MILLEN

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

MEO 6001 BBL S



Введение 2

Техника безопасности 3

Обзор устройства 7

Технические характеристики 8

Установка и подключение 9

Эксплуатация 12

Рекомендации по приготовлению 15

Чистка и обслуживание 17

Устранение неполадок 23

Правила утилизации 24

Сервис и гарантия 26

Программа сервисного обслуживания ELEXIR 27

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции **MILLEN**. Мы уверены, что духовой шкаф 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.

Ваш духовой шкаф изготовлен 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 духового шкафа 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

Внимательно изучите все указания в этом руководстве и следуйте им при транспортировке, установке и эксплуатации духового шкафа.



Предупреждение

Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и техники безопасности, в том числе и в гарантийный период.

Общая информация

– Ваша модель предназначена для приготовления блюд в домашних условиях и не подходит для использования в коммерческих целях.

– Перед установкой убедитесь, что устройство и его комплектующие не повреждены. В противном случае не устанавливайте, не подключайте и не используйте технику, а свяжитесь с местом ее приобретения.

– Если Вы обнаружили неисправность во время эксплуатации, отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

– Обслуживание и ремонт должны проводить только квалифицированные специалисты.

– Отключайте подачу электричества к духовому шкафу, если долго не планируете им пользоваться.

– Не опирайтесь и не вставайте ни на какие части устройства. Оно может упасть, что может привести к травмам или повреждениям.

– Используйте с техникой только аксессуары, поставляемые или одобренные ее производителем.

– Не перегружайте рабочую камеру.

– Не тяните прибор за дверцу или кабель при перемещении: они могут сломаться.

– Регулярно проводите чистку изделия.

Электрическая безопасность

– Духовой шкаф должен работать от сети с подходящими характеристиками и предохранителем, рассчитанным на **ток не менее 16 А**.

– Следите, чтобы сетевой кабель не касался горячих/острых поверхностей.

– Отключайте устройство от электросети на время чистки, технического обслуживания и ремонта, а также при сбоях в подаче электричества.

– Не пережимайте и не перекручивайте сетевой кабель.

– Не касайтесь вилки и кабеля влажными или мокрыми руками.

– Не используйте для подключения духового шкафа к сети адаптеры, разветвители или удлинители. Если требуется увеличить длину сетевого кабеля, обратитесь к квалифицированному электрику. Для модификации понадобится кабель с подходящей площадью среза.

– Чтобы вынуть кабель из розетки, всегда беритесь за вилку, а не за шнур.

– Будьте осторожны при подсоединении электроприборов к розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.

– Не подключайте технику к неисправной, плохо закрепленной или незаземленной розетке.

– Розетка/выключатель должны располагаться так, чтобы в аварийной ситуации устройство можно было быстро отключить от сети.

– Не мойте прибор под струей воды и не допускайте, чтобы на него проливались любые другие жидкости.

– После установки необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

Меры, которые помогут избежать повреждений и травм



Внимание

Перед включением нагрева уберите из рабочей камеры все неиспользуемые аксессуары. Следите за процессом приготовления.

– Не наливайте воду на дно горячей рабочей камеры или горячие противни. Это может повредить эмалированную поверхность.

– Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта.

– Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей духового шкафа, пока они не остынут.

– Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой фольгой. Она блокирует теплообмен, что может повредить эмалированные поверхности и нарушить процесс приготовления.

– Не устанавливайте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

– Фруктовые соки оставляют разводы, которые невозможно удалить с эмалированной поверхности. При выпекании пирогов с большим содержанием влаги используйте противень и глубокие формы для выпечки.

– Прежде чем пользоваться духовым шкафом, подвяжите все свободные части одежды. Соберите длинные волосы так, чтобы не осталось свободных прядей, уберите все свисающие элементы одежды и аксессуары.

– Не нагревайте в устройстве стеклянные или жестяные консервные банки. Они могут взорваться из-за высокого давления.

– Дверца духового шкафа имеет несколько стекол. Во время работы устройства все они должны быть установлены.

– Не переносите прибор без защитных перчаток или рукавиц.

– Во время приготовления на высоких температурах наружные поверхности духового шкафа нагреваются и остаются горячими длительное время. Всегда используйте сухие прихватки, чтобы вынуть или проверить блюдо: мокрые или влажные могут стать причиной ожогов от пара.

– Не используйте вместо прихваток полотенца или толстую одежду.

– Духовой шкаф не предназначен для использования со сторонним таймером или системой дистанционного управления.

– После приготовления подождите **не менее 3 минут**, прежде чем открывать дверцу. Будьте осторожны, так как горячий воздух и пар могут резко выйти наружу.

– Накрывайте блюдо, если оставляете его в духовом шкафу после отключения нагрева. В противном случае оно может пересохнуть, а конденсат — вызвать коррозию в устройстве и повреждение кухонного модуля.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



Предупреждение

Не позволяйте детям играть с духовым шкафом или упаковочным материалом!

– Устройство не предназначено для использования детьми **младше 8 лет**.

– Дети **старше 8 лет**, а также лица с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями или без достаточных знаний и опыта могут самостоятельно пользоваться техникой только при следующих условиях:

1) они проинструктированы о том, как правильно обращаться с изделием;

2) они будут находиться под постоянным присмотром ответственных за их безопасность;

3) приняты все меры, чтобы избежать опасной ситуации.

– Дети могут проводить чистку духового шкафа и осуществлять уход за ним только под постоянным присмотром взрослых.

– Не оставляйте детей и животных без присмотра рядом с работающим духовым шкафом.

– Перед утилизацией устройства снимите дверцу, чтобы дети не могли закрыться внутри.

Пожарная безопасность



Внимание

Устанавливайте все переключатели у нулевое положение после каждого приготовления.

– Духовой шкаф не предназначен для обогрева помещения и сушки непищевых продуктов.

– Не используйте для чистки устройства аэрозоли.

– Не кладите в рабочую камеру горючие/взрывоопасные вещества.

– Обеспечьте достаточно пространства для вентиляции вокруг прибора, свободную циркуляцию воздуха в помещении, где установлен духовой шкаф, и не загораживайте вентиляционные отверстия в рабочей камере.

– Не используйте внутри изделия никакие электроприборы, кроме рекомендованных производителем.

– Не следует готовить в устройстве блюда, содержащие много алкоголя: спирт испаряется под воздействием высокой температуры, и пары могут воспламениться при контакте с горячими частями духового шкафа.

– Не ставьте в рабочую камеру пластиковую посуду.

– Следите, чтобы бумага для выпечки не закрывала вентиляционные отверстия и не касалась нагревательных элементов.

– Не используйте изделие для хранения вещей или в качестве рабочей поверхности.

– Следите за процессом приготовления. Немедленно отключите духовой шкаф, если в рабочей камере произошло возгорание. Не открывайте дверцу, если из устройства идет дым.

– Температура сетевого кабеля не должна превышать температуру окружающей среды более чем на **50 °C**.

Транспортировка

– Рекомендуется сохранять оригинальную упаковку.

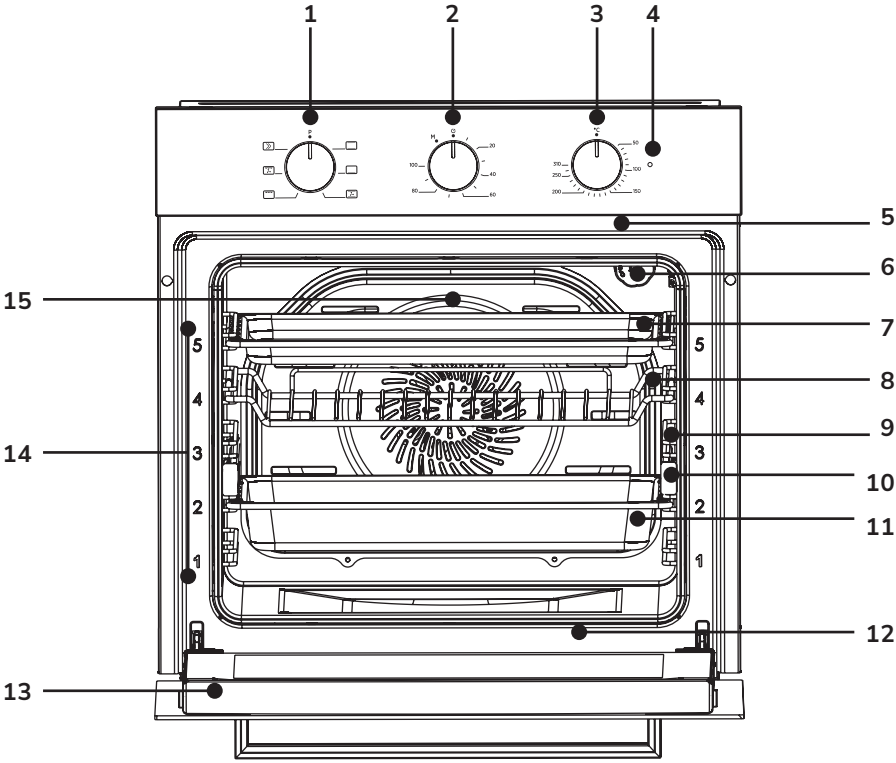
– Перевозите прибор в оригинальной упаковке и соблюдайте указания знаков на ней.

– Не перемещайте технику в одиночку.

– Не помещайте тяжелые предметы на устройство.

– Не переворачивайте духовой шкаф вверх дном.

Обзор устройства



1. Переключатель режимов
2. Переключатель таймера
3. Переключатель температуры
4. Индикатор нагрева
5. Верхний резистор
6. Лампа
7. Стандартный противень
8. Решетка
9. Стандартные направляющие
10. Телескопические направляющие
11. Глубокий противень
12. Нижний резистор
13. Дверца
14. Нумерация направляющих
15. Вентилятор

Комплектация

- Духовой шкаф
- Стандартный противень
- Глубокий противень
- Решетка
- Телескопические направляющие
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон

Примечание

Внешний вид и комплектация изделия могут быть изменены производителем без предварительного уведомления. Все усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации.

Технические характеристики

Модели	**MEO 6001 BBL S**
Цвет	Черный
Управление	Механическое
Характеристики сетевого кабеля	1,1 м; с вилкой
Расход энергии за цикл, кВт · ч	0,85
Класс энергопотребления	A
Параметры сети	220–240 В, 50/60 Гц
Вес нетто/брутто, кг	26,5/32
Размеры противней/решетки, мм	376 × 454
Размеры упаковки, мм	700 × 655 × 665
Объем, л	78
Установка	Встраивание
Тип нагрева	Электрический
Температура, °C	50–310
Таймер, мин	10–100
Направляющие	Стандартные, телескопические
Отделка	Стекло
Стекла дверцы	2
Подсветка	1 лампа × 43/27 Вт, 42 × 63 мм, цоколь G9
Номинальная мощность, Вт	2660
Мощность гриля, Вт	2600
Режимы	6

Установка и подключение

– Перед установкой снимите все элементы упаковки с духового шкафа и комплектующих, которые собираетесь использовать.

– Помещение, где используется изделие, должно быть отапливаемым, сухим и чистым.



Предупреждение

Для установки и подключения техники обратитесь к квалифицированным специалистам.

– Обеспечьте достаточно пространства для вентиляции вокруг устройства. Не подкладывайте под него упаковочный пенопласт или пленку.

– Рекомендуемый зазор между задней частью прибора и стеной за ней — **не менее 70 мм**.

– Если над духовым шкафом будет работать варочная поверхность, необходимо соблюдать требования к вентиляции для обоих устройств.

– Не закрывайте изделие мебельной дверцей.

– Не следует устанавливать духовой шкаф рядом с охлаждающей техникой.

– Панели кухонного гарнитура, которые находятся рядом с прибором, должны быть изготовлены из термостойкого материала и выдерживать температуру до **120 °C**. На покрытие или шпон кухонной мебели необходимо нанести термостойкий клей, рассчитанный на температуру **100 °C**. Это предотвращает деформацию поверхности или отслоение покрытия. Пластмассы или клеи, которые не выдерживают таких температур, расплавятся и деформируются. Ответственность за любой ущерб из-за нарушения этих температурных лимитов несет пользователь.

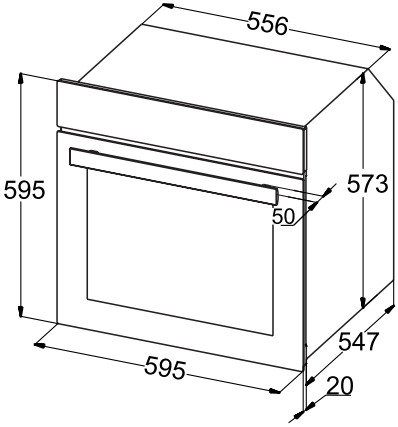
– Духовой шкаф необходимо прочно закрепить, чтобы его невозможно было демонтировать без помощи специальных инструментов (см. схему далее).

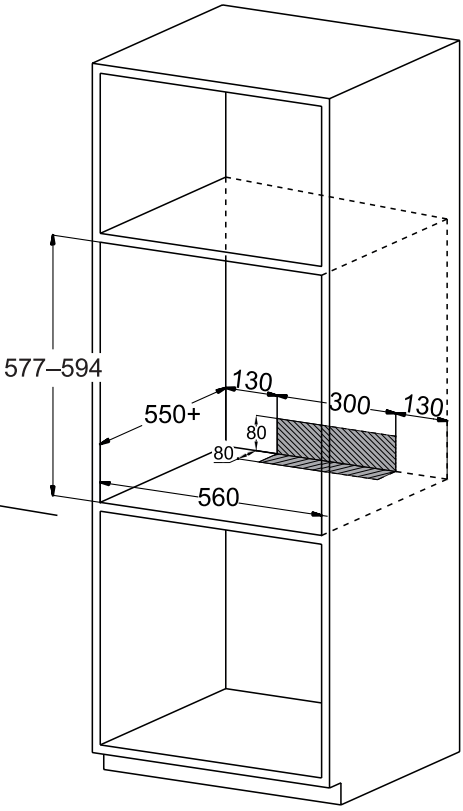
– Не устанавливайте прибор в декоративную или закрытую мебель: она может не выдержать высоких температур.

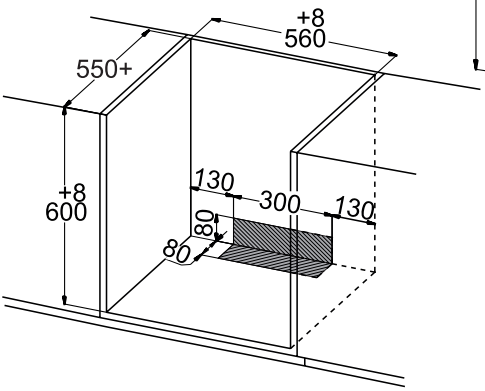
– Перед встраиванием рекомендуется снять дверцу устройства (см. раздел **Чистка и обслуживание**).

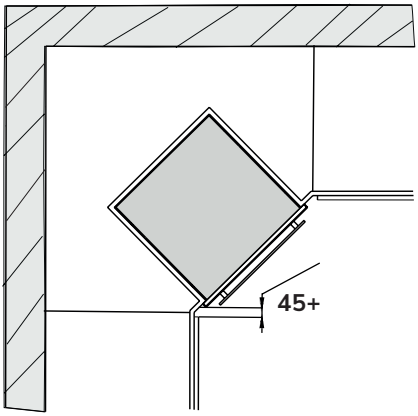
– При установке необходимо использовать защитные перчатки.

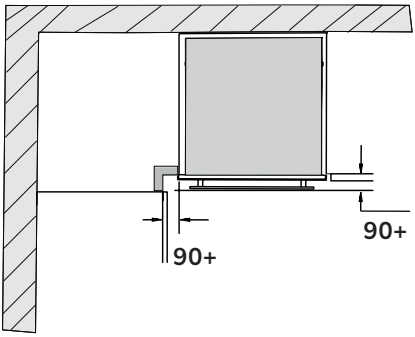
– Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на схемах далее. Заднюю стенку ниши следует удалить. Значения приведены в миллиметрах; заштрихованные области — это вырезы для вентиляции.

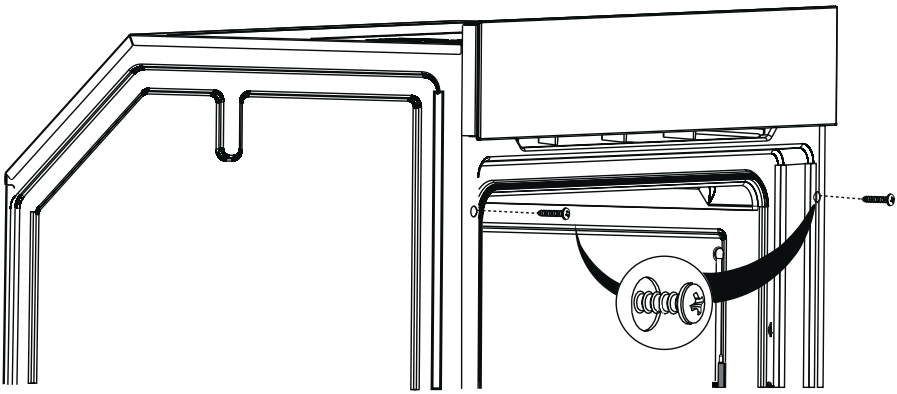

556
595
573
50
547
595
20


577–594
130
300
130
550+
80
80
560


+8
560
550+
+8
600
130
300
130
80
80


45+


90+
90+



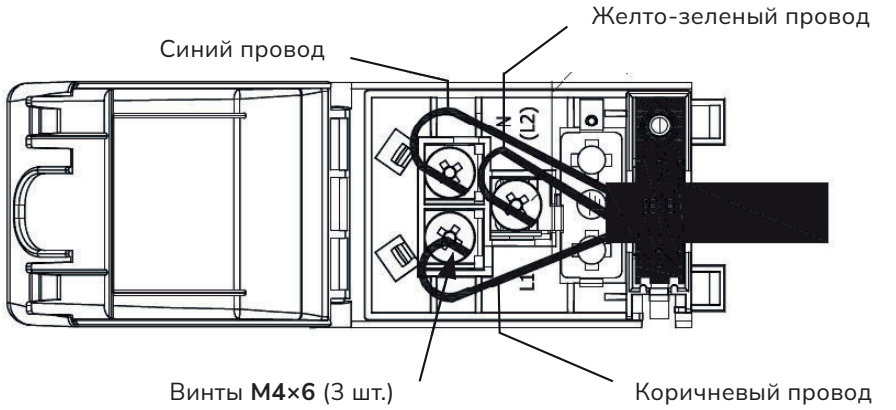
Подключение к электросети

– Духовой шкаф оснащен сетевым кабелем с заземлением. Чтобы заземлить устройство, необходимо подключить его в соответствии со всеми местными нормами и правилами. В случае неисправности или поломки заземление снизит риск поражения электрическим током.

– Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно техническим стандартам.

Внимание

Неправильное заземление может привести к удару током. Если Вы сомневаетесь в правильности подключения духового шкафа, обратитесь к представителю сервисной службы или другому квалифицированному электрику.



– Для безопасной работы духового шкафа без сетевой вилки необходимо обеспечить свободный доступ к блоку предохранителей и установить двухполюсный выключатель с расстоянием между контактами **не менее 3 мм** и типом, подходящим для передачи требуемой нагрузки в соответствии с применимыми нормами. Заземляющий провод не должен быть перерезан двухполюсным выключателем.

– При установке электрической/индукционной варочной поверхности над духовым шкафом их кабели должны быть разделены для обеспечения безопасности.

– После подключения включите нагрев на **3 минуты**, чтобы проверить работоспособность техники.

Эксплуатация

– После транспортировки в холодное время дайте духовому шкафу постоять при комнатной температуре **не менее 2 часов**, прежде чем подключать его к сети.

– Перед использованием очистите устройство (см. раздел **Чистка и обслуживание**) и убедитесь, что оно не повреждено. Затем прогрейте пустую рабочую камеру в течение **30 минут** на максимальной температуре в традиционном режиме.

Примечание

При первом использовании прибора может появиться специфический запах, характерный для новой техники, и немного дыма. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.

– Перед началом приготовления убедитесь, что в рабочей камере находятся только нужные аксессуары.

– Если Вы готовите на нескольких противнях/решетках одновременно, оставляйте между ними достаточно пространства, чтобы воздух мог циркулировать.

– Не кладите аксессуары/продукты на дно рабочей камеры.

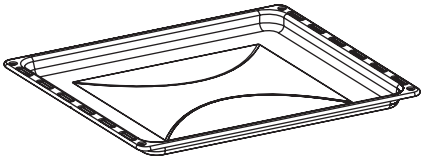
– Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления.

– Отключайте технику после каждого использования.

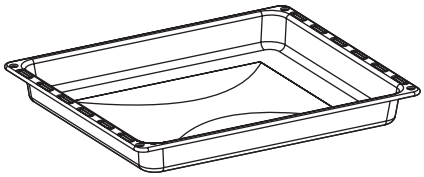
– Переключатели духового шкафа утапливаемые. Это облегчает чистку и помогает предотвратить случайное изменение настроек приготовления блюд. Чтобы задвинуть или выдвинуть переключатель, достаточно нажать на него.

Аксессуары

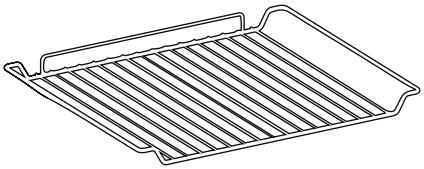
– В зависимости от модели, Ваш духовой шкаф может быть оснащен разными аксессуарами. Используйте только оригинальные противни и решетки, специально предназначенные для Вашего устройства.



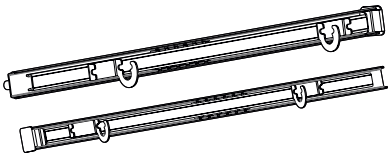
Стандартный противень используется для запекания мяса и приготовления сочной выпечки, а также сбора жира и сока во время приготовления на решетке. При больших колебаниях температуры противни могут деформироваться.



Глубокий противень подходит для выпечки, жаркого, запеканок, замороженных продуктов.



На решетке можно готовить мясо, рыбу и овощи, а также ставить на этот аксессуар формы для выпечки. Если кладете продукты непосредственно на решетку, установите под нее противень для сбора сока/жира.



Телескопические направляющие выдвигаются из рабочей камеры вместе с противнем/решеткой, делая приготовление более удобным и безопасным.

– При выборе режима приготовления убедитесь, что все используемые аксессуары выдерживают его температуру.

– Рабочая камера имеет несколько уровней установки противней и решеток. Всегда устанавливайте их между направляющими одного уровня.

– Чтобы установить аксессуар в рабочую камеру, держите его обеими руками с двух сторон.

– При установке противня/решетки не допускайте перекоса, иначе их будет трудно задвинуть, что может привести к повреждению эмали рабочей камеры.

– Всегда задвигайте противни/решетки в камеру до упора, чтобы они не касались дверцы.

– Во время приготовления в духовом шкафу должны находиться только необходимые принадлежности.

Экономия энергии

– Старайтесь реже открывать дверцу во время приготовления.

– Давайте замороженным продуктам оттаять прежде, чем поместить их в духовой шкаф.

– Если готовите несколько блюд подряд, начинайте с тех, которым требуется меньшая температура. Так остаточное тепло будет использовано для приготовления, а продукты не подгорят.

– Готовьте на нескольких уровнях одновременно.

– Прогревайте рабочую камеру перед началом приготовления **не более 10 минут**.

– Можно выключить нагрев за несколько минут до завершения приготовления, не вынимая блюдо из рабочей камеры. Оно дойдет до готовности за счет остаточного тепла.

Управление

Чтобы начать приготовление, необходимо повернуть переключатели режимов, температуры и таймера в подходящее положение.

По истечении времени таймера нагрев автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал. Если не хотите использовать таймер, установите его переключатель в положение **M** (ручное управление).

Чтобы отключить духовой шкаф, переведите все переключатели в нулевое (исходное) положение.

Режимы



Традиционный: верхний и нижний нагревательные элементы. Для выпечки, пиццы, запеканок и т. п. Рекомендуется готовить на одном уровне.



Нижний нагрев: для блюд, которым требуется интенсивный подогрев снизу. Рекомендуется готовить на одном уровне.



Традиционный + конвекция: универсальный режим. Рекомендуется готовить на одном уровне.



Гриль: для мяса/овощей на решетке при температуре до **200 °C**. В середине приготовления продукты нужно перевернуть для равномерной обжарки.



Гриль + конвекция: для больших порций мяса/овощей на решетке при температуре до **200 °C**. В середине приготовления нужно перевернуть продукты для равномерной обжарки.



Предварительный нагрев: горячий воздух быстро и равномерно распределяется по рабочей камере благодаря вентилятору. Не подходит для приготовления блюд.

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Режим	Аксессуар	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время (мин)
Выпечка					
Пирожные		Стандартный противень	3	170–190	20–30
Яблочные розочки		Стандартный противень	3	190–200	25–35
Киш		Форма + решетка	2	170–180	40–50
Пицца		Стандартный противень	2	200–210	15–20
Слойки		Стандартный противень	3	190–200	20–30
Багет		Стандартный противень	3	190–200	20–40
Хлеб		Глубокий противень	3	200–210	30–50
Цельнозерновой хлеб (1 кг)		Стандартный противень	2	200–210	30–40
Пшеничный цельнозерновой хлеб		Форма + решетка	2	190–200	30–50
Круассаны		Стандартный противень	3	190–200	25–35
Пампушки		Стандартный противень	3	180–190	20–30
Бублики		Стандартный противень	3	190–200	15–25

Блюдо	Режим	Аксессуар	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время (мин)
Торты					
Бисквитный корж		Стандартный противень	3	170–180	25–40
Манник		Форма + решетка	2	170–180	30–40
Чизкейк		Форма + решетка	2	150–160	50–60
Торт		Глубокий противень	2	170-180	30–40
Эклеры		Глубокий противень	2	170-180	35–45
Печенье					
Кокосовое		Стандартный противень	3	160–170	20–30
Яблочное		Стандартный противень	3	160–170	25–35
Миндальное		Стандартный противень	3	160–170	20–30
Кунжутный крекер		Стандартный противень	3	170–180	30–40
Вторые блюда					
Овощная запеканка		Стеклянная форма + решетка	2	170–180	50–60
Макаронная запеканка		Стеклянная форма + решетка	2	190–200	50–60
Лазанья		Стеклянная форма + решетка	2	190–200	30–40
Котлеты для бургера		Решетка	4	190–200	30–40 [1]

Блюдо	Режим	Аксессуар	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время (мин)
Куриные крылышки		Решетка	4	190–200	30–40 [2]
Рыба		Стандартный противень	3	190–200	25–35
Тефтели с овощами		Глубокий противень	2	190–200	50–70
Куриные ножки		Глубокий противень	3	190–200	40–60
Курица (целиком)		Глубокий противень	2	190–200	90–120

Для всех блюд рекомендуется предварительный нагрев **(10 минут)**.

[1] Перевернуть в середине приготовления.

[2] Перевернуть по истечении 2/3 времени приготовления.

Чистка и обслуживание



Предупреждение

Перед чисткой отключите духовой шкаф от электросети и дайте ему остыть.

– Проводите чистку после каждого использования. Если загрязнения очень сильные, возможно, следует готовить при меньшей температуре или в более глубокой посуде.

– Пятна от извести, жира, крахмала и яичного белка нужно удалять как можно скорее.

– Протирайте устройство мягкой тканью или губкой, смоченной в теплом водном растворе нейтрального моющего средства.

– Проверяйте, не скопилась ли пыль на электрической розетке и вилке. При необходимости аккуратно очистите их.

– Не используйте для чистки:

a) растворители;

b) спирто- или кислотосодержащие средства (кроме **6%-го** раствора уксуса);

c) порошки;

d) горячую воду;
e) пароочистители;
f) грубые щетки или губки;
g) другие вещества и материалы, которые могут повредить технику.

– После чистки вытрите рабочую камеру и аксессуары насухо, затем установите их на место.

– При использовании чистящего средства для духовых шкафов убедитесь, что оно подходит для Вашей модели. Повреждения из-за чистящих средств не относятся к гарантийным случаям.

Чистка от накипи

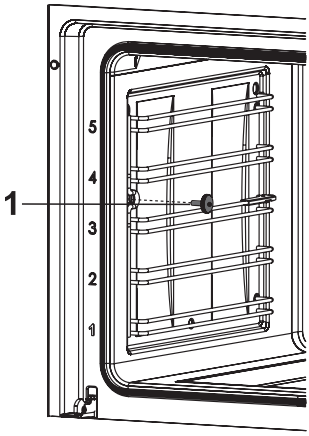
1. Налейте на дно камеры немного **6%-го** раствора уксуса. Можно также смазать уксусом отдельные пятна.
2. Включите нижний нагрев с температурой **50 °C** на **5 минут**.
3. После отключения нагрева подождите **не менее 30 минут**, чтобы все загрязнения растворились.
4. Протрите протрите рабочую камеру мягкой тканью, смоченной в теплом мыльном растворе.
5. Оставьте дверцу устройства слегка приоткрытой, пока камера не высохнет.

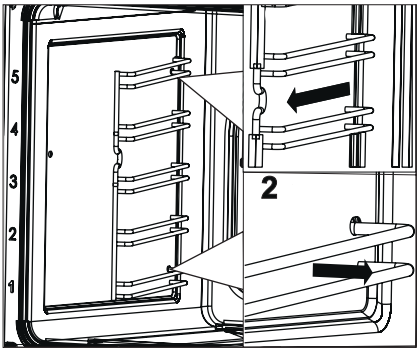
Чистка паром

1. Налейте **100 мл** воды на дно рабочей камеры.
2. Поместите противень с **400 мл** воды на второй уровень направляющих.
3. Включите нижний нагрев с температурой **70 °C** на **30 минут**.
4. Когда нагрев отключится, дайте духовому шкафу остыть и протрите рабочую камеру мягкой влажной тканью.
5. Оставьте дверцу устройства слегка приоткрытой, пока камера не высохнет.

Снятие направляющих

1. Между **3 и 4-м уровнями** направляющих установлен фиксирующий винт. Выньте его, поворачивая против часовой стрелки.
2. Потяните за направляющие, чтобы вынуть их из пазов и снять.





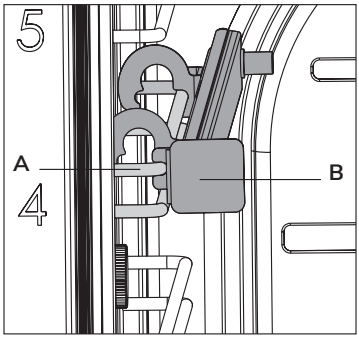
Телескопические направляющие

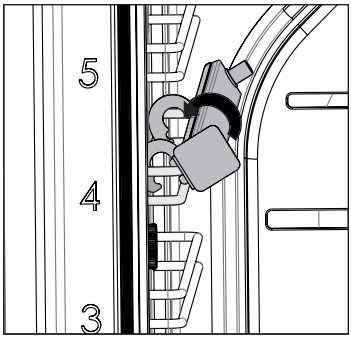
Установка

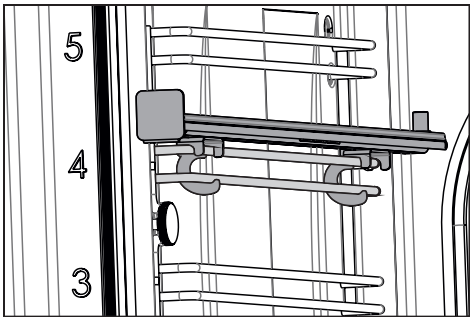
1. Совместите пазы телескопической направляющей **(A)** с верхней перекладиной стандартной направляющей **(B)** на стенке рабочей камеры.

2. Поверните телескопическую направляющую так, чтобы ее крючки зацепились за нижнюю перекладину стандартной направляющей.

3. Выполните те же действия для второй телескопической направляющей.





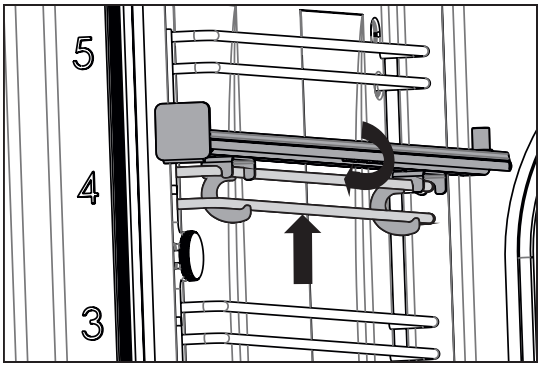


Снятие

1. Слегка прижмите нижнюю перекладину стандартной направляющей к верхней перекладине.

2. Поверните телескопическую направляющую, чтобы отцепить крючки, и снимите ее.

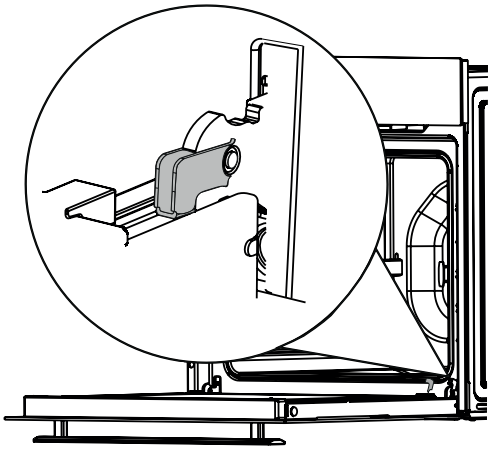
3. Выполните те же действия для второй телескопической направляющей.



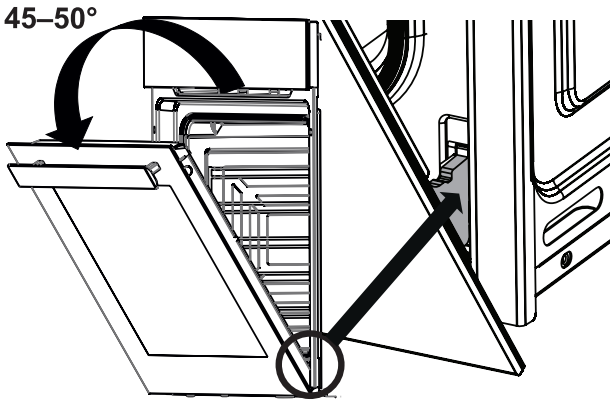
Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу и максимально сдвиньте фиксатор петли.

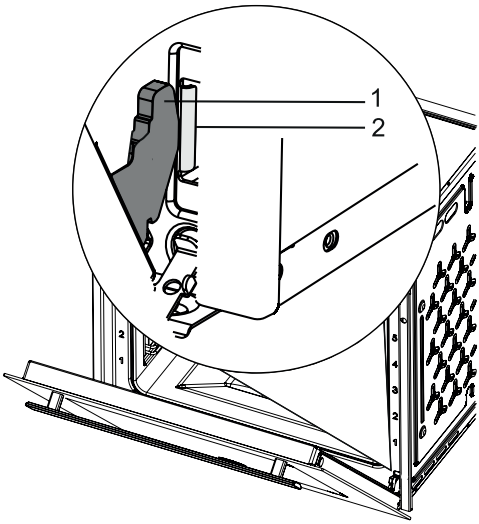
2. Переведите обе петли в одинаковое положение.



3. Прикройте дверцу под углом примерно **45°**.



4. Потяните дверцу вверх, чтобы снять ее. (На рисунке: **1** — петля дверцы, **2** — слот петли на корпусе духового шкафа.)

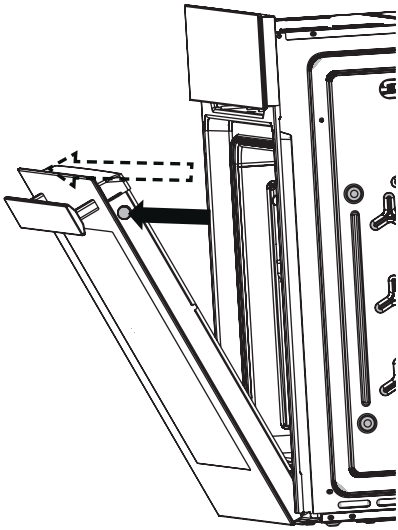


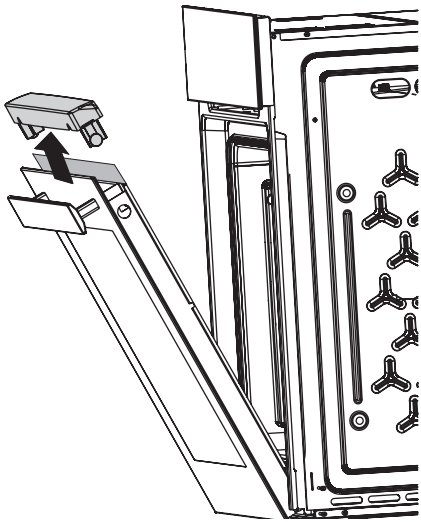
Внимание

При установке дверцы на место не забудьте перевести фиксаторы петель в исходное положение.

Снятие стекла

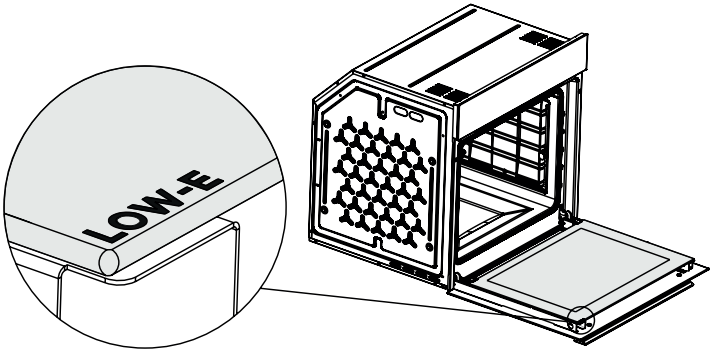
1. Приоткройте дверцу и нажмите на фиксаторы с обеих сторон.
2. Снимите защитную крышку.
3. Извлеките стекло.





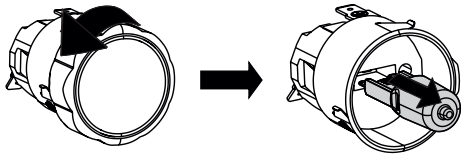
Предупреждение

При установке стекла на место убедитесь, что надпись LOW-E находится в левом верхнем углу, как показано на рисунке.



Замена лампы

1. Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки.
2. Выньте лампу и замените ее новой с теми же характеристиками.



Устранение неполадок

Внимание

В этом разделе Вы найдете информацию о распространенных неполадках. Если приведенные советы не помогли решить проблему, обратитесь в сервисный центр. Неквалифицированный ремонт опасен и аннулирует гарантию.

Проблема	Решение
Духовой шкаф не работает	Проверьте соединение вилки с розеткой
	Убедитесь, что устройство включено
Подсветка не работает	Замените лампу
Дверца не закрывается до конца	Если духовой шкаф используется давно, замените уплотнитель или попробуйте смягчить его, протерев влажным и теплым полотенцем
Неприятный запах	Новая техника может издавать специфический запах; он исчезнет вскоре после начала использования
	Очистите и проветрите рабочую камеру
Конденсат на стекле дверцы	Старайтесь реже открывать дверцу и не оставлять ее открытой надолго
	Убедитесь, что в помещении достаточно сухо
Блюдо готовится слишком долго	Увеличьте температуру
	Старайтесь реже открывать дверцу и не оставлять ее открытой надолго

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.

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.

MILLEN

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*

e+LEXIR

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

100% оригинальные запчасти
Все запчасти производитель MILLEN напрямую отправляет в сервисные центры мастерам.

Квалифицированные мастера ремонта
крупной встраиваемой бытовой техники.

elexir.pro