

***Bedienungsanleitung***

***User manual***

***Руководство пользователя***



***Elektrischer Backofen***

***Built-in oven***

***Встраиваемый духовой шкаф***

**MOE 6092 Noir, MOE 6092 Blanc, MOE 6092 Acier**

*Monsher*

  
**INHALT**

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| SICHERHEITSINFORMATIONEN .....                          | 3  |
| VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DIE VERWENDUNG DES GERÄTS ..... | 7  |
| TEILE UND BEDIENELEMENTE DES GERÄTS .....               | 10 |
| VERWENDUNG .....                                        | 14 |
| EINSTELLUNG DES TIMERS .....                            | 15 |
| REINIGUNG UND WARTUNG .....                             | 18 |
| ANWEISUNGEN ZUM EINBAU .....                            | 22 |
| TECHNISCHE DATEN .....                                  | 27 |

## SEHR GEEHRTER KUNDE!

- ✓ Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Geräts.
- ✓ Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- ✓ Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um einen korrekten und sicheren Gebrauch zu gewährleisten.
- ✓ Achten Sie besonders auf die Sicherheitshinweise.
- ✓ Bitte bewahren Sie den Garantieschein und das Benutzerhandbuch auf.

## SICHERHEITSINFORMATIONEN

### **Achten Sie auf die Einhaltung aller aufgeführten Anforderungen!**

Um Körper- und Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitshinweise.

### **Gefährlich!**

- ✓ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn der Kontakt zwischen Steckdose und Netzstecker schlecht ist. (Durch die Erfüllung dieser Anforderung kann ein elektrischer Schlag oder ein Brand aufgrund eines Kurzschlusses verhindert werden).
- ✓ Wenn das Verbindungskabel zur Stromversorgung beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seine Wartungsabteilung oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- ✓ Beschädigen Sie nicht das Netzkabel oder den Stecker.
- ✓ Die folgenden Handlungen sind streng verboten:
- ✓ Beschädigung, mechanische Einwirkung, Erhitzung auf hohe Temperaturen, Platzierung in der Nähe einer Wärmequelle, übermäßiges Biegen, Verdrehen, Aufbringen von Zugkräften. Ziehen Sie nicht am Kabel, um es aus der Steckdose zu entfernen. (Dadurch wird ein elektrischer Schlag durch Beschädigung des Netzkabels oder des Steckers oder ein Brand durch einen Kurzschluss verhindert).
- ✓ Stellen Sie keine verschlossenen Behälter oder Container in den Backofen. (Die Erfüllung dieser Vorschrift verhindert eine Explosionsgefahr aufgrund eines übermäßigen Druckaufbaus im Behälter während des Kochens).
- ✓ Stecken Sie keine Fremdkörper in die Öffnungen des Backofens.
- ✓ Dies gilt insbesondere für Metallgegenstände wie Drähte oder elektrische Leitungen. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert Stromschläge und Verletzungen durch plötzliche mechanische Bewegungen).

- ☑ Bringen Sie keine Dekorationsplatten vor dem Backofen an. (Dadurch wird verhindert, dass sich die Türverkleidungen aufgrund von Überhitzung verformen).
- ☑ Gehen Sie nicht in die Nähe des Geräts, wenn es in Betrieb ist oder unmittelbar nachdem es seine Arbeit beendet hat. Behalten Sie Kinder gut im Auge (damit sie sich nicht versehentlich verbrennen).
- ☑ Es dürfen nur Kochgeschirr aus hitzebeständiger Keramik in den Backofen gestellt werden. (Andernfalls werden Brände verhindert, die durch Schmelzen bei hohen Temperaturen verursacht werden können).

Nicht ins Innere stellen:

- Entflammbare Gegenstände, z. B. Kunststoffbehälter.
- Gegenstände, die aus Aluminiumfolie und ähnlichen Materialien hergestellt sind.
- ☑ Dieses Gerät darf nicht zum Heizen von Räumen verwendet werden. (Andernfalls kann das Produkt Feuer fangen und seine Lebensdauer verkürzen).
- ☑ Verwenden Sie dieses Gerät nicht zum Erhitzen von Lebensmitteln in verschlossenen Dosen. (Die Erfüllung dieser Vorschrift verhindert Brände, Verbrennungen oder Verletzungen durch eine Explosion infolge eines Druckaufbaus).
- ☑ Verändern, zerlegen oder reparieren Sie dieses Produkt nicht selbst. (Dadurch werden Brände, Stromschläge oder Verletzungen vermieden).

Für Reparaturen wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Service Center zur Beratung.

- ☑ Reinigen Sie das Glas der Backofentür nicht mit einer steifen Bürste oder einem scharfkantigen Schaber. (Dadurch werden Kratzer auf der Glasoberfläche vermieden, die zu Schäden führen könnten).
- ☑ Dieses Gerät muss an eine separate Netzsteckdose mit 220-240 V / 16 A angeschlossen werden. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert das Auftreten von Bränden, die durch Überhitzung bei der Verwendung mit anderen elektrischen Geräten verursacht werden könnten).

Alle verwendeten Leiterplatten müssen für mindestens 16 A ausgelegt sein.

- ☑ Der Netzstecker muss fest in die Steckdose eingesteckt sein. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert Rauch, Feuer und elektrischen Schlag).
- ☑ Dieses Produkt muss ordnungsgemäß an ein Erdungssystem angeschlossen werden, das den staatlichen und örtlichen Sicherheitsvorschriften entspricht. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert einen elektrischen Schlag im Falle eines Fehlers oder einer Leckage).
- ☑ Die Benutzer sollten sich vergewissern, dass die verwendeten Geräte den grundlegenden Sicherheitsanforderungen entsprechen. Wenn es irgendwelche Probleme gibt, sollte das elektrische System des Hauses von qualifizierten Elektrikern überprüft werden.

- ☑ Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass es ordnungsgemäß installiert ist und dass alle elektrischen Komponenten ebenfalls ordnungsgemäß angebracht sind. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert, dass das Gerät Feuer fängt oder Verletzungen verursacht).
  - ☑ Dieses Gerät darf von folgenden Personen (einschließlich Kindern) nicht benutzt werden: Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst. Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen reinigen und pflegen. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert Verbrennungen, Verletzungen oder elektrische Schläge).
  - ☑ Achten Sie darauf, dass gebrauchte Lebensmittelverpackungen (z. B. Lebensmittelfolien, Styropor- und Polyethylenverpackungen), die im Backofen gegart werden, außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. (Dadurch wird eine Erstickung verhindert, die eintreten kann, wenn ein Fremdkörper in die Atemwege gelangt).
  - ☑ Wenn Sie einen der folgenden Fehler oder eine der folgenden Funktionsstörungen feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht mehr und ziehen Sie sofort den Netzstecker. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert Rauch, Feuer und elektrischen Schlag).
    - Plötzlicher Ausfall des Betriebs.
    - Übermäßige Erwärmung des Steckers und des Netzkabels.
    - Beschädigung des Netzkabels oder intermittierender Stromausfall bei Berührung des Netzkabels.
    - Übermäßige Erwärmung des Geräts.
    - Aus dem Gerät kommt Rauch oder Brandgeruch.
    - Das Gerät ist beschädigt, vibriert oder macht ein abnormales Geräusch.
- Wenden Sie sich in den oben genannten Fällen unverzüglich an einen autorisierten technischen Kundendienst, um sich beraten zu lassen und das Gerät überprüfen und reparieren zu lassen.
- ☑ Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert die Möglichkeit eines Stromschlags oder einer Verletzung).
  - ☑ Unter den unten aufgeführten Bedingungen muss das Gerät vollständig vom Stromnetz getrennt werden.
    - Die Hauptsicherung wurde ausgelöst (ausgeschaltet).
    - Die herausnehmbare Sicherung wurde entfernt (gilt nur für Länder, in denen solche Sicherungen verwendet werden).
    - Die Steckdose wird ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen.

- ☑ Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie die Glühbirne der Hintergrundbeleuchtung austauschen. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert Fälle von Stromschlag).
- ☑ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, schalten Sie es ein, ohne dass sich Lebensmittel darin befinden, und warten Sie, bis der unangenehme Geruch verschwunden ist. (Siehe Anhang „Vorsichtsmaßnahmen bei der ersten Verwendung“). (Hat keinen negativen Einfluss auf den normalen Betrieb des Geräts).
- ☑ Entfernen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Verpackungsteile und Auskleidungsmaterialien aus dem Gerät (die Einhaltung dieser Vorschrift verhindert eine Entzündung durch Temperaturerhöhung).
- ☑ Entfernen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Verpackungsteile und Auskleidungsmaterialien aus dem Gerät (die Einhaltung dieser Vorschrift verhindert eine Entzündung durch Temperaturerhöhung).

### **Warnung**

- ☑ Brennbare Materialien dürfen nicht in den Backofen gestellt werden. (Dadurch wird verhindert, dass der Ofen bei versehentlichem Einschalten Feuer fängt).
- ☑ Lehnen Sie sich nicht an die offene Backofentür und setzen Sie sich nicht darauf. (Dadurch werden Schäden an den Teleskopschienen vermieden).
- ☑ Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine aggressiven, ätzenden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber. (Dadurch werden Kratzer auf der Oberfläche und Schäden am Glas vermieden).
- ☑ Verwenden Sie zur Reinigung dieses Produkts keinen Dampfreiniger. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert Kurzschlüsse und Produktausfälle).
- ☑ Berühren Sie nicht die Unterseite des Geräts, nachdem Sie es eingeschaltet haben. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert Verbrennungen).
- ☑ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie fett- oder ölhaltige Speisen zubereiten oder Fette oder Öle verwenden. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert das Auftreten von Bränden).
- ☑ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, halten Sie den Stecker unbedingt mit der Hand fest. (Durch die Erfüllung dieser Anforderung kann ein elektrischer Schlag oder ein Brand aufgrund eines Kurzschlusses verhindert werden).
- ☑ Berühren Sie beim Schließen der Tür nicht mit den Händen die Seiten der Tür. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert Verletzungen, die durch Einklemmen der Finger beim Schließen der Tür entstehen können).

## VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DIE VERWENDUNG DES GERÄTS

### Wie man das Gerät verwendet

- ✓ Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle Schutzfolien (mit Ausnahme des Typenschilds). (Dadurch wird verhindert, dass die Schutzfolie bei hohen Temperaturen schmilzt und dass man sich beim Berühren heißer Teile verbrennt).
- ✓ Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, befreien Sie ihn vollständig von allen Verpackungsmaterialien. (Gitter, Pappeinlagen auf beiden Seiten der Schale, Schaumstoffpolster auf der Vorder- und Rückseite des Gitters und Umreifungsstreifen an den Schienen).
- ✓ Der Backofen wird während des Betriebs sehr heiß, daher sollten Sie Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen schützen, wenn Sie ihn benutzen. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert Verbrennungen).
- ✓ Halten Sie die Backofentür während des Betriebs geschlossen. Vergewissern Sie sich immer, dass sich keine Fremdkörper zwischen Backofentür und Schrank befinden. (Dadurch wird verhindert, dass das Gerät ineffizient wird).
- ✓ Lassen Sie keine Reste von zuckerhaltigen Lebensmitteln (z. B. Marmelade) im Backofen. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert, dass die Emaille im Inneren des Ofens beschädigt wird).
- ✓ Legen Sie keine Plastikgegenstände in den Backofen. (Kunststoffgegenstände können bei Hitzeeinwirkung schmelzen und den Backofen beschädigen).
- ✓ Decken Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminium- oder Stanniolfolie ab und stellen Sie keine Töpfe oder Bleche auf den Boden des Backofens, wenn dieser in Betrieb ist. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert, dass die Emaille im Inneren des Ofens beschädigt wird).
- ✓ Wenn die Oberflächen noch sehr heiß sind, während der Ofen in Betrieb ist, gießen Sie kein Wasser direkt auf das Blech. (Die Erfüllung dieser Anforderung verhindert Schäden durch Dampf, einschließlich Schäden an emaillierten Oberflächen).
- ✓ Die Verwendung von Spritzpistolen zur Reinigung ist nicht gestattet. (Andernfalls können sich die Isolationseigenschaften verschlechtern und der Ofen kann beschädigt werden).

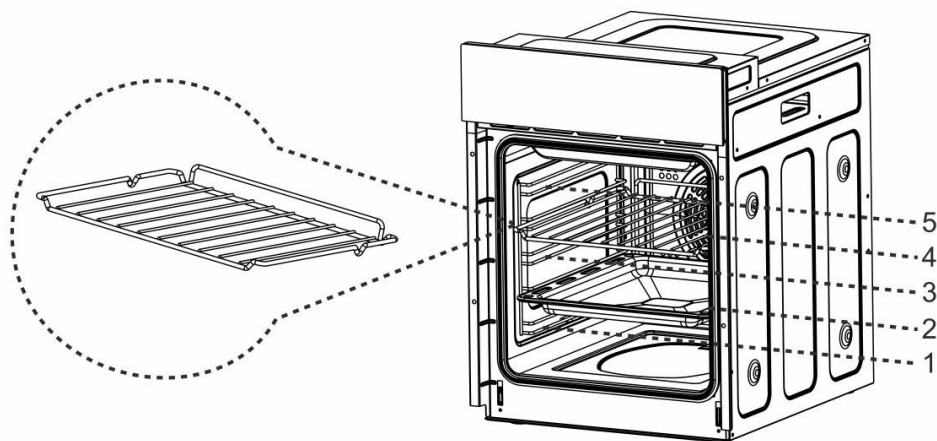
### Anleitung zur Montage der Seitengitter

Um eine sichere Benutzung des Regals oder Tablett zu gewährleisten, müssen die Seitenführungen in der richtigen Position eingesetzt und entsprechend montiert werden.

Sie können sich beim Öffnen des Backofens auch an der auf der Vorderseite des Geräts angezeigten Füllstandsnummer orientieren. (Es gibt insgesamt fünf Stufen).

Dank dieser Maßnahmen können die Speisen nicht verrutschen und aus dem Ofen fallen, wenn sie vom Rost oder Blech genommen werden.

Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Backofentür, dass der Rost (das Blech) in der richtigen Position ist und nicht das Glas an der Innenseite der Backofentür berührt.

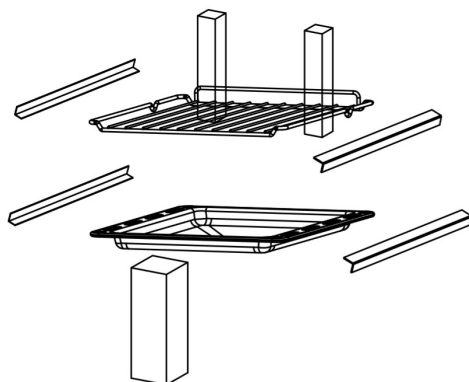


## Entfernung von Verpackungsteilen und Auskleidungsmaterialien

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, müssen Sie zunächst das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Gerät entfernen, wie in der Abbildung unten dargestellt, danach können Sie mit den anderen Vorgängen fortfahren.

**Das gesamte Verpackungsmaterial muss aus dem Backofen entfernt werden.**



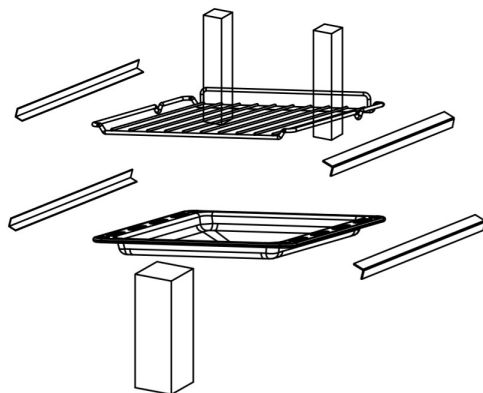
## Vorsichtsmaßnahmen bei der ersten Verwendung

 **Hinweis.** Beim ersten Einschalten des Backofens kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, was normal ist.

Stellen Sie die Temperatur auf 250°C ein und schalten Sie den leeren Backofen 30 Minuten lang vor der Verwendung ein.

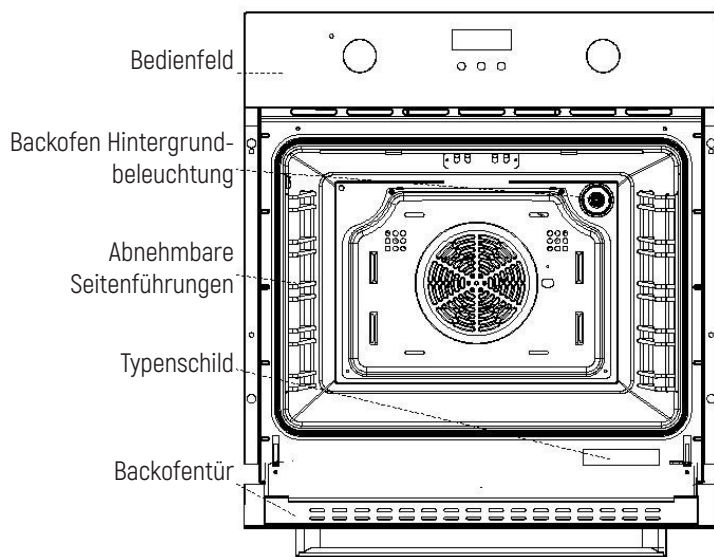
## Maßnahmen für die erstmalige Verwendung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Schalten Sie den leeren Backofen etwa 30 Minuten lang in der oberen und unteren Heizstufe und bei maximaler Temperatur ein.
3. Es wird ein charakteristischer Brandgeruch freigesetzt. Bitte lüften Sie den Raum.



## TEILE UND BEDIENELEMENTE DES GERÄTS

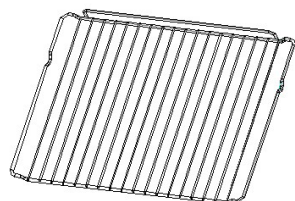
### Bestandteile des Ofens



### Zusätzliches Zubehör

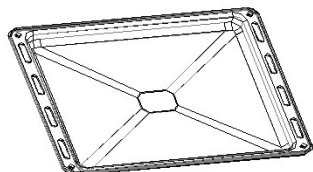
Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens alle Zubehöerteile mit einem weichen Tuch und einem neutralen Reinigungsmittel für die Backofenreinigung.

Es darf nur Originalzubehör verwendet werden.



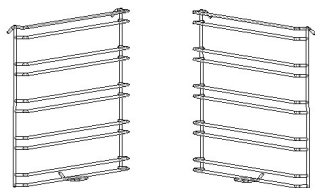
#### ☒ Gitter

Zum Grillen und Barbecuen



#### ☒ Emaillierte Universalpfanne

Zum Garen großer Mengen von Lebensmitteln, z. B. Torten, Backwaren, Tiefkühlkost und zum Auffangen von Fett und Fleischsaft, der beim Garen austritt.



☑ **Seitenführungen (Drahtführungen)**

Die Seitenführungen auf beiden Seiten können vor der Reinigung der Backofenwände entfernt werden.

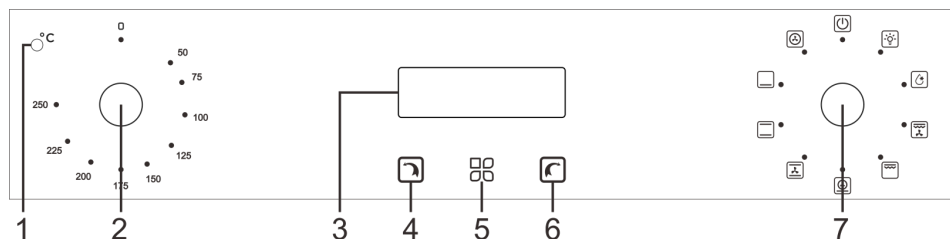


☑ **Schrauben**

Schrauben (2 Stück) zur Befestigung des Produkts

## TEILE UND BEDIENELEMENTE DES GERÄTS

### Bedienfeld



1. Anzeigelampe
2. Temperaturregler

Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur zu wählen.

3. Hauptanzeige
4. Schaltfläche Wert verringern
5. Taste für Timer/Stundeneinstellung
6. Schaltfläche Wert erhöhen
7. Funktionswahlknopf (Betriebsart)

Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Funktion (Betriebsart) zu wählen.

## Betriebsarten einstellen (Funktionen)

Drehen Sie den Drehknopf, um den Zeiger auf das entsprechende Symbol zu stellen und die gewünschte Funktion (Kochmodus) auszuwählen.

| Symbole                                                                             | Beschreibung der Funktionen (Betriebsarten)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Hintergrundbeleuchtung</b><br>Der Benutzer kann den Garvorgang beobachten, ohne die Gerätetür zu öffnen, indem er die entsprechende Funktion aktiviert, um die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten.                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>Entfrosten</b><br>Durch die Umwälzung von Luft mit Raumtemperatur lassen sich gefrorene Lebensmittel schnell auftauen (ohne Wärmezufuhr). Es ist eine einfach zu bedienende und schnelle Methode zum Auftauen von gekochtem Gemüse und mit Öl gefüllten Lebensmitteln.                                                                                                                           |
|    | <b>Doppelter Grill + Ventilator</b><br>Das obere Heizelement (Innenring), das Heizelement des Außenrings und der hintere Ventilator können gleichzeitig betrieben werden. Die Temperatur kann im Bereich von 50–250°C geregelt werden.                                                                                                                                                              |
|    | <b>Doppelter Grill</b><br>Das obere Heizelement (Innenring) und das Heizelement des Außenrings können gleichzeitig betrieben werden. Die Temperatur kann im Bereich von 50–250°C geregelt werden.                                                                                                                                                                                                   |
|   | <b>Pizzagarmodus (Schnellaufheizung oder unteres Heizelement + Ventilator)</b><br>Das hintere Heizelement (für die Warmluftheizung) und das untere Heizelement können gleichzeitig betrieben werden. Schnelle Erwärmung. Die Temperatur kann im Bereich von 50–250°C geregelt werden.                                                                                                               |
|  | <b>Heizung (oben und unten) + Lüfter</b><br>Der kombinierte Einsatz eines Lüfters und zweier Heizelemente führt zu einer gleichmäßigeren Wärmewirkung und spart bis zu 30-40 % Energie. Das Essen ist außen leicht gebräunt, aber innen noch feucht.<br><b>💡 Hinweis.</b> * Diese Funktion (Betriebsart) eignet sich zum Garen bei hohen Temperaturen (Braten) und zum Braten großer Fleischstücke. |
|  | <b>Untere Heizung + obere Heizung</b><br>Der obere und der untere Heizkörper arbeiten zusammen. Dieser Modus kann für das normale tägliche Kochen verwendet werden.                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Untere Heizung</b><br>Das verdeckte Heizelement im Boden des Ofens sorgt für eine konzentriertere Erwärmung ohne Bräunung. Diese Betriebsart eignet sich für langsames Garen, z. B. für Aufläufe mit knuspriger Kruste, Eintöpfe, Backwaren und Pizza.                                                                                                                                           |

**Konvektion**

Die Komponenten rund um die Konvektionsventilatoren liefern zusätzliche Wärme für das Konvektionsgaren. Im Umluftbetrieb schaltet sich das Gebläse automatisch ein, um die Luftzirkulation im Backofen zu erhöhen und eine gleichmäßige Erwärmung während des Garvorgangs zu gewährleisten. Die Temperatur kann im Bereich von 50–250°C geregelt werden.

## Beispiele für die Einstellungen der verschiedenen Kochmodi

| Produkt (Gericht)          | Gewicht, (g) | Leistungs | Betriebsart (Funktion) | Temperatur, °C | Bearbeitung einer Seite (Minuten) | Verarbeitung der zweiten Seite (Minuten) | Zusätzliches Zubehör |
|----------------------------|--------------|-----------|------------------------|----------------|-----------------------------------|------------------------------------------|----------------------|
| Gebäck                     | 0,5          | 3         |                        | 200            | 10–15                             | –                                        | Universalbratpfanne  |
| Sandwich                   | 0,2          | 3         |                        | 180            | 15–20                             | –                                        | Rost                 |
| Biskuitrolle mit Konfitüre | 0,2          | 3         |                        | 180            | 10–18                             | –                                        | Universalbratpfanne  |
| Kleiner Kuchen             | 0,3–0,4      | 3         |                        | 185            | 20–25                             | –                                        | Universalbratpfanne  |
| Kleiner Kuchen             | 0,3–0,4      | 3         |                        | 160            | 20–25                             | –                                        | Universalbratpfanne  |
| Biskuitkuchen              | 0,5          | 3         |                        | 175            | 30–35                             |                                          | Rost                 |
| Biskuitkuchen              | 0,5          | 3         |                        | 150            | 30–35                             |                                          | Rost                 |
| Pizza                      | 0,35         | 3         |                        | 200            | 7–10                              |                                          | Universalbratpfanne  |
| Pizza                      | 0,35         | 3         |                        | 200            | 10                                |                                          | Universalbratpfanne  |
| Apfelkuchen                | 1,2          | 3         |                        | 185            | 50–60                             |                                          | Rost                 |

|                 |         |   |                                                                                   |     |         |      |                     |
|-----------------|---------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|------|---------------------|
| Apfelkuchen     | 1,2     | 2 |  | 185 | 70      |      | Rost                |
| Toast           | 9 Stck. | 5 |  | 240 | 1-2     |      | Rost                |
| Rindfleisch     | 1       | 5 |  | 200 | 10-15   | 8-10 | Universalbratpfanne |
| Schweinefleisch | 2       | 2 |  | 190 | 110-130 |      | Universalbratpfanne |
| Huhn            | 1,2     | 3 |  | 200 | 50-60   |      | Universalbratpfanne |
| Hamburger       | 1       | 5 |  | 240 | 10-20   | 5-10 | Universalbratpfanne |

## VERWENDUNG

### Tipps und Ratschläge zum Kochen

#### Tipps zum Kochen von Alltagsgerichten

- ☒ Es ist ratsam, den Ofen vorzuheizen, bevor Sie die Speisen hineinstellen.
- ☒ In der Regel können die Garzeiten nicht durch eine Erhöhung der Temperatur verkürzt werden (die Speisen sind zwar außen gut durchgebraten, aber innen noch nicht gar).
- ☒ Wenn auf mehreren Ebenen gleichzeitig gegart wird, empfehlen wir die Betriebsart «Traditionelle (obere und untere) Heizung + Gebläse», um ein gleichmäßiges Garen über die gesamte Höhe zu gewährleisten.
- ☒ Um eine maximale Kochleistung zu erzielen, empfehlen wir, eine geeignete Pfanne in die Mitte des Rosts oder Blechs zu stellen.
- ☒ Um eine übermäßige Kondensation auf der Innenseite des Glases zu vermeiden, sollten Sie heiße Speisen nach Beendigung des Garvorgangs nicht für längere Zeit in den Ofen stellen.

#### Tipps zum Kochen von Fleisch

- ☒ Die Garzeiten für Lebensmittel, insbesondere für Fleisch, hängen von ihrer Dicke und Qualität sowie von den Geschmacksvorlieben des Benutzers ab.
- ☒ Beim Kochen von Fleisch wird die Verwendung eines speziellen Thermometers empfohlen. (Das Thermometer ist nicht im Lieferumfang des Ofens enthalten).

- ☑ Falls erforderlich, können die Speisen vor dem Garen in Alufolie eingewickelt werden, um sie am Ende zarter zu machen.

### Tipps für die Zubereitung von Kuchen und Keksen

- ☑ Dunkle Metallformen absorbieren beim Backen von Kuchen die Wärme besser.
- ☑ Die Temperatur und die Kochzeit hängen von der Qualität und der Konsistenz der Mischung ab.
- ☑ Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, stecken Sie am Ende des Backvorgangs ein Metallstäbchen in die Oberseite des Kuchens und nehmen Sie es dann heraus. Wenn der Teig nicht am Metallstab kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
- ☑ Wenn der Kuchen beim Herausnehmen aus dem Ofen auseinanderfällt, können Sie beim nächsten Mal die Garzeit entsprechend verlängern und gegebenenfalls auch die Temperatur zum Backen um etwa 10 °C reduzieren.

### Tipps zum Energiesparen

Um bei der Verwendung des Backofens Energie zu sparen, beachten Sie die folgenden Empfehlungen:

1. Halten Sie die Backofentür während des Garvorgangs vollständig geschlossen.
2. Öffnen Sie die Backofentür während des Garvorgangs nicht häufig, da sonst die Wärme aus dem Backofen entweicht.
3. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
4. Halten Sie das Innere des Ofens sauber.

## EINSTELLUNG DES TIMERS

### Aktuelle Zeiteinstellung

Die Uhr dient dazu, die aktuelle Zeit auf dem Display anzuzeigen. Die Uhr muss vor der Benutzung des Backofens eingestellt werden.

1. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, erscheint «12.00» auf dem Display und das Uhrensymbol  blinkt. Der Backofen ist zu diesem Zeitpunkt nicht in Betrieb.
2. Verwenden Sie die Tasten  und , um die aktuelle Uhrzeit einzustellen. Nach 5 Sekunden ist die Standardeinstellung abgeschlossen und das Uhrensymbol  erlischt.

### Einstellen der Signaltonzeit

Wenn Sie die akustische Warnfunktion für einen der Modi einstellen, kann die Zeit innerhalb des folgenden Bereichs geändert werden: 1 Minute <T<23 Stunden 59 Minuten

1. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  auf dem Display blinkt, und stellen Sie dann die akustische Warnfunktion ein.

2. Verwenden Sie die Tasten  und , um die gewünschte Signaltonzeit einzustellen (Signaltonzeit = aktuelle Zeit + eingestellte Zeit).

3. Nach 5 Sekunden erscheint das Symbol , das anzeigt, dass die Einstellung abgeschlossen ist.

4. Wenn die Betriebszeit die eingestellte Zeit erreicht, wird die Summerfunktion aktiviert und das Symbol  blinkt. Drücken Sie während dieser Zeit die Taste ,  oder , so wird der Summer gestoppt und das Symbol verschwindet vom Bildschirm. Wenn keine Taste gedrückt wird, schaltet sich der Summer nach 2 Minuten automatisch ab.

## Stellen Sie die Endzeit des Garvorgangs ein.

Mit dieser Funktion können Sie eine bestimmte Zeitspanne für das Garen einstellen. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus. Zeit im Bereich eingestellt ist:  $0 < T < 10$  Stunden. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  auf dem Display blinkt, und stellen Sie dann die Garzeit ein.

1. Verwenden Sie die Tasten  und , um die gewünschte Garzeit einzustellen. Wenn das Symbol  nicht mehr blinkt, ist die Einstellung abgeschlossen.

2. Mit dem Funktionsknopf (Betriebsart) und dem Temperaturknopf stellen Sie die gewünschte Funktion (Betriebsart) und Temperatur ein.

3. Nach Ablauf der Garzeit (Garzeit = aktuelle Zeit + eingestellte Zeit) schaltet sich der Ofen ab. Es ertönt ein Signalton und das Symbol  blinkt. Drücken Sie die Taste ,  oder , um den Piepton auszuschalten. Wenn keine Taste gedrückt wird, verstummt der Signalton automatisch nach 2 Minuten.

4. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, wird die aktuelle Uhrzeit auf dem Display angezeigt.

## Einstellung der Endzeit des Garvorgangs

Wenn das Ende der Garzeit eingestellt ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus.

Die Endzeit kann innerhalb folgender Grenzen eingestellt werden: Endzeit  $\leq$  aktuelle Zeit + 10 Stunden, mit einer maximalen Endzeit von max. 24 Stunden.

1. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  auf dem Display blinkt, und stellen Sie dann die Garzeit ein.

2. Verwenden Sie die Tasten  und , um die aktuelle Endzeit einzustellen. Nach 5 Sekunden ist die Standardeinstellung abgeschlossen und das Symbol  erlischt.

3. Mit dem Funktionsknopf (Betriebsart) und dem Temperaturknopf stellen Sie die gewünschte Funktion (Betriebsart) und Temperatur ein.

4. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen ab. Es ertönt ein Signalton und das Symbol  blinkt. Drücken Sie die Taste ,  oder , um den Piepton auszuschalten. Wenn keine Taste gedrückt wird, verstummt der Signalton automatisch nach 2 Minuten.

5. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, wird die aktuelle Uhrzeit auf dem Display angezeigt.

## Einstellung der automatischen Programmausführung

Mit dieser Funktion werden die Speisen für die gewählte Zeit gegart, wobei sich der Backofen zu der von Ihnen eingestellten Endzeit ausschaltet. Nach Aktivierung dieser Funktion schaltet sich der Backofen zur eingestellten Zeit automatisch ein, gart für die eingestellte Zeit und schaltet sich dann automatisch aus, wenn die Endzeit erreicht ist.

Die folgende Bedingung ist erfüllt: Endzeit = aktuelle Zeit (Zeit auf dem Display) + Garzeit.

1. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  auf dem Display blinkt, und stellen Sie dann die Garzeit ein.

2. Verwenden Sie die Tasten  und , um die aktuelle Zeit einzustellen. Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, hört das Symbol  auf zu blinken.

3. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  auf dem Display blinkt, und stellen Sie dann die Garzeit ein.

4. Verwenden Sie die Tasten  und , um die gewünschte Garzeit einzustellen. Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, hört das Symbol  auf zu blinken.

5. Mit dem Funktionsknopf (Betriebsart) und dem Temperaturknopf stellen Sie die gewünschte Funktion (Betriebsart) und Temperatur ein.

6. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch ein und läuft entsprechend der eingestellten Zeit.

7. Wenn die Zeit das Ende des Programms erreicht, schaltet sich das Gerät aus, es ertönt ein Summer und auf dem Display werden gleichzeitig die Symbole  und  angezeigt.

8. Drücken Sie eine der Tasten – ,  oder , um den Signalton auszuschalten. Wenn keine Taste gedrückt wird, schaltet sich der Summer nach 2 Minuten automatisch ab.

9. Drehen Sie den Drehknopf in die Nullstellung, der Backofen ist ausgeschaltet.

## KINDERSICHERUNG EINSTELLEN (TASTENSPERRE)

Ihr Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder Einstellungen unbeabsichtigt geändert werden, z.B. von Kindern. Bei Aktivierung sind alle Bedientasten gesperrt.

1. Um die Tastensperre zu aktivieren, halten Sie die Tasten  und  3 Sekunden lang gedrückt, bis das Symbol  angezeigt wird. Alle Bedientasten sind jetzt gesperrt..
2. Um die Tastensperre zu deaktivieren, drücken und halten Sie die Tasten  und  erneut für 3 Sekunden. Das Symbol  verschwindet aus dem Display und Sie können das Gerät wieder normal bedienen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

### Innenflächen / Backofentür

#### ☒ Backofentür

Halten Sie die Glastür stets sauber. Um hartnäckige Flecken zu entfernen, verwenden Sie Küchenkrepp, feuchte Schwämme und normale Reinigungsmittel.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür keine Reinigungsmittel oder aggressiven Stoffe.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine rauen oder scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten.

#### ☒ Innenflächen des Backofens

Zur besseren Pflege warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn nach dem Garen reinigen.

- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile.
- Zur leichteren Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden. (Anweisungen zum Entfernen der Backofentür finden Sie im Abschnitt „Entfernen der Backofentür“ weiter unten).
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfreiniger.

## Entfernung der Backofentür

Das Entfernen der Backofentür ermöglicht einen vollständigen Zugang zum Inneren des Backofens, was die Wartung erleichtert und beschleunigt.

1. Öffnen Sie die Tür bis zum maximalen Winkel und schieben Sie die Sperre am Türscharnier zu sich hin (siehe Abbildung 1). Es gibt zwei Verschlüsse, einen auf jeder Seite der Backofentür.

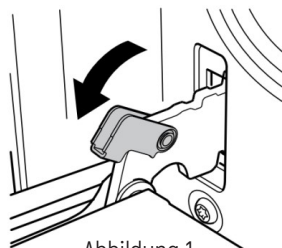


Abbildung 1

2. Schließen Sie die Backofentür, so dass sie um etwa 15 Grad geöffnet ist, heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie langsam vom Backofen weg (siehe Abbildung 2).

3. Führen Sie nach der Reinigung die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Tür wieder in ihrer ursprünglichen Position anzubringen.

**⚡ Hinweis.** Nach der Verwendung des Spezialreinigers muss der Backofen 15-20 Minuten lang bei maximaler Heizleistung betrieben werden, um eventuelle Rückstände im Backofen zu entfernen.

In der Zwischenzeit können die berührbaren Teile heißer als gewöhnlich sein. Halten Sie Kinder vom Ofen fern.

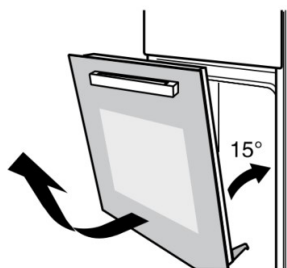


Abbildung 2

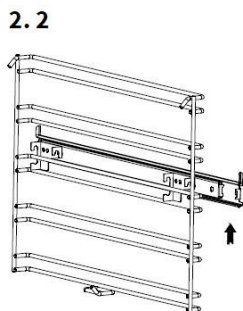
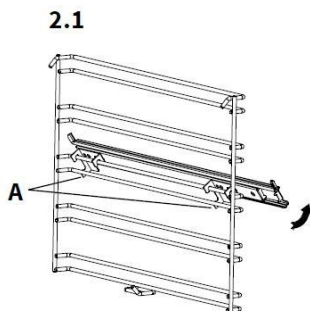
## Ausbau der Teleskopschienen

Zur Demontage auf der linken Seite (rechte Seite spiegelverkehrt):

1. Drücken Sie an den mit A gekennzeichneten Stellen auf die Haken der Teleskopschienen, bis diese sich aus dem Einschubtraster lösen und drehen Sie dann den Teleskopschienen leicht gegen den Uhrzeigersinn. (2.1)

2. Heben Sie den Teleskopschienen leicht an, damit Sie ihn vom Gitter entfernen können, ohne dass die Haken hängen bleiben. (2.2)

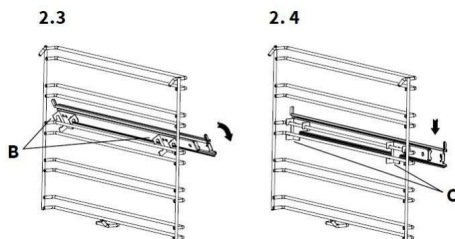
3. Jetzt können Sie den Teleskopschienen aus dem Ofen nehmen. (2.2)



## Fixierung der Teleskopschienen

Für die Montage auf der linken Seite (rechte Seite spiegelverkehrt):

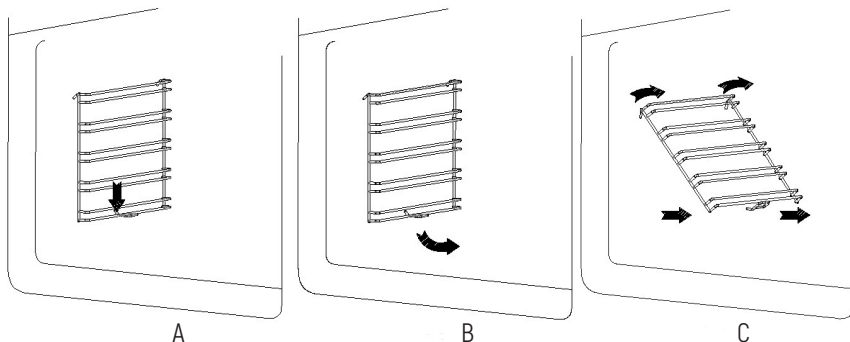
1. Platzieren Sie die Schienenhaken an den mit B gekennzeichneten Stellen der oberen Führungsschiene der gewünschten Einschubebene im Einschubraster und drehen Sie dann die Teleskopschiene im Uhrzeigersinn. (2.3)
2. rücken Sie die Schienenhaken an den mit C markierten Stellen der unteren Führungsschiene, bis sie „einrasten“. (2.4)
3. Stellen Sie vor dem Schließen der Gerätetür sicher, dass alle Teleskopauszüge vollständig eingeschoben sind.



## Entfernen der seitlichen Drahtführungen

Die seitlichen Führungen können entfernt werden, um die Reinigung der Seiten des Ofens zu erleichtern. Hinweis. Halten Sie bei diesen Arbeiten die Laufschiene leicht mit der Hand fest, damit Sie nicht versehentlich die Emailleschicht beschädigen.

- ☑ Entfernen Sie alle Zubehörteile, wie z. B. die Ablage und das Mehrzweckfach.
- ☑ Drücken Sie den Haken am Verriegelungspunkt leicht in die Schiene, wie in der Abbildung (A) gezeigt.
- ☑ Drehen Sie die Führung in einem Winkel von etwa 90 Grad nach innen (B-C).
- ☑ Hängen Sie den oberen Teil der Schiene aus und ziehen Sie ihn vorsichtig heraus (C).
- ☑ Führen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, wenn Sie das Gerät nach Abschluss der Reinigung wieder einbauen möchten.



## Austausch der Glühbirne im Backofen

Der Ofen wird mit einer speziellen hochtemperaturbeständigen Lampe (220 V AC / 25 W) beleuchtet.

Aus diesem Grund ist es notwendig, Original-Glühbirnen von autorisierten Händlern zu kaufen.

Für den Austausch sind die folgenden Schritte erforderlich:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drehen Sie den Glasaufsatz gegen den Uhrzeigersinn (siehe Abbildung 5).
3. Entfernen Sie die Glühlampe und ersetzen Sie sie durch eine gleichartige Glühlampe (siehe Abb. 6).
4. Nach dem Auswechseln der Glühbirne setzen Sie die Glasabdeckung durch Drehen im Uhrzeigersinn wieder ein.

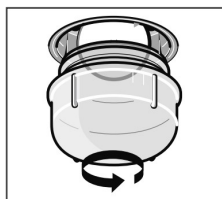


Abbildung 5

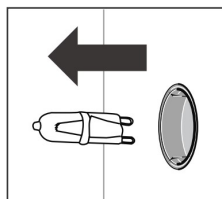


Abbildung 6

## Sensorelement ersetzen

Der Ofen verwendet ein mechanisches (physikalisches) Sensorelement. Sie darf nicht ohne vorherige Genehmigung ersetzt werden. Wenn der Sensor eine zu hohe Temperatur anzeigt, lassen Sie ihn sofort in einer Fachwerkstatt austauschen.

## ANWEISUNGEN ZUM EINBAU

### Wichtige Notizen

#### Für das Montagepersonal

- ☑ Die Beschichtung der Küchenmöbel muss geeignet sein, um einen einwandfreien Betrieb des Backofens zu gewährleisten.
- ☑ Die an den Backofen angrenzenden Platten der Küchenzeile müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen. Der Klebstoff, der bei der Herstellung oder Verbindung der Sperrholzteile der Küchenzeile verwendet wird, muss einer Temperatur von mindestens 120 Grad Celsius standhalten. Wenn der Kunststoff oder Klebstoff nicht für diese Temperatur ausgelegt ist, können die Teile der Küchenzeile schmelzen und sich verformen.
- ☑ Nach dem Einbau des Backofens in die Küchenzeile müssen die elektrischen Bauteile vollständig isoliert werden. Dies ist notwendig, um die Sicherheitsvorschriften einzuhalten.
- ☑ Alle Backofenabdeckungen (Paneele) müssen fest angebracht sein (zum Abnehmen und Anbringen muss ein Spezialwerkzeug verwendet werden).
- ☑ Das Kochmodul darf keine Rückseite haben, um eine gute Luftzirkulation im Ofen zu gewährleisten.
- ☑ An der Rückseite des Ofens muss ein Freiraum von mindestens 45 mm vorhanden sein.
- ☑ Da die Griffe und Blechteile des Ofens scharfe Kanten haben, sollten die Arbeiter Schutzhandschuhe tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

### Stromanschluss

#### Gefährlich!

- ☑ Im Stromkreis des Backofens muss eine Trennvorrichtung installiert werden, um sicherzustellen, dass alle Pole gemäß den geltenden Vorschriften für elektrische Installationen getrennt sind.
- ☑ Nach der Installation des Geräts müssen andere Möglichkeiten zur Unterbrechung der Stromzufuhr vorgesehen werden. Die Stromversorgung kann z. B. durch einen elektrischen Stecker oder einen fest installierten Schalter, der den Anforderungen an die Elektroinstallation entspricht, unterbrochen werden.

### Wichtige Information

Das für eine feste Installation vorgesehene Gerät mit einem dreiadrigen Netzkabel darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker gemäß dem Schaltplan angeschlossen werden.

Alle Arbeiten zum Auswechseln des Netzkabels dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Verwenden Sie für den Anschluss keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder ähnliche Vorrichtungen. Überladung kann Brandgefahr verursachen.

Wenn nach der Installation die Buchse nicht mehr zugänglich ist, muss an der Vorderseite des Geräts ein Lasttrennschalter installiert werden, der alle Pole trennt, während der Abstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen muss.

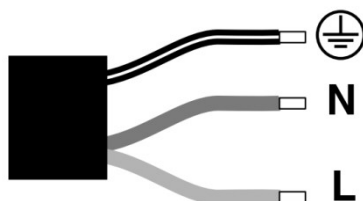
**Schließen Sie die Adern des Netzkabels gemäß der folgenden Farbkennzeichnung an:**

Grüner und geerdeter  
gelb  
Blau  
Braun

Leiter ⚡

Nullleiter (N)

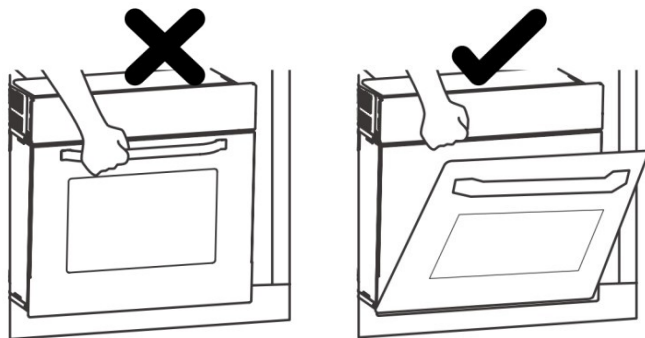
Phasenleiter (L)



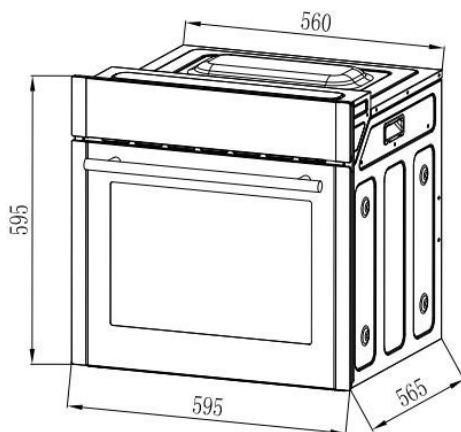
## Anweisungen zur Sicherung des Backofens

### ⚠ Warnung

- ✓ Für die Installation des Ofens sind zwei Personen erforderlich.
- ✓ Der Sockel des Ofens muss wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt positioniert werden.



1. Die Gesamtabmessungen müssen bei der Installation berücksichtigt werden.

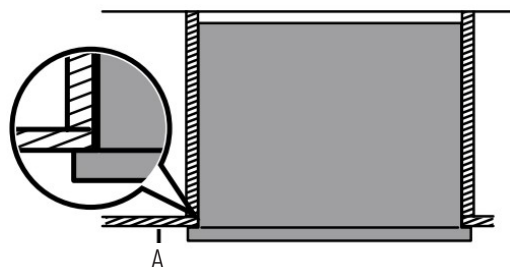


Maßeinheit: mm

2. Installationsmöglichkeiten

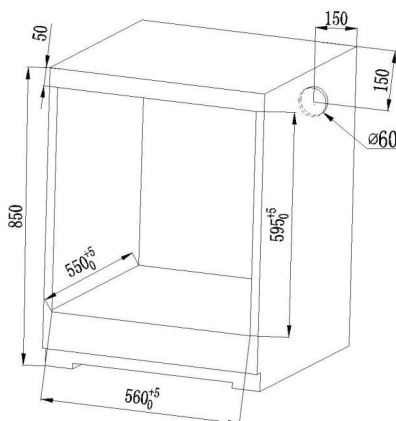
Wir empfehlen, den Backofen in ein 600 mm breites Standard-Küchenmodul einzubauen, damit Sie das Gerät bündig mit der Front Ihrer Küchenzeile platzieren können. Der Backofen kann auch mit einer vorstehenden Frontplatte installiert werden.

## Einbauoption (Ansicht von oben)



A. Tür der Küchenzeile

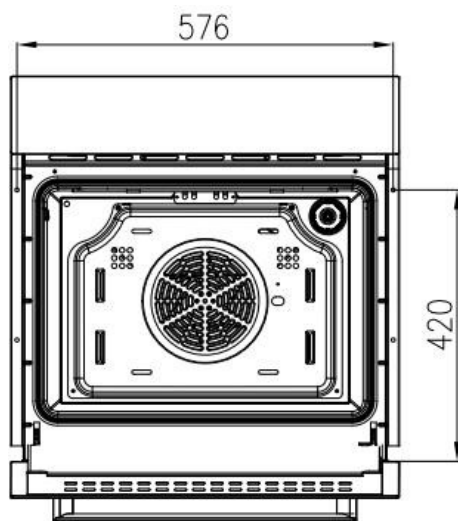
Vergewissern Sie sich vor dem Einbau des Backofens, dass die Abmessungen des Gehäuses mit denen des Küchenmoduls übereinstimmen (siehe unten). Um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten, muss der Ofen unter Berücksichtigung der in der nachstehenden Abbildung dargestellten Abmessungen und Abstände installiert werden.



Abmessungen der Küchenmodule

**⚡ Anleitung.** Der Backofen kann in jede Küchenzeile eingebaut werden, die den erforderlichen Wärmewiderstand aufweist.

## Befestigung des Backofens an der Küchenzeile



**💡 Anleitung.** Öffnen Sie die Ofentür. Die Befestigungslöcher befinden sich an den Seiten des Ofenrahmens.

### 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                                         |

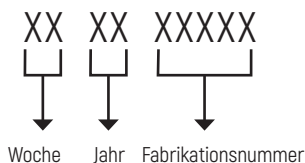
## TECHNISCHE DATEN

Die Leistungsaufnahme im Standby-Modus beträgt ca. 0,5 W, wenn die Stromversorgung des Produkts ausgeschaltet ist.

|                                               |                                         |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Modell                                        | MOE 6092                                |
| Spannung                                      | 220-240 V                               |
| Nennleistung                                  | 2800 W                                  |
| Leistung des oberen Außenrings des Wärmerohrs | 1000 W                                  |
| Leistung des oberen internen Wärmerohrs       | 1200 W                                  |
| Leistung des unteren Wärmerohrs               | 1000 W                                  |
| Leistung des hinteren Wärmerohrs              | 1800 W                                  |
| Nennfrequenz:                                 | 50-60 Hz                                |
| Produktgröße [Breite * Tiefe * Höhe]          | 595 [Breite] X 565 [Tiefe] X 595 [Höhe] |
| Nominales Volumen                             | 70 L                                    |



Gemäß den Anforderungen der Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) müssen solche Abfälle getrennt gesammelt und recycelt werden. Wenn Sie dieses Produkt in Zukunft entsorgen müssen, entsorgen Sie es bitte nicht im Hausmüll. Bitte bringen Sie dieses Produkt zur entsprechenden Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte.

**SERIENNUMMER:****HERSTELLER:**

M&amp;G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

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

**VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:**

GmbH «MG Russland», 141400

Region Moskau, Chimki, Butakowo, 4

info@monsherrus.ru

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

Hergestellt in der VR China



[illegible]



## CONTENTS

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| SAFETY PRECAUTIONS.....            | 30 |
| USE PRECAUTIONS .....              | 33 |
| APPLIANCE PARTS AND OPERATION..... | 34 |
| USAGE METHOD.....                  | 40 |
| TIMER SETTING.....                 | 41 |
| CLEANING AND MAINTENANCE.....      | 43 |
| INSTALLATION INSTRUCTIONS .....    | 44 |
| SPECIFICATIONS .....               | 51 |

## ACKNOWLEDGMENT!

- ☑ Thank you so much for purchasing this product.
- ☑ This product is for family use only.
- ☑ Please read this instruction manual carefully before using the product to ensure the correct and safe use of this product.
- ☑ Pay special attention to Safety Precautions.
- ☑ Please safekeeping the Warranty Certificate and the User's manual .

## SAFETY PRECAUTIONS

### Be sure to observe

To prevent the bodily injury and property damage, please be sure to observe the following safety precautions.

### Warning

- ☑ Do not use the appliance if the power cord or the power plug has been damaged, or the interface between the power sockets and the power plug is loose. (To avoid electric shock or fire due to short circuit.)

If the soft wire of the power supply is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals of the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
- ☑ Do not damage power cord or power plug.

The following operations are absolutely prohibited:  
Damage, process, make it contact or close to high temperature, force bending, twisting, drawing hanging on the corner, pulling power to move. (To avoid electric shock due to breakage of power cord and power plug, or fire due to short circuit.)
- ☑ Do not use the sealed tank or container in the oven. (In order to avoid the danger of explosion caused by overpressure of containers during cooking.)
- ☑ Do not insert anything into the opening of the oven.

Especially the metal objects, such as lead wire or electric wire.  
(To avoid electric shock or injury caused by abnormal movements.)
- ☑ Do not install the decorative door panels in front of the oven. (To avoid the door panels become deformed caused by overheating.)
- ☑ Keep away from the appliance while in use or just after use. Pay special attention to children. (To avoid scalds)
- ☑ Do not place objects other than heat-resistant pottery in this product. (To avoid fire caused by high temperature melting.)

Prohibition example:

- Flammable objects such as plastic containers.
- Articles made of aluminium foil, etc.
- ☑ Do not use this appliance to heat the room. (To avoid causing fire and shortening product life.)
- ☑ Do not use this appliance to heat unopened canned products. (To avoid fire, scald or injury cause by explosion due to pressure accumulation.
- ☑ Do not alter, disassemble or repair the product by yourself. (To avoid causing fire, electric shock or injury.)

For repairs, please contact (Company name) Certification Maintenance Store for consultation.

- ☑ Do not clean the oven door glass with a rough scrubber or sharp scraper. (In order to avoid scratches on the surface of glass, resulting in glass crushing.)
- ☑ Be sure to use AC power sockets with specifications of AC220V-240V/16A separately. (In order to avoid fire caused by heating when used with other electrical appliances.)  
Be sure to use the wiring boards with specifications of at least 16A.
- ☑ Be sure to plug the power plug into the bottom of the socket. (In order to avoid causing smoke, fire or electric shock. )
- ☑ This product should be properly connected to the grounding system in accordance with national and local safety regulations. (To avoid the risk of electric shock in case of malfunction or leakage.)
- ☑ Users must test this basic security requirement. If there is any doubt, it should be test the home power supply system by the qualified electrical technicians.
- ☑ Make sure that the product is installed correctly and all electrical components are installed correctly before use. (To avoid causing fire or injury.)
- ☑ This product is not suitable for following persons (including children) :persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. (To avoid burns, injuries or electric shocks.)
- ☑ Make sure that the packaging (such as food preservation film, polystyrene and plastic packaging materials) that may be produced during the use of the appliance are placed out of the reach of children. (To avoid suffocation caused by eating wrong.)
- ☑ In case of abnormal or malfunction, please stop using and pull out the power plug immediately. (To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
- Abnormal breakdown case
- Abnormal fever of power plug and power cord.

- The power cord has been damaged or intermittent power failure occurs after touching the power cord.
- Abnormal fever of the appliance.
- The appliance smokes or gives off a burning smell.
- The appliance breaks, loosens or makes a noise.

Please contact (Company name) Certified Maintenance Shop immediately for consultation, inspection and repair.

- ☑ When installing, maintaining and repairing this appliance, make sure to disconnect the power supply. (To avoid electric shock or injury.)

Under the following conditions, the product must be completely disconnected from the power supply.

- The master fuse has been disconnected.
- The twist fuse has been removed (countries that apply only to this situation).
- The wall socket has been turned off and the power plug has been pulled out.
- ☑ Make sure to turn off the power supply before changing the light. (To avoid electric shock.)
- ☑ Before the first use, please burn it empty to remove the odor. (See the appendix [Initial use precautions]) (Not to affect the normal use of the appliance.)
- ☑ Remove packing parts and cushioning materials before use. (To avoid fire causing by temperature raising)
- ☑ Remove packing parts and cushioning materials before use. (To avoid fire causing by temperature raising)

### **Note**

- ☑ Do not put inflammable materials in the oven. (So as not to cause a fire when accidentally turning on the oven)
- ☑ Do not sit or fall back on open products. (To avoid damaging the telescopic chute.)
- ☑ Do not use irritating, corrosive cleaners or sharp metal scrapers to clean glass doors of oven. (To avoid scratching the surface, or even causing glass to break.)
- ☑ Do not use steam cleaner to clean this product. (To avoid short circuit or product failure.)
- ☑ Do not touch the bottom of the product after the power is turned on. (To avoid scalds.)
- ☑ During cooking the food with fat or oil release, be sure to be watched by someone. (To avoid causing fire.)
- ☑ When pulling out the power plug, make sure to hold the plug. (To avoid electric shock or fire due to short circuit.)
- ☑ Do not replace your hands on either side of the door when it closes. (To avoid injuries caused by clamping fingers when closing the door.)

## USE PRECAUTIONS

### Focus on product

- ☑ Before the first use, please remove all the protective film on the product (except rating label). (To prevent the protective film from melting due to high temperature and scalding after touching.)
- ☑ Before first use, please remove packaging material from the oven. (Grill, cardboard on both sides of the baking tray, cushioning foam in front and rear of the grill and strapping tapes on the slide rail).
- ☑ During operation, the oven become very hot, and heat-resistant gloves should be worn when operating. (To avoid scalds.)
- ☑ During operation, the oven door must be closed and confirm there is no object stuck on the oven door. (To avoid affecting the cooking effect.)
- ☑ Do not leave sugary food residues (such as jam) in the oven. (To avoid damaging the enamel inside the oven.)
- ☑ Do not use plastic products in the oven. (To avoid the melting of plastic will damage the oven cause by high temperature.)
- ☑ During using the oven, do not cover the bottom of the oven with aluminum foil, tin foil, or place pans and baking tray at the bottom of the oven. (To avoid damaging the enamel inside the oven.)
- ☑ During using the oven, if the surface is still very hot, do not water the baking pan directly. (In order to avoid steam burn out or damage the enamel surface.)
- ☑ Do not use spray cleaner. (Avoid causing insulation aging ,thereby damaging the oven.)

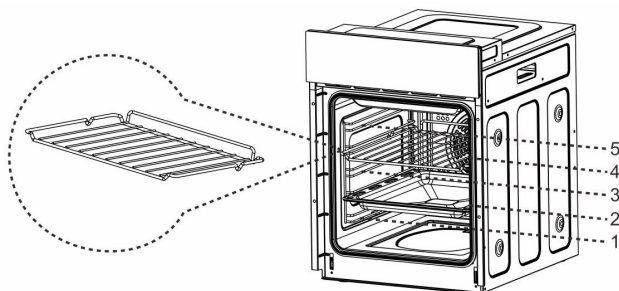
### Slide-in racks Placement Warning

In order to ensure the safe use of the grate or tray, it is necessary to insert in the right direction and place the slide-in racks correctly.

In addition, you can also refer to the level number displayed in the front of the oven when you open it. (There are five levels altogether.)

This ensures that food does not slip out of the back during careful removal from the grate or tray.

Before closing the oven door, make sure that the grate (baking tray) is in place and that the grate (baking tray) does not touch the glass inside the oven door.

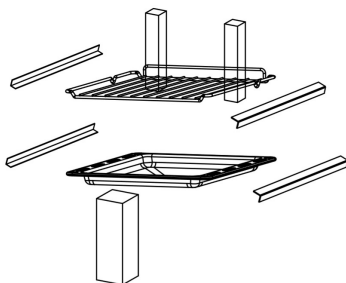


## Removal of Packaging Components and Cushioning Materials

Remove packaging materials before use.

Before the initial use, please remove the packing material according to the drawing first, the other operations can be carried out.

**Please pay attention to remove the packing materials in the oven**



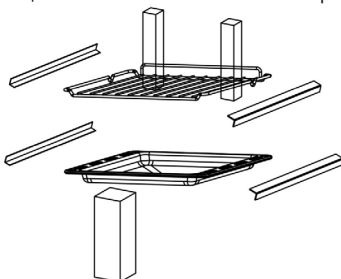
## Initial Use Precautions

**Note:** When using oven for the first time, there may be a small amount of smoking and odor, which is a normal phenomenon.

Please adjust the temperature of the empty oven to 250 °C, and bake it with stereoscopic function for 30 minutes before using it.

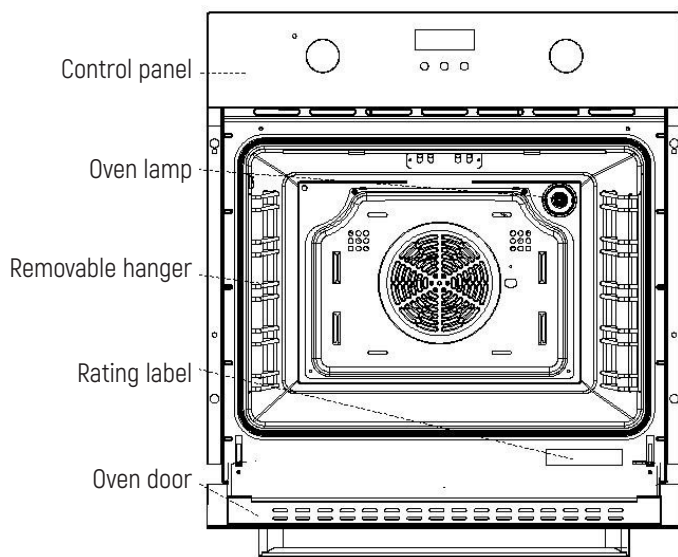
## Initial Use Operation

1. Remove all cushioning material.
2. Operate the empty oven for about 30 minutes with top and bottom heat mode and maximum temperature.
3. The resulting typical smell of a brand is unavoidable. Please ventilate the room.



## APPLIANCE PARTS AND OPERATION

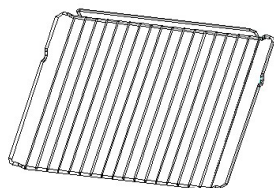
### Oven Component



### Accessories

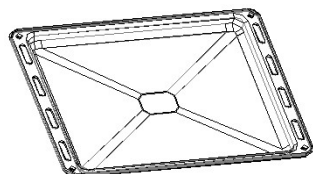
Before first use, please clean all accessories and use soft cloth and neutral detergent to clean the oven.

Only original accessories can be used.



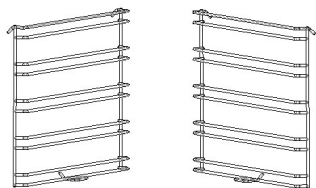
☒ **Grate**

Used for baking and barbecuing



☒ **Enameled baking tray**

Used for cooking large amounts of food, such as damp cakes, pastries, frozen foods, or for collecting fat/spills and gravy



☒ **Slide-in racks**

When cleaning the oven wall, the racks on both sides can be removed.

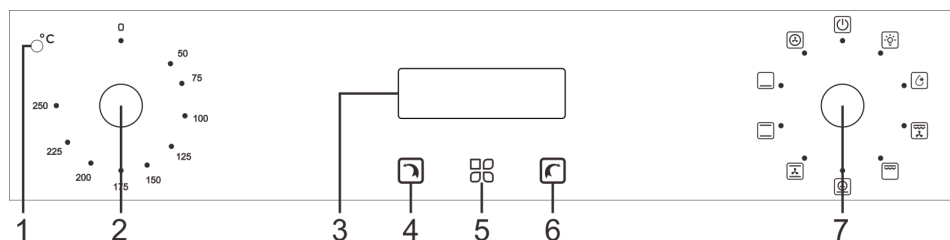


☒ **Screw assembly**

Screws [2] for fixing product

## APPLIANCE PARTS AND OPERATION

### Control Panel



1. Indicator light
2. Temperature setting knob

Rotate the knob to select the desired temperature.

3. Main display screen
4. Decrease button
5. Timing/Clock button
6. Increase button
7. Function setting knob

Rotate the knob to select the desired function.

## Function Settings

Turn the knob to the relevant icon and select the cooking functions required.

| Icons                                                                              | Function Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Lamp</b><br>Users can observe the cooking progress without opening the door, but they need to start the setting function and then the lamp will turn on.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | <b>Defrost</b><br>At room temperature, air circulation can quickly thaw frozen food (without any heat). This is an easy control and fast way to speed up defrosting time and thawing process for ready-made vegetables and butter-filled foods.                                                                                                                                                                                    |
|    | <b>Double grilling + fan</b><br>The upper inner ring heating element ,outer ring heating element and rear fan can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | <b>Double grilling</b><br>The upper inner ring heating element and the outer ring heating element can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>Pizza function(Rapid heating or bottom heat element + fan)</b><br>The rear hot air heating element and the lower heating element can work at the same time. Rapid heating. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.                                                                                                                                                                                            |
|   | <b>Conventional+fan</b><br>The combination of fan and two heating elements can provide more uniform thermal penetration performance and save 30-40% energy. The outside of the food is slightly brown but the inside is still wet.<br> <b>Note:</b> * This function is suitable for high temperature roasting or roasting large pieces of meat. |
|  | <b>Lower heater + Upper heater</b><br>The top and bottom work together, and can be used for routine cooking operations.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Bottom heat</b><br>The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. This is suitable for slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Convection</b><br>Components around convective fans provide an additional source of heat for convective cooking. In convective mode, the fan starts automatically, which can improve the air circulation in the oven and generate even heat for cooking. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.                                                                                                              |

## Cooking Knack

| Food        | Weight (kg) | Level | Function Setting                                                                    | Temperature in°C | First Face(minutes) | Second Face(minutes) | Accessory   |
|-------------|-------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|----------------------|-------------|
| Biscuit     | 0,5         | 3     |    | 200              | 10-15               | -                    | baking tray |
| Sandwich    | 0,2         | 3     |    | 180              | 15-20               | -                    | grate       |
| Swiss Roll  | 0,2         | 3     |    | 180              | 10-18               | -                    | baking tray |
| Small cake  | 0,3-0,4     | 3     |    | 185              | 20-25               | -                    | baking tray |
| Small cake  | 0,3-0,4     | 3     |    | 160              | 20-25               | -                    | baking tray |
| Sponge cake | 0,5         | 3     |    | 175              | 30-35               |                      | grate       |
| Sponge cake | 0,5         | 3     |    | 150              | 30-35               |                      | grate       |
| Pizza       | 0,35        | 3     |  | 200              | 7-10                |                      | baking tray |
| Pizza       | 0,35        | 3     |  | 200              | 10                  |                      | baking tray |
| Apple pie   | 1,2         | 3     |  | 185              | 50-60               |                      | grate       |
| Apple Pie   | 1,2         | 2     |  | 185              | 70                  |                      | grate       |
| Toast       | 9 pcs.      | 5     |  | 240              | 1-2                 |                      | grate       |
| Beef        | 1           | 5     |  | 200              | 10-15               | 8-10                 | baking tray |

|           |     |   |                                                                                   |     |         |      |             |
|-----------|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|------|-------------|
| Pork      | 2   | 2 |  | 190 | 110–130 |      | baking tray |
| Chicken   | 1,2 | 3 |  | 200 | 50–60   |      | baking tray |
| Hamburger | 1   | 5 |  | 240 | 10–20   | 5–10 | baking tray |

## USAGE METHOD

### Cooking Suggestions and Instructions

#### Normal Suggestions

- ✓ We suggest to preheat the oven before the food is put into the oven.
- ✓ Normally , it is impossible to shorten the cooking time by increasing the temperature (food may be well cooked outside, but not yet inside).
- ✓ If cooking is done on a multi-layer grill, we suggest using a Conventional + fan function so that uniform cooking can be achieved at all heights.
- ✓ In order to achieve the best cooking effect, we suggest that the suitable ware should be placed in the center of the grill or tray.
- ✓ In order to prevent the formation of excessive condensation beads on the inner glass, after cooking, hot food should not be placed in the oven for a long time.

#### Suggestions on meat cooking

- ✓ The cooking time of food, especially meat, varies with the thickness and quality of the meat and the taste of the user.
- ✓ We suggest using meat thermometers when cooking meat. (The thermometer is not supplied with the oven.)
- ✓ If necessary, food can be wrapped in aluminum foil for cooking to make the food more tender.

#### Suggestions on cake and biscuits cooking

- ✓ Dark metal molds can absorb heat better when baking cakes.
- ✓ Temperature and cooking time depend on the quality and consistency of the mixture.
- ✓ To check the cake is ripe or not, at the end of cooking time, insert the metal pole to the top of the cake and then withdraw. If the batter does not stick to the metal pole, the cake is ripe.
- ✓ If the cake collapses when it comes out of the oven, the next you can extend the time appropriately, if necessary, can also be reduced by about 10 °C for baking.



### Energy saving tips

In order to save energy in the use of ovens, the following instructions can be followed:

1. The door must be completely closed for all cooking operations.
2. Please don't open the oven door frequently while cooking, because it will let the heat out of the oven.
3. Turn off the power completely when not in use.
4. Always keep the Oven interior clean.

## TIMER SETTING

### Clock Setting

Used for display the current time on the screen. Clock must be set before use.

1. When the power is turned on, the display screen shows «12.00» and the clock icon  flashes. At this time, the oven is not working.
2. Press  or  button to set the current time. After 5 seconds, the default setting is finished and the clock icon  is off.

### Alarm Setting

For setting alarm functions on any function, the setting time range is: 1 minute < T < 23 hour and 59 minutes

1. Press the button  until you see  flashes on the screen, then set the alarm function.
2. Press  or  set the required alarm time (alarm time = current time + set time).
3. After 5 seconds,  lighting, the setup is finished.
4. When the working time reaches the set time, the alarm function will be activated, and the  will flash. At this time, press the ,  or  button, the alarming sound will be stopped and the  goes off. If you do not press any button, the alarming sound will be stopped after 2 minutes.

### Cooking Time Setting

Used for cooking for a selected period of time, when the setting time comes, the oven shuts off automatically, cooking time adjustment range: 0 < T < 10 hours; Press the button  until you see  flashes on the screen, then set the cooking time.

1. Press  or  to set the cooking time you want. When  is constant lighting, that means the setting is completed.

2. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
3. When the cooking time is over (cooking time = current time + set time), the oven stops working. The bell rings and  flashes. Pressing ,  or  at this time will stop the bell rings. If you don't press any button, the bell ring will stop after 2 minutes.
4. When the oven is shut off, the display screen shows the current time.

## Cooking End Time Setting

The oven will be shut off automatically when the cooking end time is set.

The adjustable range of the end time: the end time  $\leq$  current time + 10 hours, but the maximum end time is not more than 24 hours.

1. Press the the button  until you see  flashes on the screen, then set the cooking end time.
2. Press  or  button to set the end time you need. After 5 seconds, the default setting is completed, and  is constant Lighting.
3. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
4. When the cooking time is over, the oven stops working. The bell rings and  flashes. Pressing ,  or  at this time will stop the bell ring. If you don't press any button, the bell ring will stop after 2 minutes.
5. When the oven is shut off, the screen displays the current time.

## Automatic Programmer Setting

Used for cooking for a selected time, and the oven will shut off at the end time you set. After the function is set, the oven will automatically start up at the set time, and can cook during set time, it will automatically shut off at the end time.

Satisfy this relationship: End time = Current time(display screen time) + Cooking time

1. Press the button  until you see  flashes on the screen, then set the cooking time.
2. Press  or  button to set the cooking time you need,  will be constant lighting.
3. Press the button  until you see  flashes on the screen, then set the cooking end time.

4. Press  or  button to set the cooking end time you need,  will be constant lighting.
5. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
6. Arrive at the set time, the oven will start up automatically and work according to the set procedure.
7. When the end time of program comes, the oven stops working, the bell rings, and the  and  are lighting at the same time.
8. Press the , ,  it will stop the alarm clock. If you do not press any button, the alarming sound will stop after 2 minutes.
9. Turn the knob to the Zero position, the oven is turned off.

## SETTING THE CHILD-PROOF LOCK (KEY LOCK)

Your appliance is equipped with a child lock to prevent the appliance from being switched on accidentally or settings from being changed unintentionally, e.g. by children. When activated, the the control keys are all locked.

1. To activate the key lock, press and hold the  and  keys for 3 seconds until the  icon is displayed. All the control keys are now locked.
2. To deactivate the key lock, press and hold down the  and  keys again for 3 seconds. The  icon disappears from the display and you can operate the appliance normally again.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Oven Interior/Oven Door

#### ☒ Oven door

Glass door should always be clean, to remove stubborn stains with kitchen absorbent paper, wet sponges and common detergents.

- Do not use a steam cleaner to clean the oven.
- Do not use detergents or corrosive detergents to clean glass door.
- Do not use rough or friction materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass door, as they may scratch the surface.

#### ☒ Oven Interior

In order to maintain the oven better, after cooking, the oven should be fully cooled before cleaning.

- Take out all removable parts.

- In order to facilitate cleaning, the oven door can be removed. (Removal method refers to "Remove the oven door" below.)
- Steam cleaners should not be used when cleaning.

## Remove the Oven Door

Removable oven door allows users to fully touch the oven interior, making maintenance more convenient and fast.

1. Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door (Figure 1). There are two locks on both sides of the oven door.

2. Close the oven door, at about 15 degree, then lift the door, and slowly pull out from the oven. (Figure 2)

3. After cleaning, perform the above-mentioned operations in the opposite steps to restore the door to its original condition.

**Note:** After using a specific detergent, run the oven for 15-20 minutes with maximum heating settings to remove residues in the oven. In this process, touchable parts may be hotter than usual. Keep children away from the oven.

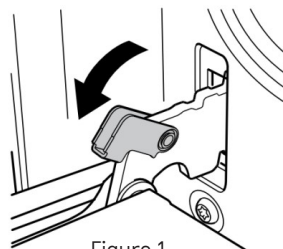


Figure 1

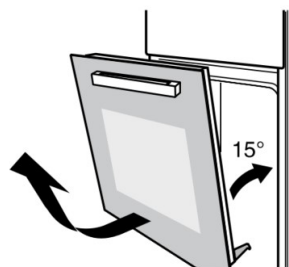
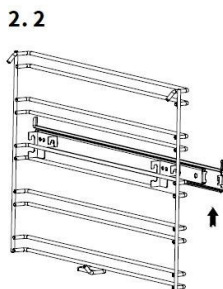
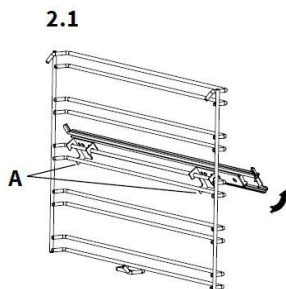


Figure 2

## REMOVING THE TELESCOPIC RUNNERS

For disassembly on the left side (right side mirror-inverted):

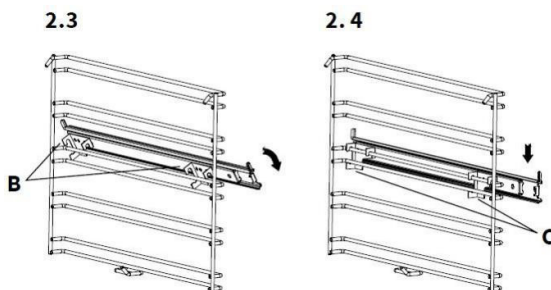
1. Press on the hooks of the telescopic slide at the points marked A until they are released from the slide-in grid and then turn the telescopic slide slightly counterclockwise. (2.1)
2. Lift the telescopic slide slightly so that you can remove it from the grid without the hooks getting caught. (2.2)
3. Now you can remove the telescopic slide from the oven. (2.2)



## FIXING THE TELESCOPIC RUNNERS

For mounting on the left side (right side mirror-inverted):

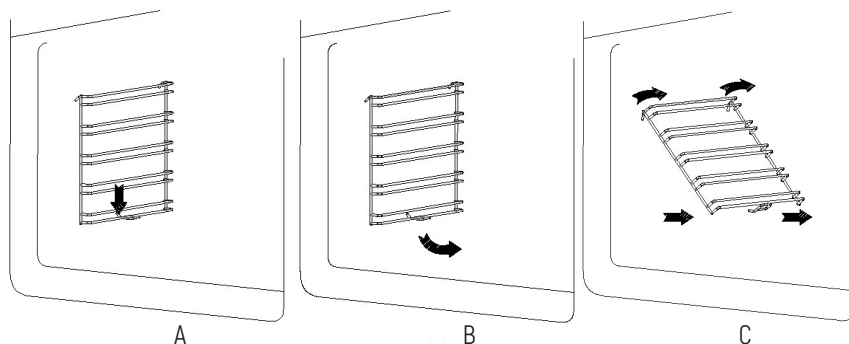
1. Place the rail hooks at the points marked B on the upper guide rail of the desired insertion level in the insertion grid and then turn the telescopic rail clockwise. [2.3]
2. Press the rail hooks at the points marked C on the lower guide rail until they snap in". [2.4]
3. Before closing the appliance door, make sure that all telescopic runners are fully inserted.



## Remove the Slide-in racks

Remove the hanger to facilitate cleaning the side wall of the oven. Note: Operate this process must by hand slightly, or it will damage the enamel.

- ✓ Remove all accessories such as grate and baking tray.
- ✓ Slightly push down the hook in racks at the clamping point as shown (A).
- ✓ Swivel the rack inwards to an angle of approx. 90 degrees (B-C).
- ✓ Unhook it at the top and carefully pull it out (C).
- ✓ To reinstall after cleaning, follow the steps above in reverse order.



## Oven Light Replacement

The light used in oven is a special high temperature resistant light (AC220V/25W). Therefore, it is necessary to purchase genuine light from authorized distributors. The replacement steps are as follows:

1. Disconnect the power supply of the power socket.
2. Turn the glass cover counterclockwise.(Figure 5)
3. Remove the light and replace it with the same type.(Figure 6)
4. After replacing the light, screw the glass cover clockwise.

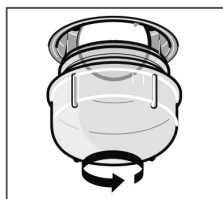


Figure 5

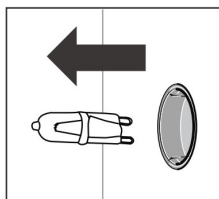


Figure 6

## Sensor Probe Replacement

The probe used in the oven is a mechanical physical probe. Do not replace it without authorization. In case of abnormal temperature sensing of the sensor probe, please contact the designated repair shop immediately for replacement.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

### Important note

💡 For installation personnel

- ☑ The kitchen cover must be suitable to ensure that the oven works properly.
- ☑ The panel of kitchen equipment adjacent to the oven must be made of heat-resistant materials. Kitchen equipment made of plywood shall ensure that the glue can withstand a temperature of at least 120 degrees Celsius. When plastic or glue cannot withstand this temperature, the equipment will melt and deform.
- ☑ Once the oven is placed in the kitchen equipment, the electrical components must be completely insulated. This is a statutory safety requirement.
- ☑ All furnace covers must be firmly fixed in place and cannot be removed without using special tools.
- ☑ Remove the back of the kitchen equipment to ensure the full circulation of air around the oven.
- ☑ The oven rack must have at least 45 mm rear clearance.

- ☑ Because oven handle and sheet metal parts are easy to cut, installers need to wear gloves for installation.

## Electrical Connectors

### ⚡ Warning

- ☑ The wiring of oven must be equipped with all-pole disconnection device according to the wiring rules
- ☑ After installing the appliance, it is necessary to have other methods to disconnect the power supply. The power supply is disconnected by a contactable plug or by a fixed wiring switch that meets the wiring requirements.

### Important information

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

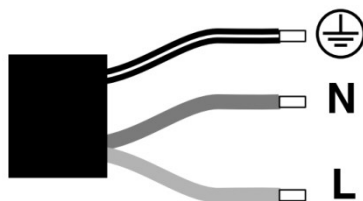
Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3mm must be provided.

**Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:**

|                  |                  |   |
|------------------|------------------|---|
| Green and Yellow | Earth wire       | ⊕ |
| Blue             | Neutral wire (N) |   |
| Brown            | Live (L)         |   |



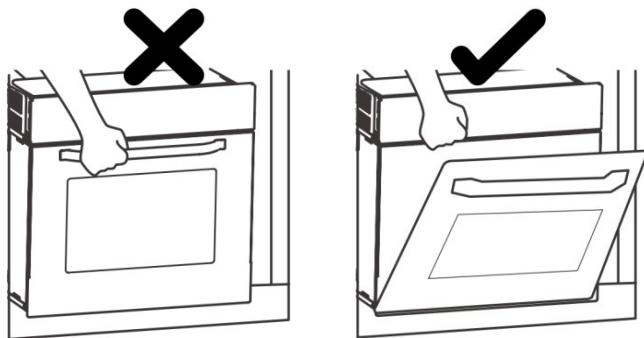
### Great Britain and Australia:

Do not connect the appliance using a 13 A plug or protect it with a 13 A fuse. The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work. When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

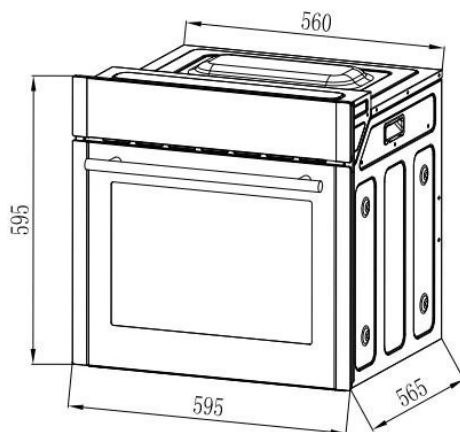
## Reasonable Fixed Oven

### Note

- ✓ Two persons are required to assist in the installation of the oven.
- ✓ The oven base must be installed as shown below.



1. Pay attention to the general dimensions required for installation.

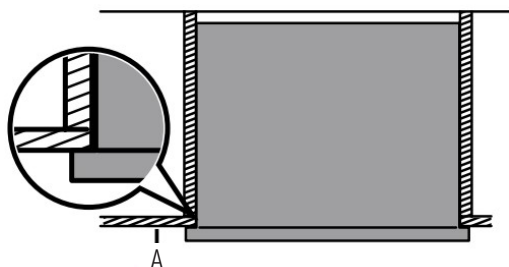


Unit:mm

### 2. Convex

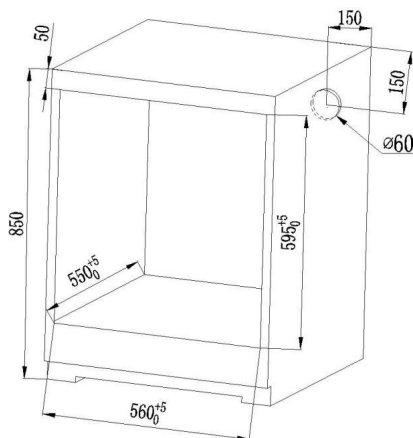
In order to have the best integration of the kitchen, please install the equipment into the standard 600 mm wide cabinet, so it can achieve a flush effect with the front of the cabinet. The equipment can also be installed in the form of convex.

Convex (top view)



A: Cabinet door

Before installing the equipment, please ensure that the cabinet meets the following internal empty dimensions. To ensure air circulation, the oven must be installed in accordance with the size and distance shown in the figure below.

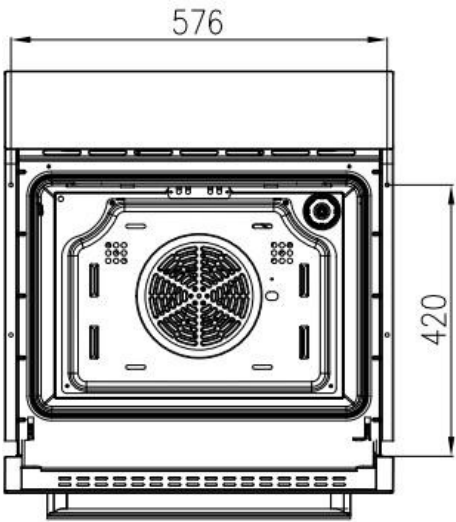


Convex



**Note:** The oven can be installed in any cabinet with heat resistance.

Fix Oven to Cabinet



 **Note:** Open the oven door, check the side rack of the oven and determine the fixing hole.

**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                                                  |

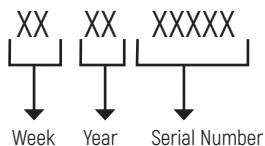
**SPECIFICATIONS**

The standby power is about 0.5W when the power supply of the product is «off».

|                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Model                                | MOE 6092                              |
| Voltage                              | 220-240V                              |
| Rated power                          | 2800W                                 |
| Upper Outer Ring Heat Pipe           | 1000W                                 |
| Upper inner heating pipe             | 1200W                                 |
| Lower heating tube                   | 1000W                                 |
| Rear heating tube                    | 1800W                                 |
| Rated frequency                      | 50/60Hz                               |
| Product size(width * depth * height) | 595(width) X 565(depth) X595 (height) |
| Rated volume                         | 70L                                   |



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

**SERIAL NUMBER CHART:****MANUFACTURER:**

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

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

**COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:**

LLC «MG Rusland», 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

info@monsherrus.ru

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

Made in PRC



11/11/2011

[illegible]

**СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....                         | 54 |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ .....                  | 59 |
| СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ И ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРИБОРА.....             | 62 |
| ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ.....                                        | 66 |
| НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА.....                                         | 68 |
| ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....                        | 70 |
| УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ .....                                    | 74 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....                               | 79 |
| ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ ..... | 80 |
| УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.....                         | 83 |

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за покупку этого прибора.

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Просим вас внимательно прочитать данную инструкцию по эксплуатации перед использованием бытового прибора, что позволит обеспечить правильное и безопасное его применение.

Обратите особое внимание на указания по технике безопасности.

Пожалуйста, сохраните гарантийный сертификат и руководство пользователя.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### Обязательно выполняйте все приведенные требования!

Во избежание получения физических травм и повреждения имущества, пожалуйста, соблюдайте приведенные ниже требования по технике безопасности.

### Опасно!

- ☑ Не допускается использовать прибор, если кабель или вилка питания повреждены, или не обеспечивается надежный контакт между розеткой и вилкой питания. (Выполнение этого требования позволяет предотвратить поражение электрическим током или возгорание из-за короткого замыкания).
- ☑ В случае повреждения кабеля, соединяющего с источником питания, в целях предотвращения опасности, его замену должны проводить специалисты компании-изготовителя, ее отдела технического обслуживания или аналогичной организации.
- ☑ Не допускайте повреждения кабеля или вилки питания.
- ☑ Перечисленные ниже действия категорически запрещены:
- ☑ Нанесение повреждений, механическое воздействие, нагревание до высокой температуры, размещение рядом с источником тепла, чрезмерное сгибание, скручивание, приложение растягивающего усилия. Не допускается также тянуть за кабель для отсоединения от розетки. (Выполнение этих требований позволит предотвратить поражение электрическим током вследствие повреждения кабеля или вилки питания или возгорание из-за короткого замыкания).
- ☑ Не помещайте внутрь духового шкафа герметичные емкости или контейнеры. (Выполнение этого требования позволит предотвратить опасности взрыва из-за чрезмерного повышения давления в емкости во время приготовления блюда).
- ☑ Не допускается вставлять посторонние предметы в отверстия духового шкафа.
- ☑ Особенно это касается металлических предметов, таких как проволока или электрические провода. (Выполнение этого требования позволит предотвратить поражение электрическим током и травмы, вызванные резким механическим движением).

- ☑ Не устанавливайте перед духовым шкафом декоративные панели. (Выполнение этого требования позволит предотвратить деформацию дверных панелей в результате перегрева).
- ☑ Не приближайтесь близко к прибору, когда он работает, или сразу же после того, как он закончит работу.
- ☑ Следите за детьми (чтобы они случайно не получили ожоги).
- ☑ Внутри духового шкафа разрешается помещать только изделия (посуду) из жаропрочной керамики. (Выполнение этого требования позволит предотвратить возгорание, которое может быть вызвано плавлением при высокой температуре).
- ☑ Запрещается помещать внутрь:
  - ☑ Легковоспламеняющиеся предметы, например, пластиковые контейнеры.
  - ☑ Изделия из алюминиевой фольги и других подобных материалов.
- ☑ Не допускается использовать этот прибор для обогрева помещения. (Выполнение этого требования позволит предотвратить возникновение возгорания и сокращение срока службы изделия).
- ☑ Не допускается использовать этот прибор для разогрева продуктов в закрытых консервных банках. (Выполнение этого требования позволит предотвратить возгорание, получение ожогов или травм, вызванных взрывом из-за нарастания давления).
- ☑ Не допускается самостоятельно изменять, разбирать или ремонтировать данное изделие. (Выполнение этого требования позволит предотвратить случаи возгорания, поражения электрическим током или получения травм).
- ☑ По вопросам ремонта следует обращаться за консультацией в официальный центр технического обслуживания.
- ☑ Не допускается очищать стекло двери духового шкафа жесткой щеткой или остроконечным скребком. (Выполнение этого требования позволит предотвратить появление царапин на поверхности стекла, которые могут привести к его повреждению).
- ☑ Данный прибор должен быть обязательно подключен к отдельной розетке электросети переменного тока с характеристиками 220–240 В / 16 А. (Выполнение этого требования позволит предотвратить возникновение возгорания, которое может быть вызвано перегревом при совместном использовании с другими электроприборами).
- ☑ Все используемые электромонтажные платы должны быть рассчитаны на ток не менее 16 А.
- ☑ Вилка питания должна быть плотно вставлена в розетку. (Выполнение этого требования позволит предотвратить возникновение задымления, пожара, а также поражение электрическим током).
- ☑ Данное изделие должно быть надлежащим образом подключено к системе заземления в соответствии с федеральными и местными правилами техники безопасно-

сти. (Выполнение этого требования позволит предотвратить поражение электрическим током в случае возникновения неисправности или утечки).

- ☑ Пользователи должны проверять соответствие используемого оборудования основным требованиям безопасности. В случае возникновения каких-либо опасений система электроснабжения дома должна быть проверена квалифицированными специалистами-электриками.
- ☑ Перед использованием прибора убедитесь в том, что он правильно установлен и также правильно установлены все электрические компоненты. (Выполнение этого требования позволит предотвратить случаи возникновения возгорания или получения травм).
- ☑ Не допускается использование данного изделия указанными ниже лицами (включая детей): лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими необходимых для работы с ним опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасного применения прибора, а также осознают возможные опасности, которые могут возникать при его неправильном использовании. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистку и уход за прибором дети должны выполнять только под присмотром взрослого. (Выполнение этого требования позволит предотвратить ожоги, травмы или поражение электрическим током).
- ☑ Следите за тем, чтобы использованная упаковка от продуктов (например, пленка для хранения пищевых продуктов, упаковочные материалы из полистирола и полиэтилена), которые готовятся в духовом шкафу, находилась в недоступном для детей месте. (Выполнение этого требования позволит предотвратить случаи асфиксии, которые могут возникнуть вследствие попадания инородного предмета в дыхательную систему).
- ☑ В случае обнаружения перечисленных ниже нарушений в работе или неисправностей прекратите использование прибора и немедленно извлеките вилку из розетки. (Выполнение этого требования позволит предотвратить возникновение задымления, пожара, а также поражение электрическим током).
  - Резкий отказ в работе.
  - Чрезмерный нагрев вилки и кабеля питания.
  - Повреждение кабеля питания или прерывистое отключение питания при прикосновении к кабелю питания.
  - Чрезмерный нагрев прибора.
  - Из прибора идет дым или ощущается запах гари.
  - Прибор поврежден, вибрирует или издает нехарактерный шум.

В указанных случаях немедленно обратитесь в официальный центр технического обслуживания для консультации, проведения осмотра и ремонта прибора.

- ☑ Перед проведением работ по установке, техническому обслуживанию и ремонту обязательно отключайте данный прибор от сети электропитания. (Выполнение этого требования позволит предотвратить случаи поражения электрическим током или получения травм).
- ☑ При перечисленных ниже условиях изделие должно быть полностью отключено от источника питания.
- ☑ Отключен (отсоединен) главный предохранитель.
- ☑ Извлечен съемный предохранитель (требование действует только в отношении тех стран, в которых такие предохранители применяются).
- ☑ Настенная розетка выключена, вилка извлечена из розетки.
- ☑ Перед заменой лампы подсветки обязательно отключайте питание. (Выполнение этого требования позволит предотвратить случаи поражения электрическим током).
- ☑ Перед первым использованием включите прибор без загрузки в него продуктов и дождитесь пока посторонний запах не исчезнет. (См. приложение «Меры предосторожности при первоначальном использовании»). (Не влияет на обычную работу прибора).
- ☑ Перед использованием прибора извлеките из него все детали упаковки и подкладочные материалы (выполнение этого требования позволит предотвратить возникновение возгорания из-за повышения температуры).
- ☑ Перед использованием прибора извлеките из него все детали упаковки и подкладочные материалы (выполнение этого требования позволит предотвратить возникновение возгорания из-за повышения температуры).

### Предупреждение

- ☑ Не допускается помещать внутрь духового шкафа легковоспламеняющиеся материалы. (Это позволит предотвратить возгорание при случайном включении духового шкафа).
- ☑ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверь духового шкафа. (Выполнение этого требования позволит предотвратить повреждение телескопических направляющих).
- ☑ Не используйте для чистки стеклянной двери духового шкафа агрессивные, коррозионно-активные чистящие средства или остроконечные металлические скребки. (Выполнение этого требования позволит предотвратить появление царапин на поверхности, а также повреждение стекла).
- ☑ Не используйте для очистки данного изделия паровые моечные установки. (Выполнение этого требования позволит предотвратить возникновение короткого замыкания, а также выход изделия из строя).
- ☑ Не прикасайтесь к нижней части изделия после включения питания. (Выполнение этого требования позволит предотвратить получение ожогов).

- ☑ Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления продуктов, которые содержат жиры или масла, или с использованием жиров или масел. (Выполнение этого требования позволит предотвратить случаи возникновения возгорания).
- ☑ При извлечении вилки питания из розетки обязательно удерживайте вилку рукой. (Выполнение этого требования позволяет предотвратить поражение электрическим током или возгорание из-за короткого замыкания).
- ☑ При закрывании двери не прикасайтесь руками к ее боковым частям. (Выполнение этого требования позволяет предотвратить травмы, которые могут возникнуть в случае зажатия пальцев при закрывании двери).

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**

### **Порядок использования прибора**

- ☑ Перед первым использованием прибора удалите все имеющиеся на нем защитные пленки (кроме наклейки с техническими характеристиками (заводской таблички)). (Выполнение этого требования позволит предотвратить расплавление защитной пленки под воздействием высокой температуры и возникновение ожогов при прикосновении к горячим частям).
- ☑ Перед первым использованием духового шкафа полностью освободите его от всего упаковочного материала. (Решетка, картонные вставки с обеих сторон противня, амортизирующие подкладки из пеноматериала с передней и задней стороны гриля и обвязочные ленты на направляющих).
- ☑ При работе духовой шкаф сильно нагревается, поэтому во время его использования следует защищать руки перчатками из термостойкого материала. (Выполнение этого требования позволит предотвратить получение ожогов).
- ☑ Во время работы дверь духового шкафа должна быть закрыта. Обязательно проверяйте, что между дверью духового шкафа и его корпусом отсутствуют посторонние предметы. (Выполнение этого требования позволит предотвратить снижение эффективности работы прибора).
- ☑ Не оставляйте в печи остатки продуктов, содержащих сахар (например, варенья). (Выполнение этого требования позволит предотвратить повреждение эмали внутри духового шкафа).
- ☑ Не помещайте в духовой шкаф пластиковые предметы. (Под действием высокой температуры пластиковые предметы могут расплавиться и привести к повреждению духового шкафа).
- ☑ Во время использования духового шкафа не накрывайте его дно алюминиевой или оловянной фольгой, а также не ставьте сковороды и противни на дно духового

шкафа. (Выполнение этого требования позволит предотвратить повреждение эмали внутри духового шкафа).

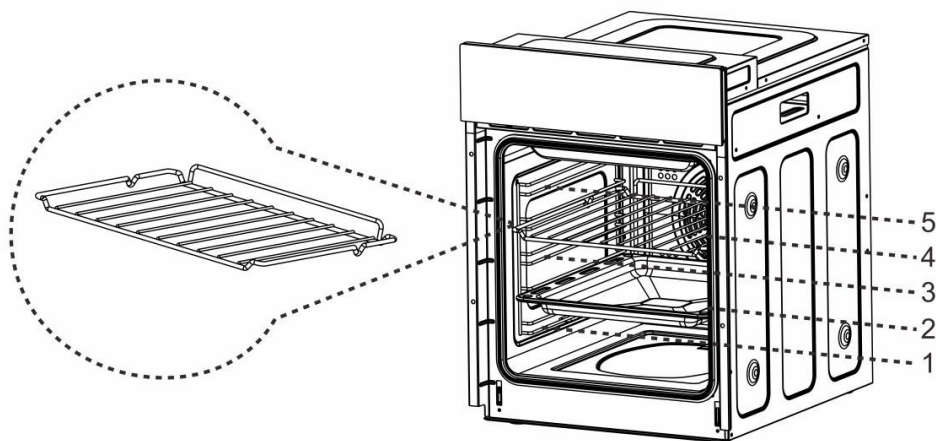
- ☑ Если во время использования духового шкафа поверхности еще очень горячие, не допускается лить воду непосредственно на противень. (Выполнение этого требования позволит предотвратить повреждения из-за воздействия пара, в том числе повреждения эмалированных поверхностей).
- ☑ Использование пульверизаторов для чистки не допускается. (В противном случае это может привести к ухудшению свойств изоляции и повреждению духового шкафа).

### Указания по установке боковых направляющих

Для обеспечения безопасного использования решетки или противня необходимо вставить в правильное положение и соответствующим образом установить боковые направляющие.

Кроме того, при открытии духового шкафа вы можете ориентироваться на номер уровня, который отображается с передней стороны шкафа. (Всего предусмотрено пять уровней). Благодаря таким мерам при снятии с решетки или противня блюда продукты не будут выскальзываться и выпадать из духового шкафа.

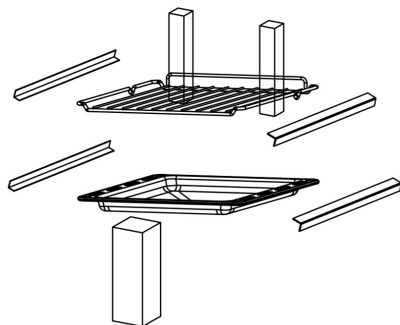
Прежде чем закрыть дверь духового шкафа, убедитесь в том, решетка (противень) находится в правильном положении и не прикасается к стеклу с внутренней стороны двери духового шкафа.



## Извлечение частей упаковки и подкладочных материалов

Перед первым использованием сначала необходимо удалить все упаковочные материалы из шкафа, руководствуясь рисунком ниже, после чего можно приступить к выполнению других операций.

**Из духового шкафа должны быть удалены все упаковочные материалы.**



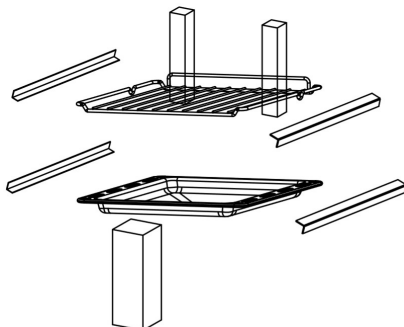
## Меры предосторожности при первоначальном использовании

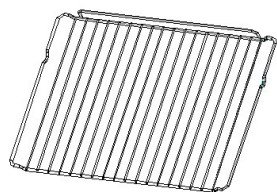
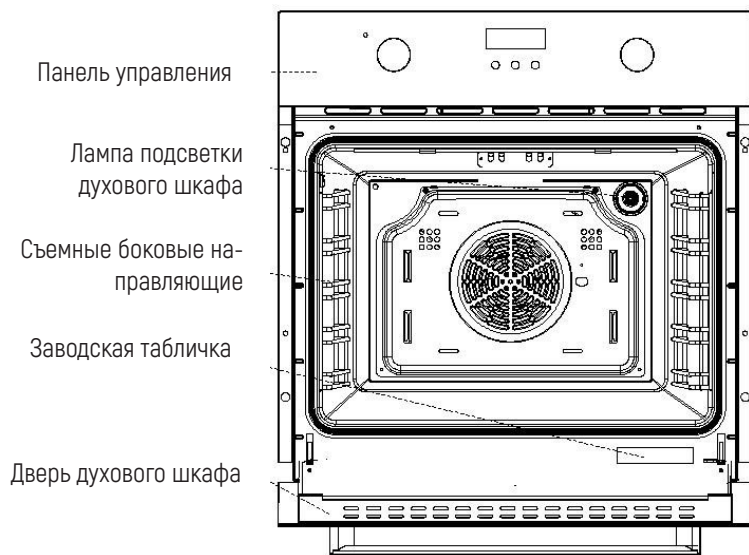
**💡 Примечание.** При первом включении духового шкафа может выделяться небольшое количество дыма и появляться незначительный запах, что является нормальным явлением.

Перед началом использования установите температуру 250 °C и включите пустой духовой шкаф на 30 минут.

## Действия при первоначальном использовании

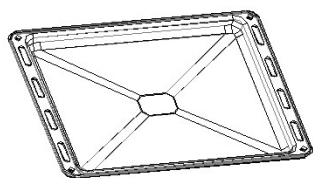
1. Удалите все подкладочные материалы.
2. Включите пустой духовой шкаф примерно на 30 минут в режиме верхнего и нижнего нагрева и максимальной температуре.
3. При этом будет ощущаться характерный запах гари. Пожалуйста, проветрите помещение.





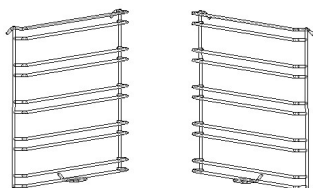
☒ Решетка

Используется для запекания и барбекю



**☑ Универсальный эмалированный противень**

Используется для приготовления большого количества продуктов, например, коржей для торта, выпечки, замороженных продуктов, а также для сбора выделяющегося в процессе приготовления жира и мясного сока.



**☑ Боковые направляющие (проволочные)**

Перед очисткой стенок духового шкафа боковые направляющие с обеих сторон можно снять.

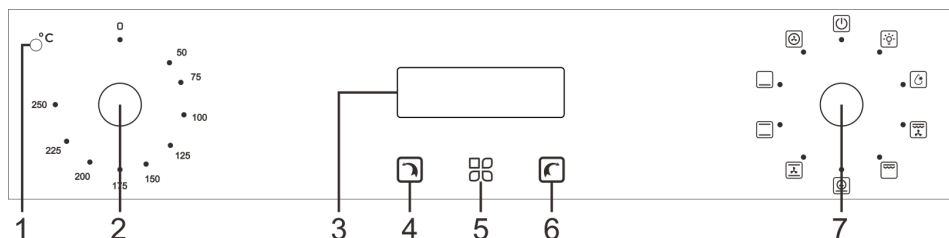


**☑ Винты**

Винты (2 шт.) для фиксации изделия

## СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ И ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРИБОРА

### Панель управления



1. Световой индикатор
2. Ручка настройки температуры  
Поверните ручку, чтобы выбрать необходимую температуру.
3. Основной дисплей
4. Кнопка уменьшения значения

5. Кнопка настройки таймера/часов
6. Кнопка увеличения значения
7. Ручка выбора функции (режима работы)  
Поверните ручку, чтобы выбрать необходимую функцию (режим работы).

## Настройка режимов работы (функций)

Вращая ручку, установите указатель напротив соответствующего значка для выбора необходимой функции (режима приготовления).

| Значки                                                                             | Описание функций (режимов работы)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Подсветка</b></p> <p>Пользователи могут наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверь прибора, для этого необходимо активировать соответствующую функцию для включения лампы подсветки.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | <p><b>Размораживание</b></p> <p>Циркуляция воздуха, имеющего комнатную температуру, позволяет быстро разморозить замороженные продукты (без применения тепла). Это простой в использовании и быстрый способ ускорить размораживание и процесс оттаивания готовых овощей и продуктов, заправленных маслом.</p>                                                                                                                                                                                                                               |
|    | <p><b>Двойной гриль + вентилятор</b></p> <p>Верхний нагревательный элемент (внутреннее кольцо), внешний кольцевой нагревательный элемент и задний вентилятор могут работать одновременно. Температура может регулироваться в диапазоне от 50 °C до 250 °C.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | <p><b>Двойной гриль</b></p> <p>Верхний нагревательный элемент (внутреннее кольцо) и внешний кольцевой нагревательный элемент могут работать одновременно. Температура может регулироваться в диапазоне от 50 °C до 250 °C.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <p><b>Режим приготовления пиццы (быстрый нагрев или нижний нагревательный элемент + вентилятор)</b></p> <p>Задний нагревательный элемент (для нагрева горячего воздуха) и нижний нагревательный элемент могут работать одновременно. Быстрый нагрев. Температура может регулироваться в диапазоне от 50 °C до 250 °C.</p>                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <p><b>Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор</b></p> <p>Совместное использование вентилятора и двух нагревательных элементов позволяет обеспечить более равномерное тепловое воздействие и сэкономить до 30–40 % энергии. Снаружи блюдо слегка подрумянивается, но внутри остается еще влажным.</p> <p> <b>Примечание.</b> * Эта функция (режим работы) подходит для высокотемпературной обработки (жарки) и жарки больших кусков мяса.</p> |
|  | <p><b>Нижний нагреватель + верхний нагреватель</b></p> <p>Верхний и нижний нагреватели работают вместе. Этот режим может использоваться для обычного ежедневного приготовления блюд.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Нижний нагрев</b></p> <p>Скрытый нагревательный элемент в нижней части духового шкафа обеспечивает более концентрированный нагрев без подрумянивания. Этот режим подходит для приготовления блюд на медленном огне, таких как запеканки с хрустящей корочкой, тушеное мясо, выпечка и пицца.</p>                                                                                    |
|   | <p><b>Конвекция</b></p> <p>Компоненты вокруг конвекционных вентиляторов обеспечивают дополнительный нагрев для приготовления с конвекцией. В режиме конвекции вентилятор автоматически включается для усиления циркуляции воздуха внутри духового шкафа и обеспечивает равномерный прогрев в процессе приготовления. Температура может регулироваться в диапазоне от 50 °C до 250 °C.</p> |

## Примеры настройки режимов при приготовлении различных блюд

| Продукт (блюдо)           | Вес (г) | Уровень | Режим работы (функция)                                                              | Температура, °C | Обработка одной стороны (минуты) | Обработка второй стороны (минуты) | Дополнительные принадлежности |
|---------------------------|---------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| Печенье                   | 0,5     | 3       |    | 200             | 10–15                            | –                                 | Универсальный противень       |
| Сэндвич                   | 0,2     | 3       |    | 180             | 15–20                            | –                                 | Решетка                       |
| Бисквитный рулет с джемом | 0,2     | 3       |  | 180             | 10–18                            | –                                 | Универсальный противень       |
| Небольшой пирог           | 0,3–0,4 | 3       |  | 185             | 20–25                            | –                                 | Универсальный противень       |
| Небольшой пирог           | 0,3–0,4 | 3       |  | 160             | 20–25                            | –                                 | Универсальный противень       |
| Бисквитное пирожное       | 0,5     | 3       |  | 175             | 30–35                            |                                   | Решетка                       |
| Бисквитное пирожное       | 0,5     | 3       |  | 150             | 30–35                            |                                   | Решетка                       |

|                |       |   |                                                                                    |     |         |      |                         |
|----------------|-------|---|------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|------|-------------------------|
| Пицца          | 0,35  | 3 |   | 200 | 7-10    |      | Универсальный противень |
| Пицца          | 0,35  | 3 |   | 200 | 10      |      | Универсальный противень |
| Яблочный пирог | 1,2   | 3 |   | 185 | 50-60   |      | Решетка                 |
| Яблочный пирог | 1,2   | 2 |   | 185 | 70      |      | Решетка                 |
| Тосты          | 9 шт. | 5 |   | 240 | 1-2     |      | Решетка                 |
| Говядина       | 1     | 5 |   | 200 | 10-15   | 8-10 | Универсальный противень |
| Свинина        | 2     | 2 |   | 190 | 110-130 |      | Универсальный противень |
| Курица         | 1,2   | 3 |   | 200 | 50-60   |      | Универсальный противень |
| Гамбургер      | 1     | 5 |  | 240 | 10-20   | 5-10 | Универсальный противень |

## ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ

### Советы и рекомендации по приготовлению

#### Советы по приготовлению повседневных блюд

- ☑ Рекомендуется предварительно, перед тем как помещать внутрь продукты, разогреть духовой шкаф.
- ☑ Как правило, время приготовления не может быть сокращено за счет повышения температуры (блюдо может быть хорошо приготовлено снаружи, но еще не прожарено внутри).
- ☑ Если приготовление осуществляется на нескольких уровнях одновременно, рекомендуется использовать режим «Традиционный (верхний и нижний) нагрев + вентилятор», чтобы обеспечить равномерное приготовление по всей высоте.

- ☑ Для достижения максимальной эффективности приготовления рекомендуется поместить подходящую посуду в центр решетки или противня.
- ☑ Чтобы избежать образования чрезмерного количества конденсата на внутренней поверхности стекла, после окончания приготовления не следует помещать горячие блюда в духовой шкаф на длительное время.

### **Советы по приготовлению мяса**

- ☑ Время приготовления продуктов, особенно мяса, зависит от их толщины и качества, а также вкусовых предпочтений пользователя.
- ☑ При приготовлении мяса рекомендуется использовать специальные термометры. (Термометр в комплект поставки духового шкафа не входит).
- ☑ При необходимости перед приготовлением продукты можно завернуть в алюминиевую фольгу, чтобы в итоге сделает их более нежными.

### **Советы по приготовлению тортов и печенья**

- ☑ Темные металлические формы лучше поглощают тепло при выпечке тортов.
- ☑ Температура и время приготовления зависят от качества и консистенции смеси.
- ☑ Чтобы проверить готовность торта, по окончании процесса приготовления введите металлический стержень в верхнюю часть торта, а затем извлеките его. Если тесто не прилипает к металлическому стержню, это означает, что торт готов.
- ☑ Если торт разваливается при извлечении из духового шкафа, в следующий раз вы можете соответствующим образом увеличить время приготовления, а если необходимо, можно также для выпечки уменьшить температуру примерно на 10 °C.

### **Рекомендации по экономии энергии**

Для обеспечения экономии энергии при использовании духового шкафа следует придерживаться указанных ниже рекомендаций:

1. В процессе приготовления дверь духового шкафа должна быть полностью закрыта.
2. Не открывайте часто дверь духового шкафа во время приготовления блюда, так как это приведет к выходу тепла из него.
3. Если вы не используете прибор, полностью отключайте его от сети электропитания.
4. Поддерживайте внутренние поверхности духового шкафа в чистоте.

## НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

### Настройка текущего времени (часов)

Часы служат для отображения текущего времени на дисплее. Часы должны быть настроены до начала использования духового шкафа.

1. При включении питания на экране дисплея отображается «12.00» и мигает значок часов . В это время духовой шкаф не работает.

2. Для настройки текущего времени используйте кнопки  и . Через 5 секунд настройка по умолчанию будет завершена, и значок часов  погаснет.

### Настройка выдачи звукового сигнала

При настройке функции выдачи звукового сигнала для любого из режимов время может быть изменено в следующем диапазоне: 1 минута < T < 23 часа 59 минут

1. Нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока на экране дисплея не начнет мигать значок , затем настройте функцию выдачи звукового сигнала.

2. С помощью кнопок  и  задайте необходимое время выдачи звукового сигнала (время выдачи звукового сигнала = текущее время + заданное время).

3. Через 5 секунд появится значок , это означает, что настройка завершена.

4. После того как время работы достигнет заданного времени, активируется функция выдачи звукового сигнала, и начнет мигать значок . В это время нажмите кнопку ,  или , при этом выдача звукового сигнала прекратится и значок  исчезнет с экрана. Если не будет нажата ни одна из кнопок, выдача звукового сигнала прекратится автоматически через 2 минуты.

### Настройка времени приготовления

Эта функция используется, чтобы задать определенный период времени для приготовления блюда. После того как будет достигнуто заданное время, духовой шкаф автоматически отключится. Время настраивается в диапазоне: 0 < T < 10 часов. Нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока на экране дисплея не начнет мигать значок , затем настройте время приготовления.

1. С помощью кнопок  и  задайте необходимое время приготовления. Если значок  перестанет мигать, это означает, что настройка полностью завершена.

2. С помощью поворотной ручки выбора функции (режима работы) и ручки регулятора температуры задайте необходимую функцию (режим работы) и температуру.

3. По истечении времени приготовления (время приготовления = текущее время + заданное время) духовой шкаф прекратит работу. При этом будут выдаваться звуковые сигналы и начнет мигать значок . Для отключения выдачи звуковых сигналов нажмите кнопку  ,  или . Если не будет нажата ни одна из кнопок, выдача звуковых сигналов автоматически прекратится через 2 минуты.

4. Если духовой шкаф выключен, на экране дисплея отображается текущее время.

## Настройка времени окончания приготовления

Если будет задано время окончания приготовления, духовой шкаф будет выключен автоматически.

Время окончания регулируется в следующих пределах: время окончания  $\leq$  текущее время + 10 часов, при этом максимальное время окончания должно составлять не более 24 часов.

1. Нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока на экране дисплея не начнет мигать значок  , затем настройте время окончания приготовления.

2. Для настройки необходимого времени окончания используйте кнопки  и . Через 5 секунд настройка по умолчанию будет завершена, и значок  перестанет мигать.

3. С помощью поворотной ручки выбора функции (режима работы) и ручки регулятора температуры задайте необходимую функцию (режим работы) и температуру.

4. По истечении времени приготовления духовой шкаф прекратит работу. При этом будут выдаваться звуковые сигналы и начнет мигать значок . Для отключения выдачи звуковых сигналов нажмите кнопку  ,  или . Если не будет нажата ни одна из кнопок, выдача звуковых сигналов автоматически прекратится через 2 минуты.

5. Если духовой шкаф выключен, на экране дисплея отображается текущее время.

## Настройка автоматического выполнения программы

Эта функция используется для приготовления блюд в течение выбранного времени, при этом духовой шкаф выключится в заданное вами время окончания приготовления. После активации этой функции духовой шкаф автоматически включится в заданное время и будет готовить в течение заданного промежутка времени, а затем по достижении времени окончания автоматически выключится.

При этом выполняется следующее условие: Время окончания = текущее время (время на экране дисплея) + время приготовления

1. Нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока на экране дисплея не начнет мигать значок  , затем настройте время приготовления.

2. Для настройки необходимого времени приготовления используйте кнопки  и . По завершении настройки значок  перестанет мигать.

3. Нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока на экране дисплея не начнет мигать значок , затем настройте время окончания приготовления.

4. Для настройки необходимого времени окончания приготовления используйте кнопки  и . По завершении настройки значок  перестанет мигать.

5. С помощью поворотной ручки выбора функции (режима работы) и ручки регулятора температуры задайте необходимую функцию (режим работы) и температуру.

6. По достижении заданного времени духовой шкаф автоматически включится и будет работать в соответствии с заданным режимом.

7. По достижении времени окончания программы духовой шкаф перестает работать, начнут выдаваться звуковые сигналы, и одновременно с этим на дисплей будут выведены значки  и .

8. Для отключения звукового сигнала нажмите одну из кнопок – ,  или . Если не будет нажата ни одна из кнопок, выдача звукового сигнала прекратится автоматически через 2 минуты.

9. Поверните ручку в нулевое положение, духовой шкаф будет выключен.

## УСТАНОВКА БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ (БЛОКИРОВКА КЛАВИШ)

Ваш прибор оснащен блокировкой от детей, чтобы предотвратить случайное включение прибора или непреднамеренное изменение настроек, например, детьми. При активации все клавиши управления заблокированы.

1. Чтобы активировать блокировку клавиш, нажмите и удерживайте кнопку  и  нажимайте клавиши в течение 3 секунд, пока не появится  отобразится значок. Все клавиши управления теперь заблокированы..

2. Чтобы отключить блокировку клавиш, нажмите и удерживайте нажатой кнопку  и  снова нажимайте клавиши в течение 3 секунд. То  значок исчезнет с дисплея, и вы снова сможете нормально пользоваться прибором.

## ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Внутренние поверхности / дверь духового шкафа

#### Дверь духового шкафа

Необходимо постоянно следить за чистотой стеклянной двери. Для удаления стойких пятен следует использовать кухонные бумажные салфетки, влажные губки и обычные чистящие средства.

– Не используйте для очистки духового шкафа паровые моечные установки.

- Не используйте чистящие и агрессивные средства для очистки стеклянной двери.
- Не используйте для чистки стеклянной двери духового шкафа грубые или абразивные материалы, а также остроконечные металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхности.

### **✓ Внутренние поверхности духового шкафа**

С целью обеспечения более эффективного ухода после окончания приготовления блюда следует дождаться полного охлаждения духового шкафа, только затем следует приступить к проведению чистки.

- Извлеките все съемные части.
- Для упрощения чистки дверь духового шкафа можно снять. (Порядок снятия двери описан в разделе «Снятие двери духового шкафа» ниже).
- Для чистки не допускается использовать паровые очистители.

## **Снятие двери духового шкафа**

Снятие двери духового шкафа обеспечивает полный доступ к внутренним поверхностям духового шкафа, что позволяет сделать обслуживание более удобным и быстрым.

1. Откройте дверь на максимальный угол и переместите на себя фиксатор на петле двери (см. рисунок 1). Имеется два фиксатора – по одному с каждой стороны двери духового шкафа.

2. Закройте дверь духового шкафа, так чтобы она была открыта примерно на 15 градусов, затем поднимите дверь и медленно вытяните ее, отсоединив от духового шкафа (см. рисунок 2).

3. По окончании чистки выполните вышеуказанные операции в обратном порядке, чтобы установить дверь в первоначальное положение.



**Примечание.** После использования специального моющего средства включите печь на 15–20 минут при максимальной мощности нагрева для удаления оставшихся в духовом шкафу загрязняющих остатков.

При этом доступные для прикосновения части могут быть более горячими, чем обычно. Следите за тем, чтобы дети не подходили к духовому шкафу.

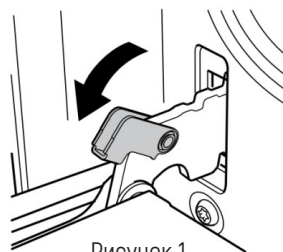


Рисунок 1

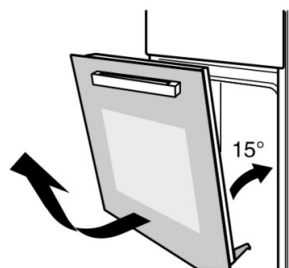


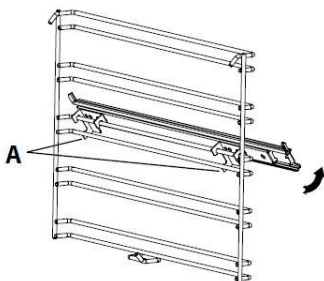
Рисунок 2

## Снятие телескопических направляющих

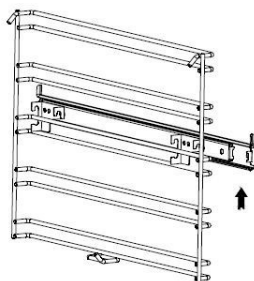
Для разборки с левой стороны (правая сторона в перевернутом виде):

1. Нажимайте на крючки телескопической направляющей в точках, отмеченных буквой А, пока они не выйдут из выдвижной сетки, а затем слегка поверните телескопическую направляющую против часовой стрелки. [2.1]
2. Слегка приподнимите телескопическую направляющую, чтобы вы могли снять ее с сетки, не зацепившись за крючки. [2.2]
3. Теперь вы можете вынуть телескопическую направляющую из духовки. [2.2]

2.1



2.2

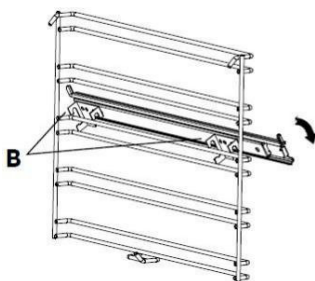


## Крепление телескопических направляющих

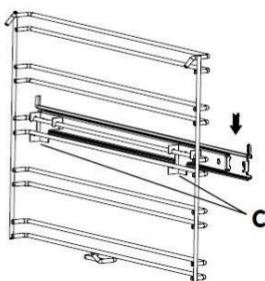
Для монтажа с левой стороне (правая сторона в перевернутом виде):

1. Установите направляющие крючки в точках, отмеченных буквой В, на верхней направляющей рейке желаемого уровня установки в сетке для установки, а затем поверните телескопическую рейку по часовой стрелке. [2.3]
2. Нажимайте на направляющие крючки в точках, отмеченных С на нижней направляющей рейке, до тех пор, пока они не „защелкнутся“. [2.4]
3. Прежде чем закрыть дверцу устройства, убедитесь, что все телескопические направляющие полностью вставлены.

2.3



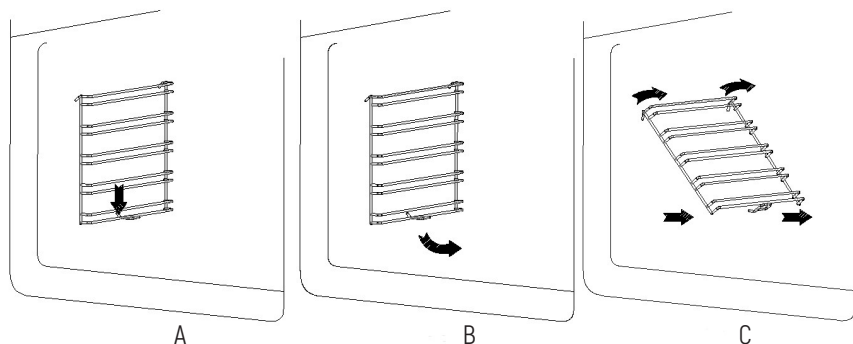
2.4



## Извлечение боковых проволочных направляющих

Боковые направляющие можно снять для упрощения чистки боковых стенок духового шкафа. Примечание. Выполняя указанные действия, следует слегка придерживать рукой направляющие, чтобы случайно не повредить эмалевое покрытие.

- ☑ Извлечь все дополнительные принадлежности, такие как решетка и универсальный противень.
- ☑ Слегка надавить на крючок в направляющей в месте фиксации, как показано на рисунке (А).
- ☑ Поверните направляющую внутрь на угол примерно 90 градусов (В-С).
- ☑ Отцепите верхнюю часть направляющей и осторожно извлеките ее (С).
- ☑ Для последующей установки после окончания чистки выполните описанные выше действия в обратном порядке.



## Замена лампы подсветки духового шкафа

В духовом шкафу для подсветки используется специальная лампа, устойчивая к высоким температурам (220 В перем. тока / 25 Вт).

По этой причине необходимо приобретать оригинальные лампы у официальных дистрибьюторов.

Для замены требуется выполнить следующие шаги:

1. Отключите подачу питания от розетки.
2. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки (см. рисунок 5).
3. Извлеките лампу и замените ее на аналогичную (см. рисунок 6).

4. После замены лампы установите стеклянный плафон на место, вращая его по часовой стрелке.

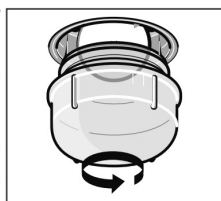


Рисунок 5

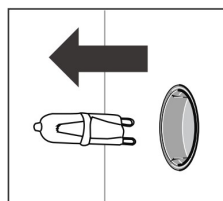


Рисунок 6

## Замена чувствительного элемента датчика

В духовом шкафу используется механический (физический) чувствительный элемент. Не допускается выполнять его замену без предварительного разрешения. В случае если датчик показывает чрезмерную температуру, следует немедленно обратиться в специализированную ремонтную мастерскую для проведения его замены.

## УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

### Важные указания

 Для персонала, выполняющего установку.

- ☑ Покрытие кухонной мебели должно быть подходящим для обеспечения правильной работы духового шкафа.
- ☑ Расположенные рядом с духовым шкафом панели кухонного гарнитура должны быть изготовлены из термостойких материалов. Клей, используемый при изготовлении или соединении деталей кухонного гарнитура из фанеры, должен выдерживать температуру не менее 120 °С. Если пластик или клей не рассчитаны на такую температуру, то детали кухонного гарнитура могут расплавиться и деформироваться.
- ☑ После размещения духового шкафа в кухонном модуле электрические компоненты должны быть полностью изолированы. Это необходимо для соблюдения требований по технике безопасности.
- ☑ Все крышки (панели) духового шкафа должны быть прочно зафиксированы (для снятия и закрепления используется специальный инструмент).
- ☑ Чтобы обеспечивалась эффективная циркуляция воздушных потоков вокруг духового шкафа, у кухонного модуля на должно быть задней части.
- ☑ Сзади духового шкафа должно быть оставлено свободное пространство глубиной не менее 45 мм.
- ☑ Поскольку ручки духового шкафа и детали из листового металла имеют острые кромки, то для предотвращения порезов выполняющие установку работники должны надевать защитные перчатки.

## Подключение к сети электропитания

 Опасно!

- ☑ В цепи питания духового шкафа должно быть установлено разъединяющее устройство, обеспечивающее отключение всех полюсов в соответствии с действующими правилами электромонтажа.
- ☑ После установки прибора должны обеспечиваться и другие способы отключения от сети электропитания. Так например, электропитание может отключаться с помощью

электрической вилки или стационарно установленного выключателя, который отвечает требованиям, предъявляемым к электромонтажу.

### Важная информация

Подключение прибора, предназначенного для стационарной установки с использованием трехжильного кабеля питания, может осуществляться только имеющим соответствующую квалификацию и разрешения специалистом в соответствии со схемой подключения.

Все работы по замене кабеля питания должны выполняться только квалифицированным электриком с соблюдением действующих норм и правил.

Запрещается для подключения использовать удлинители, тройники и другие подобные устройства. Перегрузка может привести к опасности возникновения пожара.

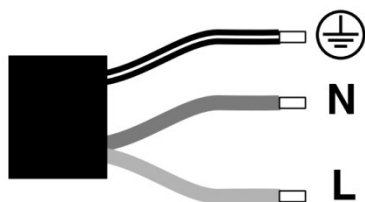
Если после установки к месту подключения будет отсутствовать доступ, то необходимо предусмотреть наличие выключателя-разъединителя, обеспечивающего отключение всех полюсов, при этом зазор между контактами должен составлять не менее 3 мм.

**Выполните подсоединение проводников кабеля питания в соответствии со следующей цветовой кодировкой:**

Зеленый и желтый      Заземляющий проводник (⏏)

Синий      Нейтральный проводник (N)

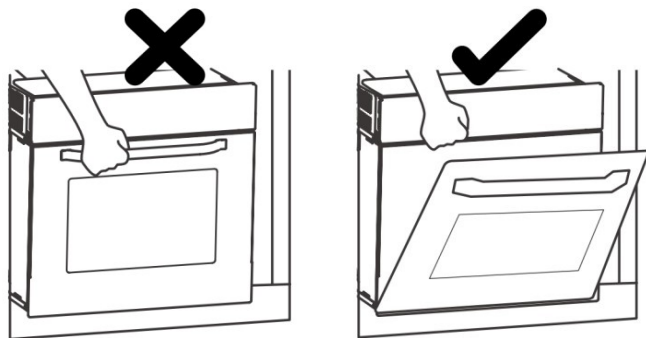
Коричневый      Фазный проводник (L)



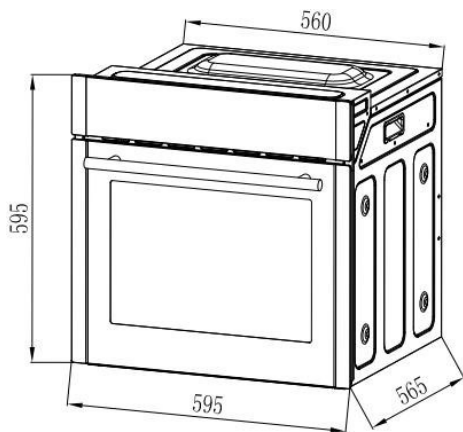
## Указания по закреплению духового шкафа

### 💡 Предупреждение!

- ✓ Для выполнения установки духового шкафа требуется два человека.
- ✓ Основание духового шкафа должно быть размещено, как показано на рисунке ниже.



1. При проведении установки следует учитывать общие размеры.

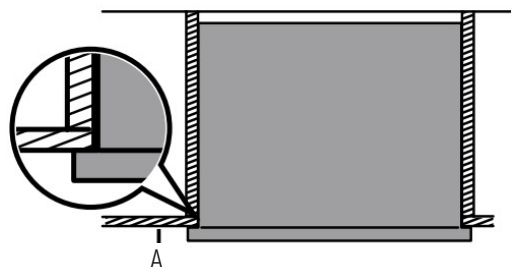


Единица измерения: мм

### 2. Варианты установки

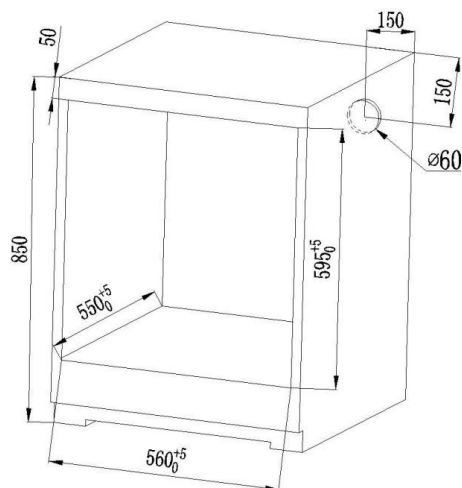
Рекомендуется устанавливать духовой шкаф в стандартный кухонный модуль шириной 600 мм, что позволит разместить прибор заподлицо с фасадом кухонного гарнитура. Духовой шкаф также может быть установлен с выступающей передней панелью.

Вариант установки (вид сверху)



А. Дверь кухонного модуля

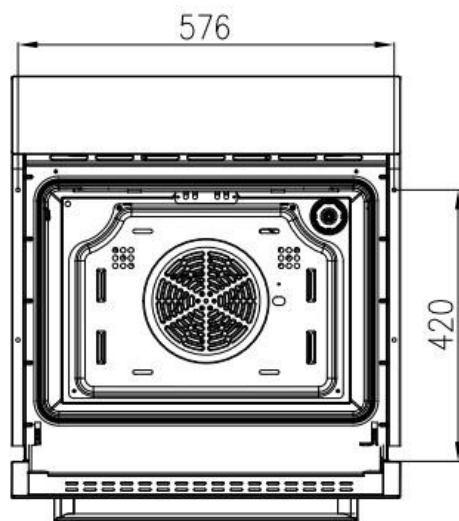
Перед установкой духового шкафа убедитесь в том, что размеры его корпуса соответствуют указанным ниже размерам кухонного модуля. Для обеспечения нормальной циркуляции воздуха духовой шкаф должен быть установлен с учетом размеров и расстояний, обозначенных на рисунке ниже.



Размеры кухонного модуля

**Указание.** Духовой шкаф может быть установлен в любом кухонном модуле, обладающем необходимой термостойкостью.

## Крепление духового шкафа к кухонному модулю



 **Указание.** Откройте дверь духового шкафа. Крепежные отверстия располагаются по бокам каркаса духового шкафа.

### Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

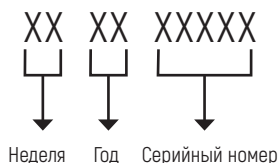
Потребляемая мощность в режиме ожидания составляет примерно 0,5 Вт, когда источник питания изделия находится в выключенном состоянии.

|                                                   |                                                |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Модель                                            | МОЕ 6092                                       |
| Напряжение                                        | 220–240 В                                      |
| Номинальная мощность                              | 2800 Вт                                        |
| Мощность верхнего наружного кольца тепловой трубы | 1000 Вт                                        |
| Мощность верхней внутренней тепловой трубы        | 1200 Вт                                        |
| Мощность нижней тепловой трубы                    | 1000 Вт                                        |
| Мощность задней тепловой трубы                    | 1800 Вт                                        |
| Номинальная частота                               | 50/60 Гц                                       |
| Размер изделия (ширина * глубина * высота)        | 595 (ширина) X 565 (глубина)<br>X 595 (высота) |
| Номинальный объем                                 | 70 л                                           |



Согласно требованиям директивы «Об отходах электрического и электронного оборудования» (WEEE) такие отходы подлежат отдельному сбору и переработке. Если в будущем вам потребуется утилизировать это изделие, пожалуйста, не утилизируйте его вместе с бытовыми отходами. Просим вас доставить это изделие в соответствующий пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования.

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ



### ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХт  
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

### ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

ООО «Эм-Джи Русланд» 141400  
г. Химки, ул. Бутаково, д. 4  
[info@monsherrus.ru](mailto:info@monsherrus.ru)

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

Сделано в КНР



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

[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 7 (семь) лет на крупную бытовую технику: газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

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

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

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в 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 государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.

6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.
7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.
10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.
11. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т.д.)
14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
15. Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).
17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т.д.), даже при 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.monsherrus.ru](http://www.monsherrus.ru) Завод-изготовитель: Чжуншань Юлонг Китчен Электрикт Апплиансе Ко., Лтд. Буилдинг В, Е энд парт 3 оф Буилдинг F, Но. 103, Саньсинь Рoad, Саньцзяо, Чжуншань, Гуандун, КНР

# Monsher

## Monsher

### СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

**МОДЕЛЬ**

**ТИП ИЗДЕЛИЯ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПРОДАЖИ**

М.П.  
продавца

### Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании Monsher. Настоящим, компания Monsher подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим 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](http://www.monsherrus.ru)

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

### Ремонт №1

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
|                |              |               |                    |                |

### Ремонт №2

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
|                |              |               |                    |                |

### Ремонт №3

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
|                |              |               |                    |                |

# Monsher

# Monsher

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

Monsher

# #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 «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

Monsher

#1

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

М.П.  
сервис-центра

Monsher

#2

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

М.П.  
сервис-центра

Monsher

#3

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

М.П.  
сервис-центра

*Monsher*

  
*Bedienungsanleitung*

  
*User manual*

  
*Руководство пользователя*

*Monsher*