minola

SMART SIMPLE EASY

ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА

OE 6603
OE 6623
OE 66231
OE 66232

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА МОНТАЖУ

Будь ласка, прочитайте цю Інструкцію перед установкою або використанням пристрою. Зберігайте Інструкцію в надійному місці, для використання її в майбутньому.

UA

Шановний покупець!

Вітаємо Вас, з придбанням вбудованої електричної духової шафи. Цей продукт був вироблений згідно суворим стандартам і забезпечить Вам роки безперебійної служби при правильному використанні. Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник, він містить всю необхідну інформацію для успішного та безпечного використання.

Перед введенням в експлуатацію, будь ласка, перевірте прилад на наявність будь-яких пошкоджень та несправність його функцій, які можуть бути заподіяні під час перевезення. Якщо ваша духова шафа пошкоджена, будь ласка, зверніться до сервісного центру.

ДО ВІДОМА ПОКУПЦЯ! У зв'язку з тим, що конструкція електричної духової шафи постійно вдосконалюється, можливі незначні розбіжності між конструкцією та інструкцією з експлуатації, які не впливають на технічні характеристики духової шафи.

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1
Характеристики духової шафи

РОЗДІЛ 2
Важливі заходи безпеки

РОЗДІЛ 3
Установка духової шафи

РОЗДІЛ 4
Інформація з електричної безпеки

РОЗДІЛ 5
Панель управління. Налаштування таймера

РОЗДІЛ 6
Використання духової шафи

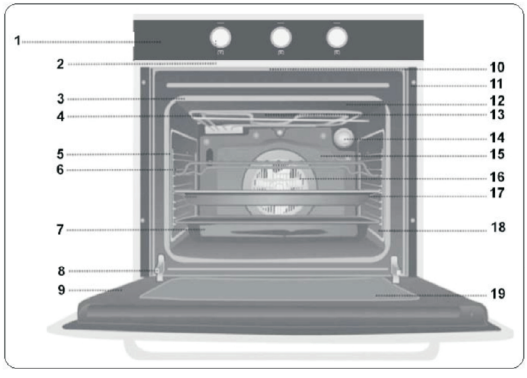
РОЗДІЛ 7
Функція гриль

РОЗДІЛ 8
Обслуговування та очищення

РОЗДІЛ 9
Інформація про транспортування

РОЗДІЛ 10
Вирішення питань

Характеристики духової шафи



Мал.1

* Зовнішній вигляд може відрізнятися від зображення.

1. Панель управління
2. Поворотні перемикачі
3. Ущільнювач дверцят духовки (гумка)
4. Гриль / Верхній нагр. елемент
5. Напрямляючі для дек
6. Решітка
7. Деко
8. Петлі дверцят духовки
9. Дверцята духовки
10. Вентиляційний отвір
11. Установчі отвори
12. Екран гриля
13. Отвір для відводу надлишкової пари
14. Лампа освітлення
15. Задня стінка
16. Вентилятор / конвектор
17. Деко
18. Бічні стінки камери приготування
19. Внутрішнє загартоване скло дверцят

Духові шафи були розроблені таким чином, щоб вони працювали в однофазному режимі зі змінним струмом 220-240 В , 50 - 60 Гц. Перед тим, як підключати пристрій в будь-якому випадку, рекомендується перевірити відповідні технічні характеристики на етикетці, що знаходиться на задній частині пристрою.

Технічні характеристики духової шафи

Модель	OE 6603 / OE 6623 / OE 66231 / OE 66232
Верхній нагріваючий елемент	1100 Вт
Нижній нагріваючий елемент	1200 Вт
Гриль	2000 Вт
Вентилятор	32 Вт
Вентилятор охолодження	54 Вт
Освітлення	25 Вт
Загальна потужність	2374 Вт
Тип направляючих	Дротові (хромовані)
Таймер	Механічний
Зовнішні розміри духовки (Ш x В x Г)	595 x 600 x 565 мм
Розміри для монтажу (Ш x В x Г)	595 x 595 x 550 мм
Внутрішній об'єм духовки	64 л
Напруга	220 - 240 В
Частота	50 - 60 Гц
Клас енергоспоживання духовки	A

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Ця вбудована електрична духова шафа виготовлена для приготування домашніх страв. Будь ласка, не використовуйте для інших цілей.

Установка:

- Цей прилад повинен встановлюватися кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій виробника та відповідним нормам безпеки.
- Цей прилад важкий. Будьте обережні при його переміщенні.
- Видаліть всі пакувальні та захисні плівки з приладу перед використанням в перший раз.
- Переконайтеся, що електроживлення відповідає типу, зазначеному в табличці. Не намагайтеся модифікувати прилад якимось чином.
- Напруга вашої духової шафи 220-240Вт ~ 50-60 Гц.



Даний прилад повинен бути заземлений.

Не використовуйте парові очищувачі з цим приладом.

УВАГА: переконайтеся, що прилад вимкнений перед заміною лампи, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

Після завершення приготування їжі, переконайтеся що всі елементи управління знаходяться в положенні OFF.

- Цей прилад повинен бути оснащений запобіжником не більше ніж 16 А на фазу.
- Будь ласка, переконайтеся, що вилка вашої духової шафи випадково не затиснута або розтягується за межі протяжності шнура живлення. Якщо прилад встановлений без належного заземлення виробник не несе ніякої відповідальності за будь-яку заподіяну шкоду. Введення в експлуатацію даного приладу повинно виконуватися тільки за допомогою авторизованої служби або уповноваженим фахівцем.
- Схему підключення можна знайти на задній панелі приладу.
- Будь ласка, скидайте налаштування таймера, в разі збою живлення. Духова шафа не працюватиме, поки таймер не буде правильно встановлений.
- Двері духовки повинні завжди закриватися. Тримайте гумові ущільнення дверцят в чистоті.
- Натискання на відкриті дверцята духової шафи важкими предметами може призвести до пошкодження шарнірів. Тому, будь ласка, не сідайте на дверцята та не кладіть важкі предмети на відкриті дверцята духової шафи.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу для покриття сковороди-гриль, та не кладіть предмети, загорнуті у фольгу під грилем, так як це може спричинити небезпеку виникнення пожежі. Висока відбивна здатність може також зашкоди деталям духової шафи.
- Не використовуйте видалені внутрішні скляні панелі.

- Після використання духової шафи протріть краплі пару , які можуть бути сформовані внаслідок високої температури.
- Ні в якому випадку не закривайте вентиляційний отвір духової шафи, так як це створює небезпеку виникнення пожежі.
- При відкритті дверцят приладу, намагайтеся уникати контакту шкіри з паром, який може піти з духовки.
- Швидкопсуючі продукти харчування, вироби з пластмаси та аерозолі можуть бути схильні до дії тепла і не повинні зберігатися при температурах вище норми або навколо приладу.
- Кабелі прокладені занадто близько до духової шафи можуть привести до пошкодження і замиканням, якщо вони проходять близько з гарячими частинами печі. Кабелі інших приладів повинні бути прокладені на безпечній відстані від духовки. Якщо кабель живлення пошкоджений, будь ласка зверніться до уповноваженого представника.

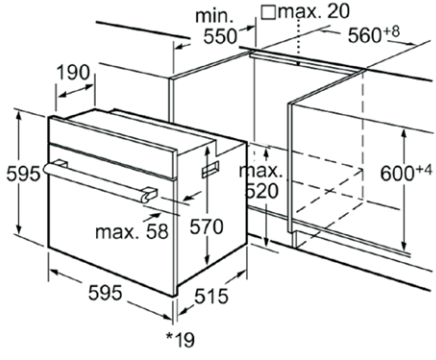


Цей пристрій повинен обслуговуватися та ремонтуватися тільки уповноваженим сервісним центром і тільки оригінальними запчастинами.

3. УСТАНОВКА

РОЗМІРИ ДУХОВОЇ ШАФИ

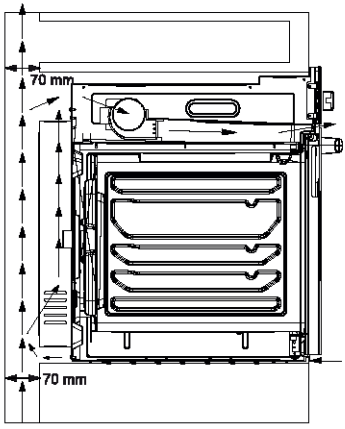
Ширина	Довжина (висота)	Глибина
595 мм	595 мм	550 мм

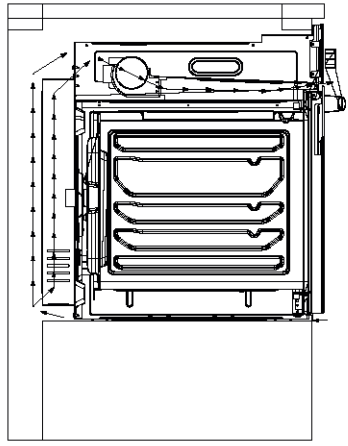


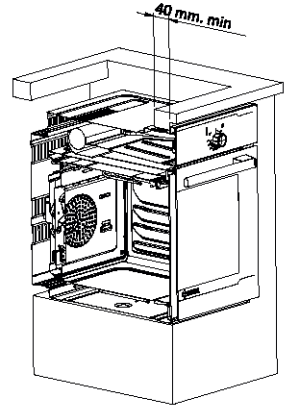
Мал. 2

Ширина	560+/-1.5 мм
Довжина (висота)	600 +0-2.5 мм

Циркуляція повітря між духовою шафою та меблями







Мал.3

Мал.4

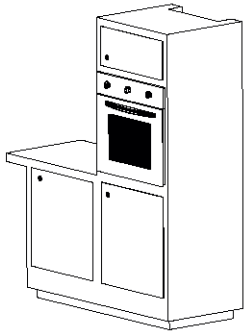
Інструкції з інсталяції :

Під час монтажу переконайтеся, що духова шафа не увімкненна в мережу

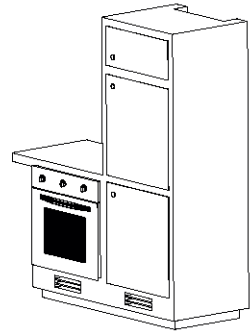
- Установка приладу повинна бути виконана уповноваженим технічним фахівцем.
- Розміри і матеріали меблевої шафи повинні бути придатні і витримувати теплове випромінювання та не вступати в контакт з будь-якими електричними частинами від духової шафи. Ізоляційні матеріали або їх частини, які використовуються для ізоляції повинні щільно прилягати, щоб запобігти їх видалення будь-яким інструментом.
- Для забезпечення необхідної циркуляції повітря, місце установки приладу повинне відповідати розмірам вказаним на верхніх малюнках. При необхідності видаліть задню стінку модуля кухонних меблів, в який встановлюється прилад, щоб повітря могло вільно циркулювати. Позаду приладу повинно бути досить вільного місця (близько 70 мм) для нормальної циркуляції повітря.
- Не рекомендується встановлювати прилад поблизу холодильника або морозильної камери.
- Якщо духовка встановлюється під варильну поверхню, необхідно дотримуватися правил установки обох виробів.
- Встановіть прилад в положення, яке дозволить отримувати доступ до кабелю живлення.
- Не залишайте кабель живлення закритим або в контакті з гарячою поверхнею.

Не починайте установку духової шафи і не знімайте захисну плівку з поверхні, поки не переконаєтеся в технічній справності приладу шляхом підключення в електромережу та перевірки всіх функцій. Якщо при першій перевірці виріб не працює, або відсутні які-небудь функції, які вказані в характеристиках, слід звернутися в організацію, де Ви її придбали або зателефонувати за номером технічної підтримки, що вказаний у гарантійному талоні. Захисну плівку з нержавіючої поверхні духової шафи рекомендується знімати тільки після закінчення установки.

Варіанти установки духової шафи в кухонний гарнітур



Мал.5



Мал.6

4. ІНФОРМАЦІЯ З ЕЛЕКТРИЧНОЇ БЕЗПЕКИ

Підключення до основної електричної мережі повинно здійснюватися тільки авторизованим електриком відповідно до діючих правил.

УВАГА! ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ!

Перевірте, чи рівень потужності мережі та розеток відповідає максимальній потужності пристрою зазначеній в технічній специфікації та має надійну, безпечну ізоляцію.

• Підключення духової шафи до електричної мережі повинно здійснюватися тільки до мережі змінного струму через правильно змонтовану розетку з захисним заземлюючим контактом.

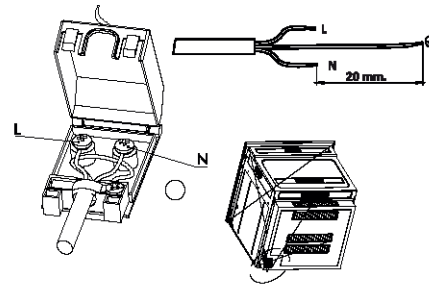
• Необхідно переконатися, що вилка і розетка легко поєднуються один з одним.

• З'єднувальний шнур не повинен доторкатися гріючих поверхонь духовки і нагріватися до температури на 50°C вище кімнатної. Електробезпека пристрою може бути гарантована тільки в тому випадку, якщо він правильно підключений та заземлений, як зазначено в правилах електробезпеки.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ КАБЕЛЮ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Інструкція щодо експлуатації 220-240 В ~ 50-60 Гц: використовуйте кабель H05RR-F / H05RN-F (3x1,5мм2). Кабель заземлення для підключення повинен бути довжиною мінімум 20 мм (жовто-зелений).

ВАЖЛИВО! Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені недоліками заземлення.



Мал. 7

Коли проводиться будь-який процес очищення чи обслуговування духової шафи або перед тим, як духовка виймається з меблевої шафи, електричне живлення пристрою завжди повинне бути зупинене за допомогою роз'єму або повороту перемикача.

Якщо кабель пошкоджено, замініть його таким чином:

Вийміть основний кабель та замініть його новим, ізольованим (типу H05RR-F) кабелем відповідно до властивостей пристрою.

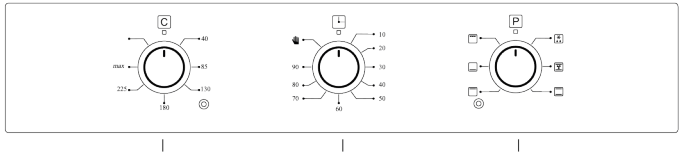
Жовтий / зелений кабель повинен бути приблизно на 20 мм довше, ніж інші кабелі і підключені до кінцевого роз'єму "земля" ⏚

Синій нейтральний кабель повинен бути підключений до кінцевого роз'єму з позначкою N;

Чорний (може бути коричневим або червоним) кабель повинен бути підключений до роз'єму "L".

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Передня панель управління та ручки контролю температури, установки кожного нагрівального елементу для вбудованої електричної духової шафи. Поверніть ручку за годинниковою стрілкою, щоб увімкнути духову шафу та встановити необхідну температуру нагріву. Поверніть ручку проти годинникової стрілки, щоб зменшити температуру приготування чи відключити духову шафу.



Ручка вибору температури | Ручка налаштування таймера | Ручка вибору функції

6. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

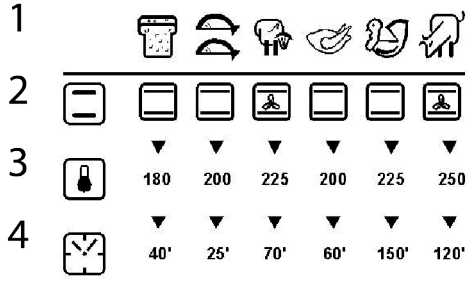
Термостат духової шафи

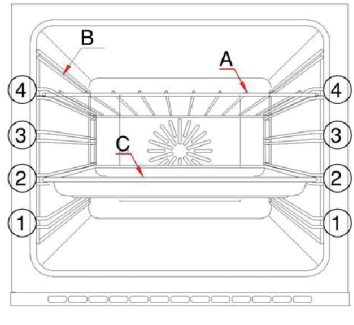
Контрольна лампа включається разом з термостатом. Коли температура всередині духовки досягне заданого значення, лампа згасне. Коли температура падає нижче встановленого значення, то термостат буде включатися знову і індикаторна лампа буде горіти. У процесі термостатичної роботи духовки неонова лампочка горить доти, поки духовка набирає задану температуру. Якщо ця лампа гасне, це знак того, що всередині духовка набрала бажану температуру.

Під час першого запуску, прилад може видавати неприємний, дратівливий запах. Причиною тому, є нагрівання клеючих речовин, що використовуються в ізоляційних панелях духовки. Це явище, в духовках такого роду, не є технічною несправністю, і цього не варто боятися. Щоб уникнути цього, експлуатуйте порожню духовку при температурі 250 ° C протягом 45 хвилин .

Рекомендації

1. Страви, які можуть готуватися
2. Функції приготування
3. Термостат
4. Рекомендований час приготування їжі.
5. Увімкніть духову шафу, повертаючи ручку за годинниковою стрілкою, відрегулюйте необхідний час для приготування обраної вами їжі, при необхідності зверніться до таблиці приготування їжі.
6. Перед тим як готувати страву, рекомендується попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин. Двері духовки повинні бути відкриті. Поставте страву в духову шафу після попереднього нагріву.

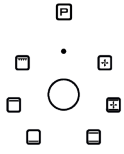
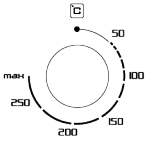




Для того, щоб забезпечити безпечну роботу духової шафи, необхідно дотримуватися правильного розміщення полиць між бічними направляючими (Мал.1, 2, 3, 4).
Це гарантуватиме, що під час вийняття готової гарячої страви, полиці чи дека не ковзатимуть.

Функції духової шафи:

OE 6603 / OE 6623 / OE 66231 / OE 66232

Кнопка вибору функції	Кнопка вибору температури	
		Всі функції вмикаються після обрання необхідної температури духової шафи. Лампа освітлення духової шафи працює під час обрання будь-якої функції.
	**50 - MAX**	**Вентилятор забезпечує розмороження:** Він може бути використаний для швидкого розмороження заморожених продуктів за допомогою середньої температури та зберігати поживні речовини.
	**50 - MAX**	**Верхній та нижній нагрів + конвекція** При обранні цієї функції працюють верхній та нижній нагріваючі елементи. Повітря, що обирається вентилятором при температурі від 40°C до 250°C, може одночасно циркулювати в духовці. Відмінний результат може бути досягнутий при відповідній температурі приготування, без поглинання змішуваних смаків та запахів.
	**50 - MAX**	**Верхній + нижній нагрів:** При обранні цієї функції працюють верхній та нижній нагріваючі елементи. Це традиційне використання духової шафи. Воно ідеально підходить для приготування печива, пирога, тістечка та інших страв. Відмінний результат може бути досягнутий при температурі приготування, яка буде обрана між 40 °C і 250 °C.
	**50 - MAX**	**Нижній нагріваючий елемент:** Духовка розігрівається завдяки нижньому нагріваючому елементу. Повітря, циркулює при температурі від 50 ° C до MAX °C, та розсіює тепло всередині духовки. Ця функція ідеально підходить для стерилізації овочів та фруктів, консервованих продуктів та приготування їжі, яку потрібно готувати знизу.
	**50 - MAX**	**Верхній нагріваючий елемент:** Духовка розігрівається завдяки верхньому нагріваючому елементу. Повітря, циркулює при температурі від 50 ° C до MAX °C, та розсіює тепло в верхній частині духовки. Ця функція ідеально підходить для приготування їжі, яку потрібно готувати з верху.
	**MAX**	**Функція Гриль:** Цю функцію можна використовувати для приготування традиційних страв (м'яса, риби, фрикадельок, курки тощо).

Таблиця приготування їжі

ЇЖА	ПОСУД			Позиція термостату		
		Верхній+нижній нагрів	Верхній+нижній нагрів+конвекція		Верхній+нижній нагрів	Верхній+нижній нагрів+конвекція
Тарт	24-26 см форми для тіста	2-3	3	170-180	25-35	20-25
Торт (в формі, 5 чол.)	18-22 см форми	2-3	3	180	40	20-25
Печиво (12 чол.)	велике деко	2-3	3	170-190	25-35	20-25
Тісто із сирною начинкою (12 чол.)	велике деко	2-3	3	180-190	25-35	20-25
Булочки	велике деко	2-3	3	160-180	25-35	20-25
Дріжджове тісто (18 чол.)	велике деко	2-3	3	200-220	35-45	25-35
Бісквіт/ сухе печиво (10 чол.)	велике деко	2-3	3	170-180	20-30	18-22
Кекс (18 чол.)	велике деко	2-3	3	150-160	25-35	20-25
Спагетті (8 чол.)	мале деко	2-3	3	170-180	40-50	30-40
Піца (8 чол.)	велике деко	2-3	3	200-220	30-35	25-30
Телятина (8 чол.)	мале деко	2-3	3	250	110-120	120
Баранина (8 чол.)	мале деко	2-3	3	225	70-90	70
Смажене курча (1 пер.)	мале деко	2-3	3	200	60	50-60
Смажена Індичка (5,5 кг)	велике деко	2-3	3	225	150	150-210
Риба	мале деко	2-3	3	200	25	15-20

Примітка: Значення, що наведені в таблиці, є значеннями, які отримані в нашій лабораторії. Ви можете отримати різні результати, в залежності від ваших кулінарних звичок. Час приготування страви залежить від кількості інгредієнтів. Використання форм для випікання тортів дає можливість отримати бажаний результат.

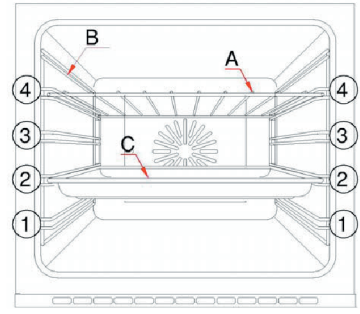
7.1. ФУНКЦІЯ ГРИЛЬ

Поверніть ручку управління духової шафи в положення

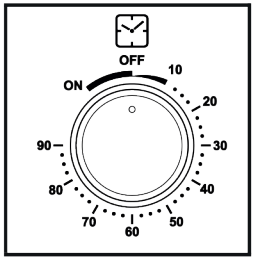
- Ми рекомендуємо Вам використовувати треножну полку, вміщену в деко для гриля, коли ви смажите. Це допоможе уникнути пролиття і допоможе зберегти вашу піч в чистоті.
- Якщо ви вирішили використовувати гриль-решітку на окремому рівні, а не розміщувати її в листі, помістіть деко нижче гриля для збору масла. Для легкої чистки необхідно налити трохи води в деко.
- Розігрійте гриль з закритими дверцятами духової шафи протягом 5-10 хвилин перед використанням.
- Перед використанням завжди попередньо розігрівайте гриль та використовуйте його з закритими дверцятами.

Рекомендується завжди використовувати гриль із застосуванням захисного листа. ТМ Minola компанія не несе відповідальності за збитки в тому випадку, якщо Ви не використовуєте цей лист.

	ГРИЛЬ	
	Полиця	Час (хв.)
Баранина	4-5	15
Баранячі відбивні	4-5	15
Телячі відбивні	4-5	15-25
Відбивні з м'яса вівці	4-5	15-25



7.2. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРУ



Механічний таймер можна регулювати за допомогою його кнопки на передній панелі. Таймер має бути відрегульований перед початком приготування їжі. Час приготування можна регулювати в межах від 5 до 90 хвилин. Якщо час приготування їжі буде перевищувати 90 хвилин, Ви повинні помістити кнопку на позицію "ON" вручну.

8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Очищення духової шафи

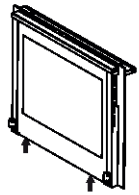
1. Перед тим, як приступити до очищення духової шафи, вимкніть її від джерела живлення. Якщо духова шафа розігріта, зачекайте щоб вона охолонула.
2. Не використовуйте абразивні чистячі засоби для чищення емалі, кераміки або пофарбованих поверхонь. Використовуйте тільки креми або рідкі миючі засоби, які не містять абразивних речовин.
3. Будь-яка рідина, пролита на внутрішню камеру духової шафи може призвести до пошкодження поверхні емалі, коли вона працює. Рекомендуємо оперативно очистити витікаючі рідини.
4. Не використовуйте їдкі миючі засоби при чищенні панелі управління духової шафи.
5. Не проливайте воду та не торкайтеся скла, коли духовка розігріта.

Очищення внутрішньої камери духової шафи

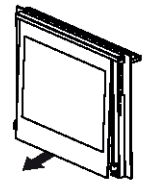
- Перед початком очищення внутрішньої камери духової шафи, вимкніть її від джерела живлення. Видаліть деко та гриль. Протріть внутрішні частини мильною вологою тканиною.
- Не використовуйте сухі або порошкові чистячі засоби. Очистіть скло спеціалізованими миючими засобами, які призначені для чищення скла.
- Не використовуйте жорсткі щітки, гострі інструменти для очищення внутрішньої частини духової шафи.
- Після очищення внутрішньої камери духової шафи, витріть її насухо.
- Зніміть скло передніх дверей, відкрутивши кріплення за допомогою викрутки, очистіть та промийте його. Після висихання вірно помістіть ущільнення і повторно встановіть скло.

Очищення дверцяти духовки

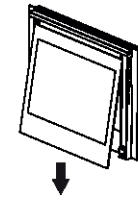
Відкрийте максимально дверцята духовки. Спробуйте посунути внутрішнє скло знижнього краю та вийняти металеві шарніри. Таким чином, переконайтеся, що нижній край внутрішнього скла вилучається. Витягнувши нижній край, направляйте його в сторону центра духовки і обережно вийміть скло з цього місця. Після повного процесу очищення, покладіть верхній край внутрішнього скла на пластикову частину всередині кришки і знову натиснувши трохи на бік (за допомогою притиснення до внутрішніх пружин), помістіть нижню кромку скла до металевих шарнірів.



Мал. 8



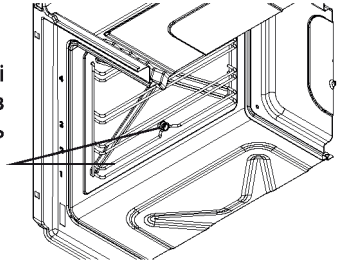
Мал. 9



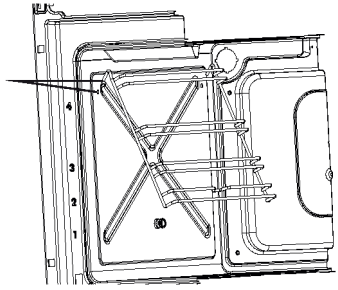
Мал. 10

Не виконуйте цей процес, поки духовка гаряча. Будьте обережні, щоб не пошкодити скло при видаленні скла, а також при очищенні.
Не чистіть дротяні направляючі під час роботи чи в теплому стані. При знятті дротяних направляючих виконуйте інструкцію відповідно до малюнку нижче. Після завершення очищення виконайте кроки в зворотньому напрямку, щоб встановити дротяні направляючі.

1. Натисніть дротові направляючі в низ камери та вийміть їх.



2. Зніміть гачки із стійок монтажних отворів.

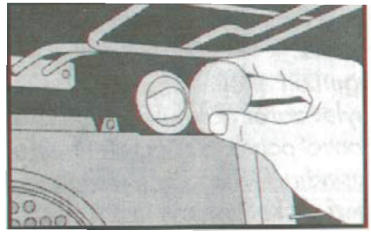


Прокладка духової шафи

Будь ласка, перевірте прокладку духової шафи через деякий період регулярного використання. Якщо вона вимагає очищення, очистіть її без використання абразивних миючих засобів.
Якщо прокладка пошкоджена, негайно зв'яжіться з найближчим уповноваженим сервісним центром. Не використовуйте духову шафу, якщо прокладка не відремонтована або не замінена.

Заміна лампи духової шафи

1. Вилучіть вилку з розетки.
2. Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнений, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
3. Для того, щоб відокремити лампу поверніть її в напрямку проти годинникової стрілки.
4. Закріпіть нову лампу. Придбати її Ви можете в авторизованому сервісному центрі.



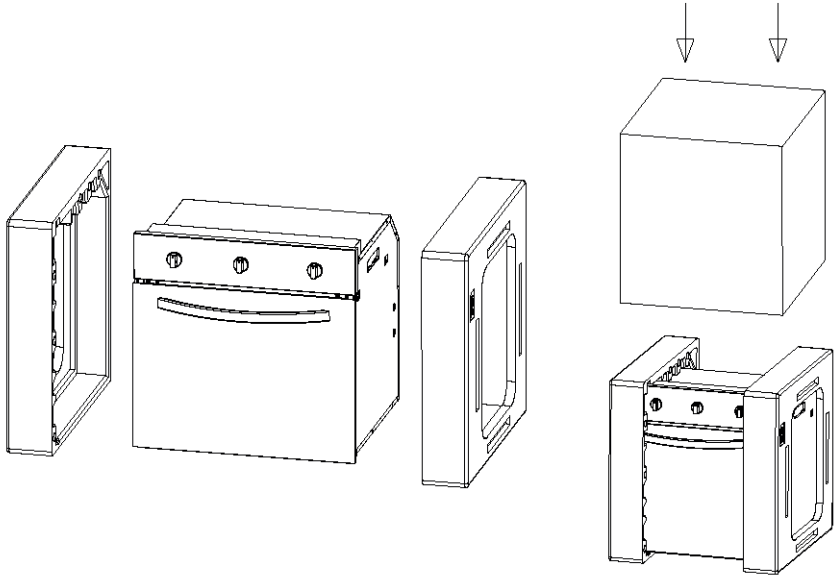
Заміна лампи духової шафи

9. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТРАНСПОРТУВАННЯ

При транспортуванні, тримайте вашу духову шафу вертикально та нічого не кладіть на неї. Будь ласка, зберігайте оригінальну коробку духовки.

Запобігайте пошкодження дверцят духової шафи, які можуть статися при транспортуванні завдяки решітці та декам. Для запобігання можливих пошкоджень, наклейте на внутрішнє скло дверцят 1-1,5 см картон чи папір за допомогою клейкої стрічки на рівні дек. Закріпіть дверцята духовки за допомогою клейкої стрічки, приклеївши її до бокових стінок.

Для вірного розміщення пакувальних матеріалів дивіться на малюнок нижче.



Якщо духова шафа транспортується без оригінальної коробки, прийміть запобіжні заходи, щоб уникнути пошкоджень духової шафи (зовнішніх стінок, скла, фарбування, емалі, нержавіючої сталі).

10. ВИРІШЕННЯ ПИТАНЬ

Будь ласка, проведіть наступні контрольні операції до того, як зателефонувати в авторизований сервісний центр.



Якщо духовка не нагрівається
Вилка Вашої духової шафи може буди приєднана до незаземленої розетки; можливо, спрацював запобіжник; таймер може бути не налаштований в моделях, де є таймер.



Духовка не працює
Будь ласка, перевірте, щоб кнопка духовки була налаштована на одну із функцій приготування в багатофункціональних моделях.



Будь ласка, перевірте, що регулятор нагріву налаштований.



Будь ласка, перевірте шнур та запобіжник. Вони мають бути приєднані до мережі та знаходитися в робочому стані.



Не працює внутрішня лампа освітлення
Перевірте, чи підключена духовка до електромережі коректно. Перевірте, чи працює лампочка. Якщо лампочка не працює, замініть її згідно з інструкцією по експлуатації.



Верхній та нижній нагрівальні елементи працюють не однаково
Перевірте розташування страви, перевірте налаштування термостату та час приготування згідно з таблицею в інструкції з експлуатації.



Якщо Ви все ще не вирішили проблему з Вашим приладом, будь ласка, зверніться до найближчого авторизованого сервісу або за номером технічної служби підтримки 0800217777 або +380732177777.

Цей пристрій відповідає вимогам наступних технічних регламентів: ДСТУ EN 55014-1:2014, ДСТУ CISPR14-2:2007, ДСТУ EN 61000-3-3:2014, ДСТУ EN 61000-3-2:2015, ДСТУ EN 60335-1:2015, ДСТУ EN 60335-2-6:2015.

Устаткування відповідає вимогам технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних органічних речовин в електронному устаткуванні.

Даний прилад / фітинг має маркування відповідно до Європейської директиви 2002/96 / ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Утилізація даного пристрою допоможе запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які в іншому випадку можуть бути викликані невідповідним поводження з відходами цього продукту.

Цей символ  **Wheelie Bin, на виробі або на супровідних документах продукту, вказує на те, що даний прилад / фітінг не може відноситися до побутового сміття. Замість цього прилад повинен бути переданий до відповідного пункту та збору для утилізації електричного та електронного устаткування. Утилізація повинна бути здійснена відповідно до місцевих правил по утилізації відходів. Для отримання більш детальної інформації про правила поводження, утилізації та переробки даного продукту, будь ласка, зв'яжіться з місцевим органом, утилізації побутових відходів або в магазин, в якому ви придбали виріб.**

---

minola

SMART SIMPLE EASY

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

OE 6603
OE 6623
OE 66231
OE 66232

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МОНТАЖУ

Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию перед установкой или использованием устройства.
Пожалуйста, сохраняйте инструкцию в надежном месте для использования ее в будущем.

RU

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением встроенной электрической духовки. Этот продукт был произведен согласно строгим стандартам и при правильном использовании прослужит Вам долгие годы бесперебойной службы. Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию, она содержит всю необходимую иформацию для успешного и безопасного использования. Перед вводом в эксплуатацию, пожалуйста, проверьте прибор на наличие каких-либо повреждений и исправность его функций, которые могут быть причинены во время перевозке. Если ваш духовой шкаф поврежден, пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ! В связи с тем, что конструкция электрического духового шкафа постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики духового шкафа.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1
Характеристики духового шкафа

РАЗДЕЛ 2
Важная информация по технике безопасности

РАЗДЕЛ 3
Установка духового шкафа

РАЗДЕЛ 4
Информация по электрической безопасности

РАЗДЕЛ 5
Панель управления. Настройка таймера

РАЗДЕЛ 6
Использование духовки

РАЗДЕЛ 7
Функция гриль

РАЗДЕЛ 8
Техническое обслуживание и чистка

РАЗДЕЛ 9
Информация о транспортировке

РАЗДЕЛ 10
Исправление проблем

Характеристики духового шкафа

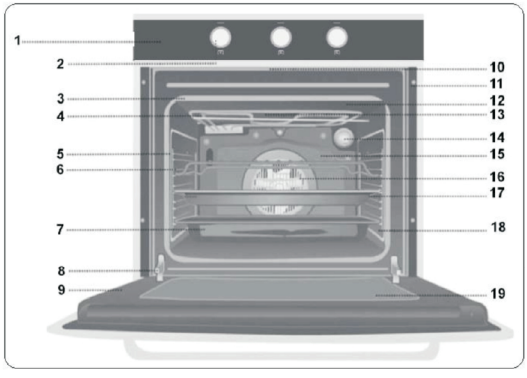


Рис.1

* Внешний вид может отличаться от изображения.

1. Панель управления
2. Поворотные переключатели
3. Уплотнитель дверцы духовки (резинка)
4. Гриль / Верхний нагр. элемент
5. Направляющие для противней
6. Решетка
7. Противень
8. Петли дверцы духовки
9. Дверца духовки
10. Вентиляционное отверстие
11. Установочные отверстия
12. Экран гриля
13. Отверстие для отвода избыточного пара
14. Лампа подсветки
15. Задняя стенка
16. Вентилятор / конвектор
17. Противень
18. Боковые стенки камеры приготовления
19. Внутреннее закаленное стекло дверцы

Духовые шкафы были разработаны таким образом, чтобы они работали в однофазном режиме с переменным током 220-240 В, 50 - 60 Гц. Перед тем, как подключать устройство в любом случае, рекомендуется проверить соответствующие технические характеристики на этикетке, находящейся на задней части устройства.

Технические характеристики духового шкафа

Модель	OE 6603 / OE 6623 / OE 66231 / OE 66232
Верхний нагревательный элемент	1100 Вт
Нижний нагревательный элемент	1200 Вт
Гриль	2000 Вт
Вентилятор	32 Вт
Вентилятор охлаждения	54 Вт
Освещение	25 Вт
Общая мощность	2374 Вт
Тип направляющих	Проволочные (хромированые)
Таймер	Механический
Внешние размеры духовки (Ш x В x Г)	595 x 600 x 565 мм
Размеры монтажа (Ш x В x Г)	595 x 595 x 550 мм
Внутренний объем духовки	64 л
Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 - 60 Гц
Класс энергопотребления духовки	A

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Этот духовой шкаф изготовлен для приготовления блюд в домашних условиях. Пожалуйста, не используйте его для других целей.

Установка:

- Этот прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом, в соответствии с инструкциями производителя и соответствующим нормам безопасности.
- Этот прибор тяжелый. Будьте осторожны при его перемещении.
- Удалите с прибора все упаковочные и защитные материалы (пленки) перед тем как использовать его в первый раз.
- Убедитесь, что электропитание соответствует типу, указанному в табличке.
- Не пытайтесь модифицировать прибор каким-то образом.
- Напряжение вашей духовки 220-240Вт ~ 50-60 Гц.



Данный прибор должен быть заземлен.

Не используйте паровые очистители с этим прибором.

ВНИМАНИЕ: перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.

После завершения приготовления пищи убедитесь, что все элементы управления находятся в положении OFF.

- Этот прибор должен быть оснащен предохранителем не меньше чем 16 А на фазу.
- Пожалуйста, убедитесь, что вилка вашей духовки случайно не зажата или растягивается за пределы протяжности шнура питания. Если прибор установлен без надлежащего заземления, производитель не несет никакой ответственности за любой причиненный вред. Введение в эксплуатацию данного прибора должно выполняться только с помощью авторизованной службы поддержки или уполномоченным специалистом.
- Схему подключения можно найти на задней панели прибора.
- Пожалуйста, перенастройте таймер, в случае сбоя питания.
- Духовой шкаф не будет правильно работать, пока таймер не установлен.
- Двери духовки должны всегда закрываться. Держите резиновые уплотнения дверцы в чистоте.
- При нажатии на открытую дверцу духовки тяжелыми предметами может привести к повреждению шарниров. Поэтому, пожалуйста, не садитесь на дверцу и не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Не используйте алюминиевую фольгу для покрытия сковороды-гриль и не ставьте предметы, завернутые в фольгу под грилем, так как это может вызвать опасность возникновения пожара. Высокая отражательная способность может также повредит деталям духового шкафа.

- Не используйте удаленные внутренние стеклянные панели.
- После использования духового шкафа протрите капли пара, которые могут сформироваться в результате высокой температуры.
- Не при каких обстоятельствах не закрывайте вентиляционное отверстие духового шкафа, так как это создает опасность возникновения пожара.
- При открытии духового шкафа старайтесь избегать контакта кожи с паром, который может исходить из духовки.
- Скоропортящиеся продукты питания, изделия из пластмассы и аэрозоли могут быть повреждены под воздействием тепла и не должны храниться при температуре выше нормы или рядом с прибором.
- Слишком близко проложенные к духовому шкафу кабели могут привести к повреждениям и замыканию, если они приходят около горячих частей духовки. Кабели других приборов должны быть проложены на безопасном расстоянии от духовки. Если кабель питания поврежден, пожалуйста, обратитесь к уполномоченному представителю.



Это устройство должно обслуживаться и ремонтироваться только уполномоченным сервисным центром и только оригинальными запчастями.

3. УСТАНОВКА

РАЗМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Ширина	Длина (высота)	Глубина
595 мм	595 мм	550 мм

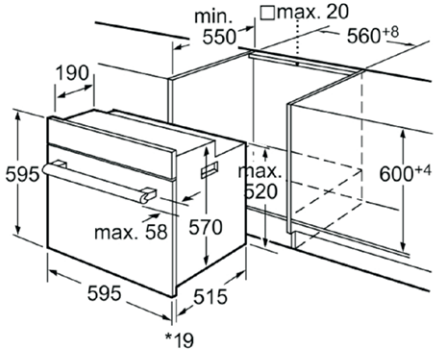
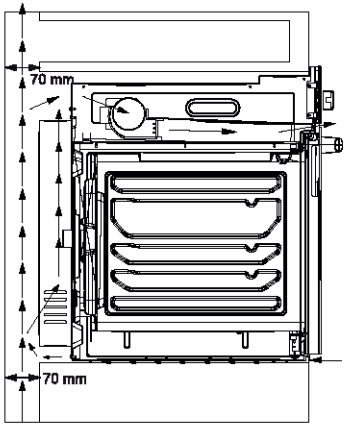
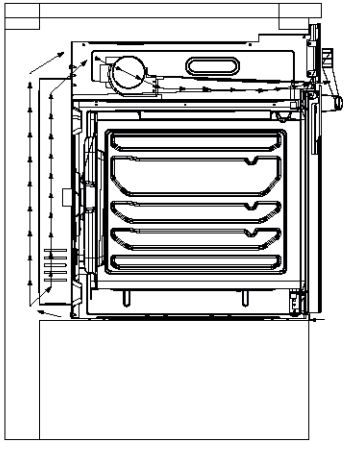


Рис. 2

Ширина	560+/-1.5 мм
Длина (высота)	600 +0-2.5 мм

Циркуляция воздуха между духовым шкафом и мебелью





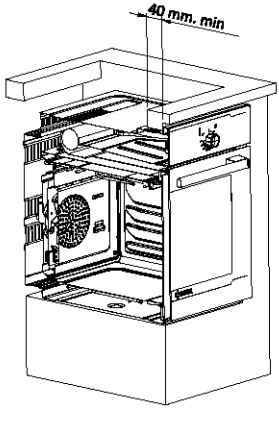


Рис. 3

Рис. 4

Инструкции по установке:

При монтаже духового шкафа убедитесь, что он не подключен к сети

- Установка должна быть выполнена уполномоченным техническим специалистом.
- Размеры и материалы мебели должны быть пригодны и выдерживать тепловое излучение и не вступать в контакт с любыми электрическими частями духового шкафа. Изоляционные материалы или их части, которые используются для изоляции, должны плотно прилегать, чтобы предотвратить их удаление любым инструментом.
- Для обеспечения необходимой циркуляции воздуха, место установки прибора должно отвечать условиям по размерам, указанным на верхних рисунках. При необходимости удалите заднюю стенку модуля кухонной мебели, в который устанавливается прибор, чтобы воздух мог свободно циркулировать. Сзади прибора должно быть достаточно свободного места (около 70 мм) для нормальной циркуляции воздуха.
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильника или морозильной камеры.
- Если духовка устанавливается под варочную поверхность, необходимо соблюдать правила установки обоих изделий.
- Установите прибор в положение, которое позволит получать доступ к кабелю питания.
- Не оставляйте кабель питания закрытым или в контакте с горячей поверхностью.

Не начинайте установку духового шкафа и не снимайте защитную пленку с поверхности, пока не убедитесь в технической исправности прибора путем подключения к электросети и проверки всех функций. Если при первой проверке прибор не работает, или отсутствуют какие-либо функции, которые указаны в характеристиках, следует обратиться в организацию, где Вы ее приобрели или позвонить по телефону технической поддержки, который указанный в гарантийном талоне. Защитную пленку из нержавеющей поверхности духового шкафа рекомендуется снимать только после окончания установки.

Варианты установки духового шкафа в кухонный гарнитур

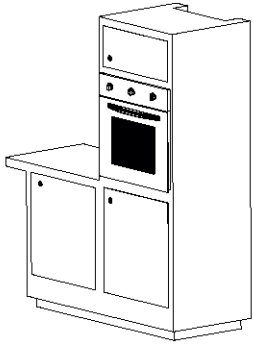


Рис.5

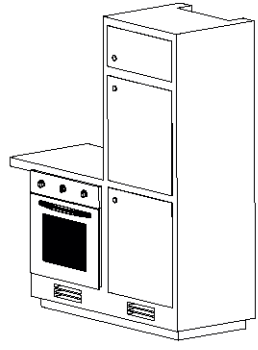


Рис.6

4. ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Подключение к основной электрической сети должно осуществляться только авторизованным электриком в соответствии с действующими правилами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ЭТО УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.

Проверьте, соответствует ли уровень мощности сети и розеток максимальной мощности устройства указанной в технической спецификации и имеет надежную, безопасную изоляцию.

• Подключение духового шкафа к электрической сети должно осуществляться только к сети переменного тока через правильно смонтированную розетку с защитным заземляющим контактом.

• Необходимо убедиться, что вилка и розетка легко сочетаются друг с другом.

• Соединительный кабель не должен касаться греющих поверхностей духовки и нагреваться до температуры на 50°C выше комнатной. Электробезопасность устройства может быть гарантирована только в том случае, если он правильно подключен к заземленному источнику питания, как указано в правилах электробезопасности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КАБЕЛЯ ПОСТАВКИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПРОДУКТЕ

Инструкция по эксплуатации 220-240 В ~ 50-60 Гц: используйте кабель H05RR-F/H05RN-F (3x1,5 мм2). Кабель заземления для подключения должен быть длиной не менее 20 мм (желто-зеленый).

ВАЖНО! Производитель не несет ответственности за любые вызванные убытки недостатками заземления.

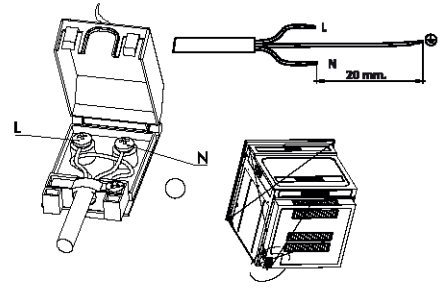


Рис. 7

Когда проводится любой процесс очистки или обслуживания духового шкафа или перед тем, как духовка вынимается из мебельного шкафа, электропитание устройства всегда должно быть остановлено с помощью разъема или поворота переключателя.

Если кабель поврежден, замените его следующим образом:

Выньте основной кабель и замените его новым, изолированным (типа H05RR-F) кабелем в соответствии со свойствами устройства.

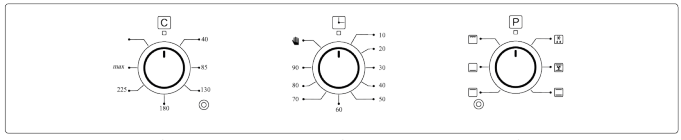
Желтый / зеленый провод должен быть примерно на 20 мм длиннее, чем другие кабели и подключен к конечному разъему "земля"; ⏚

Синий нейтральный кабель должен быть подключен к конечному разъему с отметкой N;

Черный (может быть коричневым или красным) кабель должен быть подключен к разъему "L".

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Передняя панель управления и ручки контроля температуры, установки каждого нагревательного элемента для встроенной электрической духовки. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы включить духовку и установить необходимую температуру нагрева. Поверните против часовой стрелки, чтобы уменьшить температуру приготовления или отключить духовой шкаф.



1 Ручка выбора температуры

2 Ручка настройки таймера

3 Ручка выбора функции

6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Термостат духовки

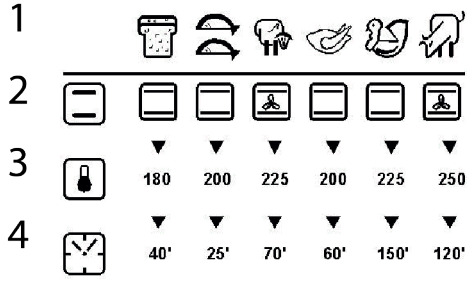
Контрольная лампа включается вместе с термостатом. Когда температура внутри духовки достигает заданного значения, лампа гаснет. Когда температура падает ниже установленного значения, то термостат будет включаться снова и индикаторная лампа будет гореть. В процессе термостатической работы духовки неоновая лампочка горит до тех пор, пока духовка набирает заданную температуру. Если эта лампа гаснет, это знак того, что внутри духовка набрала желаемую температуру.

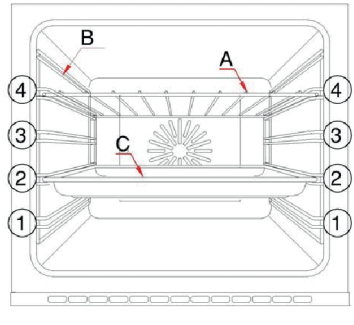


Во время первого запуска, прибор может издавать неприятный, раздражающий запах. Причиной тому, является нагрев клеящих веществ, используемых в изоляционных панелях духовки. Это явление, в духовках такого рода, не является технической неисправностью, и этого не стоит бояться. Чтобы избежать этого, эксплуатируйте пустую духовку при температуре 250 °C в течение 45 минут.

Рекомендации

1. Блюда, которые могут готовиться.
2. Функции приготовления.
3. Термостат.
4. Рекомендуемое время приготовления пищи.
5. Включите духовку, поворачивая ручку по часовой стрелке, отрегулируйте необходимое время для приготовления выбранной вами пищи, при необходимости обратитесь к таблице приготовления пищи.
6. Перед тем как готовить блюдо рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 10 минут. Двери духовки должны быть открыты. Поставьте блюдо в духовку после предварительного нагрева.





Для того, чтобы обеспечить безопасную работу духового шкафа, необходимо придерживаться правильного размещения противней и решеток между боковыми направляющими (Рис.1, 2, 3, 4). Это будет гарантировать, что во время извлечения готовой горячей пищи, противни или решетки не будут скользить.

Функции духового шкафа:

OE 6603 / OE 6623 / OE 66231 / OE 66232

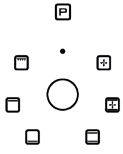
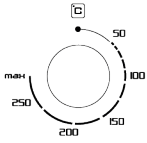
Кнопка выбора функции	Кнопка выбора температуры	
		Все функции включаются после выбора необходимой температуры духового шкафа. Лампа освещения духового шкафа работает при выборе любой функции.
	**50 - MAX**	**Вентилятор обеспечивает размораживания:** Он может быть использован для быстрого размораживания замороженных продуктов с помощью средней температуры и сохранять питательные вещества.
	**50 - MAX**	**Верхний и нижний нагрев + конвекция:** При выборе этой функции работают верхний и нижний нагревательные элементы. Воздух, избирается вентилятором при температуре от 40 ° С до 250 ° С, может одновременно циркулировать в духовке. Отличный результат может быть достигнут при соответствующей температуре приготовления, без поглощения смешиваемых вкусов и запахов.
	**50 - MAX**	**Верхний + нижний нагрев:** При выборе этой функции работают верхний и нижний нагревательные элементы. Это традиционное использование духового шкафа. Оно идеально подходит для приготовления печенья, пирога, пирожного и других блюд. Отличный результат может быть достигнут при температуре приготовления, которая будет выбрана между 40 °С и 250 °С.
	**50 - MAX**	**Нижний нагревательный элемент:** Духовка разогревается благодаря нижнему нагревательному элементу. Воздух циркулирует при температуре от 50 ° С до MAX ° С, и рассеивает тепло внутри духовки. Эта функция идеально подходит для стерилизации овощей и фруктов, консервированных продуктов и приготовления пищи, которую нужно готовить снизу.
	**50 - MAX**	**Верхний нагревательный элемент:** Духовка разогревается благодаря верхнему нагревательному элементу. Воздух циркулирует при температуре от 50 ° С до MAX ° С, и рассеивает тепло в верхней части духовки. Эта функция идеально подходит для приготовления пищи, которую нужно готовить сверху.
	**MAX**	**Функция Гриль:** Эту функцию можно использовать для приготовления традиционных блюд (мяса, рыбы, фрикаделек, курицы и т.д.).

Таблица приготовления пищи

БЛЮДО	ПОСУДА			Позиция термостата		
		Верхний+нижний нагрев	Верхний+нижний нагрев+конвекция		Верхний+нижний нагрев	Верхний+нижний нагрев+конвекция
Тарт	24-26 см формы для теста	2-3	3	170-180	25-35	20-25
Торт (в форме, 5 чел.)	18-22 см формы	2-3	3	180	40	20-25
Печенье (12 чел.)	большой противень	2-3	3	170-190	25-35	20-25
Тесто с сырной начинкой (12 чел.)	большой противень	2-3	3	180-190	25-35	20-25
Булочки	большой противень	2-3	3	160-180	25-35	20-25
Дрожжевое тесто (18 чел.)	большой противень	2-3	3	200-220	35-45	25-35
Бисквит сухое печенье (10 чел.)	большой противень	2-3	3	170-180	20-30	18-22
Кекс (18 чел.)	большой противень	2-3	3	150-160	25-35	20-25
Спагетти (8 чел.)	маленький противень	2-3	3	170-180	40-50	30-40
Пицца (8 чел.)	бол. противень	2-3	3	200-220	30-35	25-30
Телятина (8 чел.)	маленький противень	2-3	3	250	110-120	120
Баранина (8 чел.)	маленький противень	2-3	3	225	70-90	70
Жареный цыпленок (1 пер.)	маленький противень	2-3	3	200	60	50-60
Жареная индейка (5,5 кг)	большой противень	2-3	3	225	150	150-210
Рыба	мал.противень	2-3	3	200	25	15-20

Примечание: Значения, приведенные в таблице, являются значениями, которые получены в нашей лаборатории. Вы можете получить разные результаты, в зависимости от Ваших кулинарных привычек. Время приготовления блюда зависит от количества ингредиентов. Использование форм для выпечки тортов дает возможность получить желаемый результат.

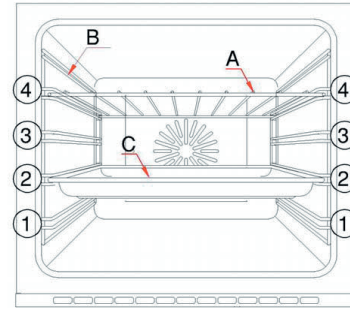
7.1. ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ

Поверните ручку управления духового шкафа в положение

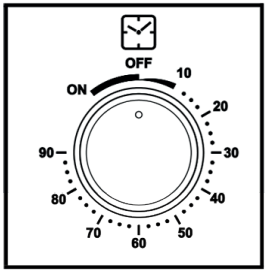
- Мы рекомендуем Вам использовать треножную полку, помещенную в противень для гриля, когда вы жарите. Это поможет избежать пролития и поможет сохранить вашу духовку в чистоте.
- Если Вы решили использовать гриль-решетку на отдельном уровне, а не размещать ее в листе, поместите противень под грилем для сбора масла. Для легкой чистки необходимо налить немного воды в противень.
- Разогрейте гриль с закрытой дверцей духовки в течение 5-10 минут перед использованием.
- Всегда предварительно разогревайте гриль перед использованием и используйте его с закрытыми дверцами.

Рекомендуется всегда использовать гриль с применением защитного листа. Наша компания не несет ответственности за убытки в том случае, если Вы не используете этот лист.

	ГРИЛЬ	
	Полка	Время (мин.)
Баранина	4-5	15
Бараньи отбивные	4-5	15
Телячьи отбивные	4-5	15-25
Отбивные из овечьего мяса	4-5	15-25



7.2. НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА



Механический таймер можно регулировать с помощью его кнопки на передней панели. Таймер должен быть отрегулирован перед началом приготовления пищи. Время приготовления можно регулировать в пределах от 5 до 90 минут. Если время приготовления пищи будет превышать 90 минут, Вы должны поместить кнопку на позицию "ON" вручную.

8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Очистка духовки

1. Перед тем, как приступить к очистке духовки, выключите ее от источника питания. Если духовой шкаф разогрет, подождите пока он остынет.
2. Не используйте абразивные чистящие средства для чистки эмали, керамики или окрашенных поверхностей. Используйте только кремы или жидкие моющие средства, не содержащие абразивных веществ.
3. Любая жидкость пролитая на внутреннюю камеру духового шкафа может привести к повреждению поверхности эмали, когда он работает. Рекомендуем оперативно очистить вытекающие жидкости.
4. Не используйте едкие моющие средства при чистке панели управления духового шкафа.
5. Не проливайте воду и не прикасайтесь к стеклу духового шкафа, когда он разогрет.

Очистка внутренней камеры духового шкафа

- Перед началом очистки внутренней камеры духового шкафа отключите ее от источника питания. Удалите противень и гриль. Протрите внутренние части мыльной влажной тканью.
- Не используйте сухие или порошковые чистящие средства. Очистите стекло специализированными моющими средствами, которые предназначены для чистки стекла.
- Не используйте жесткие щетки, острые инструменты для очистки внутренней части.
- После очистки внутренней камеры духового шкафа, вытрите ее насухо.
- Снимите стекло передней двери, открутив крепления с помощью отвертки, очистите и промойте его. После высыхания верно поместите уплотнения и установите стекло.

Очистка дверцы духовки

Откройте максимально дверцу. Попробуйте подвинуть внутреннее стекло с нижнего края и вынуть металлические шарниры. Таким образом, убедитесь, что нижний край внутреннего стекла изымается. Вытащив нижний край, направляйте его в сторону центра духовки и осторожно выньте стекло из этого места. После полного процесса очистки, положите верхний край внутреннего стекла на пластиковую часть внутри крышки и снова нажав немного на бок (с помощью прижатия к внутренним пружинам), поместите нижнюю кромку стекла к металлическим шарнирам.

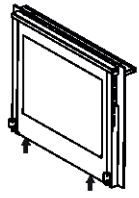


Рис. 8

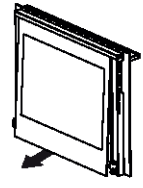


Рис. 9

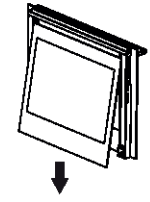
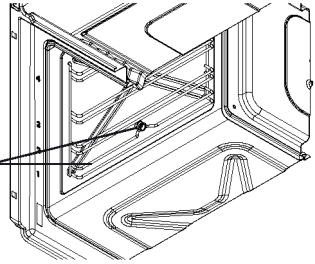


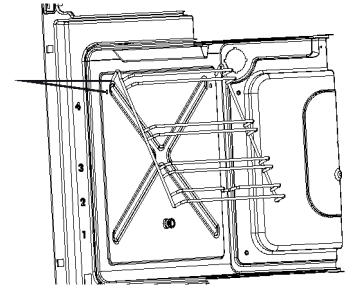
Рис. 10

Не производите этот процесс, пока духовка горячая. Будьте осторожны, чтобы не повредить стекло при удалении стекла, а также при очистке.
Не чистите проволочные направляющие при работе или в теплом состоянии. При снятии проволочных направляющих выполняйте инструкцию в соответствии с рисунком ниже. После завершения очистки выполните шаги в обратном направлении, чтобы установить проволочные направляющие.

1 Нажмите проволочные направляющие вниз камеры и выньте их.



2 Снимите крючки из стоек монтажных отверстий.

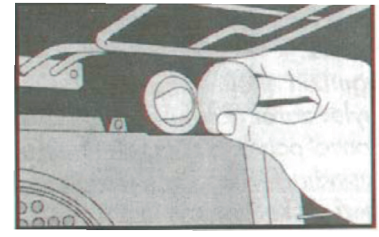


Прокладка духового шкафа

Пожалуйста, проверьте прокладку духового шкафа через некоторый период регулярного использования. Если она требует очистки, очистите ее без использования абразивных моющих средств.
Если прокладка повреждена, немедленно свяжитесь с ближайшим уполномоченным сервисным центром. Не используйте духовку, если прокладка не отремонтирована либо не заменена.

Замена лампы духового шкафа

1. Удалите вилку из розетки.
2. Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.
3. Для того чтобы отделить лампу поверните ее в направлении против часовой стрелки.
4. Закрепите новую лампу. Приобрести ее можно в авторизованном сервисном центре.

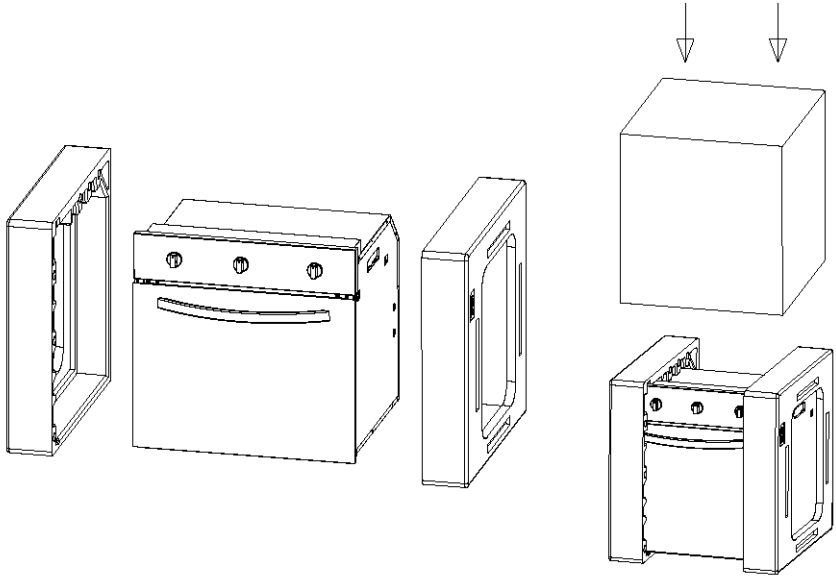


Замена лампы духового шкафа

9. ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

При транспортировке держите ваш духовой шкаф вертикально и ничего не кладите на него. Пожалуйста, сохраняйте оригинальную коробку духовки. Избегайте повреждения дверцы, которые могут произойти при транспортировке благодаря решетке и противням. Для предотвращения возможных повреждений наклейте на внутреннее стекло дверцы 1-1,5 см картон или бумагу с помощью клейкой ленты на уровне противней. Закрепите дверцы духовки с помощью клейкой ленты, приклеив ее к боковым стенкам.

Для верного размещения упаковочных материалов смотрите на рисунок ниже.



Если духовой шкаф транспортируется без оригинальной коробки, примите меры предосторожности, чтобы избежать повреждений духового шкафа (наружных стен, стекла, покраски, эмали, нержавеющей стали).

10. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМНЫХ ВОПРОСОВ

Пожалуйста, проведите следующие контрольные операции до того, как позвонить в сервисный центр.



Если духовка не нагревается
Вилка Вашей духовки может быть присоединена к незаземленной розетке; возможно сработал предохранитель; таймер может быть не настроен в моделях, где есть таймер.



Духовка не работает
Пожалуйста, проверьте, чтобы кнопка духовки была настроена на одну из функций приготовления в многофункциональных моделях.



Пожалуйста, проверьте, что регулятор нагрева настроен.



Пожалуйста, проверьте шнур и предохранитель. Они должны быть присоединены к сети, и находиться в рабочем состоянии.



Не работает внутренняя лампа освещения
Проверьте, подключена ли духовка к электросети корректно. Проверьте, работает ли лампочка. Если лампочка не работает, замените ее согласно инструкции по эксплуатации.



Верхний и нижний нагревательные элементы работают не одинаково
Проверьте расположение блюда, проверьте настройки термостата и время приготовления согласно таблице в инструкции по эксплуатации.



Если Вы все еще не решили проблему с Вашим прибором, пожалуйста, обратитесь в ближайший специализированный сервисный центр или по номеру технической службы поддежки 0800217777 или +380732177777.

Данное изделие соответствует требования следующих технических регламентов: ДСТУ EN 55014-1:2014, ДСТУ CISPR14-2:2007, ДСТУ EN 61000-3-3:2014, ДСТУ EN 61000-3-2:2015, ДСТУ EN 60335-1:2015, ДСТУ EN 60335-2-6:2015.

Оборудование отвечает требованиям Технического регламента ограничения использвания некоторых опасных органических веществ в электронном оборудовании.

Данный прибор / фитинг имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2002/96 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Утилизация данного устройства поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могут быть вызваны несоответствующим обращение с отходами этого продукта.

Этот символ  **Wheelie Bin, на изделии или на сопроводительных документах продукта, указывает на то, что данный прибор / фитинг не может относиться к бытовому мусору. Вместо этого прибор должен быть передан в соответствующий пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Сдача прибора должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. Для получения более подробной информации о правилах поведения, утилизации и переработке данного продукта, пожалуйста, свяжитесь с местными органами по утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.**

minola

SMART SIMPLE EASY

OVEN

OE 6603
OE 6623
OE 66231
OE 66232

USER'S MANUAL

Please read the present instructions manual with due care before installing or using your device.
Please keep the present instructions manual in a safe place to also make use of it at a later time.

EN

Dear Customer

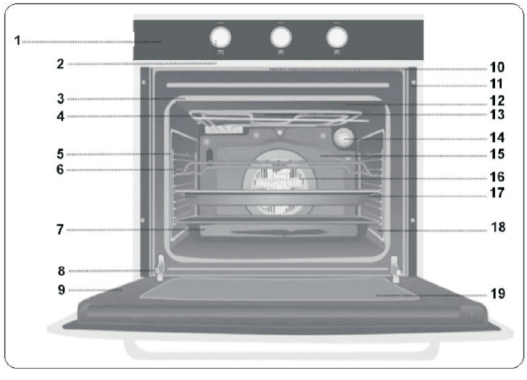
Congratulations on purchasing your Built-In Electric Oven. This product has been made to the most exacting standards and will provide you with years of service if used properly. Please read this user guide carefully, it contains all the information you require to use this product safely and successfully. Before commissioning you cooker please check for any damage which may have been caused in transportation. If your cooker is damaged in any way, please contact your supplier.

Due to the fact that the design of the electric oven is constantly improving, there may be minor differences between the construction and the operation manual, which do not affect the technical characteristics of the oven.

TABLE of CONTENTS

SECTION 1
Technical Features & Sections of Oven
SECTION 2
Important Safety Notices
SECTION 3
Installation of Built-In Oven
SECTION 4
Electric safety information
SECTION 5
Introduction of Control Panel. Adjustment of Timer
SECTION 6
Usage of Oven
SECTION 7
Grill Function of Oven
SECTION 8
Maintenance & Cleaning
SECTION 9
Information on Transportation
SECTION 10
Troubleshooting

TECHNICAL FEATURES of OVEN



Pic.1

1. Control Panel
2. Rotary Switches
3. The oven door gasket (rubber)
4. Grill / Upper heating. element
5. Guides to Dec.
6. Grid
7. Tray
8. The oven door hinges
9. Oven door
10. Air vent
11. Holes
12. Screen grill
13. Hole to drain excess vapor
14. The lamp lights
15. The back wall
16. The fan / convector
17. Tray
18. The side walls of cooking chamber
19. Inner tempered glass door

* Appearance may differ from the image.

Ovens were designed so that they shall run in single-phase 220-240V AC, 50 - 60 Hz current. Wi recommend that, before making connections of devicein every situation, you check related technical properes from label on rear part of device.

TECHNICAL FEATURES

Model	OE 6603 / OE 6623 / OE 66231 / OE 66232
UPPER RESISTANCE	1100 W
LOWER RESISTANCE	1200 W
GRILL RESISTANCE	2000 W
TURBO FAN	32 W
COOLING FANI	54 W
LIGHTING LAMP	25 W
TOTAL POWER	2374 W
RACK TYPE	SIDE RACKS
TIMER	MECHANIC
Oven Outer Dimensions (W x H x D)	595 x 600 x 565 mm
Montage Cabinet dimensions (W x H x D)	595 x 595 x 550 mm
Oven Inner Volume	64 Lt
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Oven Energy Class	A

IMPORTANT SAFETY NOTICES

This Built-in electrical oven is manufactured for use in the preparation of normal home meals. Please do not use for other purposes.

Installation:

- This appliance must be installed by qualified personnel, according to the manufacturer's instructions and the relevant Safety Standards.
- This appliance is heavy. Take care when moving it.
- Remove all packaging, protective films and oils from the appliance before using for the first time.
- Ensure that the electrical supply complies with the type stated on the rating plate.
- Do not attempt to modify the appliance in any way.
- The voltage of your oven is 220-240 Volt ~ 50-60 Hz.
- This appliance has been constructed and distributed in compliance with the regulations of AS/NZS 3350-1 and AS/NZS 3350-2-6.
- This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person in conjunction with Australian Wiring rules AS3000.



This appliance must be earthed.

Do not use a steam cleaning device with this appliance.

WARNING: ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

When you have finished cooking check that all controls are in the OFF position.

- Please check your electrical installation is earthed. This appliance must be installed by a qualified engineer.
- This appliance must be fitted with a min 16 A Fuse.
- Please ensure that plug of your oven is not accidentally pulled or stretched beyond the extent of the power cord. If this appliance is installed without proper earthing the manufacturer dose not accept any reasonability for any damage caused. Commissioning of this appliance should only be attempted by an Authorised Service or an expert authorised by customer relations.
- Connection diagram can be found on the rear of the appliance
- Please reset the timer when in the event of a power failure. The oven will not operate until the timer is properly set.
- The oven door must always close properly. Keep the door seal areas clean.
- Pressing on open cover of oven with heavy matters can cause damage on cover hinges. So please do not sit or load heavy matters on open cover of oven.
- Do not use aluminium foil to cover the grill pan, or put items wrapped in foil under the grill as this creates a fire hazard. The high reflectivity can also damage the elements.

- Do not use the oven with the door inner glass panel removed.
- Do not use the drop down door as a step to reach above cabinets.
- After using oven please wipe vapour drops with a cloth that can be formed on oven cover by high temperature.
- Do not block the oven vent in anyway, as this creates a fire hazard.
- When opening the appliance door, take care to avoid skin contact with any steam that may escape from the oven.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or around the appliance.

Service:

Cables routed too near to oven may become damaged and short, if they come intocontact with hot parts of oven. The cables of other appliances must be routed a safe distance from oven. If power cord is damaged then contact your authorised repairer.

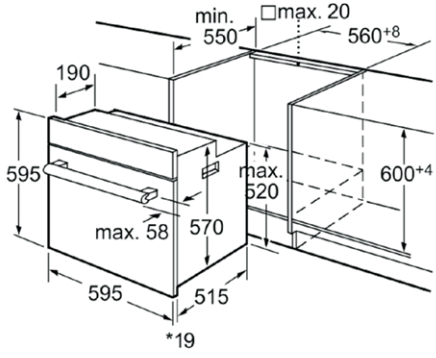


This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

3. INSTALLATION of BUILT-IN OVEN

OVEN DIMENSIONS

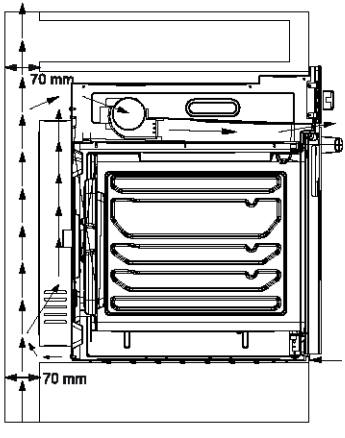
WIDTH	LENGTH (Height)	DEEPNESS
595 mm	595 mm	550 mm

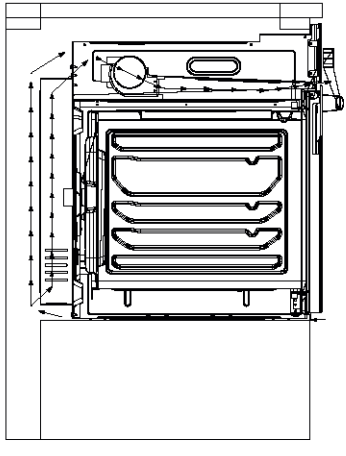


Pic. 2

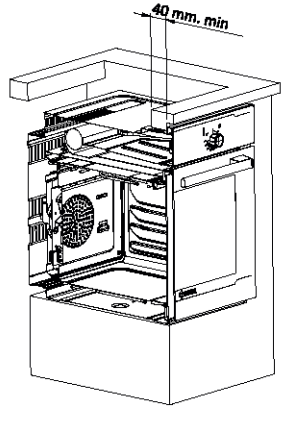
Width	560+/-1.5 mm
Length (Height)	600 +0-2.5 mm

Air circulation between the oven and furniture





Pic .3



Pic. 4

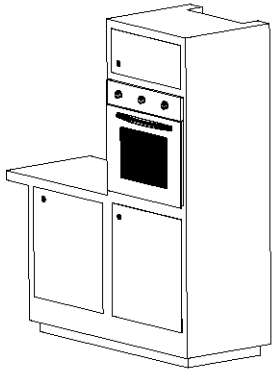
Installation instructions:

Installation must be completed by an authorised technician

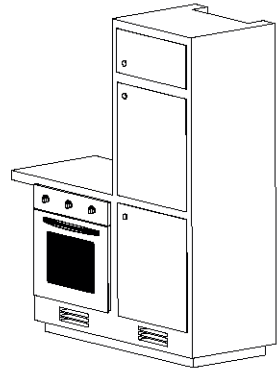
- Dimensions and materials of cabinet must be suitable and capabable of withstanding heat radiation from oven.
- Correct Installation - Cabinet should not come into contact with any of the ovens electrical parts. Isolation materials or parts that used for isolation must affix strongly to prevent taking out by any tool.
- For the most efficient air circulation, oven should be fitted in place with the dimensions specified in drawings above. Rear panel of cabinet should be removed from its place and it should be ensured that air can circulate comfortably. A distance of min. 70mm should exist between oven and wall.
- It is not recommend you to install your appliance near refrigator or freezer.
- If a hob is installed with your oven, all electrical cables of cooker and oven must be seperat.
- Install your appliance in a position that allows access to power cable.
- Do not place power cable to close or in contact with hot surfaces. Do not attach the cable to the oven door.

Do not start the installation of the oven and not remove the protective film from the surface, until you make sure the technical functions work correctly of the device by electrical connecting and testing all functions.
If the first inspection the device is not working or are absent any features specified in the characteristics, should contact the company where you bought it or call technical support that specified in the warranty card.
The protective film on the stainless oven recommended to remove only after installation.

Dimensions of Built-in oven and cabinet are at Figure.3 & 4
Installed Built-in Oven pictures are at Figure.5 & 6



Pic. 5



Pic. 6

4. ELECTRIC SAFETY INFORMATION

Connection to main electric network should be made only by authorized electrician in accordance with valid regulations.

WARNING! THIS DEVICE SHOULD BE GROUNDED.

Check whether power rate of network and outlets complies with device maximum power written on technical specification label or not. Fit the plug to 3-pin grounded outlet. This outlet should be connected in a correct manner.

• If this product is not supplied with a plug, fit a plug which is suitableto the power wri1en on technical specification label. Grounding cable is yellow/green. If the plug fitted on devices not suitable to the outlet, have a professionally expert personfit the plug. Make sure that cable is suitable to device power.

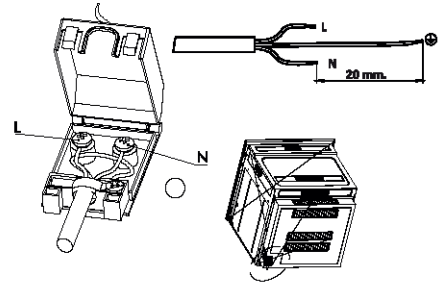
• Temperature of main network cable should never exceed 50°C above room temperature.

• Electrical safety of device may be guaranteed only if it is connected to a grounded power supply correctly as specified in electric safety rules.

TECHNICAL FEATURES OF SUPPLY CABLE (PLUG) TO BE USED IN PRODUCT

220-240 V ~ 50-60 Hz opera on instruction: Use H05RR-F / H05RN-F type three-wire cable (3 X 1.5 mm2). There should bemin. 20mm length grounding cable (yellow-green) cable end connected to device.

IMPORTANT! The manufacturer shall not be liable for any damages caused from grounding deficiency.



Pic. 7

When any cleaning and maintenance process shall be made in oven or before oven is removed from cabinet, electric supply to device should always be cut by disconnecting plug or turning off the switch.

If cable becomes damaged, replace it as the following:

Remove main cable and replace it with a new, insulated (H05RR-F type) cable complying with power features of device.

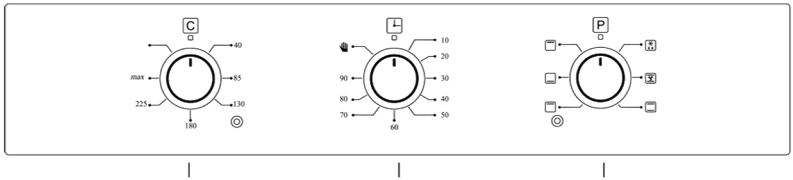
Yellow/greengrounding cable should be approx. 20mm longer than other cables and connected to connection end; ⏚

Blue neutral cable should be connected to the connection end marked with N letter.

Black (can be brown or red) loaded cables should be connected to "L" connection end.

5. INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

The front control panel and knobs for temperature control, the installation of each heating element for a built-in electric oven. Turn the knob clockwise to turn on the oven and set the desired heating temperature. Turn counterclockwise to reduce the cooking temperature or turn off the oven.



1 Temperature selector knob

2 Timer adjustment knob

3 Function selection knob

6. USING THE OVEN

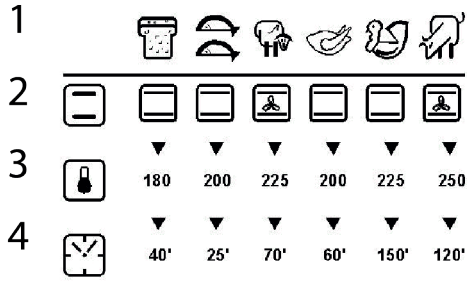
Thermostatic Control of Oven

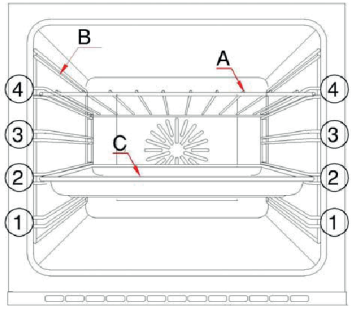
The indicator lamp will switch on together with the thermostat. When the heat inside the oven reaches the set value, the thermostat cuts the circuit and the lamp will go off. When the heat falls below set value, the thermostat will switch on again and indicator lamp will be lit.

For initial operation of your oven, a smell arising from insulation materials and heating elements will be generated. To help avoid it, operate your oven at 250 C for 45 minutes without putting any trays in oven.

Suggested Settings

1. Meals that may be cooked
2. Oven Control Position
3. Thermostat position
4. Recommended cooking times are given in cooking table.
5. Turn the “oven heating control” switch clockwise to adjust cooking time for the meal you desire to cook, refer to cooking table.
6. Before cooking, pre-heat the oven for 10 minutes. The door of the oven should be open. Put the dish in the oven after pre-heating.

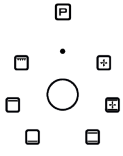
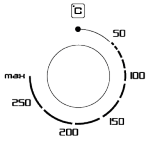




To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails (figure 1, 2, 3, 4) is imperative.
This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

Oven Functions:

OE 6603 / OE 6623 / OE 66231 / OE 66232

FUNCTION SELECTING BUTTON	THERMOSTAT BUTTON	
		All functions shall start after oven temperature is selected. In-oven lighting lamp shall remain aslighted in all functions.
	**50 - MAX**	**Fan supported Defrost:** It can be used for delcing frozen foods with the help off an in medium temperature very quickly and without losing their nutritive values.
	**50 - MAX**	**Natural Convection Fan Function:** Lower and upper resistance work together when this function is selected. Air to be selected by fan in temperature between 40 °C and 250 °C can be circulated homogenously in oven. Excellent results can be achieved with suitable cooking temperature to be selected without mixing tastes and odors.
	**50 - MAX**	**Natural Convection:** When this function selected, lower and upped resistances work along together. This is usual oven usage. It is ideal for cooking biscuits, cake, pastry and meals. Excellent results can be achieved with suitable cooking temperature to be selected between 40°C and 250 °C.
	**50 - MAX**	**Lower Resistance Function:** Oven is heated by lower Resistance. Air to be selected in temperature between 50°C and MAX°C scatters inside of oven. This function is ideal for sterilizing vegetables and fruits, making canned food and for cooking foods to which you want to cook from bottom.
	**50 - MAX**	**Upper Resistance Function:** Oven is heated by upper resistance. Air to be selected in temperature between 50°C and MAX°C scatters upper side of oven intensively . This function is ideal for cooking foods to which you want to cook from top.
	**MAX**	**Grill Function:** This function can be used for cooking traditional meals (meat, fish, meatball, chicken etc.).

COOKING TABLE

MEALS	Cooking Pot	Raw Positions		Thermostat Positions	Cooking Extension (Min.)	
		Upper + Lopper Heater	Upper + Lopper Heater + Fan		Upper + Lopper Heater	Upper + Lopper Heater + Fan
Pandispania (8 people)	24-26 cm dia Pastry Mould	2-3	3	170-180	25-35	20-25
Cake (in mould, 5 people)	16-22 cm dia Metal cake Mould	2-3	3	180	40	20-25
Cookie (12 people)	Big Tray	2-3	3	170-190	25-35	20-25
Pastry with Chees Filling (12 people)	Big Tray	2-3	3	180-190	25-35	20-25
Bun	Big Tray	2-3	3	160-180	25-35	20-25
Leavened Pie (18 people)	Big Tray	2-3	3	200-220	35-45	25-35
Biscuit (10 people)	Big Tray	2-3	3	170-180	20-30	18-22
Cake (20 people)	Big Tray	2-3	3	150-160	25-35	20-25
Spaghetti (8 people)	Small Deep Tray or 30 cm thin Deep Metal Tray	2-3	3	170-180	40-50	30-40
Pizza (8 people)	Big Tray	2-3	3	200-220	30-35	25-30
Veal (8 people)	Small Deep Tray belongs to meat volume	2-3	3	250	110-120	120
Lamp Meat (8 people)	Small Deep Tray belongs to meat volume	2-3	3	225	70-90	70
Fried Chicken (whole-1 Piece)	Small Deep Tray	2-3	3	200	60	50-60
Fried Turkey (5.5 kg)	Big Tray	2-3	3	225	150	150-210
Fish	Small Deep Tray	2-3	3	200	25	15-20

NOTE: The values given in cooking table are the values obtained in our laboratories. You can obtain various results to satisfying your tastes depending on your cooking and use habits. Cooking times depend on quantity of ingredients. Using cake forms gives better results for making cakes.

7.1. Grill Function of Oven - Closed Door Grilling

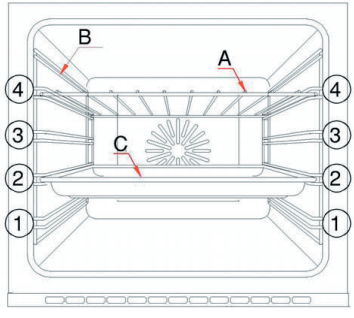
Turn the oven control knob to position 

- We advise you to use trivet shelf placed into grill tray when you are grilling. This will help avoid spills and help keep your oven clean.
- If you decide use grill wire on shelf rather than placing in tray, position a tray below to collect oils. For easy cleaning, put some water in tray.
- Preheat grill with door closed position for 5-10 minutes before use.
- Always pre-heat grill before use and grill with door closed.

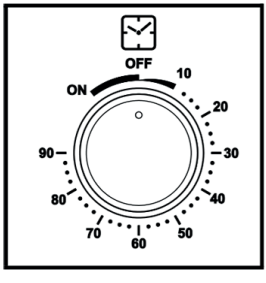


It is recommended that you always grill with the Panel Protection Sheet in place. Our company is not responsible for damage made by not using this sheet.

	GRILL	
	Shelf	Time (min.)
Lamb Meat	4-5	15
Lamb Chops	4-5	15
Calf Chops	4-5	15-25
Sheep Chops	4-5	15-25



7.2. Control Panel



The mechanical timer can be adjusted using its front panel button. The timer must be adjusted before cooking. Cooking time can be adjusted from 5 to 90 minutes. If the cooking time exceeds 90 minutes, you must place the button on the "ON" position manually.

8. MAINTENANCE & CLEANING

Cleaning your Oven

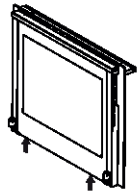
1. Before you start cleaning, switch off power-supply at the socket. If the oven is hot, wait it to cool off.
2. Do not use the abrasive cleaning agents on enamel, ceramic or painted surfaces. Use only creams or liquid cleaning agents that do not contain abrasive agents.
3. Any liquid spilling on the cooker may cause damage to enamel surfaces when they burn. Promptly clean spilt liquids.
4. Do not use corrosive cleaning agents when cleaning control panel.
5. Never drip water on and touch the glass when the oven is hot.
6. Remove covers of the oven. Wash and rinse with soapy water.

Cleaning the Interiorof Your Oven

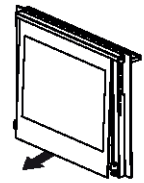
- Switch off power supply before starting to clean oven.
- Remove trays and grill. Wipe the interior parts with soap soaked cloth.
- Clean it with dampened cloth again and wipe dry.
- Do not use dry or powder cleaning agents. Clean the glass surfaces with specialised glass cleaning agents.
- Do not use hard brushes, steel wood or sharp instruments such as a knife when cleaning the interior part of the oven.
- Remove the glass front door by unscrewing the fixings using a screwdriver, remove the inside glass, clean and rinse it. After drying it place the seal properly and re-install the glass

Cleaning Oven Cover Glass

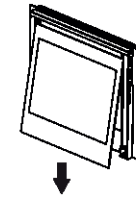
Open oven cover thoroughly. Move inner glass slightly from its lower edge. There by, ensure that inner glass lower edge is removed from metallic seats. By pulling lower edge removed from set a towards oven center, take out inner glass from its place carefully. A er completing related cleaning process, place upper edge of inner glass in to plastic part within cover. And by pushing again slightly towards in side (by applying press in to interior springs), place lower edge of glass into metallic seats.



Pic. 8



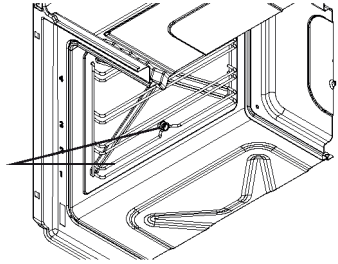
Pic. 9



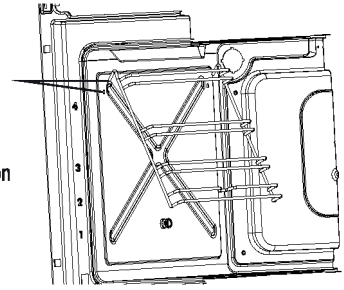
Pic. 10

Do not carry out this process while oven is hot. Take care of not giving damage to glass while glass is being removed as well as during cleanness.
Do not clean the wire rack while the oven is hot. When removing the wire rack, perform the instructions shown in the figures above in order. After cleaning is completed, perform the steps in reverse to install the wire rack.

1 Press the wire downward and remove it from under the automation.



2 Remove the wire rack hooks from the installation holes.

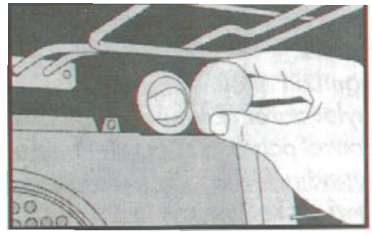


Oven Gasket

Please check this gasket at regular periods. If it requires cleaning, clean it without using abrasive materials. If gasket is damaged, immediately contact with closest authorised servicel. Do not use oven till gasket repaired or replaced.

Changing Oven Lamp

1. Pull the plug out of socket.
2. Turn the lamp fixing glass counter-clockwise direction to seperate it.
3. To seperate lamp from body turn it to counter-clockwise direction.
4. Fix new lamp that you gain from authorised service in place of old lamp.
5. Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



Changing oven lamp

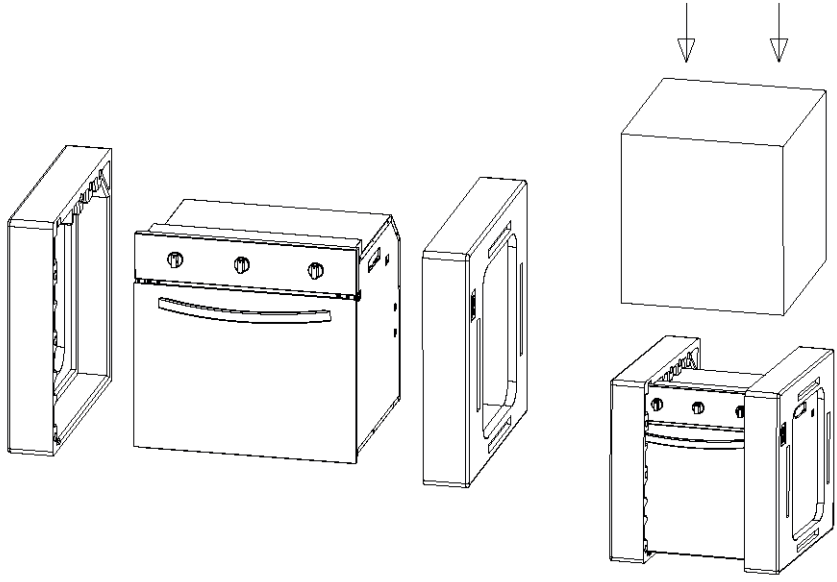
9. INFORMATION ABOUT TRANSPORTATION

In case of transport hold your oven vertically and do not put anything on it.

Transportation;

Please Keep your ovens original box. Carry your oven with original box. Obey carrying signs on box. To keep your oven door from damage that may occur during transportation by wire grate and trays, stick 1-1,5 cm thin cardboard or paper on oven front door inner glass with sticky tape at level of trays. Stick oven door to side walls with sticky tape.

To place packaging materials look at figures below.



If your oven haven't got an original box ;
Take precautions to avoid possiblity of oven outer walls, glass, painted, enamelled or stainless steel surfaces.

10. TROUBLESHOOTING

Please do the not following controls before calling authorised service.



If oven not heats;
Plug of your product may not be in a earthed socket; your fuse may blow; timer may not adjusted in models that have timer.



If oven is not working;
Please check that oven button is adjusted to a function in multi-function models.



Please check that heater button adjusted.



Please check fuse of oven plug's socket of main fuse to be sure of its blow or not.



If inner oven lampis not;
Check is electricity on; is lamp working; if it is not; read User's Manual to change it.



Upper and Lower heaters do not cook equally;
Check raw positions, thermostat positions and cooking time from list in your User's Manual.



If there is still any problem in your product, please call closest authorised service **0800217777 or +380732177777.**

This product complies with the following regulations: ДСТУ EN 55014-1:2014, ДСТУ CISPR14-2:2007, ДСТУ EN 61000-3-3:2014, ДСТУ EN 61000-3-2:2015, ДСТУ EN 60335-1:2015, ДСТУ EN 60335-2-6:2015. The equipment meets the requirements of the technical regulations for limiting the use of certain hazardous organic substances in electronic equipment.
This appliance/fitting is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The  symbol on the product, or on the documents accompanying the product, the Crossed Out Wheelie Bin symbol, indicates that this appliance/fitting may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service or the retailer where you purchased the product.

---

minola

SMART SIMPLE EASY

Служба технической поддержки:
Служба технічної підтримки:
Technical support service:

0 800 217 777
+ 38 073 217 77 77

www.minola.ua