраняя тот же уровень мощности, что и зона, где изначально была размещена посуда, а та часть, которая не закрыта посудой, не нагревается.

ВАЖНО! Обязательно ставьте посуду по центру зоны.

Примеры расположения посуды



Прикоснитесь к слайдеру одной из зон нагрева, которые нужно объединить, затем — к сенсору . Индикатор одной зоны покажет уровень мощности, а другой — .



Для отключения коснитесь тех же двух сенсоров.

Блокировка панели управления

Чтобы включить или снять блокировку, коснитесь сенсора  на **3 секунды**. Когда блокировка активна, индикатор таймера показывает **LO**.



Внимание

В заблокированном состоянии активным остается только сенсор включения/выключения, который дает Вам возможность экстренно выключить варочную панель. При повторном включении для использования панели нужно сначала снять блокировку.

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя способами:

- в функции напоминания, когда по истечении заданного времени таймера прозвучит звуковой сигнал, но не будет отключена зона нагрева;
 - для отключения одной зоны нагрева по истечении заданного времени.
- Максимальное время установки таймера составляет **99 минут**.

Использование таймера в функции напоминания

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.
2. Установите время таймера касаниями сенсоров +/-.
3. Когда время установлено, начнется обратный отсчет. На индикаторе показано время до звукового сигнала. Значение мигает в течение **5 секунд**.
4. По истечении времени таймера сигнал прозвучит в течение **30 секунд**, после на индикаторе будет показано «--».
5. Чтобы отменить таймер, сбросьте время длительным касанием сенсора -.



Настройка таймера для зоны нагрева

1. Коснитесь слайдера нужной зоны нагрева.
2. Настройте время касаниями сенсоров +/-.



3. Чтобы отменить таймер, коснитесь слайдера нужной зоны, затем сбросьте время длительным касанием сенсора -.
4. Когда время установлено, начнется обратный отсчет. На индикаторе показано время до отключения зоны нагрева. Значение мигает в течение **5 секунд**.



Примечание

Символ ► рядом с индикатором степени нагрева означает, что данная зона выбрана.



5. Когда время, показанное на дисплее таймера, заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, будет показан индикатор Н на отключенной зоне. Другие зоны продолжат работать, если они были включены ранее.



Примечание

Если вы хотите изменить время таймера, отмените его и выполните действия с шага 1.

Настройка таймера для отключения нескольких нагрева

Для настройки таймера для нескольких зон нагрева повторите пункты, описанные выше, для каждой из выбранных зон. Прикоснитесь к индикатору зоны нагрева — на таймере будет показано время, установленное для нее.

Если функция таймера на отключение настроена для нескольких зон нагрева, на дисплее таймера будет высвечиваться наименьшее время (например, если для **зоны № 1** заданное время составляет **8 минут**, а для **зоны № 2** — **2 минуты**, то на дисплее таймера будет показано **2**).



Примечание

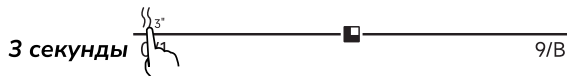
Символ ► рядом с индикатором степени нагрева будет мигать у зоны с меньшим временем до отключения

Степень нагрева каждой зоны	Настройка таймера при установке	Дисплей (меньшее время таймера)
	Зона № 1 — 8 минут Зона № 2 — 2 минуты	— 02 + Timer

Когда время, показанное на дисплее таймера, заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически.

Функция подогрева

1. Выберите зону нагрева касанием ее сенсора.
2. Затем коснитесь символа **0/1** на шкале **3 секунды** — индикатор зоны покажет **A**.



3. Чтобы отменить подогрев, выберите другую мощность для зоны нагрева или отключите его.

Сохранение настроек

Эта функция настраивается в процессе приготовления и доступна для одной зоны нагрева: задняя правая зона

Записать можно до **10 настроек** мощности и время до **99 минут**.

1. Убедитесь, что зона нагрева отключена, и коснитесь сенсора **M** на **3 секунды**. Рядом с мощностью загорится индикатор **M**.
2. Установите нужные параметры и приготовьте блюдо.
3. Когда приготовление завершится, настройки сохранятся автоматически.
4. Чтобы приготовить блюдо по записанным в память устройства параметрам, выберите зону нагрева и коснитесь сенсора **M**. Приготовление с заданными настройками запустится автоматически. Если заново запустить сохранение, предыдущие параметры удалятся.

Управление вытяжкой с варочной панели

Доступно для вытяжки **MBKHG 602 INVERTER BL**.

Эта функция позволяет автоматически менять настройки совместимой вытяжки в зависимости от параметров приготовления на варочной панели или отключать вытяжку через **1 минуту** после отключения нагрева.



Внимание

Чтобы вытяжка отключилась, должны быть отключены конфорки, но не сама варочная панель.

1. Убедитесь, что вытяжка отключена, и коснитесь сенсора  на ней на несколько секунд, пока он не замигает.
2. Убедитесь, что варочная панель включена, и коснитесь сенсора  на несколько секунд, пока не замигает индикатор .
3. Когда соединение между устройствами будет установлено, прозвучит сигнал, а  на вытяжке погаснет.

4. Если нужно отменить подключение, убедитесь что вытяжка отключена, снова коснитесь сенсора  на несколько секунд. Когда он замигает и раздастся звуковой сигнал, синхронизация устройств отключится.

Рекомендации по приготовлению

Перед использованием очистите варочную панель (см. раздел **Чистка и уход**) и ознакомьтесь с разделом **Управление** для правильной эксплуатации устройства.

Настройка степени нагрева

– Далее приведена таблица с рекомендуемыми настройками. Точные будут зависеть от нескольких факторов, в том числе от Вашей посуды и размера порции. Поэкспериментируйте с варочной панелью для определения подходящих Вам параметров.

Степень нагрева	Назначение
1–2	Деликатный подогрев небольшого количества пищи Плавление шоколада, масла и продуктов легкого возгорания Нежное томление, медленный нагрев
3–4	Повторный нагрев, быстрое томление, приготовление риса
5–6	Приготовление блинов
7–8	Тушение, приготовление макаронных изделий
9	Быстрая жарка, 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 они воспламеняются, что создает серьезный риск возникновения пожара.

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

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

– Когда блюдо начинает кипеть, уменьшайте степень нагрева.

– 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 отлично подходит для супов и рагу, соусов на основе яиц и муки, которые должны готовиться ниже температуры кипения.

Иногда, например при приготовлении риса путем впитывания жидкости, может потребоваться более сильный нагрев, чтобы приготовить блюдо за рекомендованное время надлежащим образом.

Подрумяненный 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 лучше прожарился.

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 панели 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 2 ст. л. масла.

4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и не дайте охладиться.

5. Быстро обжарьте овощи. Когда они разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.

6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить равномерный нагрев.

7. Как только блюдо готово, сразу же подавайте его.

Чистка и уход



Предупреждение

Несоблюдение рекомендаций из этого раздела может привести к повреждению варочной панели.

- Не используйте для чистки варочной панели струи пара.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления.
- Следите, чтобы материалы или вещества, которые могут расплавиться (например, пластмасса или алюминиевая фольга), во время приготовления не попадали 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 панели. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Используйте только специальные средства и скребки, предназначенные для ухода за стеклокерамикой.

Загрязнение	Способ очистки	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна от перелившихся несладких блюд и другой пищи)	1. Отключите подачу электричества на варочную панель 2. Нанесите средство для очистки, когда стекло еще теплое, но не горячее 3. Проведите очистку и вытрите досуха мягкой тканью или бумажным полотенцем 4. Включите подачу электричества	При отключении подачи электричества на варочную панель индикатор остаточного тепла «Н» погаснет, но панель еще может быть горячей. Будьте осторожны и внимательны! Металлические и некоторые нейлоновые щетки, агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток. Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной панели: это может привести к образованию пятен

Загрязнение	Способ очистки	Важная информация
Перекипевшие блюда, растаявшая пища, пятна от горячих сладких блюд на стекле	1. Выключите варочную панель. Удалите загрязнение как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамических варочных панелей. Будьте осторожны с горячими зонами нагрева! 2. Отключите варочную панель от сети Держа скребок под углом примерно 30°, сдвиньте загрязнение на холодную часть варочной панели 3. Удалите остатки загрязнения при помощи тряпочки или бумажного полотенца 4. Выполните действия 2–4, описанные в п. «Повседневные загрязнения на стекле»	Как можно быстрее устраняйте пятна от сладких блюд. Если они остынут, их будет очень трудно вывести. В некоторых случаях эти пятна могут повредить стекло. Будьте осторожны, чтобы не порезаться: при снятии защитной крышки скребка открывается доступ к острому лезвию. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с защитной крышкой в недоступном для детей месте
Разлив блюд на сенсорную панель управления (должна сработать функция отключения при выкипании)	1. Отключите подачу электричества 2. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления 3. Протрите панель управления чистой влажной тряпкой или губкой 4. Вытрите панель управления досуха бумажной салфеткой 5. Подключите подачу электричества	Пока жидкость присутствует на панели управления, устройство может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением убедитесь, что панель управления сухая и чистая

Устранение неисправностей

Просмотр этого раздела, посвященного советам по устранению неисправностей, поможет самостоятельно устранить некоторые неполадки. Если сделать это не получается, следует обратиться за помощью к специалисту или в сервисный центр.

Проблема	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 это не помогло — обратитесь в сервисный центр или к техническому специалисту с аналогичной квалификацией
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения	Функция блокировки активна	Отключите блокировку длительным прикосновением к соответствующему сенсору
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом	На сенсорах панели управления есть тонкий слой жидкости	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая
	Вы прикасаетесь к сенсору кончиками, а не подушечками пальцев	Касайтесь сенсоров подушечками пальцев
На стекле появляются царапины	Используемая посуда имеет грубые или шероховатые края (дно)	Пользуйтесь посудой с ровным дном (см. раздел Эксплуатация)
	Неподходящие приспособления или средства для очистки	См. раздел Чистка и уход
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления	Конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс)	Это нормальное явление, не указывающее на наличие неисправности

Коды ошибок

Для некоторых неисправностей существуют коды, которые отображаются на индикаторах степени нагрева.

Код	Причина	Действия пользователя
E1	Слишком высокое напряжение в сети	Проверьте соединение кабеля с сетевым разъемом. Если оно не повреждено и контакт плотный, подождите, пока напряжение вернется к нормальному значению
E2	Слишком низкое напряжение в сети	
E3	Перегрев/короткое замыкание датчика NTC	Выключите варочную панель и дайте ей остыть, затем включите снова. Если ошибка остается, нужно отсоединить панель от сети на 30 секунд . Если это не помогло, свяжитесь с сервисным центром
E4	Обрыв цепи датчика NTC	Нужно отсоединить панель от сети на 30 секунд . Если это не помогло, свяжитесь с сервисным центром
E5	Перегрев БТИЗ	Выключите варочную панель, дайте ей остыть и снова включите. Если ошибка остается, свяжитесь с сервисным центром
E6	Обрыв цепи БТИЗ	Свяжитесь с сервисным центром
E7	Проблема с соединением проводов внутри панели	

Сервис и гарантия

Срок службы — **10 лет**.

Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для изделия будут доступны.

Гарантия — **3 года**.

Подробные условия гарантийного обслуживания Вы найдете в гарантийном талоне внутри упаковки.

Сохраняйте гарантийный талон. На элементы и аксессуары, приобретаемые дополнительно, а также материалы, которые необходимо заменить с течением времени и в зависимости от интенсивности использования, гарантия не действует. Она не распространяется на повреждения, неисправности и другие проблемы, возникшие по следующим причинам:

- 1) ненадлежащая и/или коммерческая установка и/или эксплуатация техники;
- 2) неосторожность при перемещении после доставки заказчику (например, разбитое стекло);
- 3) чрезмерно низкое или высокое напряжение, неправильное подключение;
- 4) пожар и/или молния;
- 5) вмешательство в конструкцию и ремонт устройства кем-либо, кроме уполномоченного лица;
- 6) использование в конструкции прибора любых деталей, кроме поставляемых производителем;
- 7) несоблюдение мер предосторожности в отношении изделий из нержавеющей стали.

Продавец, дилер, агентство или представитель, у которого потребитель приобретает изделие, несет ответственность за выдачу и доставку гарантийного талона потребителю. Фальсификация гарантийного талона и/или удаление оригинального серийного номера с продукции делают гарантию недействительной.

Если требуются ремонт, техническое обслуживание или запасные детали, обращайтесь в авторизованные сервисные центры. Адрес и телефон ближайшей мастерской сервисной службы можно найти на сайте **www.millen.shop** или в гарантийном талоне.

При вызове специалистов из сервисной службы сообщите им номер модели и заводской номер Вашего устройства. Чтобы запросить деталь при обращении в центр или к дилеру, укажите версию изделия из таблицы на корпусе.

Правила утилизации



Утилизируйте технику и ее упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Пожалуйста, не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. При необходимости сдайте его для утилизации в специализированную организацию в соответствии с правилами, утвержденными органами власти.

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

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

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать устройство дилеру в момент приобретения нового аналогичного 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 устройства размером менее 25 см, подлежащие утилизации.

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

MILLEN активно участвует в сохранении окружающей среды:

- осуществлен переход к использованию материалов, уменьшающих воздействие на окружающую среду в процессе производства и эксплуатации;
- в производстве применяются более экологически чистые хладагенты;
- сокращено потребление энергии и воды, как на производстве, так и путем внедрения экономичных решений в модели техники;
- используются перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и упаковки.

Техника MILLEN соответствует стандартам устойчивого развития и оценкам экологических характеристик.

Путаетесь в терминах, связанных с переработкой? Словарик всего из пяти пунктов поможет разобраться.



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



2. Сортировка — разделение уже отобранных элементов, деталей, частей корпусов 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.



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 мастеров.



Квалифицированные мастера ремонта

крупной встраиваемой бытовой техники.



elexir.pro