



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
МЕН 301 BL | МЕН 302 BL



HI-LIGHT



СЕНСОРНЫЙ
ТИП УПРАВЛЕНИЯ



ФУНКЦИЯ
БЛОКИРОВКИ



ПРОГРАММИРУЕМЫЙ
ТАЙМЕР

| | |
|---|----|
| Введение | 4 |
| Информация по технике безопасности..... | 6 |
| Обзор электрической варочной панели..... | 11 |
| Технические характеристики..... | 13 |
| Эксплуатация варочной панели | 14 |
| Использование сенсорного управления | 15 |
| Монтаж варочной панели | 20 |
| Установка варочной панели..... | 22 |
| Подключение варочной панели к электрической сети..... | 24 |
| Рекомендации по приготовлению | 24 |
| Очистка и уход | 26 |
| Советы по устранению неисправностей..... | 28 |
| Информация о гарантии..... | 29 |
| Обслуживание и запасные детали | 31 |
| Правила утилизации..... | 32 |

Уважаемый покупатель!

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

Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением Hi-light и выбору вариантов мощности нагрева, стеклокерамическая варочная панель окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд. Это оптимальный выбор для современной семьи.

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 **8800-77-55-44-7**.



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 на технической наклейке. В случае выявления несоответствия, необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электро-монтажные 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, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
- За последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

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 разобрать 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.
- **Опасность получения порезов!**
- Будьте осторожны, т.к. панель 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

- 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.

- 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

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком. Существует риск пожара и поражения электрическим током.
- 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 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.



Предупреждение

Существует опасность возгорания или взрыва. Существует риск повреждения варочной поверхности.

- 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

- 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 электрической варочной панели

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

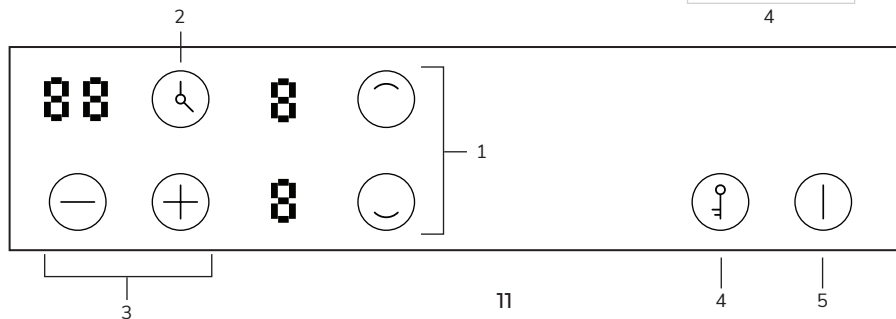
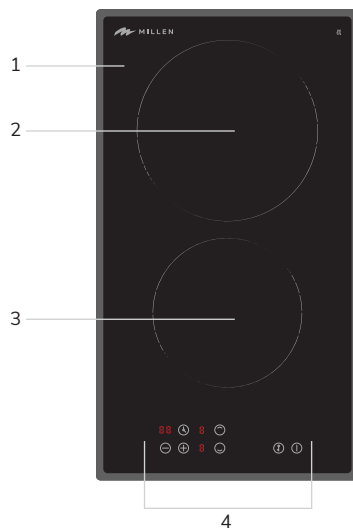
Изображения приведены для справки, разные модели могут отличаться.

Описание модели МЕН 301 ВL:

1. Стеклокерамическая основа
2. Зона нагрева, макс. 1800 Вт
3. Зона нагрева, макс. 1200 Вт
4. Панель управления

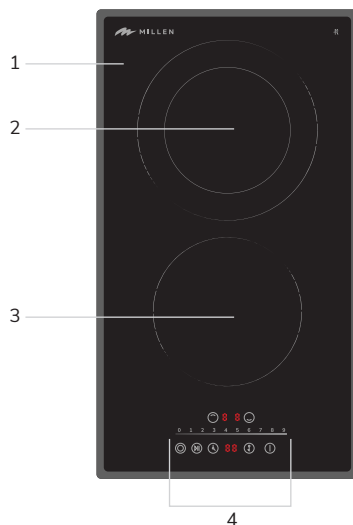
Панель управления

1. Сенсор выбора зон нагрева
2. Таймер
3. Сенсор выбора режима мощности нагрева/управления таймером
4. Сенсор блокировки
5. Сенсор включения/выключения



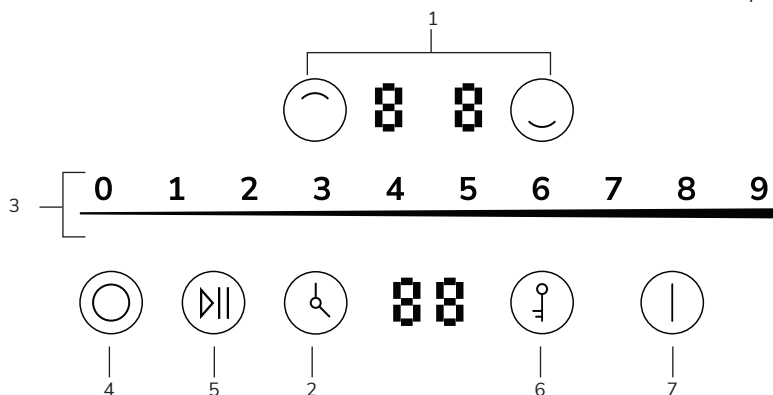
Описание модели МЕН 302 BL:

1. Стеклокерамическая основа
2. Зона нагрева 138 мм / 1000 Вт, макс. 200 мм / 2000 Вт
3. Зона нагрева 165 мм, макс. 1200 Вт
4. Панель управления



Панель управления:

1. Сенсор выбора зон нагрева
2. Таймер
3. Слайдер: сенсор выбора режима мощности нагрева/управления таймером
4. Сенсор увеличения зоны нагрева
5. Сенсор функция Stop&Go
6. Сенсор блокировки
7. Сенсор включения/выключения



Комплектность моделей:

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

Технические характеристики

| Модель | МЕН 301 BL | МЕН 302 BL |
|-------------------------------|--|--|
| Тип | Электрическая варочная панель | Электрическая варочная панель |
| Нагревательный элемент | Hi Light | Hi Light |
| Цвет | Черный | Черный |
| Управление | Сенсорное, Таймер | Сенсорное: слайдер, Таймер |
| Количество конфорок | 2 конфорки | 2 конфорки |
| Таймер конфорок | Есть | Есть |
| Функция Stop&Go | - | Есть |
| Материал | Пластина из микрокристаллического стекла | Пластина из микрокристаллического стекла |
| Мощность | 3000 Вт | 3200 Вт |
| Одноконтурная конфорка | 1200 Вт (Ø 165 мм) 1800 Вт (Ø 200 мм.) | 1200 Вт (Ø 165 мм) |
| Двухконтурная конфорка | - | 1000/2000 Вт (Ø 138/200 мм) |
| Функции безопасности | Защита от перегрева, Индикатор остаточного тепла, Кнопка блокировки панели, Отключение при выкипании | Защита от перегрева, Индикатор остаточного тепла, Кнопка блокировки панели, Отключение при выкипании |
| Ширина | 300 мм | 300 мм |
| Длина силового кабеля | 100 см | 100 см |
| Страна-производитель | КНР | КНР |
| Размер устройства (ВхШхГ) | 290x520x44 мм | 290x520x44 мм |
| Размер для встраивания (ВхШ) | 270x490 мм | 270x490 мм |
| Размер упаковки | 370x585x120 мм | 370x585x120 мм |
| Вес в упаковке / без упаковки | 4,92 кг / 4,11 кг | 4,92 кг / 4,11 кг |

Эксплуатация варочной панели

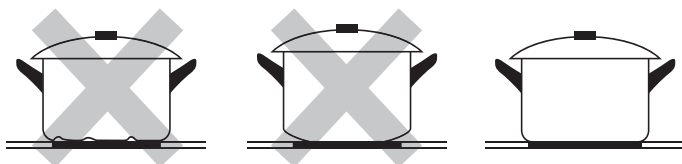
Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, выбору вариантов мощности нагрева и встроенному микропроцессору, стеклокерамическая варочная поверхность окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд. Это оптимальный выбор для современной семьи.

Данная варочная панель создана с учетом интересов покупателей и способна удовлетворить самый изысканный вкус. Она надежна и удобна в работе и позволяет вам с комфортом наслаждаться жизнью.

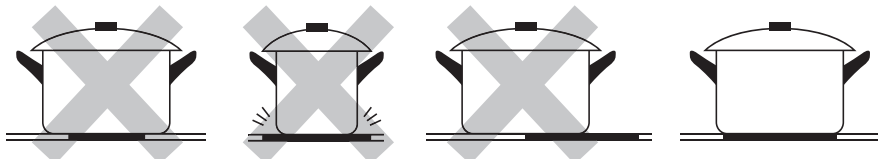
Перед первым использованием: Очистите варочную панель (см. раздел «Очистка и уход»).

Правильное использование посуды

- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутый дном.



Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу 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 поверхности, это может привести к появлению царапин на стекле.



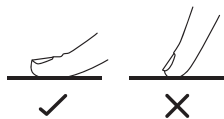
Для варочных панелей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной **300 мм**, максимальный вес, распределенный на две зоны нагрева, не должен превышать **12 кг**. Не рекомендуется использование посуды весом более **5 кг** (общего веса с продуктами), даже на самой большой зоне нагрева.

Использование сенсорного управления

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

Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.

Каждый раз при прикосновении будет издаваться звуковой сигнал.



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

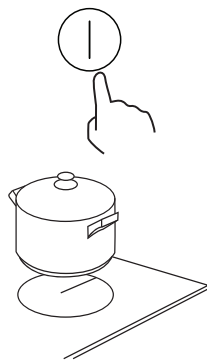
Начало приготовления

1. Коснитесь сенсора «ВКЛ/ВЫКЛ».

После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех индикаторах появится символ «+» или «-».

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

3. Коснитесь индикатора выбора зоны нагрева – индикатор возле нее будет мигать «0».



4. Для модели **МЕН 301 BL** выберите степень нагрева, касаясь «+» или «-».

Для модели **МЕН 302 BL** Выберите степень нагрева с помощью ползункового датчика. Чтобы настроить степень нагрева, прикоснитесь к сенсору настройки слева направо, выбрав необходимую степень нагрева.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

5. Если Вы не настроите степень нагрева в течение **1 минуты**, варочная поверхность автоматически выключится. Затем Вам придется вернуться к **пункту 1**. Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления: выберите зону нагрева и измените мощность касанием сенсоров «+», «-» или слайдера соответственно.

Увеличение/уменьшение зоны нагрева

Модель **МЕН 302 BL** обладает двухконтурной конфоркой. Активируйте больший круг при использовании габаритных емкостей. Для готовки в небольшой посуде включайте только внутренний контур.

Для увеличения зоны нагрева:

- Прикоснитесь к индикатору этой зоны нагрева.

- Коснитесь сенсора .

Если вы хотите отключить зону двойного нагрева коснитесь сенсора .

Вы можете включить/отключить дополнительную зону в любой момент работы варочной панели.

Окончание приготовления

1. Прикоснитесь индикатору той зоны нагрева, которую Вы хотите выключить.



2. Для модели **МЕН 301 BL** выключите зону нагрева касанием символа «-» несколько раз, пока на дисплее не появится «0». При длительном прикосновении к сенсору «-» степень нагрева также уменьшится до «0».

Для модели **МЕН 302 BL** прикоснитесь к сенсору «0» на слайдере.

3. Коснитесь сенсора «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы 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 поверхность включена.
2. Прикоснитесь на несколько секунд к сенсору блокировки .
3. С индикатора таймера исчезнут символы «Lo».
4. Теперь Вы можете начать пользоваться варочной панелью.





Внимание

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

Функция паузы «Stop&Go» для модели МЕН 302 BL

Позволяет одним касанием приостановить и продолжить работу с сохранением температурных режимов и таймера.

Эту функцию можно использовать при включенной варочной панели. Коснитесь сенсора функции «**Stop&Go**» , панель приостановит нагрев на всех работающих зонах, на дисплее высветится индикатор «||». Если Вы хотите возобновить нагрев, прикоснитесь к сенсору  еще раз.

Функция **Stop&Go** рассчитана на паузу в работе варочной панели в течение **10 минут**. Если варочная панель не активирована в течение этого времени – она будет автоматически отключена.

Защита от перегрева

В варочную панель встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри нее. В случае повышения температуры выше заданной отметки, варочная панель автоматически выключается. Как только поверхность варочной панели достигнет рабочей температуры, она будет готова к работе (панель управления будет реагировать на прикосновения).

Предупреждение о наличии остаточного тепла

По прошествии некоторого времени работы в панели будет сохраняться остаточное тепло. Индикатор «Н» 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. 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 |

Использование таймера

Вы можете установить независимый таймер для отключения каждой зоны 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 будет установлен таймер (коснитесь соответствующего индикатора).

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

3. Задайте время касанием сенсоров управления таймером («+», «-» или слайдером на модели МЕН 302 BL).

Совет для модели МЕН 301 BL: одно касание «-» или «+» изменит время таймера на **1 минуту**. Длительное касание «-» или «+» измени время таймера на **10 минут**. Если установленное время превышает **99 минут**, таймер автоматически вернется к значению **0 минут**.

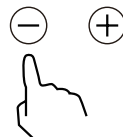
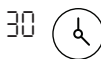
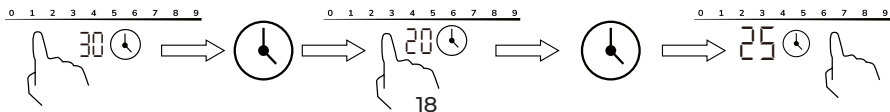
Для модели МЕН 302 BL

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

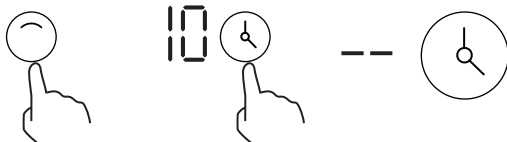
Когда Вы коснулись сенсора «Таймер» первый раз на дисплее будет мигать левый символ (соответствует десяткам числа). Установите значение, касаясь ползунка слева направо (**10, 20, 30...90**) или справа налево (**90, 80, 70...00**).

Для установки «Единиц» числа – снова коснитесь сенсора «Таймер». Будет мигать правый символ. Установите значение, касаясь ползунка слева направо (**1, 2, 3...9**) или справа налево (**9, 8, 7...0**).

Например, Вы хотите установить таймер на 25 минут. Прикоснитесь к сенсору «таймер», на дисплее появится «30». Будет мигать «3». Коснитесь индикатора «2» на ползунке – на дисплее появилась цифра «20». Прикоснитесь к сенсору «таймер», «0» будет мигать. Коснитесь сенсора «5» на ползунке – на дисплее «25».



Коснитесь элементов выбора зоны нагрева, затем коснитесь сенсора «Таймер», произойдет его отмена, а дисплей таймера отобразит символ «- -».



4. 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 данная зона выбрана.

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

Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

1. 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 неё.

2. 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 – **3 минуты**, то на дисплее таймера будет показано «3»).



Примечание

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

| Степень нагрева каждой зоны | Настройки таймера при установке (не видны постоянно) | Дисплей (меньшее время таймера) |
|-----------------------------|--|---------------------------------|
| | Зона №2 – 3 минуты Зона №1 – 8 минут | |

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



Примечание

Если Вы желаете изменить время после установки таймера, коснитесь элемента выбора зоны нагрева, затем нажмите кнопку «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.

Монтаж варочной панели в кухонный шкаф или столешницу

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

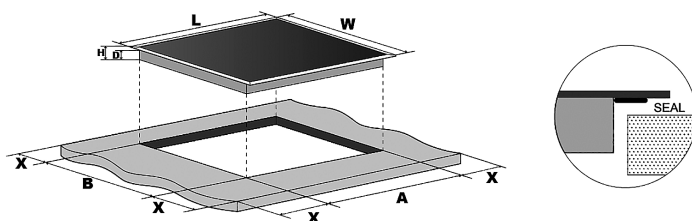
Отверстие для варочной панели должно находиться минимум в **5 см** от края столешницы.

Толщина рабочей поверхности должна быть не менее **20 мм**. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, которая должна выдерживать повышение температуры до **85°C**, чтобы предотвратить повреждение покрытия столешницы.



Внимание

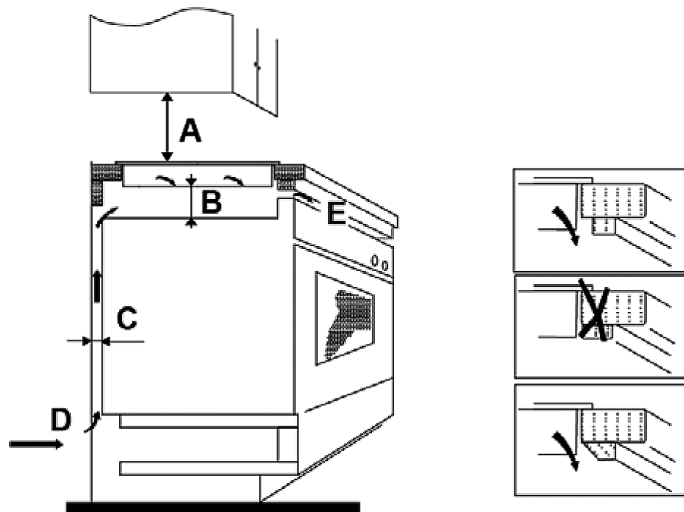
Изделие нельзя устанавливать в ванной или душевой.
Варочную панель нельзя монтировать к охлаждающему оборудованию, посудомоечным машинам и барабанным сушилкам.



| Модель | L, мм | W, мм | H, мм | D, мм | A, мм | B, мм | X, мм |
|------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| MEH 301 BL | 290 | 520 | 44 | 39 | 270 | 490 | мин 50 |
| MEH 302 BL | | | | | | | |

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

При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной поверхности не были заблокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием варочной поверхности. (см. рисунок далее).



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



Предупреждение

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



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:

- Столешница идеально ровная и установлена по уровню, и никакие части мебели не препятствуют подводу воздуха.

- Столешница 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.

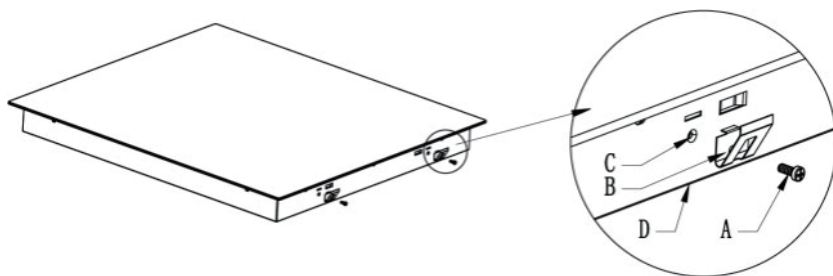
- Стены, находящиеся непосредственно рядом с варочной панелью, облицованы легко очищаемым, термостойким покрытием (например, керамической плиткой).

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.

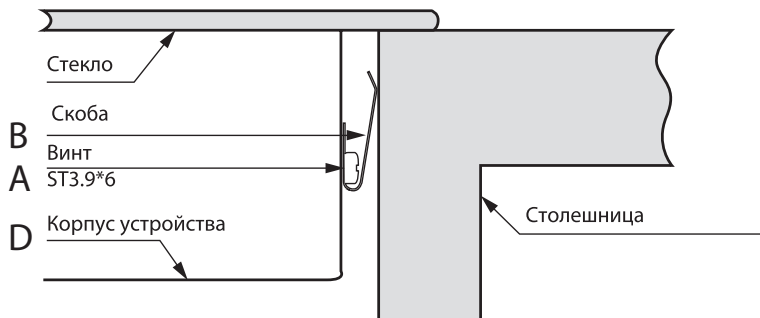
Перед размещением крепежных скоб

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



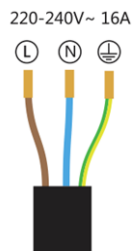
| A | B | C | D |
|------|-------|---------------------|------------------------------|
| Винт | Скоба | Отверстие для винта | Нижняя часть варочной панели |

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. 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. Способ подключения показан ниже.



| Модель | Электропитание | Диаметр кабеля | Кабель | Предохранитель |
|--------------------------|------------------------|-----------------------|---------|----------------|
| МЕН 301 BL МЕН 302 BL | 220-240 В, 50/60 Гц | 3 x1,5 м ² | H07RN-F | 16 А* |

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



Предупреждение

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

Осторожно! 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.

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

Рекомендации по приготовлению

Очистите варочную панель (см. раздел «Очистка и уход»). 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.

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

| 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 |
| 1-2 | Приготовление блинов |
| 7 - 8 | Тушение, Приготовление макаронных изделий |
| 9 | Быстрое жарение, Подрумянивание мяса, Доведение блюда до кипения, Кипячение воды |

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 разогреются, 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

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 |
|--|---|---|
| <p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей и перелившимся несладким блюдом)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу тока на варочную поверхность 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 поверхность | <p>При отключении подачи электрического тока на варочную поверхность 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 поверхности – это может привести к образованию пятен</p> |
| <p>Перекипевшие блюда, таяние пищи, розлив горячих сладких блюд на стекле</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную поверхность. Уберите как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамических варочных панелей загрязнение. Будьте осторожны с горячими зонами нагрева. 2. Отключите варочную поверхность от сети. Держа скребок под углом 30°, отодвиньте загрязнение на холодную часть варочной поверхности 3. Уберите загрязнение при помощи тряпочки или бумажного полотенца. 4. Выполните действия 2-4, описанные выше «Повседневные загрязнения на стекле» | <p>Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потеков или таяния сладких блюд. Если они остынут их будет 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</p> |
| <p>Разлив блюд на сенсорную панель управления – должна сработать функция отключение при выкипании</p> | <p>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 поверхность</p> | <p>Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная поверхность может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включение убедитесь, что поверхность панели управления сухая и чистая</p> |

Советы по устранению неисправностей

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

| Проблема | Возможная причина | Решение |
|---|--|--|
| Варочная поверхность не включается | Нет подачи тока | Убедитесь, что варочная поверхность подключена к источнику питания и включена Проверьте наличие электричества в доме/районе Если Вы проверили все эти варианты и варочная поверхность 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 «Отчистка 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 |

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 панели 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.

Предупреждения о транспортировке и обработке

- Во время обработки соблюдайте знаки, указанные на картонной коробке.

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. Пожалуйста, соблюдайте следующие меры.
- Приобретая варочную панель, получите гарантийный талон.
- Если Вам требуется обслуживание изделия, вы можете обратиться в авторизованный сервисный центр.

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.

Если вы соблюдаете все инструкции, но неисправность остается, вы можете связаться с сервисным центром.



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Материалы, используемые для упаковки варочной панели, пригодны для вторичной переработки.

Перед тем как утилизировать варочную панель приведите ее в нерабочее состояние, чтобы она не представляла опасность. Для этого отсоедините варочной панели от сети питания и обрежьте кабель питания. Для защиты окружающей среды важно, чтобы старые приборы утилизировались надлежащим образом. Не утилизируйте варочную панель 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 ОЭЭО (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 отдельному 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 отдельный 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 ЕАС.

Дата изготовления указана на устройстве в следующем формате:
AAAAУММВВВВ, где **AAAA** – внутренний код, **У** – год из-
готовления, **ММ** – месяц изготовления, **ВВВВ** – номер модели
в партии.



MILLEN.EU