



USER MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MEO 6001 BB / BL / WH / IX

EN

BUILT-IN
ELECTRIC OVEN

RU

ВСТРАИВАЕМЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ



English	3
Русский	22

Important Safety Warnings..... 5

Environmental Protection 7

Introducing the Appliance..... 9

Use of The Oven 11

Accessories 13

Cooking suggestions 15

Maintenance and Cleaning..... 17

Troubleshooting..... 21

Dear Customer

Thank you for choosing a **MILLEN** product. We would like you to be satisfied with our product, which has been produced in our highly qualified, technological and modern facilities.

You can use your oven with pleasure and confidence for many years by performing required maintenance and showing necessary care.

Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.



Attention

This Operating Manual is prepared for multiple models.
Some of the features mentioned may not be available in your product.

Important Safety Warnings

Read the manual carefully before installation and use of the appliance. The appliance shall not be covered under warranty in case of an incorrect installation or use performed by a person other than a specialist.

- Follow the safety related instructions.
- Also read other documents that are provided together with the appliance.
- The user manual may be convenient for more than one model.
- Keep it in an easily accessible place for a future use.
- Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
 - If the appliance is damaged, do not operate it.
 - Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.
 - It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.
 - Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
 - Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.
 - The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.
 - The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.
 - While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
 - Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
 - Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
 - If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.
 - Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol vaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
 - Check whether the appliance is turned off or not after use.
 - Keep the cooking duration under control.
 - The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
 - In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
 - Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
 - If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid electric shock.



Warning

There is a risk of electrocution.

- Our company is not responsible from any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
- Absolutely do not use the plug with wet hands.
- In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
- While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
- Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.
- Do not try to extinguish the fire with water.
- Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.

Risk of Injury

- If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
- In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.
- Do not touch the heating/power elements.
- The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.
- Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.
- Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
- Do not put the tray close to combustible materials or oxidizers after cooking.
- The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
- The user should not carry the oven on his/her own without gloves.

Intended Use

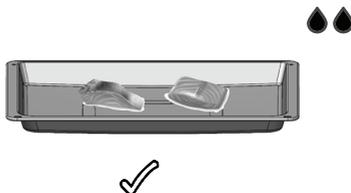
- The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area. The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

Environmental Protection

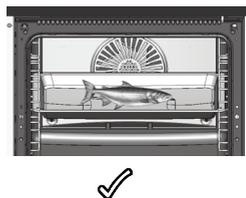
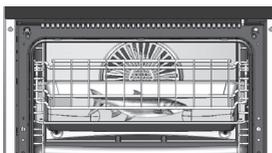
Saving Energy

To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

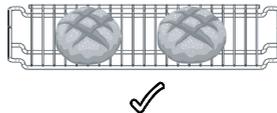
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.



- You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.



The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.



Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product

Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately.

This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment.

For further information, please refer to local or regional authorities.

The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain.

You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

Technical Features	
Voltage/Frequency	220-240V~50/60 Hz
Cable Length	With F Type Plug 3 x 1.50 x 1500 mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Electroturbo oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W

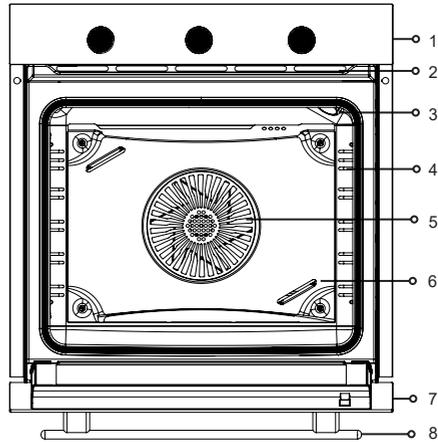
Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.

The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.

Introducing the Appliance

General Overview

- 1 - Control Panel
- 2 - Air Vents*
- 3 - Oven Illumination***
- 4 - Racks****
- 5 - Fan
- 6 - Fan Protection Sheet **
- 7 - Cover
- 8 - Handle

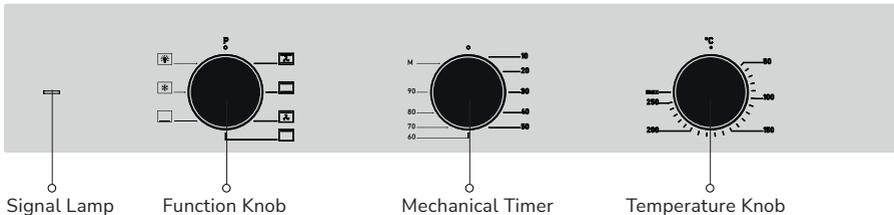


***Air Vents** may be open/closed depending on your model.

It may not be available depending on your ****FPS** model.

The position of the *****Oven Illumination** may vary.

******Racks** may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.



Function Knob

Heating/cooking type is adjusted with function selection button. You also need to set temperature button to a value with function selection button. Otherwise, the product will not start to heat.

Temperature Knob

It allows you to select the temperature of the oven. The cooking is started by selecting the function type.

Mechanical Timer

It allows you to determine the time for the food to be cooked. The function and temperature knob must also be set.

Signal Lamp

It is the lamp which indicates that the oven is heated. It goes out when the oven reaches to the adjusted temperature.

Turning Off The Electric Oven

Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.

Heating Types And Functions

	Fan Supported Lower and Upper Heating	<p>Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven</p>
	Lower and Upper Heating	<p>The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries</p>
 = 	Fan Supported Upper Heating	<p>Upper heating and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. «This mode is the highest mode for energy efficiency»</p>
	Upper Heating	<p>Only Upper heating is turned on. If the top of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking</p>
	Lower Heating	<p>Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning</p>
	Defrosting	<p>The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake</p>
	Oven Illumination	<p>It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates</p>



Note

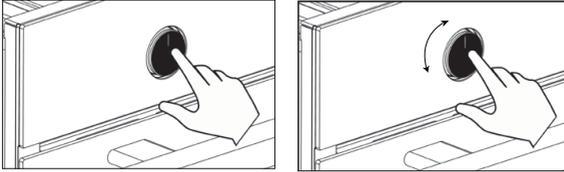
The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function.

The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

Pop-out Button Use

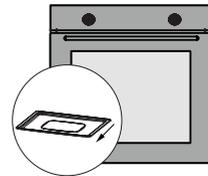
- In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)
- Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.
- You can adjust the button by turning it when it is outside.



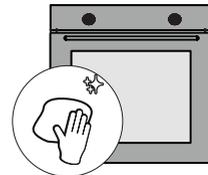
Use of The Oven

First Use

Remove the labels and take out the accessories before using the oven.

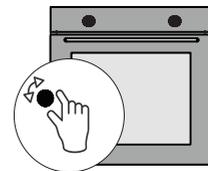


Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to «Maintenance and Cleaning» section and review it detailedly.



Perform the first heating in order to remove the new appliance smell.

Operate the oven at the Lower + Upper  position, while its door is closed, for max⁹/30 min. Then, ventilate the room.



You need to be careful while opening the oven's door because vapour may arise after heating. Place the accessories. Your oven is ready to use.



Attention

The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

Daily Use

In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.

Preheat the oven, if pre-heating is desired.

After cooking, leave the oven to cool down while its door is open.

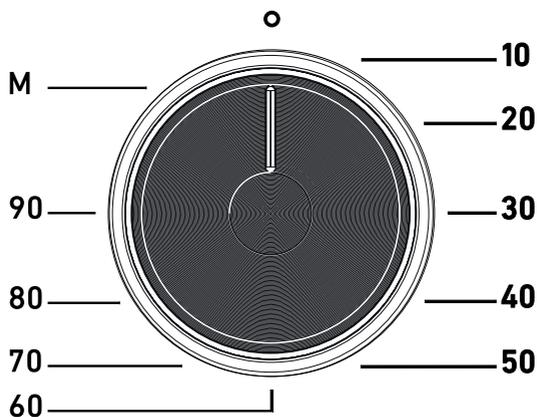


Attention

When the cooking duration ends, remember to turn off the oven's function and temperature button.

Use of Mechanical Timer

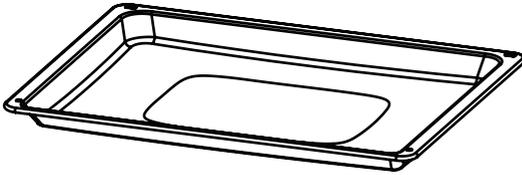
It allows you to set the time for the food to be cooked. You can set it by selecting the temperature and type of cooking, turning the cooking time clockwise. When the time is up, it warns with a ringing sound. If you wish, you can start cooking by selecting the temperature and type of cooking without selecting a time by setting it to **M** mode.



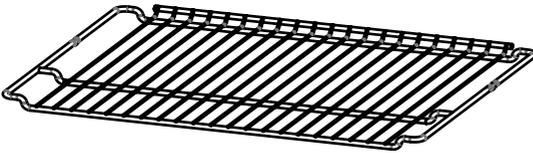
Accessories

**Note**

The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product. Use the original accessories, which are designed for the appliance.

**Standard Tray**

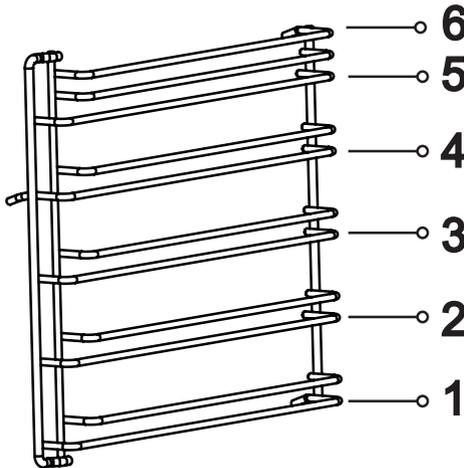
It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.

**Wire Rack**

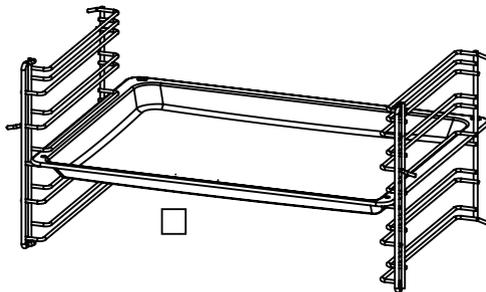
It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.

Use of Accessories

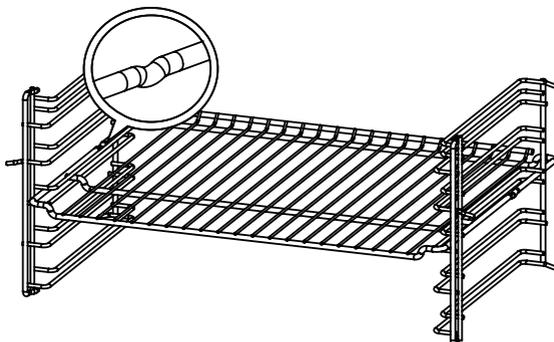
There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.



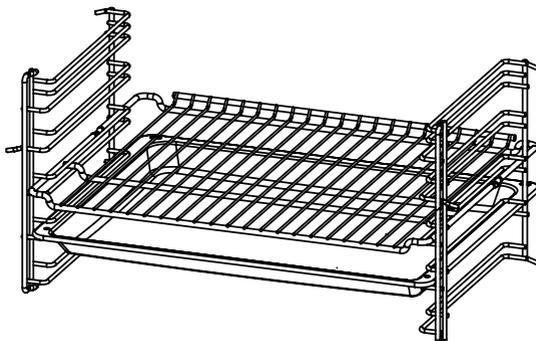
Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.



The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.



You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.



Cooking suggestions

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight.

The lowest rack of the oven is the 1st rack.

*It is recommended to apply 10 min. pre-heating.

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	35...40
			2	160	25...30
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3	160	30...35
			3	160	25...30
Puff pastry (cheese)	Standard Tray		2	200	35...40
			2	190	25...30
Puff pastry (spinach)	Standard Tray		2	200	40...45
			2	190	25...30
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15
Pastry	Standard Tray		2	200	25...30

Cooking suggestions

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Fish	Standard Tray	 	3 3	200 200	30...40 20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular	 	2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3 2-3	220 220	50...55 40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray	 	2-3 2-3	30 min. max, then 60 min. 190 25min. max, then 50 min. 190	90...95 75...80
Entrecôte	Standard Tray	 	3 3	30 min. max, then 30 min. 190 25 min. max, then 20 min. 190	55...60 45...50

Maintenance and Cleaning



Note

Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.



Attention

Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.

You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.



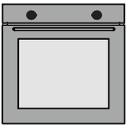
Cleaning Recommendations

Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.



Accessory Cleaning

Clean and dry the accessories thoroughly after use.
Do not wash the accessories in the dishwasher.

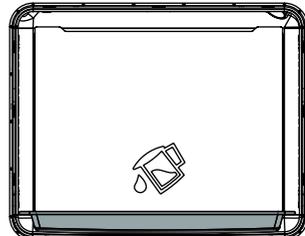


Daily Use

The appliance should be cleaned thoroughly after use.
The wastes, accumulated oils may cause fire.

Steam Cleaning

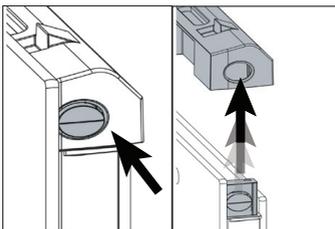
The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base by adding some water in it and by selecting Lower Heating function,  operate the oven at for 100°/20 minutes. At the end of the operation, wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge.



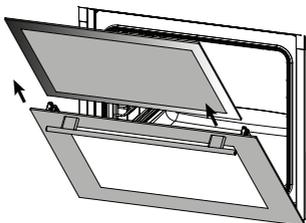
Removing The Glasses

The number of the glasses may vary according to the model.

1. Open the oven door halfway.
2. By pressing on the right and left side of the upper plastic section, pull it upwards.

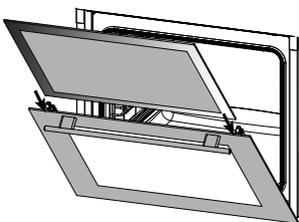


3. Firstly, pull the internal glass, then interim glass outwards in the direction of the arrow.

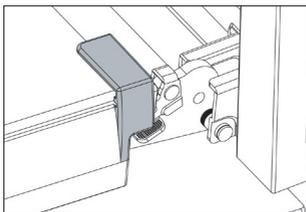


Attaching The Glasses

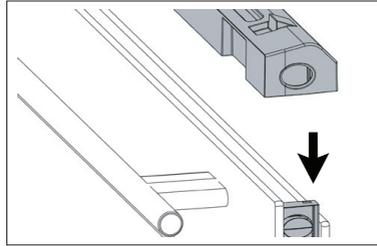
4. Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.



5. Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.



6. Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.



Removing The Wire Racks

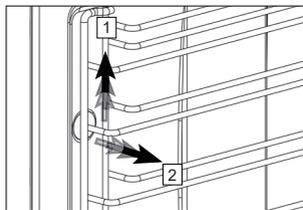
Note

The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

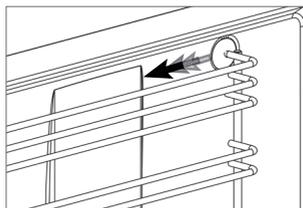
Attention

The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.

1. Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).

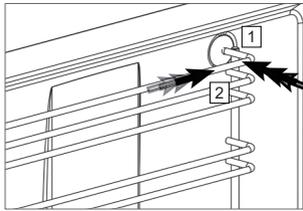


2. Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.

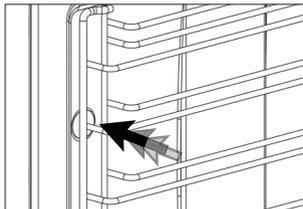


Attaching The Wire Racks

3. Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).



4. Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.

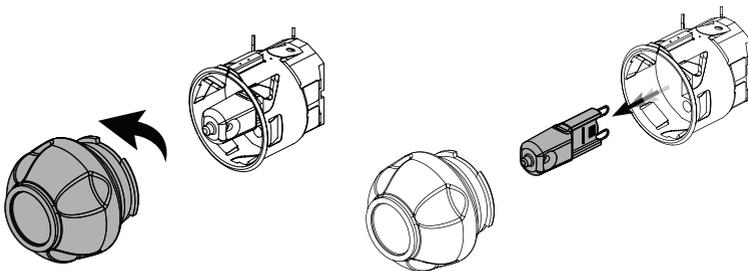


Replacing the Oven Lamp



Due to the hazard of electric shock, make sure that the power is out before replacing the lamp. The lamp may be hot, wait for it to cool down.

1. Open the oven door fully.
2. Turn the glass door counter clockwise and remove it.



3. Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door.

Troubleshooting

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.

 **Note**

If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized Service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.

Problem	Reason	Reason
The appliance does not operate	The appliance may not be plugged in	Make sure that the appliance is plugged in
	The fuse may have blown or be broken	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it
While the appliance operates, steam comes out	The oven is used for the first time	Steam may come out during operation. This is not a malfunction
The outside of the oven becomes too hot during cooking	It is in a place, which is not well-ventilated	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual
The oven does not cook properly	The oven door may open too much during cooking	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease
The cooling fan still operates after the cooking ends	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven	This is not a malfunction
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal	This is not a malfunction
The door is not closed entirely	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door	Clean the oven
The oven does not heat	The door may have remained open. The function or the temperature may not have been adjusted. The power may not be supplied	Check the door and make sure that it is closed entirely. Switch the oven to a specified temperature and/or the function

Введение	24
Общая информация по технике безопасности	25
Обзор встраиваемого духового шкафа	29
Использование электрического духового шкафа.....	32
Панель управления.....	34
Использование аксессуаров и противней.....	39
Схема встраивания.....	41
Подключение к электросети.....	46
Техническое обслуживание	47
Проведение очистки духового шкафа	50
Советы по устранению неисправностей.....	52
Информация о гарантии.....	54
Обслуживание и запасные детали	56
Программа сервисного обслуживания ELEXIR.....	57
Правила утилизации.....	58

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции **MILLEN**. Мы надеемся, что электрический духовой шкаф оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации изделия, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства по эксплуатации. Просим Вас сохранять его на весь срок службы данного духового шкафа. В начале приведен раздел с некоторыми важными условиями безопасной работы. В руководстве приведены полезные 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.** Уважаемый покупатель, при возникновении 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 встраиваемого духового шкафа 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 духового шкафа, 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.

Перед монтажом

Распакуйте и осмотрите духовой шкаф. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте духовой шкаф. Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдержать её в распакованном виде при комнатной температуре не менее **2-х часов**. Проконтролируйте проверку работоспособности духового шкафа установщиком до момента установки!

При первом включении духового шкафа может появиться неприятный запах. Пожалуйста, установите режим верхнего и нижнего нагрева, максимальная температура, **30 минут**, чтобы очистить масляные загрязнения внутренней поверхности.

Во время первого использования возможен небольшой дым и неприятный запах. Если это произойдет, вам следует подождать, пока запах исчезнет перед загрузкой блюда в духовой шкаф.

Общая информация

Данный духовой шкаф предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях.

Используйте духовой шкаф 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 данного духового шкафа.

Не пользуйтесь духовым шкафом при его неисправности. Не пытайтесь отремонтировать или разбирать его 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

Монтаж данного духового шкафа должен выполняться квалифицированным электриком. Монтажник должен подсоединить изделие к сети питания, соблюдая все соответствующие указания по безопасности.

Запрещается устанавливать духовой шкаф, если он получил повреждения во время транспортировки.

Запрещается использовать духовой шкаф, если он поврежден или имеет неисправности.

Ремонтные работы должны выполняться только квалифицированными специалистами. В целях вашей безопасности и безопасности окружающих людей ремонт должен выполняться надлежащим образом. Если ваш духовой шкаф требует ремонта, то обратитесь в сервисный центр.

Поврежденный кабель питания следует заменить на специальный кабель, поставляемый производителем или его авторизованными представителями. Электрические проводники и кабели должны быть проложены так, чтобы они не касались духового шкафа.

Средства отключения должны быть в стационарной проводке и соответствовать техническим характеристикам духового шкафа. Установите многополюсный автоматический выключатель, изоляционное расстояние между контактами которого в отключенном положении составляет не менее **3 мм**. Номинал многополюсного автоматического выключателя следует подбирать в соответствии с нагрузкой.

Выключатель должен соответствовать требованиям действующих нормативных документов (проводник заземления не должен размыкаться при отключении автоматического выключателя).

Перед ремонтом или чисткой духового шкафа его следует отсоединить от сети питания.

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



Предупреждение

Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети питания.

Данный духовой шкаф предназначен только для использования в бытовых условиях.

Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении, где установлен духовой шкаф.

Если вы заметили трещину на поверхности духового шкафа, выключите его, чтобы избежать поражения электрическим током. Свяжитесь с сервисным центром.

Во время работы внутренние поверхности духового шкафа сильно нагреваются и прикосновение к ним может привести к ожогам. Не прикасайтесь к нагревательным элементам и внутренним поверхностям духового шкафа, пока они не остынут.

Запрещается хранить легковоспламеняющиеся материалы внутри электрического духового шкафа.

При приготовлении пищи на высоких температурах наружные поверхности духового шкафа нагреваются и остаются горячими длительное время.

Будьте осторожны, когда открываете дверцы работающего духового шкафа, так как горячий воздух и пар могут резко подняться из рабочей камеры.

При приготовлении спиртосодержащих блюд спирт испаряется под воздействием высокой температуры, впоследствии пары могут воспламениться при контакте с горячими частями духового шкафа.

Не наливайте воду на дно горячей рабочей камеры. Это может повредить эмалированную поверхность.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.

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

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

Не устанавливайте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

Не нагревайте стеклянные банки или законсервированные продукты внутри духового шкафа – созданное внутри них давление может привести к разрыву ёмкости.

Дверца духового шкафа может состоять из нескольких стёкл. Не используйте духовой шкаф без стекл.

Вам не следует переносить духовой шкаф без перчаток/руковиц на руках

Духовой шкаф предназначен для приготовления пищи. Не используйте его для других целей (например, обогрев помещения).

Духовой шкаф не предназначен для использования вне помещений. Только для домашнего использования.

Не используйте ручку духового шкафа для размещения на ней кухонного полотенца или других предметов (например, одежды).

Защита от детей

Данный духовой шкаф не предназначен для использования маленькими детьми или лицами с ограниченными способностями, если они не находятся под наблюдением лица, контролирующего, что изделие используется безопасным образом.

Дети младше трех лет могут находиться рядом с духовым шкафом только под присмотром взрослых.

Детям старше 3-х, но младше 8-и лет, разрешается только включать / выключать духовой шкаф при условии, что он установлен надлежащим образом, а дети обучены правилам эксплуатации и понимают связанные с ним опасности.

Дети старше 3-х, но младше 8-и лет не должны подсоединять духовой шкаф к сети питания, чистить его или изменять настройки.

Не оставляйте детей и животных без присмотра рядом с работающим духовым шкафом. Не позволяйте детям играть рядом с духовым шкафом, независимо от того, работает он или нет.

Не оставляйте на духовом шкафу, на стенке за ним и в шкафах над ним вещи, которые могут заинтересовать детей. Дети могут получить травму, если попытаются дотянуться до них.

Не оставляйте части упаковки (полиэтиленовые пакеты, пенопласт и т. д.) в пределах досягаемости детей, они не предназначены для игр.



Предупреждение

Будьте осторожны! Опасность поражения электрическим током!

Меры предосторожности

Перед тем как начать пользоваться духовым шкафом подвяжите все свободные части одежды. Соберите длинные волосы так, чтобы не осталось свободных прядей, уберите все свободные полы и свободно свисающие элементы одежды, такие как галстуки, шарфы, рукава и украшения.

Если требуется извлечь противень / решетку из горячего духового шкафа, то следите, чтобы прихватка не касалась нагревательных элементов.

Всегда используйте сухие прихватки. Мокрые или влажные прихватки, коснувшись горячих поверхностей, могут стать причиной ожогов от пара.

Следите, чтобы прихватки не касались нагревательных элементов. Не используйте полотенца или толстую одежду.

Не висите, не стойте, не облакачивайтесь и не сидите на духовом шкафу, особенно на таких его частях, как дверца. Это может повредить его или он может перевернуться, став причиной тяжелой травмы.

Прикосновение к некоторым внутренним компонентам духового шкафа может привести к серьезной травме или смерти. Не разбирайте изделие самостоятельно!

Ненадлежащее заземление может привести к удару током. Не пользуйтесь изделием с поврежденным сетевым кабелем.

Не пытайтесь отремонтировать или разобрать духовой шкаф самостоятельно. Неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования.

Не храните и не используйте духовой шкаф вне помещений.

Во избежание поражения электрическим током не погружайте духовой шкаф или сетевую кабель в воду или другие жидкости.

Держите кабель вдали от нагретых поверхностей и не закрывайте вентиляционные отверстия или рабочие поверхности посторонними предметами.

Несоблюдение правил ухода за изделием или использование его в загрязненном виде сокращает срок службы и может привести к несчастным случаям.

Духовой шкаф не предназначен для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельных систем дистанционного управления.

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

Перед тем, как установить новый духовой шкаф, позаботьтесь о том, чтобы установка проводилась в соответствии с руководством по эксплуатации.

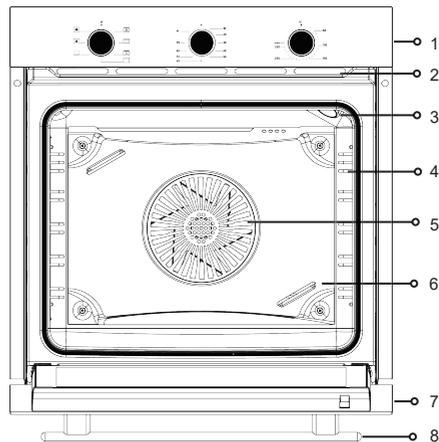
Не используйте данное изделие для хранения вещей или в качестве рабочей поверхности. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции. Нельзя вносить изменения во внутренние элементы оборудования. Если это необходимо, свяжитесь с нашим сервисным центром.

Прежде, чем приступить к эксплуатации, внимательно прочтите раздел, посвященный монтажу и эксплуатации! В них содержится важная информация по установке, использованию и техническому обслуживанию. Сохраните всю документацию для дальнейшего использования или для передачи ее следующему владельцу.

Обзор встраиваемого духового шкафа

Изображения духового шкафа приведены для справки, разные модели могут отличаться.

- 1 – Панель управления с утапливаемыми ручками
- 2 – Вентиляционные отверстия
- 3 – Освещение (лампа)
- 4 – Направляющие
- 5 – Вентилятор
- 6 – Защитный экран
- 7 – Дверца (открыта)
- 8 – Ручка дверцы



Модель MEO 6001 BB / BL / WH / IX

Вентиляционные отверстия могут быть открыты/закрыты в зависимости от вашей модели.

Защитный экран может быть недоступен в зависимости от вашей модели

Положение подсветки духового шкафа может варьироваться.

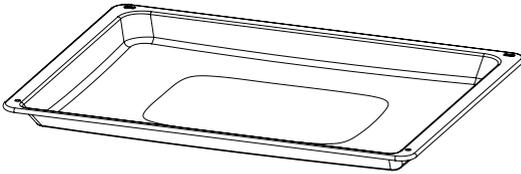
Технические характеристики

Модели	MEO 6001 BB / BL / WH / IX
Тип	Электрический духовой шкаф
Тип управление	Механический
Цвет	Черный / белый / сталь
Отделка	Черное стекло для модели MEO 6001 BB Нержавеющая сталь, Стекло
Минимальная и максимальная температура	50 / 250 MEO 6001 BB 50 / 250 MEO 6001 BL 50 / 250 MEO 6001 WH 50 / 250 MEO 6001 IX
Режимы работы	Традиционный нагрев + конвекция Традиционный нагрев Верхний нагрев + конвекция Верхний нагрев Нижний нагрев Размораживание Освещение
Количество стекол в двери	2
Объем	78 л
Направляющие	Стандартные
Дверца духовки	Съемная. Внутреннее стекло легко вынимается
Комплектация	1 решетка, 1 противень
Размеры противня (ШхГ)	460,8х350х36,1 мм
Размеры решетки (ШхГ)	462,3х360 мм
Потребляемая мощность	2,35 кВт
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность верхнего нагревательного элемента	1100 Вт
Класс энергопотребления	A
Тип и мощность лампы	25 Вт, Галогеновая
Размер устройства (ВхШхГ)	595х595х547 мм
Размер для встраивания (ВхШхГ)	600х560х550 мм

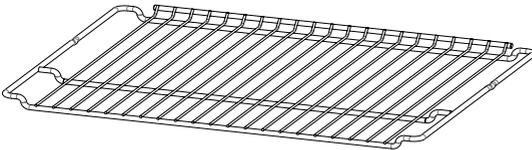
Размер упаковки	660x650x670 мм
Страна-производитель	Турция
Ширина	600 мм
Длина кабеля и наличие вилки да/нет	F (евро) тип 3x1,5x1500 мм Вилка в комплекте
Вес без упаковки / Вес в упаковке	MEO 6001 BB MEO 6001 BL MEO 6001 WH MEO 6001 IX

Комплектность

Эмалированный противень используют для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также используется в качестве поддона для сбора капель во время приготовления блюд с использованием верхнего нагрева. При больших колебаниях температуры противень может деформироваться.



Эмалированный противень



Решетка



Внимание

Информация об энергоэффективности указана в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1 для электрических духовых шкафов бытового типа. Значения определены согласно стандартной нагрузке, нижний-верхний нагреватель или обогрев с помощью вентилятора (если есть).

Использование электрического духового шкафа

Меры предосторожности

Не прикасайтесь к духовому шкафу мокрыми или влажными руками или ногами.

Не пользуйтесь духовым шкафом, если вы босиком.



Предупреждение

Опасность ожогов! Опасность пожара или взрыва!

- Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Защищайте руки термическими перчатками при перемещении решеток, противней и посуды для выпечки внутри духового шкафа.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не распыляйте спреи вблизи духового шкафа.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи духового шкафа.
- Не используйте емкости из пластмассы для приготовления пищи внутри духового шкафа.
- Не ставьте в духовой шкаф закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте духовой шкаф без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Достаньте из рабочей камеры духового шкафа все противни и решетки, неиспользуемые во время приготовления.

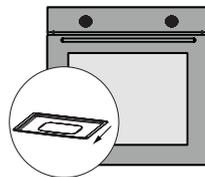
Предотвратите неправильное использование!

- Риск повреждений эмалированных поверхностей.
- Не накрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой.
- При использовании бумаги для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры и не касалась нагревательных элементов.
- Не наливайте воду на горячие противни.
- Не ставьте посуду весом более 25 кг внутрь рабочей камеры!
- Когда остаточное тепло используется для поддержания температуры пищи, высокий уровень влажности и конденсат может вызвать коррозию духового шкафа. Панель управления, столешница или мебельный блок также может быть поврежден.
- Не выключайте духовой шкаф полностью, когда готовое блюдо находится внутри, но выберите самую низкую температуру для функции духового шкафа. Это обеспечит автоматическое продолжение работы вентилятора.
- Накройте любые продукты, оставленные в духовке, чтобы они оставались горячими, так как влага в продуктах может привести к коррозии. Это также предотвратит высыхание пищи.

Первое использование

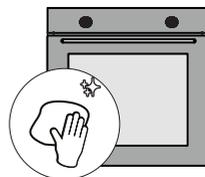
Удалите возможные защитные пленки внутри и снаружи духового шкафа и с принадлежностей.

Удалите этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей и рабочей камеры духового шкафа. Достаньте все аксессуары из рабочей камеры духового шкафа.

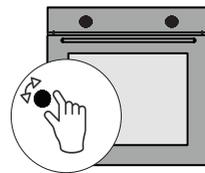


Вымойте все принадлежности духового шкафа (см. Проведение очистки духового шкафа). Вымойте внутреннюю часть духового шкафа и принадлежности теплой водой с моющим средством.

Не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки и т. п.



При первом использовании духовой шкаф будет издавать специфичный запах, характерный для новой техники; это нормальное явление. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения. Пожалуйста, установите режим верхнего и нижнего нагрева, максимальную температуру, **30 минут**, чтобы очистить возможные технические загрязнения внутренней поверхности духового шкафа. Дверца духового шкафа должна быть закрыта. При первом запуске духового шкафа в нем не должно быть продуктов.



По истечении установленного времени приготовления выключите духовой шкаф. После того, как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности специальной тряпочкой и мыльным раствором.

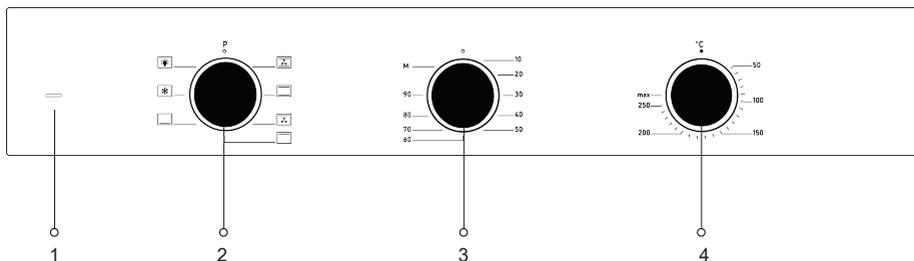
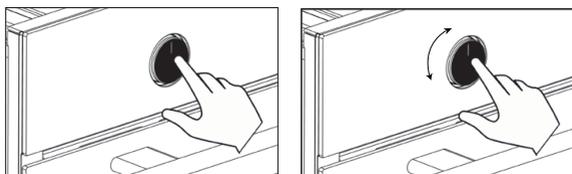
Вы должны быть осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как после нагревания может образоваться пар.



Панель управления

Духовые шкафы **MILLEN** имеют утопливаемые ручки на панели управления. Утопливаемые ручки полностью погружаются в корпус духового шкафа. Это не только облегчает чистку, но и предотвращает случайное изменение настроек или выключение.

Ручки утопливаются в любом положении. Чтобы утопить или выдвинуть ручку, нажмите на нее.



1 – Индикатор работы нагревательного элемента духового шкафа

2 – Ручка настройки режимов работы

3 – Ручка настройки времени работы духового шкафа

4 – Ручка настройки температуры работы духового шкафа

Благодаря ручкам выбора функций и регулировки температуры возможно быстрое и простое изменение установок. Режимы работы приведены в таблице далее.

Духовые шкафы **MILLEN** с режимом конвекции оборудованы специальным вентилятором, расположенным на задней стенке рабочей камеры. В таблице приведено подробное описание режимов работы и указано, когда он работает. Вентилятор предназначен для обеспечения постоянной циркуляции горячего воздуха в рабочей камере духового шкафа, что позволяет равномерно пропечь блюда, придав им аппетитную золотистую корочку и избежав подгорания.

Подсветка внутри рабочей камеры будет активна при любом выбранном режиме. Это позволит наблюдать за процессом приготовления, не открывая его дверцу.

Режим	Описание
	<p>Традиционный нагрев + конвекция: комбинация вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивает более равномерное распределение тепла, внутри рабочей камеры</p>
	<p>Традиционный нагрев: верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе, обеспечивается естественное конвекционное приготовление</p>
	<p>Верхний нагрев + конвекция: комбинация верхнего нагревательного элемента и вентилятора. Вы можете приготовить пищу, которую нужно готовить в течение длительного времени, экономя электроэнергию. Этот режим является самым высоким режимом энергоэффективности</p>
	<p>Верхний нагрев: элемент в верхней части рабочей камеры обеспечивает нагрев. Используют для «подрумянивания» блюда сверху, обычно переключают на режим «верхний нагрев» ближе к завершению приготовления блюда</p>
	<p>Нижний нагрев: скрытый элемент в нижней части рабочей камеры обеспечивает нагрев. Используют для «поджаривания» блюда, обычно переключают на режим «нижний нагрев» ближе к завершению приготовления блюда. Также используется для очистки загрязнений паром (см. Раздел «Проведение очистки духового шкафа»)</p>
	<p>Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования тепла. Нагревательные элементы не активны, работает только вентилятор</p>
	<p>Освещение: нагревательные элементы и вентилятор не активны. Используют, например, при подготовке к очистке и техническому обслуживанию</p>

Включение духового шкафа

Для включения духового шкафа необходимо установить:

- Режим нагрева (см. таблицу выше);
- Время работы (**0-90 мин.**) или отключение вручную **М**.
- Температуру (за исключением режима **Освещение** и **Размораживание**).

Для установки необходимых параметров вращайте ручки.

Выключение духового шкафа

Если был выбран режим работы духового шкафа, задана температура и настроено автоматическое отключение, то, когда таймер придет к положению «0», раздастся звуковой сигнал, работа нагревательных элементов и/или вентилятора будет остановлена.

Чтобы выключить духовой шкаф, установите ручку настройки механического таймера в положение **0**, ручки настройки режимов и температуры в позиции **Р / °С**.

После приготовления – оставьте дверцу духового шкафа в открытом положении – с целью охлаждения духового шкафа.



Примечание

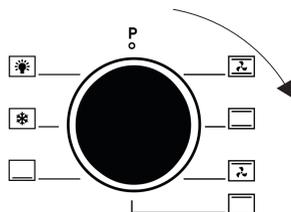
В модели МЕО 6001 ВВ/ВL/WH/IX установлен охлаждающий вентилятор. Он будет работать после выключения духового шкафа до достижения определенной температуры внутри рабочей камеры. Дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Настройка режима работы

Нажмите на левую ручку, если она была «утоплена».

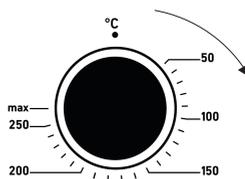
Поверните левую ручку по часовой стрелке, чтобы выбрать режим.

После выбора режима – «утопите» ручку.



Настройка температуры

Нажмите на правую ручку, если она была «утоплена». Поверните правую ручку по часовой стрелке, установите температуру. «Утопите» ручку.



Примечание

Индикатор светится, когда духовой шкаф нагревается до установленной температуры. Когда температура достигнута – индикатор гаснет. Во время работы духового шкафа в режимах, требующих нагрева, индикатор будет загораться и гаснуть, в зависимости от температуры в рабочей камере и необходимости работы нагревательных элементов.

Настройка таймера

Для того, чтобы духовой шкаф начал нагрев (или процесс размораживания) необходимо установить длительность работы духового шкафа.

Нажмите на ручку таймера, если она была «утоплена».

Возможны два варианта – отключение духового шкафа вручную **М** или автоматически (установка таймера).

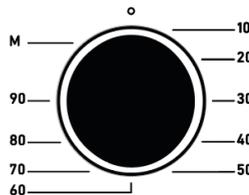
Настройка ручного отключения работы духового шкафа

Нажмите на ручку таймера, если она была «утоплена». Поверните ручку установки времени приготовления против часовой стрелки. Контрольная отметка средней ручки должна быть установлена на режим **М**.

Настройка таймера

Вы можете настроить таймер на время от **10** до **90 минут**. Таймер может быть использован при выключенном духовом шкафу.

Для установки таймера – нажмите на ручку таймера, если она была «утоплена», поверните ручку по часовой стрелке для установки необходимого количества минут, нажмите на ручку таймера, чтобы «спрятать ее». Таймер начнет свою работу. Когда контрольная отметка на ручке совпадет с «0» (символ ) раздастся звуковой сигнал. При необходимости вы можете отключить таймер вручную. Нажмите на ручку таймера, если она была «утоплена», поверните ручку таймера против часовой стрелки – совместите контрольную отметку с символом .



! Примечание

Для включения только освещения внутри рабочей камеры достаточно установить режим .

Для активации режима размораживания установка температуры не требуется. Достаточно установить режим , а ручку регулировки таймера установить в положение **М** или установить время.

Регулировка температуры, режима и времени приготовления возможны в любой момент.

Быстрый нагрев

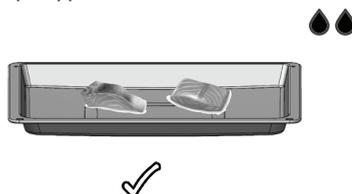
Для быстрого нагрева духового шкафа используйте режим  установите необходимую температуру и время **10 минут** или **М**.

После того, как будет достигнута заданная температура (погаснет индикатор рядом с ручкой настройки режима) – установите блюдо внутрь рабочей камеры и выберете нужный режим нагрева и время приготовления.

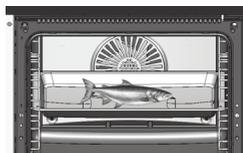
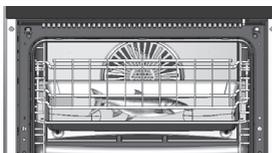
Экономия энергии

Используйте функцию предварительного нагрева только если это необходимо. Обратите внимание, духовой шкаф не должен быть в режиме Предварительного нагрева более **10 минут**.

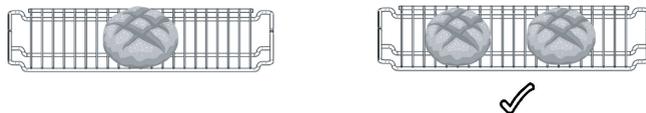
Перед приготовлением в духовом шкафу, замороженные продукты должны быть разморожены. Используйте для этого микроволновую печь, режим размораживание Вашего духового шкафа или естественный способ – размораживание при комнатной температуре.



В духовом шкафу во время его работы должны находиться только необходимые аксессуары и принадлежности:



Вы можете готовить более одного блюда на решетке одновременно. Таким образом вы экономите энергию.



Открывание дверцы духового шкафа во время его работы приводит к потере тепла рабочей камеры. Не следует открывать дверцу без крайней необходимости. Если открыть дверцу необходимо, пожалуйста закройте ее как можно быстрее.



Использование аксессуаров и противней

Вымойте противни перед использованием их в первый раз, чтобы удалить возможные следы производства.

В зависимости от модели ваш духовой шкаф может быть оснащен различными принадлежностями. Используйте только оригинальные принадлежности, специально предназначенные для вашего духового шкафа.

Убедитесь, что все используемые принадлежности и аксессуары могут выдерживать температуру, указанную для выбранной функции духового шкафа.

Рабочая камера имеет несколько уровней установки. Уровни установки считаются снизу вверх

Всегда устанавливайте решетки и противни между направляющими стержнями одного уровня. Выдвинутые наполовину противни и решетки не опрокидываются. Возьмите противень обеими руками с двух сторон и установите его в рабочую камеру.

Используйте прихватки!

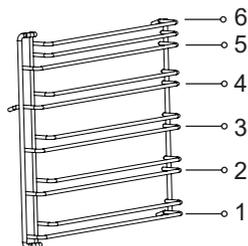
При установке противня/решетки не допускайте их перекоса – иначе противень / решетка будут задвигаться с трудом, также возможно повреждение эмалированной поверхности рабочей камеры.

Всегда устанавливайте противни/решетки в рабочую камеру полностью, чтобы они не соприкасались с дверцей духового шкафа.

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

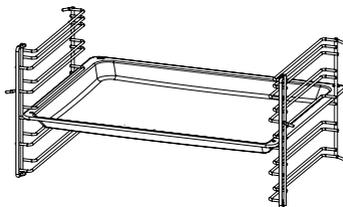
Использование направляющих

Модели с проволочными направляющими. В рабочей камере предусмотрено 6 уровней для приготовления пищи.

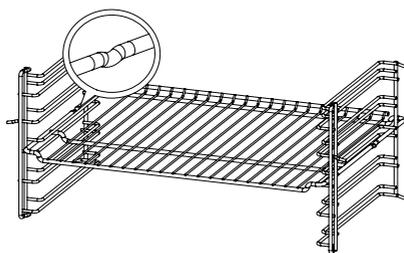


Противни и решетки должны быть установлены между двумя направляющими.

Наклонный бортик должен быть обращен к дверце духового шкафа.



Углубления на проволочных направляющих на стойке предотвращают падение противней и обеспечивают безопасность.



Вы можете использовать противень в качестве поддона для блюд, приготовленных на решетке, установив его на направляющие под решеткой.

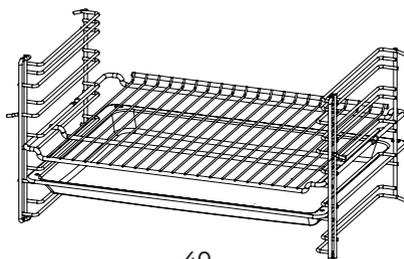
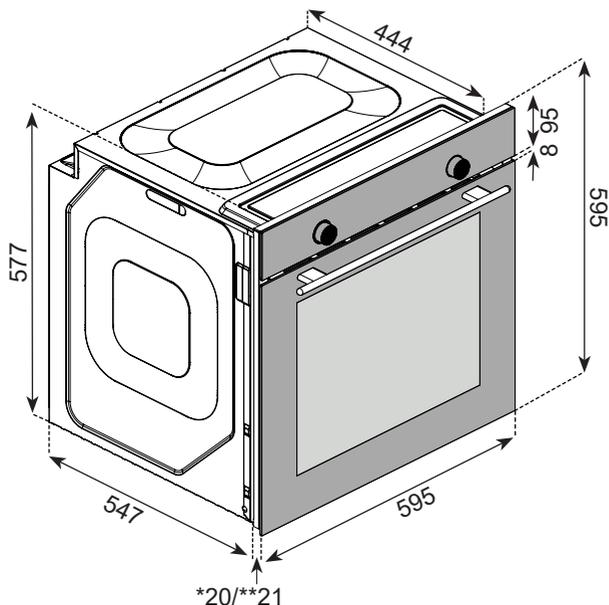


Схема встраивания

Перед установкой внимательно прочтите инструкцию.

Габариты монтажного крепления:



Размеры на изображении указаны мм:

* – 20 мм для МЕО 6001 ВВ / ВЛ / ВН

** – 21 мм для МЕО 6001 IX



Примечание

Для всех размеров допустимы только плюсовые отклонения.

Ваш духовой шкаф разработан и изготовлен только для бытового применения. Он должен быть надлежащим образом установлен, размещен и эксплуатироваться в соответствии с инструкциями, содержащимися в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Размеры, приведённые в таблице и на рисунках, являются конструктивными. В силу разных причин, возможно небольшое отклонение между фактическими и конструктивными размерами. Данные приведены только для справки.

Монтаж духового шкафа в кухонный шкаф или столешницу

Переносите духовой шкаф вдвоем. Поднимите изделие во время переноски, чтобы оно не повредило пол.



Внимание

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

Панели кухонного гарнитура, которые находятся рядом с духовым шкафом, должны быть изготовлены из термостойкого материала и выдерживать температуру не менее **120 °С**. На покрытие или шпон кухонной мебели необходимо нанести термостойкий клей (**100 °С**). Это предотвращает деформацию поверхности или отслоение покрытия. Пластмассы или клеи, которые не выдерживают таких температур, расплавятся и деформируются после того, как духовой шкаф будет работать.

Ответственность за любой ущерб, который может быть причинен духовым шкафом, установленным с нарушением данного температурного лимита, несет его владелец.

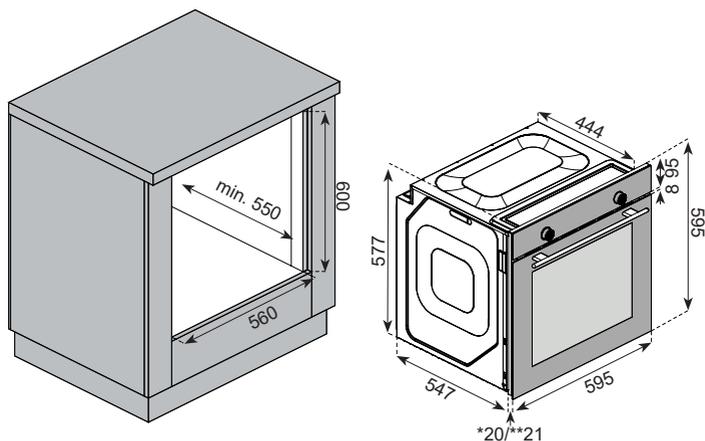
Электрические части должны быть полностью изолированы.

Духовой шкаф должен быть прочно закреплен, чтобы его невозможно было снять без помощи специальных инструментов.

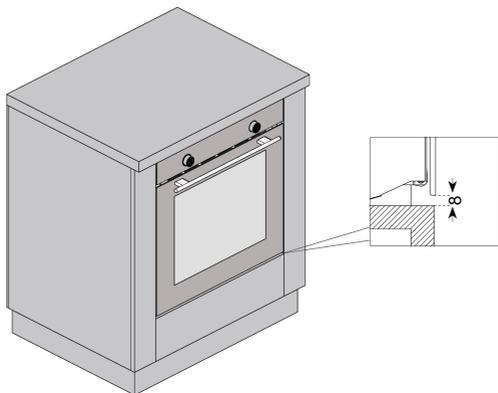
Не устанавливайте духовой шкаф в декоративной или закрытой мебели – опасность перегрева.

Установка под столешницу

Ниша должна соответствовать размерам, указанным на рисунке.



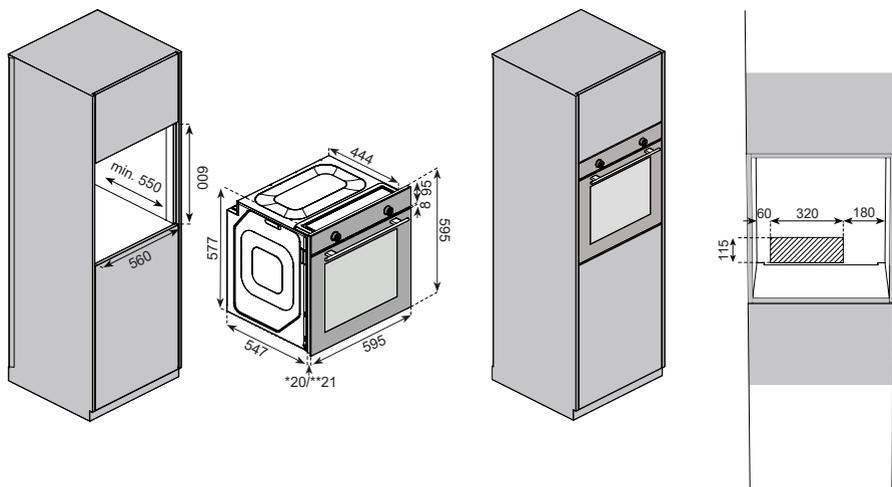
Необходимо удалить заднюю часть шкафа в размерах, указанных на рисунке, для обеспечения достаточной вентиляции, а также следовать требованиям раздела «Вентиляция».



Установка в высокий шкаф

Ниша должна соответствовать размерам, указанным на рисунке ниже.

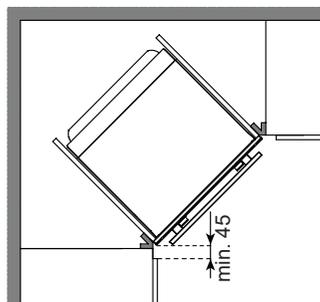
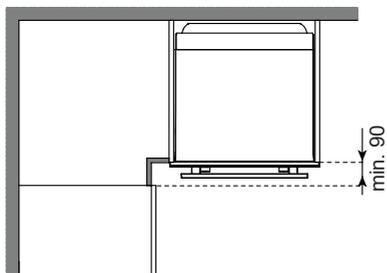
Вам необходимо выполнить отверстие в задней стенке шкафа в размерах, указанных на рисунке, для обеспечения необходимой вентиляции или удалить ее полностью за духовым шкафом, а также следовать требованиям раздела «Вентиляция».



Установка в угловой модуль

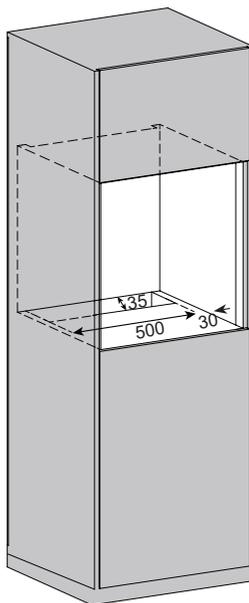
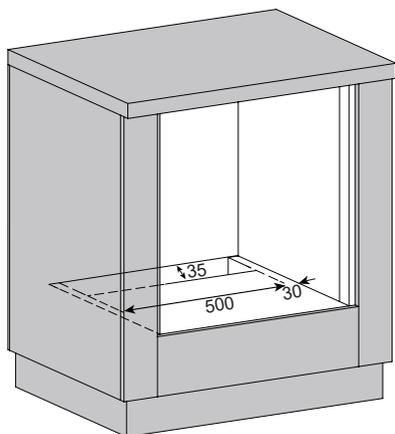
Размер ниши для встраивания см. «Установка под столешницу» или «Установка в высокий шкаф», но необходимо учитывать рекомендации, приведенными далее, чтобы обеспечить открытие дверцы.

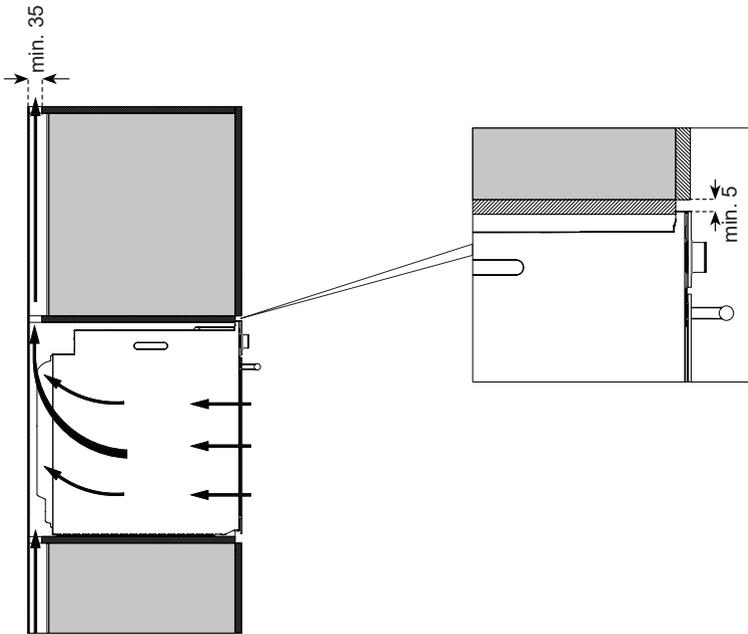
Размеры ниши и вентиляционных отверстий должны соответствовать размерам, указанным в настоящем руководстве.



Вентиляция

Для повышения эффективности работы духового шкафа должен быть достаточный приток холодного воздуха. Выполните отверстия в соответствии с размерами, указанными на рисунке, при любом способе установки духового шкафа.





Крепление духового шкафа

Отцентрируйте духовой шкаф и полностью вставьте его в нишу.

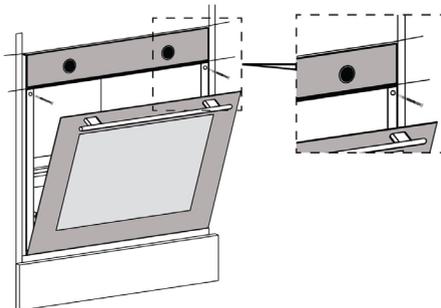
Переносите духовой шкаф вдвоем.

Кабель питания не должен перегибаться под духовым шкафом и между духовым шкафом и стенками шкафов.

Закрепите духовой шкаф в нише, используя два отверстия в корпусе и крепеж.

Расположение отверстий указано на рисунке ниже.

Убедитесь, что духовой шкаф закреплен. В противном случае существует риск опрокидывания его во время использования.



Подключение к электросети

Перед подключением убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке технических данных.

Сетевой кабель поставляется в комплекте с духовым шкафом.

При установке оборудования необходимо учесть наличие и размеры подводящих электрических коммуникаций

Подсоедините стандартную вилку в соответствии с нагрузкой, указанной на заводской табличке духового шкафа. При жестком креплении кабеля непосредственно к сети питания, установите многополюсный автоматический выключатель, изоляционное расстояние между контактами которого в отключенном положении составляет не менее **3 мм**. Номинал многополюсного автоматического выключателя следует подбирать в соответствии с нагрузкой. Выключатель должен соответствовать требованиям действующих нормативных документов (проводник заземления не должен размыкаться при отключении автоматического выключателя).

Не используйте бытовые удлинители и т.п. для соединения с сетью, они могут перегреться и воспламениться.

Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям.

1. Данная техника оснащена сетевым кабелем с заземлением. Чтобы заземлить устройство, необходимо подключить в соответствии со всеми местными нормами и правилами. В случае неисправности или поломки, заземление снизит риск поражения электрическим током, обеспечив путь наименьшего сопротивления электрического тока.

2. Неправильное подключение провода заземления может привести к риску поражения электрическим током. Если есть сомнения в правильности заземления духового шкафа, следует обратиться к квалифицированному электрику или представителю сервисной службы.

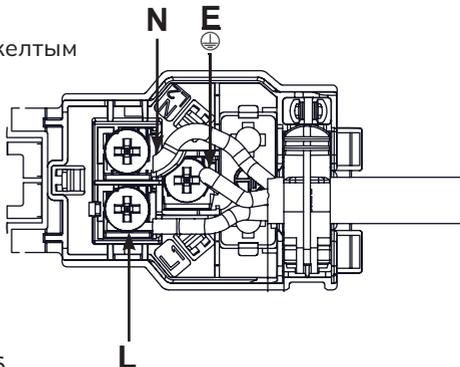
Замена сетевого кабеля

В случае повреждения сетевого кабеля замените его на новый подходящий кабель.

Кабель «Земля» = E – Зеленый с желтым

Кабель «Нейтраль» = N – Голубой

Кабель «Фаза» = L – Коричневый



Техническое обслуживание

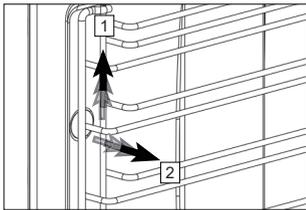
Очищайте духовой шкаф после каждого использования. Загрязнения, содержащие жир и масла, могут воспламениться.

Снятие и очистка направляющих

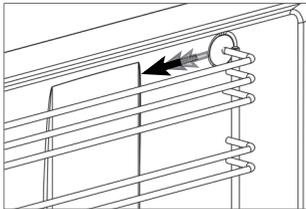
Направляющие могут быть горячими, не прикасайтесь к ним, когда они горячие. Подождите, пока они остынут.

Процесс очистки боковых стенок рабочей камеры духового шкафа может различаться в зависимости от модели.

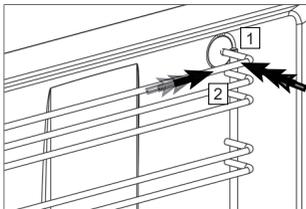
Для очистки направляющих используйте обычные моющие средства.



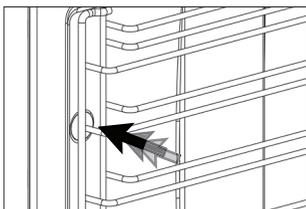
Осторожно поднимите стойку направляющих извлекая ее из переднего крепления **(1)** в направлении, указанном стрелкой, и снимите ее **(2)**



После этого извлеките стойку из рабочей камеры в направлении стрелки. Повторите действия с другой стороны



Отцентрируйте стойки направляющих, сначала поместите заднюю подвеску **(1)** и нажмите на нее **(2)**



Затем нажмите на переднюю подвеску. Таким образом, стойка будет прикреплена. Повторите действия с другой стороны

Замена лампы в духовом шкафу

Лампа в духовом шкафу предназначена только для освещения рабочей камеры. Для освещения помещения лампа непригодна.

Гарантийные обязательства не распространяются на лампу.

Отключите питание от сетевой розетки или выключите автоматический выключатель сетевой розетки духового шкафа.

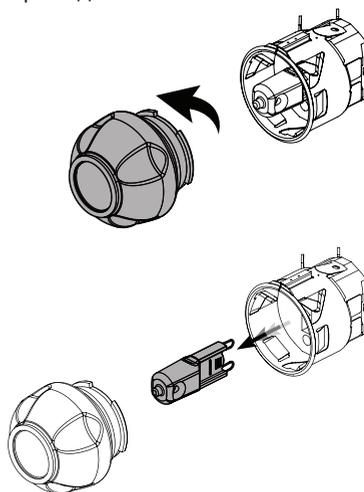
Убедитесь, что все ручки установлены в положение «0».

Откройте дверцу духового шкафа.

Чтобы не допустить ожогов, выкручивайте лампу в защитных перчатках.

Отвинтите стеклянную крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки (обратите внимание, она может быть тугой), и замените лампочку на новую того же типа.

Закрутите стеклянную крышку лампы на место.



Примечание

Используйте только галогенные лампы мощностью 25 Вт /220–240 В.

Снятие и установка дверцы и стекла дверцы духового шкафа

Съемная дверь обеспечивает полный доступ ко всему внутреннему пространству духового шкафа для более легкого и быстрого обслуживания.

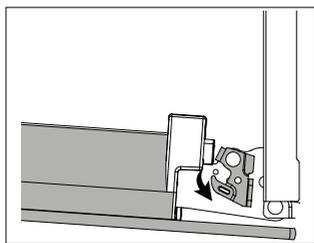
Перед снятием дверцы убедитесь, что духовой шкаф остыл, и отключите его от сети.



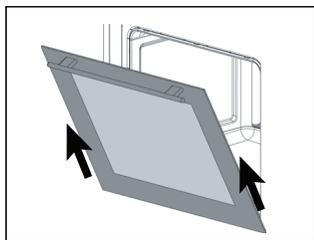
Предупреждение

Не тяните дверь силой и не допускайте разбитие стекла в процессе демонтажа. Обратите внимание, что шарнирные пружины могут ослабнуть и стать причиной травмы.

Не поднимайте и не переносите дверцу духовки за ручку дверцы.



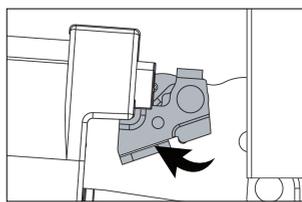
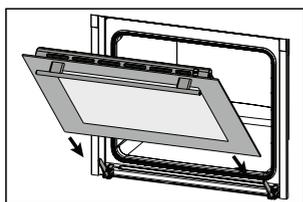
Чтобы снять дверцу, откройте ее в максимальный угол. Нажмите на замки петель в направлении стрелки и разблокируйте их



Осторожно закрывайте дверцу духовки, пока не услышите звук зацепления, пока она не окажется на одной линии с замком петли. Обеими руками держите дверцу, одновременно потяните вверх, чтобы отсоединить дверцу

Установка дверцы

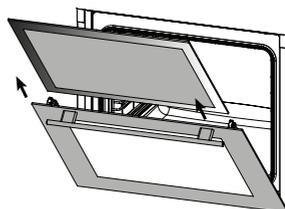
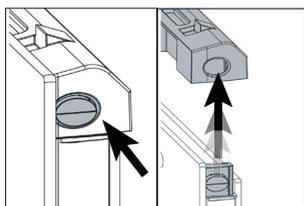
Установите дверцу духового шкафа на петли в направлении, указанном стрелкой. Полностью откройте дверцу духового шкафа и переведите замки петель в закрытое положение в направлении, указанном стрелкой. Закройте дверцу духового шкафа.



Извлечение стекла

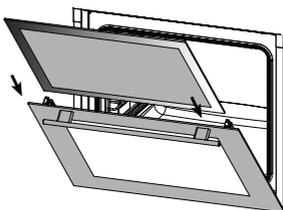
Приоткройте дверцу духового шкафа. Нажимая на правую и левую стороны верхней пластиковой секции, потяните ее вверх.

Потяните внутреннее стекло наружу по направлению стрелки.



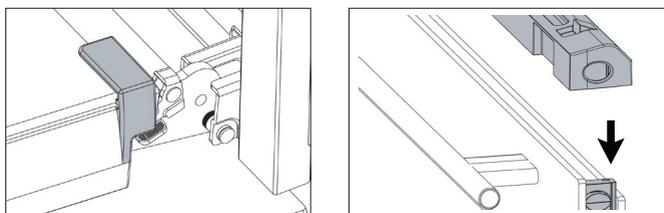
Установка стекла

Откройте дверцу духового шкафа наполовину, установите стекло, а затем внутреннее стекло в направлении стрелки.



Убедитесь, что стекло вставлено в пластиковый корпус верно.

Установите верхнюю пластиковую заглушку так, чтобы был слышен щелчок, и закройте дверцу духового шкафа.



Проведение очистки духового шкафа

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. Не проводите очистку духового шкафа, пока он горячий.

Некоторые чистящие средства образуют вредные пары при контакте с горячими поверхностями. Использование влажных тканевых салфеток или губок может привести к получению ожогов от пара.

Части духового шкафа, контактирующие с пищевыми продуктами, должны регулярно очищаться. Подождите, пока духовой шкаф остынет – будет теплым – чистка будет легче.

Очистите поверхность духового шкафа влажной тканью, мягкой щеткой или тонкой губкой, а затем вытрите насухо. В случае сильного загрязнения используйте горячую воду с неабразивным чистящим средством.

Не используйте абразивные или агрессивные химические чистящие средства, острые металлические скребки для очистки поверхности, так как они царапают или разъедают её и могут привести к дефекту или разрушению элементов изделия.

Никогда не оставляйте кислотные вещества (лимонный сок, уксус) на деталях из нержавеющей стали. В целях безопасности не используйте мойки высокого давления и пароочистители.

Очищение наружные поверхностей духового шкафа

Для чистки наружных и внутренних поверхностей духового шкафа используйте тканевую салфетку, смоченную раствором нейтрального моющего средства или теплой мыльной водой.

Затем вытрите насухо бумажной салфеткой или сухим тканевым полотенцем.

Не используйте металлические мочалки, щелочные или абразивные чистящие средства. Не используйте металлические мочалки, абразивные стороны губок и абразивные чистящие средства. Они могут повредить покрытие.

Очищение внутренних поверхностей духового шкафа

Не очищайте уплотнение дверцы руками без перчаток.

Не используйте грубые мочалки или губки.

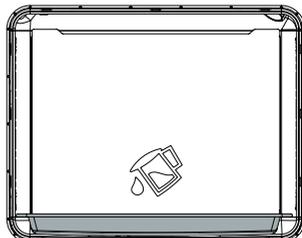
Во избежание повреждения эмалированных поверхностей используйте средства для чистки духовых шкафов, которые продаются в розничных магазинах.

Для удаления стойких загрязнений используйте специальные средства для чистки духовых шкафов.

Очистка рабочей камеры духового шкафа паром

Извлеките все принадлежности из рабочей камеры духового шкафа. Поместите один противень на нижний уровень, добавьте в него стакан воды. Установите функцию **«Нижний нагрев»**, включите духовку на **100°C / 20 минут**.

По окончании работы нагрева очистите внутреннюю поверхность рабочей камеры, когда температура внутри духового шкафа будет безопасной.



Будьте осторожны! При открытии дверцы возможен выход пара.

Если в камере слишком долго сохраняется влажность, это может вызвать коррозию. По завершении программы для поддержания чистоты протрите рабочую камеру и дайте ей полностью просохнуть.

Не используйте дистиллированную воду

Опасность ошпаривания! При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Очищение стеклянной дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа имеет двойное остекление.

Внутреннее стекло можно вытащить, чтобы очистить.

Чтобы снять дверцу с духового шкафа, следуйте приведенным выше инструкциям.

Для чистки стеклянной дверцы запрещается использовать абразивные чистящие средства или металлические щетки, так как они могут оставить царапины на поверхности, из-за которых стекло может треснуть.

Извлекать компоненты (стекла или другие части) из установленной дверцы опасно, это может стать причиной травмы.

Аксессуары

Мойте посуду и аксессуары после каждого использования, после чего вытирайте насухо кухонным полотенцем. Для облегчения чистки предметы можно предварительно замочить в мыльной воде на **30 минут**. Формы для выпечки можно мыть в мягком моющем средстве.

Советы по устранению неисправностей

Убедитесь в том, что духовой шкаф подключен к сети и работает нормально. Не делайте ничего, что может повредить изделие.

Выполняйте действия, указанные в Таблице, перед тем, как обратиться в сервисный центр.

Если неисправность не устраняется, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/ указания
Духовой шкаф не работает	Неисправен предохранитель	Проверьте предохранитель в блоке предохранителей
	Отключение электроэнергии	Проверьте, работают ли остальные бытовые электроприборы
	Духовой шкаф не подключен к сети	Проверьте, подключен ли духовой шкаф к сети. Подключите его к сети

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/ указания
Пища не готовится	Не установлен режим работы духового шкафа	Проверьте, что установлен режим, температура и время в минутах или ручное отключение
	Не плотно закрыта дверца духового шкафа	Закройте дверцу духового шкафа
	Неисправен предохранитель	Проверьте предохранитель в блоке предохранителей
Чрезмерное или недостаточное приготовление	Неверные настройки режима приготовления	Проверьте, что заданы правильное время и режим приготовления
Образование конденсата в духовом шкафу	Это нормальное явление	После выключения духового шкафа вентилятор будет работать еще в течение некоторого времени
Воздушный поток ощущается в области дверцы и наружной поверхности прибора	Это нормальное явление	
После выключения духового шкафа вентилятор продолжает работать	Это нормальное явление.	После выключения духового шкафа вентилятор будет работать еще в течение некоторого времени
Рядом с духовым шкафом ощущается жар во время его работы.	При установке духового шкафа вентиляционные отверстия оказались меньше рекомендуемых	Вентиляционные отверстия должны соответствовать приведенным в руководстве по эксплуатации
Из дверцы или вентиляционных отверстий выходит пар	Это нормальное явление	
Дверца духового шкафа закрывается не полностью	На дверце и стенках рабочей камеры есть загрязнения	Проведите очистку духового шкафа
«Металлические звуки» раздаются, когда духовой шкаф нагревается или остывает	Это нормальное явление. Некоторые части могут расширяться под действием температуры	

Информация о гарантии

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

- Любые электротехнические работы, проведения которых требует обслуживание духового шкафа, 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 Вашего духового шкафа.

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

Сохраняйте гарантийный талон на духовой шкаф. Дополнительные элементы и аксессуары, приобретаемые в дополнение к нему, 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 духового шкафа, и следующие ситуации не покрываются гарантией:

1. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и использования духового шкафа с нарушением инструкций, приведенных в руководстве;

2. Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с духовым шкафом 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 духовой шкаф.
Пожалуйста, соблюдайте следующие меры:
- Приобретая духовой шкаф, 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 своего духового шкафа в сервисном центре. В упаковке находится список сервисных центров.

Чтобы запросить запасную деталь при обращении в сервисный центр или к дилеру, укажите модель изделия, указанную в таблице на корпусе духового шкафа.

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



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 elelixir.pro



Программа Elixir 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.



elelixir.pro



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

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

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

Не утилизируйте данное изделие вместе с бытовым мусором.

Значок в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах:

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

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

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 «Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)»: 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.



Manufacturer / Производитель:

FEMAS METAL SAN. VE TIC A.S. ORGANIZE SAN. BOL. 9 CAD. NO: 17 38070 MELIKGAZI KAYSERI / T1RKIYE. Made in Turkey.

Importers:

Vybor Ltd, 197375, Russia, Saint Petersburg, Verbnaya street, 27A. Technoland Ltd, 19 7375, Russia, Saint Petersburg, Verbnaya street, 27A, 7-N (№ 8). Technomir LLC, 188640, Russia, Vsevolozhsk, Vsevolzhskiy avenue, 72.

Импортеры:

ООО «Выбор» (Vybor Ltd), 197375, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А.
ООО «Технолэнд» (Technoland Ltd), 197375, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А, помещ. 7-Н (№ 8).
ООО «Техномир» (Technomir LLC), 188640, Россия, г. Всеволожск, пр-кт Всеволожский, д. 72.

The serial number is indicated on the device in the following format: **SAAAAAYMMBBBB**, where **SAAAAA** represents the model code, **YY** indicates the manufacturing year, **MM** represents the manufacturing month, and **BBBBB** indicates the model number within the batch.

Серийный номер указан на устройстве в следующем формате: **SAAAAAYMMBBBB**, где **SAAAAA** — код модели, **YY** — год изготовления, **MM** — месяц изготовления, **BBBBB** — номер модели в партии.

www.millen.eu





Manufacturer:

FEMAS METAL SAN. VE TIC A.S. ORGANIZE SAN. BOL. 9 CAD. NO: 17 38070 MELIKGAZI KAYSERI /
TIRKIYE. Made in Turkey.

LEMAL L.L.C-FZ is the official importer and distributor of MILLEN kitchen appliances in the UAE.

Importer:

LEMAL L.L.C-FZ

الشركة المصنعة



اسم الشركة

ليمال ش.ذ.م-منطقة حرة

مستوردين

مركز الأعمال 1، طابق الميزانين، فندق الميدان، ند الشبا، دبي، الإمارات العربية المتحدة

يتم توضيح رقم التسلسل على الجهاز بتنسيق التالي: SAAAAAYMMBBBB

حيث SAAAAA يمثل رمز النموذج، YY

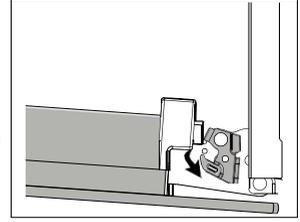
يشير إلى سنة التصنيع، MM يمثل شهر التصنيع، وBBBBB يشير إلى رقم النموذج في الدفعة.

www.lemal.ae

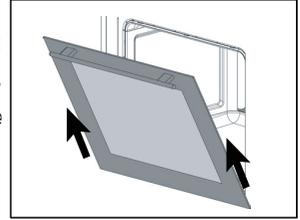


LEMAL.AE

لنزع الباب من مكانه، افتح الباب بأقصى زاوية.
اضغط على قفل المفصلة في اتجاه السهم وافتحه



أغلق باب الفرن برفق حتى تسمع صوت طقطقة حتى يصبح على مستوى خط واحد مع قفل المفصلة. امسك الباب بكلتا يديك، واسحبه بالتزامن للأعلى، وذلك لفصل الباب

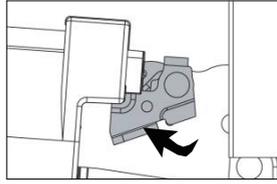
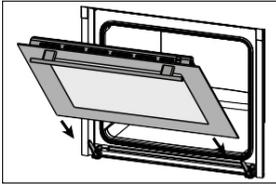


تركيب الباب

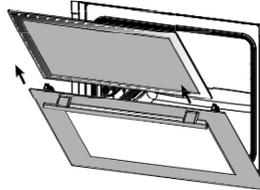
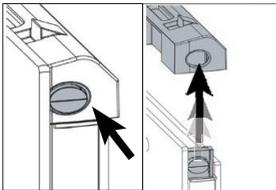
ضع باب الفرن على المفصلات في الاتجاه الذي يشير إليه السهم. افتح باب الفرن بالكامل وانقل أقفال المفصلات إلى الوضع المغلق في الاتجاه الذي يشير إليه السهم. أغلق

باب الفرن.

إزالة الزجاج



افتح باب الفرن برفق. أثناء الضغط على الجانبين الأيمن والأيسر للقسم البلاستيكي العلوي، اسحبه القسم لأعلى. اسحب الزجاج الداخلي أولاً، ثم الزجاج الأوسط للخارج في اتجاه السهم.



تركيب الزجاج

افتح باب الفرن حتى المنتصف، وثبت الزجاج الأوسط أولاً ثم الزجاج الداخلي في اتجاه السهم.

تأكد من إدخال الزجاج في الجسم البلاستيكي بشكل صحيح. ثبت الغطاء البلاستيكي العلوي حتى تسمع صوت طقطقة، ثم أغلق باب الفرن.

استبدال المصباح في الفرن

المصباح مخصص للاستخدام في حجرة الطهي فقط. لا يصلح هذا المصباح لإنارة الغرفة. الضمان لا يغطي المصباح.

- افصل الطاقة الكهربائية عن الفرن من مقبس التيار الكهربائي أو أوقف تشغيل قاطع الدائرة لمقبس التيار الكهربائي للفرن.
- تأكد من ضبط جميع المقابض على موضع الصفر.
- للوقاية من الإصابة بالحروق، فك المصباح أثناء ارتداء القفازات الواقية.
- فك الغطاء الزجاجي للمصباح عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة (لاحظ أنه قد يكون شديد التثبيت) واستبدل المصباح بأخر جديد من نفس النوع.
- أعد تثبيت الغطاء الزجاجي للمصباح إلى مكانه.

ملاحظة !

استخدم فقط مصابيح الهالوجين باستطاعة 25 واط/220-240 فولط، 300 درجة مئوية، G9

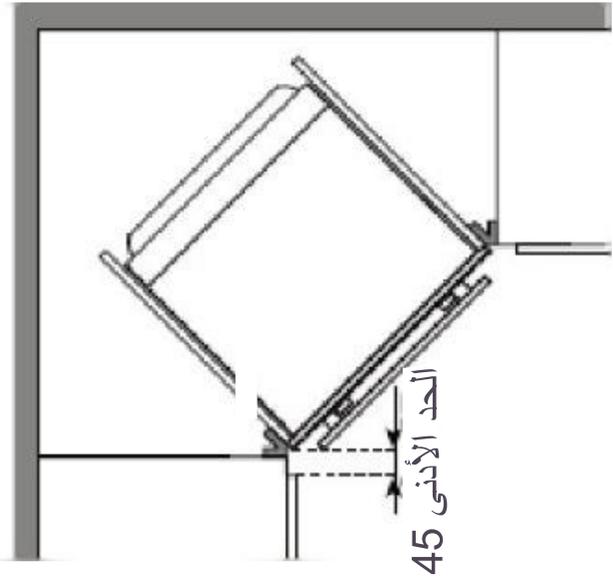
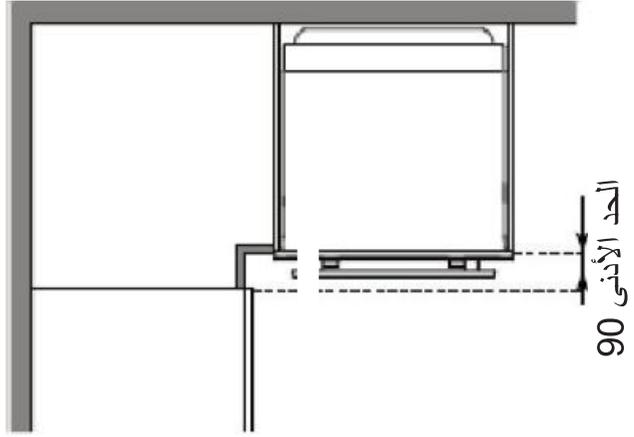
فك باب الفرن والباب الزجاجي وتركيبهما

قبل إزالة الباب، تأكد من أن الفرن بارد ومفصول عن التيار الكهربائي.

تحذير

لا تشد الباب إليك بقوة ولا انتبه ألا يكسر الزجاج أثناء التفكيك. لاحظ أن نوابض المحامل يمكن أن تصبح ضعيفة وتسبب الإصابة. لا ترفع أو تحمل باب الفرن من مقبض الباب.

الطرازات

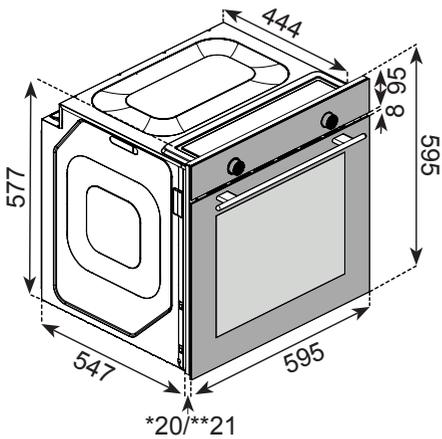
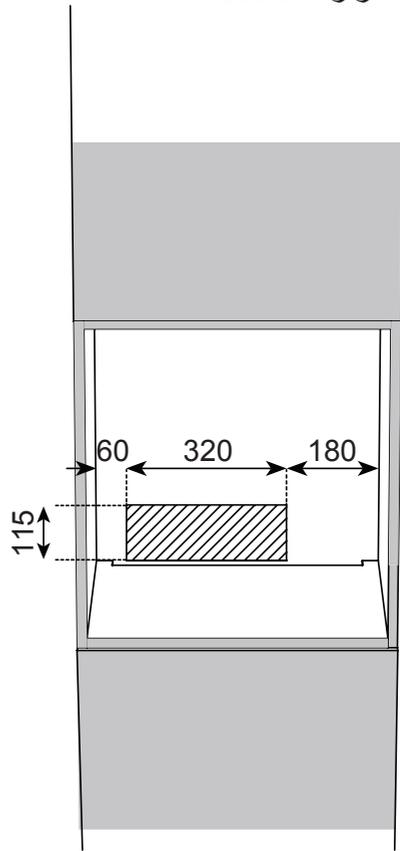
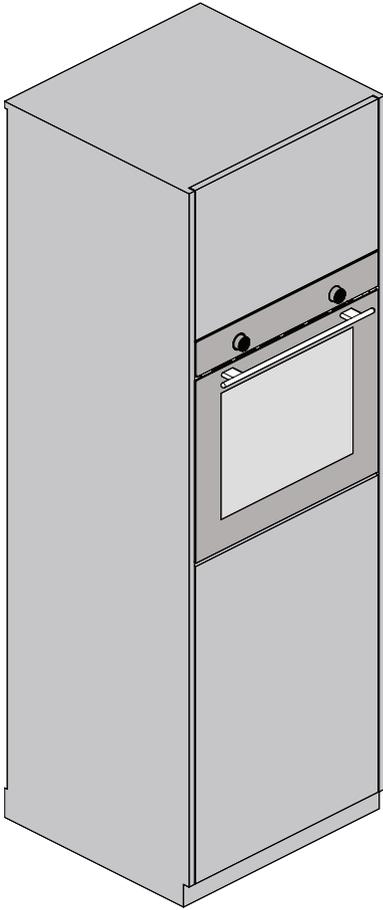


انتباه

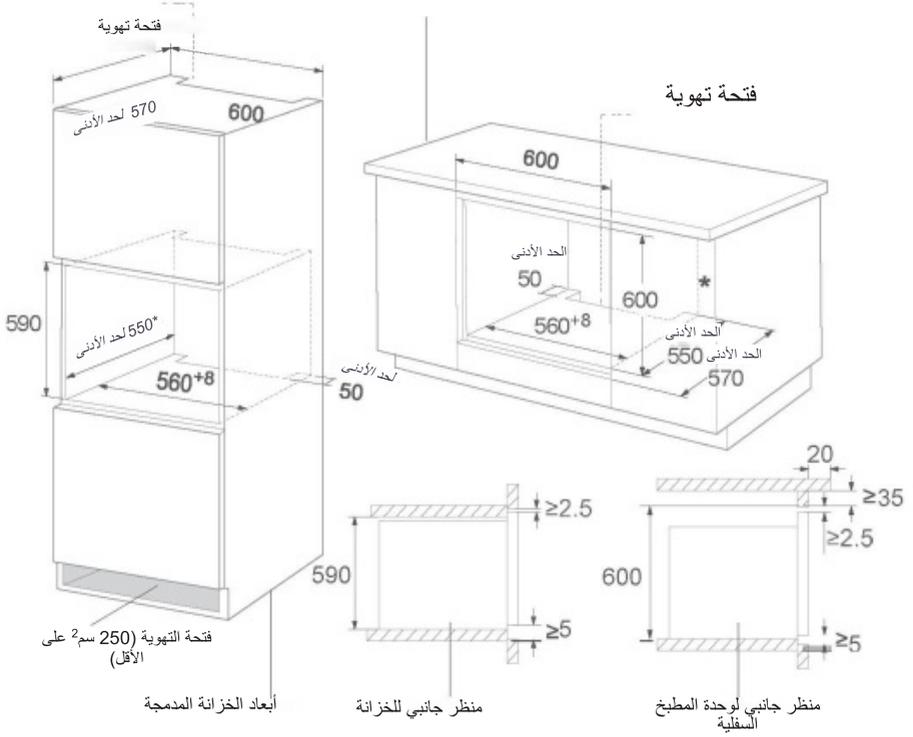


يمنع تركيب الفرن بالقرب من حوض الاستحمام أو في غرفة الاستحمام.
لا تغلق الفجوات اللازمة للتهوية بين الفرن ومكان تضمين موقد الغاز (إن وجد).

الطرازات 6001



أبعاد التركيب في وحدة المطبخ السفلية



الصيانة الفنية

قم بإزالة الجزء الخلفي من خزانة المطبخ للسماح بتدفق هواء كافٍ حول الفرن.

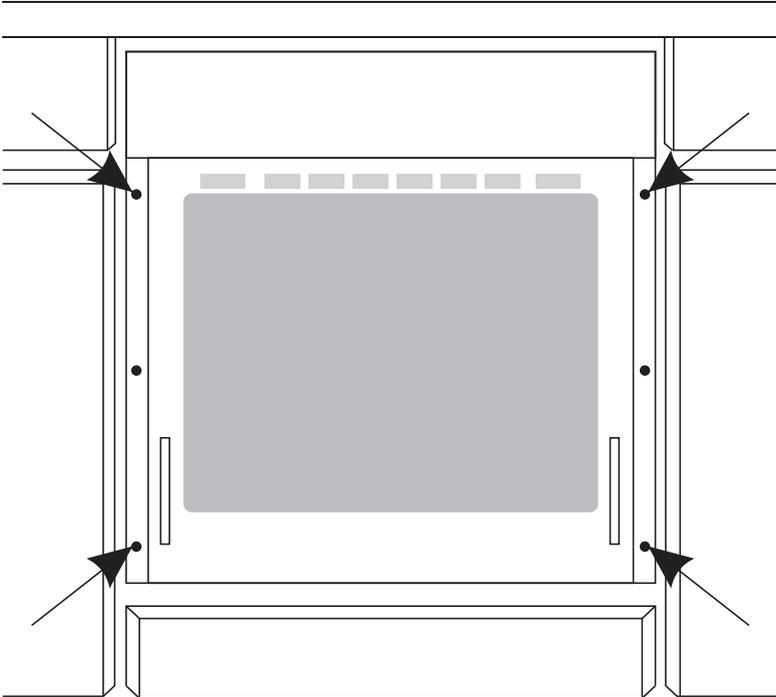
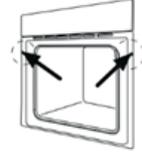
تأكد من وجود فجوة لا يقل قطرها عن 45 مم.

أبعاد الفتحة في وحدة المطبخ موضحة في الصور.

للقيام بذلك، يتعين تقصير اللوحة السفلية أو تثبيت شبكة تهوية.

ثبت الفرن في مكانه باستخدام البراغي والتقوِّب الموجودة في جسم الفرن.

للعثور على التقوِّب، افتح باب الفرن وانظر إلى الداخل.



ملاحظة !

يُسمح فقط بالانحرافات الإيجابية بالنسبة لجميع الأبعاد. لا تشتمل مجموع التسليم على مفتاح طاقة أو مقبس. الأبعاد موضحة بالمليمتر. صمم هذا الفرن وتم تصنيعه للاستخدام المنزلي فقط. ويجب تركيبه وتحديد موقعه وتشغيله بشكل صحيح وفقاً للتعليمات الواردة في دليل التعليمات هذا. الأبعاد الواردة في الرسومات هي تصميمية. ولأسباب مختلفة، قد يكون هناك انحراف بسيط بين الأبعاد الفعلية والتصميمية. والبيانات المذكورة هنا تستخدم كمرجع فقط.

لكي يعمل الفرن بشكل صحيح، يجب أن تكون خزانة المطبخ التي يوضع فيها مناسبة. يجب أن تكون خزانة المطبخ بجوار الفرن مصنوعة من مادة مقاومة للحرارة وتحمل درجات حرارة لا تقل عن 120 درجة مئوية. بالدرجة الحرارة هذا، سوف تذوب المواد البلاستيكية أو المواد اللاصقة التي لا تتحمل درجات الحرارة يتحمل مالك الفرن مسؤولية أي ضرر ناتج عن مخالفة الحد الأقصى هذه وتتسوه، ويجب أن تكون الأجزاء الكهربائية معزولة تماماً. يجب تثبيت الفرن بإحكام بحيث لا يمكن إزالته بدون استخدام أدوات خاصة.

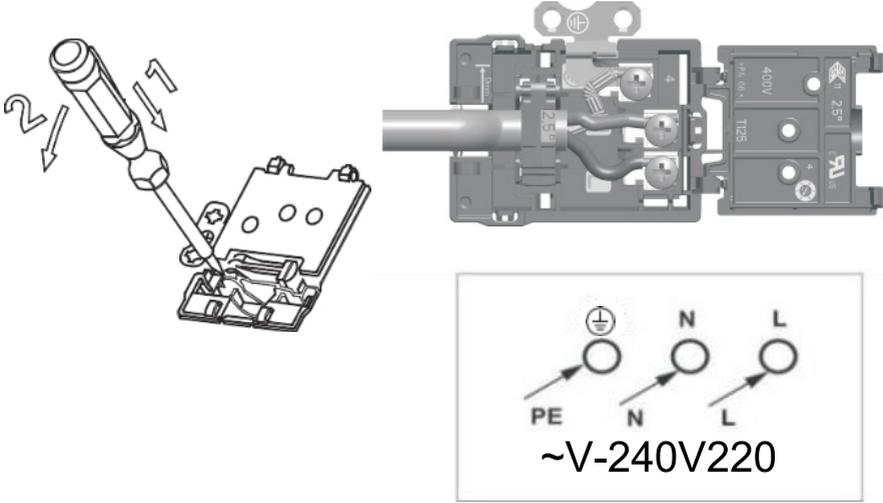
قم بتركيب قاطع دارة متعدد الأقطاب بمسافة عازلة لا تقل عن 3 مم بين نقاط التلامس في الوضع المفتوح. يجب اختيار القيمة الاسمية لقاطع الدائرة متعدد الأقطاب وفق الحمل. يجب أن يتوافق قاطع الدائرة مع اللوائح السارية. يجب ألا يفتح الموصل التآريض عند إيقاف تشغيل قاطع الدائرة. لا تستخدم أسلاك التمديد المنزلية وغيرها لتوصيل موقد الغاز بالتآريض الكهربائي، فقد ترتفع درجة حرارتها وتسبب حريقاً.

1. تأكد من تركيب نظام التآريض في الأسلاك الكهربائية في منزلك وفق اللوائح المتبعة هذا الجهاز مزود بكابل تآريض. لتآريض الجهاز، يجب عليك توصيله وفق جميع القوانين واللوائح المحلية في حالة حدوث فشل أو عطل في عمل الجهاز، سيقفل التآريض من خطر حدوث صدمة كهربائية من خلال توفير مسار أقل مقاومة للتآريض الكهربائي.

2. قد يؤدي التوصيل غير السليم لسلك التآريض إلى خطر التعرض لصدمة كهربائية. وإذا كنت تشك فيما إذا كان الفرن مؤر ضا على النحو الصحيح، فاتصل بفني كهربائي أو مندوب خدمة مؤهل.

التوصيل بشبكة التيار الكهربائي

استبدال كابل الطاقة



- افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي
- افتح وحدة الطاقة.
- قم بإزالة المشبك الذي يثبت الكابل.
- استبدل الكابل بأخر جديد من نفس النوع بنفس الطول والمواصفات.
- ويجب أن يكون أطول بـ 10 مم من الأسلاك المحايدة والسلك
- يجب توصيل السلك التاريفض الأصفر والأخضر بالطرف المميز بعلامة \oplus
- الطّوري.
- كما يتعين توصيل السلك الأزرق المحايد بالطرف المميز بالحرف N،
- والسلك الطوري البني بالطرف المميز بالحرف L.
- أعلّق وحدة الطاقة.

التوصيل بشبكة التيار الكهربائي.....	69
تركيب الفرن.....	68
اللغة العربية.....	67



دليل المستخدم

MEO 6001 BB / BL / WH / IX

فرن كهربائي مُدمج AR

