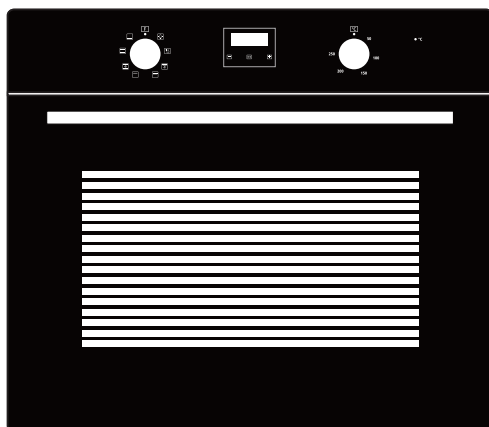


Bedienungsanleitung

User manual

Инструкция по эксплуатации



Eingebauter elektrischer Ofen

Built-in Electric Oven

**Встраиваемый электрический
духовой шкаф**

MOE 6183

Monsher

SEHR GEEHRTER KUNDE!

Vielen Dank für den Kauf unserer Produkte. Wir hoffen, dass Sie die vielen Vorteile und Möglichkeiten, die dieses Gerät bietet, in vollem Umfang nutzen können. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anweisungen auf und beziehen Sie sich auf sie, wenn in Zukunft Fragen auftauchen. Geben Sie diese Anweisungen an andere Personen weiter, die dieses Gerät ebenfalls verwenden.

WARNUNG!

- ☑ Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, kann es zu einem unangenehmen Geruch kommen, wenn Sie den zum Befestigen der Isolierplatten im Ofen verwendeten Klebstoff erhitzen. Schalten Sie den neuen Ofen ein, ohne Produkte in den Ofen zu laden, und heizen Sie ihn 90 Minuten lang mit einer Ober- und Unterhitze von 2500 ° C, um Ölreste im Ofen zu entfernen.
- ☑ Das Vorhandensein von leichtem Rauch und Geruch ist beim ersten Gebrauch völlig normal. Warten Sie, bis dieser Geruch vollständig verschwunden ist, bevor Sie mit dem Garen im Backofen beginnen.
- ☑ Der Backofen ist für die Verwendung in einer normalen Küche vorgesehen.
- ☑ Während des Gebrauchs können das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile heiß werden. Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.
- ☑ Wenn Sie Risse auf der Oberfläche des Gerätes feststellen muss eingeschaltet werden, einen elektrischen Schlag zu verhindern.
- ☑ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen verwendet werden, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, um damit zu arbeiten, jedoch nur, wenn sie beaufsichtigt oder in sicherem Betrieb geschult sind das Gerät und sind sich der möglichen Gefahren bewusst, die mit seiner unsachgemäßen Verwendung verbunden sind. Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts ist nur Kindern gestattet, die unter Aufsicht von Erwachsenen stehen.
- ☑ Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Backofen.
- ☑ Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe eines Arbeitsofens kommen, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.

- ☑ Bevor Sie die Hintergrundbeleuchtung austauschen, müssen Sie den Backofen unbedingt vom Stromnetz trennen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- ☑ In die ortsfeste elektrische Anlage muss ein Schaltgerät eingebaut werden, das das Gerät vom Stromnetz trennt und dessen Eigenschaften entspricht.
- ☑ Kinder müssen ständig überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- ☑ Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder sowie für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden erforderlichen Erfahrungen und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder von ihnen in Bezug auf sichere Verfahren instruiert Verwendung des Geräts.
- ☑ Während des Gebrauchs können einige Teile heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von einem Arbeitsgerät fern!
- ☑ In die ortsfeste elektrische Installation muss ein Schaltgerät eingebaut werden, um sicherzustellen, dass alle Pole getrennt sind und den Anforderungen der geltenden Normen entsprechen.
- ☑ Im Schadensfall muss das Netzkabel von einem Fachmann des Herstellers, seiner autorisierten Servicestelle oder einer anderen Person mit den entsprechenden Qualifikationen ausgetauscht werden. Andernfalls können gefährliche Situationen auftreten.
- ☑ Verwenden Sie keine sauberen Ofen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da sie die Oberfläche und führt zur Bildung von Rissen im Glas zerkratzen können.
- ☑ Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.
- ☑ Das Gerät ist nicht für die Verwendung eines externen Timers oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
- ☑ Die Bedienungsanleitung für Backöfen mit Gitterrosten sollte auch Informationen zur Installation dieser Gitterroste enthalten.

SICHERHEITSTIPPS

- ☑ Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn Sie barfuß auf dem Boden stehen. Tragen Sie unbedingt Schuhe Den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- ☑ Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nicht oft.
- ☑ Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert und vorbereitet werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Aufstellung des Geräts oder dessen Installation durch eine nicht qualifizierte oder nicht autorisierte Person entstehen.

- ☑ Stellen Sie keine Gegenstände auf eine offene Tür oder eine Ofenschublade, da dies dazu führen kann, dass sich das Gerät bewegt oder die Tür beschädigt.
- ☑ Einige Teile des Geräts können längere Zeit heiß bleiben. Bevor Sie sie berühren, müssen Sie warten, bis sie vollständig abgekühlt sind.
- ☑ Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, wird empfohlen, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

INSTALLATION DER OFEN IN KÜCHENZEILE

Stellen Sie den Backofen an der dafür vorgesehenen Stelle innerhalb des Küchensets auf - er kann unter der Arbeitsfläche (Arbeitsplatte) oder im vertikalen Modul installiert werden. Befestigen Sie den Backofen mit Schrauben an den beiden Löchern im Gerätekörper. Backofentür öffnen - die Befestigungslöcher sind von innen sichtbar. Beachten Sie bei der Installation des Ofens die Anforderungen für den Abstand zu den nächstgelegenen Möbeln und Wänden, um die erforderliche Belüftung des Geräts zu gewährleisten.

ACHTUNG!!

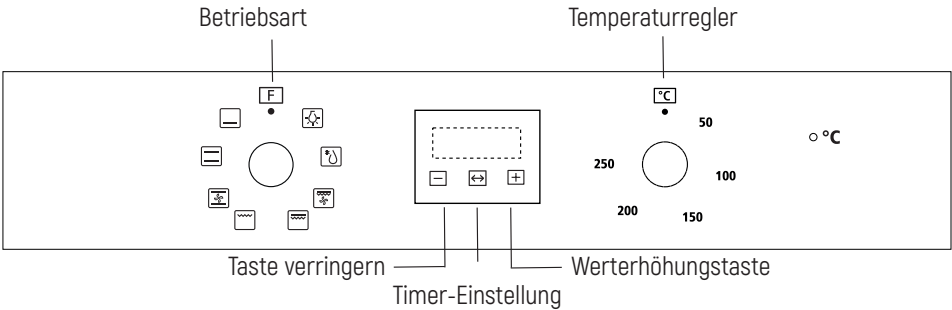
Um einen normalen Betrieb zu gewährleisten, muss der Backofen in das entsprechende Modul des Küchen-Sets eingebaut werden. Die Küchenfronten neben dem Backofen müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen. Die zur Verblendung der Möbel verwendeten Klebstoffmischungen müssen Temperaturen von mindestens 120°C standhalten. Ansonsten schmelzen Kunststoffteile und Klebstoffe, die der angegebenen Temperatur nicht standhalten, und führen zu einer Verformung der Möbel. Wenn Sie den Backofen in das Küchenmodul stellen, müssen die elektrischen Teile vollständig isoliert sein. Dies ist erforderlich, um die Sicherheitsanforderungen zu erfüllen. Alle Schutzvorrichtungen müssen sicher befestigt sein, damit sie nicht ohne Spezialwerkzeug entfernt werden können. Entfernen Sie die Rückseite des Küchenmoduls, um einen ordnungsgemäßen Luftstrom um den Ofen zu gewährleisten. Auf der Rückseite des Ofens muss ein Abstand von mindestens 45 mm eingehalten werden.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Überprüfen Sie den Backofen nach dem Auspacken auf Beschädigungen. Wenn Sie Zweifel an der Funktionsfähigkeit des Geräts haben, stellen Sie die Verwendung des Geräts ein und wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachmann. Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Polystyrolschaum, Nägel) können für Kinder gefährlich sein. Sie sollten daher außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.



GERÄTEBESCHREIBUNG



Symbol	Beschreibung der Betriebsarten
	Backofenlampe: Ermöglicht die Beobachtung des Garvorgangs, ohne die Backofentür öffnen zu müssen Beim Einschalten leuchtet die Lampe unabhängig vom verwendeten Kochmodus.
	Die Luft zirkuliert bei Raumtemperatur, wodurch gefrorene Lebensmittel schneller aufgetaut werden können (ohne sie zu erhitzen). Dies ist eine empfindliche, aber wirksame Methode, um das Auftauen oder Auftauen von Fertiggerichten, mit Sahne gefüllten Gerichten usw. zu beschleunigen.
	Bodenheizung: Die Wärmezufuhr erfolgt nur vom Boden des Ofens. In diesem Modus wird das Produkt von unten gebräunt. Das Garen in diesem Modus eignet sich sowohl zum langsamen Garen als auch zum Erhitzen.
	Ober- und Bodenheizung: Heizungen sorgen für eine gleichmäßige Erwärmung des zubereiteten Gerichts von oben und von unten. Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich.
	Ober- und Unterhitze + Lüfter: Ober- und Unterhitze arbeiten mit dem Lüfter zusammen. Gleichmäßiges Aufwärmen des gesamten Kammervolumens und schnelles Garen werden durchgeführt.
	Kleiner Grill: In diesem Garmodus wird bei einem herkömmlichen Grill nur die Innenseite des oberen Heizelements verwendet, die die Wärme von oben nach unten auf das Gargut leitet.
	Doppelgrill: interne und externe Heizelemente arbeiten im oberen Teil des Ofens. Dieser Modus eignet sich zum Garen einer großen Anzahl von Grillgerichten.
	Doppelgrill mit einem Ventilator (auf der Rückseite): interne und externe Heizelemente im oberen Teil des Ofens sowie ein Ventilator funktionieren. Geeignet zum Grillen großer Fleischmengen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, warten Sie, bis automatisch «12.30», angezeigt wird. Es ertönt einmal ein Piepton und dann blinkt « 12 » « . ». Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Ofens, dass die aktuelle Uhrzeit richtig eingestellt ist. Bitte beachten Sie: Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Modus angezeigt, z. B. 14.00 Uhr.

AKTUELLE UHRZEIT EINSTELLEN

- 1> Stellen Sie die Stunden mit den Tasten « + » und « - » ein.
- 2> Um die Einstellung des Uhrzeitwerts zu bestätigen, drücken Sie «  ».
- 3> Stellen Sie die Stunden mit den Tasten « + » und « - » ein.
- 4> Um die Einstellung der Minuten zu bestätigen, drücken Sie «  », während der Timer in den Standby-Modus wechselt, während der Timer in den Standby-Modus wechselt.

 **HINWEIS.** Wenn die angezeigten Werte nicht blinken, drücken Sie gleichzeitig die Tasten « + » und « - » und halten Sie sie in diesem Zustand mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um in den aktuellen Zeiteinstellungsmodus zu wechseln.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES OFENS

Wenn sich der Timer im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste «  » und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, während der Timer in den manuellen Modus wechselt und das Symbol «  » dauerhaft leuchtet.

- 1> Wählen Sie die gewünschte Garart und stellen Sie die Temperatur ein.
- 2> Stellen Sie den Timer ein, nach dem der Backofen eingeschaltet wird.

Wenn die Betriebsart Dur («Dauer») oder Ende («Endzeit») eingestellt ist, wird der Backofen nach Beendigung des Garvorgangs automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie die manuelle Betriebsart gewählt oder die Erinnerungsfunktion aktiviert haben, stellen Sie nach Beendigung des Garvorgangs den Betriebsartenschalter (Garen) und den Temperaturregler des Backofens auf die Position « 0 ». Um in den Standby-Modus zurückzukehren, drücken Sie die Tasten «  » und « + » und halten Sie sie in diesem Zustand mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.

TIMER-MODUS EINSTELLEN

Wenn Sie die Taste «  » ändert sich der Timer-Modus und die Modi werden in der folgenden Reihenfolge umgeschaltet: Manueller Modus - Kurzzeit - Dur (Dauer) - Ende - Manueller Modus. Wählen Sie dann den Garmodus und stellen Sie die Temperatur bei Bedarf ein.

MANUELLER MODUS:

Im manuellen Modus werden nur die aktuelle Uhrzeit und das Symbol angezeigt «». Die Garzeit muss vom Benutzer eingestellt werden.

 **ANMERKUNGEN:** Um zu verhindern, dass der Backofen versehentlich sehr lange eingeschaltet bleibt, blinkt der Timer im manuellen Modus 5 Stunden nach dem letzten Drücken einer der Tasten einmal pro Sekunde und warnt Sie, dass der Backofen auf umschaltet Standby-Zeit. Nach 10 Stunden wechselt der Timer in den Standby-Modus.

Nachdem der Timer im manuellen Modus zu blinken begonnen hat, können Sie eine beliebige Taste drücken, um den Timer zurückzusetzen und den Backofen weiter zu benutzen. Wenn der Ofen nicht weiter benutzt werden soll, können Sie die Tasten «» und «+» drücken und mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um den Timer in den Standby-Modus zu schalten.

EINSTELLEN DER ZEIT ZUM AUSGEBEN EINES AKUSTISCHEN WARNSIGNALS:

Diese Funktion kann verwendet werden, um nach Ablauf des eingestellten Zeitraums eine akustische Warnung zu erhalten.

1> Wählen Sie mit der Taste «» eine Erinnerungsfunktion aus. Das entsprechende Symbol blinkt .

2> Stellen Sie die Erinnerungsfunktion mit den Tasten «+» und «-» ein (wie beim Einstellen der aktuellen Uhrzeit, siehe entsprechenden Abschnitt). Drücken Sie zur Bestätigung die Taste «». Das Symbol «» leuchtet kontinuierlich. Damit ist die Einstellung der Zeit für ein akustisches Warnsignal abgeschlossen.

3> Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Warnsignal und das Symbol «» blinkt im Display. Wenn Sie eine beliebige Taste weniger als 3 Sekunden gedrückt halten, wird die akustische Warnung beendet und das Symbol «» wird nicht mehr auf dem Display angezeigt. Die Einstellung des Warntons dient nur zur Benachrichtigung des Benutzers.

Wenn Sie den Backofen nicht weiter benutzen möchten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten «» und «+» und halten

PROGRAMMIEREN EINES HALBAUTOMATISCHEN MODUS IN ABHÄNGIGKEIT VON DER DAUER DER VORBEREITUNG:

Mit dieser Funktion können Sie Mahlzeiten für einen bestimmten Zeitraum zubereiten. Das zu garende Gericht wird in den Ofen gestellt und anschließend die gewünschte Garart und Temperatur ausgewählt. Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.

1> Drücken Sie die Taste «», bis die Beschriftung Dauer («Duration») in der Timer-Anzeige erscheint (wird vor dem Einstellen der Garzeit durchgeführt).

2> Stellen Sie mit den Tasten « + » und « - » die Garzeit für Ihr Gericht ein (analog zur aktuellen Uhrzeit, siehe entsprechenden Abschnitt). Drücken Sie zur Bestätigung die Taste «  ». Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und die Symbole « A » erscheinen auf dem Display «  ». Der Ofen beginnt zu arbeiten.

3> Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Timer den Backofen und es ertönt ein akustisches Signal. Das Symbol « A » blinkt ebenfalls im Display. Dann sollten Sie den Drehknopf zum Umschalten der Betriebsart (Garen) und den Drehknopf für den Backofentemperaturregler auf die Position « 0 » stellen. Um die Ausgabe eines akustischen Warnsignals zu beenden, müssen Sie eine beliebige Taste drücken und diese weniger als 3 Sekunden lang gedrückt halten. Wenn Sie die Taste «  » länger als 3 Sekunden gedrückt halten, kehrt der Backofen in den manuellen Modus zurück und Sie können ihn weiter benutzen

PROGRAMMIEREN EINES HALBAUTOMATISCHEN MODUS IN ABHÄNGIGKEIT VOM ZEITPUNKT DER BEENDIGUNG DES GARVORGANGS:

Diese Funktion wird verwendet, um Mahlzeiten gemäß einer anpassbaren Fertigstellungszeit zuzubereiten. Das zu garende Gericht wird in den Ofen gestellt. Dann werden der erforderliche Garmodus und die Temperatur ausgewählt.

1> Drücken Sie die Taste «  », bis die Beschriftung Ende («Endzeit») in der Timer-Anzeige erscheint (wird vor dem Einstellen der Garzeit durchgeführt).

2> Stellen Sie mit den Tasten "+" und "-" die Endzeit ein (wie beim Einstellen der aktuellen Uhrzeit, siehe entsprechenden Abschnitt).

3> Zum Bestätigen drücken Sie die Taste «  ». Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und die Symbole «A» «  » erscheinen auf dem Display. Der Ofen beginnt zu arbeiten.

4> Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Timer den Backofen und es ertönt ein akustisches Signal. Das Symbol «A» blinkt ebenfalls im Display. Dann sollten Sie den Drehknopf zum Umschalten der Betriebsart (Garen) und den Drehknopf für den Backofentemperaturregler auf die Position « 0 » stellen. Um die Ausgabe eines akustischen Warnsignals zu beenden, müssen Sie eine beliebige Taste drücken und diese weniger als 3 Sekunden lang gedrückt halten. Wenn Sie die Taste «  » länger als 3 Sekunden gedrückt halten, kehrt der Backofen in den manuellen Modus zurück und Sie können ihn weiter benutzen.

PROGRAMMIEREN IM VOLLAUTOMATISCHEN MODUS:

Mit dieser Funktion können Sie festlegen, nach welcher Zeit für eine bestimmte Dauer gekocht werden soll. Das zu garende Gericht wird in den Ofen gestellt. Dann wird der gewünschte Garmodus ausgewählt. Die Temperatur im Backofen wird je nach zubereitetem Gericht geregelt.

Erstens: Drücken Sie die Taste «  », bis die Aufschrift Dauer («Duration») auf dem Timer-Display angezeigt wird. Verwenden Sie die Tasten «+» und «-», um die Garzeit für Ihre Mahlzeit einzustellen. Zum Bestätigen drücken Sie die Taste «  », die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol «A» leuchtet kontinuierlich auf dem Display auf.

Dann: Drücken Sie die Taste «  » so oft, bis in der Timer-Anzeige End angezeigt wird. Nachdem das Display End («End Time») anzeigt, stellen Sie mit den Tasten «+» und «-» die Endzeit für das Garen ein. Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste «  ». Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol «A» leuchtet kontinuierlich auf dem Display auf. Nachdem das Symbol «  » ausgeblendet wurde, beginnt die Garzeit.

Sie können die Zeit einstellen, die um bis zu 23 Stunden 59 Minuten gegenüber der erhaltenen Zeit verzögert werden kann, indem Sie die Garzeit zur aktuellen Zeit addieren.

Der Ofen beginnt zu einem Zeitpunkt zu arbeiten, der durch Subtrahieren der Garzeit von der eingestellten Endzeit berechnet wird, und beendet seine Arbeit zur eingestellten Endzeit. Der Timer gibt einen Warnton aus und das Symbol «A» blinkt im Display. Dann sollten Sie den Drehknopf zum Umschalten der Betriebsart (Garen) und den Drehknopf für den Backofentemperaturregler auf die Position «0» stellen. Um die Ausgabe eines akustischen Warnsignals zu beenden, müssen Sie eine beliebige Taste drücken und diese weniger als 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Wenn Sie die Taste «  » länger als 3 Sekunden gedrückt halten, kehrt der Backofen in den manuellen Modus zurück und Sie können ihn weiter benutzen

Beachten Sie: Nach dem Einrichten eines vollautomatischen Modus ist das Ändern seiner Zeitparameter nicht zulässig. Jede solche Änderung bricht das automatische Programm ab und wechselt in den entsprechenden Modus. Wenn Sie den automatischen Modus zurücksetzen müssen, sollten Sie die Einstellung des aktuellen Modus beenden und den automatischen Modus gemäß den oben beschriebenen Schritten neu konfigurieren. Wenn Sie den automatischen Modus zurücksetzen müssen, sollten Sie die Einstellung des aktuellen Modus beenden und den automatischen Modus gemäß den oben beschriebenen Schritten neu konfigurieren.

HINWEISE

Wenn Sie den Parameterwert einer der Funktionen einstellen, beschleunigen Sie die Änderung (Erhöhung oder Verringerung) dieses Werts schrittweise, indem Sie die Taste « + » oder « - » länger als 3 Sekunden gedrückt halten.

2> Wenn während der Einstellung eines Timer-Betriebsmodus 5 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, kehrt das Gerät in den manuellen Betriebsmodus zurück.

3> Wenn die Taste «  » länger als 3 Sekunden gedrückt wird, während ein Timer-Betriebsmodus eingestellt ist, wird die aktuelle Einstellung gelöscht und der manuelle Modus umgeschaltet.

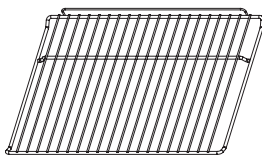
4> Wenn die Tasten « + » und «  » beim Einstellen des Timer-Betriebsmodus länger als 3 Sekunden gedrückt gehalten werden, ertönt ein Tonsignal, der aktuelle Timer-Modus wird abgebrochen und es erfolgt ein Übergang in den Standby-Modus.

5> Es wird empfohlen, die Heizelemente des Ofens 15 Minuten lang bei einer Temperatur von 200°C einzuschalten, um restliche Verunreinigungen von ihrer Oberfläche zu entfernen.

ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Grillrost:

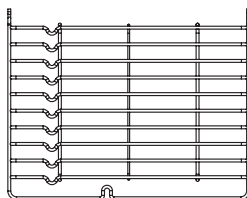
zum Grillen und Braten, zum Bräunen von Backwaren.



Stützgitter (Führungen):

Zum Garen von großen Gerichten können Stützgitter (Führungen) an der rechten und linken Seite des Ofens entfernt werden, und das Geschirr selbst oder das Backblech können direkt auf den Boden des Ofens gelegt werden, während die folgenden Modi verwendet werden können: Grill, Doppelgrill, Doppelgrill + Lüfter.

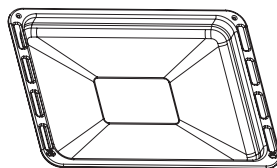
💡 **HINWEIS.** Wenn Sie Kochgeschirr auf den Boden des Ofens stellen, verwenden Sie bitte NICHT die unteren Heizmodi, um einen Wärmestau im unteren Teil zu verhindern (nur bei einigen Modellen).



(nur für einige Modelle).

Universalpfanne:

Zum Zubereiten einer großen Menge von Lebensmitteln, z. B. Kuchen, Backen, Tiefkühlen sowie zum Sammeln des zugewiesenen Fett- und Fleischsafts.

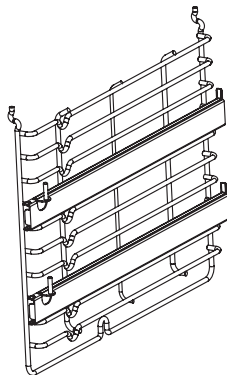


Teleskopschienen:

Einige Modelle sind mit Teleskopschienen ausgestattet, die die Benutzung des Ofens vereinfachen. Vor dem Reinigen können die Teleskopführungen und Stützgitter entfernt werden. Dazu müssen die Befestigungsschrauben gelöst werden. Nach dem Entfernen der Führungen können Geschirr oder Backbleche direkt auf den Boden des Ofens gelegt und die folgenden Modi verwendet werden: Grill, Doppelgrill, Doppelgrill + Lüfter.

💡 **HINWEIS.** Wenn Sie Kochgeschirr auf den Boden des Ofens stellen, verwenden Sie bitte NICHT die unteren Heizmodi, um einen Wärmestau im unteren Teil zu verhindern (nur bei einigen Modellen).

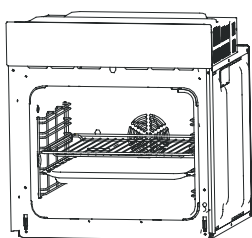
(nur für einige Modelle).



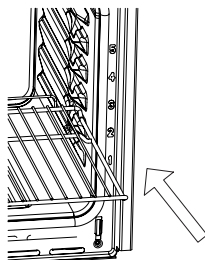
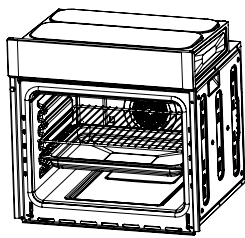
PLATZIERUNG DES GRILLS

Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen die Grillgitter korrekt zwischen den Seitenschienen installiert werden. Gitter und Backbleche dürfen nur zwischen der ersten und fünften Ebene verwendet werden.

Die Roste sollten in der richtigen Position installiert werden, um zu verhindern, dass heiße Speisen beim Herausziehen vom Rost oder vom Backblech rutschen.



oder



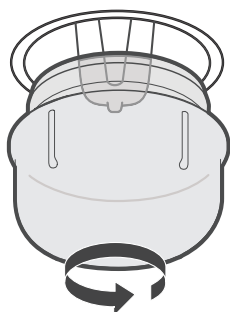
AUSTAUSCH DER LAMPE

Der Austausch erfolgt in der folgenden Reihenfolge:

1> Ziehen Sie den Netzstecker des Backofens aus der Steckdose oder trennen Sie die Steckdose mit einem Leistungsschalter von der Stromversorgung.

2> Schrauben Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab (möglicherweise muss etwas Kraft aufgewendet werden, da sie möglicherweise fest eingeschraubt ist), und ersetzen Sie die Lampe durch eine neue Lampe des gleichen Typs.

3> Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

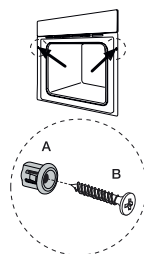


HINWEIS.

Es dürfen nur Halogenlampen 25–40 W, 220–240 V, 300 °C verwendet werden.

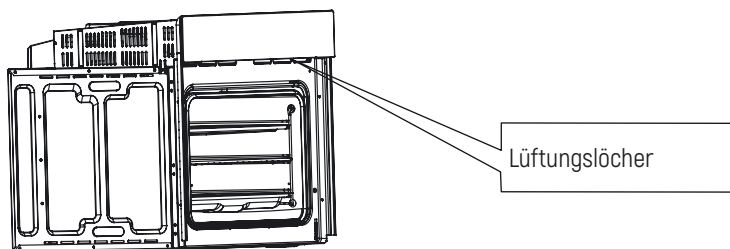
BEFESTIGUNG BACKOFENS IN EINEM KÜCHENMODUL

1. Stellen Sie den Backofen in das Küchenmodul.
2. Backofentür öffnen.
3. Befestigen Sie den Backofen im Küchenmodul mit zwei Spreizschraubenabdeckungen A, die den Löchern im Rahmengehäuse des Ofens entsprechen, und zwei Schrauben B.

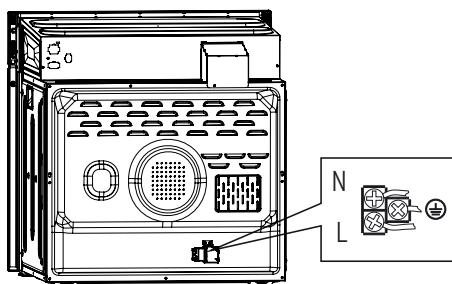


LÜFTUNGSLÖCHER

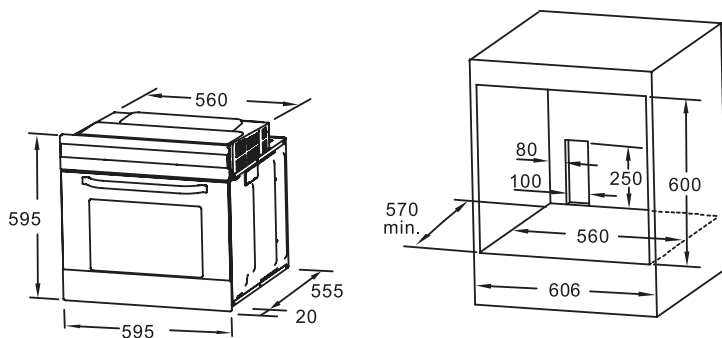
Wenn die Temperatur im Backofen nach Beendigung oder Unterbrechung des Garvorgangs 75 °C überschreitet oder der Backofen in den Standby-Modus wechselt, schaltet sich der Lüfter für 15 Minuten ein. Nachdem die Temperatur im Ofen unter 75 °C gefallen ist, wird das Kühlgebläse ausgeschaltet.



STROMANSCHLUSS



INSTALLATION



ANMERKUNGEN:

1. Abweichungen von allen angegebenen Größen sind nur zur größeren Seite zulässig.
2. Der Netzschalter oder die Steckdose ist nicht im Küchenmodul installiert.

 **HINWEIS.** Die Anzahl der im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile hängt vom jeweiligen gekauften Gerät ab.

ABNEHMEN DER BACKOFENTÜR (NICHT BEI ALLEN MODELLEN MÖGLICH)

1. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie sie zuerst bis zum maximalen Winkel.

Schieben Sie dann die Scharniersperre zurück. (Abbildung 1)

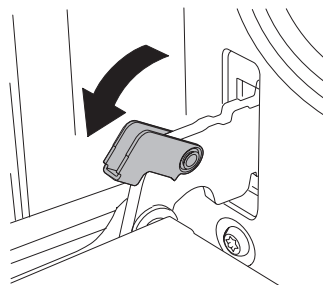


Abbildung 1

2. Bewegen Sie die Tür in die halb geschlossene Position, so dass sie einen Winkel von ca. 15° aufweist. Heben Sie die Tür an, ziehen Sie sie langsam heraus und trennen Sie sie vom Backofen. (Abbildung 2)

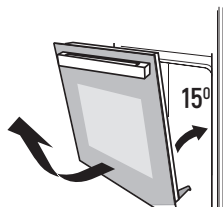


Abbildung 2

3. Bringen Sie die Tür in eine horizontale Position, sodass die obere Abdeckung (Abdeckung) der Tür Ihnen zugewandt ist. Legen Sie Ihre Hände auf das Glas und bewegen Sie es nach vorne. (Abbildung 3)



Abbildung 3

4. Ziehen Sie das Glas vorsichtig ab, indem Sie es um ca. 25° anheben. (Abbildung 4)

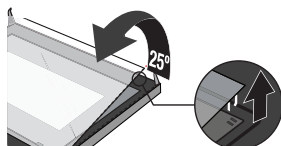


Abbildung 4

5. Schieben Sie das Glas in Pfeilrichtung aus Abbildung 5. Nehmen Sie das Glas vorsichtig aus der Halterung. (Abbildung 5)

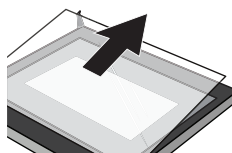


Abbildung 5

6. Entfernen Sie nach dem Entfernen des inneren Glases das mittlere Glas, wie in Abbildung 6 gezeigt. (Abbildung 6)

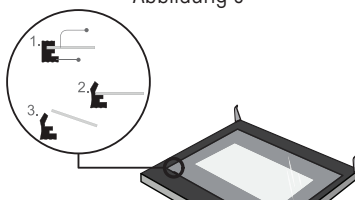


Abbildung 6

7. Bringen Sie die Tür nach der Reinigung in die ursprüngliche Position, indem Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Um ein einwandfreies Aussehen und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, muss der Backofen sauber gehalten werden. Das Gerät verfügt über ein modernes Design, das nur minimale Wartung erfordert. Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden.

- ☑ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen.
- ☑ Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf OFF.
- ☑ Warten Sie, bis das Innere des Ofens teilweise abgekühlt ist. Die Reinigung ist einfacher, wenn die Oberflächen noch warm sind. Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm und wischen Sie sie anschließend trocken.
- ☑ Verwenden Sie bei starker Verschmutzung heißes Wasser und nicht scheuernde Reinigungsmittel.
- ☑ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.
- ☑ Lassen Sie keine säurehaltigen Substanzen (Zitronensaft, Essig) auf Edelstahlteilen.
- ☑ Verwenden Sie keine Geräte für die Druckreinigung. Backformen dürfen nur mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19 / EG für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE) gekennzeichnet.

Indem Sie zur ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Geräts beitragen, tragen Sie dazu bei, Umweltverschmutzung durch Abfall und gefährliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Dieses Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf und zu einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte zum Recycling gebracht werden muss. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Umweltschutzbestimmungen erfolgen. Weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Regierung, dem Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.



SERIENNUMMER:

XX XX XX X XXXXX



Jahr Monat

HERSTELLER:

Guangdong Midea Küchengeräte Manufacturing Co., Ltd.

Nr. 6, Young En Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Provinz Guangdong, VR China

IMPORTEURE:LLC MG Russland, 141400 Khimki,
st. Butakovo, gest. 4

FÜR NOTIZEN

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- ☑ When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250°, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- ☑ During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- ☑ Please use the product under the open environment.
- ☑ The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ☑ If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- ☑ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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.
- ☑ During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- ☑ Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- ☑ Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- ☑ The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- ☑ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- ☑ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- ☑ Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- ☑ An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- ☑ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ☑ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ☑ A steam cleaner is not to be used.
- ☑ The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ☑ The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

SAFETY HINTS

- ☑ Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- ☑ For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- ☑ The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- ☑ When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- ☑ Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- ☑ If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

 IMPORTANT

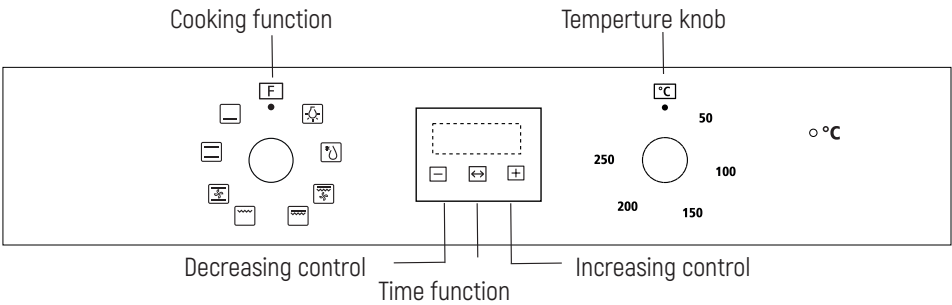
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

 DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of ngerous to children.



PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Highlighting: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Base heating: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals.
	Regular heating: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.
	Regular heating with fan: The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around.
	Grill: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.
	Maxi-grill: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.
	Maxi-grill with fan: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

OPERATION INSTRUCTIONS

When the oven is first connected to the electrical supply, wait for the display automatically show « 12.30 », a beep sound once and the « 12 » « . » flash. Ensure the correct time of the day is set before using the oven. please note: that is 24 hour clock, for example 2PM shown as 14.00.

TO SET THE CORRECT TIME OF DAY

- 1> Press « + » « - » butto to adjust the hour setting.
- 2> Press «  » to confirm the hour setting.
- 3> Press « + » « - » button to adjust the minute settin.
- 4> Press «  » to confirm the minute setting and the timer will be in standby mode.

 NOTE: If the display does not flash, adjust the time of day by pressing the « + » and « - » the same time for more than 3 seconds.

OVEN ON AND OFF

If the timer is in standby mode , press «  » for more than 3 seconds, the timer will enter manual mode and the symbol «  » will light up continuously .

1> Set the desired cooking function and the temperature degree.

2> Set the time function, then the oven will on. If you set Dur or End, after cooking , the oven will automatically turn off. If you set manual or minute minder, after cooking, bring the cooking function and oven temperature knob to « 0 » position. Press «  » and « + » buttons for more than 3 seconds to return to standby mode.

TIME FUNCTION SETTING

In manual mode, pressing «  » can enter the time function setting, the sequence of the function setting is Mamual mode - Minute minder-Dur-End-Manual mode. Then selected cooking function and adjust the cook temperature if required.

MANUAL MODE :

In manual mode, only the day's time and the symbol «  » lights up. The cooking duration has to be controlled by the user.

 **Notes:** In manual mode, to ensure the oven is not left on accidentally, after 5 hours no any button pressed, the timer will flash once a second to warn you the oven will enter standby mode. After a total of 10 hours, the timer will enter standby mode. When the timer is flashing in manual mode, press any button to reset the timer if you intend to continue using the oven. Or press «  » and « + » together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

AUDIBLE WARNING TIME ADJUSTMENT:

This function can be used to receive audible warning at the completion of the adjusted time period.

1> Press «  » button to select the minute minder function. The relevant «  » « . » symbol will flash.

2> Use « + » « - » button to adjust minute minder. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press «  » button to confirm, the «  » symbol will begin to light conti «  » symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done

3> When the time is up, the timer gives an audibl warning and the «  » symbol begins to flash on the screen. Press any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning and the «  » symbol disappears on the screen. Audible warning time adjustment is for warning purposes only. Press «  » and « + » together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

SEMI-AUTOMATIC PROGRAMMING ACCORDING TO COOKING PERIOD:

This function is used to cook in the desired time range The food to be cooked are put into the oven, The oven is adjustment to the desired cooking function and temperature degree. The maximum setting of cooking period is 10 hours.

1> Press «  » button until you see «Dur» on the timer screen. (Before setting cooking period.)

2> Use « + » « - » button to adjust cooking period for the food you wish to cook. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press «  » button to confirm , the day's time will appear on the screen and the symbols « A » «  » will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

3> At the completion of the set duration, the time will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol « A » will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to « 0 » position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning. Pressing «  » for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

SEMI-AUTOMATIC PROGRAMMING ACCRODING TO FINISHING TIME:

This function is used to cook according to the desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function and temperature degree.

1> Press «  » button until you see « End » on the timer screen. (Before setting finished time).

2> Use « + » « - » button to adjust finishing time. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.)

3> Press «  » button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols « A » «  » will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

4> At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol « A » will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to « 0 » position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning. Pressing «  » for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

FULL-AUTOMATIC PROGRAMMING:

This function is used to cook after a certain period of time, with a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the food to be cooked.

First: Press «  » button until you see « Dur » on the timer screen. Use « + » « - » button to adjust cooking period for the food you wish to cook. Press «  » button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols « A » will begin to continuously light on the screen.

Second: keep pressing on «  » button until you see « End » on the timer screen. When you see « End » on the time screen, Use « + » « - » button to adjust finishing time, Press «  » button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbol « A » will begin to continuously light on the screen. The symbol «  » disappears until the time cooking starts.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period to the day's time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol « A » will begin to flash. After bringing the cooking function and oven temperature knob to « 0 » position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning.

Pressing «  » for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

Please note: Once setting full-automatic mode, all the time can not be changed, Change time means cancel automatic programme and enter into corresponding mode. If you need to reset automatic mode, need to stop setting the current mode, to set the automatic mode according to the above steps again.

**SPECIFICATION**

1> When setting the date of each function, long press on « + » or « - » for more than 3 seconds, the date will progressively and rapidly increase or decrease.

2> When setting each of the time function, if there is none operation for 5 minutes then it will return to manual mode.

3> When setting each of the time function, pressing on «  » for more than 3 seconds current setting and enter manual mode.

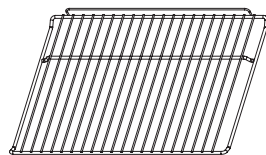
4> During time function setting, pressing on « + » and «  » for more than 3 seconds, a beep sounds it cancel the current time function setting and enter standby mode.

5> We suggest that you run the oven elements for 15 minutes at 200° degrees to burn off any residue from their surfaces.

ACCESSORIES

Wire shelf :

For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

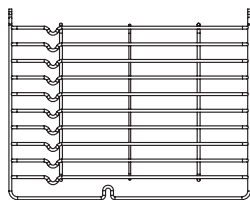


Slider bracket :

For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

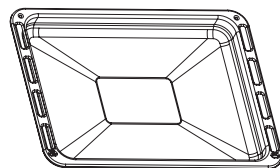
 **NOTE:** When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.

[only for specific models]



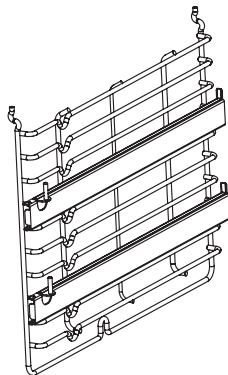
Universal pan:

For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

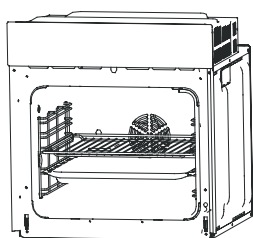
 **NOTE:** When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
[only for specific models]



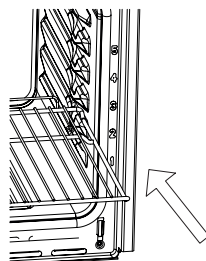
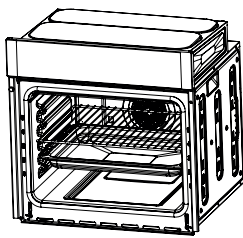
SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



or



BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.

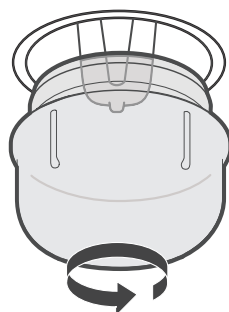
2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.

3> Screw the glass lamp cover back in place.



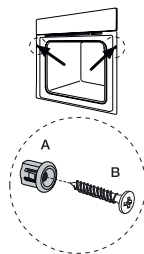
NOTE:

Only use 25-40W/220V-240V, T300°C halogen lamps.



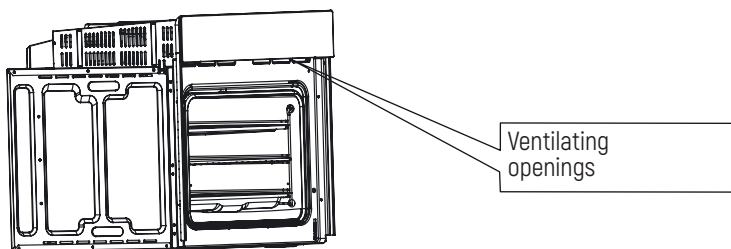
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders « A » which fit the holes in the oven frame and fit the two screws « B ».

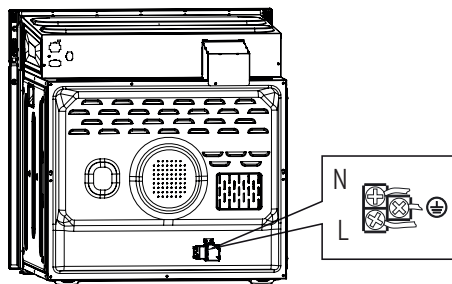


VENTILATING OPENINGS

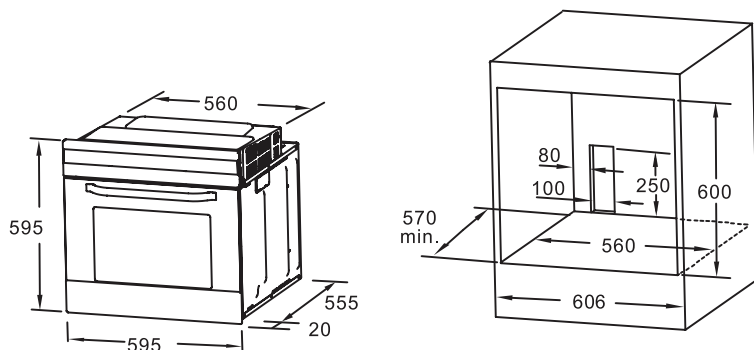
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

 **NOTE:** The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

1. To remove the door, open the door to the maximum angle.

Then pull the buckle at the door hinge backward. (Figure 1)

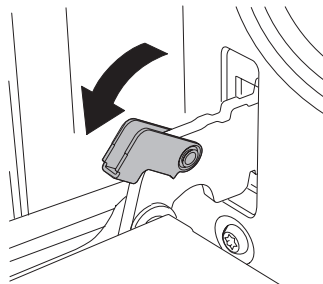


Figure 1

2. Close the door to an angle approximately 15° .
Lift up and slowly pull the door out from the oven.
(Figure 2)

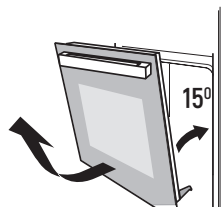


Figure 2

3. Place the door flatwise with door top cover towards yourself, put your hands on the glass and pull it towards the oven.
(Figure 3)



Figure 3

4. Separate the glass carefully by lifting it approximately 25° .
(Figure 4)

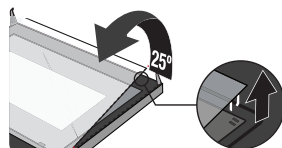


Figure 4

5. Push the glass into the position indicated by the arrow in Figure 5. Gently pull the glass out of the socket.

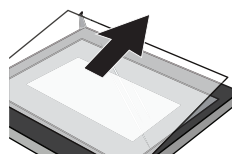


Figure 5

6. After pulling out the inner glass, please take out the middle layer glass as shown in Figure 6.

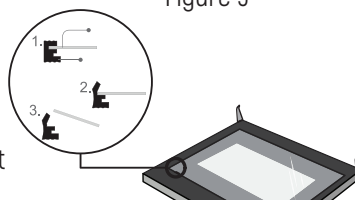


Figure 6

7. When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the door to its original position.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- ☑ Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- ☑ Set all controls in the OFF position.
- ☑ Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- ☑ Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
- ☑ In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- ☑ For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- ☑ Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- ☑ Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



SERIAL NUMBER CHART:

XX XX XX X XXXXX
□ □
↓ ↓
Year Month

MANUFACTURERS:

Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd.
No.6, Yong An Road, Beijiao, ShunDe, Foshan, GuangDong Province, China

IMPORTERS:

LLC «MG Rusland», 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

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

[illegible]

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за приобретение продукции нашей компании. Надеемся, что вы сможете в полной мере оценить многочисленные преимущества и возможности, которые предоставляет данный бытовой прибор. Перед использованием данного прибора, пожалуйста, внимательно и полностью изучите эту инструкцию по эксплуатации. Сохраните инструкцию и обращайтесь к ней по мере возникновения вопросов в будущем. Предоставляйте эту инструкцию для ознакомления другим людям, которые также будут использовать данный бытовой прибор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ☑ При первом включении духового шкафа может ощущаться неприятный запах, выделяемый при нагревании клея, используемого для закрепления изоляционных панелей внутри шкафа. Включите новый духовой шкаф, не загружая в него никаких продуктов, в режиме с верхним и нижним нагревом, температура 250°, на 90 минут для удаления остатков масел внутри камеры.
- ☑ Наличие небольшого дыма и запаха является вполне нормальным явлением для первого использования. Прежде чем начать готовить в духовом шкафу просто подождите, пока этот запах полностью выветрится.
- ☑ Духовой шкаф предназначен для использования в условиях обычного кухонного помещения.
- ☑ Во время использования прибор и некоторые его доступные для прикосновения части становятся горячими. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям, не достигшим 8-летнего возраста, разрешается находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.
- ☑ При обнаружении на поверхности трещин прибор необходимо отключить, чтобы предотвратить поражение электрическим током.
- ☑ Данный прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие достаточного опыта и знаний для работы с ним, но только в том случае если они находятся под присмотром или были обучены порядку безопасной эксплуатации прибора и знают о возможных опасностях, связанных с его неправильным использованием. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистку и уход за прибором детям разрешается выполнять только под присмотром взрослого.
- ☑ В процессе работы прибор становится очень горячим. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

- ☑ Не позволяйте детям подходить близко к работающему духовому шкафу, особенно если включен гриль.
- ☑ Перед заменой лампы подсветки обязательно отключайте духовой шкаф от сети электропитания, чтобы предотвратить возможное поражение электрическим током.
- ☑ В стационарную электроустановку должен быть встроен коммутационный аппарат, предназначенный для отключения прибора от сети электропитания и соответствующий ее характеристикам.
- ☑ Необходимо постоянно следить за детьми, не допуская, чтобы они играли с прибором.
- ☑ Данный прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием необходимого опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или инструктируются им относительно порядка безопасного использования прибора.
- ☑ Во время использования прибора некоторые его части могут становиться горячими. Не подпускайте к работающему прибору маленьких детей!
- ☑ В стационарную электроустановку должен быть встроен коммутационный аппарат, обеспечивающий отключение всех полюсов и соответствующий требованиям применимых норм.
- ☑ В случае повреждения кабель питания должен быть заменен специалистом компании-изготовителя, ее официального сервисного центра или другим лицом, обладающим соответствующей квалификацией. В противном случае возможно возникновение опасных ситуаций.
- ☑ Не используйте для чистки печи абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность и привести к образованию трещин на стекле.
- ☑ Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.
- ☑ Приборы этого типа не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ☑ Руководство по эксплуатации духовых шкафов, оснащенных решетками, также должно содержать информацию по установке этих решеток.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- ☑ Не используйте духовой шкаф, стоя на полу босиком. Обязательно носите обувь. Не прикасайтесь к духовому шкафу сырыми или влажными руками или ногами.
- ☑ Не следует часто открывать дверь духового шкафа во время приготовления пищи.

- ☑ Данный прибор должен быть установлен и подготовлен к использованию квалифицированным техническим специалистом. Компания-изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, возникшие вследствие неправильного размещения прибора или установки его неквалифицированным или не имеющим соответствующих полномочий лицом.
- ☑ Не размещайте ничего сверху открытой двери или ящика духового шкафа, поскольку это может привести к смещению прибора или повреждению его двери.
- ☑ Некоторые части прибора могут долгое время оставаться горячими; перед тем как прикасаться к ним, необходимо дождаться их полного остывания.
- ☑ Если вы не планируете использовать прибор длительное время, рекомендуется извлечь вилку кабеля питания из розетки.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННЫЙ ГАРНИТУР

Установите духовку в месте, отведенном для нее в пределах кухонного гарнитура – возможна ее установка под рабочей поверхностью (столешницей) или в вертикальный модуль. Закрепите духовой шкаф с помощью винтов, используя два имеющихся в корпусе прибора отверстия, предназначенных для его фиксации. Откройте дверь духового шкафа – отверстия для фиксации видны изнутри. При установке духового шкафа соблюдайте требования в отношении расстояний до ближайших предметов мебели и стен, что позволит обеспечить необходимую вентиляцию прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ!

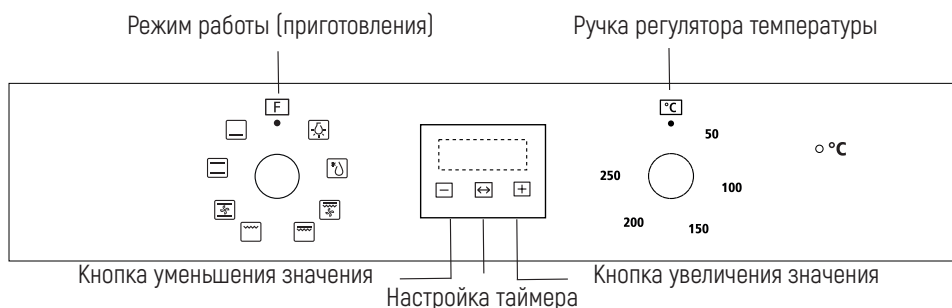
Для обеспечения нормальной работы духовой шкаф должен быть установлен в соответствующий модуль кухонного гарнитура. Расположенные рядом с духовым шкафом панели кухонного гарнитура должны быть изготовлены из термостойких материалов. Клеевые смеси, используемые при облицовке мебели шпоном, должны выдерживать температуру не менее 120 °C. В противном случае пластиковые детали и клеевые составы, которые не выдерживают указанной температуры, будут расплавляться и приводить к деформации предметов мебели. При размещении духового шкафа внутри кухонного модуля электрические части должны быть полностью изолированы. Это необходимо для соблюдения требований по безопасности. Все защитные приспособления должны быть надежно зафиксированы, так чтобы их невозможно было снять без специальных инструментов. Уберите заднюю часть кухонного модуля, чтобы обеспечивалась нормальная циркуляция воздушных потоков вокруг духового шкафа. Сзади духового шкафа должен быть предусмотрен свободный промежуток не менее 45 мм.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС

После распаковки духового шкафа осмотрите его и убедитесь в отсутствии каких-либо повреждений. При возникновении у вас каких-либо сомнений в исправности прибора прекратите его дальнейшее использование и свяжитесь с квалифицированным специалистом. Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт, гвозди) могут представлять опасность для детей, поэтому их следует хранить в недоступных для них местах.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Символ	Описание режимов работы
	Освещение : позволяет наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверь шкафа. При включении лампа будет гореть вне зависимости от используемого режима приготовления.
	Размораживание: осуществляется циркуляция воздуха при комнатной температуре, что позволяет быстрее разморозить замороженную еду (без ее нагревания). Это деликатный, но эффективный способ ускорить процесс разморозки или оттаивания готовых блюд, блюд с кремовой начинкой и т.д.
	Нижний нагрев: тепло подается только с нижней части духового шкафа. Этот режим используется для подрумянивания продукта снизу. Приготовление в этом режиме подходит для медленного приготовления блюд, а также для их разогрева.
	Верхний и нижний нагрев: Нагреватели обеспечивают равномерный нагрев приготовляемого блюда сверху и снизу. Выпекание и жарка возможны только на одном уровне.
	Верхний и нижний нагрев с конвекцией : верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе с вентилятором. Осуществляется равномерный прогрев всего объема камеры и быстрое приготовление блюда.
	Гриль: в этом режиме приготовления в обычном гриле используется только внутренняя часть верхнего нагревательного элемента, который направляет тепло на приготовляемый продукт сверху вниз.
	Макси-гриль: в верхней части духового шкафа работают внутренний и внешний нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления большого количества продуктов на гриле.
	Макси-гриль с конвекцией : работают внутренний и внешний нагревательные элементы в верхней части духового шкафа, а также вентилятор. Подходит для жарки на гриле большого количества мяса.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

При первом подключении духового шкафа к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее автоматически отобразится «12.30», будет выдан один раз звуковой сигнал и затем начнет мигать «12» «.»». Перед использованием духового шкафа обязательно убедитесь в том, что текущее время настроено правильно. Обратите внимание: время на часах отображается в 24-часовом режиме, например, 2 часа вечера (2PM) выводится как 14.00.

ПОРЯДОК НАСТРОЙКИ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

1> Настройте значение часов с помощью кнопок «+» и «-».

2> Для подтверждения настройки значения часов нажмите .

3> Настройте значение минут с помощью кнопок «+» и «-».

4> Для подтверждения настройки значения минут нажмите , при этом таймер перейдет в режим ожидания.

 ПРИМЕЧАНИЕ. Если выводимые на дисплей значения не мигают, то для перехода в режим настройки текущего времени одновременно нажмите кнопки «+» и «-» и удерживайте их в таком состоянии не менее 3 секунд.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Если таймер находится в режиме ожидания, нажмите кнопку  и удерживайте ее не менее 3 секунд, при этом таймер перейдет в ручной режим и будет непрерывно высвечиваться значок «».

1> Выберите необходимый режим приготовления и задайте температуру.

2> Настройте таймер, после чего духовой шкаф будет включен.

Если настроен режим Dur («Длительность») или End («Время завершения»), то после окончания процесса приготовления духовой шкаф будет автоматически отключен.

Если вы выбрали ручной режим работы или активировали функцию напоминания, то после окончания процесса приготовления переведите ручку переключения режима работы (приготовления) и ручку регулятора температуры духового шкафа в положение «0». Для возврата в режим ожидания нажмите кнопки  и «+» и удерживайте их в таком состоянии не менее 3 секунд.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА РАБОТЫ ТАЙМЕРА

При нажатии кнопки  происходит изменение режима работы таймера, при этом переключение режимов осуществляется в следующей последовательности: Manual mode («Ручной режим») – Minute minder («Функция напоминания») – Dur («Длительность») – End («Время завершения») – Manual mode («Ручной режим»). Затем выберите режим приготовления и при необходимости отрегулируйте температуру.

РУЧНОЙ РЕЖИМ:

В ручном режиме высвечивается только текущее время и значок «». Длительность приготовления должна быть отрегулирована самим пользователем.

 **ПРИМЕЧАНИЯ:** Чтобы предотвратить случайное оставление духового шкафа во включенном состоянии на очень длительное время, при нахождении в ручном режиме через 5 часов после последнего нажатия какой-либо из кнопок таймер начинает мигать с частотой один раз в секунду, предупреждая о том, что духовой шкаф будет переключен в режим ожидания. А через 10 часов таймер перейдет в режим ожидания.

После того как таймер начал мигать в ручном режиме, вы можете нажать любую кнопку, чтобы сбросить таймер и продолжить использовать духовой шкаф. Или, если дальнейшее использование духового шкафа не требуется, вы можете нажать кнопки «» и «+» и удерживать их не менее 3 секунд для переключения таймера в режим ожидания.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ВЫДАЧИ ЗВУКОВОГО ПРЕДУПРЕЖДАЮЩЕГО СИГНАЛА:

Эта функция может использоваться с целью выдачи звукового предупреждающего сигнала по истечении заданного промежутка времени.

1> С помощью кнопки «» выберите функцию напоминания. При этом начнет мигать соответствующий значок «» «.».

2> Настройте функцию напоминания с помощью кнопок «+» и «-» (осуществляется аналогично настройке текущего времени, см. соответствующий раздел). Для подтверждения нажмите кнопку «», начнет непрерывно гореть значок «». На этом настройка времени выдачи звукового предупреждающего сигнала завершена.

3> По истечении заданного времени таймер выдает звуковой предупреждающий сигнал, и на дисплее начинает мигать значок «». При нажатии любой кнопки и удерживании ее менее 3 секунд выдача звукового предупреждающего сигнала будет прекращена и с дисплея исчезнет значок «». Настройка выдачи звукового предупреждающего сигнала осуществляется только с целью уведомления пользователя.

Если дальнейшее использование духового шкафа не требуется, одновременно нажмите кнопки «» и «+» и удерживайте их не менее 3 секунд для переключения его в режим ожидания.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Данная функция используется для приготовления блюд в течение настраиваемого промежутка времени. Блюдо, которое необходимо приготовить, помещается в духовой шкаф и затем выбирается необходимый режим приготовления и температура. Максимальная настройка длительности приготовления составляет 10 часов.

1> Нажимайте кнопку «» до тех пор, пока на дисплее таймера не будет выведена надпись Dur («Длительность») (выполняется до настройки времени приготовления).

2> С помощью кнопок «+» и «-» настройте длительность приготовления своего блюда (осуществляется аналогично настройке текущего времени, см. соответствующий раздел). Для подтверждения нажмите кнопку «», на дисплей будет выведено текущее время, а также на дисплее появятся значки «A» «». При этом духовой шкаф начнет работать.

3> По истечении заданного промежутка времени таймер произведет останов духового шкафа и будет выдан звуковой сигнал. На дисплее также начнет мигать символ «A». Затем следует перевести ручку переключения режима работы (приготовления) и ручку регулятора температуры духового шкафа в положение «0». Для прекращения выдачи звукового предупреждающего сигнала необходимо нажать любую кнопку и удерживать ее менее 3 секунд. При нажатии кнопки «» более чем на 3 секунды духовой шкаф будет снова переведен в ручной режим и вы можете продолжить его использование.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВРЕМЕНИ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Данная функция используется для приготовления блюд с учетом настраиваемого времени завершения. Блюдо, которое необходимо приготовить, помещается в духовой шкаф. Затем выбираются необходимый режим приготовления и температура.

1> Нажимайте кнопку «» до тех пор, пока на дисплее таймера не будет выведена надпись End («Время завершения») (выполняется до настройки времени завершения).

2> С помощью кнопок «+» и «-» настройте время завершения (осуществляется аналогично настройке текущего времени, см. соответствующий раздел).

3> Для подтверждения нажмите кнопку «», на дисплей будет выведено текущее время, а также на дисплее появятся значки «A» «». При этом духовой шкаф начнет работать.

4> По истечении заданного промежутка времени таймер произведет останов духового шкафа и будет выдан звуковой сигнал. На дисплее также начнет мигать символ «A». Затем следует перевести ручку переключения режима работы (приготовления) и ручку регулятора температуры духового шкафа в положение «0». Для прекращения выдачи звукового предупреждающего сигнала необходимо нажать любую кнопку и удерживать ее менее 3 секунд. При нажатии кнопки «» более чем на 3 секунды духовой шкаф будет снова переведен в ручной режим и вы можете продолжить его использование.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА:

Эта функция используется для настройки приготовления пищи через определенный промежуток времени в течение заданной длительности. Блюдо, которое необходимо

приготовить, помещается в духовой шкаф. Затем выбирается необходимый режим приготовления. Температура в духовом шкафу регулируется в зависимости от приготовляемого блюда.

Сначала: нажимайте кнопку «» до тех пор, пока на дисплее таймера не будет выведена надпись Dur («Длительность»). С помощью кнопок «+» и «-» настройте длительность приготовления своего блюда. Для подтверждения нажмите кнопку «», на дисплей будет выведено текущее время, а также на дисплее начнет непрерывно высвечиваться значок «А».

Затем: продолжите нажимать кнопку «» до тех пор, пока на дисплее таймера не будет выведена надпись End («Время завершения»). После того как на дисплей будет выведена надпись End («Время завершения»), с помощью кнопок «+» и «-» настройте время завершения приготовления. После чего для подтверждения нажмите кнопку «», на дисплей будет выведено текущее время, а также на дисплее начнет непрерывно высвечиваться значок «А». После того как исчезнет значок «», начнется отчет времени приготовления.

Вы можете задать время, которое может быть отложено на период до 23 часов 59 минут относительно времени, полученного путем добавления длительности приготовления к текущему времени.

Духовой шкаф начнет работать в момент времени, который рассчитывается путем вычитания длительности приготовления из заданного времени завершения, и закончит свою работу в заданное время завершения. Таймер выдаст звуковой предупреждающий сигнал, и на дисплее начнет мигать значок «А». Затем следует перевести ручку переключения режима работы (приготовления) и ручку регулятора температуры духового шкафа в положение «0». Для прекращения выдачи звукового предупреждающего сигнала необходимо нажать любую кнопку не более чем на 3 секунды.

При нажатии кнопки «» более чем на 3 секунды духовой шкаф будет снова переведен в ручной режим и вы можете продолжить его использование.

Обратите внимание: После настройки полностью автоматического режима изменение его параметров времени не допускается. Любое такое изменение приводит к отмене автоматической программы и переключению в соответствующий режим. Если вам необходимо сбросить автоматический режим, то вам следует прекратить настройку текущего режима и повторно настроить автоматический режим в соответствии с описанными выше шагами.

ПРИМЕЧАНИЯ

1> При настройке значения параметра любой из функций длительное нажатие кнопки «+» или «-» в течение более чем 3 секунд приводит к постепенному ускорению изменения (увеличения или уменьшения) этого значения.

2> Если при настройке любого режима работы таймера никакие кнопки не нажимаются в течение 5 минут, то происходит возврат в ручной режим работы.

3> Если при настройке любого режима работы таймера кнопка «» нажимается более чем на 3 секунды, то происходит отмена текущей настройки и переход в ручной режим.

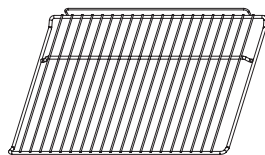
4> Если при настройке режима работы таймера кнопка «+» и «» удерживаются в нажатом состоянии более 3 секунд, то выдается звуковой сигнал, текущий режим таймера отменяется и происходит переход в режим ожидания.

5> Рекомендуется включать нагревательные элементы духового шкафа на 15 минут при температуре 200 °C для удаления остатков загрязняющих веществ с их поверхности.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетка:

для приготовления блюд на гриле и жарки, для подрумянивания блюд, выпекаемых в формах.

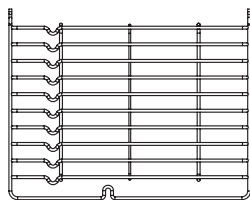


Опорные решетки (направляющие):

для приготовления блюда большого размера опорные решетки (направляющие) с правой и левой стороны духового шкафа могут быть убраны, и сами блюда или противень могут быть помещены непосредственно на дно духового шкафа, при этом могут использоваться следующие режимы: гриль, двойной гриль, двойной гриль + вентилятор.

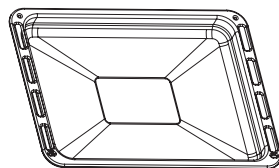
💡 ПРИМЕЧАНИЕ. При размещении посуды на дне духового шкафа, пожалуйста, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ режимы с нижним нагревом, чтобы предотвратить накопление излишнего тепла в нижней части.

(только для некоторых моделей).



Универсальный противень:

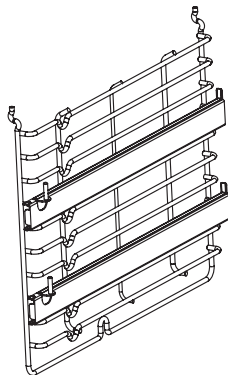
для приготовления большого количества еды, например, коржей для торта, выпечки, замороженной еды, а также для сбора выделяющегося жира и мясного сока.



Телескопические направляющие: некоторые модели оснащаются телескопическими направляющими, которые упрощают использование духового шкафа. Перед проведением чистки телескопические направляющие и опорные решетки могут быть убраны, для этого необходимо выкрутить фиксирующие их винты. После снятия направляющих блюда или противень могут быть помещены непосредственно на дно духового шкафа, при этом могут использоваться следующие режимы: гриль, двойной гриль, двойной гриль + вентилятор.

💡 ПРИМЕЧАНИЕ. При размещении посуды на дне духового шкафа, пожалуйста, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ режимы с нижним нагревом, чтобы предотвратить накопление излишнего тепла в нижней части.

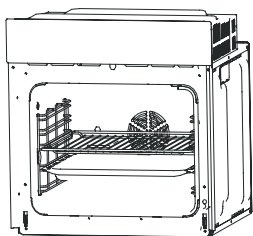
(только для некоторых моделей).



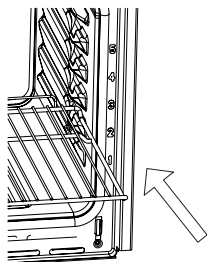
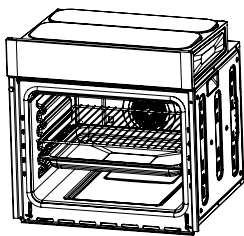
РАЗМЕЩЕНИЕ РЕШЕТОК/ПРОТИВНЕЙ:

Для обеспечения безопасной работы решетки должны быть правильно установлены между боковыми направляющими. Решетки и противень допускается использовать только между первым и пятым уровнем.

Решетки должны устанавливаться в правильном положении, это позволит предотвратить соскальзывание горячей пищи с решетки или противня при их выдвигении.



или



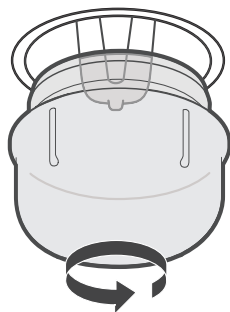
ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Замена выполняется в следующей последовательности:

1> Отсоедините вилку питания духового шкафа от сетевой розетки или отключите подачу питания к сетевой розетке с помощью автоматического выключателя.

2> Выкрутите стеклянный плафон, поворачивая его против часовой стрелки (может потребоваться приложить усилие, поскольку он может быть плотно затянут) и замените лампу на новую того же типа.

3> Установите стеклянный плафон на место.

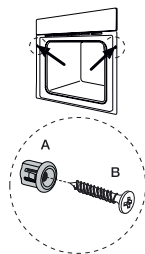


ПРИМЕЧАНИЕ.

Допускается использовать только галогенные лампы 25–40 Вт, 220–240 В, 300°C.

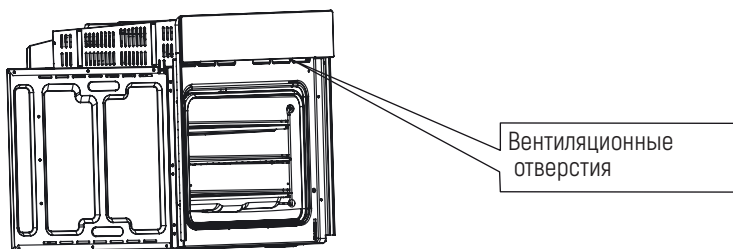
ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В КУХОННОМ МОДУЛЕ

1. Поместите духовой шкаф в кухонный модуль.
2. Откройте дверь духового шкафа.
3. Закрепите духовой шкаф в кухонном модуле с помощью двух дюбелей А, соответствующих отверстиям в рамном корпусе духовки, и двух винтов В.

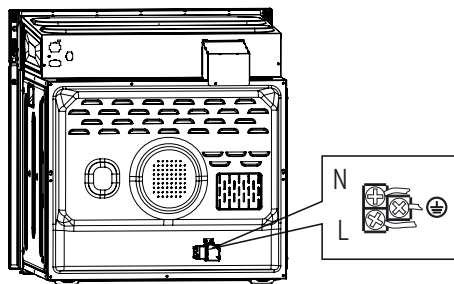


ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ

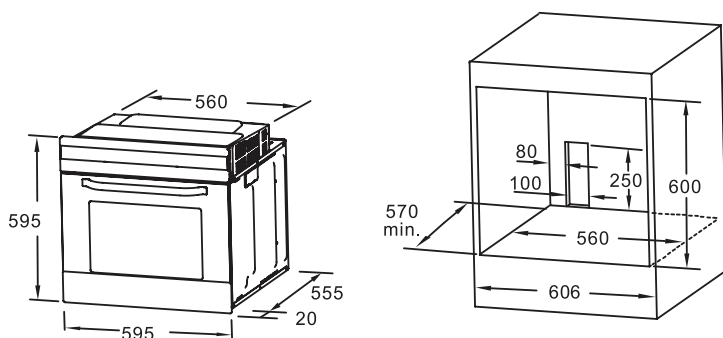
Если после окончания или приостановки процесса приготовления пищи или переключения духового шкафа в режим ожидания температура в духовке превышает 75°C , то на 15 минут включается охлаждающий вентилятор. После того как температура в духовом шкафу опускается ниже 75°C , охлаждающий вентилятор перестает работать.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ



УСТАНОВКА



ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Отклонения от всех указанных размеров допустимы только в большую сторону.
2. Выключатель питания или розетка не устанавливаются в кухонном модуле.

 **ПРИМЕЧАНИЕ.** Количество дополнительных принадлежностей, включенных в комплект поставки, зависит от конкретного приобретенного прибора.

СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

(ВОЗМОЖНО НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Съемная дверь обеспечивает полный доступ ко всему внутреннему пространству духового шкафа для более простого и быстрого ухода за прибором.

1. Чтобы снять дверь, сначала откройте ее на максимальный угол.

Затем отведите фиксатор дверной петли назад. (Рисунок 1)

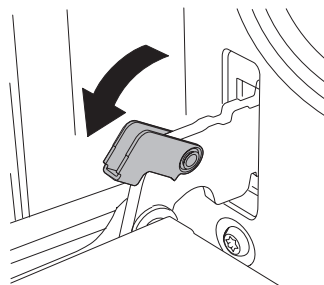


Рисунок 1

2. Переведите дверь в полуоткрытое положение, чтобы она располагалась под углом примерно 15° . Поднимите и медленно вытяните дверь, отсоединив ее от духового шкафа. (Рисунок 2)

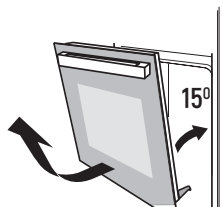


Рисунок 2

3. Положите дверь в горизонтальное положение, так чтобы верхнее покрытие (крышка) двери было направлено на вас, положите руки на стекло и переместите его вперед. (Рисунок 3)



Рисунок 3

4. Аккуратно отделите стекло, приподняв его примерно на 25° . (Рисунок 4)

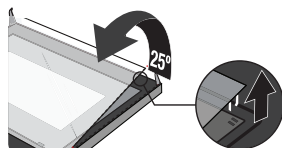


Рисунок 4

5. Вытолкните стекло в направлении, указанном стрелкой на рисунке 5. Аккуратно извлеките стекло из держателя.

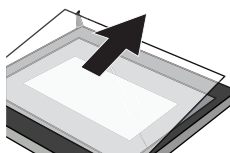


Рисунок 5

6. После извлечения внутреннего стекла, извлеките среднее стекло, как показано на рисунке 6.

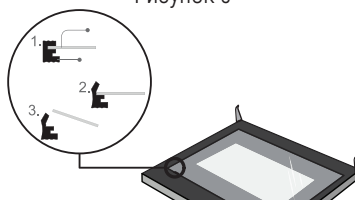


Рисунок 6

7. После завершения чистки установите дверь в исходное положение, выполнив описанные выше действия в обратной последовательности.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для поддержания надлежащего внешнего вида и обеспечения длительного срока службы духовой шкаф необходимо содержать в чистоте. Прибор имеет современную конструкцию, которая требует минимального ухода. Части прибора, контактирующие с едой, необходимо очищать регулярно.

- ☑ Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию или чистке отключите прибор от сети электропитания.
- ☑ Установите все ручки управления в положение ОТКЛ (OFF).
- ☑ Дождитесь, пока внутренняя часть духового шкафа частично остынет – чистку легче проводить, когда поверхности еще теплые. Очистите поверхности прибора влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, а затем протрите насухо.
- ☑ В случае сильного загрязнения используйте горячую воду и не абразивные чистящие средства.
- ☑ Для чистки стекла двери духового шкафа запрещается использовать абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность или привести к повреждению стекла.
- ☑ Не оставляйте содержащие кислоты вещества (лимонный сок, уксус) на деталях из нержавеющей стали.
- ☑ Не используйте для чистки прибора оборудование, предназначенное для чистки под давлением. Формы для выпекания допускается чистить с помощью мягкого чистящего средства.

На данный прибор нанесена маркировка в соответствии с европейской директивой 2012/19/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

Помогая утилизировать прибор в соответствии с действующими нормами и правилами, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами и последующего отрицательного воздействия на здоровье человека. Этот символ на изделии указывает на то, что оно не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами и его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки. Утилизация должна проводиться в соответствии с местными экологическими нормами по утилизации отходов. За дополнительной информацией по вопросам переработки и утилизации данного изделия вы можете обратиться в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы его приобрели.



**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО
СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ:**

XX XX XX X XXXXX



Год Месяц

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

Гуангдонг Мидеа Китчен Аплайнсес Мануфактуринг.Ко.Лтд.

No.6, Янг Ан Рoad, Бейджиао, ШунДе, Фошан, ГуангДонг Провинсе, КНР

УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО/ИМПОРТЕР:

ООО «Эм-Джи Русланд»,141400

г.Химки, ул.Бутаково, д.4

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

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

**УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

☎ +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии MONSHER:

☎ 8 (800) 250-17-18

(Звонки для всех регионов бесплатные).

🗨 Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт

➔ Полный список авторизованных сервисных центров MONSHER можно найти на официальном сайте компании:

🌐 <http://monsherrus.ru>

➔ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.

➔ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.

➔ При отсутствии документов, подтверждающих покупку, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Настоящие условия гарантии действительны на территории России, если иные условия не установлены действующим законодательством:

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Monsher» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.
2. Гарантия распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.
3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.
4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или техническому обслуживанию изделия.
5. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.
6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем сервисного центра.
7. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случае несоблюдения последним требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

1. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

Гарантия не распространяется на изделия, недостатки в которых возникли вследствие:

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Несоблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстренными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т.д.);
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных
8. сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо- или водоснабжения от номинальных значений;
9. Использования изделия для предпринимательской деятельности или в непредусмотренных целях;
10. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накали (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами); Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;
11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);
12. Потери товарного вида изделия вследствие воздействия на изделие химических веществ;
13. Термических и других подобных повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

1. Несоблюдение правил установки;
2. Отсутствие оригинального гарантийного талона;
3. Отсутствие в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесение любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

Установка и подключение крупной бытовой техники:

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Monsher» специалистам сервисного центра. Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.
2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет 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.
3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.
4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.

Идеи, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!



ДЛЯ ЗАМЕТОК

■
Bedienungsanleitung

■
User manual

■
Инструкция по эксплуатации

Monsher