Руководство пользователя

Встраиваемый электрический духовой шкаф

MOE 6020 Noir, MOE 6021 Noir, MOE 6022 Noir

Monsher

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 4
РАЗМЕРЫ ПРИБОРА 6
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ 9
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ 10
СПОСОБ УСТАНОВКИ 11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ 13
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 25
УТИЛИЗАЦИЯ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 30
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 31

Ответственное отношение к окружающей среде

Мы заботимся об охране окружающей среды и призываем вас внести свой вклад в снижение негативного воздействия. При эксплуатации изделия следуйте приведенным ниже рекомендациям по утилизации отходов.

Картонные коробки, пластиковые элементы упаковки и другие пригодные для переработки материалы следует утилизировать в специально отведенные контейнеры для сбора вторсырья.

Использованные батарейки относятся к категории опасных отходов и не подлежат утилизации вместе с бытовым мусором. Их необходимо сдавать в специализированные пункты приема для дальнейшей безопасной переработки. Это позволяет предотвратить серьезное загрязнение окружающей среды.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования, и его функции запрещено изменять.

Электрическая система данного прибора обеспечивает безопасную работу только при правильном подключении к исправной системе заземления, соответствующей действующим нормам и стандартам.

Производитель не несет ответственности за повреждения, которые могут возникнуть в результате неправильной установки, ненадлежащей или неправильной эксплуатации прибора.

Следующие компоненты потенциально опасны, и поэтому следует предпринимать соответствующие меры предосторожности:

- ☑ элементы управления прибором и сам прибор;
- ☑ упаковка (мешки, пенопласт и т.д.);
- ☑ прибор после использования остается очень горячим;

Избегайте следующего:

- ☑ прикосновения к прибору влажными руками;
- ☑ при извлечении вилки из розетки беритесь непосредственно за вилку, не тяните за шнур питания;
- ☑ блокирования вентиляционных отверстий;
- ☑ контакта шнура питания с горячими частями прибора;
- ☑ воздействия на прибор атмосферных явлений, например, дождя или прямых солнечных лучей;
- ☑ использования прибора для хранения каких-либо вещей;
- ☑ использования легковоспламеняющихся материалов рядом с прибором;

☑ использования тройников, адаптеров, переходников или удлинителей;
☑ самостоятельного ремонта или обслуживания прибора при отсутствии соответствующей квалификации.

ВНИМАНИЕ

Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время использования. Не разрешайте детям приближаться к прибору во время его работы. Соблюдайте осторожность и избегайте прикосновения к нагревательным элементам внутри прибора.

Авторизованные сервисные центры
могут:

☑ выполнить установку прибора в соответствии с данным руководством по эксплуатации;
☑ оказать помощь при возникновении вопросов, связанных с прибором;
☑ заменить розетку, если она несовместима с вилкой прибора.
☑ предоставить консультацию при сомнениях в исправности прибора после распаковки;
☑ осуществить замену поврежденного сетевого шнура;
☑ выполнить ремонт прибора в случае неисправности или некорректной работы с использованием оригинальных запасных частей.

Рекомендуется:

☑ использовать прибор строго по назначению – для приготовления пищи;
☑ после распаковки проверить целостность и исправность прибора;
☑ отключать прибор от сети электропитания при возникновении неисправности, а также перед чисткой или техническим обслуживанием;
☑ при длительном простое отключать прибор от электросети и перекрывать подачу газа (при наличии газового подключения);
☑ использовать кухонные прихватки при извлечении блюд из духового шкафа;
☑ открывать дверцу только за ручку, так как края дверцы могут сильно нагреваться;
☑ перед утилизацией прибора отключить его от сети и обрезать сетевой шнур как можно ближе к корпусу.

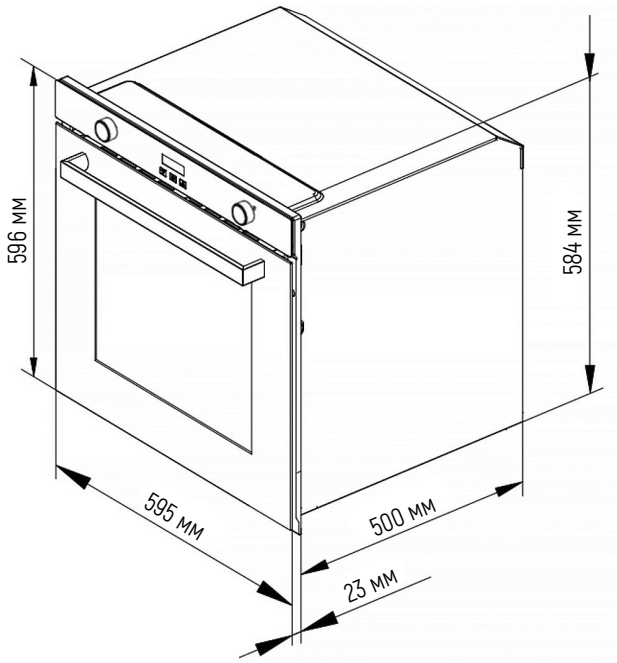
Производитель не несет ответственности за повреждения, которые могут возникнуть в результате неправильной установки, ненадлежащей или неправильной эксплуатации прибора.

Во время использования прибор, дверца и некоторые его доступные части могут нагреваться. Убедитесь, что дети находятся на безопасном расстоянии от прибора.

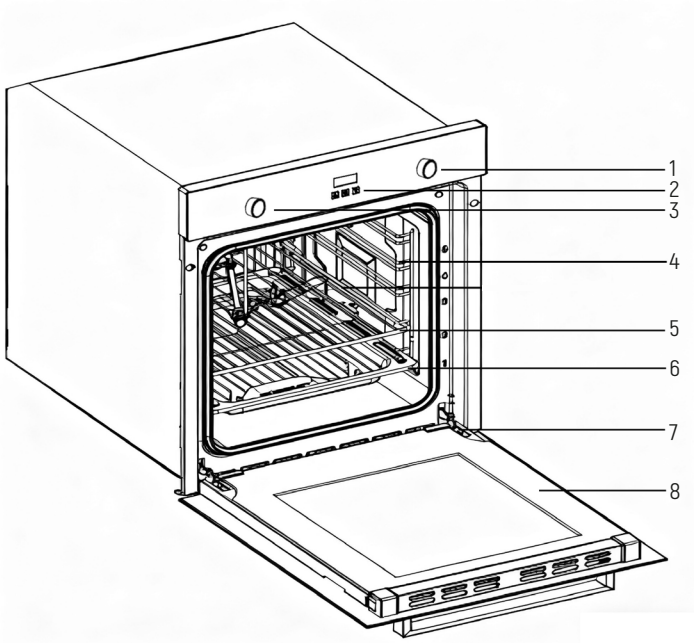
ВНИМАНИЕ

- ☑ Во время работы прибор сильно нагревается. Соблюдайте осторожность и избегайте прикосновения к нагревательным элементам, расположенным внутри камеры.
- ☑ Дети младше 8 лет должны находиться под присмотром взрослых и на безопасном расстоянии от работающего прибора.
- ☑ Прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо с недостаточным опытом и знаниями только под наблюдением или после соответствующего инструктажа по безопасной эксплуатации, обеспечивающего понимание всех связанных с работой прибора рисков. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без контроля со стороны взрослых.

РАЗМЕРЫ ПРИБОРА

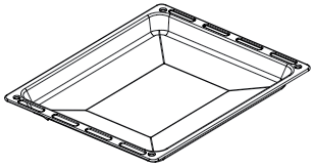
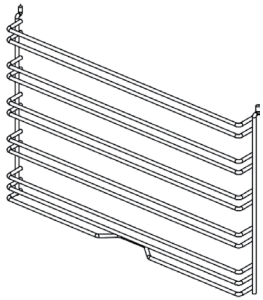


Наименование частей прибора



1. Ручка выбора температуры
2. Панель управления
3. Ручка выбора режима приготовления
4. Боковые направляющие
5. Решетка для гриля
6. Противень
7. Петля дверцы
8. Дверца

Дополнительные принадлежности

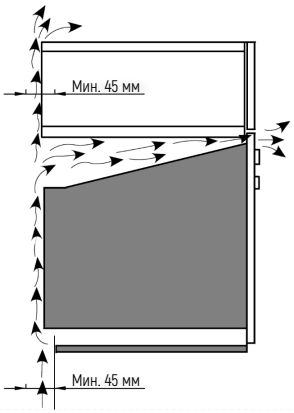
	Решетка для гриля Предназначена для подрумянивания блюд и используется в режимах традиционного нагрева, традиционного нагрева с конвекцией, а также при приготовлении на гриле
	**Противень** Предназначен для приготовления большого объема пищи, включая торты, пирожные и замороженные полуфабрикаты, а также для сбора выделяющегося жира и пролитой жидкости в процессе готовки
	**Боковые направляющие** Предназначены для установки решетки гриля и противня. Они используются для фиксации аксессуаров. В зависимости от выбранного способа приготовления и типа продуктов доступны три уровня установки: В режиме гриль решетка или противень размещаются на первом уровне для более толстых продуктов (например, мясо) и на третьем уровне – для более тонких (например, сосиски или колбаски). В стандартных режимах приготовления решетку или противень рекомендуется устанавливать на первом или втором уровне в зависимости от вида приготавливаемых блюд
	Крепежные винты Винты (2 шт.) используются для крепления прибора в месте установки

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ

- ☑ Прибор должен быть установлен в месте, обеспечивающем удобный доступ как для эксплуатации, так и для технического обслуживания. Установка должна быть надежной.
- ☑ Запрещается размещать прибор и/или электрическую розетку в зонах возможного воздействия влаги или воды.
- ☑ Убедитесь, что прибор подключен к розетке с номинальным током не менее 16 А, оснащенной заземляющим контуром.
- ☑ Подъем прибора следует осуществлять за специальные отверстия в корпусе или за нижнюю часть.
- ☑ Поверхности мебели и предметов, прилегающих к прибору, должны быть термостойкими.
- ☑ При длительном неиспользовании прибора отключайте его от сети.
- ☑ Во избежание ожогов не прикасайтесь к прибору и его внутренним элементам во время работы.
- ☑ Встраиваемые духовые шкафы должны монтироваться внутри мебельного корпуса с обеспечением достаточного пространства для отвода тепла и циркуляции воздуха. Несоблюдение этого требования может нарушить нормальную работу прибора. Схема отвода тепла приведена на рисунке справа.
- ☑ После установки прибора извлеките из его внутренней полости руководство по эксплуатации и другие принадлежности.

ВАЖНО: Перед проведением любых работ по установке или техническому обслуживанию необходимо отключить прибор от электросети.

- ☑ Для обеспечения корректной работы после встраивания кухонный гарнитур должен соответствовать установочным размерам прибора.
- ☑ Для достаточной вентиляции необходимо наличие вентиляционных отверстий сверху, снизу и спереди общей площадью не менее 200 см^2, а также вытяжного отверстия в нижней части площадью не менее 200 см^2 и дополнительного вытяжного отверстия площадью не менее 60 см^2.
- ☑ Прилегающие элементы гарнитура и панели должны быть термостойкими. Для гарнитуров из шпонированной древесины клей должен выдерживать температуру до 120°C.



Пожалуйста, обеспечьте достаточное пространство для свободной циркуляции воздуха

☑ В соответствии со стандартами безопасности после установки прибора должен быть исключен любой контакт с его электрическими компонентами. Все защитные элементы должны быть надежно зафиксированы таким образом, чтобы их демонтаж был возможен только с использованием специального инструмента.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прибор предназначен для использования только внутри помещений.

ВАЖНО: Перед чисткой и обслуживанием обязательно отключайте прибор от электросети. Регулярная и тщательная очистка способствует продлению срока службы духового шкафа.

☑ Запрещается использовать пароочистители для очистки прибора.
☑ Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку в воду или любые другие жидкости. Не используйте воду для очистки прибора.
☑ Не приступайте к очистке, пока прибор не остынет. Протирайте внутренние поверхности и внешние панели мягкой влажной тканью.
☑ Все съемные принадлежности (решетки, противни) промывайте в горячей воде с моющим средством или в посудомоечной машине, затем насухо вытирайте мягкой тканью.
☑ При длительной работе прибора возможно образование конденсата. Удаляйте его мягкой сухой тканью.
☑ Резиновый уплотнитель по периметру дверцы требует регулярного осмотра. При необходимости очищайте его мягкими средствами, избегая абразивов. При повреждении уплотнителя обратитесь в сервисный центр. Эксплуатировать прибор с поврежденным уплотнителем не рекомендуется.
☑ Запрещается застилать дно камеры алюминиевой фольгой – это нарушает циркуляцию тепла, ухудшает приготовление и может повредить эмалевое покрытие.
☑ Стеклянную дверцу очищайте мягкой влажной тканью и насухо протирайте.
☑ Не применяйте абразивные средства или металлические скребки для чистки стекла – это может привести к появлению царапин и последующему разрушению стекла.

ПРИМЕЧАНИЯ

☑ При первом включении прогрейте пустой духовой шкаф при максимальной температуре с закрытой дверцей в течение минимум 30 минут. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения. В этот период возможен легкий запах – это нормально.
☑ Не ставьте посуду непосредственно на дно камеры – это может повредить эмаль.
☑ Для приготовления всегда используйте решетку для гриля или противень.

☑ Не открывайте дверцу без необходимости в процессе приготовления, чтобы не нарушить температурный режим и не испортить блюдо.

СПОСОБ УСТАНОВКИ

1. Крепление духового шкафа

Установите прибор в подготовленную нишу кухонного гарнитура. Откройте дверцу и зафиксируйте духовой шкаф через отверстия в корпусе с помощью двух винтов «А». При креплении обязательно используйте специальные уплотнительные шайбы, размещая их между отверстием и головкой винта.

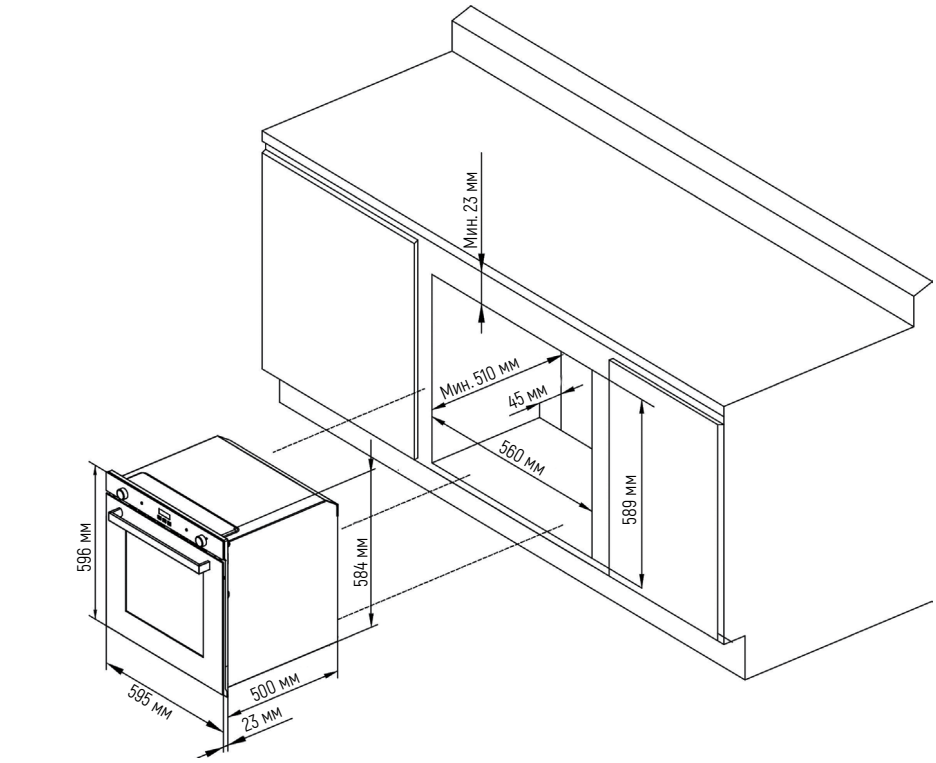
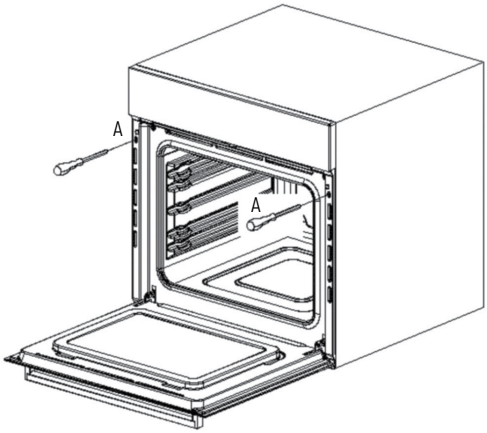
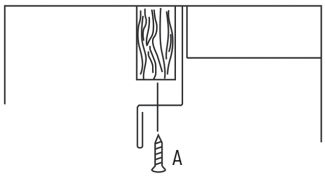


Таблица размеров

Модель	Размеры встраивания
MOE 6020 Noir MOE 6021 Noir MOE 6022 Noir	560x589x510 мм (ШхВхГ)





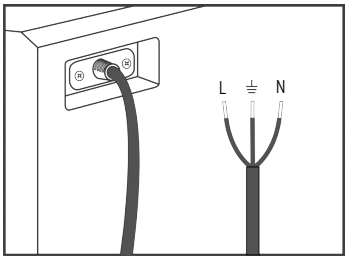
2. Подключение к электросети

Прибор оснащен трехжильным сетевым шнуром и предназначен для подключения к сети переменного тока с напряжением и частотой, указанными на заводской табличке.

Подключение прибора к источнику питания

- ☑ Подключение шнура питания должно выполняться через отдельный выключатель (автоматический выключатель).
- ☑ Номинальный ток автоматического выключателя должен быть не менее 16 А.
- ☑ Температура окружающей среды в месте контакта с сетевым шнуром не должна превышать 50°C.
- ☑ После завершения установки выключатель питания должен оставаться легкодоступным.
- ☑ Сетевой шнур не должен быть перегнут или пережат.
- ☑ Сетевой шнур подлежит регулярной проверке; его замена должна выполняться только квалифицированным специалистом.
- ☑ Отключение прибора от сети может быть обеспечено доступом к вилке или установкой отключающего устройства в стационарную проводку в соответствии с действующими правилами электромонтажа.

ПРИМЕЧАНИЕ: Подключите сетевой шнур в соответствии с указаниями на изображении, затем подсоедините прибор к источнику питания.



L – Коричневый провод (иногда черный)

N – Синий провод (иногда белый)

⏚ – Желто-зеленый провод

2.2 Подключение сетевого шнура к клеммной колодке (при наличии)

Откройте крышку клеммной колодки с помощью отвертки, осторожно нажав на боковые фиксаторы (см. изображение).

Подключите сетевой шнур, предварительно ослабив винт кабельного зажима и три винта клемм. Выполните подключение согласно маркировке:

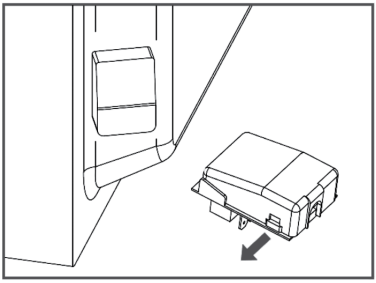
☑ синий провод – к клемме, обозначенной N (нейтраль);

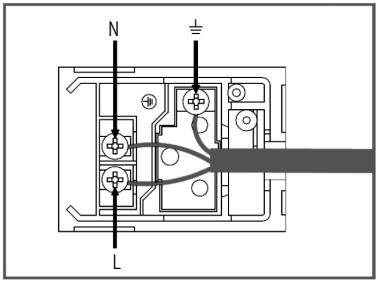
☑ коричневый провод – к клемме, обозначенной L (фаза);

☑ желто-зеленый провод – к клемме заземления, обозначенной символом ⏚.

Затяните винт кабельного зажима, чтобы зафиксировать шнур питания.

Закройте крышку клеммной колодки.

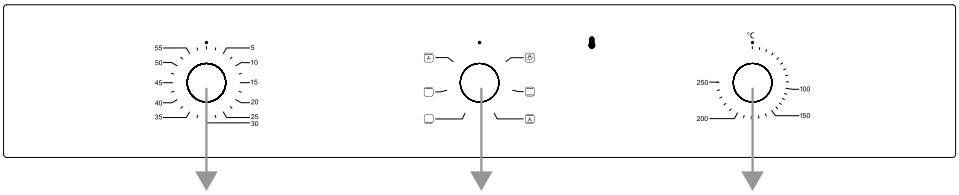




ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Управление духовым шкафом осуществляется путем установки времени приготовления или настройки времени начала и окончания программы (см. соответствующую главу), после чего используется ручка выбора режима и ручка регулировки температуры.

Панель управления (MOE 6020 Noir)

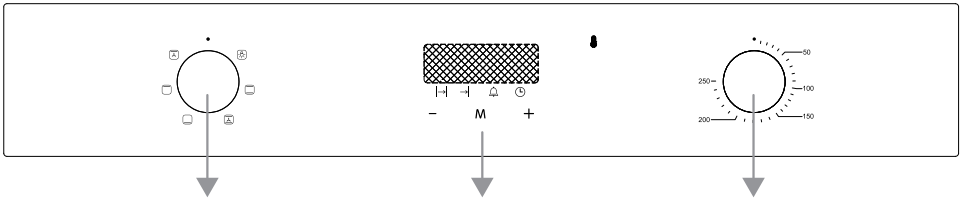


Ручка регулировки времени приготовления

Ручка выбора режима приготовления

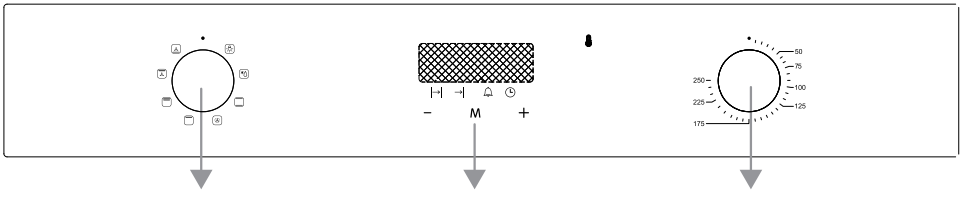
Ручка регулировки температуры

Панель управления (MOE 6021 Noir)



Ручка выбора режима приготовления | Дисплей | Ручка регулировки температуры

Панель управления (MOE 6022 Noir)



Ручка выбора режима приготовления | Дисплей | Ручка регулировки температуры

Режимы приготовления

Ниже приведен перечень режимов, доступность которых определяется моделью вашего духового шкафа.

	Освещение	Во всех положениях ручек, кроме положения «0», включается освещение внутренней камеры духового шкафа
	Верхний нагрев с конвекцией	Воздух, нагретый верхним нагревательным элементом, циркулирует с помощью вентилятора, обеспечивая равномерное распределение тепла в диапазоне от 50 до 200°С. Режим оптимален для приготовления небольших порций пищи
	Верхний нагрев	Данный режим предназначен для разогрева готовых блюд при установке противня на втором уровне сверху, а также для размораживания выпечки при размещении противня на первом уровне снизу. Диапазон рабочих температур – от 50 до максимального значения (MAX°C)
	Нижний нагрев	Режим предназначен для приготовления пищи с нагревом снизу, разогрева готовых блюд и стерилизации стеклянных банок. Оптимален для блюд, требующих длительного и медленного томления, например, запеканок. Диапазон рабочих температур – от 50 до максимального значения (MAX°C)

	Гриль	Важно: температура не должна превышать 200°С. Во время приготовления дверца духового шкафа должна оставаться закрытой. Приготовление осуществляется за счет тепла, выделяемого нагревательным элементом. Высокая температура режима позволяет быстро подрумянить мясо, сохраняя его сочность и предотвращая потерю сока. Режим рекомендуется для блюд, требующих образования румяной корочки при сохранении нежной текстуры
	Макси-гриль	Режим «Макси-гриль» предусматривает одновременную работу верхнего нагревательного элемента и гриля, что обеспечивает равномерную термическую обработку больших порций продуктов. Оптимально подходит для приготовления крупных кусков мяса и рыбы. Эксплуатация допускается только при закрытой дверце духового шкафа
	Гриль с конвекцией	В этом режиме одновременно работают гриль и вентилятор, обеспечивая равномерное распределение горячего воздуха. Это позволяет эффективно готовить небольшие порции продуктов, придавая им равномерную румяную корочку. Использовать режим следует только при закрытой дверце духового шкафа
	Традиционный нагрев с конвекцией	Диапазон температуры работы данного режима от 50 до 250°С. В данном режиме одновременно задействованы верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Интенсивная циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное пропекание, что делает этот режим идеальным для выпечки и запекания
	Разморозка	В этом режиме происходит циркуляция воздуха комнатной температуры внутри камеры духового шкафа, что позволяет бережно и равномерно размораживать продукты без тепловой обработки. Режим подходит для размораживания мяса, рыбы, овощей и выпечки
	Традиционный нагрев	В этом режиме одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы, обеспечивая равномерное прогревание камеры. Режим идеально подходит для выпечки и запекания блюд, требующих равномерного пропекания со всех сторон. Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать противень, размещая его на среднем уровне
	Турбовентилятор	В турбо режиме одновременно работают вентилятор и кольцевой нагревательный элемент, что обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха по всему объему камеры. Это способствует стабильному и качественному приготовлению самых разных блюд – от мяса и рыбы до выпечки и запеканок
	Нижний нагрев с конвекцией	Режим предназначен для деликатного и равномерного приготовления блюд, требующих медленного прогрева. Одновременная работа нижнего нагревательного элемента и вентилятора обеспечивает циркуляцию горячего воздуха по всему объему камеры, что способствует стабильному пропеканию продуктов и сохранению их сочности

	Индикатор термостата	Данная индикация сигнализирует о процессе нагрева духового шкафа. При достижении заданной температуры индикатор гаснет. Мигание индикатора означает, что термостат поддерживает установленный температурный режим

Использование ручек

Выбор режимов приготовления осуществляется последовательным поворотом ручки выбора режима и ручки регулировки температуры на панели управления.

Таймеры

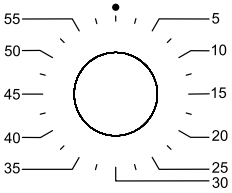
Духовые шкафы оснащены различными типами таймеров (механическими или электронными) в зависимости от модели. Описание функций приведено ниже с учетом конкретной комплектации прибора.

Обратный отсчет

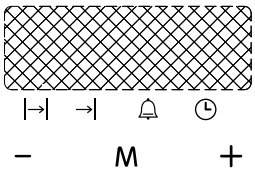
Поверните ручку по часовой стрелке для установки желаемого времени приготовления.

Для моделей с механическим таймером (изображение 1) таймер позволяет задать интервал от 1 до 55 минут. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал.

Для моделей с электронным таймером (изображение 2) диапазон установки времени составляет от 1 до 120 минут. В данном случае по завершении отсчета духовой шкаф автоматически отключается.

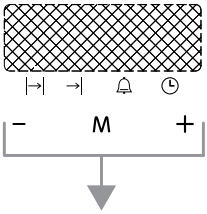


Изображение 1



Изображение 2

Использование электронного таймера



Сенсорные кнопки

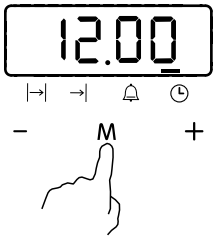
Перед первым использованием

Настройка и изменение времени

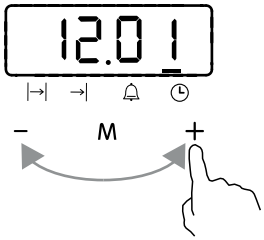
ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор можно использовать только после установки времени.

В случае, если прибор подключается к сети электропитания в первый раз или если произошло аварийное отключение электроэнергии, индикация ⏲ автоматически начнет мигать.

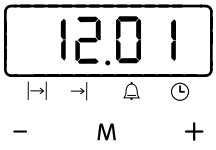
1. Чтобы изменить уже установленное время, нажмите кнопку M несколько раз, пока индикация времени не начнет мигать.



2. Установите время с помощью кнопок «+» или «–».



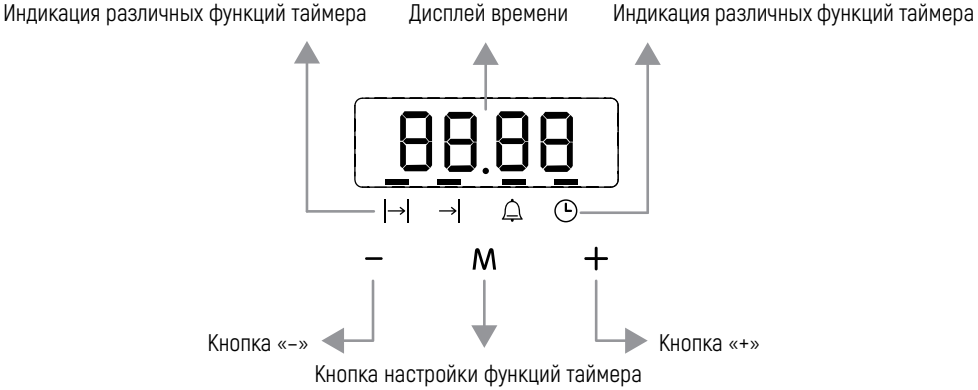
3. Примерно через 5 секунд индикация прекратит мигать, и на дисплее времени отобразится установленное время.



Прибор готов к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время можно изменить только в том случае, если ни одна из автоматических функций не включена (время приготовления |→| или время окончания приготовления →|).

Функции таймера



Установка таймера на звуковое оповещение 🔔

Данная функция используется для установки звукового оповещения по завершению установленного времени. Данная функция не отключает духовой шкаф, а только уведомляет звуковым сигналом об истечении заданного времени таймера.

Установка времени приготовления |→|

Данная функция используется для того, чтобы установить время приготовления. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится.

Установка таймера на время отключения духового шкафа →|

После срабатывания звукового сигнала, духовой шкаф автоматически отключится.

Часы 🕒

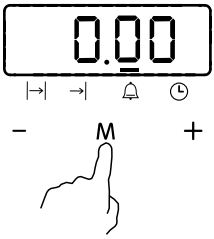
Данная функция используется для установки, настройки и проверки текущего времени.

Эксплуатация

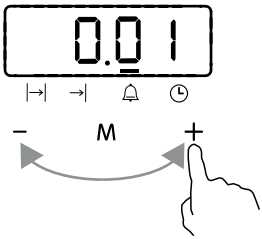
- ☑ После выбора функции соответствующий индикатор мигает в течение примерно 5 секунд. В этот период можно установить желаемое время с помощью кнопок «+» и «–».
- ☑ После завершения настройки индикатор продолжает мигать еще около 5 секунд, затем переходит в режим постоянного свечения, а установленное время начинает отсчитываться.
- ☑ Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку на панели управления.
- ☑ Желаемые функции прибора (время приготовления |→| и время окончания приготовления →|, и температура) могут быть выбраны до или после установки функций времени.
- ☑ По окончании времени приготовления поверните все ручки духового шкафа в положение «●» (выключено).

Звуковое оповещение 🔔

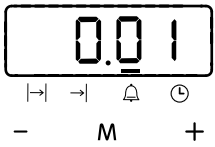
1. Нажмите кнопку **M** несколько раз, пока индикация звукового оповещения 🔔 не начнет мигать.



2. С помощью кнопок «+» или «–» установите желаемое время (максимум 2 часа 30 минут).

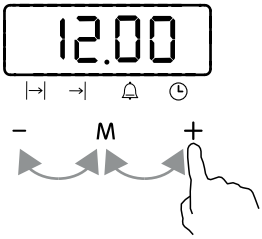


3. Примерно через 5 секунд на дисплее отобразится оставшееся время обратного отсчета. Индикация звукового оповещения 🔔 будет гореть постоянно.



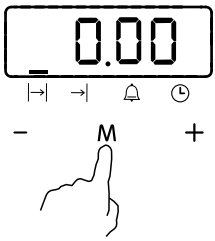
4. По истечении заданного времени индикация начнет мигать, а в течение 2 минут прозвучит звуковой сигнал.

Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.

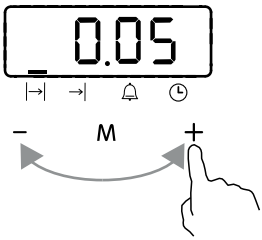


Время приготовления |→|

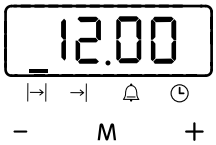
1. Нажмите кнопку M несколько раз, пока индикация времени приготовления |→| не начнет мигать.



2. С помощью кнопок «+» или «–», установите желаемое время приготовления.

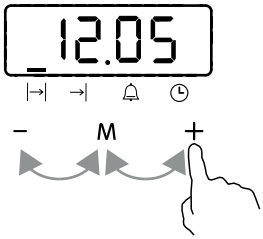


3. Примерно через 5 секунд на дисплее отобразится текущее время.
Индикация времени приготовления |→| будет гореть постоянно.



4. По истечении заданного времени индикация начнет мигать, а в течение 2 минут прозвучит звуковой сигнал.

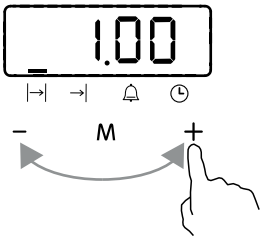
Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал и отменить режим приготовления.



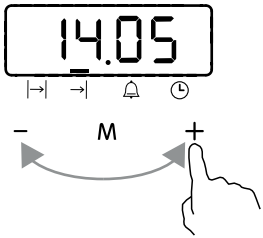
Одновременное использование функций «Время приготовления» |→| и «Время отключения духового шкафа» →|

«Время приготовления» |→| и «Время отключения духового шкафа» →| можно использовать одновременно, если прибор необходимо настроить на автоматическое включение и отключение после приготовления.

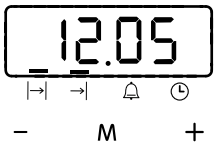
1. Нажмите кнопку |→|, чтобы задать время приготовления блюда. Например, 1 час.



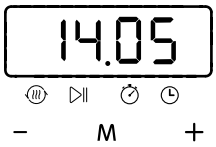
2. Нажмите кнопку →|, чтобы задать время окончания приготовления блюда. Например, в 14:05.



Обе индикации |→| и →| будут гореть на дисплее одновременно.
Например, на часах 12:05.
Духовой шкаф автоматически включится в расчетное время в 13:05.



Духовой шкаф автоматически отключится в расчётное время в 14:05.



Приготовление

Предварительный нагрев

Если требуется предварительный разогрев духового шкафа (обычно для блюд, содержащих дрожжи), используйте режим «Конвекция». Данный режим является наиболее энергоэффективным.

Поместите продукты в духовой шкаф и выберите подходящий режим приготовления.

Использование режима гриль

Режим «Гриль» предназначен для приготовления небольших порций (сэндвичи, хот-доги и т.п.).

Режим «Макси-гриль» оптимален для быстрого приготовления. Для равномерного распределения тепла и подрумянивания поверхности с одновременным пропеканием нижней части блюда используйте режим «Макси-гриль с конвекцией». Данный режим также подходит для финального подрумянивания готовых блюд.

ВАЖНО: Всегда используйте гриль с закрытой дверцей. Это обеспечивает наилучший результат и экономит электроэнергию.

Для всех трех режимов гриля рекомендуется устанавливать температуру около 175°C, так как это наиболее эффективный режим работы. При необходимости можно установить более низкую температуру, повернув ручку в соответствующее положение.

При использовании гриля размещайте решетку на нижних уровнях (см. таблицу приготовления). Для сбора жира и предотвращения задымления установите противень на уровень ниже решетки.

Выпечка

Для достижения наилучшего результата кондитерские изделия и выпечку следует помещать в духовой шкаф только после завершения предварительного разогрева. Убедитесь, что заданная температура достигнута (красный индикатор нагрева погас). Во время выпекания не рекомендуется открывать дверцу во избежание нарушения температурного режима.

Консистенция теста не должна быть излишне жидкой – это может привести к значительному увеличению времени приготовления.

Выпечка слишком сухая	Увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления
Выпечка опускается во время приготовления	Используйте меньше жидкости при приготовлении или снизьте температуру на 10°C
Выпечка чрезмерно подгорела	Поместите выпечку ниже, снизьте температуру и увеличьте время приготовления

Внутри хорошо пропеклось, но снаружи блюдо липкое	Используйте меньше жидкости при приготовлении, снизьте температуру и увеличьте время приготовления
Выпечка прилипает к противню	Хорошо смажьте противень маслом и посыпьте его небольшим количеством муки
Во время приготовления переставлялся противень, выпечка приготовилась неравномерно	Используйте более низкую температуру. Нет необходимости переставлять противень во время приготовления

Приготовление пиццы

Для выпечки пиццы рекомендуется использовать режим «Конвекция», обеспечивающий равномерное распределение тепла и образование хрустящей корочки.

- ☑ Предварительно разогрейте духовой шкаф не менее 10 минут.
- ☑ Используйте легкую алюминиевую форму для пиццы, установленную на решетку для гриля. Применение противня в качестве поддона под решеткой увеличивает время приготовления и препятствует образованию хрустящей основы.
- ☑ Во время выпекания не открывайте дверцу духового шкафа, чтобы избежать потери тепла и нарушения режима.
- ☑ При обильной начинке (три-четыре ингредиента) рекомендуется добавлять сыр в середине цикла приготовления для равномерного плавления и сохранения текстуры.

Приготовление мяса и рыбы

Для сохранения сочности рекомендуется запекать мясные куски массой не менее 1 кг. Белое мясо, птицу и рыбу следует готовить при умеренных температурах (от 150 до 220°C). Для красного мяса с целью образования румяной корочки при сохранении сочности внутри целесообразно начинать приготовление при высокой температуре (200–220°C) в течение короткого времени, после чего снижать нагрев. Чем крупнее кусок мяса, тем более низкая температура требуется для равномерного пропекания.

Размещайте мясо в центре решетки для гриля, установив под ней противень для сбора стекающих соков и жира. Решетка должна находиться по центру камеры; при необходимости усиления нижнего нагрева допускается опустить решетку на один уровень ниже.

Для сохранения сочности (особенно при запекании утки или постного мяса) рекомендуется покрыть верхнюю часть куска тонкими ломтиками сала или бекона.

Обычные режимы приготовления

Блюдо	Температура приготовления	Время приготовления
Выпечка и кондитерские изделия	(°C)	мин.
Фруктовый пирог	130	60-70
Безе	130	30-40
Бисквитный торт	150	20-30
Мадейрский торт	160	40-50
Шоколадный торт	170	30-40
Плоский сладкий хлеб	170	40-50
Слоеные пирожные	200	15-20
Печенье из слоеного теста	200	15-20
Мильфей	200	15-20
Песочное тесто	200	15-20

Блюдо	Температура приготовления	Время приготовления
Мясо	(°C)	час
Индейка (4-8 кг)	165-175	3-5
Гусь (4-5 кг)	180-190	2.5-3.5
Утка (2-4 кг)	180-200	1.5-2.5
Курица (2 1/2-3 кг)	170-180	2-3
Тушеная говядина (1-1 1/2 кг)	160-180	2-3
Каре из баранины	180-200	1.5-2.5
Жареный кролик (2 кг)	170-190	2-3
Жареный фазан	180-200	1-1.5
Курица (1-1 1/2 кг)	180-190	1-1.5
Рыба	200	15-25 минут

Гриль

Блюдо	Время приготовления (в минутах)	Высота установки
Отбивные (0,5 кг)	25	3 уровень
Сосиски	15	2 уровень
Курица-гриль (1 кг)	60	1 уровень

Время приготовления зависит от типа, объема и структуры продуктов. При первом использовании рекомендуется устанавливать минимальное время из указанного в таблице диапазона, при необходимости увеличивая его в последующих циклах приготовления.

Боковые направляющие нумеруются снизу вверх: первая (нижняя) направляющая соответствует самому низкому положению.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

В таблице ниже приведены некоторые советы по приготовлению:

Ошибка	Причина	Способ устранения
Верхняя корочка темная, а нижняя слишком светлая	Слишком слабый нагрев снизу	☑Используйте режим приготовления с конвекцией ☑Используйте более глубокие противень или формочки ☑Уменьшите температуру ☑Опустите противень ниже
Нижняя корочка темная, а верхняя слишком светлая	Слишком сильный нагрев снизу	☑Используйте режим приготовления с конвекцией ☑Используйте более глубокие противень или формочки ☑Уменьшите температуру ☑Поднимите противень выше
Снаружи пропечено, а внутри сырое	Слишком высокая температура	☑Уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Блюдо сухое, несмотря на правильный цвет после приготовлении	Слишком низкая температура	☑Увеличьте температуру и уменьшите время приготовления

Чистка дверцы

Снятие дверцы для очистки

Для удобства очистки внутренней камеры предусмотрена возможность демонтажа дверцы. Порядок действий:

☑ Полностью откройте дверцу и поднимите два фиксирующих рычага B (см. рис. 1).

☑ Слегка приоткройте дверцу и, потянув ее на себя за крючки A, снимите с петель (см. рис. 2).

☑ Установка дверцы производится в обратной последовательности.

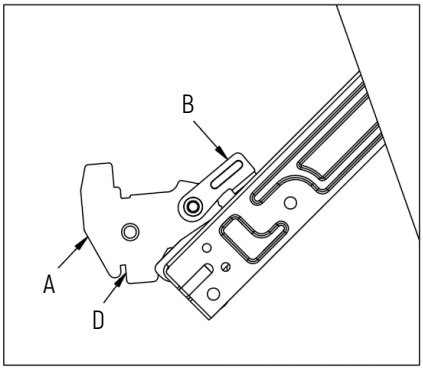


Рис. 1

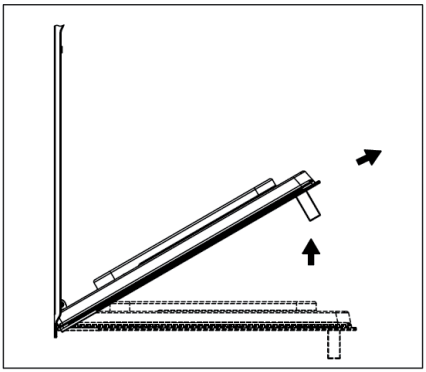


Рис. 2

Установка дверцы

- ☑ Расположите дверцу вертикально и введите два крючка A в соответствующие пазы на корпусе.
- ☑ Убедитесь, что паз D зафиксирован на краю петли (при необходимости слегка сместите дверцу вперед или назад для точного совмещения).
- ☑ Оставьте дверцу в полностью открытом положении, опустите оба рычага B вниз до упора, после чего аккуратно закройте дверцу.

Снятие дверцы для очистки межстекольного пространства

Дверца духового шкафа состоит из трех или двух стекол в зависимости от комплектации и оснащена вентиляционными отверстиями сверху и снизу. В процессе работы прибора через дверцу циркулирует воздух, обеспечивающий охлаждение наружного стекла. При образовании конденсата между стеклами допускается разборка дверцы для очистки внутренних поверхностей.

Снимите дверцу согласно инструкции выше и уложите ее на мягкую поверхность (например, скатерть или ткань) во избежание повреждений. Соблюдайте осторожность: ручка и стеклянные элементы хрупки и могут быть повреждены даже при незначительном усилии.

1. Нажмите на фиксаторы с левой и правой сторон дверцы и снимите верхнюю направляющую (рис. 3).
2. Осторожно извлеките наружное стекло (рис. 4).
3. Освободите защелки, фиксирующие внутреннее стекло (рис. 5).
4. Извлеките внутреннее стекло (рис. 6).

Очистите стеклянные элементы и другие детали влажной салфеткой из микрофибры или мягкой губкой, смоченной в теплой воде с небольшим количеством моющего средства. После очистки насухо протрите мягкой тканью.

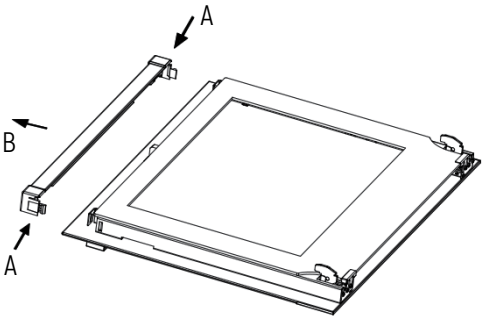


Рис. 3

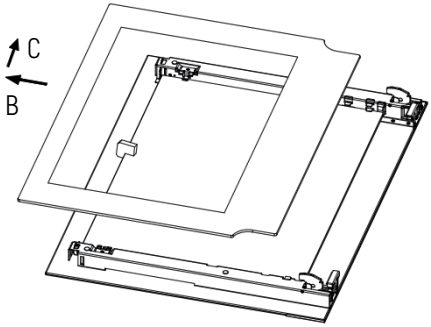


Рис. 4

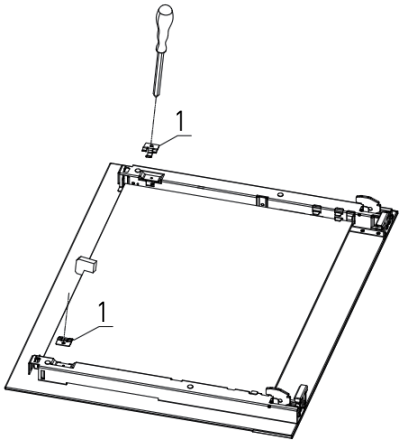


Рис. 5

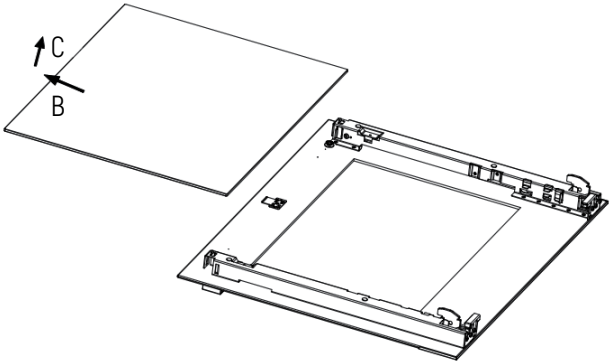


Рис. 6

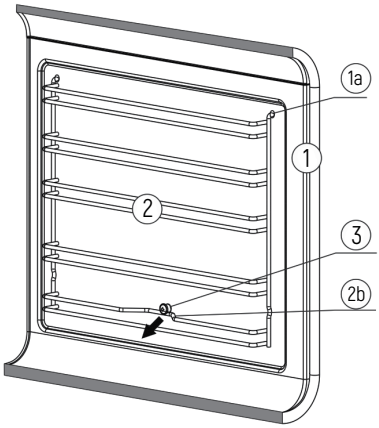
Снятие боковых направляющих

Для демонтажа боковых направляющих выполните следующие действия:

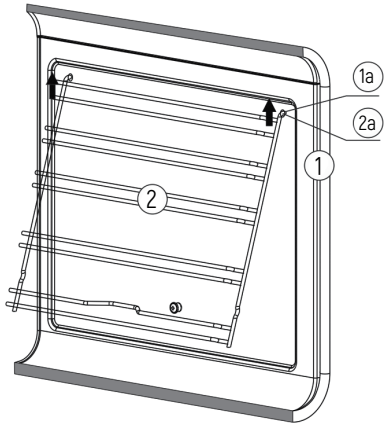
1. Потяните боковую направляющую в нижней части (положение 2b) вниз, чтобы отсоединить ее от фиксирующего винта 3.

2. Приподнимите направляющую в верхней части (положение 2a) и извлеките ее из отверстия 1a.

ПРИМЕЧАНИЕ: После снятия боковых направляющих противень можно устанавливать непосредственно на дно камеры для приготовления пищи.



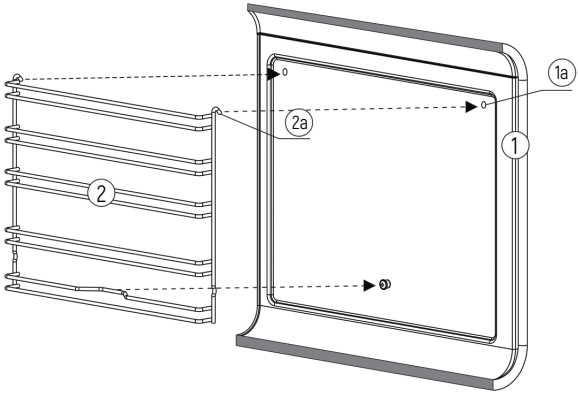
Шаг 1



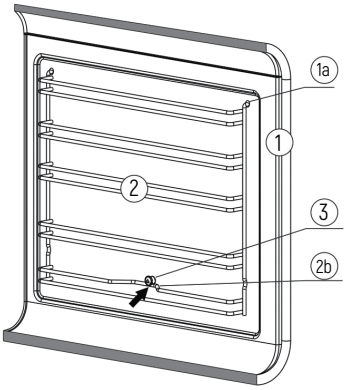
Шаг 2

Для установки направляющих обратно выполните следующие шаги:

1. Вставьте верхнюю часть стойки (положение 2a) в монтажное отверстие 1a.
2. Зафиксируйте нижнюю часть стойки (положение 2b) с помощью крепежного винта.



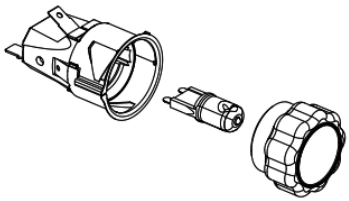
Шаг 1



Шаг 2

Замена лампы освещения (галогенная лампа)

- ☑ Перед заменой лампы обязательно отключите духовой шкаф от электросети (выключите автоматический выключатель или извлеките вилку из розетки) во избежание поражения электрическим током.
- ☑ Открутите стеклянный защитный плафон, фиксирующий лампу в патроне.
- ☑ Извлеките перегоревшую лампу и замените ее на новую термостойкую лампу (до 300°C), соответствующую следующим характеристикам:
- ☑ Напряжение: 230 В перем. тока
- ☑ Мощность: 25 Вт
- ☑ Тип цоколя: G9
- ☑ Установите защитный плафон на место и подключите прибор к электросети.
- ☑ Замена лампы должна производится только квалифицированным специалистом. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр для замены!



LED лампа (светодиодная лампа)

- ☑ Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
- ☑ Отсоедините неисправную светодиодную лампу и подключите новую.

Технические характеристики лампы:

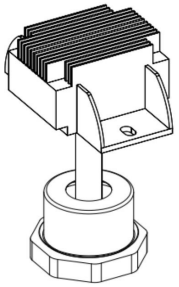
Напряжение: 3 В пост. тока

Мощность: 3,5 Вт

Тип цоколя: LED (светодиод)

ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампы подсветки убедитесь, что прибор выключен, во избежание поражения электрическим током.

ВНИМАНИЕ: Не эксплуатируйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилкой, а также при наличии иных неисправностей или механических повреждений. В таких случаях обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или технического обслуживания.



Техническое обслуживание должно выполняться только авторизованным сервисным центром или квалифицированными специалистами с аналогичным уровнем подготовки.

Запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей во избежание перегрева.

Устанавливайте принадлежности (противни, решетки и т.д.) исключительно в соответствии с описанием в данном руководстве по эксплуатации.

УТИЛИЗАЦИЯ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неполадок прекратите использование прибора, отключите его от электросети и проведите проверку в соответствии с приведенными ниже рекомендациями. Убедитесь в исправности устройства после выполненных действий. При сохранении неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Вероятная причина и способ устранения
Прибор не нагревается	Возможные причины: ☑Прибор не включен. ☑Не установлено текущее время. ☑Перегорел предохранитель или сработал автоматический выключатель. Способы устранения: ☑Включите прибор. ☑Убедитесь, что время установлено. ☑Замените предохранитель или включите автоматический выключатель. Если неисправность повторяется, обратитесь в сервисный центр
Шум	Возможная причина: Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени после завершения приготовления. Это нормальное явление, направленное на снижение температуры внутренних компонентов
Не работает подсветка	Возможная причина: Перегорание лампы освещения Способ устранения: Выполните замену лампы в соответствии с инструкцией
Код неисправности Er01	Неисправность датчика температуры Система управления обнаружила неисправность датчика температуры либо критическое повышение температуры в камере. В целях безопасности духовой шкаф автоматически отключает нагрев и активирует вентилятор охлаждения для снижения температуры
Код неисправности Er02	Короткое замыкание датчика температуры В зависимости от характеристик датчика, короткое замыкание может интерпретироваться системой как сигнал о критически низкой температуре. Во избежание некорректной работы духовой шкаф автоматически отключает нагрев и активирует вентилятор охлаждения. Основная задача системы управления – поддержание безопасного режима эксплуатации и предотвращение неконтролируемого нагрева

Утилизация

Данное изделие запрещается утилизировать вместе с бытовыми отходами. Утилизация должна осуществляться в специально отведенных пунктах приема электрического и электронного оборудования.

Правильная сортировка и переработка отходов способствуют сохранению природных ресурсов и обеспечивают экологически безопасное обращение с вышедшим из эксплуатации оборудованием.

ВАЖНО: Перед утилизацией необходимо отключить прибор от электросети и перерезать сетевой шнур, чтобы исключить возможность его использования. Прибор может представлять опасность, особенно для детей, если оставить его в доступном месте без присмотра.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование прибора	Встраиваемый духовой шкаф
Модель	MOE 6020 Noir MOE 6021 Noir MOE 6022 Noir
Номинальное напряжение	220-240 В~
Номинальная частота	50/60 Гц
Объем	73 л
Размеры встраивания	560x589x510 мм (ШхВхГ)

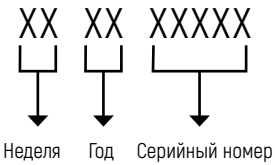
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**	Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром во избежание 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)
ВНИМАНИЕ!	Детали прибора могут нагреваться во время работы
Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°С до плюс 40°С, относительной влажности не более 75%	

Обратите Ваше внимание!

Также неисправностями Изделия не являются:

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

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

Серийный номер указан на корпусе прибора и на упаковке. Если отсутствует или поврежден, серийный номер зашифрован в QR-коде, расположенном на упаковке и на самом приборе. Для его получения отсканируйте QR-код с помощью камеры смартфона.

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

Сделано в КНР, Завод-изготовитель: Zhong Shan Tinon Gas Cookers & Electical Appliances Co., LTD.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

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 элек-

тросети (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

Monsher

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ	
ТИП ИЗДЕЛИЯ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
ДАТА ПРОДАЖИ	

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании Monsher.
Настоящим, компания Monsher подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.
Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации.
Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.
Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).
Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных Monsher авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

Телефон горячей линии Monsher:
8 (800) 775-87-29 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)
Часы работы горячей линии:
понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва
Полный список авторизованных сервисных центров Monsher Вы можете найти на официальном сайте www.monsherrus.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Monsher

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

Monsher

#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

Monsher

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. 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

Руководство пользователя

Monsher