

Bedienungsanleitung

User manual

Руководство пользователя

Eingebauter Backofen

Built-in oven

Встраиваемый духовой шкаф

MOE 6093 Noir, MOE 6093 Blanc

Monsher



INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN	4
TECHNISCHE DATEN DES BACKOFENS	6
UMWELTWARNUNG	6
INSTALLATION DES GERÄTS	7
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	8
OFENBESCHREIBUNG	11
BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN	12
EMPFEHLUNGEN	19
REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS	19

LIEBE KUNDEN!

Zunächst einmal vielen Dank für den Kauf unseres Produkts.

Bitte lesen Sie alle Punkte dieses Handbuchs sorgfältig durch. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation, Verwendung und Pflege Ihres Geräts sowie die erforderlichen Warnhinweise, damit Sie Ihr Gerät optimal nutzen können.

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch bei Bedarf an einem sicheren und bequemen Ort auf. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts, Fehler in der Übersetzung oder in den gedruckten Gebrauchsanweisungen für Personen, Umwelt und Gegenstände entstehen können.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN**KINDERSICHERHEIT**

- ☑ Lassen Sie kleine Kinder NIEMALS mit dem Ofen, den Steuertasten oder in der Nähe des Ofens spielen.
- ☑ Die Ofenteile und die Frontscheibe werden während des Betriebs heiß. Daher sollten Kinder IMMER vom Arbeitsofen ferngehalten werden.
- ☑ Bewahren Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikfolie und Styropor aus Sicherheitsgründen außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Andernfalls können sie gefährlich sein.

VOR DEM EINBAU. WARNHINWEISE FÜR DEN EINBAU

- ☑ Stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät einschalten.
- ☑ Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Jede andere Verwendung (z. B. Raumheizung) ist gefährlich und inakzeptabel. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unangemessene Verwendung des Geräts für Personen, Umwelt und Gegenstände entstehen können.
- ☑ Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, können Isoliermaterialien und Heizelemente einen besonderen Geruch verursachen. Stellen Sie in diesem Fall keine Lebensmittel in den Ofen und lassen Sie den Ofen laufen, bis der Geruch verschwindet. Wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Tuch ab.
- ☑ Vermeiden Sie es, das Innere des Ofens zu berühren, da der Ofen während des Betriebs sehr heiß wird. Bei Verwendung der Grillfunktion kann die Oberfläche des Ofens sehr heiß sein. Seien Sie vorsichtig.
- ☑ Kochen oder braten Sie niemals etwas auf dem Boden des Ofens.
- ☑ Decken Sie den Boden des Ofens nicht mit Aluminiumfolie ab.

- ☑ Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind einige Regeln zu beachten.
- ☑ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät bewegen, reinigen oder warten.
- ☑ Ziehen Sie niemals am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- ☑ Berühren Sie das Gerät niemals, wenn Ihre Hände oder Füße nass oder feucht sind.
- ☑ Lassen Sie Kinder oder Minderjährige den Ofen nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.
- ☑ Wenn sich die Ofentür aufgrund von Unachtsamkeit vom Scharnier löst, kann dies Ihre Hände verletzen.
- ☑ Wenn sich der Ofen verschlechtert oder nicht wie erwartet funktioniert, schalten Sie ihn aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- ☑ Reparaturen und Wartungen müssen von einer kompetenten Serviceorganisation durchgeführt werden. Für Reparaturen sollten nur Originalersatzteile verwendet werden.
- ☑ Wenn eine der oben genannten Bedingungen verletzt wird, kann sich Ihr Ofen verschlechtern.
- ☑ Wenn Sie nicht mit dem Ofen arbeiten, stellen Sie sicher, dass sich alle Funktionen in der Position DISABLED befinden.
- ☑ Entfernen Sie das Backblech immer mit einem Griff aus dem Ofen.
- ☑ Halten Sie Ihren Ofen aus Hygiene- und Sicherheitsgründen immer sauber. Öl- und Fettrückstände im Ofen nach dem Backen können die Ofenoberfläche im Laufe der Zeit beschädigen.
- ☑ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Verstöße gegen diese Warnhinweise an Menschen, Tieren und umgebenden Gegenständen entstehen können.
- ☑ Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch gefährliche und unangemessene Verwendung des Ofens entstehen können.

TECHNISCHE DATEN DES BACKOFENS

Der Backofen ist für den Betrieb an einer einphasigen 220-240 V 50-60 Hz ausgelegt. Vor der Installation lesen Sie bitte sorgfältig das Anmeldeformular auf der unteren Vorderseite des Ofens.

MODELLNAME	MOE 6093 Noir, MOE 6093 Blanc
Obere Heizung	900 W
Bodenheizung	1200 W
Grillheizung	1200 W
Kreisrundes Heizelement	2100W
Kühlgebläse	22 W
Ofenlicht	25 W
Turbogebälse	25 W
Außenmaße des Ofens (BxTxH)	595x595x560 mm
Abmessungen der Kabine für die Installation (BxTxH)	600x600x570 mm
Innenvolumen des Ofens	73
Spannung	220-240 V 50-60 Hz
Maximale Leistung	3378 W

UMWELTWARNUNG

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nach der Installation des Geräts unter Berücksichtigung der Sicherheits- und Umgebungsbedingungen. Um das weggeworfene Verpackungsmaterial wiederzuverwenden, entsorgen Sie es je nach den Eigenschaften des Abfalls (Folie, Pappe, Schaum) in speziell bereitgestellten Abfallbehältern. Schneiden Sie vor dem Entsorgen eines Elektrogeräts das Kabel ab, um zu verhindern, dass das Gerät von anderen Personen verwendet wird.

INSTALLATION DES GERÄTS

Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Installation des Geräts an Menschen, Tieren und umgebenden Gegenständen entstehen können.

INSTALLATIONSHINWEISE

- ☑ Damit der eingebaute Ofen ordnungsgemäß funktioniert, müssen die Abmessungen der Nische oder des Schrankes, in dem er installiert werden soll, sowie die Auswahl des Materials, das gegen hohe Temperaturen beständig sein muss, korrekt sein. Bitte installieren Sie gemäß den in Abb. 1.
- ☑ Die Wände der Möbel, in die der Ofen eingebaut ist, müssen hitzebeständig sein. Insbesondere wenn die Seitenwände aus Schnittholz beschichtet sind, muss der Belag Temperaturen von 100°C standhalten. Kunststoff- oder Klebebeschichtungen, die dieser Temperatur nicht standhalten, können sich verformen.
- ☑ Vermeiden Sie aus Sicherheitsgründen den direkten Kontakt mit dem Ofen mit elektrischen Teilen.
- ☑ Isolations- und Schutzteile müssen so gesichert sein, dass sie nicht versehentlich beschädigt werden können.
- ☑ Um eine bessere Luftzirkulation zu gewährleisten, sollte die Installation wie in Abb. 1 gezeigt durchgeführt werden.
- ☑ In der Kücheneinheit, in der der Ofen eingebaut ist, wird empfohlen, einen leeren Raum hinter min. 40 mm.
- ☑ Stellen Sie beim Aufstellen des Ofens einen Ständer darunter, der das Gewicht des Ofens tragen kann.
- ☑ Um eine bessere Luftzirkulation zu gewährleisten, sollte die Rückwand der Kücheneinheit an der Stelle entfernt werden, an der das Gerät installiert ist.
- ☑ Bereiten Sie vor der Installation des Ofens den Standort für Ihren Ofen vor, sorgen Sie für die elektrische Verkabelung und rufen Sie dann den nächstgelegenen kompetenten Kundendienst an.
- ☑ Es wird nicht empfohlen, das Gerät in der Nähe eines Kühl- oder Gefrierschranks zu installieren. Andernfalls wird der Betrieb dieser Geräte unterbrochen.

EINBAU DES OFENS IN EINER NISCHE

- ☑ Das Gerät darf nur von einem kompetenten Elektriker gemäß den festgelegten Regeln und Vorschriften an das Stromnetz angeschlossen werden.

- ☑ Stellen Sie sicher, dass die vom Netzteil gelieferte Spannung der Spannung entspricht, die auf der Packungsbeilage vorne unten angegeben ist.
- ☑ Wenn die Stromstärke der Sicherungen in Ihrem Haus unter 16 Ampere liegt, schließen Sie auch die 16-Ampere-Sicherung an einen Elektromeister an.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- ☑ Das Gerät darf nur von einem kompetenten Elektriker gemäß den festgelegten Regeln und Vorschriften an das Stromnetz angeschlossen werden.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass die vom Netzteil gelieferte Spannung der Spannung entspricht, die auf der Packungsbeilage vorne unten angegeben ist.
- ☑ Wenn die Stromstärke der Sicherungen in Ihrem Haus unter 16 Ampere liegt, schließen Sie auch die 16-Ampere-Sicherung an einen Elektromeister an.

ACHTUNG! Das Gerät muss geerdet sein.

- ☑ Am elektrischen Kabel Ihres Ofens befindet sich ein Erdungsleiter. Es muss an einer geerdeten Leitung verwendet werden. Die Erdungsverkabelung muss von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Vor dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz:

1) Stellen Sie den Ofen so auf, dass Sie bequem auf die Steckdose zugreifen können, über die der Ofen an das Stromnetz oder an den zweipoligen Schalter angeschlossen wird.

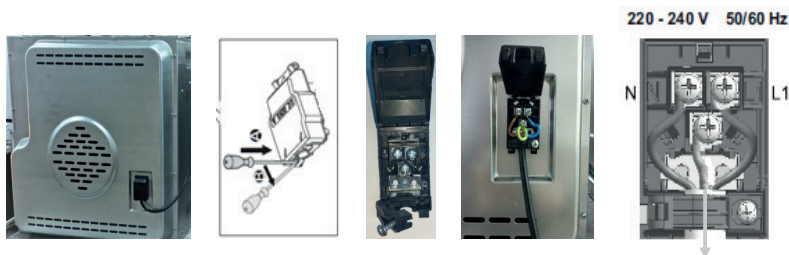
2) Lassen Sie das Elektrokabel des Ofens nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen und klemmen Sie es nicht in die Ofentür.

3) Wenn das elektrische Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich an die nächstgelegene Servicestelle. Eine kompetente Serviceorganisation muss ein Kabel der gleichen Größe mit Kunststoffisolierung installieren, das gegen die für den Betrieb des Ofens erforderliche Spannung beständig ist.

- ☑ Soll das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, muss ein zweipoliger, für den Netzbetrieb geeigneter Schalter vorschriftsmäßig zwischen dem Gerät und dem Stromnetz installiert werden, der Abstand zwischen den Berührungspunkten muss mindestens 3 mm betragen. Das Erdungskabel darf nicht von einem zweipoligen Schalter gekreuzt werden.
- ☑ Die Verwendung von Spannungsreglern, Verlängerungskabeln und Multiplikatorsteckdosen wird nicht empfohlen. Bei Bedarf können Regler und Verlängerungskabel verwendet werden, die den festgelegten Sicherheitsstandards entsprechen. Überschrei-

ten Sie jedoch unter keinen Umständen den für den Regler vorgesehenen maximalen Strom und die maximale Spannung.

- ☑ Führen Sie nach Abschluss der Verbindung einen Test durch, indem Sie die Heizelemente 3 Minuten lang aufwärmen.
- ☑ Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur gewährleistet, wenn es gemäß den festgelegten Normen und Regeln über Erdung korrekt an eine geeignete Quelle angeschlossen ist. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Erdung des Geräts für Mensch, Umwelt und Gegenstände entstehen können.



SOFORT NACH DER INSTALLATION:

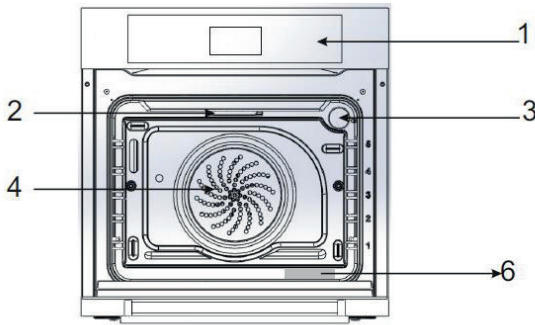
1. Stellen Sie den Ofentemperaturregler auf den Maximalwert (250°C MAX)
 2. Stellen Sie die Funktionsauswahltaste auf den unteren und oberen Grill (+ Lüfter, falls vorhanden).
 3. Lassen Sie den Ofen 30 Minuten in dieser Position.
 4. Öffnen Sie ein Fenster, um die Luftzirkulation zu ermöglichen.
- ☑ Gleichzeitig können für eine Weile Geruch und Rauch von Isoliermaterialien und Heizelementen aus dem Ofen austreten. Warten Sie in diesem Fall, bis Geruch und Rauch verschwunden sind, bevor Sie das Essen in den Ofen stellen.
 - ☑ Wischen Sie am Ende dieses Vorgangs das Innere des Ofens mit einem feuchten, seifigen, weichen Tuch ab.

WICHTIG: Halten Sie immer die Mitte des Griffs fest, um die Ofentür zu öffnen.

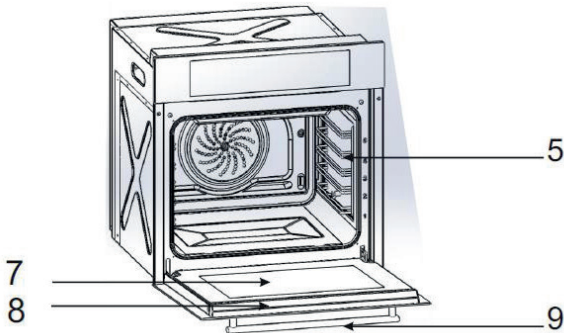
ACHTUNG! Waschen Sie die Backofengegenstände wie Backbleche oder Grills vor dem ersten Gebrauch gut.

ENERGIEEFFIZIENZ DES OFENS

- ☑ Es sollten Öfen mit hoher Energieeffizienz und guter Wärmedämmung gewählt werden.
- ☑ Häufiges Öffnen der Tür während des Kochens und das Eindringen von kalter Luft in den Ofen verschwenden jedes Mal Energie. Daher sollte die Ofentür nicht unnötig geöffnet werden.

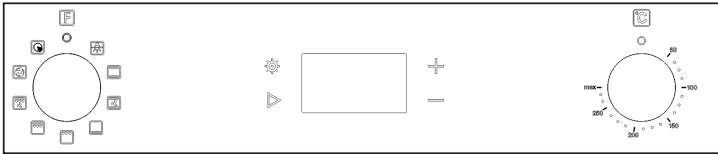
OFENBESCHREIBUNG

- 1) Bedienfeld
- 2) Oberes Heizelement des Ofens
- 3) Die Glühbirne
- 4) Turbolüfter
- 5) Regalführungen
- 6) Hinweisschild
- 7) Inneres Glas
- 8) Äußeres Glas
- 9) Griff



BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

BEDIENUNG DES PROGRAMMIERGERÄTS



1

2

3

1. FUNKTIONSAUSWAHLTASTE

Passt die Arbeitspositionen des Ofens an

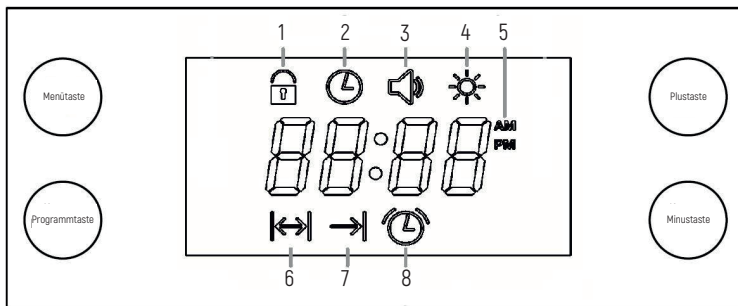
2. Elektronischer Timer / Uhr

3. TEMPERATURAUSWAHLTASTE

Dient zur Auswahl der Betriebstemperatur des Backofens zwischen 50 und 250°C.

	FUNKTION "OFF", das Gerät funktioniert in dieser Betriebsart nicht
	LIGHTING: nur die Lampe wird verwendet
	Ober- und Untereizung: Das obere und untere Heizelement arbeiten zusammen. Diese Betriebsart eignet sich zum traditionellen Kochen, Backen, Braten, Backen und Garen von knusprigen Speisen.
	FUNKTION VENTILATOR + NIEDRIGE UND HOHE HEIZUNG: Kehrt die Heißluft im Ofen um und sorgt so für ein gleichmäßigeres Garen. Geeignet zum Backen von Speisen, die innen weich sind und eine knusprige Kruste haben.
	FUNKTION BODENHEIZUNG: Nur das untere Heizelement ist in Betrieb. Dient zum Erwärmen von Speisen und zum Garen von Gerichten, die lange bei niedriger Temperatur garen, wie z. B. Eintöpfe in einem Tontopf.
	Halb-Grill: In diesem Modus wird das Heizelement des Rohrgrills zum Grillen und Braten von traditionellen Gerichten aktiviert.
	Grill + HEIZFUNKTION: Dieser Modus eignet sich für die Zubereitung verschiedener Gerichte: zum Braten von Fleisch, zum Backen von Keksen und zum Backen von Äpfeln. Natürliche Konvektionsheißluft und umschaltbare Heizung sorgen für ein natürliches Garen, gleichmäßiges Backen oder Braten von Gerichten mit einer köstlichen knusprigen Kruste.
	Mit Umluft: Zum Braten von meist gekochten Speisen oder zum Aufwärmen von bereits gekochten Speisen
	Konvektion: Das Gebläse und das Umluft-Heizelement arbeiten zusammen, so dass Sie die Temperatur gleichmäßig im Ofen verteilen und mehrere Gerichte zubereiten können, ohne dass sich deren Geruch oder Geschmack vermischt. Dieser Modus ist auch für empfindliche Backwaren geeignet.
	PIZZA-FUNKTION: Der Ventilator und das Heizelement betreiben den hinteren und den unteren Widerstand.

1. BILDSCHIRM UND BERÜHRUNGSTASTEN



Bildschirm:

- 1 - Kindersicherung
- 2 - Uhr
- 3 - Lautstärke des Alarms
- 4 - Einstellung der Bildschirmhelligkeit
- 5 - Anzeige der Uhrzeit im AM/PM-Format
- 6 - Garzeit
- 7 - Ende der Garzeit
- 8 - Signalton



TOUCH-TASTEN:

Menütaste: Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, aktiviert diese Taste die Einstellungen der Kindersicherungsfunktion, die Uhr, wenn keine Garzeit eingestellt ist, die Lautstärke des Summers und die Helligkeit des Bildschirms, und ein entsprechendes Symbol erscheint während der Einstellung auf dem Bildschirm.

Programmtaste: Jedes Mal, wenn Sie diese Taste drücken, werden die Einstellungen der Garzeitfunktion aktiviert oder, wenn die Garzeit eingestellt wurde, das Ende der Garzeit, die Dauer des Signals, während der Einstellung erscheint das entsprechende Symbol auf dem Display.

Plustaste (+): Dient zum Erhöhen oder Aktivieren des auf dem Display angezeigten Wertes im Menü- und Programmeinstellungsmodus. Wenn die Uhrzeit angezeigt wird, kann durch 5 Sekunden langes Drücken auf die AM/PM-Zeitanzeige umgeschaltet werden. Auf die gleiche Weise kehrt sie zur Zeitanzeige im 24-Stunden-Format zurück.

Minustaste (-): Dient zum Verringern oder Deaktivieren des auf dem Display angezeigten Wertes im Menü- und Programmeinstellungsmodus.

STROMVERSORGUNG DES BACKOFENS: Das Symbol 5  (**Uhr**) wird angezeigt und das Wort "OGG" blinkt auf der Uhranzeige. Um den Backofen in Betrieb zu nehmen, stellen Sie die Uhr mit den Tasten **Plus (+)** und **Minus (-)** ein. Wenn Sie nach dem Einstellen der Uhr die Taste "Menü" drücken oder 5 Sekunden warten, wird der Einstellmodus deaktiviert und das Symbol  (**Uhr**) verschwindet von der Anzeige. Dient zum Erhöhen oder Aktivieren des auf dem Display angezeigten Wertes im Menü- und Programmeinstellungsmodus.

ACHTUNG! Im Zustand ON deaktiviert der Timer aus Sicherheitsgründen den Funktionsschalter des Backofens (Backofen). Daher kann der Backofen nicht verwendet werden. Daher kann der Backofen nicht verwendet werden.

2. KONFIGURIERBARE OPTIONEN

Es gibt Optionen für die Kindersicherung, die 24- oder 12-Stunden-Zeitanzeige, die Auswahl des Summertons und die Einstellung der Bildschirmhelligkeit. Nach einem Stromausfall wird das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.



2.1. Kindersicherungsfunktionen:

Diese Funktion verhindert, dass Sie die von Ihnen vorgenommenen Einstellungen der Backofenuhr versehentlich ändern. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, sind die Tasten unempfindlich. Während des Betriebs des Backofens mit einem beliebigen eingestellten Garprogramm sind bei aktivierter Kindersicherung nur die Tasten gesperrt. Wenn kein Garprogramm eingestellt ist, werden bei Aktivierung der Kindersicherung, unabhängig von der Stellung des Schalters, alle Tasten gesperrt und der Backofen schaltet sich aus. Wenn die Kindersicherung deaktiviert wird, kehrt der Backofen in den Betriebszustand zurück.

Um die Kindersicherung zu aktivieren, ohne ein Menü aufrufen zu müssen, gehen Sie wie folgt vor:


1. Wenn die Taste "**Menü**" zum ersten Mal gedrückt wird, leuchtet das Symbol " (Kindersicherung) auf und erlischt. Auf dem Display wird "**OGG**" angezeigt.
2. Aktivieren Sie die Kindersicherung durch Drücken der Taste "**Plus (+)**". Auf dem Display erscheint "0" und das Symbol " (Kindersicherung) leuchtet auf.


Um die Kindersicherung zu deaktivieren, führen Sie die folgende Sequenz aus:

1. Drücken Sie die Taste "**Menü**", das Symbol  (**Kindersicherung**) leuchtet auf und erlischt. (Auf dem Display erscheint "**ON**") Wenn die Taste "**Menü**" zum ersten Mal gedrückt wird, leuchtet das Symbol " (**Kindersicherung**) auf und erlischt.

2.2. Stellen Sie die Uhr ein:

Um die Zeiteinstellung des Backofens zu ändern, ohne ein Menü aufzurufen, gehen Sie wie folgt vor:


1. Drücken Sie die Menütaste ein zweites Mal; das Symbol  (**Uhr**) leuchtet auf und erlischt.
2. Stellen Sie die Uhr mit den Tasten **"Plus (+)"** und **"Minus (-)"** ein.
3. Nach dem Einstellen der Uhr den Einstellmodus durch Drücken der **"Menü"**-Taste oder durch Warten von 5 Sekunden deaktivieren.


 **HINWEIS:** Wenn ein Kochmodus angewendet wird, kann die Uhr nicht eingestellt werden.

Auswahl der Anzeige der Uhr im Format 24h/12h: Das 24-Stunden-Format ist werksseitig voreingestellt. Um auf das 12-Stunden-Format **(AM/PM)** umzuschalten, aktivieren Sie keinen Modus und halten Sie, wenn die Uhrzeit angezeigt wird, die Taste **"Plus (+)"** 5 Sekunden lang gedrückt. Wenn sich das Format ändert, ertönt ein Piepton. Wenn das Zeitformat auf 12 Stunden eingestellt ist, wird das Symbol **"AM"** oder **"PM"** angezeigt. Um zu einem anderen Format zu wechseln, folgen Sie denselben Schritten.

2.3. Einstellen der Lautstärke des Signals:


Um die Lautstärke des Signals zu ändern, ohne ein Menü aufzurufen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Das Symbol  (**Signallautstärke**) blinkt, wenn Sie das dritte Mal die Menütaste drücken.
2. Wählen Sie die gewünschte Lautstärke durch Drücken der Tasten **"Plus (+)"** und **"Minus (-)"**.
3. Deaktivieren Sie nach der Einstellung des Tons den Einstellungsmodus durch Drücken der **"Menü"**-Taste oder durch Warten von 5 Sekunden. Die Werkseinstellung ist durch den stärksten Ton **"b-01"** bestimmt.


 **HINWEIS:** Der einzustellende Audiopegel wird auf dem Bildschirm als **"b-01, b-02** oder **b-03"** angezeigt. Am Ende der Einstellung verschwindet das entsprechende Symbol vom Bildschirm.

2.4. Einstellen der Helligkeit des Bildschirms:

Um die Helligkeit des Bildschirms zu ändern, ohne ein Menü aufzurufen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Wenn Sie die **"Menü"**-Taste zum vierten Mal drücken, blinkt das Symbol  (**Bildschirmhelligkeit einstellen**).
2. Wählen Sie durch Drücken der Tasten **"Plus (+)"** und **"Minus (-)"** die gewünschte Helligkeitsstufe aus den drei Optionen aus.

3. Nach der Einstellung der Helligkeit deaktivieren Sie den Einstellmodus durch Drücken der Taste "Menü" oder durch 5 Sekunden Wartezeit. Die Werkseinstellungen sind auf die hellste Stufe "d-03" festgelegt.



 **HINWEIS:** Die einzustellende Helligkeitsstufe wird auf dem Bildschirm im Format "d-01, d-02 oder d-03" angezeigt. Am Ende der Einstellung verschwindet das entsprechende Symbol vom Bildschirm.

3. TIMER (ZÄHLER) FUNKTIONEN

Automatisches Garen im Backofen mit Einstellung der Garfunktion und Temperaturwahl bedeutet, dass der Garvorgang automatisch beendet wird, wenn der Timer eingestellt ist.



3.1. Halbautomatisches Garen:


Diese Methode wird verwendet, wenn Sie sofort mit dem Garen beginnen möchten, indem Sie die gewünschte Garzeit angeben.

1. Wenn die Taste "Programm" gedrückt wird, blinkt das Symbol  (Garzeit).
2. Wählen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)". Nach der Einstellung der Garzeit bleibt das Symbol  (Garzeit) auf wird bis zum Ende der Garzeit angezeigt. Zeiten von weniger als 1 Stunde werden im Format Minute:Sekunde angezeigt. Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
3. Stellen Sie die Garfunktion und die Temperatur mit den Schaltern für die Ofenfunktion und den Thermostat ein.

3.2. Vollautomatisches Garen:

Diese Methode wird verwendet, wenn ein Gericht zu einer bestimmten Zeit fertig sein soll. Diese Methode wird daher auch als zeitversetztes Garen bezeichnet.

1. Führen Sie die Schritte 1-2 für die halbautomatische Garmethode aus, stellen Sie die Garzeit ein und beenden Sie den Setup-Modus.
2. Wenn die Taste "Programm" ein zweites Mal gedrückt wird, blinkt das Symbol  (für den Garvorgang).
3. Wählen Sie das gewünschte Ende der Garzeit durch Drücken der Tasten "Plus (+)" und "Minus (-)".  leuchten auf dem Display weiter.
4. Stellen Sie die Garfunktion und die Temperatur mit den Schaltern für die Ofenfunktion und den Thermostat ein.


Wenn die Garzeit erreicht ist, verschwindet das Symbol vom Display  (Garzeit) wird weiterhin zusammen mit der Garzeit auf dem Display angezeigt.

Am Ende der Garzeit:


 (Garzeit), wird "End" angezeigt 7-minütiges Signal ertönt.

5. Um das Signal zu löschen, drücken Sie die Taste **"Programm"**. Das Symbol **"End"** verschwindet auf dem Display.


Die Schalter für den Backofen und den Thermostat müssen immer auf **"Aus"** gestellt sein. Wenn sie nicht ausgeschaltet ist, wird der Garvorgang auf unbestimmte Zeit fortgesetzt.

 **HINWEIS:** Wenn während des Alarms eine andere Taste als die Taste **"Programm"** gedrückt wird, wird der Alarm gestoppt, die Aufschrift **"End"** wird jedoch nicht gelöscht.

So schalten Sie die automatische Garzeit aus:

1. Wenn Sie die Taste **"Programm"** etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten, werden das Garprogramm und, falls eingeschaltet, der Erinnerungs-Timer ausgeschaltet. Auf dem Display erscheint **"End"** und das Symbol  (**Garzeit**).

Oder

1. Wenn die Taste **"Programm"** gedrückt wird, blinkt das Symbol  (**Garzeit**) wird mit der Taste **"Minus (-)"** auf 00.


3.3. Erinnerungstimer:

Sie können die Backofenuhr als Wecker oder Erinnerungszeitgeber verwenden. Um die Weckzeit einzustellen, gehen Sie nacheinander wie folgt vor:

1. Wenn Sie die Taste **"Programm"** zum zweiten Mal drücken (wenn Sie die Garzeit einstellen, zum dritten Mal) blinkt das Symbol  (**Alarm**).

2. Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten **"Plus (+)"** und **"Minus (-)"** ein. Nach dem Einstellen des Alarms leuchtet das entsprechende Symbol auf dem Bildschirm und die Zeit vor dem Alarm wird auf dem Bildschirm angezeigt, bis dieser abläuft. Die maximale Einstellzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

Nach Ablauf der Zeit wird das Signal gegeben:

1. Das Symbol (Alarm) blinkt auf dem Display und der 7-minütige  (**Alarm**) beginnt.
2. Um den Alarm abzubrechen, drücken Sie eine beliebige Taste und die Uhr wird wieder angezeigt.

Zum Abbrechen der eingestellten Zeit:

1. Wenn Sie die Taste **"Programm"** ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten, werden der Erinnerungstimer und, falls eingestellt, das Garprogramm deaktiviert.

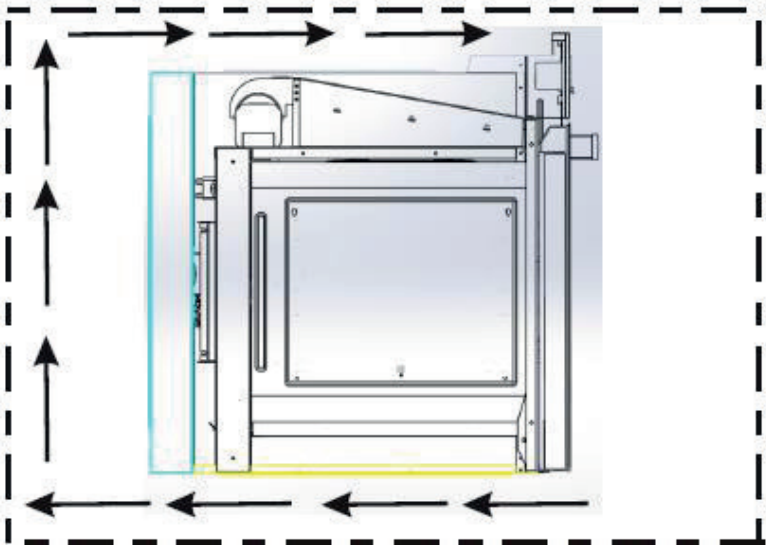
Oder

1. Die Taste **"Programm"** drücken und gedrückt halten, bis das Symbol erlischt (Piepton).
2. Durch Drücken der Taste **"Minus (-)"** wird die Weckzeit auf **"00:00"** gestellt und der Erinnerungstimer deaktiviert.

 **HINWEIS:** Wenn die Weckzeit und die Garzeit gleichzeitig eingestellt wurden, werden sie kurz auf dem Display angezeigt.

KÜHLVENTILATOR

Das Belüftungssystem, um eine Überhitzung der Außenfläche des eingebauten Ofens und Wärmeschäden an umgebenden Gegenständen zu verhindern, wird von einem Lüfter bereitgestellt. Dieser Lüfter erzeugt einen Luftstrom, der das Ausstoßen der heißen Luft aus dem Ofen durch die vorderen Gitter (Lüftungsschlitze) fördert. Es verhindert eine Überhitzung des Ofens aufgrund von Wärmeverteilung über den Ofen und schafft gleichzeitig einen Luftschleier zwischen dem Bedienfeld und dem Deckel, wodurch eine Überhitzung dieser beiden Teile und der darauf befindlichen Komponenten verhindert wird. Die vom Kühlgebläse bereitgestellte Luftzirkulation verhindert Kondensation, die sich durch Wärme und Feuchtigkeit an elektrischen und mechanischen Bauteilen bilden kann, und trägt so zu einem längeren und zuverlässigeren Betrieb bei. Der Lüfter startet und hört auf, mit dem am Ofen befindlichen Thermostat zusammenzuarbeiten. In diesem Fall läuft der Lüfter eine Weile weiter und stoppt dann automatisch, da der Lüfter abhängig von der Temperatur arbeitet, auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist.



EMPFEHLUNGEN

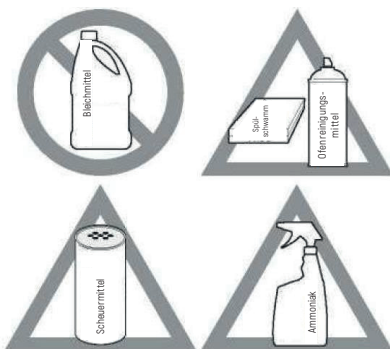
PROBLEME	GRÜNDE	LÖSUNGEN
Die Oberseite des Gerichts ist verkocht und die Unterseite ist nicht verkocht	Das niedrige Temperaturniveau ist schwach	Möglicherweise wurde das falsche Kochregal ausgewählt. Brattpfane sollte auf eine niedrigere Ebene gestellt werden
Der Boden der Schüssel ist verkocht und die Oberseite ist nicht verkocht	Das obere Temperaturniveau ist schwach	Möglicherweise wurde das falsche Kochregal ausgewählt. Brattpfane sollte auf eine höhere Ebene gestellt werden
Das Gericht ist außen ist außen gebacken, aber innen roh belassen	Übermäßige Überhitzung	Falsche Einstellung der Gartemperatur, Temperatur herunterdrehen
Die Außenseite der Schale ist trocken	Niedrige Temperatur	Falsche Wahl der Gartemperatur, versuchen Sie, die Temperatur zu erhöhen

REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten und starke Verschmutzungen so schnell wie möglich. Regelmäßige Reinigung erspart Ihnen spätere Reinigungsarbeiten.

ACHTUNG!

- ✓ Vergewissern Sie sich, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet sind und das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie einen Teil des Geräts reinigen.
- ✓ Wenn Ammoniak oder andere Reinigungsmittel zur Reinigung der Geräte verwendet werden, müssen die Bedienknöpfe abgenommen und das Gerät vor der Verwendung gründlich abgespült werden. Beachten Sie die Reinigungshinweise des Herstellers und sorgen Sie für ausreichende Belüftung.



Aluminium und Vinyl

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch und einem milden Geschirrspülmittel und Wasser. Mit klarem Wasser abspülen, gründlich trocknen und mit einem weichen, sauberen Tuch polieren.

Lackierte Bedienknöpfe und Kunststoffknöpfe**Lackierte Teile des Gerätegehäuses****Lackierte Abdeckungen**

Mit einem weichen Tuch unter Verwendung eines milden Geschirrspülmittels und Wasser oder einer 50/50-Essig-Wasser-Lösung reinigen. Mit klarem Wasser abspülen, gründlich trocknen und mit einem weichen, sauberen Tuch polieren. Sie können auch Glasreiniger verwenden, den Sie jedoch nicht direkt auf die Oberfläche auftragen, sondern auf ein Tuch sprühen und dann abwischen.

Bedienfeld

Mit einem weichen Tuch unter Verwendung eines milden Geschirrspülmittels und Wasser oder einer 50/50-Essig-Wasser-Lösung reinigen. Sprühen Sie keine Flüssigkeiten direkt auf das Bedienfeld und die Oberfläche des Backofens. Verwenden Sie zum Reinigen des Bedienfelds keine großen Wassermengen - zu viel Wasser könnte das Gerät beschädigen. Verwenden Sie keine anderen flüssigen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Spülschwämme oder Papiertücher - sie könnten die Beschichtung beschädigen.

Einstellknöpfe

Mit einem weichen Tuch unter Verwendung eines milden Geschirrspülmittels und Wasser oder einer 50/50-Essig-Wasser-Lösung reinigen. Um die Drehknöpfe zu entfernen, schieben Sie sie in die Position "OFF" und ziehen Sie leicht daran, um sie zu entfernen. Um die Knöpfe nach der Reinigung wieder einzusetzen, richten Sie sie an der "OFF"-Markierung aus und setzen Sie sie wieder ein.

Edelstahl

Mit einem weichen Tuch unter Verwendung eines milden Geschirrspülmittels und Wasser oder einer 50/50-Essig-Wasser-Lösung reinigen. Mit klarem Wasser abspülen, gründlich trocknen und mit einem weichen, sauberen Tuch polieren. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die Chlorid, Chlor oder Ammoniak enthalten.

Edelstahl mit Schmutzschutz**Schwarzer Edelstahl**

Mit einem weichen Tuch unter Verwendung eines milden Geschirrspülmittels und Wasser oder einer 50/50-Essig-Wasser-Lösung reinigen. Verwenden Sie keine Haushaltsreiniger,

Edelstahlreiniger oder Scheuermittel, die Chlorid, Chlor oder Ammoniak enthalten. Diese Reinigungsmittel können die Beschichtung beschädigen.

Emaillierte Grillplatte und Zubehör

Emaillierte Teile der Backofentür

Emaillierte Teile des Backofengehäuses

Mit klarem Wasser abspülen und mit einem feuchten Tuch reinigen. Die meisten Flecken lassen sich vorsichtig mit einem in Seifenwasser getränkten, nicht scheuernden Schwamm entfernen. Mit einer 50/50-Lösung aus Ammoniak und klarem Wasser nachspülen. Falls erforderlich, decken Sie die stark verschmutzten Stellen 30-40 Minuten lang mit einem in Ammoniak getränkten Papiertuch ab. Nachspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Entfernen Sie die Rückstände aller Reinigungsmittel sorgfältig, da das Porzellan sonst im Laufe der Zeit durch die Hitze beschädigt werden kann. Lassen Sie keine stark zucker- oder säurehaltigen Lebensmittel (Milch, Tomaten, Sauerkraut, Säfte oder Kuchenfüllungen) auf den Porzellanoberflächen stehen. Diese Substanzen können auch nach der Reinigung stumpfe Flecken auf der Oberfläche hinterlassen.

Die Backofentür

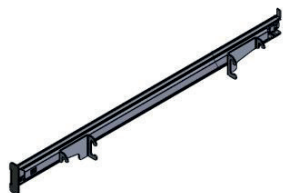
Reinigen Sie die Oberseite, die Seiten und die Vorderseite der Backofentür mit einem milden Geschirrspülmittel und Wasser oder einer 50/50-Essig-Wasser-Lösung. Gründlich abspülen. Zur Reinigung der äußeren Glasscheibe der Backofentür können Sie ein Glasreinigungsmittel verwenden. Zur Reinigung der inneren Glasscheibe der Backofentür können Sie einen Reiniger oder eine Politur für glatte Keramikoberflächen verwenden. Tauchen Sie die Backofentür niemals in Wasser ein. Kein Wasser oder Reinigungsmittel in die Lüftungsöffnungen der Backofentür spritzen oder eindringen lassen. Verwenden Sie zur Reinigung der Außenseite der Backofentür keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuermittel.

Die Dichtung der Backofentür darf nicht gereinigt werden. Reiben, entfernen oder beschädigen Sie niemals die Türdichtung.



TELESKOPSCIENEN**Für Roste und Bleche**

Mit den Teleskopschienen können Sie jede beliebige Höhe des Backofenrosts verwenden. Durch die Verwendung von Teleskopschienen besteht keine Gefahr, dass das Backblech umkippt oder das Essen herausspritzt.

FÜHRUNG**LINKSFÜHRUNG**

VERWENDUNG VON TELESKOPSCIENEN FÜHRUNGEN

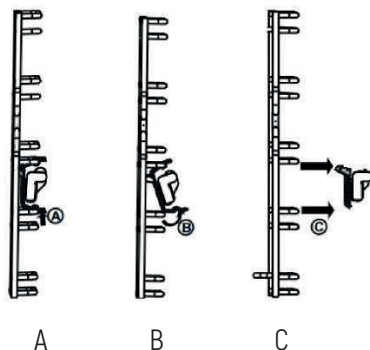
Entfernung der Führungen

Um die Teleskopschienen zu entfernen, warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.

Um die Teleskopschiene vom Gestell zu entfernen, fassen Sie den Griff der Teleskopschiene an, wie in Abb. A gezeigt, und heben Sie sie nach oben, wie in Abb. B gezeigt. (Abb. C).

💡 Führen Sie diesen Vorgang bei allen Teleskopschienen auf der rechten und linken Seite des Ofens durch.

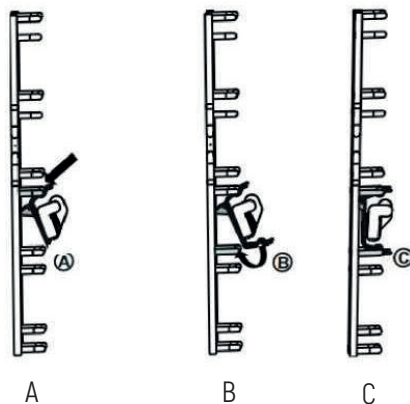
💡 Halten Sie die Teleskopschienen beim Herausnehmen mit einer Hand fest, damit sie nicht herunterfallen und das Innere des Backofens beschädigen.



INSTALLATION VON TELESKOPFÜHRUNGEN

Bevor Sie die Backofentür schließen, überprüfen Sie, ob die Teleskopschienen vollständig im Backofen sitzen.

Um die Teleskopschiene auf dem Gitterrost zu montieren, positionieren Sie den Schienengriff wie in Abb. A gezeigt. Montieren Sie dann den Schienengriff auf dem Gitterrost wie in Abb. B gezeigt, so dass Sie das in Abb. C gezeigte Ergebnis erhalten.



Verwendung der Teleskopschienen

Mit Hilfe von Teleskopschienen können Sie die Verwendung von Tablets und Regalen vereinfachen.

💡 Waschen Sie die Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine.

💡 Fetten Sie die Teleskopschienen nicht ein.

OFENGLAS

Wischen Sie die Glastür des Ofens ab und trocknen Sie sie mit einem Schwamm und einem weichen Tuch ab.

GUMMIDICHTUNG DES OFENS

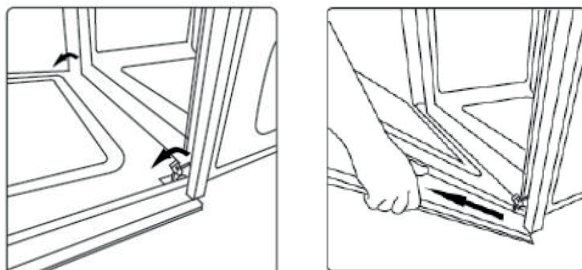
- ☑ Bei längerem Gebrauch des Backofens kann sich im Inneren der Tür und an der Gummidichtung Kondenswasser bilden. Entfernen Sie Feuchtigkeitsansammlungen mit einem trockenen Tuch oder Schwamm.
- ☑ Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Gummidichtung. Führen Sie die Pflege ohne ätzende Reinigungsmittel durch.
- ☑ Wenn die Gummidichtung beschädigt ist, wenden Sie sich an die nächstgelegene Servicestelle. Verwenden Sie den Ofen erst, wenn der Schaden behoben wurde.

AUSBAU DER OFENTÜR

Die Tür kann leicht entfernt und gereinigt werden. Befolgen Sie dazu die nachstehenden Anweisungen.

- ☑ Öffnen Sie die Tür vollständig.
- ☑ Ziehen Sie die beiden in der Abbildung gezeigten Flaggen zurück.
- ☑ Halten Sie die Tür und kippen Sie sie in einem Winkel von ca. 15 Grad zum vorderen Rahmen.
- ☑ Entfernen Sie es dann, indem Sie es zu sich ziehen.

Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um die entfernte Ofentür wieder einzubauen.



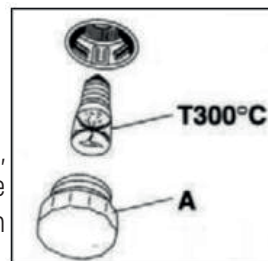
LAMPEN AUSWECHSELN

- ☑ Stellen Sie vor dem Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- ☑ Eine Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:
Hochtemperaturbeständigkeit [bis 300°C]

Elektrische Anzeigen: 220-240 V 50-60 Hz

- Leistung: 25 W
- Anschluss E14
- Ofenlicht austauschen T300°C

Die Glaskappe eindrücken, gegen den Uhrzeigersinn drehen, die durchgebrannte Glühbirne herausdrehen, die neue Glühbirne einschrauben, die Glaskappe wieder aufsetzen und das Gerät an das Stromnetz anschließen.



ACHTUNG: Wenn Sie den Backofen nicht mehr einschalten möchten, ziehen Sie den Netzstecker. Nicht verwendete Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko für Kinder dar. Bewahren Sie den Ofen daher außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Bevor Sie mit dem Garen von Fleisch beginnen, ist es ratsam, den Ofen auf die richtige Temperatur vorzuheizen. Nur Fleischstücke, die viel Fett enthalten, können in einen ungeheizten Backofen gelegt werden.
- Damit die Wände des Backofens weniger verschmutzt werden, sollten Sie zum Garen keine flachen Bleche oder Fettschalen verwenden. Vermeiden Sie Fettspritzer, da die Tröpfchen beim Verbrennen Rauch und Geruch entwickeln.

Gebälseunterstütztes Heizen



























- Bei dieser Betriebsart zirkuliert ständig heiße Luft im Garraum, so dass auf zwei Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Gartemperatur ist niedriger als üblich.

Traditionelle Küche

Besonders gut geeignet zum Braten von Wildfleisch, zum Backen von Brot und Keksen. Normalerweise wird ein Gericht in den Backofen geschoben, wenn die Temperatur im Inneren des Ofens den eingestellten Wert erreicht hat: Die Thermostatlampe erlischt.

Dauer des Garvorgangs

In der nachstehenden Tabelle finden Sie Beispiele für die Einstellung von Dauer und Temperatur für verschiedene Arten des Garens. Sie können die Dauer je nach Art, Konsistenz und Volumen der Speisen ändern. Mit der Zeit werden Sie genügend Erfahrung sammeln, um die Garparameter zu wählen, die Ihren persönlichen Vorlieben am besten entsprechen.

									
F									
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
€	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4	
🕒	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	14' - 18'	
									
F									
°C	225-250	160-180	180-210	180-230	190	160-180	175-190	190-210	170-190
€	2	2	2-3	2-3	2-3	2	2	2	3
🕒	120' - 150'	120' - 160'	75' - 160'	75' - 160'	70' - 90'	45' - 60'	60' - 70'	40' - 50'	40' - 50'



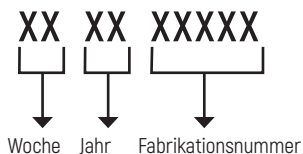
Gemäß den europäischen Richtlinien ist dieses Produkt ein Elektro- und Elektronik-Altgerät 2012/19/EU. (MEEE).

Bevor Sie dieses Produkt im Müll entsorgen oder verschrotten, vermeiden Sie mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Dieses Symbol auf dem Produkt soll Sie darauf hinweisen, dass dieses Gerät nicht als Haushaltsabfall behandelt werden darf und zu einer Sammelstelle für das Recycling gebracht werden muss. Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften entsorgt werden. Ausführliche Informationen über die Vorschriften zur Entsorgung, Wiederverwendung und Wiederverwertung des Ofens erhalten Sie bei den zuständigen Servicestellen.

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

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:

VINOLA ANKASTRE MUTFAK URUNLERI SANAYI TICARET ANONIM SIRKETI,
Kumbet Hatun OSB Mahallesi 5.Straße Nr.: 10/1 Merzifon / Amasya / Turkey

IMPORTEUR:

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Design, Ausstattung von
Geräten vorzunehmen.



CONTENT

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY	30
OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS	32
ENVIRONMENTAL WARNING	32
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	33
ELECTRICAL CONNECTION	35
DESCRIPTION OVEN	37
OVEN USE.....	38
MISCELLANEOUS.....	45
DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE	45

DEAR CUSTOMER,

Thank you for having chosen one of our products. This appliance is easy to use, but you must read this booklet carefully before installing and using it. The booklet contains instructions that will help you to install, use and service the product in the best way.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

- ☑ **ATTENTION:** this appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance. Be careful and do not touch the heating elements inside the oven. Unless supervised at all times, children under the age of 8 must be kept away from the appliance.
- ☑ **ATTENTION:** this appliance can be used by children aged 8 or over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, provided that they are adequately supervised or trained on how to use the appliance safely and aware of the associated risks. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or repaired by unattended children. Glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers as they could scratch the surface and cause it to crush.
- ☑ **WARNING:** This appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children must be kept well away from the appliance. Take care and do not touch the heating elements inside the oven. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.
- ☑ **WARNING:** This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children. The glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.
- ☑ **WARNING:** To avoid the risk of electric shock, make sure that the appliance has been switched off before you change the light bulb.
- ☑ It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.
- ☑ This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.
- ☑ The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

- ☑ Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.
- ☑ **IMPORTANT:** The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.
- ☑ The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.
- ☑ Never line the oven with aluminium foil. It could block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enamelled surface.
- ☑ Before you start using the oven for cooking, you must remove the protective film from the oven door and heat the empty oven at maximum temperature for about (this will eliminate the odours and fumes created by manufacturing residues). After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not use too much water as this could penetrate and damage the internal components.
- ☑ Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

The oven has been designed to work with mono phase 220-240 V AC 50-60 Hz electricity. No action is required for different frequencies.

Model	MOE 6093 Noir, MOE 6093 Blanc
Top Heater	900 W
Bottom Heater	1200 W
Grill Heater	1200 W
Turbo Heater	2100 W
Cooling Fan	22 W
Oven Lamp	25 W
Turbo Fan	25 W
Oven External Dimension (WxDxH)	595x595x560 mm
Installation Cabin Dimension (WxDxH)	600x600x570 mm
Oven Interior Volume	73 Lt
Voltage	220-240 B 50-60 Hz
Maximum Power	3378 W

ENVIRONMENTAL WARNING

After installing the product, please dispose of its packaging materials (foil, cardboard, Styrofoam) according to the safety and environment conditions.

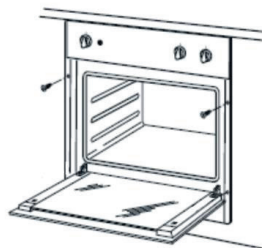
When disposing of any electrical equipment, make it unusable by cutting the cable.

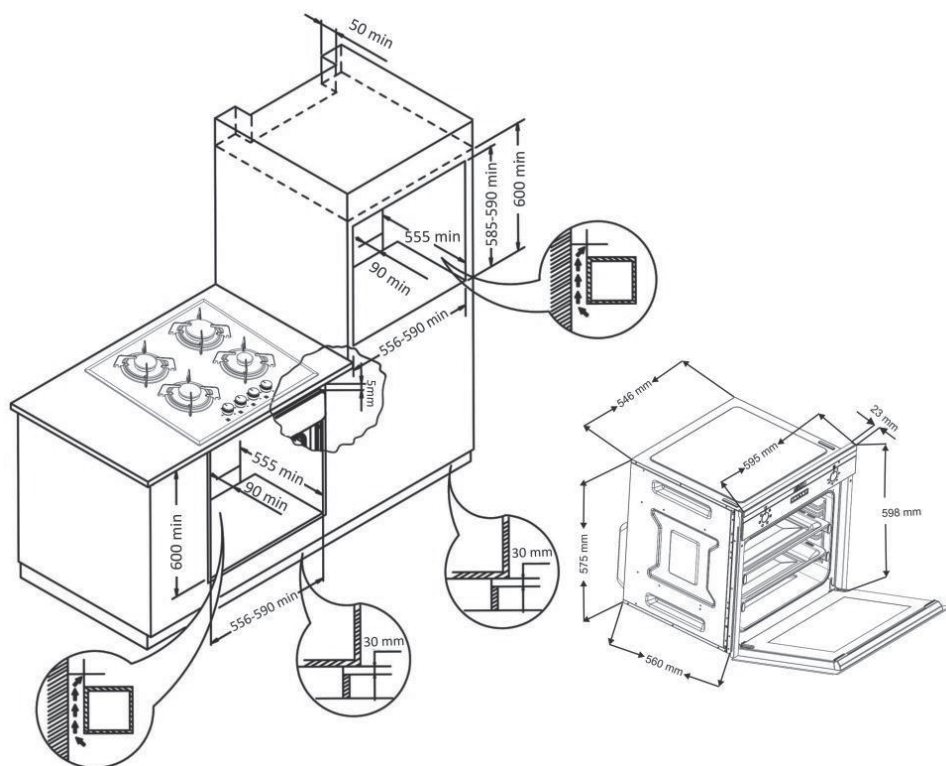
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

INSTALLATION WARNINGS

- ☑ Dimensions and materials of the cabin or cupboard in which the built-in oven will be installed in have to be correct and it has to be resistant to temperature increases. Please install as shown in Figure.
- ☑ The furniture walls in which the oven is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 100 °C especially if the side walls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.
- ☑ For safety reasons, direct contact with electrical parts of the oven must be avoided.
- ☑ Isolation and protective parts must be installed in a way to prevent them from being removable by any tool.
- ☑ Oven must be installed as in Figure in order to provide a more effective air flow.
- ☑ It is advised to leave a space of at least 40 mm on the back for the kitchen unit in which the oven is installed.
- ☑ A support must be placed under the oven which can carry the weight when placing the oven.
- ☑ The back section of the cabin in the kitchen unit must be removed in order to provide better air flow.
- ☑ It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.
- ☑ Open the door and fix the oven with four wood screws which must be screwed through the holes in the lateral jambs of the oven.
- ☑ Place the device centered on the inlaid cabin.
- ☑ Open the oven lid and mount the body to the countertop with four woodscrews by aligning the holes on the sides.
- ☑ Oven can be mounted to a cupboard up top or under the counter if desired.
- ☑ When mounting an electrical built-in stove on the counter over the oven, electricity cables of the oven and the stove must be separated in order to dismount the oven from the stove when necessary.





ELECTRICAL CONNECTION

- ☑ The device must be connected to the main electricity grid only by authorized electricity technicians in accordance with the laws and regulations in force.
- ☑ Make sure that the power from the main grid is enough to supply the power stated in the information tag placed on the front bottom of the device.
- ☑ If the current of fuse in your house is less than 16 Ampere, have a qualified electrician connect a 16 Ampere fuse.

WARNING: The device must absolutely be grounded.

- ☑ Your oven includes a grounded plug mounted on the grid cord. This plug must be used with a grounded line. Have a licensed electrician do the grounding installation.

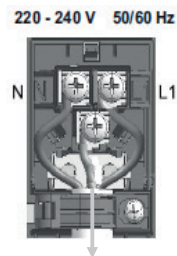
Before supplying electricity to the device:

1) Place the oven in a way to make reaching the plug used for electricity connection or double pole switch easier.

2) Do not let the electricity cable touch hot surfaces when placed and do not pin it to the oven lid.

3) Contact the nearest authorized service if the electricity cable is damaged. Make sure authorized service makes the change with a new cable with plastic insulation at the same size and that can withstand the electricity current the oven needs.

- ☑ A double pole switch with at least 3 mm between the contact points between the device and the electric wire and suitable for carrying the desired load in accordance with the laws in force must be installed if the device is to be connected directly to the electric wiring. Ground wire must not be cut by double pole switch.
- ☑ It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords. If absolutely necessary, adapters or extension cords in line with safety laws can be used. However, never go beyond the maximum current capacity and maximum power stated for the adapter.
- ☑ Test heating elements for 3 minutes after the connections are done.
- ☑ Electricity safety of the device is guaranteed only if connected to suitable source correctly with grounding in accordance with the rules. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to the failure to ground the device properly.



WHEN THE DEVICE IS INSTALLED INITIALLY

1. Set the Temperature Control to maximum level. (250 °C MAX)
2. Set the Function button as Top and Bottom Grill (and + Fan if available).
3. Run the oven in this setup for 30 minutes.
4. Open a window for air circulation.

A smoke and smell resulting from insulation materials and heating elements can be experienced for once during this period. If this happens, wait for the smoke and smell to dissipate before placing food inside the oven.

*After these are done, clean the interior of the oven with a slightly wet soapy soft cloth.

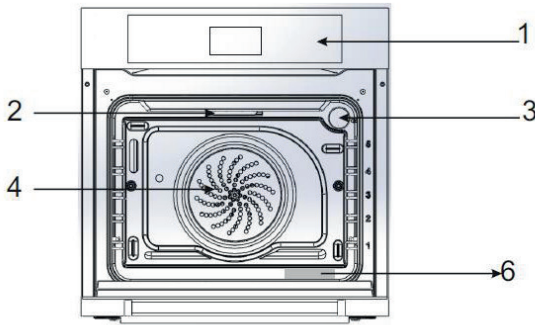
IMPORTANT: Always use the middle section of the handle when opening the lid of the oven.

WARNING: Carefully wash parts such as tray, grid etc before the first use of the oven.

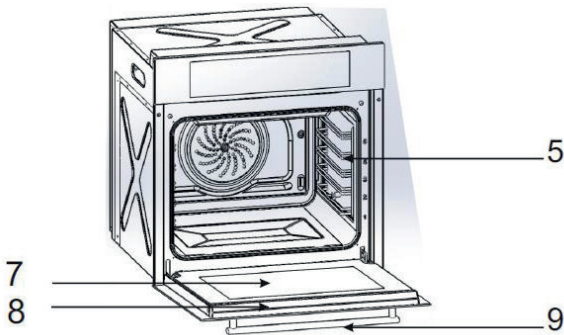
OVEN ENERGY EFFICIENCY

- ☑ Ovens with high efficiency in electricity use and heat insulation should be preferred.
- ☑ Frequently opening the oven lid causes cold air outside the oven to enter inside, thereby causing energy loss. Therefore, oven lid shouldn't be opened if not necessary.
- ☑ You shouldn't try to cook more than one meal in the oven at once. Meals that cook earlier should be taken out first, thereby use less energy without changing oven temperature.
- ☑ Residual heat after the meal cooked in the oven should be used for another meal. You will save energy this way.
- ☑ Preheating should be done for a short time (10 minutes the most).
- ☑ Frozen meals should be thawed before cooking in the oven.
- ☑ Combustible, inflammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.
- ☑ Ovens must be installed on a location far from inflammable environments.
- ☑ Ovens will continue cooking in current temperature by using less energy if the lid is closed a few minutes before cooking.

DESCRIPTION OVEN

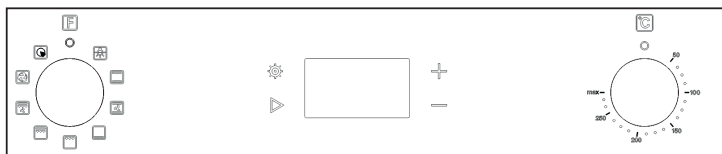


- 2) Oven Top Resistor
- 3) Lamp
- 4) Turbo Fan
- 5) Wire Grill
- 6) Product Information Tag
- 7) Oven Glass
- 8) Front Lid
- 9) Handle



- 5) Wire Grill
- 7) Oven Glass
- 8) Front Lid
- 9) Handle

OVEN USE



1

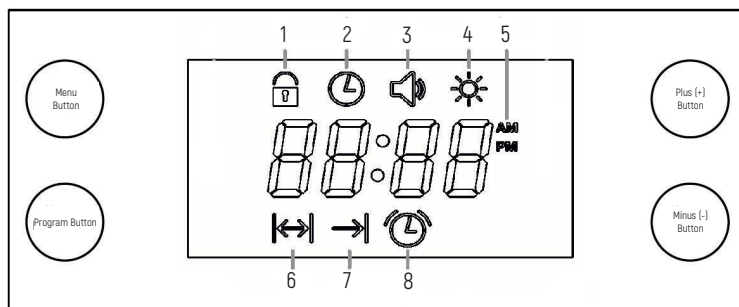
2

3

- 1. FUNCTION SELECTION BUTTON:** Sets the oven working positions.
- 2. DIGITAL TIMER:** Read the instructions below.
- 3. TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON:** Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working.

	OFF FUNCTION: The product won't work in this position.
	Oven lighting: The cooking chamber is illuminated without operating the cooking chamber elements.
	Top and Bottom heat: The heat is evenly transferred to the food. Baking or roasting is only possible on one level. Suitable for roasting in a Roman pot, flat sheet cakes, bread, etc.
	FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION: The evenly generated heat is quickly distributed in the cooking chamber. The food is browned on the outside and remains juicy on the inside. Suitable for roasting at high temperatures or for large pieces of meat.
	BOTTOM HEATER FUNCTION: The heat comes concentrated from below without browning the top of the food. Suitable for reheating food or for dishes with long cooking times, such as casseroles, stews or pastries, as well as for the steam cleaning method [for description see cleaning chapter].
	GRILL FUNCTION : The top of the food is browned by heat concentrated centrally from above. Position the food centrally under the grill. Suitable for grilling small quantities and browning food.
	Full width grill Large-area concentrated heat from above browns the top of the food. Suitable for grilling and browning larger quantities.
	FAN+ TOP HEATER+ GRILL FUNCTION: The large-area concentrated heat from above is supplemented by the circulation of heated air. Suitable for grilling and roasting larger pieces of meat, as well as for gratinating.
	FAN+TURBO HEATER: The air in the cooking chamber is heated and circulated simultaneously. The optimal heat distribution reduces the risk of burning the food. Suitable for cooking on several levels.
	Pizza function: The concentrated heat from below is complemented by the circulation of heated air. Suitable for recipes with moist toppings and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit and cheese cakes.

1. TOP VIEW OF DISPLAY AND TOUCH BUTTONS



Display:

- 1 - Child Lock
- 2 - Clock
- 3 - Alarm Volume
- 4 - Display Brightness Setting
- 5 - AM/PM clock display
- 6 - Cooking Time
- 7 - Cooking End Time
- 8 - Alarm



Touch Buttons:

Menu Button: When this button is pressed, it respectively activates the child lock, if the cooking time is not set, the clock setting, alarm volume setting, and display brightness setting mode, and the corresponding symbol appears on the display during the setting.

Program Button: When this button is pressed, it respectively activates the cooking time, if the cooking time is set, the cooking end time and alarm time setting modes and the corresponding symbol appear on the display during the setting.

Plus (+) Button: It is used to increase or activate the value shown on the display in the program and menu setting modes. If it is pressed for 5 seconds, while the clock is displayed, the display switches to AM/PM. 24-hour time is displayed in the same way.

Minus (-) Button: It is used to decrease or deactivate the value shown on the display in the program and menu setting modes.

WHEN THE OVEN IS POWERED:  (Clock) icon is displayed and "OFF" flashes. To use the oven, the clock is set by touching "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons. After the clock is set, The setting mode is terminated by touching the "Menu" button or waiting for 5 seconds, and  icon disappears from the display.

CAUTION! In the power-on condition, the timer disables the oven function switch (oven) for safety reasons. Therefore, the oven cannot be used. To start using the oven, it is necessary to set the clock first.


2. ADJUSTABLE OPTIONS

There are child lock activation, 24-hour or 12-hour clock selection, alarm tone selection, display brightness setting options. It returns to factory settings when a power failure occurs.



2.1. Child Lock Feature:

This function is to prevent your settings from being changed accidentally on your oven clock. When the child lock is activated, no button press will be valid. If the child lock is activated while there is a cooking program in operation; only the buttons are locked. If the child lock is activated when the cooking program is not set; regardless of the status of the commutator, both buttons are locked and the oven is disabled. When the child lock is canceled, the oven is made available for use again.

To activate child lock, while no menu is activated, respectively:


1. When the "Menu" button is touched for the 1st time  (Child Lock) icon flashes. "OFF" is displayed.
2. Activate the child lock by touching the "Plus (+)" button. ("ON" is displayed and (Child Lock) icon remains lit on the display.

To deactivate the child lock, respectively:

1. When the "Menu" button is touched  (Child Lock) icon flashes. ("ON" is displayed).
2. Deactivate the child lock by touching the "Minus (-)" button. ("OFF" is displayed and  (Child Lock) icon disappears from the display).

2.2. Clock Setting:

To change the time of the day previously set in your oven, while not in any menu, respectively:


1. When the "Menu" button is touched twice  (Clock) icon flashes.
2. Touch the "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons to set the clock.

3. After the clock is set, terminate the setting mode by touching the "Menu" button or waiting for 5 seconds.

 **NOTE:** If any cooking setting has been made, the clock cannot be adjusted.


Clock Setting Mode 24h/12h Selection: As the factory setting 24-hour is selected. To switch to 12-hour (AM/PM) mode when you are not in any setting mode and the clock is displayed "Plus (+)" button is touched for 5 seconds, the oven beeps when the mode changes. In the 12-hour mode, "AM" or "PM" icon is displayed. The same procedure is done to switch to the other mode.

2.3. Alarm Volume Setting:

1. When the "Menu" button is touched for the third time  (Alarm Volume) icon flashes.


2. Select the desired volume by touching "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons.

3. After the volume is set, terminate the setting mode by touching the "Menu" button or waiting for 5 seconds. The factory default setting is the loudest "b-01".

 **NOTE:** The set volume is displayed as "b-01, b-02 or b-03" and at the end of the setting mode, the corresponding icon disappears from the display.


2.4. To change display brightness, while no menu is activated, respectively:

To change display brightness, while no menu is activated, respectively:

1. When the "Menu" button is touched for the 4th time  (Display Brightness Setting) icon flashes.

2. Select the desired brightness out of 3 stages by touching "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons.

3. After the brightness is set, terminate the setting mode by touching the "Menu" button or waiting for 5 seconds. The factory setting is the brightest "d-03".

 **NOTE:** The set brightness is displayed as "d-01, d-02 or d-03" and at the end of the setting mode, the corresponding icon disappears from the display.


3. TIMER FUNCTIONS

Automatic cooking means that in an oven with the cooking function and temperature selected and set, cooking will automatically end by setting the timer.

3.1. Semi-Automatic Cooking:

This method is used when it is desired to start cooking immediately, the desired cooking time is entered.

1. When the "Program" button is touched  (Cooking time) icon flashes.

Select the cooking time by touching "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons. After cooking time is set  (Cooking time) icon remains on the display, it is displayed until the set time is reset. The time below 1 hour is displayed in minutes: seconds. The maximum cooking time is 10 hours.

2. Set the cooking function and temperature using the oven's function and thermostat commutators.

3.2. Full-Automatic Cooking

This method is used when the food is desired to be ready at a certain time in the future. For this reason, this method is also called delay cooking.



1. The 1-2 steps of the semi-automatic cooking are followed and the cooking time is adjusted and the setting mode is turned off.

2. When the "Program" button is touched twice  (Cooking End Time) icon flashes.

3. Select the cooking end time by touching "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons.

 (Cooking time) icon and  (Cooking End Time) icon remains lit on the display.

4. Set the cooking function and temperature using the oven's function and thermostat commutators.

When it's time to start cooking  (Cooking End Time) icon disappears from the display and  (Cooking time) continues to be displayed with the remaining cooking time.

When cooking is completed

1. On the display  (Cooking time) icon flashes, "End" appears and the 7-minute alarm signal starts to sound.

2. To cancel the alarm "Program" button is pressed. "End" disappears from the display, the display returns to the clock. The function and thermostat commutators of the oven must be turned off. If it is not turned off, cooking will continue indefinitely.

NOTE: While the alarm sounds, when the alarm is silenced by touching any button except the "Program" button, "End" is not lost, only the alarm is silenced.

To cancel the automatic cooking time

1. By pressing the "Program" button for about 3sec, the cooking program and the reminder timer, if set, are canceled. "End" and  (Cooking time) icon are displayed.

Or

1. When the "Program" button is touched  (Cooking time) icon flashes. By touching the "Minus (-)" button, the cooking time set is reduced to 00:00. "End" and  (Cooking time) icon are displayed.


3.3. Reminder Timer:

You can use the oven clock as a warning or reminder timer. To set the alarm time, respectively:

1. When the "Program" button is touched for the 2nd time (if the cooking time is set, the 3rd time)  (Alarm) icon flashes.

2. Touch the "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons to set the desired alarm time. After the alarm is set, the corresponding icon remains on the display and is displayed until the alarm time is reset. The maximum setting time is 23 hours 59 minutes.

When the alarm time is completed:

1. On the display  (Alarm) icon flashes and the 7-minute alarm signal starts to sound.
2. Any button is pressed to cancel the alarm and the display returns to the clock.

To cancel the set time:

1. By pressing the "Program" button for about 3sec, the reminder timer and the cooking program, if set, are canceled.

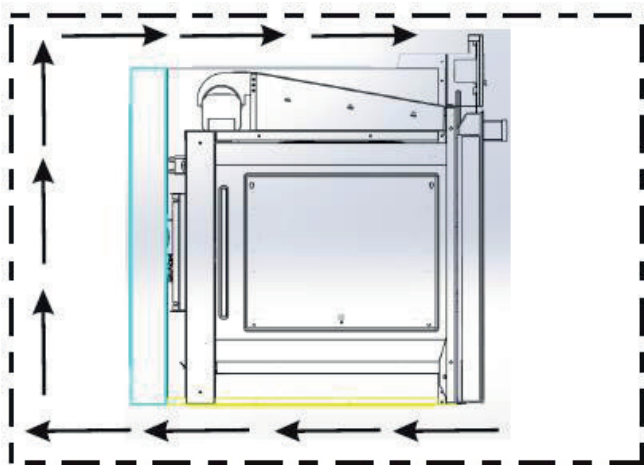
Or

1. "Program" button touched until  (Alarm) icon flashes.

2. By touching the "Minus (-)" button, the alarm time is set to "00:00" and the reminder timer is canceled.

COOLING FAN

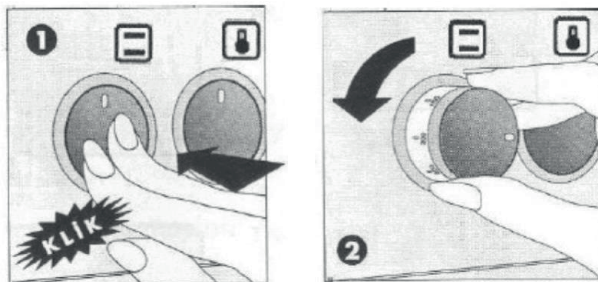
Overheating of the external surface oven and damaging its perimeter is prevented by ventilation system cooling fan. This fan creates a ventilation that enables discharge of hot air from grids (ventilation openings). The heat emanating over the oven prevents oven from reheating, also prevents overheating of the control panel and the cover and the components by creating an air curtain. Ventilation of the cooling fan prevents condensation that may occur by heat and humidity on electrical and mechanical components and makes them safer and durable. Cooling fan is enabled and disabled by the thermostat on it. In this case, as the cooling fan works based on temperature, it will run for a period even if the oven is turned off and stops automatically.



USING THE PUSH BUTTON (OPTIONAL)

Press and eject the Push Button as shown in the figure below and adjust it. Reset and insert the button when the cooking is finished.

Be careful not to leave the push button inserted when you're not using it.



MISCELLANEOUS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Top of the meal is overcooked, bottom is undercooked	Bottom heat level low	Possibly wrong cooking shelf, tray must be put to the shelf 1 lower
Bottom of the meal is overcooked, top is undercooked	Top heat level low	Possibly wrong cooking shelf, tray must be put to the shelf 1 higher
Exterior of the meal is cooked but interior is not	Overheating	Wrong cooking temperature, lower heat
Exterior of the meal dried	Low heating	Wrong cooking temperature Increase heat

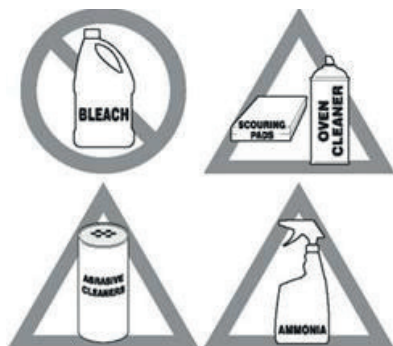
DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

Important: Before carrying out maintenance or cleaning the oven, unplug it and wait for it to cool down.

Remove spills and any heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the difficulty of major cleaning later.

CAUTION!

- ☑ Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.
- ☑ If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.



Aluminum and vinyl

Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth.

Painted and plastic control knobs**Painted body parts****Painted decorative trims**

Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth. Glass cleaners may be used, but do not apply directly to surface; spray onto cloth and wipe.

Control panel

Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they will damage the finish.

Control knobs

Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove control knobs: turn to the OFF position, grasp firmly, and pull off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the OFF markings and push the knobs into place.

Stainless Steel

Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use cleaners containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia.

Smudge Proof™ Stainless Steel**Black Stainless Steel**

Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaner, stainless steel cleaner, or cleaner containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. These cleaners may damage the finish.

Enameled broiler pan and insert**Enameled door liner****Enameled body parts**

Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy, non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or future heating could damage the enameled. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on enameled surfaces. These spills may cause a dull spot even after cleaning.

Oven door

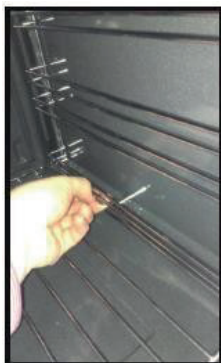
Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. Glass cleaner may be used on the outside glass of the door. Ceramic smoothtop cleaner or polish may be used on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Do not clean the oven door gasket.

Do not clean with a jet of steam.

NOTE: The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.

Removing Side Wire Trays Of The Oven

It is possible to remove and clean the side wire trays in which trays and wire grids are placed easily. Follow the procedure as shown in the picture below to remove the oven interior wire trays from the side walls.



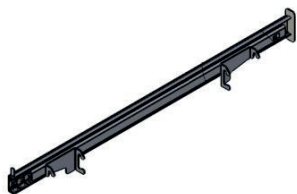
TELESCOPIC RAIL (OPTIONAL)



It is for racks and trays.

Telescopic rails increase the rack level of the oven. In use of telescopic ray, there is no risk of slipping or foods falling down.

RAIL



LEFT RAIL



USE OF TELESCOPIC RAIL

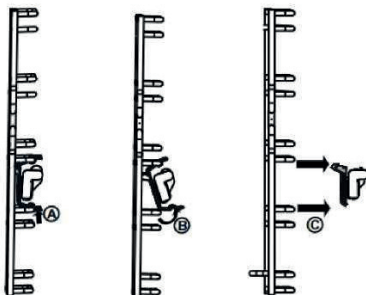
Removing Telescopic Rails

Wait for your oven to cool down to remove the telescopic rails.

In order to remove the telescopic rail from the grill rack, hold the telescopic rail from its handle as it is shown in Pic. A and lift it as it is shown in Pic.

💡 Repeat this application for all telescopic rails located on both right and left of the oven.

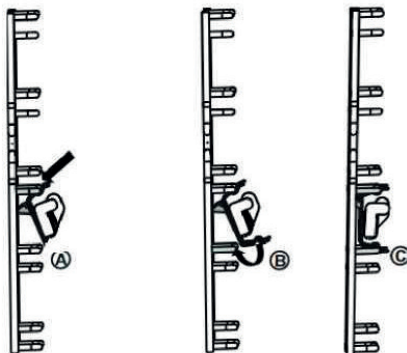
💡 Hold the telescopic rail with one hand while removing the telescopic rails since it may damage the interior of the oven if it falls.



INSTALLING TELESCOPIC RAILS

Before closing the oven door, make sure that you correctly placed the telescopic rails into the device.

In order to place the telescopic rail on the grill rack, place the handle of the rail as it is shown in A. Then, place the handle of the rail onto the grill rack as B and obtain the image shown in C.



Use of Telescopic Rail

You can use trays and grills much easier by using telescopic rails.

💡 Do not wash the telescopic rails in the dishwasher.

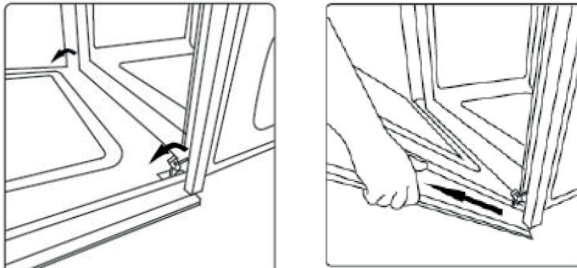
💡 Do not lubricate the telescopic rails.

DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE**Removing Oven Door**

You can remove and clean the oven DOOR easily. You must follow the procedures below to remove the DOOR:

- ☑ Open the DOOR completely.
- ☑ Push the 2 hinges shown in the picture backwards.
- ☑ Hold the DOOR and close up to the first stopping place.
- ☑ Pull the raised DOOR away from its mounted location.

Place the hinges correctly and push downwards in order to mount removed oven DOOR back properly.

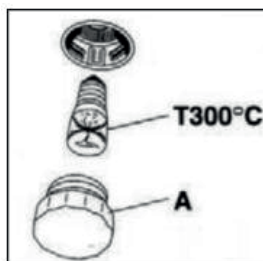


All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

Please take care and avoid thermal shocks for the glass pane, for example, never start cleaning when it is hot.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

After having disconnected the oven from the power supply, unscrew the glass protection cap and then the bulb and replace it with another one suitable for high temperatures (300°C /E14/230V/25W). Remount the glass cap and reconnect the oven.



INSTRUCTIONS FOR COOKING

For perfect roasting, the oven has to be pre-heated to the pre-set cooking temperature. Only very fatty meat can be cooked with the oven starting from cold. Never use shallow pans or the drip-tray as pans for roasts, to dirty the walls of the oven as little as possible, avoid the fat splattering, the juices burning quickly and smoke being produced.

Ventilated heating

This function creates a continuous circulation of hot air that allows simultaneous cooking on two shelves. The temperatures are below traditional ones.



























Traditional heating

This is particularly suitable for roasting game and baking bread and sponge cakes. It is a good rule to put the food to be cooked in the oven when it has reached the cooking temperature, i.e. when the thermostat light goes off.

COOKING TIMES

The table shows some examples of the thermostat setting and cooking time. The cooking times can vary depending on the nature of the food, its evenness and its volume.

We are sure that your experience will soon suggest possible variations to the values shown in the table.

									
F									
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
€€	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4	
⌚	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	14' - 18'	
									
F									
°C	225-250	160-180	180-210	180-230	190	160-180	175-190	190-210	170-190
€€	2	2	2-3	2-3	2-3	2	2	2	3
⌚	120' - 150'	120' - 160'	75' - 160'	75' - 160'	70' - 90'	45' - 60'	60' - 70'	40' - 50'	40' - 50'

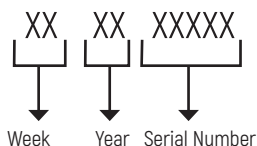


This device is a 2012/19/EC Directive Waste Electrical and Electronic Equipment according to the directives applied in Europe. (WEEE) You have to prevent any potential negative results against the environment and human health before casting this device away. Otherwise it will be an improper waste. This symbol in front of the product is to warn you not to recycle this product as domestic waste but to deliver to electrical electronic waste collection locations. Disposal procedure for the product must be carried out in accordance with the local environment regulations. You can receive detailed information on disposal, reuse and recycling of the product from authorized units.

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

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:

VINOLA ANKASTRE MUTFAK URUNLERI SANAYI TICARET ANONIM SIRKETI
Kumbet Hatun OSB Mahallesi 5.Cadde No:10/1 Merzifon / Amasya / Turkey

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.





СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	55
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА	57
ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	57
УСТАНОВКА ПРИБОРА.....	58
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ.....	59
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	62
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА	63
РЕКОМЕНДАЦИИ	70
ЧИСТКА ПРИБОРА И УХОД ЗА НИМ.....	70

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

В первую очередь, благодарим вас за покупку нашей продукции.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства. Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию Вашего прибора и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят Вам извлечь максимальную пользу из прибора.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте, чтобы пользоваться им при необходимости.

Производитель не несет ответственности за вред, который может быть нанесен человеку, окружающей среде и предметам в результате неправильного использования прибора, ошибок в переводе или в печати руководства по использованию.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

- ☑ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не позволяйте маленьким детям играть с духовым шкафом, кнопками управления, либо вблизи духового шкафа.
- ☑ При работе духового шкафа, его части и переднее стекло нагреваются. Поэтому детей **ОБЯЗАТЕЛЬНО** следует держать вдали от работающего духового шкафа.
- ☑ В целях безопасности держите такие упаковочные материалы, как полиэтиленовая пленка и пенопласт, в недоступном для детей месте. Иначе они могут быть опасными.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

- ☑ Прежде чем включать прибор, убедитесь в том, что весь упаковочный материал удален.
- ☑ Данный прибор не должен использоваться с какой-либо иной целью, кроме приготовления пищи. Использование в иных целях (например, для обогрева комнаты) опасно и недопустимо. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть нанесен человеку, окружающей среде и предметам в результате неположенного, неправильного или недопустимого использования прибора.
- ☑ При первом включении духового шкафа может появиться специфический запах от изоляционных материалов и нагревательных элементов. В таком случае, не кладите в духовой шкаф пищу и оставьте духовой шкаф работать до тех пор, пока запах не исчезнет. Протрите внутреннюю поверхность духового шкафа влажной тканью.
- ☑ Поскольку в процессе работы духовой шкаф сильно нагревается, избегайте прикосновения к внутренним элементам духового шкафа. При работе функции гриль поверхность духового шкафа может быть сильно нагрета, будьте осторожны.
- ☑ Ни в коем случае не варите и не жарьте что-либо на дне духового шкафа.

- ☑ Не накрывайте нижнюю часть духового шкафа алюминиевой фольгой.
- ☑ Есть некоторые правила, которых следует придерживаться при использовании любых электрических приборов.
- ☑ При перемещении прибора, чистке или техническом обслуживании, выньте вилку из розетки.
- ☑ Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки.
- ☑ Ни в коем случае не дотрагивайтесь до прибора, если у Вас мокрые или влажные руки или ноги.
- ☑ Не допускайте к использованию духового шкафа детей или несовершеннолетних без присмотра взрослых.
- ☑ Если в результате неосторожности дверца духового шкафа сойдет с петли, она может повредить Вам руки.
- ☑ Если духовой шкаф испортится или не будет работать как положено, отключите его и выньте вилку из розетки.
- ☑ Любой ремонт и техническое обслуживание должны производить компетентные сервисные организации. При ремонте должны применяться лишь оригинальные запасные части.
- ☑ При нарушении любого из указанных выше условий, Ваш духовой шкаф может испортиться.
- ☑ Если Вы не работаете с духовым шкафом, обратите внимание, чтобы все функции были в положении «ОТКЛЮЧЕНЫ».
- ☑ Всегда пользуйтесь прихватом, чтобы вынуть противень из духового шкафа.
- ☑ В целях гигиены и безопасности, всегда поддерживайте чистоту вашего духового шкафа. Остатки масла и жира в духовом шкафу после выпечки могут со временем повредить поверхность духового шкафа.
- ☑ Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам в результате нарушения данных предупреждений.
- ☑ Производитель не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в результате опасного и несоответствующего использования духового шкафа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Духовой шкаф предусмотрен для работы на одной фазе 220-240 В 50-60 Грц. Перед установкой, пожалуйста, внимательно прочитайте регистрационный бланк, расположенный в нижней передней части духового шкафа.

НАЗВАНИЕ МОДЕЛИ	MOE 6093 Noir, MOE 6093 Blanc
Верхний нагреватель	900 Вт
Нижний нагреватель	1200 Вт
Нагреватель гриль	1200 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	2100 Вт
Охладительный вентилятор	22 Вт
Лампочка духового шкафа	25 Вт
Турбо-вентилятор	25 Вт
Внешние размеры духового шкафа (ШхГхВ)	595x595x560 мм
Размеры кабины для монтажа (ШхГхВ)	600x600x570 мм
Внутренний объем духового шкафа	73 л
Напряжение	220-240 В 50-60 Грц
Максимальная мощность	3378 Вт

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки прибора пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для повторного использования выброшенного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрический прибор, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого прибора другими.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Установка должна производиться компетентным мастером согласно инструкции. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильной установки прибора.

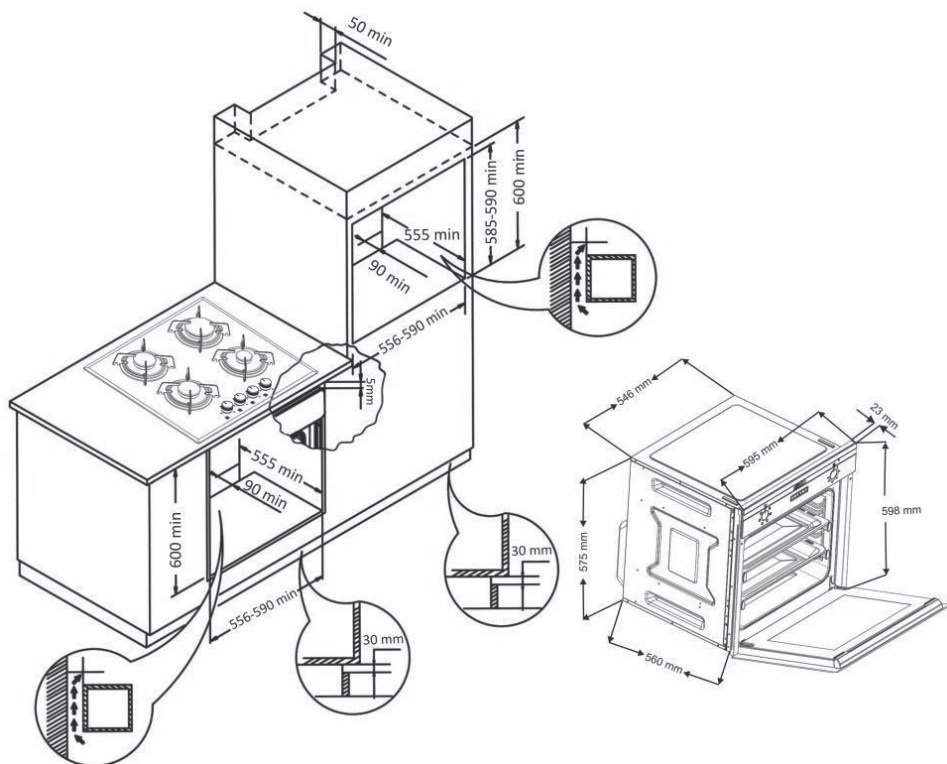
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ.

- ☑ Для нормальной работы встроенного духового шкафа размеры ниши или шкафа, куда он будет монтироваться, а также выбор материала, который должен быть устойчив против высоких температур, должны быть верными. Пожалуйста, производите установку согласно размерам, указанным на рисунке.
- ☑ Стенки мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть жароустойчивы. В особенности, если боковые стенки сделаны из пиломатериала с покрытием, покрытие должно быть устойчиво против температуры 100 °С. Пластик или клейкое покрытие, не устойчивое перед такой температурой, может деформироваться.
- ☑ В целях безопасности, следует предотвратить прямое касание духового шкафа с электрическими деталями.
- ☑ Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть закреплены так, чтобы их нельзя было случайно повредить.
- ☑ Для обеспечения большей циркуляции воздуха монтаж следует выполнять так, как указано на рисунке.
- ☑ В кухонном гарнитуре, куда встраивается духовой шкаф, рекомендуется оставить сзади пустое пространство шириной минимум 40 мм.
- ☑ При размещении духового шкафа под него следует установить подставку, способную вынести тяжесть духового шкафа.
- ☑ Для обеспечения большей циркуляции воздуха, заднюю стенку кухонного гарнитура в месте установки прибора следует снять.
- ☑ Перед установкой духового шкафа подготовьте место для установки Вашего духового шкафа, организуйте электропроводку, а затем вызовите ближайшего компетентного представителя сервисного техобслуживания.
- ☑ Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильника или морозильной камеры. В противном случае, работа этих приборов будет нарушена.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ

- ☑ Поместите прибор в нишу по центру.
- ☑ Откройте дверцу духового шкафа. Подгоняя отверстия, находящиеся по бокам корпуса, закрепите на столешнице с помощью 4 болтов.

- ☑ Духовой шкаф можно установить по желанию в колонну уровнем выше столешницы, либо под столешницей.
- ☑ Когда на столешницу, находящуюся над духовым шкафом, размещается встроенная варочная поверхность, в целях безопасности и для того, чтобы облегчить снятие духового шкафа при необходимости, нужно, чтобы электрические кабели поверхности и духового шкафа шли отдельно друг от друга.



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- ☑ Подключение прибора к основной электросети может осуществлять лишь компетентный мастер-электрик в соответствии с установленными правилами и нормами.
- ☑ Удостоверьтесь в том, что напряжение, поступающее из основной электросети, соответствует напряжению, указанному на памятке, расположенной в передней части снизу.
- ☑ Если сила тока предохранителей в вашем доме ниже 16 ампер, пусть мастер-электрик подключит также предохранитель на 16 ампер.

ВНИМАНИЕ! Прибор должен быть обязательно заземлен.

- ☑ На электрическом кабеле Вашего духового шкафа имеется провод с заземлением. Его следует обязательно использовать на линии с заземлением. Проводку заземления должен осуществлять специалист-электрик.

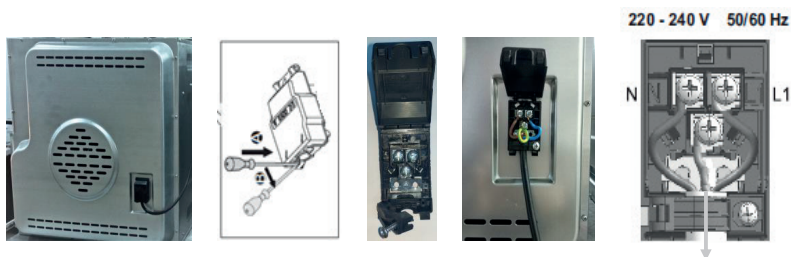
Прежде чем подключать прибор к электросети:

1) Разместите духовой шкаф так, чтобы доступ к розетке, которая будет использоваться для подключения духового шкафа к электросети, либо к двухполюсному выключателю, был удобным.

2) Не допускайте соприкосновения электрического кабеля духового шкафа с горячими поверхностями и зажатия его в дверце духового шкафа.

3) В случае повреждения электрического кабеля, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Компетентные специалисты организации сервисного обслуживания должны установить кабель такого же размера с пластиковой изоляцией, устойчивый к напряжению, необходимому для работы духового шкафа.

- ☑ Если прибор будет прямо подключен к электросети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, пригодный для работы при мощности в соответствии с установленными нормами, расстояние между точками касания должно быть не менее 3 мм. Провод заземления не должен пресекаться двухполюсным переключателем.
- ☑ Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и розетки-умножители. Если применение их обязательно, могут быть использованы регуляторы и удлинители, соответствующие установленным нормам по безопасности. Однако ни в коем случае не превышайте максимальную силу тока и максимальное напряжение, предусмотренное для регулятора.
- ☑ По окончании подключения осуществите пробное прогревание нагревательных элементов на протяжении 3 минут.
- ☑ Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь при условии правильного подключения к удобному источнику с использованием заземления, согласно установленным нормам и правилам. Наша компания не несет ответственности за вред, который может быть нанесен человеку, окружающей среде и предметам в результате неправильного заземления прибора.



СРАЗУ ПОСЛЕ УСТАНОВКИ:

1. Установите регулятор температуры духового шкафа на максимальный уровень (250 °C MAX).
2. Кнопку выбора функции установите в режим Нижний и Верхний гриль (+ Вентилятор, если имеется).
3. В таком положении оставьте духовой шкаф в работе на протяжении 30 минут.
4. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно.

- При этом от духового шкафа на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов и нагревательных элементов. В таком случае, прежде чем помещать в духовку еду, дождитесь исчезновения запаха и дыма.
- По окончании данной операции протрите внутреннюю поверхность духового шкафа влажной мыльной мягкой тканью.

ВАЖНО: Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда держитесь за середину ручки.

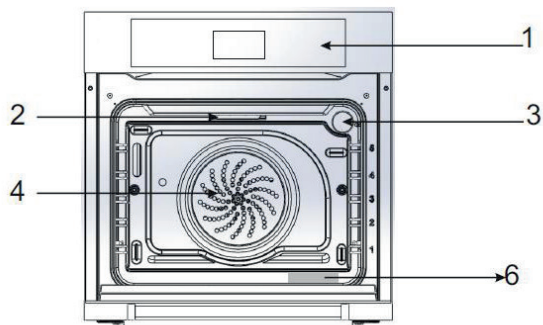
ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием таких предметов духового шкафа, как, например, противни или гриль, хорошо вымойте их.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА.

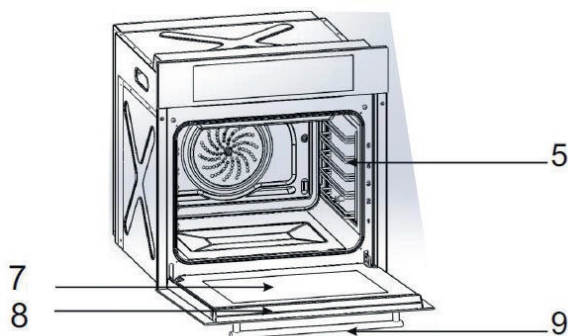
- Следует выбирать печи с высокой энергоэффективностью и хорошей теплоизоляцией.
- Частое открытие дверцы во время приготовления и попадание холодного воздуха в духовку каждый раз способствует потере энергии. Поэтому дверцу духового шкафа не следует открывать без необходимости.
- Следует стараться готовить более одного блюда за один раз. Блюдо, которое готовится при более низкой температуре, вынимают раньше. Таким образом, не меняя температуры, расход электроэнергии уменьшается.
- Тепло, оставшееся после приготовления пищи в духовом шкафу, можно использовать и для следующего блюда. Таким образом, происходит экономия электроэнергии.

- ☑ Предварительный прогрев духового шкафа следует осуществлять недолго (максимум 10 минут).
- ☑ Перед приготовлением в духовом шкафу замороженного продукта, его следует разморозить.
- ☑ Вблизи духового шкафа нельзя держать легковоспламеняющиеся и взрывоопасные вещества.
- ☑ Духовой шкаф следует устанавливать вдали от огнеопасных мест.
- ☑ При закрытой дверце, даже при отключении духового шкафа на несколько минут раньше, духовой шкаф продолжает работу при той же температуре с меньшей затратой электроэнергии.

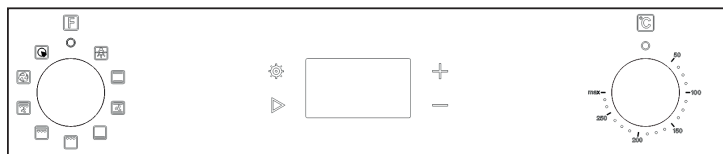
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- 1) Панель управления
- 2) Верхний нагревательный элемент духового шкафа
- 3) Лампочка
- 4) Турбо-вентилятор
- 5) Направляющие для противня
- 6) Информационная табличка
- 7) Внутреннее стекло
- 8) Внешнее стекло
- 9) Ручка



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА РАБОТА С ПРОГРАММАТОРОМ



1

2

3

1. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ

Настраивает рабочие позиции духового шкафа.

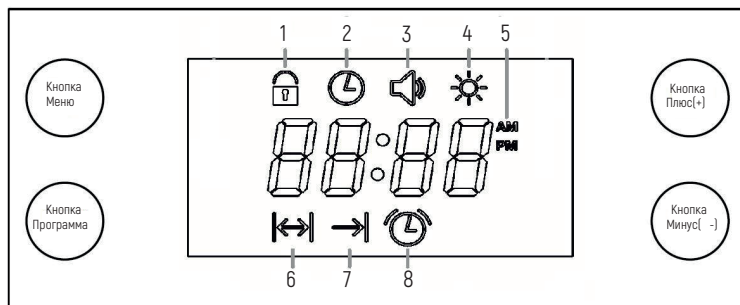
2. ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР / ЧАСЫ

3. КНОПКА ВЫБОРА ТЕМПЕРАТУРЫ

Используется для выбора температуры работы духового шкафа от 50 до 250 °С.

	ФУНКЦИЯ «ОТКЛЮЧЕНО», в данном режиме прибор не работает
	ОСВЕЩЕНИЕ: используется только лампа
	Верхний и нижний нагрев: Работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов.
	ФУНКЦИЯ ВЕНТИЛЯТОР + НИЖНИЙ И ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ: обращает горячий воздух в печи, обеспечивая более однородное приготовление. Применяется для выпечки блюд, мягких внутри, покрытых хрустящей корочкой.
	ФУНКЦИЯ НИЖНЕГО НАГРЕВА: В работе только нижний нагревательный элемент. Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу в глиняном горшке.
	Полу Гриль: При этом режиме включается трубчатый нагревательный элемент гриль для приготовления пищи на гриле и обжаривания традиционных блюд.
	Гриль + ФУНКЦИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВА: Этот режим подходит для приготовления различных блюд: для жарки мяса, для выпечки печенья и для выпечки яблок. Естественная конвекция горячего воздуха и двусторонний нагрев обеспечивают естественную готовку, даже выпечку или жарку блюд с вкусной хрустящей корочкой.
	с конвекцией: Используется для жарки в основном приготовленных блюд или подогрева ранее приготовленных блюд
	конвекция: Вентилятор и циркуляционный нагревательный элемент работают вместе, это позволяет равномерно распределять температуру внутри духовки и готовить более одного блюда, не смешивая их запахи. Режим подходит также для деликатной выпечки.
	ФУНКЦИЯ ПИЦЦА: вентилятор и нагревательный элемент запускают задний нижний резистор.

1. ЭКРАН И СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ. ВИД СВЕРХУ:



☑ Экран:

- 1 - Блокировка от детей
- 2 - Часы
- 3 - Уровень звука сигнала
- 4 - Настройка яркости экрана
- 5 - Отображение времени в формате AM/PM
- 6 - Время готовки
- 7 - Время окончания готовки
- 8 - Сигнал



Сенсорные кнопки:

Кнопка Меню: При каждом нажатии эта кнопка активирует настройки функций детской блокировки, часов, если не установлено время готовки, уровня звука сигнала и яркости экрана, и во время настройки на экране появляется соответствующий символ.

Кнопка установки программ: При каждом нажатии эта кнопка активирует настройки функций времени готовки или, если время готовки установлено времени окончания готовки, длительности сигнала, во время настройки на экране появляется соответствующий символ.

Кнопка Плюс (+): Используется для увеличения или активации значения, отображаемого на дисплее, в режимах настройки меню и программ. Когда на экране отображается время, при 5 секундном нажатии переходит к отображению времени в формате AM/PM. Таким же образом возвращается к отображению времени в формате «24 часа».

Кнопка Минус (-): Используется для уменьшения или отключения значения, отображаемого на дисплее, в режимах настройки меню и программ.

ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА К ПЕЧИ: отобразится значок  (Часы), а на экране часов замигает надпись "OFF". Для пользования печью настройте часы с помощью кнопок «Плюс (+)» и «Минус (-)». После настройки часов, при нажатии кнопки «Меню» или выжидании 5 секунд режим настройки отключается, и значок  (Часы) исчезнет с экрана.

ВНИМАНИЕ! В состоянии включения таймер отключает функциональный переключатель печи (печь) по соображениям безопасности. Поэтому печь не может быть использована. Поэтому печь не может быть использована.


2. НАСТРАИВАЕМЫЕ ОПЦИИ


☑ Имеются опции детской блокировки и, выбор отображения времени в формате 24 или 12 часов, выбора звука сигнала и настройки яркости экрана. После отключения электричества возвращаются заводские настройки.

2.1. Блокировка от детей :


Эта функция предотвращает случайное изменение сделанных вами настроек на часах печи. При активации детской блокировки клавиши не реагируют на нажатие. Во время работы печи при какой либо установленной программе готовки, если активируется детская блокировка, блокируются только кнопки. Если никакая программа готовки не установлена, при активировании детской блокировки, независимо от положения выключателя, блокируются все кнопки, и печь отключается. После отключения детской блокировки печь снова переходит в рабочее состояние.


Для активации детской блокировки, не заходя в какое либо меню, выполните следующую последовательность действий:

1. При первом нажатии на кнопку **«Меню»** загорится и погаснет значок  (**Детская блокировка**). На экране отобразится надпись **"OFF"**.


2. Активируйте детскую блокировку нажатием на клавишу **«Плюс (+)»**. (На экране появится надпись **"ON"**, и загорится значок  (**Детская блокировка**).

Для отключения детской блокировки выполните следующую последовательность действий:

1. Нажмите на кнопку **«Меню»**, загорится и погаснет значок  (**Детская блокировка**). (На экране отобразится надпись **"ON"**)

2. Отключите детскую блокировку нажатием на клавишу **«Минус (-)»**. (На экране отобразится надпись **"OFF"**, и с экрана исчезнет значок  (**Детская блокировка**).

2.2. Настройка часов:


- Для того, чтобы изменить на печи ранее установленные настройки времени, не заходя в какое либо меню, выполните следующую последовательность действий:
1. При втором нажатии на кнопку «**Меню**» загорится и погаснет значок  (**Часы**).
 2. Настройте часы с помощью кнопок «**Плюс (+)**» и «**Минус (-)**».
 3. После настройки часов, отключите режим настройки, нажав на кнопку «**Меню**» или подождяв 5 секунд.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если применен какой-либо режим готовки, часы настроить нельзя.

Выбор отображения Часов в формате 24 ч/12ч: В качестве заводских настроек установлен 24 часовой формат. Для перехода в 12 часовой формат времени (AM/PM) не активируйте какой либо режим и, когда на экране отображается время, нажмите и держите нажатой в течение 5 секунд кнопку «**Плюс (+)**». При смене формата раздастся сигнал. При 12 часовом формате времени на экране отобразится значок «**AM**» или «**PM**». Для перехода в другой формат сделайте те же действия.

2.3. Настройка Громкости сигнала:


Для изменения громкости сигнала, не заходя в какое либо меню, выполните следующую последовательность действий:

1. При третьем нажатии кнопки «**Меню**» замигает значок  (**Уровень звука сигнала**).
2. Выберите желаемый уровень звука путём нажатия кнопок «**Плюс (+)**» и «**Минус (-)**».
3. После настройки звука, отключите режим настройки, нажав на кнопку «**Меню**» или подождяв 5 секунд. Заводская настройка определяется самым сильным звуком «**b-01**».

ПРИМЕЧАНИЕ: Настраиваемый уровень звука отображается на экране в формате «**b-01**, **b-02** или **b-03**». В конце настройки соответствующий значок исчезнет с экрана.

2.4. Настройка яркости экрана:

Для изменения яркости экрана, не заходя в какое либо меню, выполните следующую последовательность действий:

1. При четвертом нажатии на кнопку «**Меню**» замигает значок  (Настройка яркости экрана).
2. Выберите желаемый уровень яркости среди трех вариантов путём нажатия кнопок «**Плюс (+)**» и «**Минус (-)**».
3. После настройки яркости, отключите режим настройки, нажав на кнопку «**Меню**» или подождяв 5 секунд. Фабричные настройки определяются самым ярким уровнем «**d-03**».


ПРИМЕЧАНИЕ: Настраиваемый уровень яркости отображается на экране в формате «**d-01**, **d-02** или **d-03**». В конце настройки соответствующий значок исчезнет с экрана.


3. ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА (СЧЕТЧИКА)

Автоматическая готовка в печи с настройкой функции готовки и выбором температуры означает, что приготовление пищи автоматически прекращается при установке таймера.

3.1. Полуавтоматическая готовка:

Этот метод используется, когда требуется начать приготовление немедленно, указывается желаемое время приготовления.

1. При нажатии кнопки «Программа» замигает значок  (Время готовки).
2. Выберите желаемое время готовки путём нажатия кнопок «Плюс (+)» и «Минус (-)».


После настройки времени готовки на экране остаётся значок  (Время готовки), который будет отображаться до окончания времени приготовления. Время длительностью менее 1 часа отображается на экране в формате минута: секунда. Максимальное время готовки составляет 10 часов.



3. Установите функцию готовки и температуру, используя переключатели функций печи и термостата.

3.2. Полностью автоматическая готовка:


Этот метод используется, когда вы хотите, чтобы блюдо было готово к определенному времени. Поэтому данный метод также называется отложенным приготовлением.

1. Следуйте шагам 1-2 для полуавтоматического метода готовки, установите время готовки и выйдите из режима настройки.


2. При втором нажатии кнопки «Программа» замигает значок  (Время окончания готовки).

3. Выберите желаемое время окончания готовки путём нажатия кнопок «Плюс (+)» и «Минус (-)». Значок  (Время готовки) и значок  (Время окончания готовки) останутся гореть на экране.

4. Установите функцию готовки и температуру, используя переключатели функций печи и термостата.

При наступлении времени готовки с экрана исчезнет значок  (Время окончания готовки), а (Время готовки) будет продолжать отображаться на экране вместе со временем готовки.

По окончании приготовления:


1. На экране замигает значок  (Время готовки), покажется надпись “End” и заработает сигнал продолжительностью 7 минут.

2. Для отмены сигнала нажмите на кнопку «Программа». Надпись “End” исчезнет с экрана, и экран вернется к отображению часов. Переключатели функций печи и тер-



мостата обязательно должны быть переведены в выключенное состояние. Если не перевести в выключенное состояние, готовка продолжится на неопределенное время.

💡 ПРИМЕЧАНИЕ: Во время сигнала, если нажать на какую-либо кнопку, кроме кнопки «Программа», сигнал прекратится, но надпись “End” не исчезнет.

Для отключения времени автоматической готовки:


1. Если нажать и держать нажатой около 3 сек кнопку «Программа», программа готовки и, если был включен, таймер напоминания отключатся. На экране отобразится надпись “End” и значок  (Время готовки).

Или

1. При нажатии кнопки «Программа» замигает значок  (Время готовки). Настроенное время готовки доводится до 00:00 с помощью кнопки «Минус (-)» На экране отобразится надпись “End” и значок  (Время готовки).


3.3. Таймер напоминания:

Вы можете использовать часы печи в качестве таймера сигнала или напоминания. Для того, чтобы настроить время сигнала последовательно выполните следующие действия:

1. При втором (если задано время готовки, при третьем) нажатии на кнопку «Программа» замигает значок  (Сигнал).

2. Настройте время сигнала с помощью кнопок «Плюс (+)» и «Минус (-)». После настройки сигнала соответствующий значок останется гореть на экране, и время до сигнала будет отображаться на экране до его истечения. Максимальное время настройки составляет 23 часа 59 минут.

По окончании времени до сигнала:

1. На экране замигает значок  (Сигнал), и заработает сигнал продолжительностью 7 минут.

2. Для отмены сигнала нажмите любую кнопку, и на экране снова отобразятся часы.

Для отмены заданного времени:

1. Если нажать и держать нажатой около 3 сек кнопку «Программа», таймер напоминания и, если была установлена, программа готовки отключатся.

Или

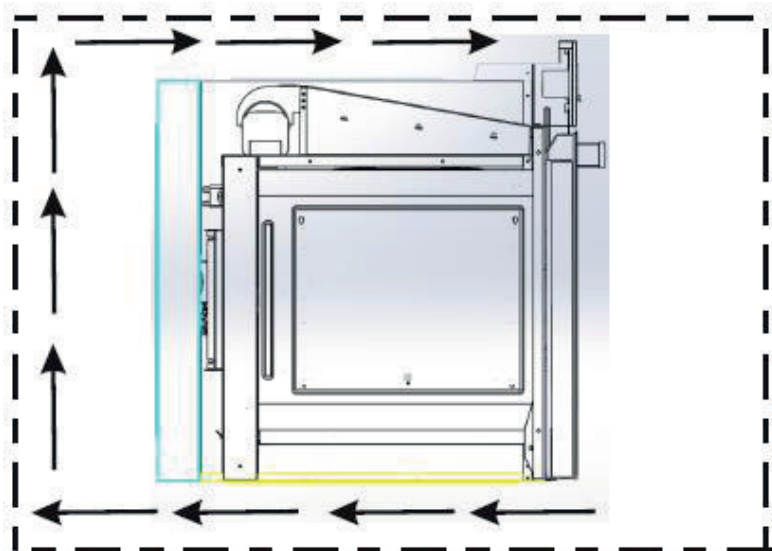
1. Нажмите и удерживайте кнопку «Программа», пока не погаснет значок  (Сигнал).

2. При нажатии на кнопку «Минус (-)» время сигнала доводится до “00:00” и отменяется таймер напоминания.

💡 ПРИМЕЧАНИЕ: Если одновременно были заданы время сигнала и время готовки, они будут отображаться на экране непродолжительное время.

ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

Система вентиляции для предотвращения перегрева внешней поверхности встроенного духового шкафа и повреждения жаром окружающих предметов, обеспечивается вентилятором охлаждения. Данный вентилятор создает поток воздуха, который способствует выбросу горячего воздуха из духового шкафа через передние решетки (отверстия для проветривания). Он предотвращает чрезмерный нагрев духового шкафа за счет тепла, распространяющегося над духовым шкафом, одновременно создает воздушный занавес между панелью управления и крышкой, предотвращая перегрев этих двух деталей и имеющихся на них компонентов. Циркуляция воздуха, которую обеспечивает вентилятор охлаждения, препятствует конденсации, которая может образоваться под действием тепла и влаги на электрических и механических компонентах, и способствует, таким образом, их более длительной и надежной работе. Вентилятор охлаждения начинает и прекращает работу вместе с термостатом, расположенным на духовом шкафу. В таком случае, поскольку вентилятор охлаждения работает в зависимости от температуры, даже если духовой шкаф будет отключен, вентилятор продолжит работать еще некоторое время, после чего автоматически останавливается.



РЕКОМЕНДАЦИИ

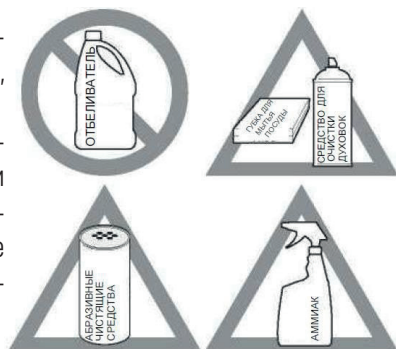
ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Верхняя часть блюда пережарена, а нижняя недожарена	Уровень нижней температуры слабый	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень ниже
Нижняя часть блюда пережарена, а верхняя недожарена	Уровень верхней температуры слабый	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень выше
Блюдо снаружи пропеклось, а изнутри осталось сырым	Чрезмерный перегрев	Неправильный выбор температуры приготовления, убавьте температуру
Внешняя часть блюда пересушена	Низкая температура	Неправильный выбор температуры приготовления, попробуйте увеличить температуру

ЧИСТКА ПРИБОРА И УХОД ЗА НИМ

Удаляйте пролитые жидкости и сильные загрязнения как можно скорее. Регулярная чистка избавит вас от необходимости проводить затруднительную чистку в дальнейшем.

ВНИМАНИЕ

- ☑ Перед очисткой любой части устройства убедитесь, что все ручки управления выключены, а устройство остыло.
- ☑ Если для очистки приборов используется аммиак или другие чистящие средства, ручки управления необходимо снять и тщательно промыть прибор перед использованием. Следуйте инструкциям производителя по очистке и обеспечьте достаточную вентиляцию.



Алюминий и винил

Используя мягкую ткань, очистите поверхность с помощью мягкого средства для мытья посуды и воды. Промойте чистой водой, тщательно просушите и отполируйте мягкой чистой тканью.

Окрашенные и пластиковые ручки управления**Окрашенные части корпуса прибора****Окрашенные декоративные покрытия**

Используя мягкую ткань, очистите с помощью мягкого средства для мытья посуды и воды или раствора уксуса и воды в соотношении 50/50. Промойте чистой водой, тщательно просушите и отполируйте мягкой чистой тканью. Можно использовать средства для мытья стекол, но не наносите их непосредственно на поверхность; распылите средство на ткань и затем протрите.

Панель управления

Используя мягкую ткань, очистите с помощью мягкого средства для мытья посуды и воды или раствора уксуса и воды в соотношении 50/50. Не распыляйте жидкости непосредственно на панель управления и поверхность духовки. Не используйте большое количество воды при очистке панели управления – избыток воды может повредить устройство. Не используйте другие жидкие чистящие средства, абразивные чистящие средства, губки для мытья посуды или бумажные полотенца – они могут повредить покрытие.

Ручки управления

Используя мягкую ткань, очистите с помощью мягкого средства для мытья посуды и воды или раствора уксуса и воды в соотношении 50/50. Чтобы снять ручки управления, переведите их в положение «ВЫКЛЮЧЕНО» и с небольшим усилием потянув их, снимите. Чтобы снова установить ручки после очистки, совместите их с отметкой «ВЫКЛЮЧЕНО» и вставьте ручки на место.

Нержавеющая сталь

Используя мягкую ткань, очистите с помощью мягкого средства для мытья посуды и воды или раствора уксуса и воды в соотношении 50/50. Промойте чистой водой, вытрите насухо мягкой чистой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства, содержащие хлориды, хлор или аммиак.

Нержавеющая сталь с защитой от загрязнений**Черная нержавеющая сталь**

Используя мягкую ткань, очистите с помощью мягкого средства для мытья посуды и воды или раствора уксуса и воды в соотношении 50/50. Промойте чистой водой, вытрите насухо мягкой чистой тканью. Не используйте чистящие средства для бытовой техники, чистящие средства для нержавеющей стали или абразивные чистящие средства, содержащие хлориды, хлор или аммиак. Эти чистящие средства могут повредить покрытие.

Эмалированный противень для гриля и насадка**Эмалированное покрытие дверцы духовки****Эмалированные части корпуса духовки**

Промойте чистой водой и протрите влажной тканью. Чтобы удалить большинство пятен, аккуратно протрите смоченной в мыльной воде неабразивной губкой. Промойте раствором аммиака и чистой воды в соотношении 50/50. При необходимости накройте сильно загрязненные места на 30–40 минут бумажным полотенцем, смоченным нашатырным спиртом. Промойте и высушите чистой тканью. Тщательно удаляйте остатки всех чистящих средств, иначе вследствие нагревания со временем может повредиться фарфор. Не допускайте, чтобы продукты с высоким содержанием сахара или кислоты (молоко, помидоры, квашеная капуста, соки или начинки для пирогов) оставались на фарфоровых поверхностях. Эти вещества могут оставить на поверхности тусклые пятна даже после очистки.

Дверца духовки

Используйте мягкое средство для мытья посуды и воду или раствор уксуса и воды в соотношении 50/50, чтобы очистить верхнюю часть, боковые стороны и переднюю часть дверцы духовки. Тщательно ополосните. Для очистки наружного стекла дверцы духовки можно использовать средство для очистки стекол. Для очистки внутреннего стекла дверцы духовки можно использовать чистящее средство или полироль для гладких керамических поверхностей. Никогда не погружайте дверцу духовки в воду. Не распыляйте и не допускайте попадания воды или чистящих средств в вентиляционные отверстия дверцы духовки. Не используйте чистящие средства для очистки духовки, чистящие порошки или абразивные чистящие средства для очистки внешней стороны дверцы духовки.

Не чистите уплотнитель дверцы духовки. Никогда не трите, не удаляйте и не повреждайте уплотнитель дверцы.



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Для решеток и противней

Телескопические направляющие позволяют использовать любой уровень полок духовки. При использовании телескопических направляющих исключается риск опрокидывания противня или проливания блюда.

Правая направляющая



Левая направляющая



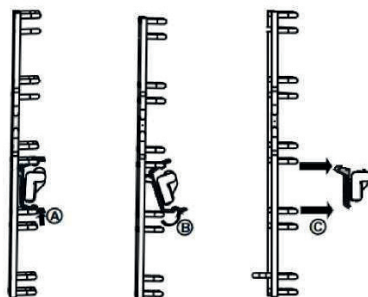
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Чтобы снять телескопические направляющие, подождите, пока духовка остынет.

Чтобы снять телескопическую направляющую с решетчатой полки, возьмитесь за ручку телескопической направляющей, как показано на Рис. А и поднимите вверх, как показано на Рис. В. (Рис. С).

💡 Выполните эту операцию для всех телескопических направляющих, расположенных с правой и с левой стороны духовки.

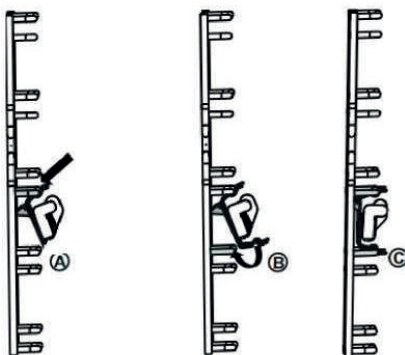
💡 Когда вы снимаете телескопические направляющие, одной рукой удерживайте их, чтобы они не упали и не повредили внутреннюю часть духовки.



УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Перед тем, как закрыть дверцу духовки, убедитесь, что телескопические направляющие полностью вошли в духовку.

Чтобы установить телескопическую направляющую на решетчатую полку, расположите ручку направляющей, как показано на Рис. А. Затем установите ручку направляющей на решетчатую полку, как показано на Рис. В, получив тем самым результат, показанный на Рис. С.



Использование телескопических направляющих

Используя телескопические направляющие, вы можете упростить использование противней и решеток.

💡 Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине.

💡 Не смазывайте телескопические направляющие.

СТЕКЛО ДУХОВОГО ШКАФА

Стекло духового шкафа протирайте и сушите губкой и мягкой тряпочкой.

РЕЗИНОВАЯ ПРОКЛАДКА ДУХОВОГО ШКАФА

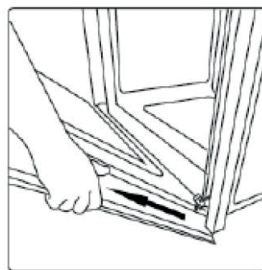
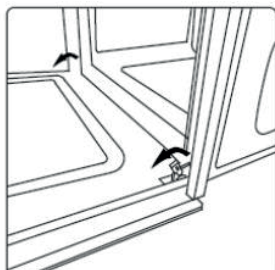
- ☑ При продолжительном использовании духового шкафа внутри дверцы и на ее резиновой прокладке может скапливаться конденсат. Удалите создавшуюся влагу сухой тряпочкой или губкой.
- ☑ Периодически проверяйте состояние резиновой прокладки. Уход за ней осуществляйте без использования едких чистящих средств.
- ☑ В случае повреждения резиновой прокладки, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Не используйте духовой шкаф до тех пор, пока повреждение не будет устранено.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Дверцу можно легко снять и почистить. Для этого следуйте нижеприведенной инструкции,

- ☑ Полностью откройте дверцу.
- ☑ Потяните назад два флажка, указанные на рисунке.
- ☑ Придерживая дверцу, прикройте под углом приблизительно 15 градусов от передней рамы.
- ☑ Затем снимите, потянув на себя.

Чтобы правильно посадить на место снятую дверцу духового шкафа, повторите шаги в обратном порядке.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА.

- ☑ Прежде чем начинать замену лампочки, убедитесь, что прибор отключен от электричества
- ☑ Лампочка духового шкафа должна иметь следующие особенности:
Высокая термостойкость (до 300 °С)

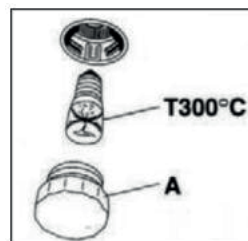
Электрические показатели: 220-240 В 50-60 Гц

- Мощность: 25 W

- Соединение E14

- Замена лампочки духового шкафа:

Нажав стеклянный колпачок, поверните его против часовой стрелки, выкрутите перегоревшую лампочку, вкрутите новую лампочку, посадите на место стеклянный колпачок, подключите прибор к электросети.



ВНИМАНИЕ: Если вы решите не включать больше духовой шкаф, выньте вилку из розетки. Неиспользуемые приборы несут угрозу безопасности для детей. Поэтому держите духовой шкаф в недоступном для детей месте.

- Перед началом приготовления мяса рекомендуется разогреть духовой шкаф до нужной температуры. В неразогретый духовой шкаф можно класть только такие куски мяса, которые содержат большое количество жира.
- Для того чтобы стенки рабочей камеры загрязнялись в меньшей степени, не используйте для приготовления плоские противни или противни для жира. Не допускайте образования брызг жира, так как при сгорании капли выделяют дым и запах.

Вентилируемый нагрев


























- Этот режим образует постоянную циркуляцию горячего воздуха внутри рабочей камеры, что дает возможность для приготовления на двух уровнях одновременно. Температура приготовления ниже, чем обычно.

Традиционное приготовление

Особенно хорошо подходит для жарения мяса диких животных, выпекания хлеба и бисквита. Обычно блюдо ставят в духовой шкаф после того, как температура внутри рабочей камеры достигнет заданного значения: лампа термостата погаснет.

Продолжительность приготовления

В таблице ниже приведены примеры настроек продолжительности и температуры для приготовления блюд, разных видов. Продолжительность можно менять в зависимости от типа, однородности и объема продуктов. Со временем вы наберете достаточное количество опыта, чтобы подбирать такие параметры приготовления, которые будут больше подходить вашим личным предпочтениям.

								
F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
€} €}	2 - 3	2	2	1 - 3	2	2 - 3	2 - 3	4
🕒	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	14' - 18'
								
F								
°C	225-250	160-180	180-210	180-230	190	160-180	175-190	190-210
€} €}	2	2	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2	2	3
🕒	120' - 150'	120' - 160'	75' - 160'	75' - 160'	70' - 90'	45' - 60'	60' - 70'	40' - 50'

Обратите Ваше внимание!



Также, неисправностями Изделия не являются:

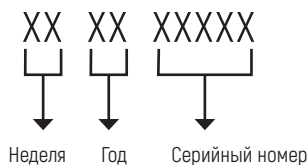
Духовки электрические и газовые	Изменение цвета материалов изделия в процессе эксплуатации
	Незначительные технические запахи в новом изделии в начальный период эксплуатации
	Потускнение поверхности у эмалированных противней



Согласно директивам, принятым в Европе, данный прибор является отходным электрическим и электронным прибором 2012/19/ЕС. (WEEE).

Прежде чем выбрасывать данный прибор в мусор или сдавать в металллом, необходимо предотвратить потенциально негативные результаты воздействия на окружающую среду и здоровье человека. Данный символ на товаре обозначен с целью предупреждения о том, что данный прибор нельзя расценивать как бытовой отход и что его следует сдать в пункт сбора отходов. Уничтожение прибора должно производиться в соответствии с местными экологическими правилами. Подробную информацию о правилах утилизации, повторного использования духового шкафа и возвращению его в оборот, можно получить в компетентных пунктах обслуживания.

 Предупреждение	<p>Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором</p>
	<p>При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал</p>
	<p>Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)</p>
 Внимание!	<p>Доступные части могут нагреваться при использовании приборов для приготовления пищи</p>
<p>Условия хранения продукции ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%</p>	

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ПРОИЗВОДИТЕЛИ:

VINOLA ANKASTRE MUTFAK URUNLERI SANAYI TICARET ANONIM SIRKETI,
район Кумбет Хатун ОСБ 5.Улица № 10/1 Мерзифон / Амасья / Турция

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 7 (семь) 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 изделии, 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. Использования 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 государственными 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 от-

ключенном 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.monsherrus.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 (шильде) 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

Модель изделия _____

#1

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

Модель изделия _____

#2

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

Модель изделия _____

#3

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Товар получил 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 некачественным 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

Сервис-центр _____

#1

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

Сервис-центр _____

#2

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

Сервис-центр _____

#3

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

■
Bedienungsanleitung

■
User manual

■
Руководство пользователя

Monsher