

Bedienungsanleitung

User manual

Руководство пользователя



Bedienungsanleitung

Built-in electric oven

Встраиваемый духовой шкаф

MOE 6006 Noir

Monsher

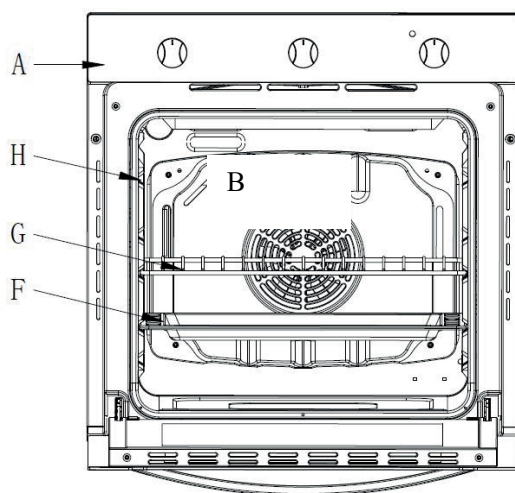
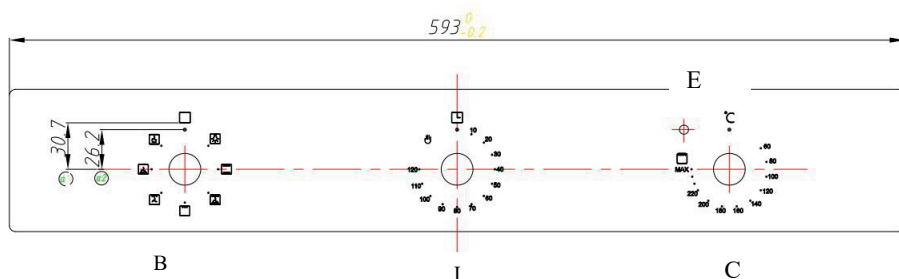
**INHALT**

VERWENDUNG DES BACKOFENS.....	5
SO PFLEGEN SIE DEN BACKOFEN	8
PRAKTISCHE KOCHTIPPS.....	10
ES IST WICHTIG, SICH AN DIE EINHALTUNG DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ZU GEWÖHNEN	13
INSTALLATION	15



SEHR GEEHRTER KUNDE,

Wir empfehlen Ihnen, die Anweisungen in dieser Anleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig zu lesen. So können Sie die bestmögliche Leistung sicherstellen und die Lebensdauer Ihres Geräts verlängern. Die Anleitung enthält alle notwendigen Anweisungen für eine sichere Installation, Bedienung und Wartung. Bewahren Sie diese Anleitung an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie bei künftigen Fragen zu Rate ziehen können. Wir danken Ihnen!



- A. Bedienfeld
- B. Drehknopf für den Kochmodus (linker Drehknopf)
- C. Temperaturregler (rechter Drehknopf)
- E. Backofen-Kontrollleuchte (wenn sie leuchtet, bedeutet dies, dass der Backofen auf die eingestellte Temperatur geheizt wird)
- F. Saft- und/oder Fettauffangschale oder Backblech
- G. Rost
- H. Regal- und Tablettsschienen

VERWENDUNG DES BACKOFENS

Der Multifunktionsbackofen verbindet die Vorteile eines traditionellen Backofens mit natürlicher Umluft mit denen der modernen Modelle mit Umluftunterstützung.

Es ist ein vielseitiges Gerät, mit dem Sie einfach und sicher die gewünschten Kochmodi auswählen können. Wählen Sie mit dem Drehknopf **B** und dem Temperaturdrehknopf **C** auf dem Bedienfeld einen der verfügbaren Modi aus.

☀ **Hinweis.** Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal einschalten, stellen Sie mit dem Temperaturregler die Höchsttemperatur ein und lassen Sie den leeren Backofen etwa 30 Minuten lang bei geschlossener Tür laufen. Dann öffnen Sie die Tür und lüften Sie den Raum. Der Geruch, den Sie oft bei der ersten Benutzung riechen, ist auf die Verdunstung von Substanzen zurückzuführen, die zum Schutz des Ofens während der Lagerung vor dem Einbau verwendet wurden.

☀ **Hinweis.** Stellen Sie beim Grillen die mitgelieferte Auffangschale und/oder Fettauffangschale auf die unterste Ebene. Dadurch wird verhindert, dass der Boden des Backofens verschmutzt wird. Die niedrigste Stufe darf in keinem anderen Modus verwendet werden. Legen Sie außerdem während des Garvorgangs keine Gegenstände auf den Boden des Backofens, da dies die Emailleschicht beschädigen könnte. Stellen Sie Ihr Geschirr (Schüsseln, Alufolie usw.) immer auf den dafür vorgesehenen Rost auf den Backofenschienen.

☀ **Hinweis.** Um den Backofen im manuellen Modus (ohne Programmierung der Garzeit) zu verwenden, muss das Symbol  auf die entsprechende Markierung auf dem Bedienfeld ausgerichtet werden.

Konvektionsmodus

Stellen Sie den Temperaturknob **C** auf eine Position zwischen **60°C** und **max**. In diesem Modus werden die beiden Heizelemente, das untere und das obere, aktiviert. Es handelt sich um einen klassischen, traditionellen Backofen mit verbessertem Design, Wärmeverteilung und reduziertem Energieverbrauch. Der Umluftofen eignet sich zum Garen von Speisen, die aus mehreren Zutaten bestehen, wie z. B. Kohl mit Rippchen, Kabeljau nach spanischer Art, Fisch aus Ancona, zartes Kalbfleisch mit Reis, usw. Fleischgerichte aus Kalb- oder Rindfleisch wie Schmorgerichte, Fleischartöpfe, Gulasch, Wildgerichte, Schweineschinken usw., die ein langsames Schmoren und ein ständiges Abtropfen des Bratensaftes oder die Zugabe anderer Flüssigkeiten erfordern, ergeben hervorragende Ergebnisse. Dieses System bietet optimale Bedingungen für das Backen von Gebäck und das Garen von Obst und Backwaren in speziellen geschlossenen Ofenformen. Beim Konvektionsgaren sollte nur ein Blech oder ein Rost verwendet werden, da sonst die Wärmeverteilung nicht gewährleistet werden kann. Indem Sie den Rost auf eine andere Höhe einstellen, können Sie die Hitze zwischen dem oberen und unteren Teil des Ofens verteilen. Wenn ein Gericht mehr Hitze von unten oder oben benötigt, verwenden Sie die untere bzw. obere Ebene.

Schnellkochmodus

Stellen Sie den Temperaturknebel **C** auf eine Position zwischen **60°C** und **max**. In diesem Modus werden die oberen und unteren Heizelemente sowie das Gebläse aktiviert und sorgen dafür, dass die Hitze während des gesamten Garvorgangs gleichmäßig im Ofen verteilt wird.

Diese Betriebsart ist besonders empfehlenswert für das schnelle Garen von Halbfertigprodukten (da kein Vorheizen erforderlich ist), z. B. Tiefkühlkost oder vorgekochte Speisen, sowie für einige „hausgemachte“ Gerichte.

Die besten Ergebnisse im Schnellkochmodus werden erzielt, wenn Sie nur ein Gericht kochen (auf der zweiten unteren Ebene), siehe Tabelle „Praktische Kochtipps“.

Feines Garen 900–1100 W

Stellen Sie den Temperaturknebel **C** auf eine Position zwischen **60°C** und **250°C**. Das untere Heizelement und der Ventilator sind eingeschaltet. Dieser Modus eignet sich zum Backen von Pizzen, Torten, Kuchen und anderen saftigen Süßspeisen in Backformen. Hervorragende Ergebnisse werden auch beim Garen von Speisen erzielt, die hauptsächlich von unten erhitzt werden müssen. In diesen Fällen ist es ratsam, das Tablett auf die untere Ebene zu stellen.

Grillmodus

Stellen Sie den Temperaturknebel **C** auf eine Position zwischen **60°C** und **max**. Die oberen Zentralheizungselemente sind eingeschaltet.

Im Grillmodus wird die Strahlungshitze von dem leistungsstarken oberen Element an das Grillgut abgegeben. Mit dem Grillmodus können Sie zarte Fleischstücke und Steaks zubereiten, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsetoasts und andere schnelle Produkte. Das Grillen erfolgt bei geschlossener Backofentür. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Grill 3 Minuten lang vorheizen. Dies trägt dazu bei, den natürlichen Saft in Steaks, Koteletts usw. zu erhalten (zu versiegeln) und ihren Geschmack zu verbessern. Sie können Ihr Grillgut auf jede beliebige Ebene innerhalb der beiden oberen Ebenen der Auflageschienen legen.

Grill mit Ventilator

Stellen Sie den Temperaturnebel **C** auf eine Position zwischen **60°C** und **200°C**. Der obere Zentralheizkörper und das Gebläse sind eingeschaltet. Der Modus «Grill mit Ventilator» bietet Ihnen die Vorteile sowohl des Backmodus als auch des traditionellen Grills. Das Grillelement wird ein- und ausgeschaltet, um die eingestellte Temperatur zu halten, und ein Gebläse sorgt für die Umwälzung der erhitzten Luft. In der Betriebsart Grillen mit Umluft bleibt die Backofentür geschlossen. Für große Fleischstücke im Backofen können Sie den Modus «Grillen mit Gebläse» verwenden, der ein ähnliches Ergebnis erzielt wie das Garen von Fleisch am Spieß. Stellen Sie die Speisen auf die 2. oder 3. untere Ebene des Ofens. Stellen Sie eine Auffangschale auf die unterste Ebene, um die beim Grillen austretende Flüssigkeit aufzufangen. Wenn Sie die Grillfunktion mit Umluft verwenden, brauchen Sie das Grillgut während des Garens nicht zu wenden. Stellen Sie die Temperatur auf 200°C ein.

Modus Abtauung

Stellen Sie den Temperaturregler **C** auf die entsprechende Position.

Ein Ventilator im unteren Teil des Backofens sorgt dafür, dass die Luft bei Raumtemperatur um das Gargut zirkuliert. Dieser Modus wird für das Auftauen aller Arten von Lebensmitteln empfohlen, insbesondere für empfindliche Lebensmittel, die nicht erhitzt werden müssen, wie z. B. Eis-, Sahne- und Obstkuchen. Die Auftauzeit wird durch den Einsatz eines Ventilators etwa halbiert. Beim Auftauen von Fleisch, Fisch und Brot kann der Auftauprozess beschleunigt werden, indem der Modus «Backen» verwendet und die Temperatur auf 80-100 °C eingestellt wird.

Drehknopf für das Ende der Garzeit (I)

Dieses Modell ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet, die steuert, wann sich der Backofen während des Garens ausschaltet. Der Einstellbereich reicht von **10** bis **120** Minuten.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

Backofenfachbeleuchtung

Um die Hintergrundbeleuchtung zu aktivieren, drehen Sie den Knopf **B** auf die mit dem Symbol  markierte Position. Dadurch wird der Garraum beleuchtet. Die Leuchte leuchtet, solange eines der elektrischen Heizelemente im Backofen in Betrieb ist.

SO PFLEGEN SIE DEN BACKOFEN

Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung, bevor Sie ihn reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.

Um die Lebensdauer Ihres Backofens zu verlängern, sollten Sie ihn regelmäßig reinigen und dabei die folgenden Punkte beachten:

- ☑ Emaillierte Teile und Teile aus rostfreiem Stahl sollten mit warmem Wasser gereinigt werden, ohne Scheuermittel oder ätzende Substanzen zu verwenden, die sie beschädigen könnten. Auf rostfreiem Stahl können sich Flecken bilden. Um diese Flecken zu entfernen, können Sie spezielle Produkte verwenden, die in Ihrer Region erhältlich sind. Nach Abschluss der Reinigung ist es ratsam, die Oberflächen gründlich abzuspülen und zu trocknen.
- ☑ Die Innenflächen des Backofens sollten regelmäßig nach dem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden, solange sie noch warm sind. Spülen Sie das Reinigungsmittel nach der Reinigung mit Wasser ab und trocknen Sie dann die Innenflächen gründlich ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel (z. B. Scheuermittel usw.) oder scheuernde Spülschwämme oder Säuren (z. B. Kalkentferner usw.), da diese die Emaille beschädigen können. Wenn Fettflecken und Schmutz schwer zu entfernen sind, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger gemäß den Anweisungen auf der Verpackung. Dampfstrahler dürfen nicht zur Innenreinigung des Backofens verwendet werden.
- ☑ Wenn der Backofen über einen längeren Zeitraum benutzt wird, kann sich Kondenswasser bilden. Wischen Sie in diesem Fall die Oberflächen mit einem weichen Tuch trocken.
- ☑ Die Öffnung des Backofens ist mit einer Gummidichtung versehen, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Kontrollieren Sie den Zustand dieser Dichtung regelmäßig. Falls erforderlich, reinigen Sie es ohne Scheuermittel oder Werkzeuge. Wenn es beschädigt ist, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen nicht zu benutzen, bis die Dichtung repariert ist.
- ☑ Decken Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie ab, da der anschließende Hitzestau den Garvorgang stören und sogar die Emaille beschädigen kann.
- ☑ Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür nicht scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme und wischen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch trocken.

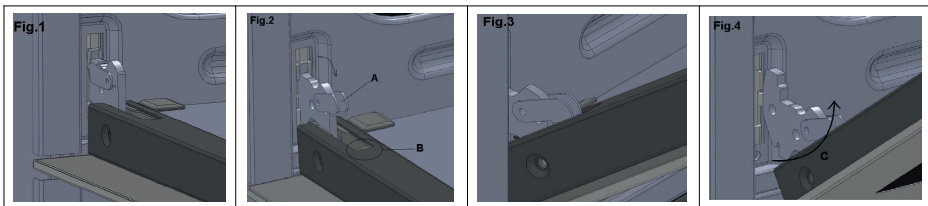
AUSBAU DER OFENTÜR

Die Backofentür kann für eine gründlichere Reinigung abgenommen werden. Wählen Sie eine geeignete Methode für den Aus- und Einbau. Gehen Sie wie folgt vor:

Verfahren zum Aus- und Einbau der Backofentür, Ausführungsvariante 1:

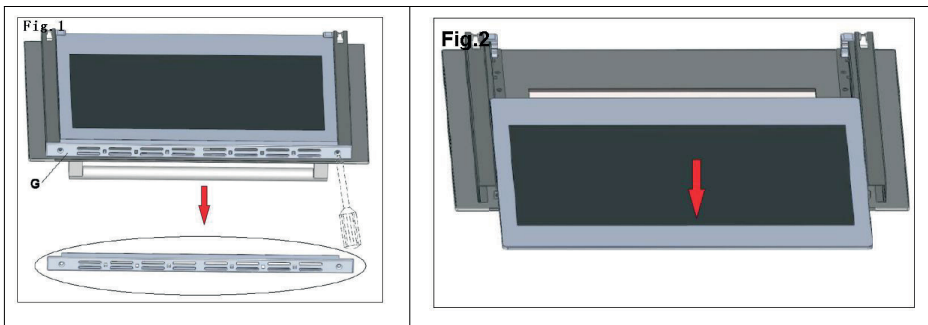
- ☑ Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich (Abb. 1).
- ☑ Bringen Sie die Hebel A am linken und rechten Scharnier in die vollständig geöffnete Position (Abb. 2).

- ☑ Halten Sie die Tür wie in Abb. gezeigt. 3.
- ☑ Schließen Sie die Tür vorsichtig (Abb. 3), bis der linke und rechte Scharnierhebel A in Teil B der Tür einrastet (Abb. 4).
- ☑ Bewegen Sie die Scharnierhaken aus der ursprünglichen Position, indem Sie dem Pfeil C folgen (Abb. 4).
- ☑ Legen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage.
- ☑ Führen Sie die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Tür wieder einzubauen.



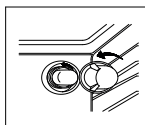
Herausnehmen der inneren Glasfläche

- ☑ Doppelte Backofentür: Lösen Sie die beiden Schrauben und entfernen Sie die Dichtung G (Abb. 1).
- ☑ Entfernen Sie vorsichtig die innere Glasfläche (Abb. 2).
- ☑ Reinigen Sie das Glas mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Gründlich trocknen und auf eine weiche Unterlage legen.
Sie können nun auch die Innenseite der äußeren Glasscheibe reinigen.



Austausch der Glühbirne im Backofen

- ☑ Trennen Sie den Backofen mit dem mehrpoligen Schalter, mit dem Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben, von der Stromversorgung oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn möglich.
- ☑ Entfernen Sie die Glasabdeckung von der Glühlampenfassung.
- ☑ Entfernen Sie die Glühbirne und ersetzen Sie sie durch eine Glühbirne, die gegen hohe Temperaturen (300 °C) beständig ist und die folgenden Eigenschaften aufweist:



- Spannung: 220-240 V
- Leistung: 25 W
- Typ (Modell): E 14

- ☑ Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.

■ PRAKTISCHE KOCHTIPPS

Der Backofen bietet eine breite Palette an verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten und Betriebsarten, um alle Arten von Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie lernen, dieses vielseitige Gerät optimal zu nutzen, und die nachstehende Anleitung wird Ihnen helfen, die notwendigen Anpassungen entsprechend Ihrer eigenen Erfahrung vorzunehmen.

Vorheizung

Wenn ein Vorheizen des Backofens erforderlich ist (normalerweise beim Backen von Hefeprodukten), können die Modi **“Multi Cooking”** und **“Quick Cooking”** verwendet werden, um die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen und so Energie zu sparen.

Nach dem Einschieben der Speisen in den Ofen können Sie die am besten geeignete Betriebsart wählen.

Verwendung des Modus Schnelles Garen

Ein funktionelles, schnelles und praktisches Verfahren für diejenigen unter Ihnen, die Halbfertigprodukte (z. B. Tiefkühlkost oder vorgekochte Speisen) zusammen mit anderen Lebensmitteln verwenden. Die entsprechenden Empfehlungen finden Sie in der Tabelle “Praktische Kochtipps”.

Grillverwendung

Bei Verwendung der **Grillfunktion**  sollte das Grillgut unter die Mitte des Grills gelegt werden (auf der 3. oder 4. Ebene von unten), da nur die Mitte des oberen Heizelements aktiv ist.

Stellen Sie eine Auffangschale auf der ersten Ebene darunter, um den Saft und/oder das Fett aufzufangen, damit der Saft und/oder das Fett nicht auf den Boden des Ofens tropft. In diesem Modus ist es ratsam, den Temperaturregler auf Maximum zu stellen. Dies schließt jedoch die Verwendung niedrigerer Temperaturen nicht aus, d. h. Sie können bei Bedarf mit dem Temperaturregler eine andere gewünschte Temperatur wählen.

Der Modus  **"Konvektionsgrill"** ist äußerst praktisch, um Speisen schnell auf dem Grill zuzubereiten, da die Wärmeverteilung nicht nur die Bräunung der Oberfläche, sondern auch die Fertigstellung des unteren Teils der Speisen ermöglicht.

Sie können diese Funktion auch verwenden, um ein Gericht abzuschließen, das gebräunt werden muss, z. B. um die Oberfläche von gebackenen Nudeln zu bräunen.

Wenn Sie diese Betriebsart verwenden, stellen Sie den Rost auf die 2. oder 3. Stufe von unten (siehe Tabelle für die Betriebsarten), dann stellen Sie das Blech auf die 1.

In diesem Modus empfehlen wir Ihnen, die Temperatur mit dem Drehknopf auf 200 °C einzustellen, da dies die effizienteste Art ist, den Infrarotgrill zu nutzen. Dies schließt jedoch die Verwendung niedrigerer Temperaturen nicht aus, d. h. Sie können bei Bedarf mit dem Temperaturregler eine andere gewünschte Temperatur wählen.

Aus diesem Grund werden die besten Ergebnisse mit der Grillfunktion erzielt, wenn der Rost auf der untersten Ebene platziert wird (siehe Tabelle der Betriebsarten), gefolgt von der Platzierung der Schale auf der ersten Ebene von unten, um das Fett aufzufangen und zu verhindern, dass es auf den Boden des Ofens tropft und Rauch erzeugt.

Backen von Konditoreiwaren

Beim Backen von Backwaren sollten Sie diese immer im vorgeheizten Backofen backen, bis sie vorgeheizt sind. Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, um ein Absetzen des Produkts zu vermeiden. Allgemeine Hinweise

Das Gebäck ist zu trocken.

Beim nächsten Mal die Temperatur um 10°C erhöhen und die Garzeit verkürzen.

Die Backwaren haben sich gesetzt.

Beim nächsten Mal die Flüssigkeitsmenge reduzieren oder die Temperatur um 10°C senken.

Die Oberfläche der Backwaren ist an der Oberseite zu dunkel.

Beim nächsten Mal stellen Sie die Form auf eine niedrigere Stufe, senken die Temperatur und verlängern die Garzeit.

Wenn die Backwaren außen gut durchgebacken, aber innen durchweicht sind

Beim nächsten Mal die Flüssigkeitsmenge reduzieren, die Temperatur senken und die Garzeit verlängern.

Die Backwaren kleben an der Form.

Beim nächsten Mal die Form mit mehr Öl einfetten und auch leicht mit Mehl bestäuben oder Pergamentpapier für den Ofen verwenden.

Wenn mehrere Ebenen des Backofens gleichzeitig benutzt werden (im Umluftbetrieb), haben die darauf platzierten Speisen einen unterschiedlichen Garzustand.

Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur. Bleche, die gleichzeitig in den Ofen geschoben werden, können zu unterschiedlichen Zeiten aus dem Ofen genommen werden.

Pizza backen

Für beste Ergebnisse bei Pizzen verwenden Sie den Modus "Leichtes Garen" .

- ☑ Den Backofen mindestens 10 Minuten lang vorheizen.
- ☑ Verwenden Sie das leichte Aluminiumblech auf dem mit dem Backofen gelieferten Rost. Die Verwendung eines Backblechs verlängert die Backzeit und erschwert es, knusprige Pizzen zu erhalten.
- ☑ Öffnen Sie die Backofentür während des Backvorgangs nicht häufig.
- ☑ Bei Pizzen mit reichlich Belag (vier Käsesorten/Würze) empfehlen wir, die Pizza in der Mitte des Backvorgangs mit Mozzarella-Käse zu belegen.
- ☑ Wenn Sie Pizzen auf zwei Ebenen backen, sollten Sie die Ebenen 2 und 4 mit einer Temperatur von 220°C verwenden. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, sollte dieser etwa 10 Minuten vorgeheizt werden.

Kochen von Fisch und Fleisch

Weißes Fleisch, Geflügel und Fisch sollten bei 180 bis 200 °C gebacken werden.

Für rotes Fleisch, das außen gut durchgebraten und innen saftig ist, sollten Sie zunächst für kurze Zeit eine hohe Temperatur (200-220 °C) einstellen und sie dann absenken.

Im Allgemeinen gilt: Je größer das zu bratende Stück Fleisch ist, desto niedriger ist die Gar-temperatur. Legen Sie das Fleischstück in die Mitte des Gitterbodens und stellen Sie eine Schale unter den Gitterboden, um das Fett aufzufangen.

Stellen Sie den Rost in die Mitte des Ofens. Wenn Sie zusätzliche Wärme von unten wünschen, stellen Sie das Gestell auf die unteren Regalführungen. Für einen schmackhaften Braten (vor allem Enten- und Wildfleisch) decken Sie ein Stück Fleisch mit Speck- oder Lendenstücken ab und legen es auf die obere Ebene des Ofens.

ES IST WICHTIG, SICH AN DIE EINHALTUNG DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ZU GEWÖHNEN

Um einen effizienten und sicheren Betrieb dieses Geräts zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, folgende Punkte zu beachten:

- ☑ Wenden Sie sich nur an die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen;
- ☑ Achten Sie darauf, dass immer nur Originalersatzteile verwendet werden;
- ☑ Im Falle einer Beschädigung des Stromversorgungskabels verwenden Sie ein spezielles Kabel und andere notwendige Komponenten, die Sie beim Hersteller oder seinem Kundendienst als Ersatz erwerben.

Wir empfehlen Ihnen, beim Bewegen des Geräts immer die dafür vorgesehenen Griffe zu verwenden, die in die Seiten des Backofens eingelassen sind, um versehentliche Verletzungen von Personen oder Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.

- ☑ Dieses Gerät ist für den nicht-professionellen, häuslichen Gebrauch bestimmt und sein Verwendungszweck darf nicht verändert werden.
- ☑ Das elektrische System dieses Geräts kann nur dann sicher verwendet werden, wenn es korrekt an ein wirksames Erdungssystem angeschlossen ist, das den geltenden Sicherheitsnormen entspricht.
- ☑ Während des Betriebs werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür sehr heiß. Berühren Sie sie nicht selbst und achten Sie darauf, dass Kinder nicht in ihre Nähe kommen.
- ☑ Das Gerät erzeugt während des Betriebs Wärme. Vermeiden Sie unbedingt, die Heizelemente zu berühren.

Die folgenden Gegenstände sind potenziell gefährlich und es müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden, um zu verhindern, dass Kinder und Personen mit eingeschränkter Mobilität mit den aufgeführten Gegenständen in Berührung kommen:

- ☑ Bedienelemente und das Gerät als Ganzes;
- ☑ Verpackungen (Tüten, Styropor, Nägel usw.);
- ☑ das Gerät selbst, unmittelbar nach der Benutzung des Gerätes oder des Grills, aufgrund der Hitzeentwicklung;
- ☑ das Gerät selbst, wenn es nicht mehr in Gebrauch ist (die potenziell gefährlichen Teile müssen unschädlich gemacht werden).

Die folgenden Handlungen müssen vermieden werden:

- ☑ Berühren des Geräts mit feuchten Körperteilen;
- ☑ das Gerät zu benutzen, während Sie barfuß auf dem Boden stehen;
- ☑ Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, indem Sie am Netzkabel ziehen;

- ☑ unsachgemäße oder gefährliche Handhabung des Geräts;
- ☑ die Öffnungen für die Belüftung oder die Wärmeableitung zu blockieren;
- ☑ die Stromkabel von Kleingeräten mit heißen Teilen dieses Geräts in Berührung zu bringen;
- ☑ das Gerät Witterungseinflüssen wie Regen oder Sonnenlicht auszusetzen;
- ☑ die Verwendung des Backofens zur Aufbewahrung anderer Gegenstände;
- ☑ die Verwendung von brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts;
- ☑ Die Verwendung von Adaptern, Steckdosenadaptern und/oder Verlängerungskabeln zum Anschluss des Geräts;
- ☑ Der Versuch, das Gerät ohne die Hilfe von qualifiziertem Personal zu installieren oder zu reparieren.

Lassen Sie das Gerät in den folgenden Fällen von qualifiziertem Personal installieren oder reparieren:

- ☑ die Durchführung der Installation (gemäß den Anweisungen des Herstellers);
- ☑ wenn beim Betrieb des Geräts Probleme auftreten;
- ☑ die Steckdose muss ausgetauscht werden, wenn sie nicht mit dem im Gerät verwendeten Stecker kompatibel ist;
- ☑ der Temperaturfühler ist Teil des Temperaturreglers; wenn er beschädigt ist, muss er von einem autorisierten Techniker vollständig ersetzt werden.

Wenden Sie sich in den folgenden Fällen an eine autorisierte Kundendienststelle des Herstellers:

- ☑ wenn der Verdacht besteht, dass das Gerät nach der Entnahme aus der Verpackung nicht einwandfrei funktioniert;
- ☑ wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss;
- ☑ wenn das Gerät defekt ist oder nicht richtig funktioniert; wenn Originalersatzteile bestellt werden müssen.

Die folgenden Anforderungen werden empfohlen:

- ☑ Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keine Dampfreiniger;
- ☑ Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen und nicht für andere Zwecke;
- ☑ Prüfen Sie das Gerät sofort nach dem Auspacken auf einwandfreie Funktion;
- ☑ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert und bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen;
- ☑ Wenn das Gerät nicht benutzt wird, trennen Sie es von der Stromversorgung;
- ☑ Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Geschirr in den Ofen stellen oder aus dem Ofen nehmen;
- ☑ Fassen Sie den Griff der Backofentür immer in der Mitte an, da seine Ränder durch die Hitze der Heißluft heiß sein können;

- ☑ Achten Sie darauf, dass die Knöpfe immer in der Position ●, sind, in der das Gerät nicht benutzt wird;
- ☑ Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen, ziehen Sie den Netzstecker und trennen Sie das Stromkabel.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch eine falsche Installation, eine unsachgemäße, falsche oder unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen können.

INSTALLATION

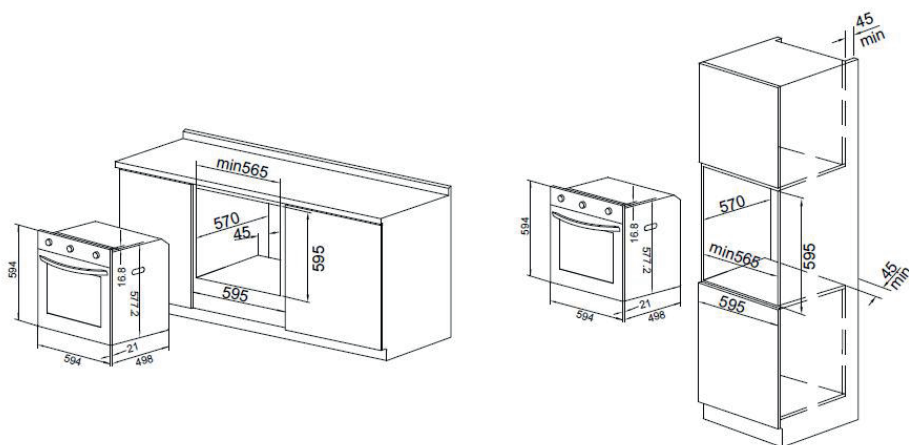
Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anforderungen der mitgelieferten Anleitung installiert werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Folgen einer unsachgemäßen Installation, die zu Verletzungen von Menschen oder Tieren oder zu Sachschäden führen kann.

⚡ Achtung!

- Vor der Durchführung von Einstellungs- oder Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Der Luftkanal ist als Teil des Belüftungssystems vorgesehen.

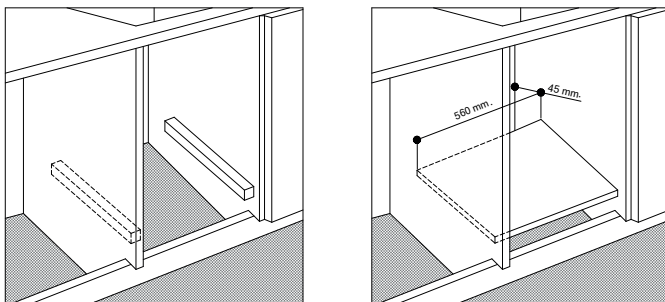
Einbau von Backöfen

Damit das Einbaugerät einwandfrei funktioniert, muss es in ein geeignetes Küchenmodul eingebaut werden. Die nachstehende Abbildung zeigt die Abmessungen des Ausschnitts, der für den Einbau des Geräts unter einer Arbeitsplatte oder in ein Küchenmodul an der Wand erforderlich ist.



Hinweis: Die Installation muss in Übereinstimmung mit der Energieverbrauchserklärung durchgeführt werden.

Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Kochmoduls entfernt werden. Es wird empfohlen, den Backofen so aufzustellen, dass er auf zwei Holzleisten ruht. Wenn der Backofen auf einer festen, ebenen Fläche aufgestellt wird, muss eine Öffnung von mindestens 45 x 560 mm vorhanden sein.



Die Platten der Küchenzeile neben dem Backofen müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen. Insbesondere bei Küchenmodulen, die außen furniert sind, muss ein Klebstoff verwendet werden, der Temperaturen von bis zu 100 °C standhält.

Gemäß den geltenden Sicherheitsnormen darf der Backofen nach der Installation nicht mit seinen elektrischen Teilen in Berührung kommen.

Alle Teile, die einen sicheren Betrieb des Geräts gewährleisten, dürfen nur mit Hilfe eines Werkzeugs entfernt werden.

Um den Backofen an der Küchenzeile zu befestigen, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie sie mit 4 Holzschrauben in die 4 Löcher am Umfang des Rahmens.

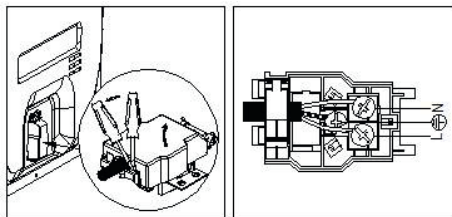
Stromanschluss

Die mit einem dreiadrigen Netzkabel ausgestatteten Geräte sind für den Wechselstrombetrieb ausgelegt. Der Schutzleiter des Geräts hat eine gelb-grüne Farbe.

Montage des Stromversorgungskabels

Öffnen Sie den Anschlusskasten:

- ☑ Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Schrauben an den seitlichen Laschen der Abdeckung des Anschlusskastens zu lösen.
- ☑ Nachdem Sie die Schraube gelöst haben, öffnen Sie den Deckel des Anschlusskastens.



Gehen Sie wie folgt vor, um das Kabel zu installieren:

- ☑ Entfernen Sie die Schraube der Leiterklemme und die drei Kontaktschrauben **L-N-PE**.
- ☑ Befestigen Sie die Leiter unter den Schraubenköpfen nach folgendem Farbschema: **blau (N)**, **braun (L)**, **gelb-grün (PE)**.
- ☑ Befestigen Sie das Stromversorgungskabel mit einer Klemme und schließen Sie den Deckel des Anschlusskastens.

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

Stecken Sie den Standardstecker ein, der auf dem Typenschild angegebenen Last entspricht. Wenn Sie das Kabel direkt an das Stromnetz anschließen, installieren Sie einen omnipolaren Schutzschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Der mehrpolige Schutzschalter muss entsprechend der Belastung ausgewählt werden und den geltenden Vorschriften entsprechen (der Erdungsleiter darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden).

Das Stromversorgungskabel muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle seiner Länge 50 °C übersteigt, oder es muss durch eine geeignete Wärmeisolierung geschützt werden.

Vor dem Anschluss müssen die folgenden Kontrollen durchgeführt werden:

- ☑ Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn das Gerät gemäß den elektrischen Sicherheitsvorschriften korrekt und wirksam geerdet ist. Prüfen Sie regelmäßig, ob die Erdungsanlage sicher ist; wenn Sie Zweifel an ihrer Wirksamkeit haben, lassen Sie das System von einem qualifizierten Techniker überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch eine fehlende Erdung des Systems entstehen können.

- ☑ Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild (auf dem Gerät und/oder der Verpackung) angegebenen Eigenschaften mit den Eigenschaften des Stromnetzes Ihres Hauses übereinstimmen.
- ☑ Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Anlage und die Steckdosen mit der auf dem Typenschild angegebenen maximalen Leistung des Geräts übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Techniker.
- ☑ Wenn die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht miteinander kompatibel sind, muss ein qualifizierter Techniker die Steckdose durch ein geeignetes Modell ersetzen. Darüber hinaus sollte der Fachmann prüfen, ob der Querschnitt der Steckdose für die Leistungsaufnahme des Geräts geeignet ist. Die Verwendung von Adaptern, Steckdosenleisten und/oder Verlängerungskabeln wird für den Anschluss nicht empfohlen. Wenn sie sich nicht vermeiden lassen, sollten nur Einzel- oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen. Achten Sie in diesen Fällen darauf, dass die auf dem Einzeladapter oder Verlängerungskabel angegebene maximale Stromstärke und die auf den Mehrfachadaptern angegebene maximale Leistung nicht überschritten werden. **Der Stecker und die Steckdose müssen leicht zugänglich sein.**

Das bedeutet, dass auf den Walzen ein Symbol in Form einer durchgestrichenen Tonne zu sehen ist:

Elektrogeräte dürfen nicht zusammen mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern müssen zu einer geeigneten getrennten Sammelstelle gebracht werden.

Wenden Sie sich an Ihre örtliche Gemeindeverwaltung, um Informationen über die verfügbaren Sammelmöglichkeiten zu erhalten.



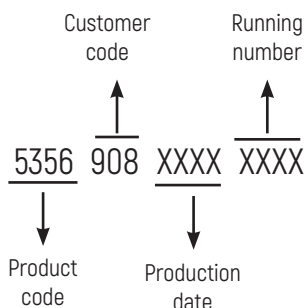
Wenn Elektrogeräte auf Mülldeponien oder anderen Hausmülldeponien entsorgt werden, können gefährliche Stoffe ins Grundwasser gelangen und in die Nahrungskette gelangen, was Ihrer Gesundheit und der Umwelt schadet.

Beim Austausch von Altgeräten gegen Neugeräte ist der Händler gesetzlich verpflichtet, Ihr Altgerät kostenlos zur Entsorgung zurückzunehmen.

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 Emailschaalen

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:

«ARDA (ZHEJIANG) ELECTRIC CO., LTD»

NO.166 YINGUI NORTHERN ROAD CHENGXI NEW INDUSTRIAL AREA YONGKANG JINHUA
ZHEJIANG P.R. CHINA

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»

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

IMPORTEURE:

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

EAC

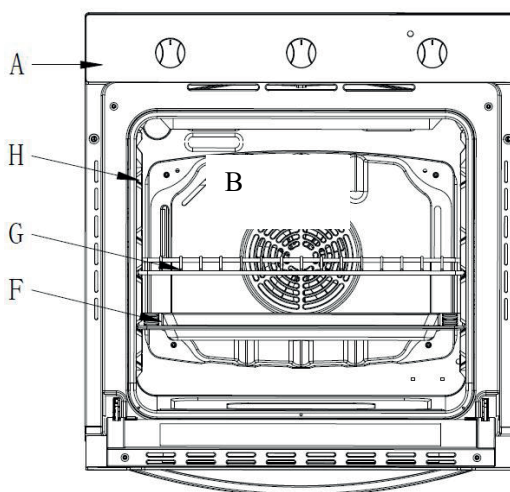
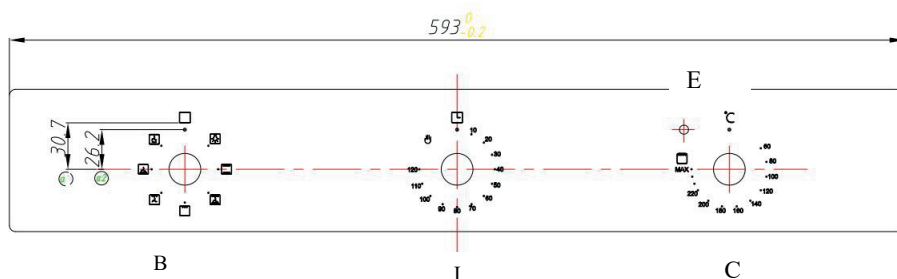


CONTENT

HOW TO USE THE OVEN.....	24
HOW TO KEEP YOUR OVEN IN SHAPE.....	26
PRACTICAL COOKING ADVICE	29
SAFETY IS A GOOD HABIT TO GET INTO	31
INSTALLATION	33

**DEAR OUR PRECIOUS CUSTOMER,**

We recommend that you read the instructions in this owner's manual carefully before use for the best performance and to extend the life of your appliance, as it will provide you with all the instructions you require to ensure its safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future. Thank you.



- A. Control Panel
- B. Cooking mode selection knob(Left knob)
- C. Cooking temperature selection knob(Right knob)
- E. Oven indication light (When light is on, it indicates the ovens is heating up to the temperature set)
- F. Dripping Pan or Baking Sheet
- G. Oven Rack
- H. Guides for sliding the racks or dripping in and out

HOW TO USE THE OVEN

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "B" and thermostat "C" situated on the control panel.

☼ **Notice:** The first time you use your appliance, we recommend that set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air in. The odor that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

☼ **Notice:** Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food. For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Place your cookware (dishes, aluminum foil, etc. etc.) On the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

☼ **Notice:** to use the oven in manual mode (not using the end cooking time programmer); the  symbol must be aligned with the reference mark on the control panel.

Convection mode

Position of thermostat knob "C": between **60°C** and **Max.** on this setting The top and bottom heating elements heat. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of ingredients, e. g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and basting or the addition of liquid. It remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Fast cooking Mode

Position of thermostat knob "C": Between **60°C** and **Max**. The top and bottom heating elements, as well as the fan, will come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (as pre-heating is not necessary), such as for example: frozen or pre-cooked food) as well as for a few "home-made" dishes.

The best results when cooking using the "Fast cooking" mode are obtained if you use one cooking only (the second from the bottom), please see the table entitled "Practical Cooking Advice".

Delicate cooking 900-1100W

Position of thermostat knob "C": Between **60°C** and **250°C**. The bottom heating element and the fan come on. Suitable for pizza, pastries, cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds. Excellent results are also obtained in cooking requiring above all heat from the bottom. You are advised to put the pan on a low level. chops, sausages, fish, cheese toasties and other quick cooking foods. Grill with the oven door closed. Preheat your grill for 3 minutes to get the best results. This will help seal in the natural juices of steak, chops etc. for a better flavour. You can slide your grill dish into either of the 2 spaces within the upper pairs of support rails.

Grill Mode

Position of thermostat knob "C": Between **60°C** and **Max**. The top central heating elements come on.

"Grill" directs radiant heat from the powerful upper element onto the food. You can use the "Grill" function for tender cuts of meat, steak,

Fan Grill

Position of thermostat knob "C": Between **60°C** and **200°C**. The top central heating and the fan comes on. "Fan & Grill" offers you the benefits of both "Bake" and traditional "Grill" functions. The grill element turns on and off to maintain the set temperature while the fan circulates the heated air. The oven door remains closed for "Fan & Grill". You can use "Fan & Grill" for large cuts of meat in the oven which gives you a result that is similar to "roisserie" cooked meat. Put your food on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom. Put the grill dish on the lowest shelf position to catch any spills. When using "Fan & Grill" it is not necessary to turn the food over during the cooking cycle. Set temperature to 200°C.

Defrosting Mode

Position of thermostat knob "C "

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food .This is recommended for the defrosting of all types of food ,but in particular for delicate types of food which do not require heat ,such as for example : ice cream cakes ,cream or custard desserts ,fruit cakes .By using the fan ,the defrosting time is approximately halved .In the case of meat ,fish and bread ,it is possible to accelerate the process using the "Baking"mode and setting the temperature to 80°C-100°C.

End Cooking Time Knob (I)

This model is equipped with a timer to control when the oven shuts off during cooking. Between 10 minutes and 120 minutes. At the end of set time, the timer will sound and automatically turn off the oven.

The oven light

Set knob "B" to the  symbol to turn it on .It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven is working.

HOW TO KEEP YOUR OVEN IN SHAPE

Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.

To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

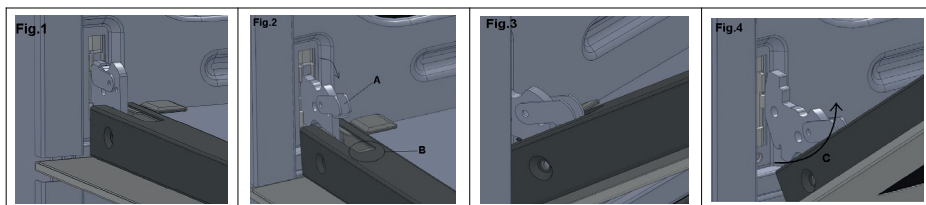
- ☑ the enameled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them ;Stainless steel could get stained .If these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry.
- ☑ the inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use ,when it is still warm ,with hot water and soap ;The soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc) and abrasive sponges
- ☑ for dishes or acids (such as lime scale -remover, etc...) as these could damage the enamel .If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet. Never use a steam cleaner for cleaning inside of oven.
- ☑ if you use your oven for an extended period of time ,condensation may form .Dry it using a soft cloth.

- ☑ there is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis .If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contacts you're nearest After-sales Service Center .We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- ☑ never line the oven bottom with aluminum foil ,as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel .
- ☑ clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth .

How to Remove the Oven door

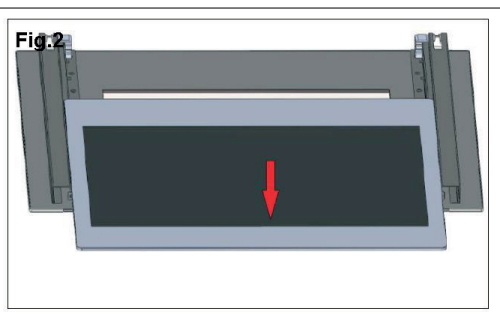
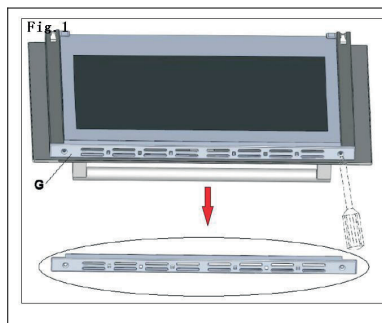
For a more thorough clean, you can remove the oven door. Choose the remove and assemble method. Proceed as follows: Oven door structures 1 remove and assemble procedure:

- ☑ Open the door to the full extent (fig.1);
- ☑ Open the lever A completely on the left and right hinges (fig.2);
- ☑ Hold the door as shown in fig.3
- ☑ Gently close the door (fig.3)until left and right hinge levers A are hooked to part B of the door (fig4).
- ☑ withdraw the hinge hooks from their location following arrow C (fig.4);
- ☑ Rest the door on a soft surface;
- ☑ To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



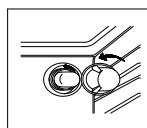
Removing the Inner Pane of Glass

- ✓ Double oven door: Remove the seal G by unscrew the no.2 bolts (fig.1)
- ✓ Gently pull out the inner pane of glass(fig.2)
- ✓ Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface. Now you can also clean the inside of the outer glass.



Replacing the Oven Lamp

- ✓ Disconnect the oven from the power supply by means of the omni polar switch used to connect the appliance to the electrical mains ;or unplug the appliance if the plug is accessible ;
- ✓ Remove the glass cover of the lamp-holder ;
- ✓ Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C)with the following characteristics:



- Voltage: 220-240V
- Wattage: 25W
- Type: E 14

- ✓ Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply .

PRACTICAL COOKING ADVICE

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the **"Multi-Cooking"** mode and the **"Fast cooking"** mode can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy. Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Using the "Fast Cooking" Mode

Functional, fast and practical for those of you who use pre-packed products (such as for example: frozen or pre-cooked food) along with other food items. You will find useful suggestions in the "Practical Cooking Advice" table.

Using the Grill

Use the **"Grill"** mode , placing the food under the center of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on.

Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and /or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom. When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Setting  **"fan assisted grill"**, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not

mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes

When baking cakes ,always place them in a preheated oven .Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly. Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping .In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time .

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C .

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The Pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function "ventilated oven") and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting .It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza ,use the Delicate cooking .

- ☒ Preheat the oven for at least 10 minutes ;
- ☒ Use a light aluminum pizza pan ,placing it on the grid supplied with the oven .If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- ☒ Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking ;
- ☒ If the pizza has a lot of toppings (three or four),we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process .
- ☒ When cooking pizza on two racks ,use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat ,fowl and fish ,use temperature setting from 180 to 200°C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside ,it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time ,then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the center of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the center of the oven .If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights .For savory roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

SAFETY IS A GOOD HABIT TO GET INTO

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:

- ☑ only call the Service Centers authorized by the manufacturer
- ☑ always use original spare parts
- ☑ in case of damage to the power cord, a special purpose cord or component bought from the manufacturer or maintenance department shall be used for replacement

When handling the appliance, we recommend you always use the purpose provided handles recessed into the sides of the oven to prevent harming people or damaging the appliance itself.

- ☑ This appliance is designed for non-professional ,house-hold use and its functions must not be changed .
- ☑ The electrical system of this appliance can only be used safely when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with current safety standards .
- ☑ When the appliance is in use ,the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot .Make sure you don't touch them and keep children well away.
- ☑ Heat will be generated during its working. Caution must be observed to avoid touch of the heating element.

The following items are potentially dangerous, and therefore appropriate measures must be taken to prevent children and the disabled from coming into contact with them:

- ☑ Controls and the appliance in general;
- ☑ Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
- ☑ The appliance itself, immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;

- ☑ The appliance itself, when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

Avoid the following:

- ☑ Touching the appliance with wet parts of the body;
- ☑ Using the appliance when barefoot;
- ☑ Pulling on the or the supply cable to unplug it from the electrical outlet;
- ☑ Improper or dangerous operations;
- ☑ Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;
- ☑ Allowing power supply cables of small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance;
- ☑ Exposing the appliance to atmospheric agents such as rain, or sunlight;
- ☑ Using the oven for storage purposes;
- ☑ Using flammable liquids near the appliance;
- ☑ Using adapters, multiple sockets and /or extension leads;
- ☑ Attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

Qualified personnel must be contacted in the following cases:

- ☑ Installation (following the manufacturer's instructions);
- ☑ When in doubt about operating the appliance;
- ☑ Replacing the electrical socket when it is not compatible with the appliance plug.
- ☑ The temperature probe is a part of thermostat, if damaged; they shall be replaced overall by authorized service person.

Service Centers authorized by the manufacturer must be contacted in the following cases:

- ☑ If in doubt about the soundness of the appliance after removing it from its packaging;
- ☑ If the power supply cable has been damaged or needs to be replaced;
- ☑ If the appliance breaks down or functions poorly; ask for original spare parts.

It is a good idea to do the following:

- ☑ Steam cleaner cannot be used to clean the oven;
- ☑ Only use the appliance to cook food and nothing else;
- ☑ Check the soundness of the appliance after it has been unpacked;
- ☑ Disconnect the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance;
- ☑ When left unused, unplug the appliance from the electricity mains;
- ☑ Use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it;
- ☑ Always grip the oven door handle in the center as the extremities of the same may be hot due to any hot air leaks;
- ☑ Make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use ;

- ☑ Cut the power supply cable after disconnecting it from the mains when you decide not to use the appliance any longer.

The manufacturer may not be held responsible for any damage due to :Incorrect installation, improper, incorrect and irrational use.

INSTALLATION

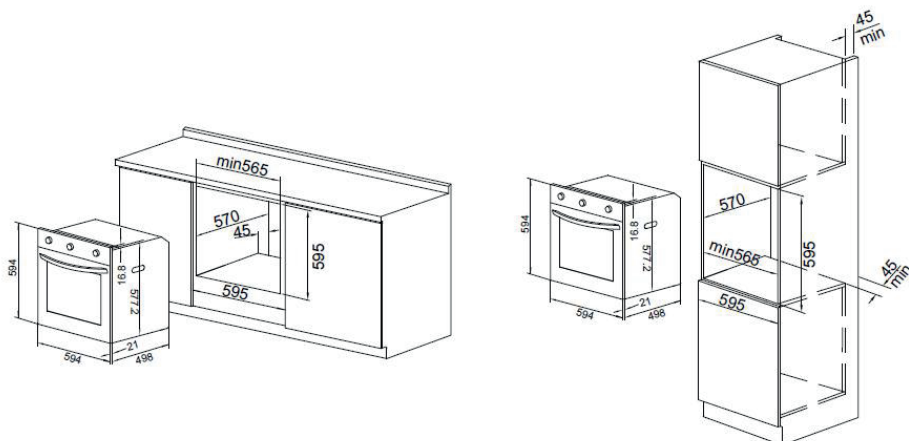
Only a qualified person in compliance with the instructions provided must install the appliance. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and damage property.

⚡ Important!

- The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it;
- Air duct is supposed to use in Ventilation.

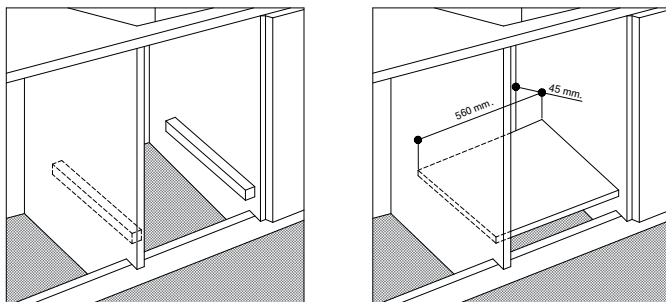
Installation of Built-in Ovens

In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate .The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



Note: Installation in compliance with the consumption declaration

In order to ensure adequate ventilation ,the back panel of the cabinet unit must be removed . Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable .If the oven rests on a continuous ,flat surface ,there must be an aperture of at least 45×560mm .



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material .In particular ,cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must be removable only with the aid of a tool.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.

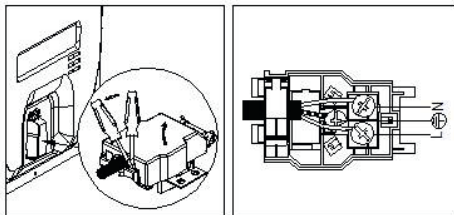
Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current .The wire for earthing the appliance is yellow-green in color.

Fitting on a Power Supply Cable

Opening the terminal board:

- ☑ Using a screwdriver ,prize the bolt on the side tabs of the terminal board cover ;
- ☑ Unscrew the bolt, pull open the cover of the terminal board .



To install the cable, proceed as follows:

- ☑ Remove the wire clamp screw and the three contact screws **L-N- $\perp$** .
- ☑ Fasten the wires beneath the screw heads using the following color scheme: **Blue (N) Brown (L) Yellow-Green $\perp$** .
- ☑ Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omni polar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains .The omni polar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature ,anywhere along its length , or protected by insulation sleeping having an appropriate rating.

Before making the connection, check that:

- ☑ The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed ,in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system .The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- ☑ Before plugging the appliance into the mains ,check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and /or packaging)correspond to those of the electrical mains system of your home .

- ☑ Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance ,as indicated on the data plate .If you have any doubts, call in a qualified technician.
- ☑ If the socket and appliance plug are not compatible ,have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician . The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and /or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations .In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter .**The plug and socket must be easily accessible.**

Meaning of crossed -out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact you local government for information regarding the collection systems available.



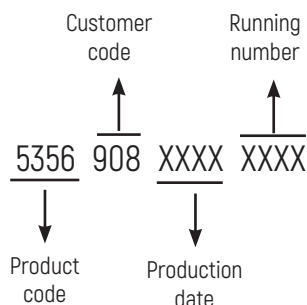
If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps,hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain,damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

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:

«ARDA (ZHEJIANG) ELECTRIC CO., LTD»

NO.166 YINGUI NORTHERN ROAD CHENGXI NEW INDUSTRIAL AREA YONGKANG JINHUA
ZHEJIANG P.R. CHINA

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»

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

IMPORTERS:

LLC «MG Rusland», 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

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

EAC

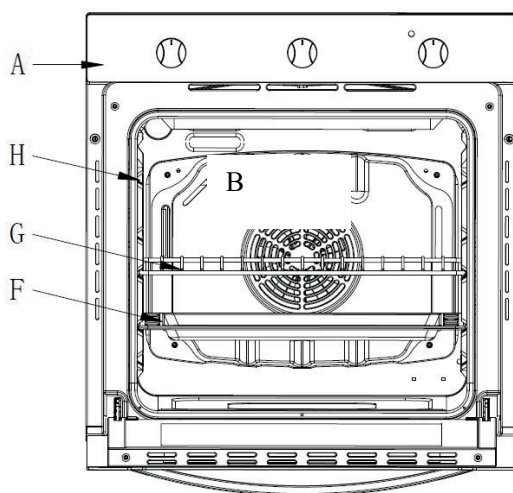
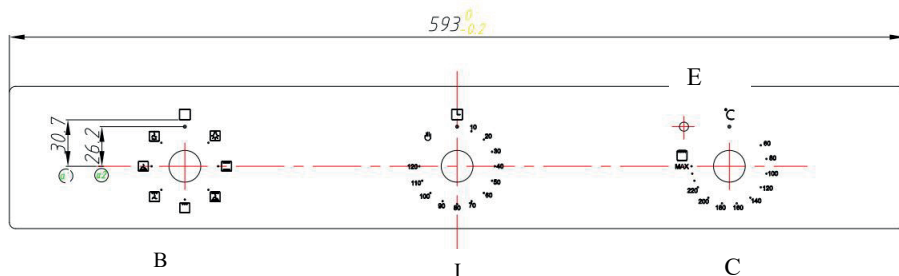


СОДЕРЖАНИЕ

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	42
ПОРЯДОК УХОДА ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ	45
ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД	47
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	50
УСТАНОВКА.....	52
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	58

**УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Рекомендуем вам внимательно прочитать указания, приведенные в данной инструкции, до начала использования прибора. Это позволит вам обеспечить наилучшие рабочие характеристики и продлить срок службы вашего прибора. В инструкции вы найдете все необходимые указания по поддержанию безопасных условий при установке, эксплуатации и техническому обслуживанию. Храните эту инструкцию в доступном месте и обращайтесь к ней по мере возникновения у вас вопросов в будущем. Благодарим вас!



А. Панель управления

В. Ручка выбора режима приготовления (левая ручка)

С. Ручка выбора температуры (правая ручка)

Е. Индикаторная лампа духового шкафа (если индикатор горит, это означает, что производится нагрев духового шкафа до заданной температуры)

Ф. Противень для сбора сока и/или жира или противень для выпечки

Г. Решетка

Н. Направляющие для установки решеток и противней

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Многофункциональный духовой шкаф сочетает в себе преимущества традиционных духовок с естественной конвекцией и более современных моделей с принудительной конвекцией, создаваемой вентилятором.

Этот прибор имеет универсальное применение и позволяет просто и безопасно выбирать необходимые режимы приготовления. Выбор режима из имеющихся в наличии производится с помощью ручки **В** и ручки регулятора температуры **С**, расположенных на панели управления.

✳ **Примечание.** При первом включении духового шкафа рекомендуется с помощью ручки регулятора температуры задать максимальную температуру и оставить пустой духовой шкаф работать примерно на 30 минут с закрытой дверью. Затем откройте дверь и проветрите помещение. Запах, который часто чувствуется при первом использовании, обусловлен испарением веществ, используемых для защиты духового шкафа на время хранения до ее установки.

✳ **Примечание.** При приготовлении блюд на гриле установите прилагаемый противень для сбора сока и/или жира на самый нижний уровень. Это позволит предотвратить загрязнение дна духового шкафа. Ни в каких других режимах самый нижний уровень использовать не допускается. Также не помещайте ничего на дно духового шкафа в процессе приготовления, так как это может повредить его эмалированное покрытие. Всегда помещайте свою посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на прилагаемую решетку, установленную на опорные направляющие духового шкафа.

✳ **Примечание.** Для использования духового шкафа в ручном режиме (без программирования времени окончания приготовления) символ  должен быть совмещен с соответствующей меткой на панели управления.

Режим конвекции



Установите ручку регулятора температуры **С** в положение между **60°C** и **Макс**. В этом режиме включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Это классический, традиционный тип печи усовершенствованной конструкции с распределением тепла и пониженным потреблением энергии. Духовой шкаф с конвекцией хорошо подходит для приготовления блюд, состоящих из нескольких ингредиентов, например, капусты с ребрышками, трески по-испански, рыбы по-анконски, нежной телятины с рисом и т.д. Отличный результат получается при приготовлении мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки или добавлением другой жидкости. Такая система обеспечивает оптимальные условия для выпечки кондитерских изделий, а также приготовления фруктов и запекания в специальных закрытых формах для духового шкафа. В процессе приготовления блюд в режиме конвекции следует использовать только один про-

тивень или решетку, так как в противном случае не может быть обеспечено равномерное распределение тепла. Устанавливая решетку на ту или иную высоту вы можете распределять жар между верхней и нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется больший жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

Режим быстрого приготовления

Установите ручку регулятора температуры **С** в положение между **60°C** и **Макс.** В этом режиме включаются и работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, что гарантирует равномерное распределение тепла по всему духовому шкафу в течение всего процесса приготовления.

Этот режим в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (так как предварительный нагрев не требуется), например, замороженных или предварительно обработанных продуктов, а также для приготовления некоторых «домашних» блюд.

Наилучший результат в режиме быстрого приготовления достигается в том случае, если вы готовите только одно блюдо (на втором снизу уровне), см. таблицу «Практические советы по приготовлению блюд».

Деликатное приготовление 900–1100 Вт

Установите ручку регулятора температуры **С** в положение между **60°C** и **250°C**. Включаются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим подходит для приготовления пиццы, пирогов, тортов и других сочных сладостей в формах для выпечки. Отличный результат также достигается и при приготовлении блюда, требующего тепловой обработки главным образом снизу. В этих случаях противень рекомендуется помещать на нижний уровень.

Режим гриля

Установите ручку регулятора температуры **С** в положение между **60°C** и **Макс.** Включаются верхние центральные нагревательные элементы.

В режиме «гриль» излучаемое тепло подается к продукту от мощного верхнего элемента. Режим «гриль» вы можете использовать для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других продуктов быстрого приготовления. Готовка на гриле осуществляется при закрытой двери духового шкафа. Для достижения наилучшего результата гриль следует разогреть в течение 3 минут. Это поможет сохранить (запечатать) натуральные соки в стейке, отбивных и т.д. и улучшить их вкус. Вы можете поместить свое блюдо для приготовления на гриле на любом из уровней в пределах двух верхних уровней опорных направляющих.

Гриль с вентилятором

Установите ручку регулятора температуры **С** в положение между **60°C** и **200°C**. Включаются верхний центральный нагревательный элемент и вентилятор. Режим «Гриль с вентилятором» предлагает вам преимущества как режима «Выпечка», так и традиционного гриля. Нагревательный элемент гриля включается и выключается для поддержания заданной температуры, а вентилятор обеспечивает циркуляцию нагретого воздуха. В режиме «Гриль с вентилятором» дверь духового шкафа остается закрытой. Для приготовления больших кусков мяса в духовом шкафу вы можете использовать режим «Гриль с вентилятором», который позволяет получить результат, похожий на приготовление мяса «на вертеле». Помещайте продукты на 2-й или 3-й снизу уровень духового шкафа. На самый нижний уровень следует поместить емкость для сбора капель жидкости, выделяющейся при приготовлении на гриле. При использовании режима «Гриль с вентилятором» переворачивать продукты во время приготовления не требуется. Установите температуру равной 200 °C.

Режим размораживания

Установите ручку регулятора температуры **С** в соответствующее положение.

Вентилятор, расположенный в нижней части духового шкафа, обеспечивает прохождение циркулирующих потоков воздуха комнатной температуры вокруг продуктов. Данный режим рекомендуется использовать для размораживания любых типов продуктов, в особенности деликатных, которые не требуют нагрева, таких как, например: торты из мороженого, кремовые десерты, фруктовые пироги. При использовании вентилятора время размораживания сокращается примерно вдвое. При размораживании мяса, рыбы и хлеба можно ускорить процесс, используя режим «Выпечка» и установив температуру на уровне 80–100°C.

Ручка настройки времени окончания приготовления (I)

Эта модель оснащена таймером для управления временем отключения духового шкафа в процессе приготовления блюда. Диапазон настройки – от **10** до **120** минут.

По истечении заданного времени таймер выдаст звуковой сигнал и произойдет автоматическое выключение духового шкафа.

Подсветка камеры духового шкафа

Для включения подсветки установить ручку **В** в положение, обозначенное символом . При этом будет освещена камера духового шкафа. Подсветка остается включенной, пока в духовом шкафу работает любой из электрических нагревательных элементов.

ПОРЯДОК УХОДА ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Перед чисткой духового шкафа или проведением технического обслуживания отключите его от электросети.

Чтобы продлить срок службы духового шкафа, необходимо регулярно проводить его чистку, учитывая при этом следующее:

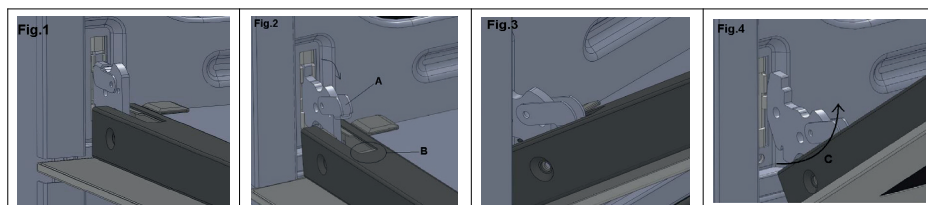
- ☑ Эмалированные детали и детали из нержавеющей стали следует мыть теплой водой без использования абразивных порошков или агрессивных веществ, которые могут привести к их повреждению. На нержавеющей стали могут образовываться пятна. Для удаления этих пятен могут использоваться специальные средства, которые доступны в продаже в вашем регионе. После завершения чистки поверхности рекомендуется тщательно промыть и высушить.
- ☑ Внутренние поверхности духового шкафа следует регулярно очищать после использования, пока они еще теплые, с помощью горячей воды и моющего средства. После окончания чистки моющее средство следует смыть водой, а затем внутренние поверхности тщательно высушить. Не используйте абразивные моющие средства (например, чистящие порошки и т.п.) и абразивные губки для посуды или кислоты (например, средство для удаления известкового налета и т.п.), так как они могут повредить эмаль. Если жирные пятна и загрязнения трудно поддаются удалению, используйте специальное средство для чистки духовых шкафов, следуя инструкциям, указанным на упаковке. Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа не допускается применять паровые моечные установки.
- ☑ При длительном использовании духового шкафа может образовываться конденсат. В таком случае следует протереть поверхности насухо мягкой тканевой салфеткой.
- ☑ Вокруг отверстия духового шкафа расположено резиновое уплотнение, которое гарантирует его безупречную работу. Регулярно проверяйте состояние этого уплотнения. При необходимости очищайте его, не используя для этой цели абразивные средства или приспособления. В случае его повреждения обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания. Мы не рекомендуем вам использовать духовой шкаф до тех пор, пока уплотнение не будет отремонтировано.
- ☑ Запрещается закрывать дно духового шкафа алюминиевой фольгой, так как последующее накопление тепла может нарушить процесс приготовления и даже привести к повреждению эмали.
- ☑ Для очистки стеклянной двери используйте неабразивные средства или губки и затем вытирайте поверхности насухо мягкой тканевой салфеткой.

Снятие двери духового шкафа

Для более тщательной очистки дверь духового шкафа можно снять. Выберите подходящий метод снятия и установки. Выполните следующие действия:

Порядок снятия и установки двери духового шкафа, вариант конструкции 1:

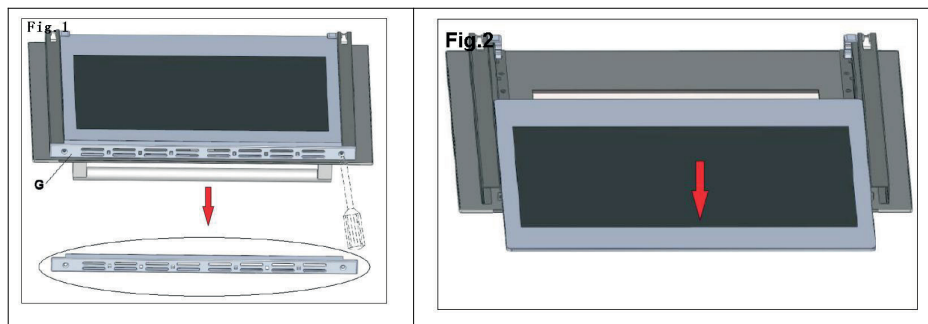
- ✓ Откройте дверь до упора (рис. 1).
- ✓ Переведите рычаги А на левой и правой петлях в полностью открытое положение (рис. 2).
- ✓ Удерживайте дверь, как показано на рис. 3.
- ✓ Аккуратно закрывайте дверь (рис. 3), пока левый и правый рычаги петель А не войдут в зацепление с частью В двери (рис. 4).
- ✓ Выведите крючки петель из исходного положения, следуя стрелке С (рис. 4).
- ✓ Положите дверь на мягкую поверхность.
- ✓ Для установки двери на место выполните описанные выше шаги в обратном порядке.



Снятие внутренней стеклянной панели

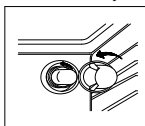
- ✓ Двойная дверь духового шкафа: Открутите два винта и снимите уплотнение G (рис. 1).
- ✓ Аккуратно извлеките внутреннюю стеклянную панель (рис. 2).
- ✓ Очистите стекло соответствующим чистящим средством. Тщательно высушите и положите на мягкую поверхность.

Теперь вы также можете очистить внутреннюю часть внешнего стекла.



Замена лампы подсветки камеры духового шкафа

- ☑ Отключите духовой шкаф от сети электропитания с помощью многополюсного выключателя, используемого для подключения прибора к электрической сети, или извлеките вилку из розетки, если это возможно.
- ☑ Снимите стеклянный плафон с держателя лампы.
- ☑ Извлеките лампу и замените ее лампой, устойчивой к высоким температурам (300 °C) и имеющей следующие характеристики:



- Напряжение: 220–240 В
- Мощность: 25 Вт
- Тип (модель): E 14

- ☑ Установите стеклянный плафон на место и снова подключите духовой шкаф к сети электропитания.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Духовой шкаф предлагает широкий выбор различных вариантов использования и режимов, позволяющих готовить любые блюда наиболее оптимальным образом. Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать этот универсальный кухонный прибор, а приведенные ниже указания будут служить вам ориентиром, на основе которого вы сможете вносить любые необходимые изменения в соответствии с вашим личным опытом.

Предварительный нагрев

Если требуется предварительный нагрев духового шкафа (обычно при выпечке дрожжевых изделий), то могут использоваться режимы **«Мультиповар»** и **«Быстрое приготовление»** для максимально быстрого достижения необходимой температуры в целях экономии энергии.

После того как блюдо помещено в духовой шкаф, вы можете выбрать наиболее подходящий режим приготовления.

Использование режима «Быстрое приготовление»

Функциональный, быстрый и практичный режим для тех из вас, кто использует полуфабрикаты (такие как, например, замороженные или предварительно обработанные продукты) наряду с другими продуктами питания. Соответствующие рекомендации вы найдете в таблице «Практические советы по приготовлению блюд».

Использование гриля

При использовании режима «Гриль»  продукты следует размещать под центральной частью гриля (на 3-м или 4-м уровне снизу), поскольку включена только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

На первый уровень снизу поместите противень для сбора сока и/или жира, что позволит предотвратить стекание сока и/или жира на дно духового шкафа. При использовании этого режима рекомендуется установить ручку регулятора температуры на максимум. Это, однако, не исключает возможность использования более низких температур, т.е. при необходимости вы можете с помощью ручки регулятора выбрать другую требуемую температуру.

Режим  «Гриль с принудительной конвекцией» является чрезвычайно удобным для быстрого приготовления продуктов на гриле, так как распределение тепла позволяет не только подрумянить поверхность блюда, но и довести до готовности нижнюю его часть.

Вы можете использовать этот режим также на завершающем этапе приготовления блюда, требующего подрумянивания поверхности, например, он идеально подходит для придания золотистой корочки запеченной пасте.

При использовании этого режима устанавливайте решетку на 2-й или 3-й уровень снизу (см. таблицу с описанием режимов приготовления), после чего поместите противень на 1-й уровень снизу для сбора жира и предотвращения его стекания на дно духового шкафа и образования дыма.

При использовании этого режима мы рекомендуем вам с помощью ручки регулятора установить температуру на уровне 200 °C, так как это наиболее эффективный способ приготовления гриля, основанного на действии инфракрасных лучей. Это, однако, не исключает возможность использования более низких температур, т.е. при необходимости вы можете с помощью ручки регулятора выбрать другую требуемую температуру.

По этой причине наилучший результат при использовании режима гриля достигается при установке решетки на более низкий уровень (см. таблицу с описанием режимов приготовления) с последующим размещением противня на 1-й уровень снизу для сбора жира и предотвращения его стекания на дно духового шкафа и образования дыма.

Выпечка кондитерских изделий

При выпечке кондитерских изделий всегда следует помещать их в разогретый духовой шкаф, дождавшись окончания предварительного нагрева. Во избежание оседания изделия не открывайте дверь духового шкафа в процессе выпечки. Общие рекомендации:

Выпечка осела

В следующий раз сократите количество жидкости или снизьте температуру на 10 °C.

Выпечка имеет слишком темную поверхность сверху

В следующий раз поместите форму на более низкий уровень, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Если выпечка хорошо пропеклась снаружи, но сырая внутри

В следующий раз сократите количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Выпечка прилипает к форме

В следующий раз смажьте форму большим количеством масла, а также слегка посыпьте ее мукой или используйте пергаментную бумагу для духового шкафа.

При одновременном использовании нескольких уровней духового шкафа (в режиме с конвекцией) размещенные на них продукты имеют разную степень готовности.

В следующий раз выберите более низкую температуру. Противни, помещенные в духовой шкаф в одно и то же время, могут быть извлечены из него в разное время.

Выпечка пиццы

Для достижения наилучшего результата при приготовлении пиццы используйте режим деликатного приготовления .

- ☑ Разогрейте духовой шкаф в течение не менее 10 минут.
- ☑ Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на решетку из комплекта поставки духового шкафа. При использовании противня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- ☑ Не открывайте часто дверь духового шкафа в процессе выпечки.
- ☑ В случае приготовления пиццы с обильным количеством начинки (четыре сыра/сезона) сыр моцарелла рекомендуется положить на пиццу в середине процесса выпечки.
- ☑ При выпечке пиццы на двух уровнях следует использовать 2-й и 4-й уровни с температурой 220 °C. А перед тем как поместить пиццу в духовой шкаф, его следует разогреть в течение примерно 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

Белое мясо, птицу и рыбу следует запекать при температуре от 180 до 200 °C.

Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200–220 °C) на короткое время, а затем снизить ее.

Обычно, чем крупнее кусок запекаемого мяса, тем более низкая температура приготовления используется. Поместите кусок мяса в центр решетки и установите под решетку противень для сбора жира.

Разместите решетку таким образом, чтобы она находилась в центре духового шкафа. Если требуется получить дополнительную тепловую обработку снизу, установите решетку на нижние направляющие. Для приготовления ароматного запеченного мяса (в особенности утки и дичи) следует обложить кусок мяса кусочками сала или корейки и расположить его на верхнем уровне духового шкафа.

НЕОБХОДИМО ВЫРАБОТАТЬ ПРИВЫЧКУ СОБЛЮДАТЬ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации данного бытового электроприбора рекомендуем вас придерживаться следующих требований:

- ☑ обращайтесь только в официальные сервисные центры компании-изготовителя;
- ☑ контролируйте, чтобы всегда использовались только оригинальные запасные части;
- ☑ в случае повреждения кабеля питания для замены следует использовать специальный кабель и другие необходимые компоненты, приобретенные у компании-изготовителя или в отделе технического обслуживания.

При перемещении прибора рекомендуется всегда использовать специально предусмотренные для этой цели ручки, утопленные в боковые стенки духового шкафа, что позволит предотвратить причинение случайных травм людям и повреждение прибора.

- ☑ Этот прибор предназначен для непрофессионального, домашнего использования, и его функциональное назначение не должно изменяться.
- ☑ Электрическая система данного прибора может безопасно использоваться только в том случае, если она правильно подключена к эффективной системе заземления в соответствии с требованиями действующих стандартов безопасности.
- ☑ В процессе функционирования прибора нагревательные элементы и некоторые части двери духового шкафа сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним сами и следите за тем, чтобы к ним не подходили близко дети.
- ☑ Во время работы прибора выделяется тепло. Необходимо соблюдать меры предосторожности, не допуская прикосновения к нагревательным элементам.

Перечисленное ниже является потенциально опасным, поэтому необходимо принять соответствующие меры для предотвращения контакта с указанными предметами детей и лиц с ограниченными возможностями:

- ☑ элементы управления и прибор в целом;
- ☑ упаковка (пакеты, полистирол, гвозди и т.д.);
- ☑ сам прибор, сразу после использования его самого или гриля, из-за выделяемого тепла;
- ☑ сам прибор, если он больше не используется (потенциально опасные части должны быть переведены в безопасное состояние).

Указанные ниже действия должны быть исключены:

- ☑ прикосновение к прибору влажными частями тела;
- ☑ использование прибора, стоя на полу босиком;
- ☑ отключение прибора от электрической розетки путем вытягивания за кабель питания;

- ☑ выполнение неправильных или опасных операций;
- ☑ перекрытие отверстий, используемых для вентиляции или отвода тепла;
- ☑ соприкосновение кабелей питания мелких бытовых приборов с горячими частями данного прибора;
- ☑ подвергание прибора воздействию атмосферных факторов, таких как дождь или солнечный свет;
- ☑ использование духового шкафа с целью хранения других предметов;
- ☑ использование легковоспламеняющихся жидкостей вблизи прибора;
- ☑ использование для подключения прибора адаптеров, блоков розеток и/или удлинителей;
- ☑ попытки проведения установки или ремонта прибора без привлечения квалифицированного персонала.

В указанных ниже случаях необходимо обратиться к квалифицированному персоналу:

- ☑ проведение установки (в соответствии с требованиями инструкции компании-изготовителя);
- ☑ при возникновении каких-либо проблем в процессе эксплуатации прибора;
- ☑ необходимость замены электрической розетки, если она не совместима с используемой в приборе вилкой;
- ☑ датчик температуры является частью регулятора температуры, в случае его повреждения он должен быть полностью заменен уполномоченным техническим специалистом.

В официальные сервисные центры компании-изготовителя, необходимо обращаться в следующих случаях:

- ☑ при возникновении подозрений на неисправность прибора после извлечения его из упаковки;
- ☑ если кабель питания поврежден или требует замены;
- ☑ если прибор вышел из строя или неправильно функционирует; если необходимо заказать оригинальные запасные части.

Рекомендуется выполнять следующие требования:

- ☑ не используйте паровые моечные установки для очистки духового шкафа;
- ☑ используйте прибор только для приготовления пищи и ни для чего другого;
- ☑ проверьте исправность прибора сразу же после его распаковки;
- ☑ отключайте прибор от электрической сети, если он не работает должным образом, а также перед чисткой или проведением технического обслуживания;
- ☑ если прибор не используется, отключите его от сети электропитания;
- ☑ используйте прихватки, когда ставите посуду в духовой шкаф или извлекаете из него;
- ☑ всегда беритесь за ручку двери духового шкафа по центру, так как ее края могут быть горячими из-за нагрева горячим воздухом;

- ☑ следите за тем, чтобы ручки всегда находились в положении ●, когда прибор не используется;
- ☑ если вы решили больше не пользоваться прибором, отключите его от сети электропитания и пережгите кабель питания.

Компания-изготовитель не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть вследствие неправильной установки, неправильного, некорректного и ненадлежащего использования прибора.

УСТАНОВКА

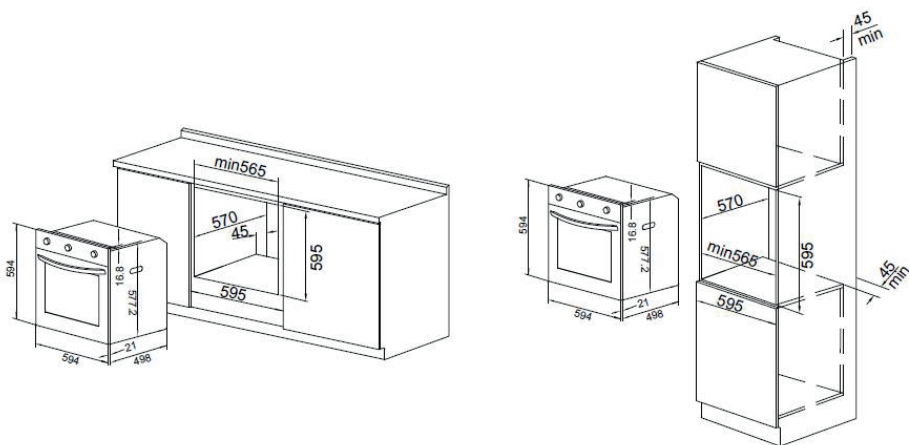
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом в соответствии с требованиями прилагаемой инструкции. Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые последствия неправильной установки, которая может нанести вред людям и животным, а также причинить ущерб имуществу.

⚡ Внимание!

- Перед проведением любых работ, связанных с регулировкой или техническим обслуживанием, прибор необходимо отключить от сети электропитания.
- Воздуховод предполагается использовать в рамках системы вентиляции.

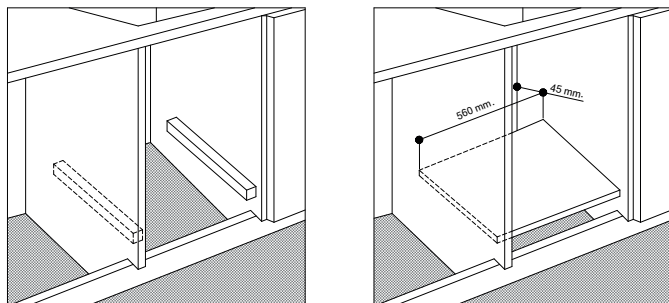
Установка встраиваемых духовых шкафов

Для обеспечения нормального функционирования встраиваемой техники ее необходимо установить в соответствующий кухонный модуль. На рисунке ниже приведены размеры выреза, необходимого для установки прибора под столешницей или в настенном кухонном модуле.



Примечание: установка должна быть выполнена в соответствии с данными декларации по потреблению энергии.

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель кухонного модуля. Рекомендуется установить духовой шкаф таким образом, чтобы он опирался на две деревянные планки. Если духовой шкаф устанавливается на сплошную ровную поверхность, то необходимо предусмотреть отверстие размером не менее 45 X 560 мм.



Панели расположенного рядом с духовым шкафом кухонного гарнитура должны быть изготовлены из термостойких материалов. В частности, кухонные модули с наружной отделкой из шпона должны быть изготовлены с использованием клея, выдерживающего температуру до 100 °С.

В соответствии с действующими стандартами безопасности, после установки духового шкафа должна быть исключена возможность контакта с его электрическими частями.

Все детали, обеспечивающие безопасную эксплуатацию прибора, должны сниматься только с помощью инструмента.

Чтобы прикрепить духовой шкаф к кухонному модулю, откройте дверь духового шкафа и зафиксируйте его, вкрутив 4 шурупа по дереву в 4 отверстия, расположенных по периметру рамы.

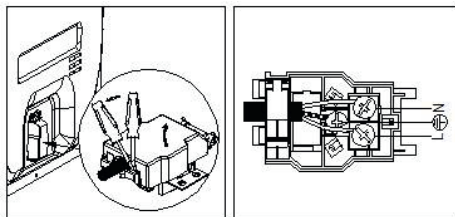
Подключение к сети электропитания

Духовые шкафы, оснащенные трехжильным кабелем питания, предназначены для работы от сети переменного тока. Заземляющий проводник прибора имеет желто-зеленый цвет.

Монтаж кабеля питания

Открытие клеммной коробки:

- ☑ С помощью отвертки открутите винты, расположенные на боковых выступях крышки клеммной коробки.
- ☑ После открывания болта откройте крышку клеммной коробки.



Установка кабеля выполняется в следующем порядке:

- ☑ Выкрутите винт зажима проводника и три контактных винта **L-N-PE**.
- ☑ Закрепите проводники под головками винтов, руководствуясь следующей цветовой схемой: **синий (N), коричневый (L), желто-зеленый (PE)**.
- ☑ Зафиксируйте кабель питания на месте с помощью зажима и закройте крышку клеммной коробки.

Подключение кабеля питания к сети

Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на заводской табличке. При подсоединении кабеля непосредственно к сети электропитания установите между прибором и сетью многополюсный автоматический выключатель, зазор между контактами которого составляет не менее 3 мм. Многополюсный автоматический выключатель должен быть подобран с учетом нагрузки и должен соответствовать действующим нормам (заземляющий проводник не должен прерываться автоматическим выключателем).

Кабель питания должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 50 °C в любой его точке по всей длине, или защищен соответствующей теплоизоляцией.

Перед подключением следует выполнить следующие проверки:

- ☑ Электрическая безопасность данного прибора может быть гарантирована только в том случае, если прибор правильно и эффективно заземлен в соответствии с правилами, регулирующими вопросы электробезопасности. Регулярно проверяйте надежность заземления; если у вас возникнут какие-либо сомнения в ее эффективности, вызовите квалифицированного технического специалиста для проведения проверки системы. Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, который может возникнуть вследствие отсутствия заземления системы.

- ☑ Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь в том, что характеристики, указанные на заводской табличке (на приборе и/или упаковке), соответствуют характеристикам электрической сети вашего дома.
- ☑ Убедитесь в том, что электрическая система и розетки соответствуют максимальной мощности прибора согласно данным, указанным на заводской табличке. В случае возникновения каких-либо сомнений вызовите квалифицированного технического специалиста.
- ☑ Если розетка и вилка прибора несовместимы друг с другом, квалифицированный технический специалист должен заменить розетку на подходящую модель. Кроме того, этот специалист также должен проверить соответствие сечения проводников розетки мощности, потребляемой прибором. Для подключения не рекомендуется использовать адаптеры, блоки розеток и/или удлинители. Если избежать их применения невозможно, следует использовать только одиночные или многоместные адаптеры и удлинители, соответствующие требованиям действующих норм безопасности. В этих случаях необходимо следить за тем, чтобы не была превышена максимальная сила тока, указанная на одиночном адаптере или удлинителе, а также максимальная мощность, указанная на многоместных адаптерах. **Вилка и розетка должны располагаться в легкодоступном месте.**

Что означает наличие символа в виде перечеркнутой мусорной корзины на роликах:

Электрические приборы не допускается выбрасывать вместе с несортированными бытовыми отходами, их следует доставлять в соответствующие пункты раздельного сбора.

Обратитесь в местные муниципальные органы власти для получения информации о доступных вариантах сбора отходов.



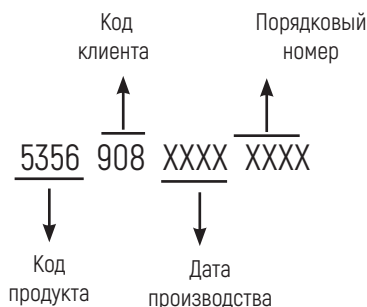
В случае выбрасывания электроприборов на свалки или другие места для хранения бытовых отходов опасные вещества могут просочиться в грунтовые воды и попасть в пищевую цепочку, нанося ущерб вашему здоровью и ухудшая экологию.

При замене старых бытовых приборов на новые, по закону, торговая организация обязана бесплатно принять обратно ваш старый прибор для дальнейшей его утилизации.

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

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЗАВОДЫ-ФИЛИАЛЫ ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

«ARDA (ZHEJIANG) ELECTRIC CO., LTD»
NO.166 YINGUI NORTHERN ROAD CHENGXI NEW INDUSTRIAL AREA YONGKANG JINHUA ZHEJIANG
P.R. CHINA

«TEKA INDUSTRIAL, S.A.»

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

ИМПОРТЕР:

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

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



[illegible]

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

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

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.

7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).

10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. 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 государственным стандартом ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.
7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.

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

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

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

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

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



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



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 (шильдe) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы Monsher было в технически исправном состоянии

Monsher

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Товар 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 «КУПЕРСБЕРГ-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

#1

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



Monsher

#2

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



Monsher

#3

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



■
Bedienungsanweisung

■
User manual

■
Руководство пользователя

Monsher