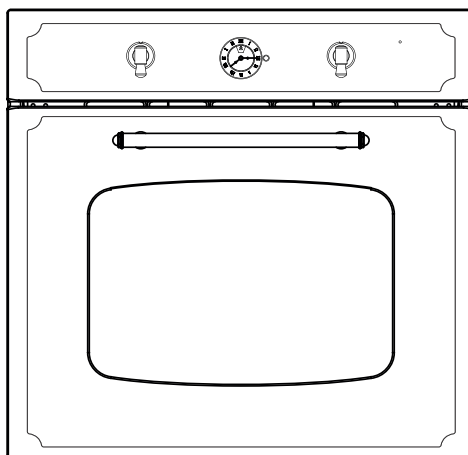


Инструкция по эксплуатации

User manual

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Built-in Electric Oven



MOER 6091

Monsher

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you will enjoy using the features and benefits it provides. Please read these instructions carefully before use. Keep this user 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 switched on for the first time, it may give out an unpleasant smell. This is because the glue for insulating panels around the oven. For the first use, please run up the empty oven with the conventional cooking function, 250°C, for 90 minutes to remove all the factory oils inside the cavity.
- During the first use, it is quite 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 the food into the oven.
- Ensure that there is free space behind the oven
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Please 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 instructed on safe use of the appliance and they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Children shall not clean or use the appliance without supervision.
- During use, the appliance becomes very hot. Do not touch 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 power supply network in accordance with the standards of electrical safety.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use abrasive cleaners or metal sponges to clean the oven door glass. They can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner to clean the oven.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Instructions for ovens with trays and shelves should contain information on how to properly install trays / 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.
- Oven door should not be opened often during cooking.
- The appliance must be installed and put into use by an qualified technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by improper placement and installation by unqualified and unauthorized personnel.
- When the door or drawer of the oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of the appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching.
- 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 place provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an wall cabinet. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the appliance. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, observe the measurements and distances when fixing the oven.

IMPORTANT

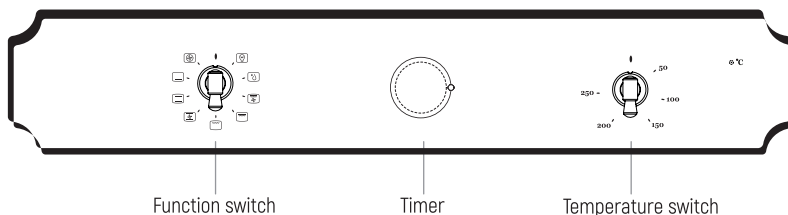
For the oven to work properly, the kitchen housing must be suitable. The surfaces of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastic parts and glues 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 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 proper ventilation around the oven. The oven 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 qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



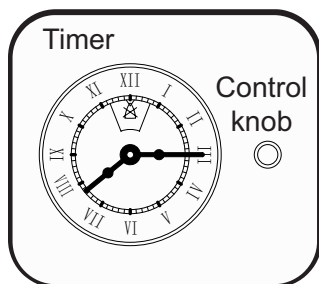
PRODUCT DESCRIPTION



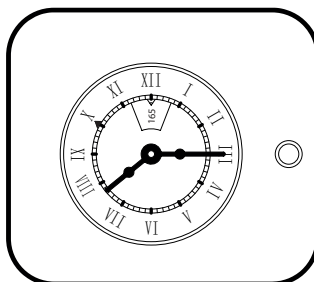
Symbol	Function description
	Oven Lamp: Makes it possible to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.

	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without heating). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and processed foods.
	Bottom heater: Heat is produced only by the element in the bottom of the oven. Use this function to cook dishes with crispy crust. This function is suitable for cooking and reheating food..
	Conventional cooking: The top and bottom element work together. Baking and roasting are only possible on one level.
	Conventional cooking with fan: Upper and lower heaters work with a fan for fast and uniform cooking on all sides.
	Grilling: This type of cooking is a conventional grill using the inside part of the upper heater that directs heat down to the food being cooked.
	Double grilling: The inside and outside heating elements of top heater are working. This function is suitable for cooking a large amount of food.
	Double grilling with fan: The inside and outside heating elements of the heater are working with a fan. This function is suitable for cooking a large amount of meat.
	Convection: Warm air heated from behind is evenly distributed by a fan in the oven. This leads to faster and more economical cooking. You can cook several dishes on different shelves at the same time.

INSTRUCTION MANUAL



Example



1. Time setting

1. Time setting with the timer. Press the control knob and turn it counterclockwise to set the correct time. After setting, connect the oven to the power supply network. The clock will start working according to the local time.

2. Setting the cooking time: turn the control knob counterclockwise to set the cooking time of the oven. When you see the icon «», the appliance will finish the work. When this icon appears: «» the appliance must be operated manually (the appliance operates without the timer).

When you see the icon «», it shows the control of the appliance. The timer will beep when cooking is over and the icon «» will light up. The user can stop the beeping by turning the controller counterclockwise to the icon «»

3. Setting the oven start time: press the control knob and turn it counterclockwise. The red triangle on the front of the clock will show the cooking start time.

For example, as shown in the figure above, the cooking start time is 10 hours. After 165 minutes, the oven will start working and the timer will beep.

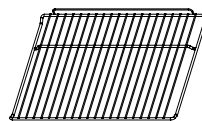
How to turn on the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the **function switch**.
2. Set the desired temperature by turning the **temperature switch**.
3. When the lighting is activated, the oven is heated to the set temperature.
4. You can perform the following actions while cooking:
 - Change the cooking mode by turning the **function switch**.
 - Change temperature by turning the **temperature switch**.
 - Stop cooking by turning the function switch to the position «0».

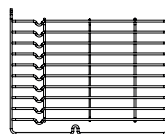
Never place anything directly on the bottom of the oven! The enamel coating can be damaged!

ACCESSORIES

Wire shelf: For baking pans, for roasting and grilling.

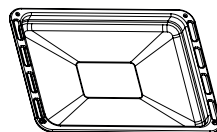


Shelf support rails: These shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed to clean the oven walls (only for specific models).

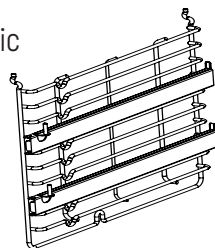


NOTE: When placing dishes on the oven floor, please **DO NOT** use functions with bottom heater to prevent overheating of the bottom.

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

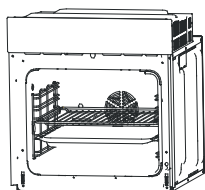


Telescopic runner: Some models are equipped with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners can be removed for cleaning by unscrewing the screws used to fix it (only for specific models).

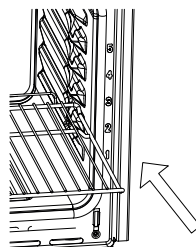
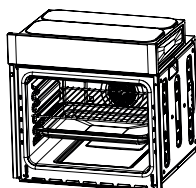


WIRE SHELF/ TRAY PLACEMENT:

To ensure the oven shelves and trays operate safely, correct placement of them between the side rails is imperative. It will ensure that during removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out..



OR

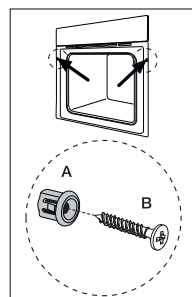
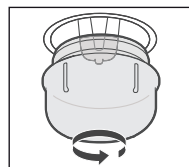


BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

- ☑ Unplug the oven from the mains power supply.
- ☑ Unscrew the lamp cover by turning it counterclockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- ☑ Install the lamp cover back in place.

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

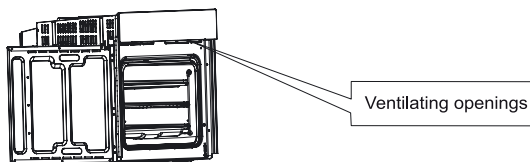


FIXING THE OVEN TO THE CABINET

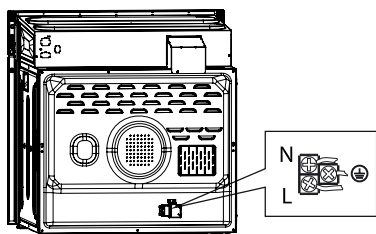
- ☑ Fit oven into the cabinet recess.
- ☑ Open the oven door.
- ☑ Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders «A» which fit the holes in the oven frame and fit the two screws «B».

VENTILATING OPENINGS

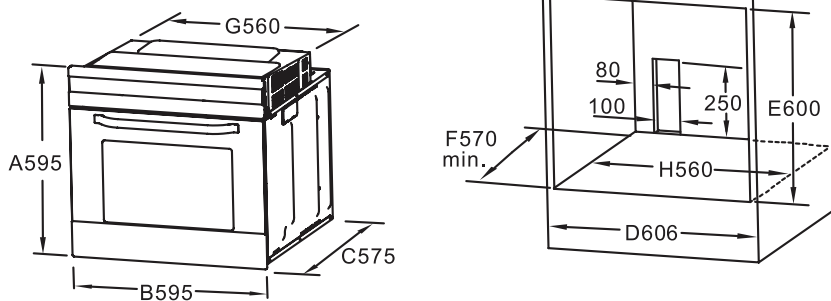
If the temperature in the ventilating holes after cooking exceeds 70 degrees, the cooling fan will continue to work. The cooling fan will run until the temperature drops to 60 degrees.



CONNECTION OF THE OVEN TO THE MAINS POWER SUPPLY



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.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

- ☑ Before any maintenance and cleaning, disconnect the power. Set all switches in the OFF position.
- ☑ Wait until the inside of the appliance is not hot but only slightly warm. Cleaning is easier when the oven is warm.
- ☑ Clean the surface of the appliance with a damp cloth, soft brush or 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 hard metal sponges, because they can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- ☑ Never leave aggressive substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.

- ☑ Do not use a high pressure cleaner for cleaning the appliance. 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. The following 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, please contact your local authorities, your waste disposal service or the shop where you purchased the product.



MANUFACTURERS:

Foshan Shunde Midea Washing Appliances Mfg Co.,Ltd
No 20, Gangqian Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, 528311, P.R.China

IMPORTERS:

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

БЛАГОДАРНОСТЬ

Спасибо за покупку нашего продукта. Мы надеемся, что вы останетесь довольны его функциями и преимуществами. Перед использованием, пожалуйста, внимательно изучите все руководство. Храните это руководство в надежном месте для дальнейшего использования. Убедитесь, что другие люди, использующие этот прибор, также ознакомлены с данным руководством.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Когда духовка включается впервые, она может издавать неприятный запах из-за клея для изоляции панелей внутри духовки. В первое использование включите духовку пустой с верхним и нижним нагревом на 250°C на 90 минут, чтобы удалить все заводские масла внутри духового шкафа.
- Прибор и его доступные части нагреваются при использовании. Не касайтесь нагреваемых элементов. Дети до 8 лет должны быть под присмотром, если они рядом с прибором.
- Если поверхность треснута, выключите прибор, чтобы избежать удара электрическим током.
- Прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, с недостатком опыта и знаний, если им доступно объяснили как использовать прибор, и они понимают возможные риски. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны чистить и использовать прибор без присмотра.
- При использовании прибор сильно нагревается. Не касайтесь нагреваемых элементов внутри духовки.
- Не позволяйте детям ходить рядом с работающей духовкой, особенно, когда включен гриль.
- Убедитесь, что прибор выключен перед заменой лампочки духовки, чтобы избежать возможного удара электрическим током.
- В сети электропитания должно быть предусмотрено устройство отключения в соответствии с нормами электробезопасности.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или квалифицированным лицом, чтобы избежать опасности.
- Не используйте абразивные чистящие средства, металлические губки при

чистке стекла духовки. Они могут поцарапать поверхность, это может привести к трещине на стекле.

- Используйте термощуп, рекомендованный для этого духового шкафа.
- Не используйте пароочиститель для чистки шкафа.
- Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Инструкции для духовок с противнями и решетками должны включать информацию о том, как правильно устанавливать противни/решетки.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Одевайте обувь перед использованием духовки. Не касайтесь духовки сырыми или влажными руками или ногами.
- Дверца духовки не должна часто открываться во время приготовления пищи.
- Прибор должен быть установлен и запущен в работу квалифицированным специалистом. Производитель не отвечает за любые повреждения, вызванные неправильным размещением и установкой неквалифицированным, неавторизованным лицом.
- Когда дверца или ящик духовки открыты, не оставляйте ничего на них, вы можете разбалансировать прибор или сломать дверцу.
- 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 ДУХОВКИ В КУХОННОЙ МЕБЕЛИ

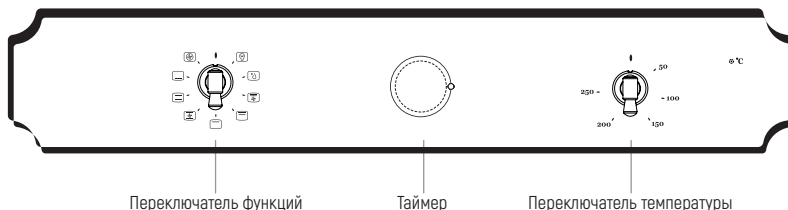
Установите духовку в месте, предназначенном для нее в кухонной мебели; она может быть установлена под рабочей поверхностью или в навесном шкафу. Закрепите духовку при помощи винтов, используя 2 отверстия для фиксации в приборе. Чтобы найти отверстия для фиксации, откройте дверцу духовки и посмотрите внутрь. Чтобы обеспечить необходимую вентиляцию, соблюдайте необходимые размеры и расстояния при установке духовки.

ВАЖНО

Чтобы духовка нормально работала, кухонная мебель должна быть подходящей. Поверхности кухонного гарнитура рядом с духовкой должны быть изготовлены из термостойких материалов. Убедитесь, что клей, входящий в состав панелей из ДСП, может выдерживать температуру как минимум 120°C. Пластиковые компоненты и клеи, которые не выдерживают таких температур, расплавятся и деформируют мебель. При размещении духовки внутри мебели, электрические части должны быть полностью изолированы. Это требование по безопасности. Защитные материалы должны быть плотно зафиксированы, так, чтобы их нельзя было удалить без специальных инструментов. Уберите заднюю часть кухонного гарнитура, чтобы обеспечить нормальную вентиляцию вокруг духовки. Расстояние за духовкой должно быть минимум 45 мм.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС

Когда Вы распакуете духовку, убедитесь, что она не была повреждена. Если у Вас есть сомнения, не используйте ее, свяжитесь с квалифицированным специалистом. Храните упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт, гвозди) вне досягаемости детьми, так как они могут быть опасны для детей.

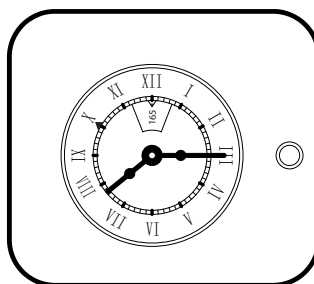
**ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**

Символ	Описание функции
	Освещение: дает возможность наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверцу. Лампочка будет гореть при использовании любых функций духовки.
	Разморозка: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженную еду (без ее нагревания). Это деликатный, но быстрый способ ускорить время разморозки или оттаивания готовых блюд, полуфабрикатов.
	Нижний нагрев: тепло производится только нижней частью плиты. Используйте данную опцию для создания блюд с хрустящей корочкой. Данная функция подходит для приготовления блюд и разогрева пищи.
	Традиционный нагрев: Верхний и нижний нагрев работают вместе. Выпекание и запекание возможны только на одном уровне.
	Традиционный нагрев с вентилятором: Верхний и нижний нагрев работают с вентилятором для быстрого и равномерного приготовления пищи со всех сторон.
	Гриль: Данный вид приготовления - это обычный гриль с использованием внутренней части верхнего нагрева, которая направляет тепло вниз на приготовляемую пищу.
	Двойной гриль: Работает сразу внутренний и внешний верхний нагрев. Данная функция подходит для приготовления большого количества пищи одновременно.
	Двойной гриль с вентилятором: Внутренний и внешний верхний нагрев работают с вентилятором. Данная функция подходит для приготовления большого количества мяса.
	Конвекция: Тёплый воздух, нагреваемый сзади, с помощью вентилятора равномерно распределяется в духовке. Это приводит к более быстрому и экономичному приготовлению пищи. Можно одновременно готовить несколько блюд на разных уровнях.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Пример:



Установка времени

1. Настройка времени на таймере. Нажмите на ручку управления и поверните её против часовой стрелки до установления правильного времени. После установки подключите плиту к сети. Часы начнут работать согласно местному времени.

2. Установка рабочего времени для прибора: поверните ручку управления против часовой стрелки для установки рабочего времени плиты. Когда загорится знак «★», прибор закончит работать. При появлении данного символа: «☞» прибором нужно управлять в ручном режиме (прибор работает без таймера).

Когда загорается значок «☞», он показывает управление прибором. Таймер зазвонит, когда приготовление закончится и загорится «☞» значок. Пользователь может остановить звон, повернув контроллер против часовой стрелки до значка «★»

3. Установка времени начала работы духовки: нажмите на ручку управления и поверните её против часовой стрелки. Красный треугольник на лицевой стороне часов покажет время начала работы духовки.

Например, как показано на рисунке выше, время начала работы духовки - 10 часов. Через 165 минут духовка начнёт работать и зазвонит таймер.

Как включить духовой шкаф:

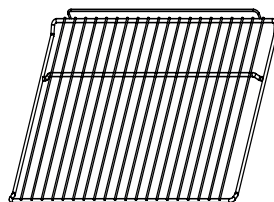
1. Выберите нужный режим приготовления, повернув **Переключатель функций**.
2. Установите нужную температуру, повернув **Переключатель температуры**.
3. При срабатывании освещения, духовка нагревается до установленной температуры.

4. Вы можете выполнять следующие действия при приготовлении пищи:
- менять режим приготовления, поворачивая **Переключатель функций**.
 - менять температуру, поворачивая **Переключатель температуры**.
 - остановить приготовление, повернув Переключатель функций в позицию «0».

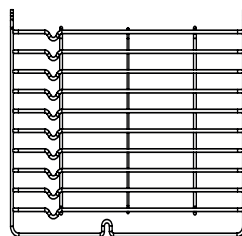
! Никогда не помещайте предметы непосредственно на дно духового шкафа - эмальное покрытие может быть повреждено!

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

Решетка: для установки форм для выпечки, для жарки и приготовления на гриле.

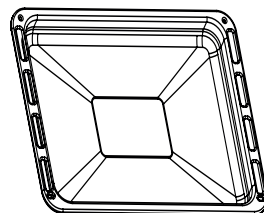


Направляющие: направляющие для установки решетки и противня, находящиеся с левой и с правой стороны духовки, можно убрать, чтобы помыть стенки духовки (только для некоторых моделей).

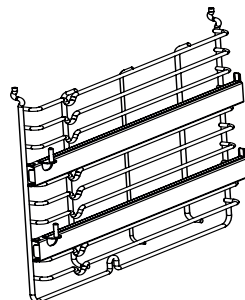


ПРИМЕЧАНИЕ. При размещении посуды на дне, пожалуйста НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ функции с нижним нагревателем, во избежание перегрева нижней части.

Универсальный противень: для приготовления блюд большого объема (коржи, выпечка, замороженные полуфабрикаты); также для сбора стекающего жира/сока.

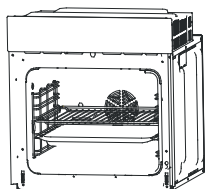


Телескопические направляющие: некоторые модели оснащены телескопическими направляющими, чтобы облегчить работу с духовым шкафом. Телескопические направляющие можно убрать для чистки, открутив фиксирующие их винты (только для некоторых моделей).

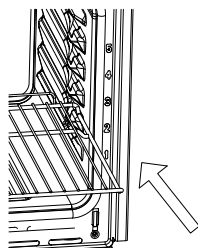
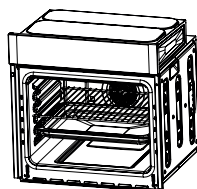


РАСПОЛОЖЕНИЕ РЕШЕТОК/ПРОТИВНЕЙ:

Чтобы убедиться, что решетки и противни функционируют безопасно, обязательно установите их ровно между боковыми направляющими. Это гарантирует, что когда вы будете выдвигать решетку или противень, горячая пища не соскользнет с них.



ИЛИ

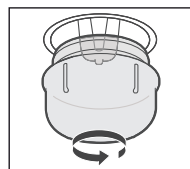


ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для замены лампы внутреннего освещения выполните следующие действия:

- ✓ Отключите духовой шкаф от электросети.
- ✓ Выкрутите плафон против часовой стрелки (помните, он может быть туго закручен) и замените лампочку на новую того же типа.
- ✓ Установите плафон на место.

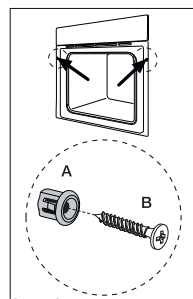
ПРИМЕЧАНИЕ. Допускается использовать только галогенные лампы 25–40 Вт, 220–240 В, 300 °С.



ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ

- ✓ Поместите духовой шкаф в нишу кухонной мебели.
- ✓ Откройте дверь духового шкафа.

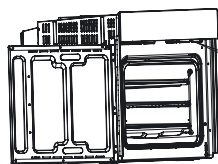
Закрепите духовку в нише при помощи дюбелей «А» и винтов «В», подходящих к отверстиям в рамке духового шкафа.



ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ

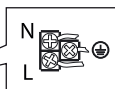
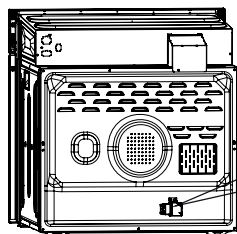
Если температура в вентиляционных отверстиях после приготовления пищи превышает 70 градусов, охлаждающий вентилятор продолжит работу. Охлаж-

дающий вентилятор будет работать до тех пор, пока температура не опустится до 60 градусов.

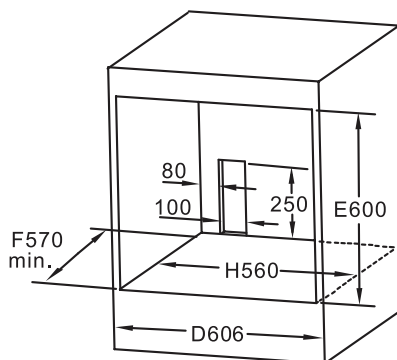
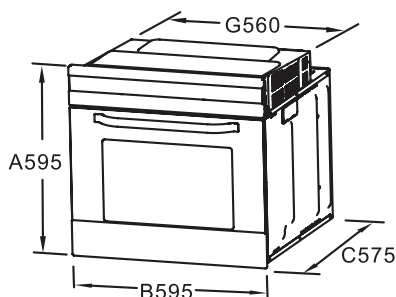


Вентиляционные
отверстия

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



УСТАНОВКА



Примечания:

1. Отклонения от размеров допустимы только в большую сторону.
2. Выключатель питания или розетка не должны быть установлены в шкафу.

Помните: комплектация духового шкафа зависит от модели.

ЧИСТКА И УХОД

Для того чтобы духовой шкаф сохранил свой первоначальный вид и служил долго, содержите его в чистоте. Современный дизайн прибора сводит уход к

минимуму. Элементы прибора, контактирующие с едой, нужно регулярно очищать.

- ☑ Перед очисткой или уходом отсоедините прибор от электросети.
- ☑ Установите все выключатели в положение ВЫКЛ.
- ☑ Подождите, пока рабочая камера духовки остынет и не будет горячей - чистить легче, когда духовка теплая. Очистите прибор влажной тряпкой, мягкой щеткой или губкой, затем протрите насухо.
- ☑ В случае сильного загрязнения используйте горячую воду и не абразивные чистящие средства. Для чистки стекла дверцы духовки никогда не используйте абразивные чистящие средства, жесткие металлические губки, они могут поцарапать стекло или повредить его.
- ☑ Никогда не оставляйте едкие вещества (лимонный сок, уксус) на элементах из нержавеющей стали.

Не используйте чистящие средства под высоким давлением для очистки прибора. Формы для выпекания можно помыть деликатным чистящим средством.

Этот прибор промаркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Убедившись, что прибор утилизирован правильно, вы поможете избежать негативного воздействия на окружающую среду, здоровье человека. Указанный ниже символ, используемый на продукции, означает, что данный продукт нельзя утилизировать как бытовые отходы. Вместо этого данный продукт следует доставить в соответствующий пункт приема для переработки электрического и электронного оборудования. Утилизация должна проводиться в соответствии с местными нормами и требованиями об утилизации. Для более детальной информации свяжитесь с местными властями, с вашим сервисом по утилизации или с магазином, где вы приобрели товар.



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, использующиеся 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.

8. 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 сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо- или водоснабжения от номинальных значений;

8. Использования изделия для предпринимательской деятельности или в не-предусмотренных целях;

9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);

10. 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, ука-

занным 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.

Изделие, имеющее трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

Фошан Шунде Мидеа Вошин Апплайнс Мфг.КоЛтд.

Улица Гонкьян 20, Пекин, район Шундэ, Фошан, провинция Гуангдонг 528311, КНР

УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО/ИМПОРТЕР::

ООО «Эм-Джи Русланд»,141400

г. Химки, ул. Бутаково, д.4

ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]

[illegible]

Инструкция по эксплуатации

User manual

Monsher