



USER MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MEO 6003 BB / BL / WH / IX

EN

BUILT-IN
ELECTRIC OVEN

RU

ВСТРАИВАЕМЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ



English	3
Русский	32

Important Safety Warnings.....	5
Environmental Protection	7
Introducing The Appliance.....	9
Use of The Oven	11
Accessories	19
Cooking Suggestions.....	21
Maintenance and Cleaning.....	24
Troubleshooting.....	29

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 User 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.

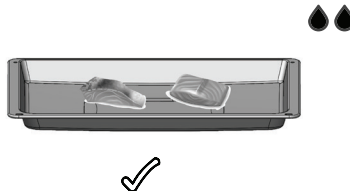
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

Environmental Protection

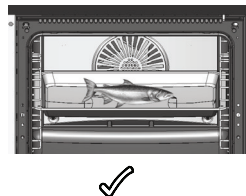
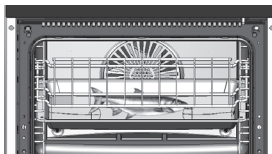
Saving Energy

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.



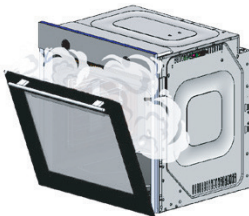
- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.



- 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 3x1.50x1500 mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Multi-oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Turbo heater	2000 W

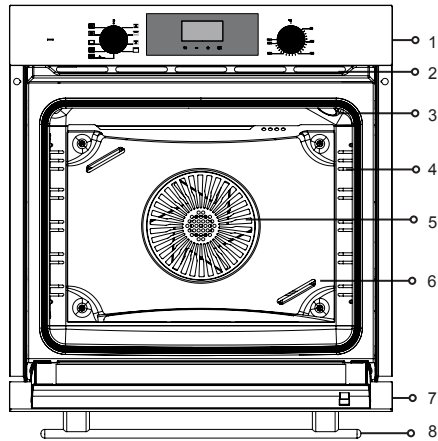
Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.

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 - Door
- 9 - Handle

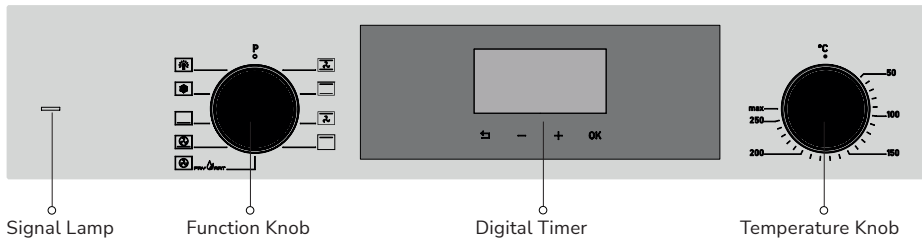


***Air Vents** may be open/closed depending on your model.

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.

Digital Timer

It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire.

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	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
	Lower and Upper Heating	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
	Fan Supported Upper Heating	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»
	Upper Heating	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
	Lower Heating	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
	Defrosting	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake
	Oven Illumination	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
	FryArt	Turbo heater shall step in and cook your meal evenly with hot air by the help of fan
	FryArt + Lower Heating	Turbo fan and lower heating are turned on. It is convenient for cooking pizza



Note

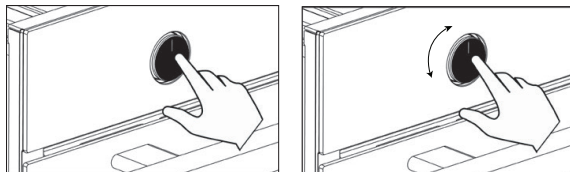
The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

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

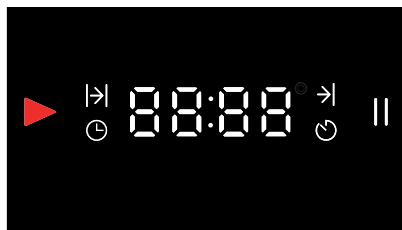
The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

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



⏮ — + OK

▶	«In progress» indicator	⏮	Back button
⏮	Cooking duration indicator	OK	OK button
⏭	Cooking completion indicator	+	Time increasing button
🕒	Clock setting indicator	—	Time decreasing button
🕒	Alarm indicator		
	Pause indicator		

First Use

Clock Setting



Note

Apply the clock setting before starting to use the oven.

All numbers light up and go out for **2 seconds** after establishing the power connection. 🕒 12:00 appears on the screen.

! Note

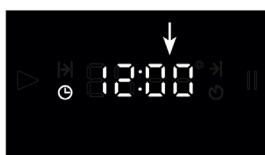
– /+ buttons, you can change the time more quickly.

Firstly, the minute is entered and it is confirmed with **OK** button and you switch to the clock.

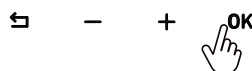
As the minute field flashes, when you press on  button for a short time, the clock setting shall be terminated without recording any data. In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on  button for a short time.

! Note

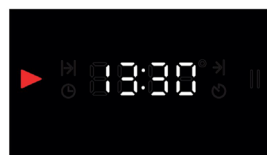
As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen. In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



Firstly, select the minute with **– / +**, **OK** button



After that, select the clock and confirm it with **OK** button



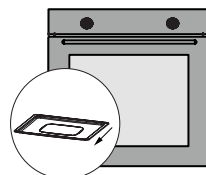
The time of the day appears

The clock is set and  indicator disappears.

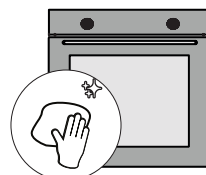
The brightness on the screen decreases **1 minute** after the setting is applied. Afterwards, you can change the time of the day from «**Settings Mode**».

First Heating

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

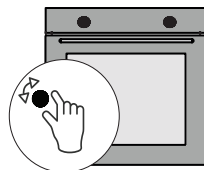


Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to «**Maintenance and Cleaning**» section and review it detailedly.

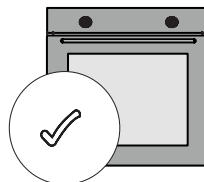


Perform the first heating in order to remove the new appliance smell.

Operate the oven at the **Lower + Upper**  position, while its door is closed, for **max/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.

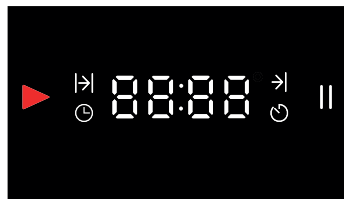


Attention

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

Use of Digital Timer

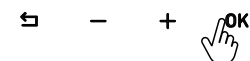
It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.



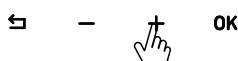
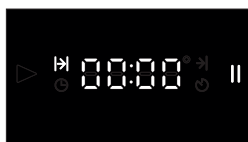
OK

Automatic Cooking Programme

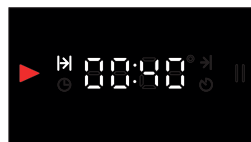
After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. In order to adjust the cooking duration.



press and hold
OK button until indicator appears



Firstly, select the minute with **- / +** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button (e.g.; 40 minutes)



with **OK** button, move forward until the screen above appears and start the cooking

– The time, which is set on the screen, starts to count down.

Adjust the temperature and the function you desire. The oven shall cook for **40 minutes** beginning from the moment you confirm the time.

– When the adjusted time is up appears on the screen, indicator flashes and it gives an audible alarm for **2 minutes**. In order to turn off the alarm, press on OK button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

– When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.



Note

In order to complete the cooking before the adjusted time and cancel the selected time, long press on button. The time of the day appears on the screen.

Pause Mode

When the screen indicates the time of the day and you long press button, the time of the day and symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on button for a short time in order to exit the mode, symbol appears and is deactivated.



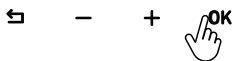
Note

Operation continues while the commutator is turned on.

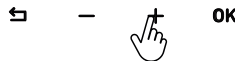
Setting The Cooking Ending Time Forward

This programme is used provided that you desire your meal to be prepared in the upcoming time. It starts with delay. After the delay ends, the cooking starts and adjusted cooking time completes in the end.

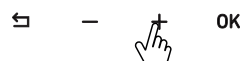
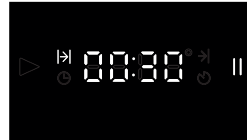
By entering cooking duration.



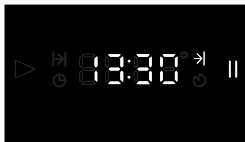
press and hold button until OK indicator appears



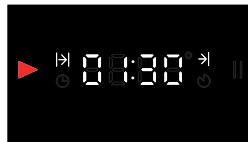
Firstly, select the minute with -/+ buttons and activate the clock by pressing on OK button



After selecting the time, confirm it with OK button and proceed to mode



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with OK button until the cooking screen appears

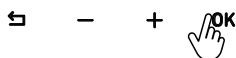
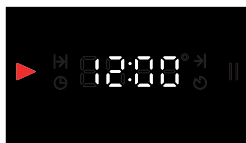


Cooking screen; The time left until the end of the cooking

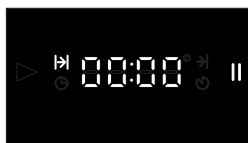
Oven time indicates the remaining time on the screen by subtracting the time of the day from the ending time and it starts to count down.

We set our oven to start cooking at **01:00 p.m.**, cook for **30 minutes** and end the cooking at **01:30 p.m.** When the cooking ends, indicator II flashes and it gives an audible alarm for **2 minutes**. In order to turn off the alarm, press on or OK button.

When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven, without entering cooking time.



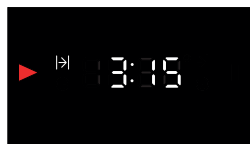
press and hold
OK button until appears



Without entering the
cooking duration, move
forward with **OK** button
and proceed to mode



For cooking
completion, after
selecting the minute
and the hour, move
forward with **OK** button
until the cooking
screen appears



Cooking screen; The time
left until the end of the
cooking.

Manual Cooking Mode

You can start cooking immediately without adjusting the duration by selecting the temperature and the function which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.

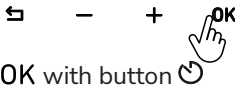
Note

In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

Alarm Setup

Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder.

The alarm indicator shall go out after the alarm rings for **2 minutes**. Until the indicator appears, press and hold **OK** button.



OK with button  move forward until the indicator appears



Firstly, select the minute with $-/+$ buttons, by pressing on OK button, select the hour and confirm it with OK button



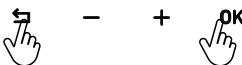
After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the day

Turning Off The Alarm

The alarm shall ring for **2 minutes** after the adjusted time is up. In order to turn off the alarm, you can press on OK or  button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

Setting Mode

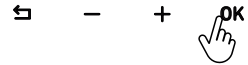
Alarm Tune Setting (AL)



Long press  and OK, buttons together and enter the menu

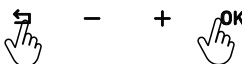
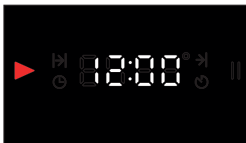


With $-/+$ buttons, proceed to AL option and confirm it with OK button



With $-/+$ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button

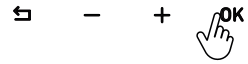
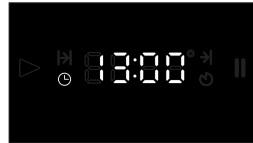
Changing The Time (CL)



Long press  and OK, buttons together and enter the menu

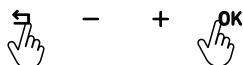
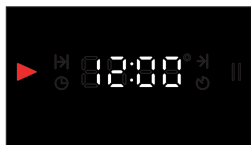


With $-/+$ buttons, proceed to CL option and confirm it with OK button

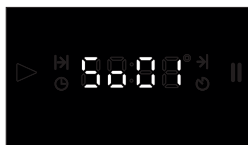


Select the minute and the hour with $-/+$ buttons and confirm it with OK button

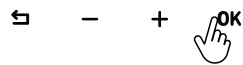
Changing The Tone (So)



Long press  and **OK**, buttons together and enter the menu

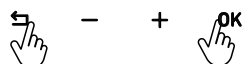


With **- / +** buttons, proceed to  option and confirm it with **OK** button

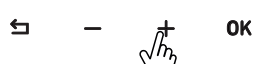


With **- / +** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button

Changing The Brightness of The Screen (Sc)



Long press  and **OK**, buttons together and enter the men.



With **- / +** buttons, proceed to  option and confirm it with **OK** button



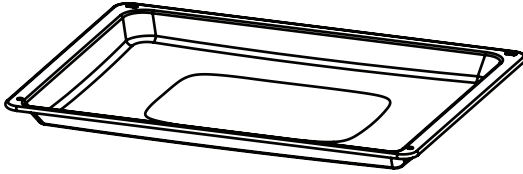
With **- / +** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button

Accessories



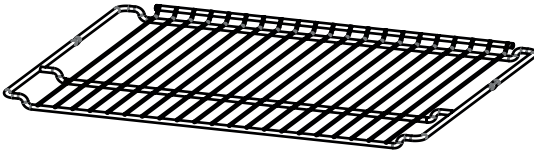
Note

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.



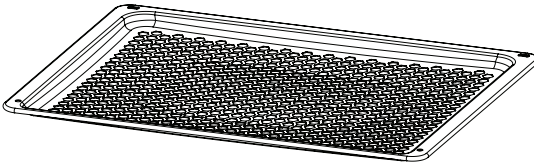
Standard Tray

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



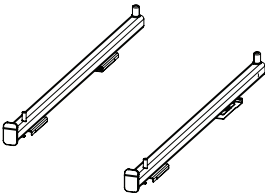
Wire Rack

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



FryArt Tray

You can use it for FryArt heating types.

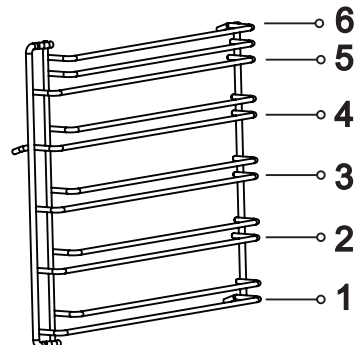


Telescopic Rail

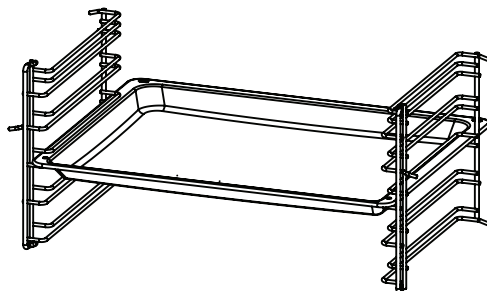
Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill

Use of Accessories

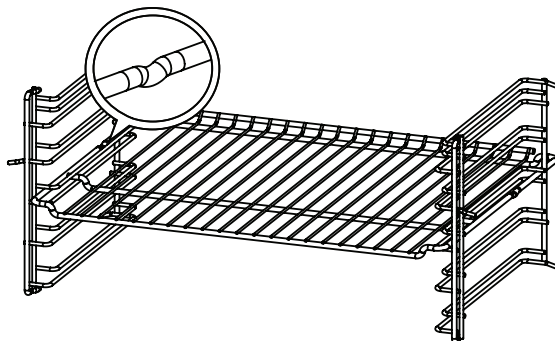
There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.



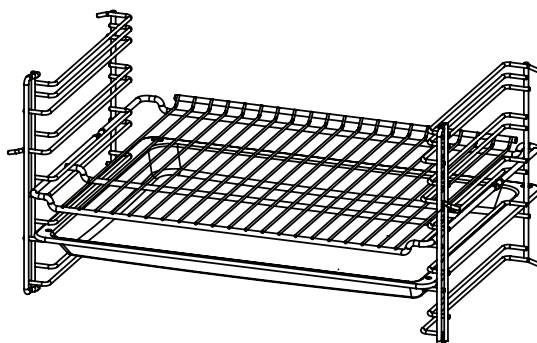
Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.



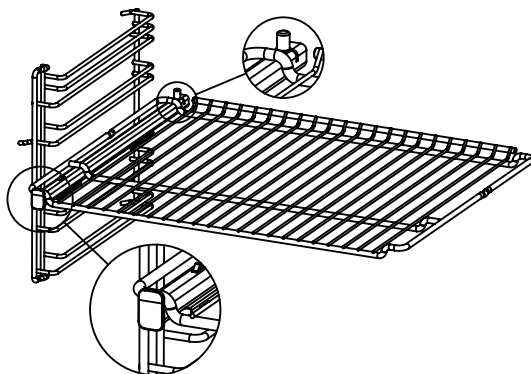
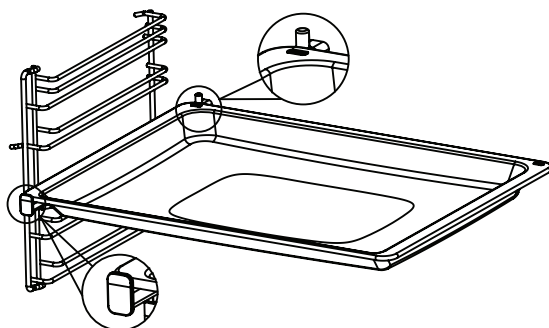
The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.



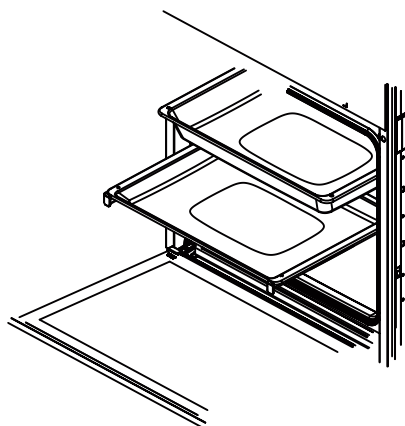
You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.



Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.



If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.



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	25...30
			3	170	20...25
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	25...30
			2	180	35...40
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3	160	30...35
	Standard Tray Deep Tray		1-5	160	30...35
Phyllo based pastry	Standard Tray		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Standard Tray Deep Tray		1 5	190	50...55
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15
			2	200-220	10...15

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	30 min. max, then 60 min. 190	90...95
			2-3	25 min. max, then 50 min. 190	75...80
			3	25 min. max, then 45 min. 200	75...80
Entrecôte	Standard Tray		3	25 min. max, then 20 min. 190	45...50
Sponge cake	Standard Tray		3	190	7...10
	Standard Tray Deep Tray		1-5	190	8...13

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.



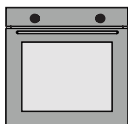
Cleaning Recommendations

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.

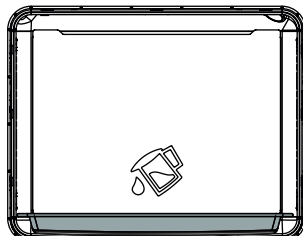


Daily Use

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

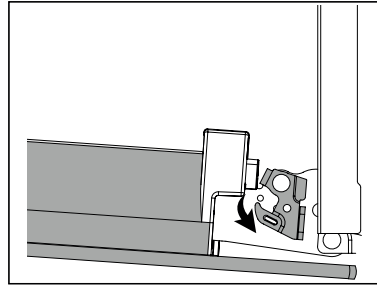
Steam Cleaning

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.

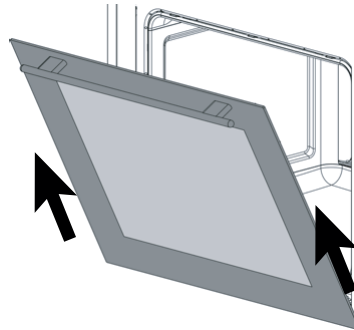


Removing The Oven Door

1. Open the oven door fully.
2. Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.

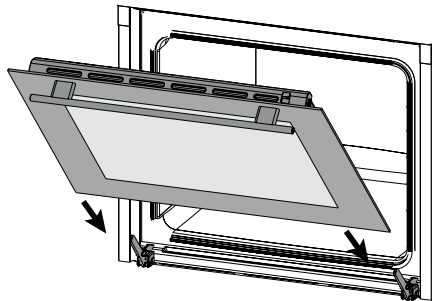


3. Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.

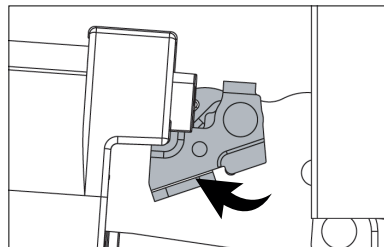


Attaching The Oven Door

4. Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.



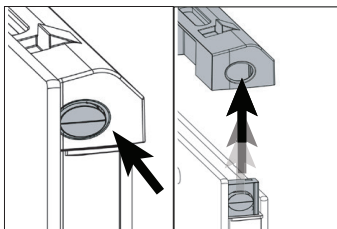
5. Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.



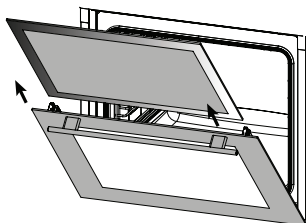
Removing The Glasses

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.

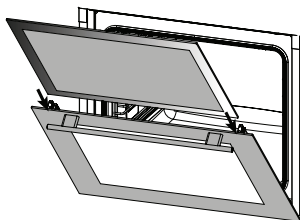


3. Firstly, pull the internal glass, then interim glass outwards in the direction of the arrow.

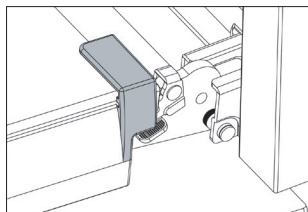


Attaching The Glasses

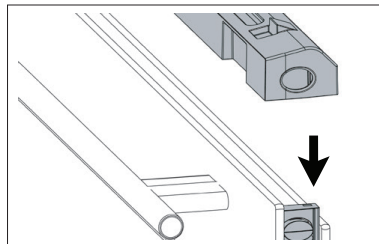
4. Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.



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

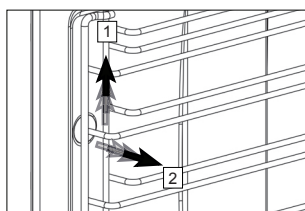
The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.



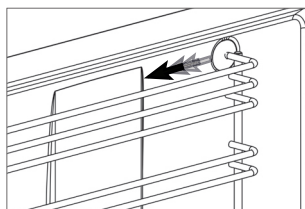
Attention

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).

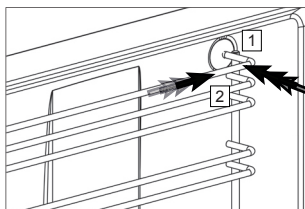


2. Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.

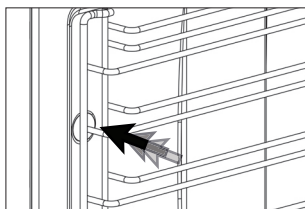


Attaching The Wire Racks

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.



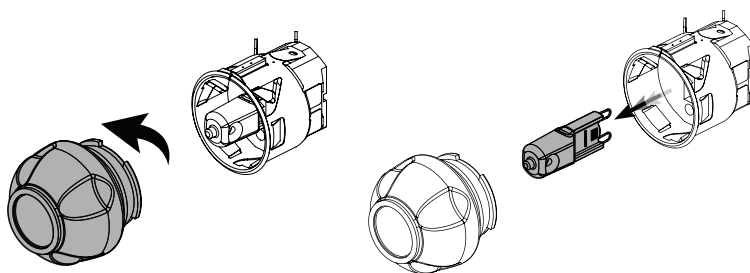
Replacing the Oven Lamp



Attention

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 lamp cover clockwise and remove it.



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

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	Solution
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.....	32
Информация по технике безопасности.....	33
Обзор встраиваемого духового шкафа	37
Использование электрического духового шкафа.....	40
Панель управления	42
Настройка функции	44
Сенсорная панель управления временем.....	45
Режим FRYART	51
Использование аксессуаров и противней.....	52
Схема встраивания.....	55
Подключение к электросети.....	60
Техническое обслуживание	61
Проведение очистки духового шкафа	64
Настройка	66
Советы по устранению неисправностей.....	68
Информация по гарантии	70
Обслуживание и запасные детали	72
Программа сервисного обслуживания ELEXIR.....	73
Правила утилизации.....	74

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/рукавиц на руках

Духовой шкаф предназначен для приготовления пищи. Не используйте его для других целей (например, обогрева 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 разбирать 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 сетевой 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.

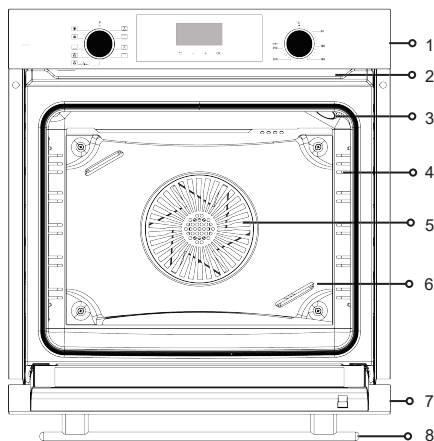
Не используйте данное изделие для хранения вещей или в качестве рабочей поверхности. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции. Нельзя вносить изменения во внутренние элементы оборудования. Если это необходимо, свяжитесь с нашим сервисным центром.

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 6003 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

Модель	MEO 6003 BB / BL / WH / IX
Тип	Электрический духовой шкаф
Тип управления	Механический, сенсорный
Цвет	Черный / белый / сталь
Отделка	Черное стекло MEO 6003 BB Нержавеющая сталь, Стекло
Объем	78 л
Минимальная и максимальная температура	50-250°C
Режимы работы	- Традиционный нагрев + конвекция - Традиционный нагрев - Верхний нагрев+конвекция - Верхний нагрев - FRYART - FRYART + нижний нагрев - Нижний нагрев - Размораживание - Освещение
Количество стекол в двери	2
Направляющие	Стандартные, 1 пара телескопических
Дверца духовки	Съемная. Внутреннее стекло легко вынимается
Комплектация	1 решетка, 1 противень, противень FRYART
Размеры противня (ШхГ)	460,8х350х36,1 мм
Размеры решетки (ШхГ)	462,3х360 мм
Размер противня FRYART	460,8х350х19,2 мм
Потребляемая мощность	3,26 кВт
FRYART (вентилятор и кольцо нагревательного элемента) Комбинация работы HD конвекции и специального противня	2000 Вт
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)	595x595x547 мм
Размер для встраивания (ВхШхГ)	600x560x550 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	МЕО 6003 BB – 29,2 кг / 32 кг МЕО 6003 BL – 29,2 кг / 32 кг МЕО 6003 WH – 29,2 кг / 32 кг МЕО 6003 IX – 29,2 кг / 32 кг

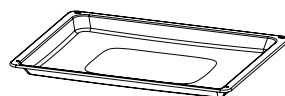


Внимание

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).

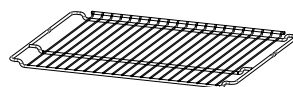
Комплектность

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



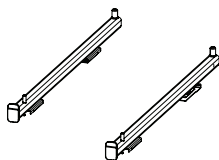
Эмалированный противень

Противень для FRYART: не используйте этот аксессуар в режиме гриль.

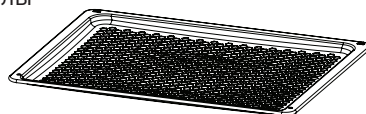


Решетка

Телескопические направляющие: металлические полозья, одновременно выдвигающиеся за пределы духового шкафа вместе с противнем.



Телескопические направляющие



Противень для FRYART

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!

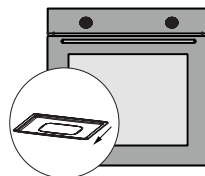
- Риск повреждений эмалированных поверхностей.
- Не накрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой.
- При использовании бумаги для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры и не касалась нагревательных элементов.
- Не наливайте воду на горячие 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 духовку 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

Во время первого включения духового шкафа его поверхности могут быть горячими. Не прикасайтесь к духовому шкафу и не подпускайте к нему детей.

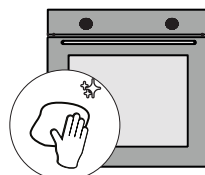
Удалите возможные защитные пленки внутри и снаружи духового шкафа и с принадлежностей.

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

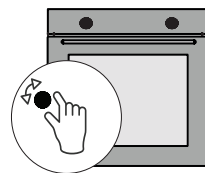


Вымойте все принадлежности духового шкафа (см. Проведение очистки духового шкафа). Вымойте внутреннюю часть духового шкафа и принадлежности теплой водой с моющим средством.

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

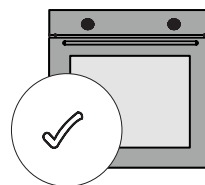


При первом использовании духовой шкаф будет издавать специфичный запах, характерный для новой техники; это нормальное явление. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения. Пожалуйста, установите режим верхнего и нижнего нагрева, максимальную температуру, **30 минут**, чтобы очистить возможные технические 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.

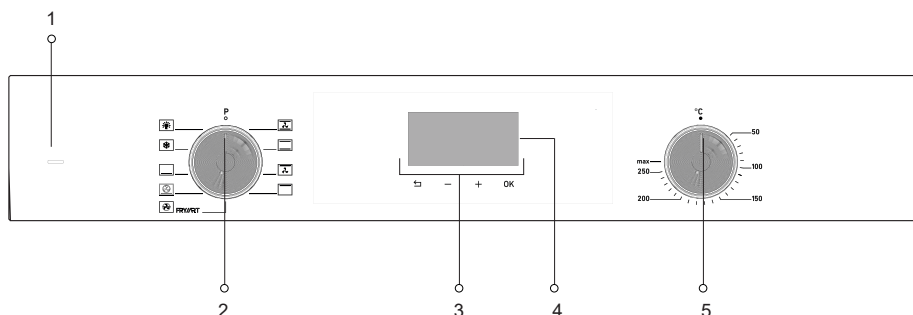
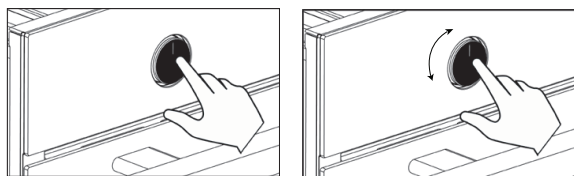


Панель управления

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 – Панель настройки времени работы духового шкафа

4 – Дисплей

5 – 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 духового шкафа.

Режим	Описание
	Традиционный нагрев + конвекция: комбинация вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивает более равномерное распределение тепла, внутри рабочей камеры
	Традиционный нагрев: верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе, обеспечивается естественное конвекционное приготовление
	Включены верхний нагрев и конвекция. Вы можете приготовить пищу, которую нужно готовить в течение длительного времени, экономя электроэнергию. Его продолжительность приготовления больше, чем у других функций. Этот режим является самым высоким режимом энергоэффективности
	Верхний нагрев: элемент в верхней части рабочей камеры обеспечивает нагрев. Используют для «поджаривания» блюда сверху, обычно переключают на режим «верхний нагрев» ближе к завершению приготовления блюда
	FryArt: элемент вокруг конвекционного вентилятора обеспечивает источник тепла для приготовления в конвекционном режиме
	FryArt + нижний нагрев. Конвекция – элемент вокруг конвекционного вентилятора обеспечивает дополнительный источник тепла для приготовления в конвекционном режиме. нагрев подходит для приготовления пиццы
	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»)
	Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования тепла. Нагревательные элементы не активны, работает только вентилятор
	Освещение: нагревательные элементы и вентилятор не активны. Используют, например, при подготовке к очистке и техническому обслуживанию

Настройка функции

Включение и выключение духового шкафа

Для включения духового шкафа необходимо установить:

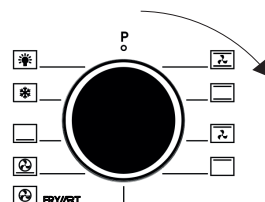
- Режим работы (см. таблицу на стр. 43);
- Температуру (за исключением режимов Освещение и Размораживание).

Настройка режима работы

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

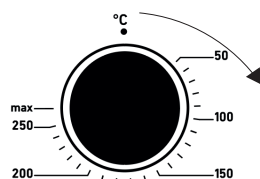
Поверните левую ручку по часовой стрелке, чтобы выбрать режим.

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.

После того как были установлены режим и температура (если необходимо), духовой шкаф начинает работу. Вы можете настроить время включения/выключения духового шкафа, используя сенсорную панель управления.

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 ручки настройки режимов и температуры в позиции **P/°C**.



Примечание

В модели установлен охлаждающий вентилятор. Он будет работать после выключения духового шкафа до достижения определенной температуры внутри рабочей камеры. Дверца духового шкафа должна быть закрыта.



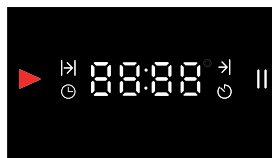
Примечание

Для включения только освещения внутри рабочей камеры достаточно установить режим .

Для активации режима размораживания установка температуры не требуется. Достаточно установить режим , Регулировка температуры, режима и времени приготовления возможны в любой момент.

Сенсорная панель управления временем

Ваш духовой шкаф **MILLEN** оснащен LED –дисплеем и сенсорами настройки времени, таймера и длительности приготовления.



⏮ — + ОК

Индикаторы электронного таймера



«В процессе»



Задана длительность приготовления



Задано время окончания приготовления



Часы



Таймер



Пауза (индикатор состояния настройки)

Сенсоры управления



Назад



Подтвердить



Следующее / увеличить



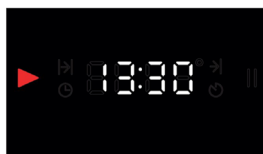
Предыдущее / уменьшить

Настройка часов

После подключения духового шкафа к сети на дисплее в течение **2 секунд** будут подсвечены все индикаторы, после появятся символы.



Используйте **-/+**, чтобы настроить минуты. Коснитесь **OK**



Используйте **-/+**, чтобы настроить часы. Подтвердите – Коснитесь **OK**



Дисплей отображает установленное время

Установка текущего времени

Используйте сенсоры **-/+**, чтобы настроить минуты. Коснитесь сенсора **OK** для подтверждения и переключения на настройку часов.

Когда мигает поле минут, при кратковременном касании  настройка часов будет прекращена без записи каких-либо данных.

Чтобы вернуться к полю минут при выполнении настройки часов, кратковременно прикоснитесь к .

Когда время установлено, индикатор исчезнет с дисплея.

Яркость дисплея уменьшится через **1 минуту** после проведенных настроек.

Режим блокировки

Вы можете установить режим блокировки дисплея. Когда на дисплее показано текущее время – длительное касание  приведет к появлению индикатора **||** – активирован режим блокировки – настройка времени приготовления невозможна. Коснитесь **OK**, появится  на дисплее, дисплей и сенсоры активны.

Варианты настройки времени приготовления

В Вашем духовом шкафу предусмотрена возможность настройки длительности приготовления несколькими способами:

- Настроить длительность приготовления.
- Функция отложенного старта.
- Настроить окончание приготовления к заданному времени.

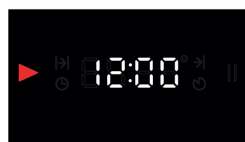
Ручной режим приготовления

Вы можете начать приготовление, не устанавливая продолжительность, выбрав температуру и режим, которые подходят для Вашего блюда.

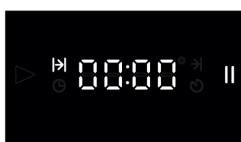
Когда приготовление окончено, установите ручки температуры и режима в положение **P/°C** - выключите духовой шкаф.

Настройка продолжительности приготовления

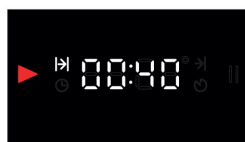
После установки температуры и режима, Вы можете настроить продолжительность приготовления. Выполните следующие действия.



Прикоснитесь к **OK**.
На дисплее появится индикатор **|>|**



Используйте **-/+**, чтобы настроить время приготовления (минуты).
Подтвердите – коснитесь **OK**
Используйте **-/+**, чтобы настроить часы (если необходимо).
Подтвердите – коснитесь **OK** (например, 40 минут)



Прикоснитесь к сенсору **OK** несколько раз. Когда дисплей будет соответствовать изображению выше – начнется обратный отсчет

Время, установленное на дисплее будет уменьшаться – идет обратный отсчет.

В примере, приведенном выше, духовой шкаф будет работать **40 минут** с момента подтверждения времени (режим и температура были установлены).

Когда установленное время приготовления истечет, на дисплее будет 00:00, появится индикатор **||**, он будет мигать и раздастся звуковой сигнал в течение **2 минут**. Работа нагревательных элементов будет прекращена.

Для выключения звукового сигнала коснитесь **OK**. На дисплее будет отображаться текущее время.

Когда приготовление окончено, установите ручки температуры и режима в положение **P/°C** – выключите духовой шкаф.

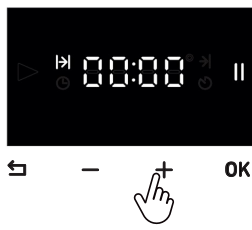
Если вы хотите, завершить приготовление раньше заданного времени – долгое касание **↶** отменит настройку и нагрев прекратиться. На дисплее появится текущее время.

Настроить длительность приготовления и время окончания

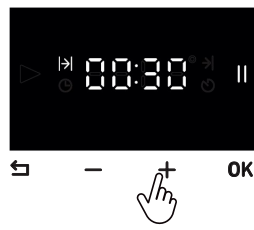
(Отложенный старт)



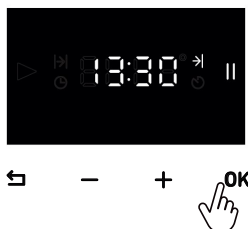
Прикоснитесь к **OK**.
На дисплее появится индикатор $\rightarrow|$



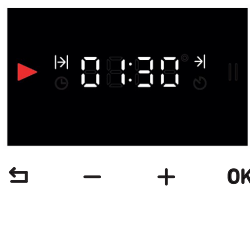
Используйте $-/+$, чтобы настроить время приготовления (минуты).
Подтвердите – коснитесь **OK** (например, 30 минут)



Прикоснитесь к сенсору **OK** несколько раз. На дисплее будет значок $\rightarrow|$



Используйте $-/+$, чтобы настроить время окончания. Подтвердите – коснитесь **OK** несколько раз, появится дисплей приготовления



На дисплее время до окончания приготовления, индикаторы $\rightarrow| \rightarrow| \blacktriangleright$

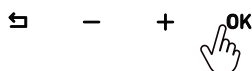
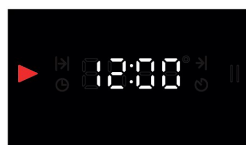
Когда установленное время приготовления истечет, на дисплее будет **00:00**, появится индикатор $\parallel$, он будет мигать и раздастся звуковой сигнал в течение **2 минут**. Работа нагревательных элементов будет прекращена.

Для выключения звукового сигнала коснитесь **OK**. На дисплее будет отображаться текущее время.

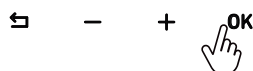
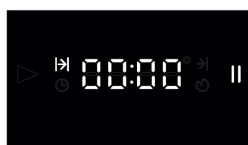
Когда приготовление окончено, установите ручки температуры и режима в положение **P / °C** – выключите духовой шкаф.

Если вы хотите, завершить приготовление раньше заданного времени – долгое касание $\leftarrow$ отменит настройку и нагрев прекратиться. На дисплее появится текущее время.

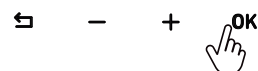
Настройка времени окончания приготовления



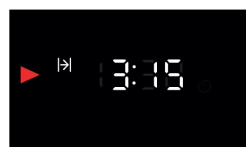
Прикоснитесь к **OK**.
На дисплее появится индикатор



Без настройки времени приготовления перейдите к следующей настройке коснитесь **OK**.
На дисплее появится индикатор



Используйте **-/+** чтобы настроить время окончания. Используйте **-/+**, чтобы настроить время окончания (минуты).
Подтвердите – коснитесь **OK**.
Используйте **-/+**, чтобы настроить время окончания (часы).
Подтвердите – коснитесь несколько раз **OK**, появится дисплей приготовления



На дисплее время до окончания приготовления, индикаторы

Когда установленное время приготовления истечет, на дисплее будет **00:00**, появится индикатор , он будет мигать и раздастся звуковой сигнал в течение **2 минут**. Работа нагревательных элементов будет прекращена.

Для выключения звукового сигнала коснитесь **OK**. На дисплее будет отображаться текущее время.

Когда приготовление окончено, установите ручки температуры и режима в положение **P/°C** – выключите духовой шкаф.

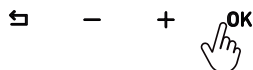
Если вы хотите, завершить приготовление раньше заданного времени – долгое касание отменит настройку и нагрев прекратиться. На дисплее появится текущее время.

Установка таймера

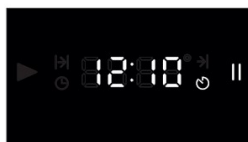
Вы можете установить таймер, без привязки к работе духового шкафа.

В указанное время будет звуковой сигнал в течение 2 минут.

Для установки прикоснитесь к **OK** несколько раз – на дисплее появится индикатор и .



Прикоснитесь к **OK**.
На дисплее появится индикатор



Используйте **-/+**, чтобы настроить минуты.
Коснитесь сенсора **OK**
Используйте **-/+**, чтобы настроить часы.
Подтвердите – коснитесь **OK**



Дисплей отображает текущее время. Индикатор установлен таймер

Отключение таймера

Когда наступит время таймера – раздастся звуковой сигнал. Для его отключения – коснитесь **OK** или . После отключения таймера – на дисплее отображается текущее время.

Быстрый нагрев

Для быстрого нагрева духового шкафа используйте режим , установите необходимую температуру.

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.

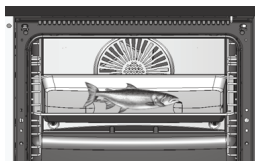
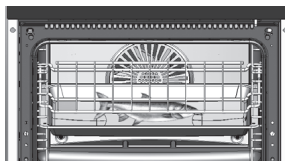
Экономия энергии

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

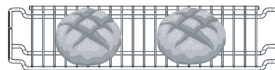
Перед приготовлением в духовом шкафу, замороженные продукты должны быть разморожены. Используйте для этого микроволновую печь, режим размораживание Вашего духового шкафа или естественный способ – размораживание при комнатной температуре.



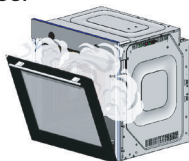
В духовом шкафу во время его работы должны находиться только необходимые аксессуары и принадлежности:



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.



Режим FRYART

Для жарки продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки. Приготовление таких блюд как картофель фри или пицца.

Благодаря противню **FRYART** с перфорированной поверхностью обеспечивается быстрый поток воздуха – это делает блюда хрустящими снаружи и мягкими внутри.

Используйте специальный противень и режим **FRYART** для сушки/вяления овощей, фруктов или мяса при температуре **80°C**.



Примечание

Не используйте противень **FRYART** для приготовления на гриле. В зависимости от ваших блюд поставьте глубокий противень под противень **FRYART**, чтобы масло не капало на дно рабочей камеры духового шкафа.

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.

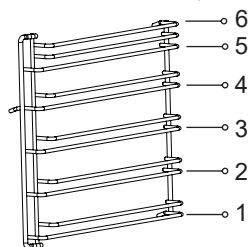
Во время приготовления в духовом шкафу должны находиться только необходимые принадлежности.

В зависимости от типа духового шкафа рабочая камера оснащена одним или несколькими выдвижными элементами – телескопическими направляющими. Выдвижные элементы надёжно зафиксированы и не могут быть сняты.

Телескопические направляющие фиксируются при выдвижении. Это облегчает установку принадлежностей в духовой шкаф

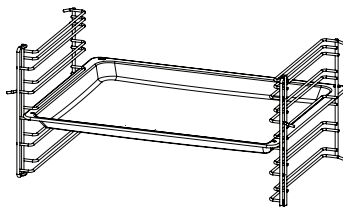
Использование направляющих

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

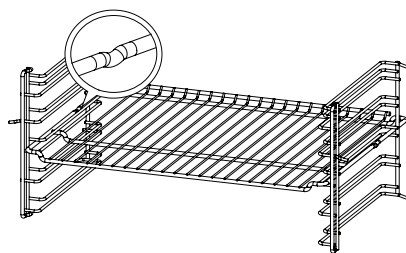


Противни и решетки должны быть установлены между двумя направляющими.

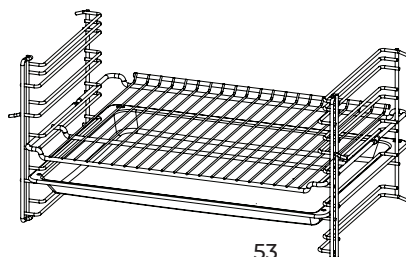
Наклонный бортик должен быть обращен к дверце духового шкафа.



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

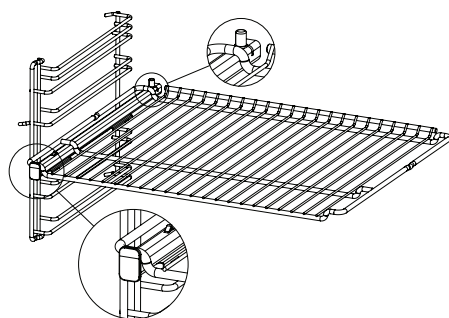
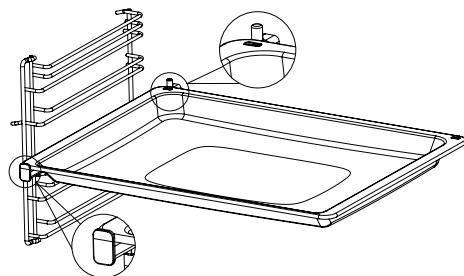


Вы можете использовать противень в качестве поддона для блюд, приготовленных на решетке, установив его на направляющие под решеткой.



Использование телескопических направляющих

Полностью вставьте противень или решетку между стопорами направляющих, не устанавливая на них лоток и проволочную решетку. Аксессуары должны находиться между передним и задним стопорами рейлингов.



Если вы собираетесь готовить, используя более одного противня, должно быть расстояние между ними (минимум 1 ряд направляющих).

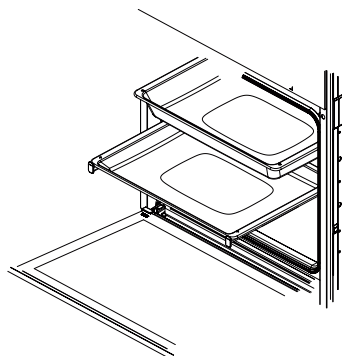
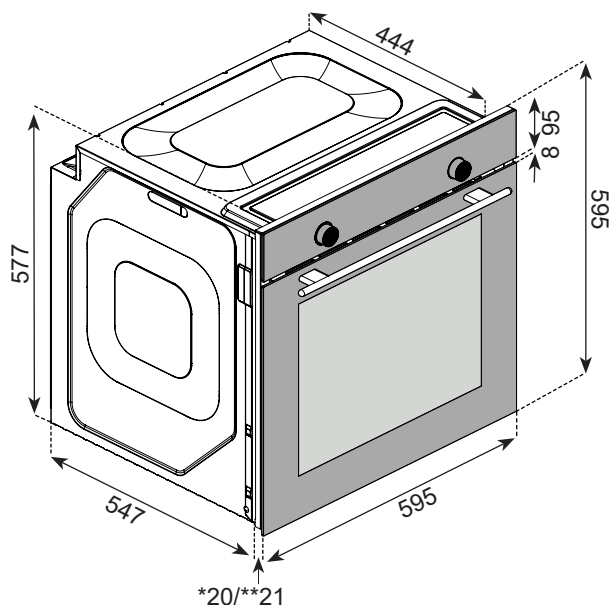


Схема встраивания

Перед установкой внимательно прочтите инструкцию.

Габариты монтажного крепления:



Размеры на изображении указаны мм:

* – 20 мм для МЕО 6003 ВВ / ВЛ / ВН

** – 21 мм для МЕО 6003 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 °C**. На покрытие или шпон кухонной мебели необходимо нанести термостойкий клей (**100 °C**). 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.

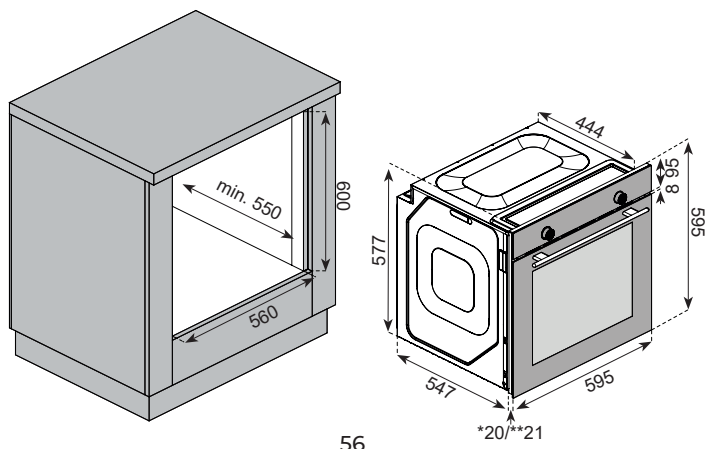
Электрические части должны быть полностью изолированы.

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

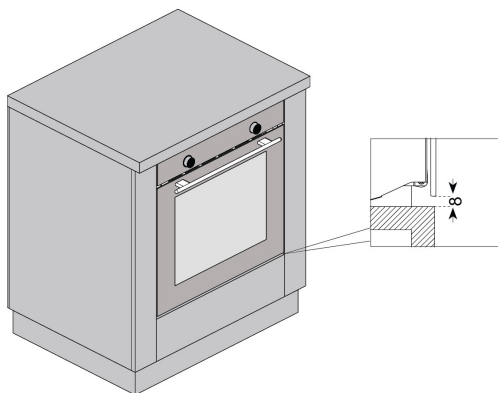
Не устанавливайте духовой шкаф в декоративной или закрытой мебели – опасность перегрева.

Установка под столешницу

Ниша должна соответствовать размерам, указанным на рисунке.



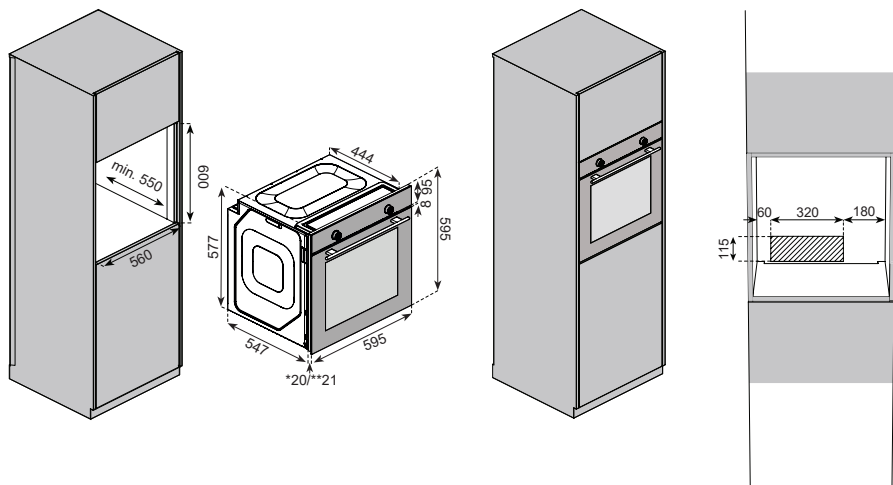
Необходимо удалить заднюю часть шкафа в размерах, указанных на рисунке, для обеспечения достаточной вентиляции, а также следовать требованиям раздела «Вентиляция».



Установка в высокий шкаф

Ниша должна соответствовать размерам, указанным на рисунке ниже.

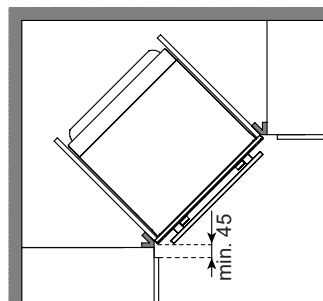
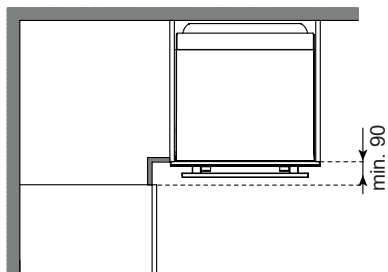
Вам необходимо выполнить отверстие в задней стенке шкафа в размерах, указанных на рисунке, для обеспечения необходимой вентиляции или удалить ее полностью за духовым шкафом, а также следовать требованиям раздела «Вентиляция».



Установка в угловой модуль

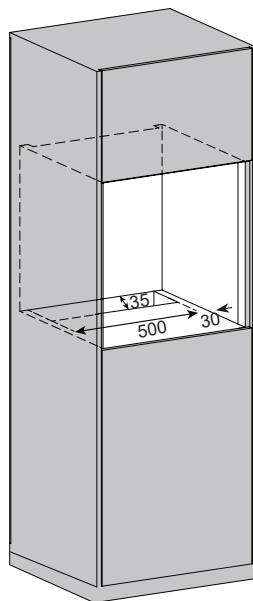
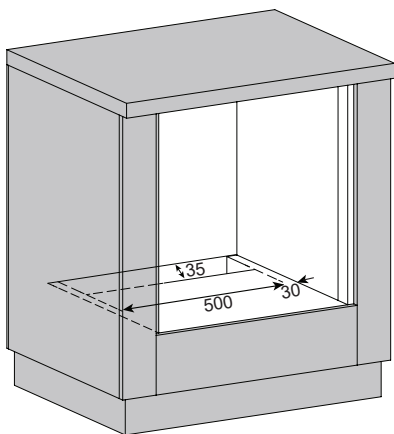
Размер ниши для встраивания см. «Установка под столешницу» или «Установка в высокий шкаф», но необходимо учитывать рекомендации, приведенными далее, чтобы обеспечить открытие дверцы.

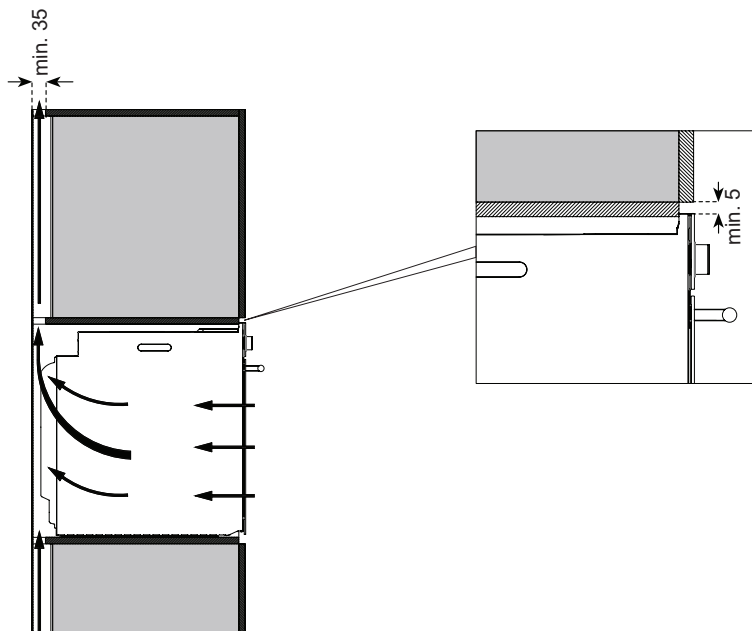
Размеры ниши и вентиляционных отверстий должны соответствовать размерам, указанным в настоящем руководстве.



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.

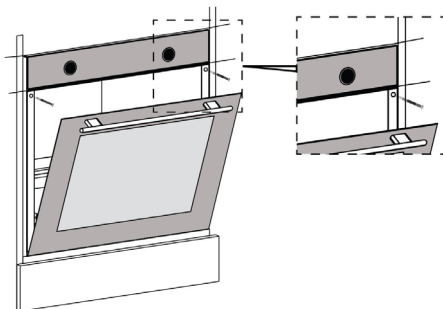
Переносите духовой шкаф вдвоем.

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.

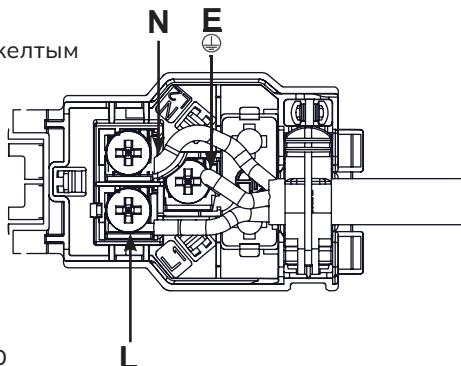
Замена сетевого кабеля

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

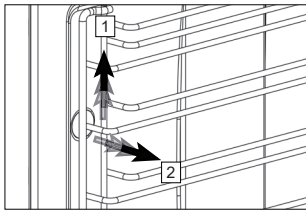
Очищайте духовой шкаф после каждого использования. Загрязнения, содержащие жир и масла, могут воспламениться.

Снятие и очистка направляющих

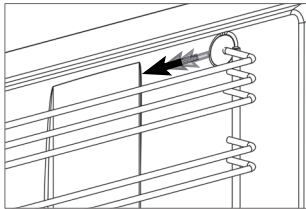
Направляющие могут быть горячими, не прикасайтесь к ним, когда они горячие. Подождите, пока они остынут.

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

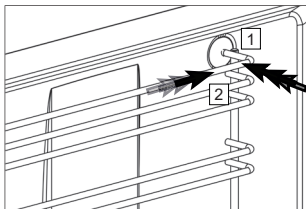
Для очистки направляющих используйте обычные моющие средства.



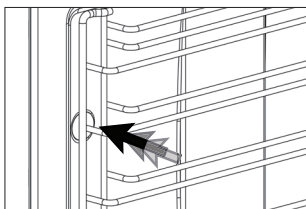
Осторожно поднимите стойку направляющих извлекая ее из переднего крепления **(1)** в направлении, указанном стрелкой, и снимите ее **(2)**



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.

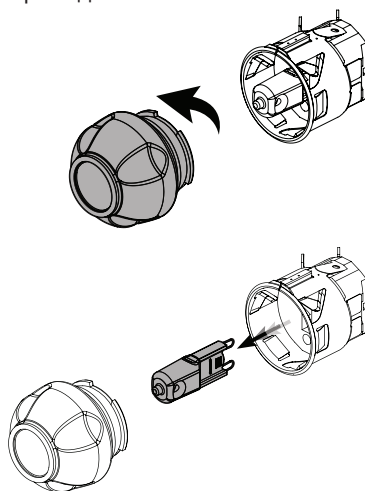
Убедитесь, что все ручки установлены в положение «0».

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 тугая), 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.

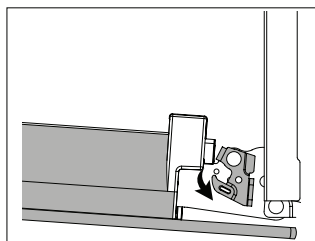
Перед снятием дверцы убедитесь, что духовой шкаф остыл, и отключите его от сети.



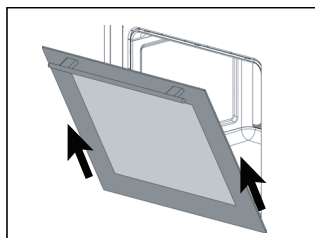
Предупреждение

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.



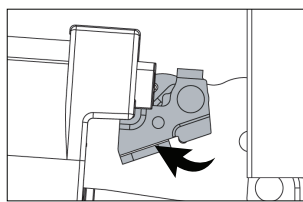
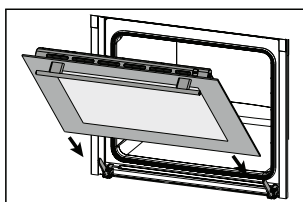
Чтобы снять дверцу, откройте ее в максимальный угол. Нажмите на замки петель в направлении стрелки и разблокируйте их



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

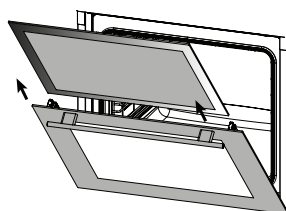
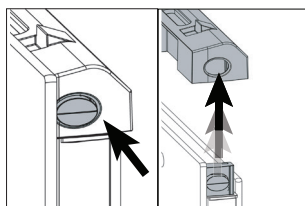
Установите дверцу духового шкафа на петли в направлении, указанном стрелкой. Полностью откройте дверцу духового шкафа и переведите замки петель в закрытое положение в направлении, указанном стрелкой. Закройте дверцу духового шкафа.



Извлечение стекла

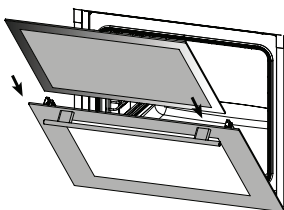
Приоткройте дверцу духового шкафа. Нажимая на правую и левую стороны верхней пластиковой секции, потяните ее вверх.

Сначала потяните внутреннее стекло, затем промежуточное стекло наружу по направлению стрелки.



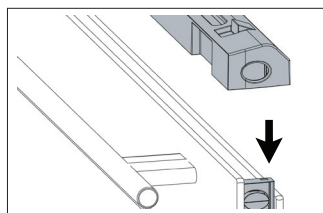
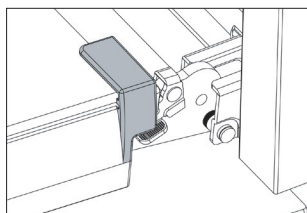
Установка стекла

Откройте дверцу духового шкафа наполовину, установите сначала среднее 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.

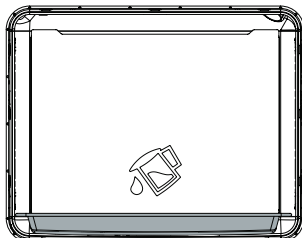
Во избежание повреждения эмалированных поверхностей используйте средства для чистки духовых шкафов, которые продаются в розничных магазинах.

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.

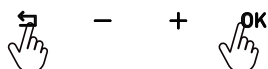
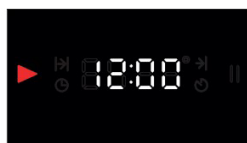
Извлекать компоненты (стекла или другие части) из установленной дверцы опасно, это может стать причиной травмы.

Аксессуары

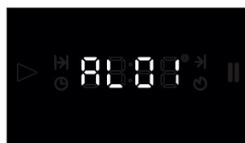
Мойте посуду и аксессуары после каждого использования, после чего вытирайте насухо кухонным полотенцем. Для облегчения чистки предметы можно предварительно замочить в мыльной воде на **30 минут**. Формы для выпечки можно мыть в мягком моющем средстве.

Настройка

Выбор мелодии таймера или звукового сигнала (AL)

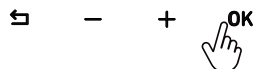


Длительное касание **OK** и откроет меню настроек



Используйте **-/+**, чтобы войти в режим настройки сигнала. На дисплее будет отображаться **AL**.

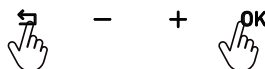
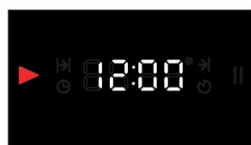
Коснитесь сенсора **OK** для подтверждения



Используйте **-/+**, чтобы выбрать мелодию сигнала.

Подтвердите выбор касанием **OK**.

Изменение текущего времени (CL)

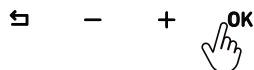
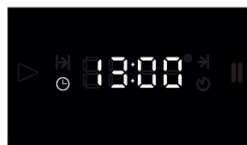


Длительное касание **OK** и откроет меню настроек



Используйте **-/+**, чтобы войти в режим настройки текущего времени. На дисплее будет отображаться .

Коснитесь сенсора **OK** для подтверждения

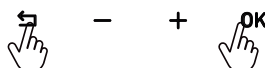
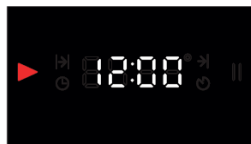


Используйте **-/+**, чтобы установить минуты. Подтвердите выбор касанием сенсора **OK**.

Используйте **-/+**, чтобы установить часы.

Подтвердите выбор касанием **OK**

Изменение яркости дисплея (Sc)

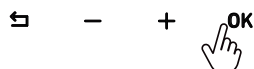


Длительное касание **OK** и откроет меню настроек



Используйте **-/+**, чтобы войти в режим настройки яркости дисплея. На дисплее будет отображаться .

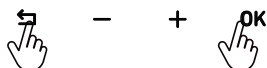
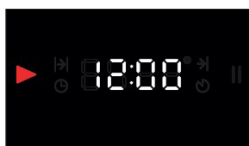
Коснитесь сенсора **OK** для подтверждения



Используйте **-/+**, чтобы выбрать уровень яркости дисплея.

Подтвердите выбор касанием **OK**

Изменение громкости сигнала (So)

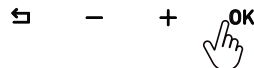


Длительное касание **OK** и откроет меню настроек



Используйте **-/+**, чтобы войти в режим настройки громкости сигналов. На дисплее будет отображаться 5601

Коснитесь сенсора **OK** для подтверждения



Используйте **-/+**, чтобы выбрать уровень громкости сигнала/
Подтвердите выбор касанием **OK**

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 по 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 царапины на поверхности, из-за которых стекло может треснуть. Извлекать компоненты (стекла или другие части) из установленной дверцы опасно, это может стать причиной травмы.



Благодарим Вас за выбор техники MILLEN!

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

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



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



100% оригинальные запчасти

Все запчасти производитель MILLEN напрямую отправляет в сервисные центры мастерам.



Квалифицированные мастера ремонта
крупной встраиваемой бытовой техники.



elexir.pro



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

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

Для этого отсоедините 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)» УТИЛИЗАЦИЯ ОЭЭО (RAEE): Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по разделному 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, Vsevolozhskiy
avenue, 72.

Импортёры:

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.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

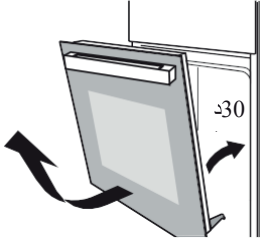
حيث SAAAAA يمثل رمز النموذج، YY

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

www.lemal.ae



LEMAL.AE

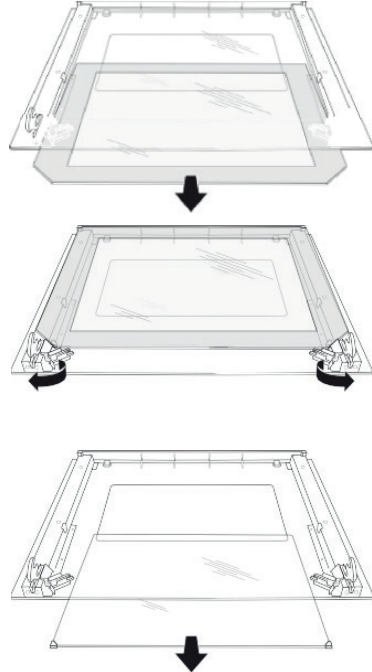


أغلق الباب بزاوية 30 درجة تقريبًا
. امسك الباب بيد واحدة على كل جانب. ارفع الباب
واسحبه ببطء للخارج من الفرن



لنزع الباب من مكانه، افتح الباب بأقصى زاوية ثم اسحب مشبك مفصلة الباب

ضع الباب أفقيًا، وافتح وحدة عنصر التثبيت الدوار بالباب، ارفع الزجاج الخارجي
للباب واسحبه للخارج، بعد ذلك اسحب الزجاج الأوسط للباب بنفس الطريقة ثم اسحب
الزجاج الأوسط للباب بنفس الطريقة .



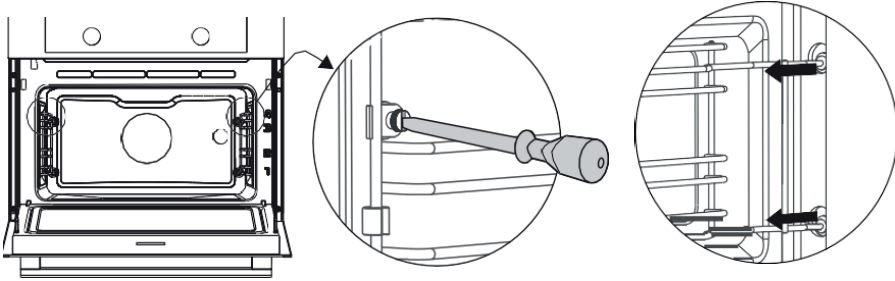
بعد الانتهاء من عملية لتنظيف، نفذ الخطوات المذكورة أعلاه لتركيب الزجاج والباب ولكن بترتيب عكسي

الصيانة الفنية

إزالة الموجهات وتنظيفها

استخدم المنظفات العادية للتنظيف.

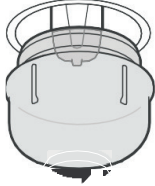
1. استخدم مفك براغي لفك البراغي.
2. قم بإزالة الموجهات من الفتحات الموجودة في الجدار الخلفي.



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

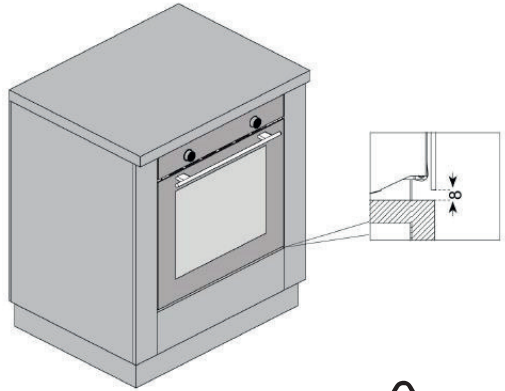
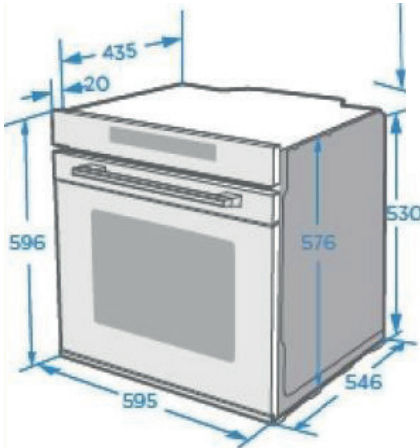
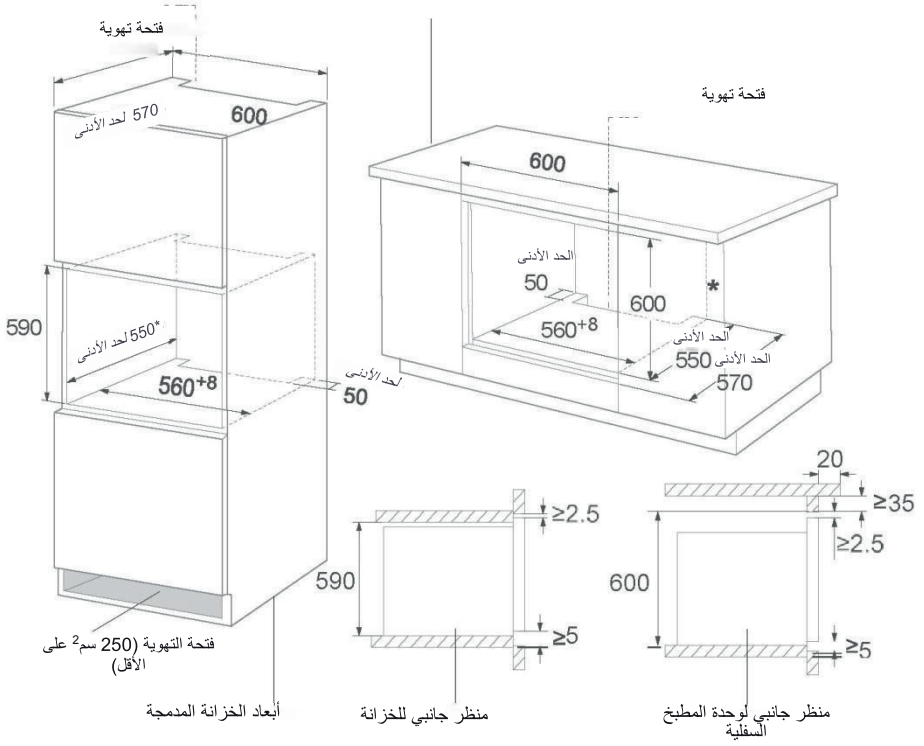
فك باب الفرن والباب الزجاجي وتركيبهما

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

أبعاد التركيب في وحدة المطبخ السفلية



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).

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.

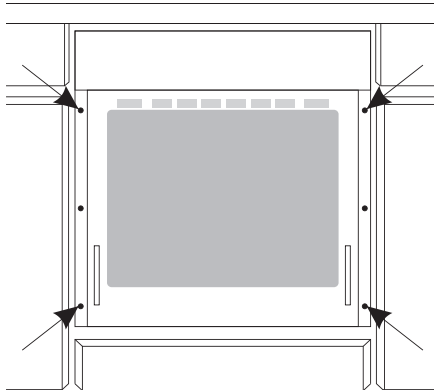
لكي يعمل الفرن بشكل صحيح، يجب أن تكون خزانة المطبخ التي يوضع فيها مناسبة. يجب أن تكون خزانة المطبخ بجوار الفرن مصنوعة من مادة مقاومة للحرارة وتحمل درجات حرارة لا تقل عن 120 درجة مئوية. بالجب وضع مادة لاصقة مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية) على طلاء أو قشرة أثاث المطبخ. يتحمل مالك الفرن مسؤولية أي ضرر ناتج عن مخالفة الحد الأقصى لدرجة الحرارة هذا. سوف تنوب المواد البلاستيكية أو المواد اللاصقة التي لا تتحمل درجات الحرارة هذه وتتسوه، ويجب أن تكون الأجزاء الكهربائية معزولة تماماً. يجب تثبيت الفرن بإحكام بحيث لا يمكن إزالته بدون استخدام أدوات خاصة.

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 مثبتت في مكانه باستخدام البراغي والثقوب الموجودة في جسم الفرن للعثور على الثقوب، افتح باب الفرن وانظر إلى الداخل.



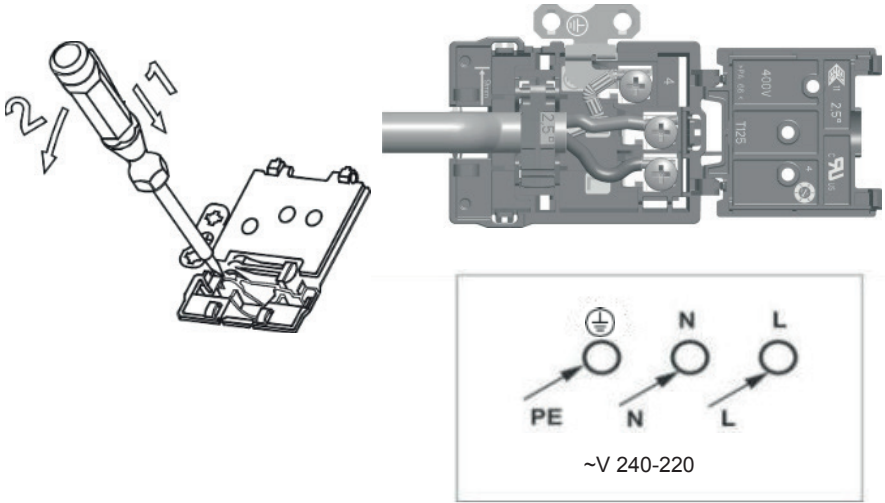
مخططات التركيب
الأبعاد موضحة بالمليمتر.

التوصيل بشبكة التيار الكهربائي

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

1. تأكد من تركيب نظام التأريض في الأسلاك الكهربائية في منزلك وفقاً للقواعد المتبعة. القوانين واللوائح المحلية. في حالة حدوث فشل أو عطل في عمل الجهاز، سيقلل التأريض هذا الجهاز مزود بكابلات تأريض. لتأريض الجهاز، يجب عليك توصيله وفقاً لجميع
2. قد يؤدي التوصيل غير السليم لسلك التأريض إلى خطر التعرض لصدمات كهربائية. وإذا كنت تتشكك فيما إذا كان العرن مؤرضاً على النحو الصحيح، فاتصل بفني كهربائي أو مندوب خدمة مؤهل.

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.
- يجب توصيل السلك التأريض الأصفر والأخضر بالطرف المميز بعلامة $\oplus$.

ويجب أن يكون أطول بـ 10 مم من الأسلاك المحايدة والسلك الطوري.

كما ينبغي توصيل السلك الأزرق المحايد بالطرف المميز بالحرف N، والسلك الطوري البني بالطرف المميز بالحرف L.

- أغلق وحدة الطاقة.

82.....	التوصيل بشبكة التيار الكهربائي
81.....	تركيب الفرن
79.....	الصيانة الفنية



دليل المستخدم

MEO 6003 BB / BL / WH / IX

AR

فرن كهربائي مُدمج

