

Bedienungsanleitung

User manual

Руководство пользователя



Freistehende miniofen

Freestanding mini ovens

Отдельностоящие мини печи

**MMO 3715 , MMO 4825, MMC 4850,
MMOR 4825**

Monsher



INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	4
INSTALLATION	8
AUFSTELLUNG DES STÄNDERS	9
VERWENDUNG DES BACKOFENS.....	10
DETAILS & ZUBEHÖR.....	11
BEDIENFELD	13
REINIGUNG UND LAGERUNG.....	16
FEHLERSUCHE	17
KOCHTABELLE.....	18
KOCHTIPPS	19

Unser lieber Kunde,

wir möchten, dass Sie mit dem von Ihnen erworbenen Produkt, das in modernen Fabriken hergestellt und strengen Qualitätskontrollen unterzogen wird, die beste Leistung erzielen. Bitte lesen Sie daher vor der Verwendung des Produkts das gesamte Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es als Referenzquelle auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie ihr auch das Handbuch.

TECHNISCHE DATEN

Modell	MMO 3715	MMO 4825 / MMOR 4825 / MMC 4850
Ofenkapazität	37 L	48 LT
Gesamtstromverbrauch	1400W	1500W
Außenabmessungen (Breite x Höhe x Tiefe)	505 x 325x 373	590x330x420
Innenbeleuchtung	18 W	18 W
Stromversorgung	1500-1000/1000-800 W	1500-1000/1000-800 W/1500-1000- 500 W/1500-800-450 W
Stromspannung/Frequenz	220-240V/50-60Hz	220-240V / 50-60 Hz
Klasse und Kategorie IP	Klasse 1.....IP20	Klasse 1.....IP20

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

1. Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, und es sollte nur der entsprechende Thermostat verwendet werden.

2. Dieses Gerät DARF NICHT von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder haben korrekte Anweisungen zur Benutzung des Geräts erhalten. Lassen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern oder Haustieren nicht unbeaufsichtigt. Wer nicht alle Bedienungs- und Sicherheitshinweise in dieser Anleitung vollständig gelesen und verstanden hat, darf das Gerät nicht einschalten oder reinigen.

3. Kinder ab 8 Jahren dürfen dieses Gerät unter Aufsicht von Erwachsenen oder nach einer Einweisung in die Benutzung des Geräts benutzen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen

4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

5. Ihr Backofen ist NICHT für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein eigenständiges Fernbedienungssystem vorgesehen.

6. Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch usw. bestimmt. Sie ist nicht für den kommerziellen Gebrauch oder den Einzelhandel bestimmt. Wenn dieser Ofen nicht für den vorgesehenen Zweck oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Hersteller haftet nicht für Schäden.



7. Caution-Hot Surfaces: : (Warnung – Heiße Oberflächen) Dieses

Symbol weist darauf hin, dass zugängliche Oberflächen während des Betriebs sehr heiß werden können. Das Warnschild mit diesem Symbol darf nicht entfernt werden. Berühren Sie keine heißen Teile. Verwenden Sie Griffe

8. Stellen Sie das Gerät IMMER auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Der Backofen ist nur für die Verwendung auf einer Arbeitsplatte vorgesehen. Stellen Sie den Ofen NICHT auf unebenen Flächen auf. Betreiben Sie das Gerät NICHT in einem geschlossenen Raum oder unter Hängeschränken. Um Sachschäden durch den während des Betriebs freigesetzten Dampf zu vermeiden, sind ein angemessener Platz und eine gute Belüftung erforderlich. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren Materialien wie Papiertüchern, Vorhängen oder Plastikplatten. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

9. VORSICHT VOR HEISSEN OBERFLÄCHEN: Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs übermäßige Hitze und Dampf. Es müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Verletzungen, Bränden und Sachschäden zu vermeiden.

10. Legen Sie keine Polsterung unter das Gerät. Wenn Sie das Gerät auf eine Unterlage stellen müssen, sorgen Sie dafür, dass es nicht von dieser Unterlage rutscht.

11. Stellen Sie das Gerät beim Kochen nicht an die Wand oder auf andere Geräte. Lassen Sie vorne, hinten, an den Seiten und oben am Gerät einen Freiraum von mindestens 13 cm. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

12. Installieren Sie das Gerät NICHT auf dem Kochfeld.

13. WARNUNG: Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, sollten Sie nur mit den mitgelieferten abnehmbaren Tellern, Schalen, Gittern usw. kochen.

14. Die Verwendung von Sonderausstattungen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.

15. Verwenden Sie den Backofen zu Ihrer Sicherheit nicht ohne die Füße.

16. Verwenden Sie NIEMALS ein Verlängerungskabel. Das kurze Netzkabel (oder das abnehmbare Netzkabel) wurde entwickelt, um die Gefahr des Verhedderns oder Verwickelns mit einem längeren Kabel zu verringern. Verwenden Sie NIEMALS eine Steckdose unter der Arbeitsplatte.

17. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

18. Schalten Sie das Gerät NICHT ein, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn das Gerät während des Gebrauchs eine Störung aufweist, trennen Sie das Kabel sofort von der Stromversorgung. VERWENDEN SIE EIN DEFEKTES GERÄT NICHT UND VERSUCHEN SIE NICHT, ES ZU REPARIEREN. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Hilfe zu erhalten.

19. Wenn Sie den Backofen nicht benutzen und bevor Sie ihn reinigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile ein- oder ausbauen. Tauchen Sie das Gehäuse NIEMALS in Wasser ein. Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Berühren Sie keine Flüssigkeiten, wenn das Gerät eingesteckt und in Wasser getaucht ist. Tauchen Sie Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

20. Die Außenflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen und Bauteilen Küchenhandschuhe.

21. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch IMMER aus.

22. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten in Berührung kommt.

23. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie Schalen entfernen oder heißes Fett ausgeben.

24. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Spülschwamm aus Metall. Teile können sich von der Basis lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, was zu einem Stromschlag führen kann. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Metallschwämme.

25. Führen Sie keine zu großen Lebensmittel oder Metallgegenstände in das Gerät ein, da sie einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.

26. Wenn Sie Utensilien aus anderen Materialien als Metall oder Glas verwenden, seien Sie besonders vorsichtig.

27. Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Gerät auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.

28. Geben Sie keine der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Pappe, Plastik

29. Decken Sie das Krümelfach oder andere Teile des Geräts nicht mit Metallfolie ab, da dies zu einer Überhitzung des Geräts führen kann.

Wichtig

- ☑ Die Krümelschublade muss an Ort und Stelle betrieben werden; wenn die Krümelschublade mehr als halb voll ist, müssen alle Speisereste aus ihr entfernt werden. Stellen Sie die Krümelschublade (oder anderes Zubehör) niemals direkt auf den Ofen.



BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF – NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH


	<p>WARNUNG!</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Stellen Sie niemals etwas auf das Gerät. ☑ Verdecken Sie niemals die Lüftungsöffnungen an der Oberseite, der Rückseite und den Seiten des Ofens. ☑ Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas Heißes aus dem Gerät nehmen. ☑ Legen Sie niemals etwas auf die Tür, wenn diese geöffnet ist. ☑ Lassen Sie die Tür nicht über einen längeren Zeitraum offen stehen. ☑ Vergewissern Sie sich immer, dass nichts aus dem Gerät herausragt, bevor Sie die Tür schließen. ☑ Schließen Sie die Tür immer langsam; schlagen Sie die Tür niemals zu. Halten Sie sich beim Öffnen und Schließen der Tür immer am Türgriff fest. ☑ Die Lebensdauer dieses Geräts beträgt zehn (10) Jahre.
--	------------------------	---

NETZKABEL ANSCHLIESSEN

- ☑ Schließen Sie das Netzkabel an die entsprechende Steckdose an. An dieselbe Steckdose sollten keine anderen Geräte angeschlossen werden. Der Anschluss anderer Geräte an die Steckdose führt zu einer Überlastung des Stromkreises.
- ☑ Verwenden Sie kein Verlängerungskabel mit diesem Gerät.
- ☑ Um die Verbindung zu trennen, ziehen Sie ein beliebiges Bedienelement ab und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

ELEKTRISCHE LEISTUNG

Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert Ihr neues Gerät möglicherweise nicht richtig. Er muss an einen separaten Stromkreis angeschlossen werden.



	ACHTUNG!	<p><u>Brandgefahr durch nicht zum Grillen geeignete Lebensmittel</u></p> <p>Grillen Sie nur Lebensmittel, die für intensives Grillen geeignet sind.</p> <p>Legen Sie die Lebensmittel nicht zu weit hinter das Gittereisen. Hier ist es am wärmsten und fettige Speisen können sich entzünden.</p>
--	-----------------	--

INSTALLATION

VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS

- Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und die Elektroinstallation liegen in der Verantwortung des Kunden.
- Beachten Sie bei der Installation des Produkts die in den örtlichen Elektrovorschriften festgelegten Regeln.
- Prüfen Sie vor der Installation des Produkts, ob es beschädigt ist. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist. Beschädigte Produkte stellen ein Risiko für Ihre Sicherheit dar.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

	HINWEIS!	<u>Benutzen Sie das Gerät unbedingt nur mit einer geerdeten Leitung!</u> Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die beim Betrieb ohne geerdete Leitung entstehen können!
	WARNUNG!	Das Stromversorgungskabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden und darf keine heißen Teile des Geräts berühren. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

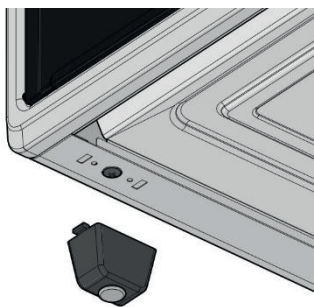
- Die Daten der Netzstromversorgung müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Das Registrierungsetikett befindet sich auf der Rückseite des Produkts.
- Das Anschlusskabel des Produkts muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen, siehe Abschnitt Technische Daten, Seite 3
- Nach der Installation muss sich der Stecker an einer leicht zugänglichen Stelle befinden.
- Die Garantie für das Produkt beginnt erst, wenn es ordnungsgemäß installiert wurde.

	WARNUNG!	Bitte trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
---	-----------------	--

AUFSTELLUNG DES STÄNDERS

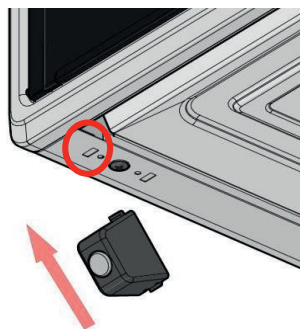


- 1: Feste Klemme
- 2: Bewegliche Klemme



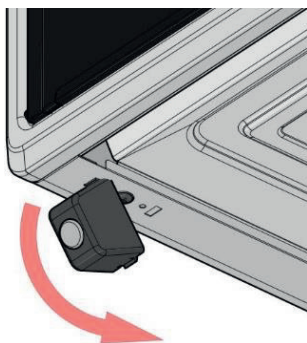
SCHRITT 1

Richten Sie die Kunststoffteile der Halterung wie in der Abbildung gezeigt aus.



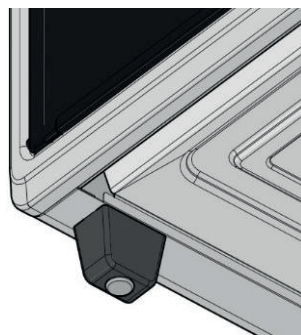
SCHRITT 2

Setzen Sie zuerst die festen Clips ein, unabhängig von der Richtung.



SCHRITT 3

Setzen Sie dann die bewegliche Klammer mit etwas Kraftaufwand ein.



SCHRITT 4

Bitte verwenden Sie die Stützen zusammen mit den darauf befindlichen Ösen.

VERWENDUNG DES BACKOFENS

ERSTMALIGE VERWENDUNG

- ☑ Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- ☑ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, waschen Sie die Küchenutensilien mit der Hand. Wischen Sie dann das Gerät außen und innen mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
- ☑ Dann heizen Sie den leeren Ofen bei geöffnetem Deckel 10 Minuten lang vor.
ACHTUNG: Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es aufgrund der Öle, mit denen die Heizelemente beschichtet und geschützt sind, zu Rauchentwicklung oder Brandgeruch kommen.
- ☑ Wischen Sie das Gerät ganz zum Schluss mit einem feuchten Tuch ab.

EINSCHALTEN DES BACKOFENS

- ☑ Wählen Sie den Ofenmodus, in dem Sie garen möchten.
- ☑ Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit oder auf die manuelle Position (Uhrensymbol).
- ☑ Sobald Sie die richtige Temperatur eingestellt haben, beginnt Ihr Backofen zu arbeiten.



WARNUNG!

Wenn der Thermostat und die Backofensteuerungstaste eingeschaltet sind, aber die Uhrzeit nicht oder nicht manuell eingestellt ist, schaltet sich Ihr Backofen nicht ein.

DETAILS & ZUBEHÖR



6*



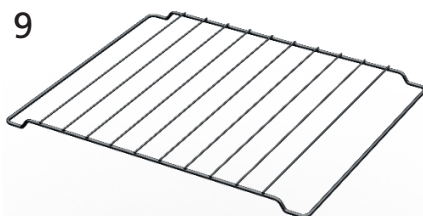
7



8*



9



10



[*]: Optionale Funktion.

Hinweis: Packen Sie den gesamten Inhalt aus. Entfernen Sie die durchsichtige oder blaue Schutzfolie von allen Zubehörteilen.

Der Inhalt hängt vom jeweiligen Modell ab.

1. Heiße Platte:

2. Türgriff: Benutzen Sie immer den Griff und berühren Sie nicht die Glastür. Während des Kochvorgangs kann der Glasdeckel zu heiß werden und Verbrennungen verursachen.

3. Glastür: Langlebiges, gehärtetes Glas speichert die Wärme im Inneren und sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze über die Speisen. Kochen Sie niemals bei geöffneter Tür.

4. Bedienfeld: Hier befinden sich die Steuertasten.

5. Backofenstützen: Schalten Sie den Ofen nicht ohne die Beine ein.

6. Rundes Blech: Verwenden Sie den mit dem Produkt gelieferten Ständer.

7. Quadratisches Backblech: Verwenden Sie es, indem Sie es auf den gewünschten Ofenrost stellen.

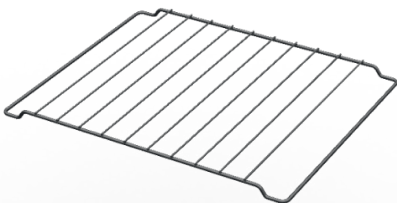
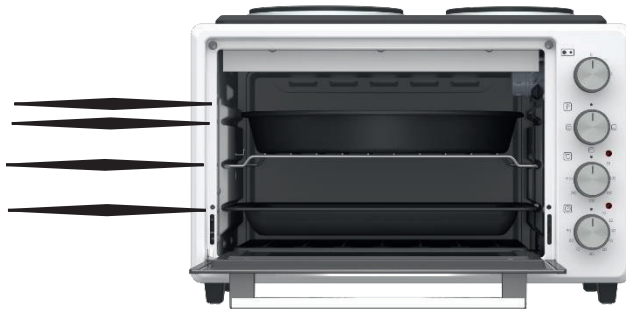
8. Krümeltablett: Platzieren Sie ihn direkt unter den Heizelementen. Wenn Sie saftige Speisen zubereiten, kann das Krümelfach voll sein. Leeren Sie das Krümelfach, wenn es mehr als halb voll ist.

So leeren Sie das Krümelfach während des Garvorgangs Tragen Sie Ofenhandschuhe, öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Krümelschublade vorsichtig aus dem Gerät. Leeren Sie das Krümelfach und setzen Sie es wieder in das Gerät ein. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang zu beenden. (Optional, möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten).

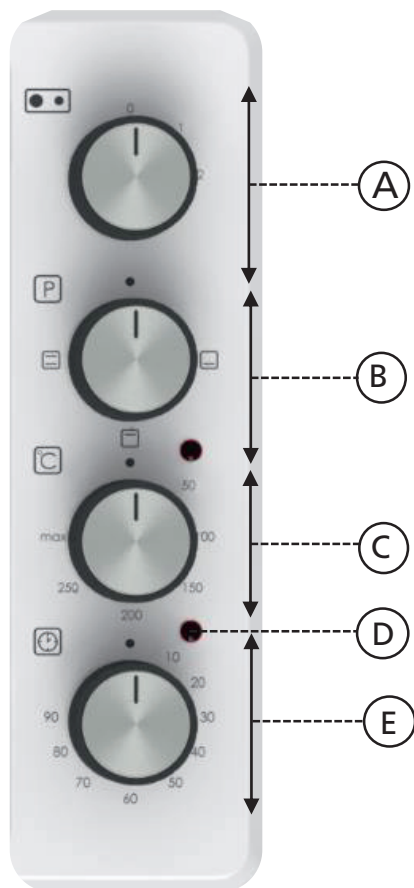
9. Drahtgestell Zum Ablegen von Brot, Bagels und einem runden Tablett.

10. Grillhähnchen (fakultativ, darf nicht in Ihrem Produkt enthalten sein).

- 4. Regal
- 3. Regal
- 2. Regal
- 1. Regal



WARNUNG: Der Rost sollte wie abgebildet auf das Regal gestellt werden.

BEDIENFELD

A. Bedientaste Kochplatte: Für die gewünschte Kochstufe verwenden.

B. Funktionstaste: Mit stellen Sie den Kochmodus ein.



C. Taste zur Temperatureinstellung: Stellen Sie mit die gewünschte Gartemperatur ein.

D. Signallicht: Wenn der Kochmodus und der Timer eingestellt sind, schaltet sich das Licht ein. Er schaltet sich aus, wenn das Innere des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht. Es ist normal, dass sie während des Kochens blinkt.

E. Timer Stellen Sie damit die gewünschte Garzeit ein. Die Zeiteinstellung reicht von 1 bis 90 Minuten.


VERWENDUNG DER OFENFUNKTIONEN

	<p>Bodenheizung Er heizt nur von unten. Sie können Speisen mit einer knusprigen Kruste auf der Unterseite und einer weichen Oberseite zubereiten. Geeignet für Pizzen oder Speisen, die vorzugsweise von unten gebräunt werden sollen.</p>
	<p>Obere Heizung Wenn Sie nur von oben heizen, können Sie glasierte Kuchen und Produkte zubereiten, die vorzugsweise von oben gebräunt werden sollen.</p>
	<p>Obere und untere Heizung Die Speisen werden gleichzeitig von unten und oben erhitzt. Sie können Blätterteiggebäck, luftiges Gebäck, knusprige Kuchen oder leckere Aufläufe herstellen. Verwenden Sie nur ein Fach.</p>
	<p>Obere und untere Heizung mit Turbolüfter (*) Das untere Heizelement und das obere Heizelement arbeiten mit dem Turbolüfter zusammen. Eine gleichmäßigere Erwärmung wird durch den Turbomotor erreicht. Sie können weiche Kuchen, Torten oder leckere Aufläufe machen. Verwenden Sie nur ein Fach.</p>
	<p>Abtauung (*) Hilft beim schnellen Auftauen von Tiefkühlkost und spart so Zeit. Legen Sie die aufgetauten Lebensmittel auf den mittleren Rost auf dem Gitterrost. Stellen Sie die Schale auf die untere Ablage, um das Wasser aufzufangen, das durch das Auftauen abläuft.</p>
	<p>Oberhitze + Brathähnchen (*) Es ist möglich, zartes Fleisch nur auf der Oberhitze zu garen. Es wird empfohlen, eine Auffangschale oder eine normale Pfanne zu verwenden. Das Höchstgewicht des Huhns beträgt 2 kg.</p>
	<p>Grillheizung und Drehspieß für Hähnchen (*) Mit der Grillfunktion können Sie zartes und gebratenes Fleisch bei hoher Hitze nur auf der Oberseite garen. Es wird empfohlen, eine Auffangschale oder eine normale Pfanne zu verwenden.</p>
	<p>Grillheizung und Drehspieß für Hähnchen (*) Mit der Grillfunktion können Sie zartes und gebratenes Fleisch bei hoher Hitze nur auf der Oberseite garen. Lebensmittel wie Fleisch, Huhn und Fisch können gekocht werden. Es wird empfohlen, eine Auffangschale oder eine normale Pfanne zu verwenden.</p>

	<p>Grillheizung und Turbolüfter (*) Wird verwendet, um mehr Flächen zu grillen, indem die Temperaturverteilung im Backofen ausgeglichen wird.</p>
	<p>Untere Heizung und Turbolüfter (*) Die untere Heizung und der Turbolüfter arbeiten zusammen. Durch die gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Ofen wird die Unterseite von Speisen wie Lahmajun und Pita besser gebacken und knuspriger.</p>

(*): Optional

JOGHURT ALS TREIBMITTEL

Wenn der Ofen leer ist, wählen Sie den Joghurtmodus im Thermostatbereich, stellen Sie den  Schalter auf die Position «schwacher Widerstand» und heizen Sie den Ofen 10 Minuten lang vor. Für den Sauerteigvorgang kochen Sie frische Milch 10-15 Minuten lang. Für den Kochvorgang wird ein Stahltopf empfohlen. Dann auf die Hefetemperatur abkühlen (45°C -50°C).

TIPP: Wenn die Milch nicht warm genug ist, gärt sie nicht, wenn sie zu heiß ist, wird der Joghurt sauer.

Wenn die Milch die richtige Temperatur erreicht hat, den zimmerwarmen Joghurt hinzufügen und leicht verrühren.

TIPP: Verwenden Sie 1 Esslöffel Joghurt pro 1 Liter Milch.

Die Form mit der Mischung auf die 1. Schiene des ohne Deckel vorgeheizten Ofens stellen, die Ofentür schließen und den Timer auf manuell stellen. Lassen Sie die Mischung 5 Stunden lang sauersteigern, ohne die Tür zu öffnen. Wenn die Zeit verstrichen ist, kann die Joghurtschale herausgenommen werden. Lassen Sie sie eine halbe Stunde lang auf Zimmertemperatur kommen, bevor Sie die Deckel auflegen. Anschließend werden sie mit den Deckeln verschlossen und in den Kühlschrank gestellt. Sie sollten den Joghurt mindestens 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, bevor Sie ihn verzehren.

(Die Funktion Joghurtstarter ist optional und darf in Ihrem Produkt nicht vorhanden sein).

REINIGUNG UND LAGERUNG

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Reinigung gut abgekühlt ist.

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

2. Um die Tür zu reinigen, waschen Sie beide Seiten vorsichtig mit einem weichen Tuch und warmem Wasser und Spülmittel. Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser ein und spülen Sie es nicht in der Spülmaschine.

3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Reinigen Sie die Heizschlangen nicht, da sie spröde sind und brechen können. Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Lassen Sie kein Wasser im Inneren des Geräts zurück.

4. Einige Wasch- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder -cremes oder scharfe Gegenstände.

5. Weichen Sie das Zubehör in lauwarmem Seifenwasser ein, um festsitzende Lebensmittel leicht zu entfernen.

6. Verschüttetes Öl und säurehaltige Substanzen wie Zitrone sollten sofort entfernt werden.

7. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einer autorisierten Kundendienststelle durchgeführt werden.

LAGERUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.

3. Stellen Sie das Gerät an einen sauberen und trockenen Ort.

BACKOFENLAMPE (*)



WARNUNG!

Um einen Stromschlag zu vermeiden, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie die Lampe austauschen, und vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist.

Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie drehen.

Entfernen Sie dann die Glühlampe und setzen Sie eine neue Glühlampe mit den gleichen Spezifikationen ein. Bringen Sie schließlich die Glasabdeckung wieder an.

Die Glühbirnensorte ist Wolfram-Halogen.

HINWEIS: Schauen Sie nicht zu lange in die Halogenlampe. (Optional, möglicherweise nicht in Ihrem Produkt vorhanden).

FEHLERSUCHE

Problem	Ursache des Problems	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an eine Steckdose	Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
	Die Zeitschaltuhr und der Temperaturregler haben sich	Stellen Sie die Temperatur und den Timer ein.
	Das Gerät kann an eine gemeinsame Steckdose mit anderen Geräten angeschlossen werden.	Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
Das Gerät kocht nicht	Das Gerät ist überlastet.	Verwenden Sie kleine Gruppen für gleichmäßiges Kochen.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur.
Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart	Manche Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden.	Manche Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden.
	Sie kochen gleichzeitig Lebensmittel unterschiedlicher Größe	Kochen Sie immer gleich große Speisen.
	Wenn Sie mehr als ein Regal verwenden, müssen Sie die Regale austauschen.	Verschieben Sie die Schalen von oben nach unten oder umgekehrt.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Es wurde zu viel Öl verwendet.	Überschüssiges Öl mit einem Tuch entfernen.
	Im Zubehör befinden sich überschüssige Ölreste von früheren Kochvorgängen.	Reinigen Sie die Komponenten und das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch.

KOCHTABELLE

Informationen über die Arten von Produkten, die wir in unseren Labors getestet und deren Kochwerte ermittelt haben, finden Sie in der nachstehenden Tabelle. Die Garzeiten können je nach Versorgungsspannung, Art der Lebensmittel, Menge und Temperatur variieren. Das Essen, das Sie mit diesen Werten kochen, wird Sie vielleicht nicht zufrieden stellen. Durch Experimentieren können Sie verschiedene Werte auswählen, um verschiedene Geschmacksrichtungen und Ergebnisse zu erzielen, die Ihrem Geschmack entsprechen.

Lebensmittel	Temperatur [°C]	Kochzeit (min)	Funktion
Cupcake	170-190°C	30-40	Unten - Oben
Lebkuchen			
Pizza	200 °C	15-20	Unten - Oben
Gebäck	200 °C	30-40	Unten - Oben
Hühnerküken	max.	150:	Obere
Hühnerküken	max.	60:	Grill
Rindfleisch	max.	25-35	Unten - Oben
Fisch			
Auftauen	-	-	Auftauen

WARNUNG: Heizen Sie den Ofen vor dem Kochen vor. Als Vorheizzeit gilt die Zeit, bis die Kontrollleuchte zum ersten Mal erlischt.

TIPPS:

Seien Sie vorsichtig beim Garen im Backofen.

Die Tatsache, dass die Oberseite des Lebensmittels gegart ist, bedeutet nicht, dass auch das Innere gegart ist. Bei großer Hitze gekochte Lebensmittel trocknen in kurzer Zeit aus. Damit auch das Innere der Speisen durchgebacken wird, muss es länger bei niedriger Temperatur gebacken werden.

Achten Sie **beim Backen von Muffins und Gebäck** darauf, dass der Ofen vorgeheizt ist. Öffnen Sie die Ofentür mindestens 20 Minuten lang nicht, während der Teig aufgeht. Um zu prüfen, ob das Gebäck fertig ist, stechen Sie es mit einem Zahnstocher an; wenn der

Zahnstocher sauber herauskommt, ist das Gebäck fertig. Diese Kontrolle sollte nach Ablauf von 3/4 der Garzeit erfolgen.

- ☑ Bitte beachten Sie, dass Sie rotes Fleisch nicht zu Beginn salzen, sondern erst nach der Hälfte der Garzeit. Rotes Fleisch wird zunächst bei großer Hitze gebraten und dann zum Schluss bei niedrigerer Temperatur.
- ☑ Wenn Sie weißes Fleisch garen, halten Sie die Temperatur während der gesamten Garzeit niedrig.
- ☑ Drücken Sie mit einer Gabel in das Fleisch, um festzustellen, ob es fertig ist. Wenn die Gabel leicht in das Fleisch eindringt, ist es fertig.

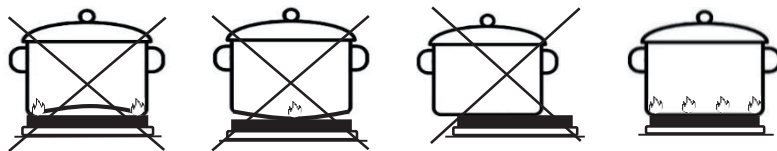
KOCHTIPPS

BRANDGEFAHR DURCH NICHT ZUM GRILLEN GEEIGNETE LEBENSMITTEL

Grillen Sie nur Lebensmittel, die für intensives Grillen geeignet sind.

Legen Sie die Lebensmittel nicht zu weit hinter das Gittereisen. Hier ist es am wärmsten und fettige Speisen können sich entzünden.

RICHTIGE VERWENDUNG DES KOCHGESCHIRRS;



Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

Elektro- und Gasöfen	Ändern der Farbe von Produktmaterialien während des Betriebs
	Leichte technische Gerüche in einem neuen Produkt während der ersten Betriebszeit
	Anlaufen der Oberfläche von Emailschalen

**BESEITIGUNG DEFEKTER GERÄTE**

Entsorgen Sie alte Geräte, um die Umwelt nicht zu belasten.

1. Dieses Produkt trägt das AEEE-Zeichen, um anzuzeigen, dass elektrische und elektronische Abfallgeräte getrennt gesammelt werden müssen. Das bedeutet, dass die Geräte gemäß der EG-Richtlinie 2002/96/EG über das Recycling oder die Demontage behandelt werden müssen, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren. Wenden

Sie sich für weitere Informationen an Ihre lokalen und regionalen Behörden.

2. Elektronikprodukte, die nicht einer kontrollierten Abfallsammlung unterzogen wurden, stellen aufgrund der in ihnen enthaltenen gefährlichen Stoffe eine potenzielle Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit dar.

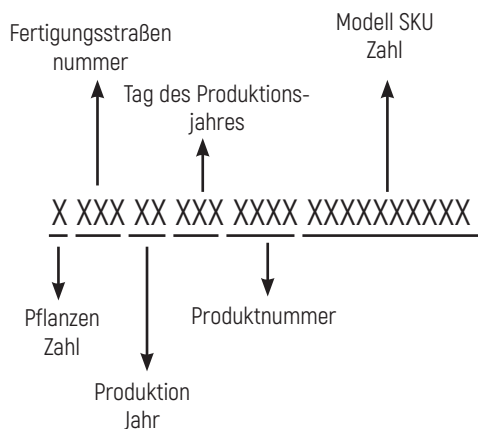
3. Wenden Sie sich an Ihren Vertragshändler oder an eine kommunale Entsorgungsstelle, um zu erfahren, wie das Gerät entsorgt werden kann.

4. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät in den Müll werfen, und brechen Sie die Verriegelung des Deckels, falls vorhanden, auf, damit Kinder nicht gefährdet werden.

5. Verpackungsmaterialien sind für Kinder gefährlich. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

VERPACKUNGSMATERIALIEN

Die Verpackung des Produkts besteht aus wiederverwertbaren Materialien in Übereinstimmung mit unseren nationalen Rechtsvorschriften. Die Verpackung des Produkts darf daher nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Produkt bei einer spezialisierten Recycling-Sammelstelle.

SERIENNUMMER:**HERSTELLER:**

M&G HAUSGERATE GMBH
 Potsdamer Str. 92 10785 Berlin
 Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

FABRIKEN-NIEDERLASSUNGEN DES HERSTELLERS:

«INNOVA EV ALETLERI SAN.TIC.YUSUF MAMUR KOLLEKTIF STI.»
 ANBAR SERBEST BÖLGESI MAHALLESİ 12. CAD. NO:7 MELİKGAZI/ KAYSERİ

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»

AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, SPAIN

IMPORTEURE:

GmbH «MG Rusland», 141400 Khimki, .Butakovo, 4

Die Herstellerfirma behält sich das Recht vor, Änderungen an Konstruktion, Ausstattung und Design der Geräte vorzunehmen.

EAC



CONTENT

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.....	24
INSTALLATION	27
LEG INSTALLATION	28
USING THE OVEN	29
PARTS AND ACCESSORIES	30
CONTROL PANEL.....	32
CLEANING AND STORAGE.....	35
TROUBLESHOOTING	36
COOKING TABLE	37
TIPS RELATED TO COOKING.....	38

Dear Customer,

Manufactured in modern facilities and subjected to strict quality control, we want you to get the most out of your product. Therefore, read the entire manual carefully before using the product and keep it as a reference source. If you pass the product on to another person, give them the manual.

TECHNICAL FEATURES

Model	MMO 3715	MMO 4825 / MMOR 4825 / MMC 4850
Oven volume	37 LT	48 LT
Total power consumption	1400W	1500W
External dimensions (width x height x depth)	505 x 325 x 373	590x330x420
Interior Lighting	18 W	18 W
Plate Powers	1500-1000/1000-800 W	1500-1000/1000-800 W/1500-1000-500 W/1500-800-450 W
Voltage/Frequency	220-240V / 50-60 Hz	220-240V / 50-60 Hz
Class and IP degree	CLASS 1 IP20	CLASS 1 IP20

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

1. The product contains a thermostat and only a suitable thermostat should be used.
2. This appliance is NOT intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. DO NOT LEAVE unattended near children or pets. No one is authorized to operate or clean this equipment unless they have fully read and understood all operating and safety instructions in this manual.
3. Children 8 years of age and older may use this equipment under supervision or after proper instruction. Children must not tamper with the appliance.
4. Keep the appliance and power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. Your oven is NOT DESIGNED to be operated from an external timer or an independent remote control system.
6. This appliance is intended for normal household and similar use only. It is NOT INTENDED for use in commercial or retail environments. If this oven is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in the user manual, the warranty will be void and the manufacturer will not be held liable for any damages.



7. Caution-Hot Surfaces: This symbol indicates that accessible surfaces may become very hot during operation. The warning label with this symbol must not be removed. Do not touch hot surfaces. Use handles.

8. ALWAYS place the appliance on a flat, heat-resistant surface. Intended for countertop use only. DO NOT operate on unstable surfaces. DO NOT operate the unit in a confined space or under hanging cabinets. To prevent any property damages from fumes released during operation, adequate space and ventilation are required. Never operate the unit near combustible materials such as paper towels, curtains or plastic sheets. Make sure the cord does NOT hang over the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.

9. CAUTION – HOT SURFACES: This appliance generates excessive heat and fumes during use. Proper precautions must be taken to avoid the risk of personal injury, fire and property damage.

10. DO NOT place a mat under the unit. If you must place the appliance on a mat, take precautions to prevent the appliance from sliding off the mat.

11. DO NOT place the appliance against the wall or on top of other appliances while cooking. Allow at least 5 inches or 13 cm of clearance on the top, back, sides and top of the unit. DO NOT place any objects on top of the appliance.

12. DO NOT place the appliance on the tops of the oven.

13. WARNING: To minimize the risk of electric shock, use only the supplied removable utensils, trays, grates, etc. for cooking.

14. Using accessories which are NOT RECOMMENDED by the appliance manufacturer may result in injury.

15. For your safety do not use the oven without mounting leg unit.

16. NEVER use with an extension cord, a short power cord (or detachable power cord) is provided to minimize the risk of tangling or tripping over a longer cord. NEVER use the power outlet under the countertop.

17. DO NOT use the appliance outdoors.

18. DO NOT operate if the cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions during use, unplug it immediately. DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A DEFECTIVE UNIT. Contact customer service for assistance.

19. Unplug the appliance when not in use and before cleaning the oven. Allow the oven to cool down before installing or removing parts. NEVER immerse the body in water. If the unit is dropped or accidentally immersed in water, unplug it immediately. Do not immerse or rinse the cord or plug in water or other liquids.

20. The external surfaces of the unit may become hot during use. Wear oven gloves when handling hot surfaces and components.

21. ALWAYS unplug the appliance after use.

22. Use extreme caution when handling an appliance that contains hot oil or other hot liquids.

23. USE EXTREME CAUTION when removing trays or disposing of hot grease.

24. DO NOT clean with a metal scouring pad. Parts may come off the base and come in contact with electrical parts, creating a shock hazard. Use non-metallic scouring pads.

25. DO NOT attach oversized food or metal utensils to the unit as this may cause a fire or electric shock.

26. Use extreme caution when using containers made of a material other than metal or containers made of a material other than glass.

27. Do not store any materials other than the accessories that are recommended by the manufacturer in this unit when not in use.

28. Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic.


29. Do not cover the spill tray or other parts of the unit with metal foil, as this may cause the unit to overheat.

IMPORTANT

- The spill tray should be operated in place and all food should be removed from the spill tray when it is more than half full. Never place the spill tray (or any other accessory) directly on the oven.



KEEP THESE INSTRUCTIONS – FOR HOME USE ONLY


	WARNING!	<ul style="list-style-type: none"> ☑ NEVER place anything on top of the unit. ☑ NEVER cover the ventilation openings on the top, back and sides of the cooking unit. ☑ Always use oven gloves when removing anything hot from the unit. ☑ Never place anything on the oven door when it is open. ☑ Do not leave the oven door open for extended periods of time. ☑ Always make sure nothing can come out of the oven before closing the oven door. ☑ Always close the oven door slowly and do not slam it. Always hold the oven door handle when opening and closing the door. ☑ The usage life of this product is 10 (ten) years.
---	-----------------	--

ATTACHING THE POWER CORD

- ☑ Plug the power cord into a designated power outlet. No other devices should be plugged into the same outlet. Plugging other equipment into the outlet will overload the circuit.
- ☑ Do not use an extension cord with this product.
- ☑ To disconnect, turn off all controls, then unplug from the wall.

ELECTRICAL POWER

If the circuit is overloaded with other equipment, your new device may not work properly. It must be operated on a dedicated circuit.



	ADDENDUM!	<p><u>Fire risk due to food not suitable for the grill</u></p> <p>Only grill the food that can be cooked in intense grill fire. Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and food containing fat may catch fire.</p>
---	------------------	---

INSTALLATION


BEFORE USING THE PRODUCT

- ☑ The customer is responsible for choosing where to install the device and preparing the electrical installation.
- ☑ The product must be installed in accordance with local electrical standards.
- ☑ Inspect the product for any damage before installation. Do not install the product if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

POWER CONNECTION

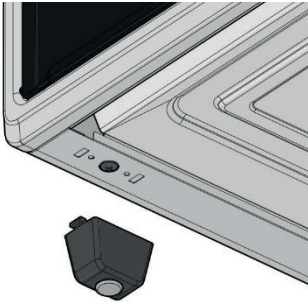
	<p>ADDENDUM!</p>	<p><u>The product must be used with a grounded line!</u> The manufacturer is not liable for any damages caused by usage without an earthing line!</p>
	<p>WARNING!</p>	<p>The power cord must not be crushed, bended or pinched or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.</p>

- ☑ The data of the mains supply must correspond to the data on the unit reference label of the device. The unit reference label is located on the back of the product.
- ☑ The product's connection cable must comply with the technical specifications and power consumption; Check. Technical features page 3
- ☑ Plug must be in an easily accessible location after installation.
- ☑ The warranty for the product starts only after correct installation.

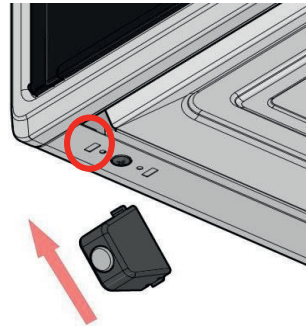
	<p>WARNING!</p>	<p>Before initiating any operation on the electrical installation, please unplug the device.</p>
--	------------------------	---

LEG INSTALLATION

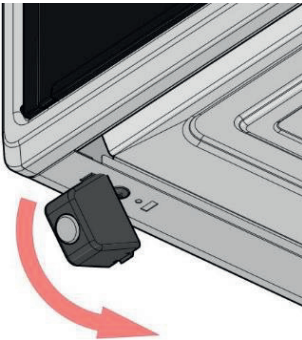
- 1: Fixed Tab
2: Moving Tab



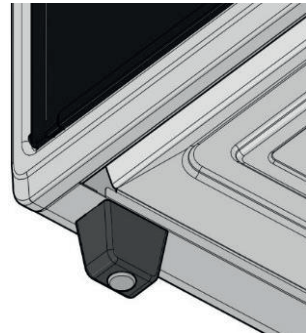
STEP-1
Align the leg plastic as shown in the image.



STEP-2
Attach the fixed tabs first, regardless of direction.



STEP-3
Then attach the movable tab with light force.



STEP-4
Please use the legs together with the footings on top.

USING THE OVEN

INITIAL USE


- ☑ Remove all the packing material.
- ☑ Wash the cooking accessories by hand before using them for the first time. Then wipe the outside and inside of the oven with a warm, damp cloth and mild detergent.
- ☑ Then preheat the oven for 10 minutes, while empty and with the door open.

CAUTION: When used for the first time, the unit may let out smoke or emit a burning odour due to the oils used to coat and protect the heating elements.

- ☑ **Finally, wipe the appliance with a damp cloth.**

OPERATING THE OVEN

- ☑ Set the oven function in which you want to cook.
- ☑ Set your timer to the desired time or manual position (clock icon).
- ☑ After you set the desired temperature, your oven will start to work.

	WARNING!	Your oven will not work if the thermostat and oven control are on, but the timer is not set or switched to the manual position.
--	-----------------	--

PARTS AND ACCESSORIES



6*



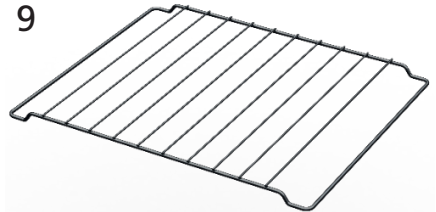
7



8*



9



10



[*]: Optional

Note: Remove all the contents from the packaging. Remove the clear or blue protective film off all accessories.

The contents will vary depending on the model.

1. Hotplate:

2. Door handle: Always use the handle and avoid touching the glass door. The glass door can become very hot during cooking and cause injury.

3. Glass door: Solid, durable tempered glass keeps the heat inside and provides even heat distribution for food products. Never cook with the door open.

4. Control panel: Contains control buttons.

5. Oven legs: Do not operate the oven without legs.

6. Round tray: Use on the grill delivered with the product.

7. Square tray: Use it by placing it on the baking tray of your choice.

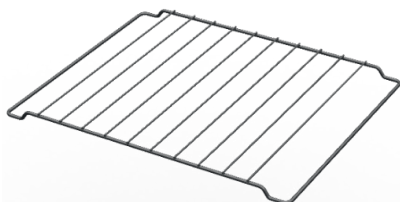
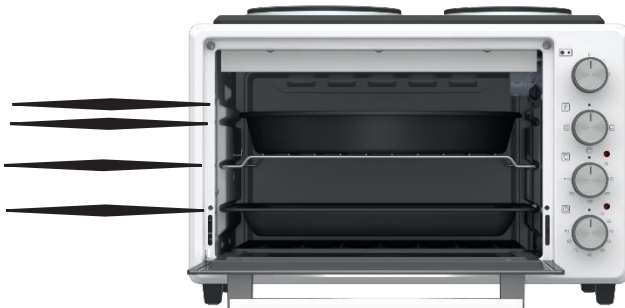
8. Spill tray: Place it directly under the heating elements. If you are preparing succulent foods, the spill tray may fill. Empty the spill tray when it is more than half full.

To empty the spill tray during cooking: Using oven gloves, open the lid and carefully slide the spill tray out of the oven. Empty the spill tray and place it back in the oven. Close the door to end the cooking process. (Optional, may not be included with your product).

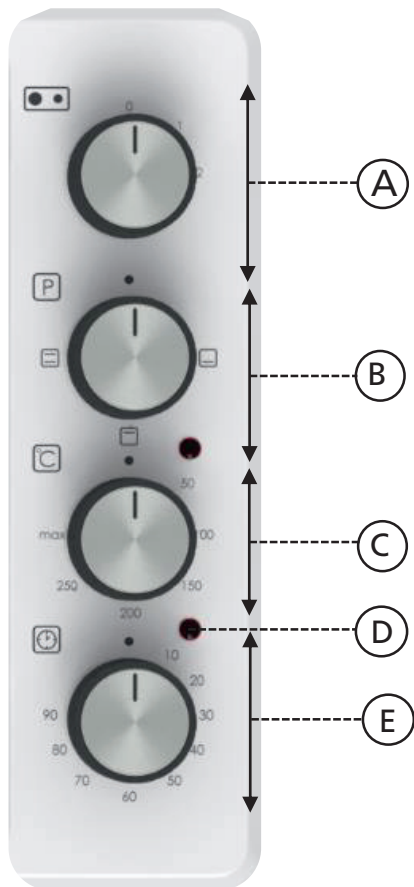
9. Wire grill: For positioning bread, bagels and round trays.

10. Grilled chicken skewer and dovetails: (Optional, may not be included with your product).

4th shelf
3rd shelf
2nd shelf
1st shelf



WARNING: The wire grill should be placed on the shelf as shown in the figure.

CONTROL PANEL

A. Hotplate Control Button: Use for desired heat level.










B. Function Button: Use for setting the cooking function.

C. Temperature Control Button: Use for setting the desired cooking temperature.

D. Signal Light: When cooking mode and timer are set, the light comes on. It goes off when the inside of the oven reaches the set temperature. Flashing during cooking is normal.

E. Timer: Use it to set the desired cooking time. The time control range is 1-90 minutes.

USAGE OF OVEN FUNCTIONS

	<p>Lower Part Heating Only lower heating is available. You can have crispy food on the bottom and soft on the top. It is suitable for pizza or food that needs to be browned from the bottom.</p>
	<p>Upper Part Heating If you heat only from the top, you can bake cakes with shiny top and cook food that need to be browned on the top.</p>
	<p>Upper and Lower Heating The food is cooked on the top and at bottom at the same time. You can bake fluffy cakes, soft pastries, crispy pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.</p>
	<p>Top and lower heating with turbo fan[*]. The lower and the upper heater work together via the turbo motor. The turbo motor provides more even heating. You can bake soft cakes, pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.</p>
	<p>Defrost [*] It helps to defrost frozen food in a short time and saves time. Place the food to be defrosted on the middle rack over the grill plate. Place a baking sheet on the lowest rack to catch the water that accumulates from defrosting.</p>
	<p>Top Heating + Rotisserie Chicken [*]. By heating from the top, you can cook tender meat. It is recommended to use a drip tray or a regular tray. The maximum weight for rotisserie chicken is 2 kg.</p>
	<p>Grill Heating and Rotisserie Chicken[*] Due to the grill function, you can cook tender and roasted meat by heating more from the top. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.</p>
	<p>Grill Heating[*] The meat is sealed at high heat and remain juicy inside. You can cook food such as meat, chicken and fish. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.</p>
	<p>Grill Heater and Turbo Fan [*] Allows grilling on multiple surfaces by evenly distributing the temperature inside the oven.</p>

**Lower Heating and Turbo Fan (*)**

Lower heating and turbo fan work together. The even distribution of hot air in the oven ensures that the bottom of food such as lahmacun and pita bread are better cooked and crispy.

(*): Optional

CURING YOGHURT

When the oven is empty, the yogurt mode is selected using the thermostat, the switch is set to It resistance, preheat for 10 minutes. For the fermentation process, boil the raw milk for 10-15 minutes. It is recommended to use a steel pot for boiling. Then cool to fermentation temperature (45 °C - 50 °C).

HINT: When the milk is warm, fermentation does not occur; when it is hot, the yogurt becomes sour.

When the milk reaches this temperature range, add the yogurt at room temperature and stir gently.

HINT: Use 1 tablespoon of yogurt per 1 liter of milk.

Place uncovered on the 1st rack of preheated oven and close the oven door and set timer to manual setting. Allow to ferment for 5 hours without opening. Remove the trays at the end of the set time. Let them reach room temperature for half an hour without closing the lids. Then close the lids and put them in the refrigerator. Keep at least 12 hours before eating.

(The yogurt fermentation feature is optional, it may not be included in your product).

CLEANING AND STORAGE

CLEANING

Clean the appliance after each use. Unplug the appliance and make sure it is completely cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the unit with a warm, damp cloth and mild detergent.
2. To clean the door, gently wipe both sides using warm detergent water and a damp cloth. **DO NOT IMMERSE** the unit in water or wash it in the dishwasher.
3. Clean the inside of the unit with warm water, a mild detergent and a non-abrasive sponge. Do not clean the heating coils as they are fragile and may break. Then rinse the unit thoroughly with a clean, damp cloth. Do not leave water inside the unit.
4. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive cleaners, cleaning powders/creams or sharp objects.
5. To easily remove food sticking to the accessories, soak them in warm detergent water.
6. It is recommended that acidic substances such as spilled oil, lemon, etc. be cleaned immediately.
7. All other maintenance should be performed by an authorized service representative.

STORAGE

1. Unplug the unit and allow it to cool completely.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the unit in a clean and dry location.

OVEN LAMP [*]

Remove the glass protector by turning it.

Then remove the lamp and install a new lamp with the same specifications. Finally, install the glass protector in its original position.

The lamp class is tungsten halogen.



WARNING!

To avoid electric shock risk, unplug the oven before replacing the lamp and make sure the oven has cooled down.

NOTE: Do not look too long into the halogen lamp. (Optional, your product may not have one).

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Device does not work	The device is not plugged in.	Plug in the device.
	Timer and temperature did not turn on.	Adjust the temperature and timer.
	The device may be plugged into an outlet that is shared with other devices.	Connect the device to a single outlet.
Does not cook	The appliance is overloaded.	Use small batches to ensure even cooking.
	The temperature is set too low.	Increase the temperature.
Food is not cooked evenly	Some foods need to be flipped during cooking.	Some foods need to be flipped during cooking.
	Food of different sizes are cooked together.	Cook foods of similar size together.
	If more than one rack is used, the trays must be rotated.	Turn the trays from top to bottom or vice versa.
White smoke comes out of the device	Excess oil used.	Remove excess oil with a cloth.
	The accessories have excess oil residue from previous cooking.	Clean the components and the inside of the unit after each use.

COOKING TABLE

In the table below, you will find the information about the foods that we have tested in our laboratories and determined their cooking values. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You can experiment and set different values to achieve different flavours and results to your taste.

Meals	Temperature [°C]	Cooking time [min]	Function
Cake	170-190°C	30 - 40	Bottom-Top
Cookie			
Pizza	200 °C	15 - 20	Bottom-Top
Pie	200 °C	30 - 40	Bottom-Top
Chicken Broiler	Max	150	Top
Chicken Broiler	Max	60	Grill
Veal	Max	25 - 35	Top-Bottom
Fish			
Defrosting	-	-	Defrosting

WARNING: Pre-heat your oven before baking. Pre-heating time is the time until the indicator light goes off for the first time.

KEY POINTS

When Baking In the Oven, Keep the Following in Mind.

The fact that the top of the food is cooked does not mean that the inside is cooked. Foods cooked at high temperatures in a short time will dry out. Food must be cooked longer at low temperatures for the inside of the food to be properly cooked.

When cakes and pastries are baked pre-heating the oven is necessary. Do not open the oven door during the the bakery rising for at least 20 minutes. To check if the pastry is done, insert a toothpick and test; if the toothpick comes out clean, the pastry is done. This check should be done after 3/4 of the baking time has elapsed.

- ☑ Especially when cooking red meat salt is not added beforehand, but halfway through the cooking time. Red meat is cooked at high heat at the beginning and the heat is reduced towards the end.
- ☑ For white meat, keep the heat low throughout the cooking process.
- ☑ To check if the meat is cooked, press into the meat with a fork. When the fork sinks into the meat, the meat is cooked.

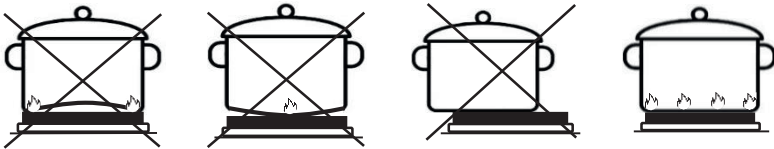
TIPS RELATED TO COOKING

FIRE RISK DUE TO FOOD NOT SUITABLE FOR THE GRILL

Only grill the food that can be cooked in intense grill fire.

Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and food containing fat may catch fire.

USING COOKWARE CORRECTLY;



Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product

Electric and gas ovens	Discoloration of product materials when using
	Minor technical smells coming from a new product during the initial operation period
	Surface darkening of enameled trays

**DISPOSING OF THE WASTE PRODUCT.**

Disposing of the Waste Product.

1. This product is marked with a symbol (WEEE) indicating that waste electrical and electronic equipment should be collected separately. This means that the equipment must be recycled or dismantled in accordance with EU Directive 2002/96/EC to minimize its impact on the environment. For more information, please contact your local and regional authorities.

2. Electronic products that are not subject to controlled waste collection pose a potential risk to the environment and human health due to the pollutants they contain.

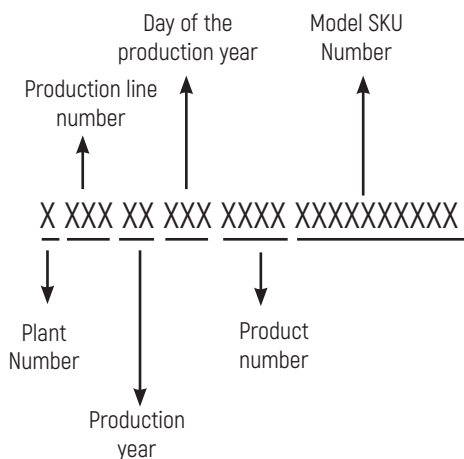
3. Check with your dealer or the waste collection service in your community on how to dispose of the product.

4. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

5. Packaging materials are dangerous to children, keep all packaging materials out of the reach of children.

PACKAGING INFORMATION

The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose the packaging waste together with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

SERIAL NUMBER CHART:**MANUFACTURERS:**

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

FACTORIES-BRANCHES OF THE MANUFACTURER:

«INNOVA EV ALETLERI SAN.TIC.YUSUF MAMUR KOLLEKTIF STI.»

ANBAR SERBEST BÖLGESI MAHALLESİ 12. CAD. NO:7 MELİKGAZI/ KAYSERI

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»

AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, SPAIN

IMPORTERS:

LLC «MG Rusland», 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

The manufacturer reserves the right to make any changes to design, outside appearance and scope of supply of appliance.

EAC



СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	44
УСТАНОВКА	48
УСТАНОВКА ПОДСТАВКИ	49
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ.....	50
ДЕТАЛИ И АКСЕССУАРЫ	51
ПАНЕЛЬ	53
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	56
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	57
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	58
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	59

Дорогой наш клиент,

Мы хотим, чтобы вы получили максимальную производительность от приобретенного вами изделия, произведенного на современных заводах и прошедшего строгий контроль качества. Поэтому перед использованием изделия внимательно прочитайте полное руководство и сохраните его в качестве справочного источника. Если вы передадите изделие кому-то другому, также отдайте руководство.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ММО 3715	ММО 4825 / ММОR 4825 / ММС 4850
Объем печи	37 Л	48 Л
Общее потребление электроэнергии	1400В	1500В
Наружные размеры (ширина x высота x глубина)	505 x 325x 373	590x330x420
Внутреннее освещение	18 Вт	18 Вт
Мощность плат	1500-1000/1000-800 Вт	1500-1000/1000-800Вт/1500-1000-500 Вт/1000-8000-450 Вт
Напряжение тока/частота	220-240 В / 50-60 Гц	220-240 В / 50-60 Гц
Класс и категория IP	КЛАСС 1.....IP20	КЛАСС 1.....IP20

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Внутри прибора расположен термостат, и необходимо использовать только соответствующий термостат.

2. Данное устройство НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением ответственного лица или им не даны правильные инструкции по использованию устройства. Не ОСТАВЛЯЙТЕ прибор без присмотра в присутствии детей или домашних животных. Любой, кто не полностью прочитал и не понял все инструкции по эксплуатации и технике безопасности, содержащиеся в данном руководстве, не имеет права включать или чистить данное устройство.

3. Дети в возрасте 8 лет и старше могут пользоваться этим устройством под наблюдением взрослых или после получения инструкций по использованию. Дети не должны играть с прибором

4. Держите прибор и кабель в месте недоступном для детей младше 8 лет.

5. Ваша печь НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА для работы через внешний таймер или автономную систему дистанционного управления.

6. Это устройство предназначено только для обычного домашнего использования и так далее. Оно не предназначено для использования в коммерческих или розничных условиях. Если эта печь используется не по назначению или используется в профессиональных или полупрофессиональных целях или не в соответствии с инструкциями в руководстве пользователя, гарантия будет аннулирована, и производитель не будет нести ответственность за любой ущерб.



7. Предупреждение- Горячая поверхность

Этот символ указывает на то, что доступные поверхности могут сильно нагреваться во время работы. Не снимайте предупреждающую метку с этим символом. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки.

8. ВСЕГДА размещайте устройство на ровной, термостойкой поверхности. Духовка предназначена только для эксплуатации на столешнице. Не ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ духовку на неровных поверхностях. НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ устройство в закрытом помещении или под подвесными шкафами. Для предотвращения материального ущерба, причиненного выделяемым во время работы паром, требуется надлежащее пространство и вентиляция. Никогда не эксплуатируйте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как бумажные полотенца, шторы или пластиковые тарелки. Не позволяйте кабелю свисать с края стола или столешницы или касаться горячих поверхностей.

9. ВНИМАНИЕ ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ: Это устройство производит избыточное тепло и пар во время использования. Необходимо принять соответствующие меры для предотвращения риска травм, пожаров и ущерба имуществу.

10. Не кладите под устройство никаких подложек. Если вам нужно разместить его на подложке, примите меры, чтобы устройство не соскользнуло с этой подложки.

11. При приготовлении пищи не кладите прибор на стену или другие приборы. Оставьте не менее 5 дюймов или 13 см свободного места на перед, сзади, по бокам и в верхней части устройства. Ничего не **КЛАДИТЕ** на устройство.

12. **НЕ УСТАНОВЛИВАЙТЕ** устройство на верхние поверхности плиты.

13. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы снизить риск поражения электрическим током, готовьте только с использованием прилагаемой съемной посуды, противней, решёток и т. д.

14. Использование дополнительных дополнений, не рекомендованных производителем устройства, может привести к травмам.

15. Для вашей безопасности не используйте духовку без установки ножек.

16. **НИКОГДА** не используйте удлинитель. Короткий шнур питания (или съемный шнур питания) предназначен для снижения риска запутывания или запутывания более длинным шнуром. **НИКОГДА** не используйте розетку под столешницей.

17. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** устройство на улице.

18. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ**, если кабель или штекер повреждены. Если устройство начинает выходить из строя во время использования, немедленно отсоедините провод от источника питания. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕИСПРАВНОЕ УСТРОЙСТВО И НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ЕГО ОТРЕМОНТИРОВАТЬ**. Обратитесь за помощью в службу поддержки клиентов.

19. Когда вы не используете духовку и перед очисткой отсоедините устройство от розетки. Дайте устройству остыть перед установкой или извлечением деталей. **НИКОГДА** не погружайте корпус в воду. Если устройство уронили или случайно погрузили в воду, немедленно отключите его от сетевой розетки. Не дотрагивайтесь до жидкости, если устройство подключено к сети и погружено в воду. Не погружайте и не промывайте шнуры или вилки в воде или других жидкостях.

20. Наружные поверхности устройства могут нагреваться во время использования. Используйте кухонные прихватки при работе с горячими поверхностями и компонентами.

21. **ВСЕГДА** отключайте устройство после использования.

22. С **КРАЙНЕЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ** следует обращаться с устройством, в котором находится горячее масло или другие горячие жидкости.

23. **БУДЬТЕ КРАЙНЕ ОСТОРОЖНЫ** при извлечении лотков или раздаче горячей смазки.

24. Не **ЧИСТИТЕ** прибор металлической губкой для посуды. Детали могут оторваться от основания и соприкоснуться с электрическими деталями, что может привести к поражению электрическим током. Используйте неметаллические чистящие губки.

25. Запрещается вставлять в устройство слишком крупные пищевые продукты или металлическую посуду, так как это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

26. При использовании посуды из материала, отличного от металлических или стеклянных, следует ПРОЯВЛЯТЬ ОСОБУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ.

27. Не храните в этом устройстве какие-либо материалы, кроме аксессуаров, рекомендованных производителем, когда оно не используется.

28. Не кладите в устройство ни один из этих материалов: бумага, картон, пластик.


29. Не накрывайте поддон для крошек или другие части прибора металлической фольгой, так как это может привести к перегреву прибора.

ВАЖНО:

- ☑ Поддон для крошек нужно эксплуатировать на месте, когда поддон для крошек заполнен более чем наполовину, нужно удалить из него все остатки пищи. Никогда не ставьте поддон для крошек (или любой другой аксессуар) непосредственно на обогреватель.



СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ – ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ


	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Никогда ничего не кладите на устройство. ☑ Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия на верхней, задней и боковой сторонах духовки. ☑ Всегда надевайте духовые перчатки, когда вынимаете из устройства что-нибудь горячее. ☑ Никогда не кладите ничего на дверцу, если дверца открыта. ☑ Не оставляйте дверцу открытой надолго. ☑ Всегда проверяйте, чтобы ничего не торчало из устройства, прежде чем закрыть дверцу. ☑ Всегда закрывайте дверцу медленно; Никогда не хлопайте дверцей. Всегда держите ручку дверцы, когда открываете и закрываете дверцу. ☑ Срок эксплуатации настоящего прибора 10 (десять) лет.
--	-------------------------------	---

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

- ☑ Подключите шнур питания к специальной розетке. К одной розетке нельзя подключать никакие другие устройства. Подключение других устройств к розетке приведет к перегрузке цепи.
- ☑ Не используйте удлинитель с этим прибором.
- ☑ Для отключения отключите любой элемент управления, а затем выньте вилку из розетки.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ

Если электрическая цепь перегружена другими устройствами, ваше новое устройство может работать неправильно. Его нужно подключать к отдельной электрической цепи.



	<p>ОПАСНО!</p>	<p><u>Опасность пожара из-за продуктов, не пригодных для гриля</u></p> <p>Готовьте на гриле только продукты, пригодные для интенсивного жарения на огне. Не кладите еду слишком далеко за решеткой. Это самая теплая зона, и жирная пища может загораться.</p>
--	-----------------------	--

УСТАНОВКА


ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- ☑ Подготовка места, где будет размещено изделие и электромонтаж, принадлежит заказчику.
- ☑ При установке изделия необходимо соблюдать правила, указанные в местных электрических стандартах.
- ☑ Перед установкой изделия проверьте наличие повреждений на нем. Не устанавливайте устройство если оно повреждено. Поврежденные продукты представляют опасность для вашей безопасности.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

	ВНИМАНИЕ!	<p><u>Прибор обязательно нужно использовать только с заземленной линией!</u> Производитель не несет ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть при использовании без заземления!</p>
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!	<p>Шнур питания нельзя сдавливать, сгибать, защемлять или касаться горячих частей изделия. Если электрический провод поврежден, его должен заменить квалифицированный электрик.</p>

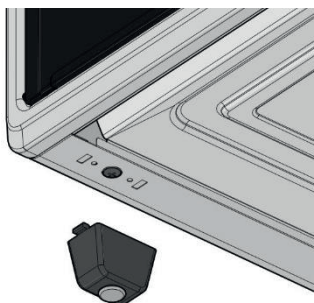
- ☑ Данные сетевого питания должны совпадать с данными, указанными на регистрационной этикетке устройства. Регистрационная этикетка находится на обратной стороне изделия.
- ☑ Соединительный кабель изделия должен быть в соответствии со спецификациями и потреблением электроэнергии, см. раздел Технические характеристики, страница 3
- ☑ После установки штекер должен находиться в легкодоступном положении.
- ☑ Гарантия на изделие начинается только после правильной установки.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!	<p>Перед началом любых работ по электромонтажу, пожалуйста, отключите изделие от сети.</p>
---	------------------------	--

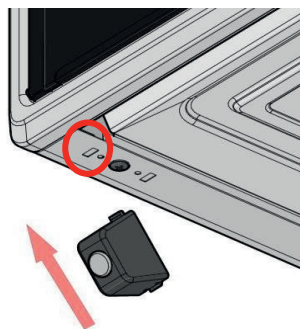
УСТАНОВКА ПОДСТАВКИ

1: Неподвижный зажим

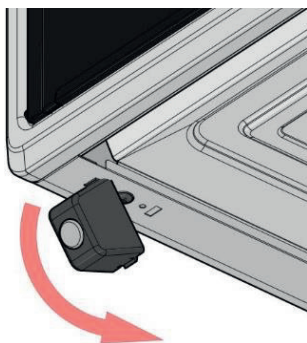
2: Подвижный зажим

**ШАГ-1**

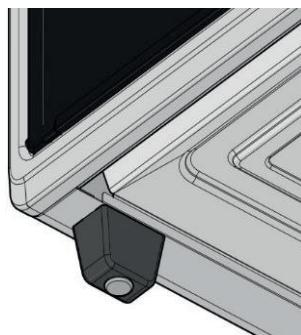
Выровняйте пластиковые детали опоры, как показано на рисунке.

**ШАГ-2**

Сначала вставьте неподвижные зажимы, независимо от направления.

**ШАГ-3**

Затем вставьте подвижный зажим, приложив небольшое усилие.

**ШАГ-4**

Используйте, пожалуйста, опоры вместе с наконечниками на них.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

ПЕРВАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- ☑ Удалите все упаковочные материалы.
- ☑ Перед первым использованием вымойте кухонные принадлежности вручную. Затем протрите внешнюю и внутреннюю части устройства теплой влажной тканью и мягким моющим средством.
- ☑ Затем разогрейте пустую духовку с открытой крышкой в течение 10 минут.

ВНИМАНИЕ: При первом использовании устройство может выделять дым или издавать горелый запах из-за масел, используемых для покрытия и защиты нагревательных элементов.

- ☑ В самом конце протрите устройство влажной тканью.

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

- ☑ Выберите режим духовки, в котором вы хотите приготовить еду.
- ☑ Установите таймер на нужное время или в ручное положение (значок часов).
- ☑ После того, как вы установите нужную температуру, ваша духовка начнет работать.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Если термостат и кнопка управления духовкой включены, но время не установлено или не установлено вручную, ваша духовка не включится.

ДЕТАЛИ И АКСЕССУАРЫ



6



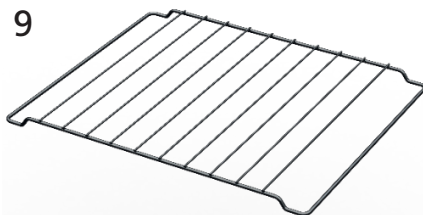
7



8*



9



10*



[*]: Опциональная функция.

Примечание: Распакуйте все содержимое. Снимите прозрачную или синюю защитную пленку со всех аксессуаров.

Содержание зависит от модели.

[*]: Опционально

1. Электрическая плита

2. Ручка дверцы: Всегда используйте ручку и не прикасайтесь к стеклянной двери. Во время процесса приготовления стеклянная крышка может стать слишком горячей и стать причиной ожогов.

3. Стеклянная дверца: Прочное закаленное стекло удерживает тепло внутри и помогает равномерно распределять тепло по пище. Никогда не готовьте, пока если дверца открыта.

4. Панель управления: Здесь находятся кнопки управления.

5. Опоры духовки: Не включайте духовку без ножек.

6. Круглый противень: Используйте на решетке, входящей в комплект поставки изделия.

7. Квадратный противень: Используйте его, поместив на необходимый ярус духовки.

8. Поддон для крошек: Поместите его чуть ниже нагревательных элементов. Когда вы готовите сочную пищу, поддон для крошек может быть заполнен. Опорожняйте поддон для крошек, когда он заполнен более чем наполовину.

Чтобы очистить поддон для крошек во время приготовления: Надев кухонные рукавицы, откройте дверцу и осторожно вытащите поддон для крошек из прибора. Опорожните поддон для крошек и вставьте его обратно в прибор. Закройте дверцу, чтобы закончить цикл приготовления. (Необязательно, может отсутствовать в вашем изделии.)

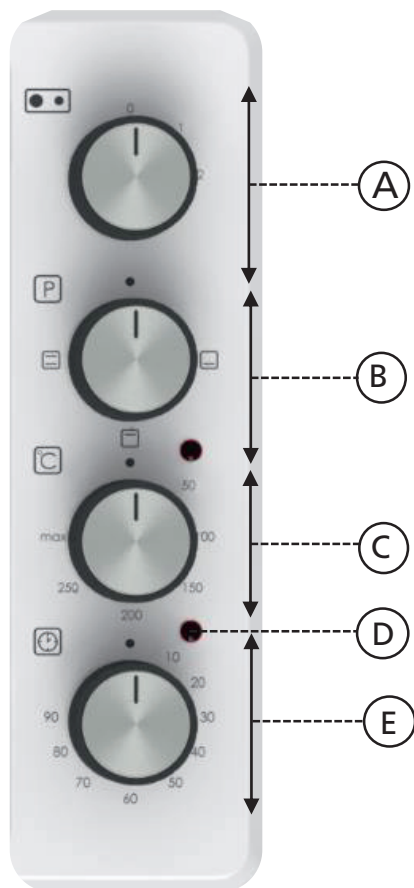
9. Проволочная решетка: Используйте для размещения хлеба, рогаликов и круглого противня.

10. Вертел для цыпленка (Необязательно, может отсутствовать в вашем изделии.)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Проволочная решетка должна быть размещена на полке, как на рисунке.

ПАНЕЛЬ



A. Кнопка управления горячей плитой: Используйте для желаемой настройки тепла.

B. Функциональная кнопка: Используйте для регулировки режима приготовления.



C. Кнопка регулировки температуры: Используйте для установки желаемой температуры приготовления.

D. Сигнальная лампочка: Когда установлен режим приготовления и таймер, загорится свет. Он выключится, когда внутренняя часть духовки достигнет заданной температуры. Это нормально, что он мигает во время приготовления.


E. Таймер: Используйте его, чтобы установить желаемое время приготовления. Диапазон настройки времени составляет от 1 до 90 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ

	<p>Нижний нагреватель Нагревается только снизу. Вы можете приготовить блюда с хрустящей корочкой снизу и мягкие сверху. Подходит для пиццы или продуктов, которые желательно подрумянить снизу.</p>
	<p>Верхний нагрев Нагревая только сверху, вы можете приготовить глазурированные пирожные и продукты, которые желательно подрумянить сверху.</p>
	<p>Верхний и нижний нагрев Пища будет нагреваться снизу и сверху одновременно. Вы можете приготовить слоеные пирожные, воздушную выпечку, хрустящие пироги или вкусные запеканки. Используйте только один поддон.</p>
	<p>Верхний и нижний нагрев с турбовентилятором [*] (*): Опционально Нижний нагреватель и верхний нагреватель работают вместе с турбодвигателем. Более равномерный нагрев обеспечивается турбодвигателем. Можно приготовить мягкие пирожные, пироги или вкусные запеканки. Используйте только один поддон.</p>
	<p>Размораживание [*] (*): Опционально Помогает быстро разморозить ледяную пищу, экономя время. Поместите размороженную пищу на среднюю стойку на проволочную решетку. Поместите противень на нижнюю полку, чтобы собрать воду, которая будет стекать из-за размораживания.</p>
	<p>Верхний нагрев + вертел для курицы [*] (*): Опционально Можно приготовить мягкое мясо, используя только верхний нагрев. Рекомендуется использовать поддон для капель или обычный противень. Максимальный вес курицы – 2 кг.</p>
	<p>Нагревание гриля и вертел для курицы [*] (*): Опционально Благодаря функции гриля можно приготовить мягкое и жареное мясо, сильно нагревая его только сверху. Рекомендуется использовать поддон для капель или обычный противень.</p>
	<p>Нагрев гриля [*] (*): Опционально Мясо быстро обжаривается на сильном огне, а внутри остается сочным. Можно готовить такие продукты, как мясо, курица, рыба. Рекомендуется использовать поддон для капель или обычный противень.</p>

	<p>Нагрев гриля и турбовентилятор [*] (*): Опционально Используется для гриля на большем количестве поверхностей за счет балансировки распределения температуры в духовке.</p>
	<p>Нижний обогрев и турбовентилятор [*] (*): Опционально Нижний нагрев и турбовентилятор работают вместе. Благодаря равномерному распределению горячего воздуха в духовке, нижняя часть таких продуктов, как лахмаджун и лаваш, лучше пропекается и становится хрустящей.</p>

ЗАКВАШИВАНИЕ ЙОГУРТА

Когда духовка пуста, в разделе термостата выбирается режим йогурта,  переключатель устанавливается в положение слабого сопротивления, предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут. Для заквашивания прокипятите свежее молоко в течение 10-15 минут. Для процесса кипячения рекомендуется использовать стальную кастрюлю. Затем охладите его до температуры заквашивания (45 °C – 50 °C).

СОВЕТ: Если молоко недостаточно теплое, оно не заквасится, если молоко слишком горячее, йогурт получится кислым.

Когда молоко достигло нужной температуры, добавьте йогурт комнатной температуры и слегка перемешайте.

СОВЕТ: На 1 литр молока используйте 1 столовую ложку йогурта.

Поместите посуду со смесью на 1-ю полку духовки, которую предварительно разогревают, не накрывая крышкой, а дверцу духовки закрывают и таймер устанавливают на ручной режим. Оставьте смесь на закваску в течение 5 часов, ни в коем случае не открывайте дверцу. По истечении срока посуду с йогуртом можно доставать. Перед тем, как закрыть крышками, оставьте их на полчаса, чтобы они достигли комнатной температуры. Затем их нужно закрыть крышками и поставить в холодильник. перед тем, как начать есть йогурт, его нужно выдержать в холодильнике не менее 12 часов.

(Функция закваски йогурта является опциональной, ее может не быть в вашем издании.)

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования. Отсоедините шнур питания от розетки и убедитесь, что устройство хорошо остыло перед очисткой.

1. Протрите внешнюю часть прибора теплой влажной тканью и мягким моющим средством.

2. Чтобы очистить дверцу, аккуратно вымойте обе стороны мягкой тряпкой с теплой водой с моющим средством. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ прибор в воду и не мойте его в посудомоечной машине.

3. Очистите внутреннюю часть прибора теплой водой, мягким моющим средством и неабразивной губкой. Не очищайте нагревательные змеевики, так как они хрупкие и могут сломаться. Затем тщательно протрите устройство чистой влажной тканью. Не оставляйте воду внутри прибора.

4. Некоторые моющие средства или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки или кремы или острые предметы.

5. Чтобы легко удалить прилипшую пищу на аксессуарах, их следует замочить в теплой мыльной воде.

6. Пролитое масло, кислые вещества, такие как лимон, рекомендуется немедленно удалить.

7. Все другие виды обслуживания должны выполняться авторизованным сервисным представителем.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите устройство и подождите, пока оно полностью остынет.

2. Убедитесь, что все компоненты чистые и сухие.

3. Поместите устройство в чистое и сухое место.

ЛАМПА ДУХОВКИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы отключите устройство от электричества и убедитесь, что устройство остыло.

Снимите стеклянную защиту, повернув ее.

Затем снимите лампу, установите новую лампу с такими же характеристиками. В конце установите стеклянную защиту на место.

Класс лампы – галогенный вольфрам.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не стоит долго смотреть на галогенную лампу. (Необязательно, может отсутствовать в вашем изделии.)

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина проблемы	Решение
Прибор не работает	Устройство не подключено к розетке.	Подключите устройство к розетке.
	Таймер и регулятор температуры не включились.	Установите температуру и таймер.
	Устройство может быть подключено к общей розетке с другими устройствами.	Подключите устройство к специальной электрической розетке.
Прибор не готовит	Устройство перегружено.	Для равномерного приготовления используйте небольшие группы.
	Установлена слишком низкая температура	Увеличьте температуру.
Еда не готовится равномерно	Некоторые продукты необходимо переворачивать во время процесса приготовления.	Некоторые продукты необходимо переворачивать во время процесса
	Вы готовите одновременно продукты разного размера	Готовьте продукты одинакового размера.
	Если используется более одной полки, противни нужно менять местами	Переставьте противни сверху вниз или наоборот.
Из устройства поступает белый дым	Использовано слишком много масла.	Протрите, чтобы удалить лишнее масло.
	В аксессуарах есть лишние остатки масла, оставшиеся от предыдущего приготовления пищи.	После каждого использования очищайте компоненты и внутреннюю часть прибора.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Информацию о типах продуктов, которые мы тестировали в наших лабораториях и определяли значения приготовления, можно найти в таблице ниже. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения питания, типа продукта, количества и температуры. Еда, которую вы приготовили, используя эти значения, может не удовлетворить вас. Экспериментируя, Вы можете выбирать разные значения, чтобы получить разные вкусы и результаты, подходящие для вашего вкуса.

Продукты	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	Функция
Кекс	170-190°C	30-40	Низ - Верх
Пряник			
Пицца	200 °C	15-20	Низ - Верх
Лепешечка	200 °C	30-40	Низ - Верх
Цыпленок	Макс.	150	Верхний
Цыпленок	Макс.	60	Гриль
Говядина	Макс.	25-35	Низ - Верх
Рыба			
Размораживание	-	-	Размораживание

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед приготовлением разогрейте духовку. В качестве времени предварительного нагрева можно принять время до первого отключения сигнальной лампы.

СОВЕТЫ:

Во время приготовления в духовке следует соблюдать осторожность.

Тот факт, что верхняя часть продукта готова, не означает, что внутренняя часть также пропеклась. За короткое время пицца, приготовленная на сильном огне, высохнет. Чтобы внутренняя часть продуктов также пропеклась, их нужно дольше выпекать при низкой температуре.

При выпечке кексов и выпечки духовку необходимо обязательно предварительно разогреть. Во время поднятия теста не следует открывать дверцу духовки не менее 20 минут. Чтобы проверить готовность выпечки, проткните ее зубочисткой, если зубочистка выходит чистой, значит, выпечка готова. Этот контроль должен быть сделан после того, как прошло 3/4 времени приготовления.

- ☑ Учтите, что при приготовлении красного мяса, нельзя солить его в начале, соль добавляют после прохождения половины времени приготовления. Красное мясо сначала запекают на сильном огне, к концу уменьшают температуру.
- ☑ При приготовлении белого мяса температура приготовления в течении всего срока приготовления должна быть низкой.
- ☑ Мясо прижимают вилкой, чтобы понять, готово ли оно. Если вилка легко входит в мясо, оно готово.

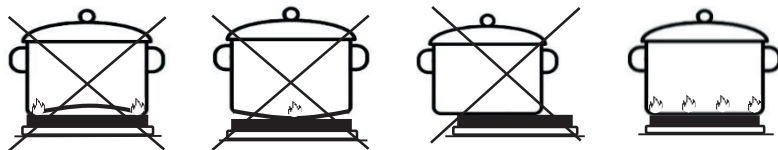
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА ИЗ-ЗА ПРОДУКТОВ, НЕ ПРИГОДНЫХ ДЛЯ ГРИЛЯ

Готовьте на гриле только продукты, пригодные для интенсивного жарения на огне.

Не кладите еду слишком далеко за решеткой. Это самая теплая зона, и жирная пища может загораться.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ;



Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

Духовки электрические	Изменение цвета материалов изделия в процессе эксплуатации
	Незначительные технические запахи в новом изделии в начальный период эксплуатации
	Потускнение поверхности у эмалированных противней

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА, ВЫШЕДШЕГО ИЗ СТРОЯ

Чтобы не навредить окружающей среде, утилизируйте старые приборы.

1. На этом изделии имеется значок (AEEE), указывающий, что отходы электрического и электронного оборудования следует собирать отдельно. Это означает, что оборудование должно обрабатываться в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС по переработке или демонтажу с целью минимизации воздействия на окружающую среду. Для получения дополнительной информации обратитесь в местные и региональные органы власти.



2. Электронные изделия, не подвергшиеся контролируемому сбору отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в

них вредных веществ.

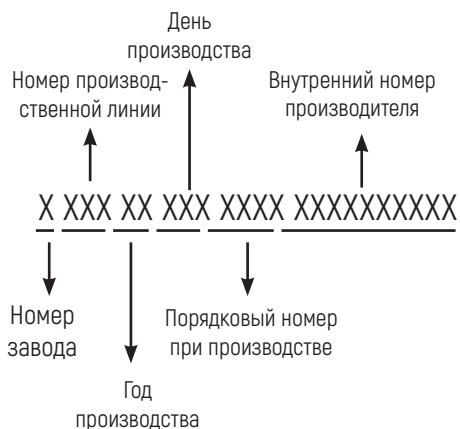
3. Вы можете проконсультироваться со своим авторизованным дилером или муниципальным центром по сбору мусора о том, как он может утилизировать прибор.

4. Перед тем, как выбросить прибор в мусор, отсоедините вилку питания и сломайте замок крышки, если таковой имеется, чтобы дети не подвергались опасности.

5. Упаковочные материалы опасны для детей. Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Упаковка изделия изготовлена из перерабатываемых материалов в соответствии с нашим национальным законодательством. Поэтому упаковка изделия не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в специализированные пункты сбора мусора.

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
 Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЗАВОДЫ-ФИЛИАЛЫ ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

«INNOVA EV ALETLERI SAN.TIC.YUSUF MAMUR KOLLEKTIF STI.»
 ANBAR SERBEST BÖLGESI MAHALLESİ 12. CAD. NO: 7 MELİKGAZI/ KAYSERİ, ТУРЦИЯ

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»
 AVDA MANUEL RODRIGUEZ AYUSO, 66 – 50012- ZARAGOZA, Испания

ИМПОРТЕР:

ООО "Эм-Джи Русланд", 141400
 г. Химки, ул. Бутаково, д. 4

Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Monsher» установлен срок службы 10 (десять) лет на крупную бытовую технику: газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Monsher» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п.2 ст.19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.
7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).
8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.
9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).
10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Использование изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
3. Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.
4. На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
5. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственным стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.
7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.

10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.
11. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т.д.)
14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
15. Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).
17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т.д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику.

1. Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.
2. Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
3. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.
4. Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.
5. В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.
6. Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск

на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.

7. Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.
8. По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Monsher» указана на сайте изготовителя: www.kuppersberg.ru

*Monsher***СЕРВИСНАЯ КНИЖКА****МОДЕЛЬ****ТИП ИЗДЕЛИЯ****СЕРИЙНЫЙ НОМЕР****ДАТА ПРОДАЖИ**М.П.
продавца**Уважаемый Покупатель !**

Благодарим Вас за выбор продукции компании Monsher. Настоящим, компания Monsher подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим, техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации. Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных Monsher авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

Установка, гарантийное и послегарантийное обслуживание, продажа запасных частей по Москве и Московской области +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии Monsher:

8 (800) 250-17-18 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва

Полный список авторизованных сервисных центров Monsher Вы можете найти на официальном сайте www.monsherrus.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ**Ремонт №1**

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Monsher

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильд) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы Monsher было в технически исправном состоянии

Monsher

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Товар получен без повреждений, претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

С условиями гарантийных обязательств Monsher ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце мною получена

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

Дата подключения (установки)	Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение	Наименование организации, выполнившей подключение	Подпись специалиста, проводившего подключение

Внимание: Monsher настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра. При подключении изделия через АСЦ, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

Monsher

#1

Сервис-центр _____
 Инженер, Ф.И.О., подпись _____
 Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

#2

Сервис-центр _____
 Инженер, Ф.И.О., подпись _____
 Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

#3

Сервис-центр _____
 Инженер, Ф.И.О., подпись _____
 Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра



■
Bedienungsanweisung

■
User manual

■
Руководство пользователя

Monsher