

oursson 

bon appétit

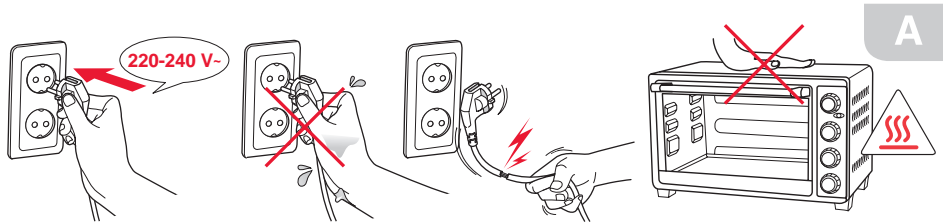


**MO2305, MO2610, MO2620, MO3020, MO3010,
MO3815, MO4225**

DE Bedienungsanleitung
EN Instruction manual
ES Manual de instrucciones
FR Manuel d'instructions

IT Manuale di istruzioni
LV Lietošanas pamācība
PL Instrukcja manual
RO Instrucțiuni de utilizare
RU Руководство по эксплуатации

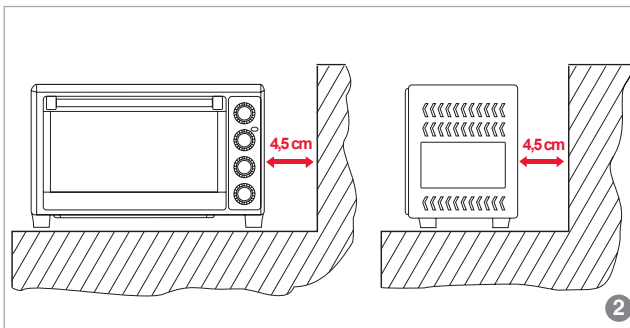




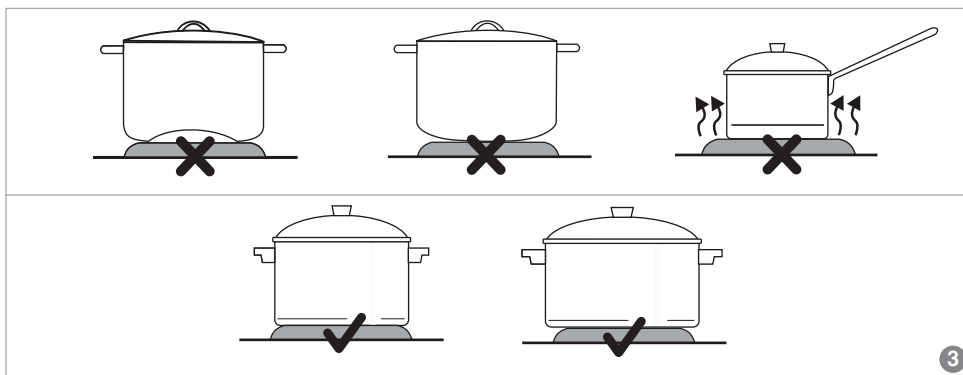
A



1


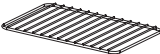


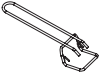
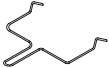



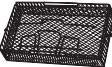

2



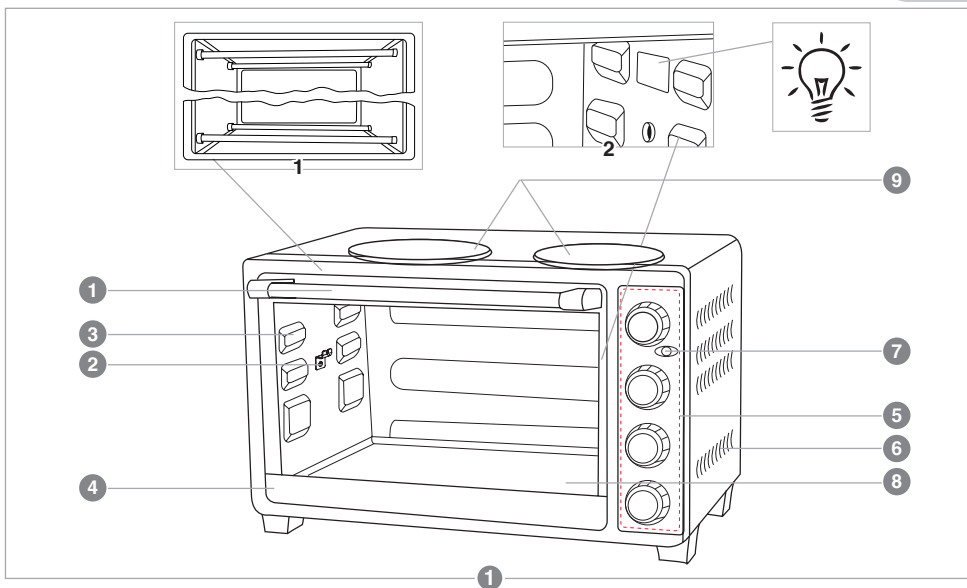
3

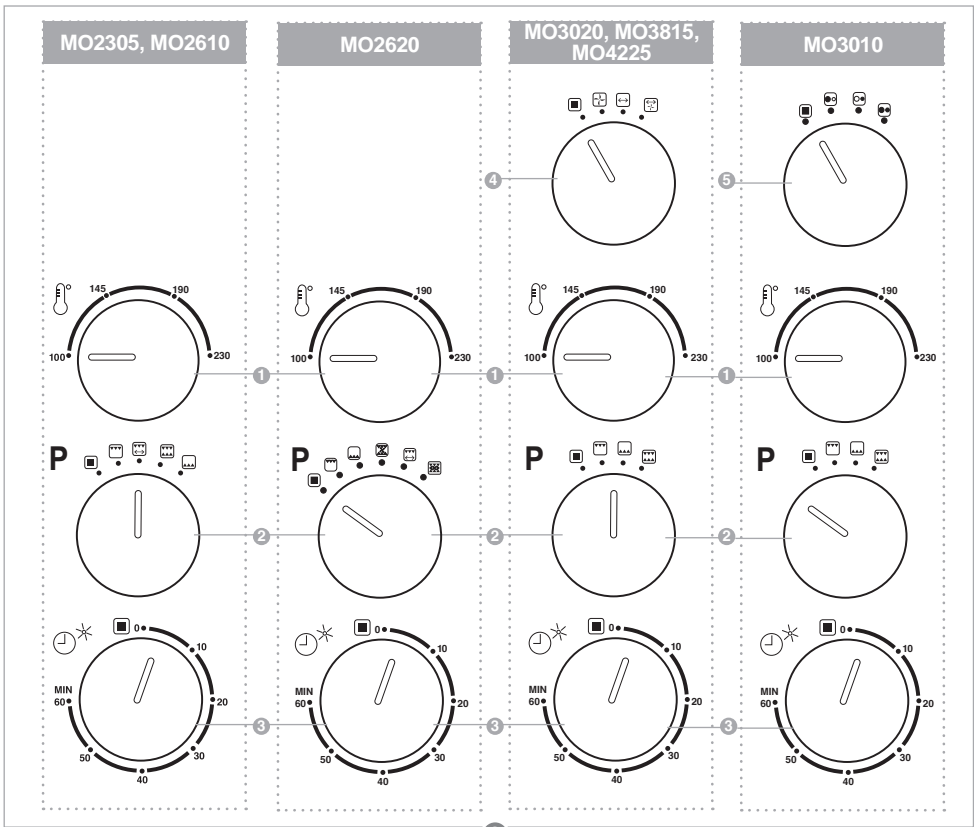
B

	MO2305	MO2610 MO2620	MO3020	MO3010	MO3815	MO4225
1 	✓	✓	✓	✓	2✓	2✓
2 	✓	✓	✓	✓	✓	✓

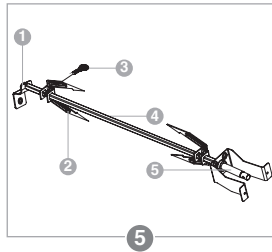
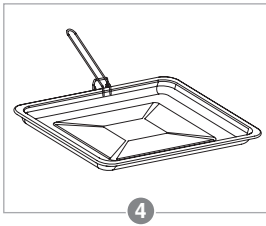
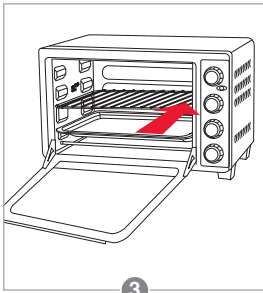
		MO2305	MO2610 MO2620	MO3020	MO3010	MO3815	MO4225
3		✓	✓	✓	✓	✓	✓
4		✓	✓	✓	✗	✓	✓
5		✓	✓	✓	✗	✓	✓
6		✓	✓	✓	✗	✓	✓
7		✓	✓	✓	✓	✓	✓
8		✗	✓	✗	✗	✗	✗
9		✗	✗	✓	✗	✗	✗






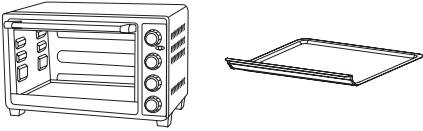
C





2



			
 	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

SICHERHEITSHINWEISE – Abbildung A



Gefahrensymbol

Weist auf hohe elektrische Spannungen hin.



Warnsymbol

Weist darauf hin, dass Bedienschritte genau wie in der Anleitung beschrieben ausgeführt werden müssen.

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten Sie stets folgende Regeln beachten:

- Benutzen Sie das Gerät so wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen Unterlage auf.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.

- Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, halten Sie das Netzkabel von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls aus irgendwelchen Gründen Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen sollten, ziehen Sie sofort den Netzstecker, benutzen das Gerät nicht weiter, sondern wenden sich an den autorisierten Kundendienst (ASC) der OURSSON AG.



- Schließen Sie das Gerät an eine passende Stromquelle an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht an Stellen, an denen leicht entzündliche Dämpfe in der Luft liegen können.
 - Versuchen Sie niemals, das Gerät eigenmächtig zu öffnen – zum einen droht Stromschlaggefahr, zum anderen können dadurch schwere Fehlfunktionen eintreten; zusätzlich erlischt die Garantie. Wenden Sie sich bei Reparatur und Wartung nur an den autorisierten Kundendienst, der Reparaturen von OURSSON-Markenprodukten ausführt.
- Wenn Sie das Gerät von einem kühlen zu einem warmen Ort oder umgekehrt bringen, packen Sie es aus und warten 1 – 2 Stunden ab, bevor Sie es einschalten. So kann kondensierte Feuchtigkeit verdunsten und keinen Schaden anrichten.



- Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Gehen Sie besonders umsichtig vor, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen.



- Berühren Sie keine heißen Teile; ansonsten kann es zu Verbrennungen kommen.

- Das Netzkabel wurde bewusst kurz gehalten, damit es nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über Tischkanten herabhängt oder heiße Gegenstände berührt.



Verbrennungsgefahr

- Symbol

Weist auf hohe Temperaturen hin.

- Schließen Sie das Gerät nicht an Stromkreise an, an die bereits andere Geräte angeschlossen wurden, die viel Strom verbrauchen: In diesem Fall können Leitungen überlastet werden, das Gerät funktioniert eventuell nicht mehr richtig.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroöfen und -herden auf.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinen Erschütterungen, Vibrationen und anderen mechanischen Belastungen ausgesetzt wird, nicht umkippt oder stürzt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder Zubehörteile wechseln.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nicht für Personen geeignet, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten mangelt. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Solche Personen dürfen das Gerät nur unter erfahrener Aufsicht nutzen und/oder nachdem sie gründlich mit der Bedienung des Gerätes und den eventuell damit verbundenen Gefahren vertraut gemacht wurden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist für den reinen Hausgebrauch vorgesehen.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es von Fachleuten des autorisierten Kundendienstes (ASC) der OURSSON AG ausgetauscht werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.
- Verzichten Sie bei der Reinigung des Gerätes unbedingt auf Scheuermittel und organische Reinigungsmittel (Alkohol, Benzin und dergleichen). Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie neben einem feuchten Tuch auch ein wenig mildes Reinigungsmittel benutzen.

EMPFEHLUNGEN

- Lesen Sie die Anleitung gut durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können.

- Sämtliche Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung, können daher etwas vom tatsächlichen Aussehen Ihres Gerätes abweichen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht im laufenden Betrieb.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von Speisen.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht als Heizung.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät mit geöffneter Gerätetür zu benutzen.
- Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständiges, für Miniöfen geeignetes Geschirr.
- Stellen Sie keine Konservendosen, Flaschen, dicht schließende Behälter oder (zu) große Gegenstände in das Gerät. Andernfalls kann es zu Verletzungen sowie zu Beschädigungen des Gerätes kommen.
- Legen Sie Fleisch oder Fisch niemals direkt auf den Rost; Öle und Fette können sich entzünden. Geben Sie Lebensmittel auf eine geeignete Unterlage. Achten Sie darauf, dass Folien nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Garen Sie in Folie verpackte Speisen auf der mittleren oder unteren Ebene.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Geben Sie kein Papier, keine Pappe, Kunststoffe, Textilien und dergleichen in das Gerät; es besteht Brandgefahr.



- Nehmen Sie erhitzte Speisen mit Topflappen oder Ofenhandschuhen aus dem Gerät.
- Knallen Sie die Gerätetür nicht zu, stellen sie nichts auf der Tür ab, achten Sie darauf, dass die erhitzte Gerätetür nicht mit kaltem Wasser in Berührung kommt. Abbildung A-1.
- Falls Speisen beim Erhitzen zu rauchen beginnen oder gar Feuer fangen, schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor die Flammen erloschen sind – Frischluftzufuhr liefert Feuer zusätzlichen Sauerstoff. Gießen oder sprühen Sie kein Wasser auf das Gerät; es kann zu Kurzschlüssen kommen, zudem kann das Glas springen.



Wenden Sie bei der Bedienung des Gerätes niemals Gewalt an. Andernfalls kann es zu Schäden kommen, die nicht durch die Garantie abgedeckt werden.

AUFSTELLEN – Abbildung A-2

- Stellen Sie das Gerät auf eine flachen, ebenen

und hitzebeständigem Unterlage auf. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kinderhänden erreicht werden kann, halten Sie den nötigen Abstand zu Wänden und Möbeln ein. Das Gerät muss an mindestens einer Seite komplett frei bleiben. **Das Gerät darf nicht eingebaut werden!**

- Stellen Sie das Gerät niemals unter oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Vorhängen und dergleichen auf – Brandgefahr!

LIEFERUMFANG – Abbildung B

Hauptgerät	1 Stk.
① Emailleblech	1 Stk.
② Rost	1 Stk.
③ Blech- und Rostgriff	1 Stk.
④ Drehspießgriff	1 Stk.
⑤ Drehspieß	1 Stk.
⑥ Rundblech, 22,8 cm	1 Stk.
⑦ Krümelblech	1 Stk.
⑧ Fischkorb	1 Stk.
⑨ Grillkorb	1 Stk.
Bedienungsanleitung	1 Stk.

KOMPONENTEN – Abbildung C-1

- 1 Türgriff
- 2 Drehspießhalterung
- 3 Einschübe für Rost und Bleche
- 4 Tür
- 5 Bedienfeld
- 6 Belüftungsöffnungen
- 7 Betriebsanzeige
- 8 Entnehmbares Krümelblech
- 9 Backplatten (Modell MO3010)



Innenbeleuchtung – Abbildung C-1-2


Obere und untere Heizelemente – Abbildung C-1-1


BEDIENUNG

Bedienfeld – Abbildung C-2





Betriebsartwähler – Abbildung C-2-4

-  • **STOPP**-einstellung, stoppt den Betrieb
-  • Heißluft (Umluftgaren)


-  • Drehspieß (bräunt das Gargut gleichmäßig von allen Seiten)

-  • Heißluft- und Drehspieß








Betriebsartwähler, Abbildung C-2-5 (Modell MO3010)

-  • STOPP - Stellung
-  • Schaltet links großes Kochfeld ein
-  • Schaltet das rechte kleine Kochfeld ein
-  • Schaltet beide Kochfelder ein



Temperatureinstellung – Abbildung C-2-1

-  • Zum Einstellen der Temperatur von 100 – 230°C

P Betriebsartwähler – Abbildung C-2-2

-  • **STOPP** - Stellung
-  • Oberhitze (oberes Heizelement)
-  • Unterhitze (unteres Heizelement)
-  • Oberhitze und Unterhitze
-  • Oberhitze und Drehspieß (Modelle MO2305, MO2610)
-  • Oberhitze und Unterhitze (mit Umluftgaren) (Modelle MO2620)
-  • Oberhitze und Unterhitze (mit Umluftgaren, mit Drehspieß) (Modelle MO2620)

Timer – Abbildung C-2-3



-  • Timer zur Zeitauswahl von 0 – 60 Minuten
-  • **STOPP** stoppt das Erhitzen

Drehspieß – Abbildung C-5









- 1 Halterung
- 2 Haken
- 3 Fixierer
- 4 Spieß
- 5 Motorkupplung


Vorbereitungen vor dem ersten Einsatz


Vor dem ersten Einsatz wischen Sie das Gerät mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich ab. Waschen Sie die restlichen Teile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile vom Gerät abnehmen oder wieder anbringen. Trocknen Sie alle Teile gründlich.

Lassen Sie das Gerät in der Betriebsart  ( Modelle MO2620) bei maximaler Temperatur 15 Minuten lang leer arbeiten. So verschwindet der typische Neugerätegeruch. Lüften Sie den Raum gut durch. Lassen Sie das Gerät abkühlen.


Bedienung – Abbildung C-2

1. Sorgen Sie dafür, dass das Krümelblech installiert, der Timer  auf  eingestellt ist. Stecken Sie den Netzstecker ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Regler  ein.
3. Drehen Sie den Timer  auf 5 Minuten, wählen Sie zum Vorheizen die Betriebsart  ( Modelle MO2620). Der Timer dreht sich im laufenden Betrieb wieder automatisch zurück.
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart: 
5. Legen Sie die Speisen auf das Blech oder den Rost, alternativ stecken Sie die Speisen auf den Spieß. Achten Sie darauf, dass zwischen den Speisen und den Heizelementen immer mindestens 2 cm Platz verbleibt.
6. Schieben Sie Blech oder Rost in das Gerät oder setzen Sie den Drehspieß ein – Abbildung C-3. Schließen Sie die Gerätetür.
7. Stellen Sie den Timer  auf die gewünschte Garzeit ein. Wir raten davon ab, die Gerätetür beim Garen zu öffnen.

HINWEIS: Im laufenden Betrieb leuchtet die Innenbeleuchtung, die Betriebsanzeige  (Abbildung C-1) blinkt.

8. Nach Ablauf der Garzeit schaltet der Timer das Gerät automatisch ab, Sie hören ein Tonsignal. Stellen Sie alle Regler wieder in die Stellung  zurück.
9. Öffnen Sie vorsichtig die Tür, nehmen Sie die erhitzten Speisen heraus. Dazu benutzen Sie am besten einen Topflappen, Ofenhandschuhe oder den speziellen Griff für Blech oder Rost – Abbildung C-4.

Drehspieß verwenden – Abbildung C-5

1. Nehmen Sie den Drehspieß zur Hand, ziehen Sie einen Fixierer vom Spieß ab .
2. Schieben Sie das vorbereitete Gargut bis in die Mitte des Spießes, fixieren Sie das Gargut von beiden Seiten mit den Fixierern. Das gesamte

Gargut muss fest eingeklemmt werden, nichts darf sich lösen oder herabhängen.

3. Drehen Sie den Timer auf 10 Minuten, wählen Sie zum Vorheizen die Betriebsart .
4. Setzen Sie den Spieß in die Halterungen ein: Das spitze Ende gehört in die rechte Halterung, das andere Ende in die rechteckige Halterung auf der linken Seite .
5. Schieben Sie ein Blech in den unteren Einschub, damit der Saft aus dem Gargut hineintropfen kann.
6. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Regler ein.
7. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart: (Modelle MO2305/2610) oder und (Modelle MO3020/3815/4225), (Modelle MO2620).
8. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
9. Nach Ablauf der Garzeit schaltet der Timer das Gerät automatisch ab, Sie hören ein Tonsignal. Stellen Sie alle Regler wieder in die Stellung zurück.
10. Nehmen Sie den Spieß mit dem speziellen Griff (Abbildung B) aus dem Gerät, achten Sie dabei darauf, dass die Haken des Griffes den Spieß an beiden Seiten packen. Heben Sie den Spieß zuerst vorsichtig aus der linken, dann aus der

rechten Halterung. Schieben Sie das Gargut vom Spieß auf einen Teller oder ein Schneidbrett.

HINWEIS: Grillkorb und Fischkorb (Abbildung B) nutzen Sie auf ähnliche Weise.

Gebrauchen: Heizplatte (Modell MO3010)

1. Einstecken. Pfanne aufsetzen..
2. Heizfunktion einstellen . Kontrollleuchte - Ein.
3. Nach der Zubereitung, Heizfunktion ausschalten . Den Netzstecker ausstecken.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.

Sie nicht die Kochzonen ohne Gerichte verwenden.

• Brenner und Ofen können gleichzeitig betrieben werden.

Hinweise: Verwendung Schalen mit flachem Boden für den Brenner. Halten Sie den Brenner.

Wählen Sie die passende Herdplatten- oder Kochzonengröße: Die Größe der Herdplatte oder Kochzone sollte möglichst dem Bodendurchmesser entsprechen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Lebensmittel		Betriebsart	Blech-/ Rosteinschub	Temperatur	Garzeit	Hinweise
Fleisch	Schweinefleisch (800g)			200°C	35-40 min	Vor dem Garen in 3 cm große Würfel schneiden, marinieren.
	Rindfleisch/ Lamm (800g)			200°C	40-45 min	Vor dem Garen in 3 cm große Würfel schneiden, marinieren.
Fleisch-Fertig gerichte	Würstchen (500g)			160°C	15-20 min	Leicht einschneiden. Krümelblech einsetzen.
	Hotdog-Würstchen (500g)			160°C	15-20 min	Krümelblech einsetzen.
	Frikadellen (800g)		MO2620		120°C	20-25 min

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Lebensmittel		Betriebsart			Blech-/Rostein-schub	Temperatur	Garzeit	Hinweise
Fleisch-Fertiggerichte	Beefsteak (350g)					160°C	15-20 min	In Streifen schneiden, mit Salz, Gewürzen und Kräutern einreiben.
Geflügel	Filet (500g)	1.			160°C	25-30 min	Damit das Fleisch saftig bleibt, in einen Bratschlauch geben. Mit Salz, Gewürzen und Kräutern einreiben.	
		2.						
	(zum Ende der Garzeit, sorgt für knusprige Haut)							
	Keulen (500g)				160°C	25-30 min		Damit das Fleisch saftig bleibt, in einen Bratschlauch geben. Mit Salz, Gewürzen und Kräutern einreiben.
	Flügel (500g)					180°C		15-20 min
Ganze Keule (500g)				160°C	25-30 min	Mit Salz, Gewürzen und Kräutern einreiben. Krümelblech einsetzen, 150 ml Wasser hineingießen.		
Ganzes Hähnchen (900g)	1.			160°C	30-40 min	Krümelblech einsetzen, 150 ml Wasser hineingießen. Mit Salz, Gewürzen und Kräutern einreiben.		
							2.	
(zum Ende der Garzeit, sorgt für knusprige Haut)								
Fisch	Ganz (600g)				130°C	15-20 min	Krümelblech einsetzen. In Alufolie einwickeln. Zitronenscheiben hinzugeben; so werden kleine Gräten weich.	
	Portionierte Stücke (500g)					150°C	15-20 min	Krümelblech einsetzen, 150 ml Wasser hineingießen.
Toast (4 Stück)					180°C	7-10 min	Brot in Scheiben schneiden. Krümelblech einsetzen. Toasts vor dem Servieren mit Butter bestreichen.	
Französische Toasts (500g)	MO2305 MO2610	MO3020 MO3815 MO4225	MO2620		120°C	15-20 min	Brot in 1 cm große Würfel schneiden. Vor dem Backen mit Pflanzenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern besprenkeln.	

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Lebensmittel		Betriebsart			Blech-/Rostein-schub	Temperatur	Garzeit	Hinweise
Bratkartoffeln (500g)						150°C	25-30 min	Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. (0.5 x 0.5 x 4cm) Salzen, zum Ende der Garzeit Zwiebeln hinzugeben.
Gemüse	Geschmort (500g)					100°C	30-35 min	Gemüse kleinschneiden. In einen hitzebeständigen Behälter geben.
	Gegrillt (250g)					120°C	10-15 min	Zum Ende der Garzeit salzen.
Gebäck	Kuchen (300g)			MO2620		120°C	30-35 min	Runde Backform mit erhöhten Rändern verwenden.
	Kekse (200g)			MO2620		160°C	15-20 min	Auf Backpapier legen.
	Cupcake (300g)			MO2620		100°C	30-35 min	Spezielle Form verwenden.
Pizza (Rohteig/vorgebacken)	15 cm			MO2620		180°C	6-8 min	Pizzaränder mit Tomatensoße, Mayonnaise oder ähnlicher Soße bedecken, damit sie nicht austrocknen. Rundblech
	20 cm			MO2620		180°C	8-10 min	
Lasagne		MO2305 MO2610	MO3020 MO3815 MO4225	MO2620		100°C	25-30 min	Backform mit erhöhten Rändern verwenden.
Aufläufe – Gemüse-, Käse-, Fleisch-, Kartoffelauflauf (500g)				MO2620		100°C	30-35 min	In einen hitzebeständigen Behälter geben. Mit einem Gemisch aus Sahne und Ei bedecken.
Fleisch/Geflügel am Spieß (900g)		MO2305 MO2610 MO2620	MO3020 MO3815 MO4225			150°C	40 min	Speisen mit Pflanzenöl einstreichen.
Würstchen am Spieß (250g)						150°C	15-20 min	Speisen mit Pflanzenöl einstreichen.

HINWEIS: Garzeiten und Temperaturangaben in der Tabelle dienen nur zur Orientierung, können je nach Rezept etwas abweichen.

ENTSORGUNG

- Schneiden Sie das Netzkabel aus Sicherheitsgründen ab, bevor Sie Ihr Altgerät entsorgen.

REINIGUNG UND PFLEGE – Abbildung D



- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
- Öffnen Sie die Tür vollständig, nehmen Sie das Krümelblech aus. Fassen Sie das Blech dazu an der Kante, heben Sie es leicht an, ziehen Sie es dann nach vorne heraus.
- Spülen Sie Rost, Blech, Rundblech, Fischkorb, Grillkorb, Blech- und Rostgriff, Drehspießgriff und Drehspieß mit warmem Seifenwasser. Die Teile können Sie auch in der Spülmaschine reinigen. **Wählen Sie ein Spülprogramm mit maximal 60 °C.**
- Wischen Sie das Gehäuse, das Krümelblech backplat-

ten und die Innenflächen (ausgenommen Heizelemente) mit einem weichen, leicht feuchten Tuch sauber.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten – es besteht Stromschlaggefahr!
- Trocknen Sie alle Teile gründlich.



Katalytische Selbstreinigung (für MO2620, MO3020, MO3815, MO4225).

Rückseite, linke und rechte Seite des Geräts haben eine spezielle poröse Beschichtung, die beim Backen und Braten bei 200-220°C Spritzer absorbiert und zerstört. Bleibt die Verunreinigung zurück, reinigen Sie die Innenseiten mit einem weichen Schwamm und erhitzen Sie dann einen leeren Ofen für 2 Stunden bei 200-220°C. Wenn das Gerät abgekühlt ist, entfernen Sie die Verunreinigung mit einem feuchten, weichen Schwamm.



Verwenden Sie kein Ofenreinigungsmittel, um die Innenseiten mit einer speziellen porösen Beschichtung zu reinigen. Sie können es zerkratzen und beschädigen.

MÖGLICHE PROBLEME UND LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Die Steckdose liefert keinen Strom.	Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie ab, bis es wieder Strom gibt.
Beim Erhitzen bildet sich Dampf	Wenn Sie Speisen mit einem hohen Flüssigkeitsanteil garen, kann eine gewisse Menge Dampf entstehen.	Öffnen Sie die Gerätetür möglichst vorsichtig, damit Sie sich nicht am Dampf verbrühen.
Verbrannter Geruch	1. Auf dem Krümelblech befinden sich Speisereste. 2. Am Rost, auf dem Blech oder im Inneren des Gerätes hat sich Fett angesammelt.	1. Reinigen Sie das Krümelblech nach jedem Einsatz des Gerätes. 2. Wischen Sie das (gründlich abgekühlte) Gerät innen aus, spülen Sie Rost und Blech immer gleich nach dem Einsatz.

ZERTIFIZIERUNG

Technische Daten						
MODELL	MO2305	MO2610/2620	MO3020	MO3815	MO4225	MO3010
Volumen, L	23	26	30	38	42	30
Heißluft	-	-/+	+	+	+	-
Blechgröße (L x B, mm)	336,2x260	349,5x250	377,6x267	391,8x307	391,8x337	377,6x267
Stromverbrauch (W)	Max 1500			Max 2000		Max 3100
Netzspannung	220-240 V~, 50/60 Hz					
Temperatur bei Lagerung und Transport	-25°C bis +35°C					
Temperatur im Betrieb	5°C bis 35°C					
Luftfeuchtigkeit	15 – 75%, nicht kondensierend					
Schutzklasse	I					
Abmessungen (H x B x L, mm)	467x350x290	489x340x322	522x360x322	540x391x343	540x426x343	522x360x338
Gewicht (kg)	6,66	7,14/7,54	8,52	9,67	9,85	12,6

ZERTIFIZIERUNG

Hinweise zur Produktzertifizierung finden Sie unter <http://www.oursson.com>; Sie können auch Ihren Händler danach fragen.

* Die Geräte sollten an einer trockenen, gut belüfteten Stelle bei Temperaturen nicht unter -25°C gelagert werden.



Reparaturen des Gerätes dürfen nur über den autorisierten Kundendienst der OURSSON AG ausgeführt werden.

REPARATUREN

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein hochwertiges Produkt der OURSSON AG entschieden haben. Wir achten darauf, Ihnen stets sinnvolle, wirklich praxistaugliche Geräte zu bieten. Auch bei der Qualität gehen wir keine Kompromisse ein. Falls Ihr OURSSON-Produkt doch einmal repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an unseren autorisierten Kundendienst (nachstehend einfach Kundendienst genannt). Eine vollständige Liste mit Kundendienstniederlassungen und ihren Anschriften finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

Garantiebedingungen der OURSSON AG:

1. Die Garantiebedingungen der OURSSON AG, die über den Kundendienst der OURSSON AG erbracht werden, gelten ausschließlich in dem Land, in dem die Geräte der OURSSON AG vertrieben werden, da Garantieleistungen nach landesspezifischen Vorschriften und Konformitätsvorgaben erbracht werden müssen.
2. Die OURSSON AG erbringt Garantieleistungen gemäß den im jeweiligen Vertriebsland gültigen Verbraucherschutzgesetzen. Garantieleistungen können nur in Anspruch genommen werden, wenn das jeweilige Produkt ausschließlich zu persönlichen, familiären Zwecken sowie im Haushalt eingesetzt wird. Die OURSSON AG ist nicht zur Erbringung von Garantieleistungen verpflichtet, wenn Produkte für gewerbliche Zwecke, in Unternehmen, Institutionen, Organisationen oder in einem ähnlichen Umfeld eingesetzt werden.
3. Folgende Nutzungsbedingungen und Garantiezeiten gelten für Produkte der OURSSON AG:

Produktbezeichnung	Einsatzzeit in Monaten	Garantiezeit, in Monaten
Mikrowellengeräte, Brotbackautomaten, Induktionskochfelder Multikochgeräte, Küchenmaschinen, Wasserkocher, Elektrogrills, Handmixer, Mixer, Fleischwölfe, Toaster, Thermobehälter, Röstgeräte, Kaffeebereiter, Dampfgarer, Entsafter, Zerkacker, Dörrgeräte, Joghurtbereiter, Fermentiergeräte, Miniöfen, Tiefkühlgeräte, Kühlgeräte, automatische Kaffeemaschinen, Milchaufschäumer, Universalzerkleinerer, Joghurtbereiter/Fermentierer Küchenwaagen, Siphons	60	24

4. Die Garantieleistungen der OURSSON AG erstrecken sich nicht auf folgende Produkte, bei denen es sich um Verschleißteile handelt oder die nicht mit dem Hauptprodukt in Verbindung stehen:
 - Batterien.
 - Mit dem Produkt gelieferte Hülsen, Kordeln, Tragekordeln und

- Gurte, Befestigungszubehör, Werkzeuge, Dokumentation.
5. Die Garantie deckt keine Defekte ab, die durch falsche Nutzung, falsche Lagerung oder falschen Transport der Waren, durch Eingriffe Dritter oder Höhere Gewalt verursacht werden. Dazu zählen:
 - Defekte, die durch nachlässige Handhabung, Einsatz für Fremdzwecke, Nichteinhaltung der Anweisungen der Bedienungsanleitung, zu hohe oder zu geringe Temperaturen, Feuchtigkeit und Staub, eigenmächtiges Öffnen oder eigenmächtige Reparaturversuche, Betrieb mit ungeeigneter Stromversorgung, Eindringen von Flüssigkeiten, Insekten, sonstigen Fremdkörpern und Substanzen sowie Langzeiteinsatz des Produktes unter extremen Einsatzbedingungen entstehen.
 - Defekte, die durch nicht autorisierte Versuche zum Testen oder Prüfen des Produktes, durch physische Veränderung oder Veränderung von Software, durch nicht autorisierte Wartung oder Reparatur verursacht werden.
 - Defekte, die durch Einsatz nicht standardisierter oder minderwertiger Ausrüstung, Zubehörteile, Ersatzteile oder Batterien verursacht werden.
 - Defekte, die durch den Einsatz in Verbindung mit Zusatzteilen (Zubehör) entstehen, die nicht von der OURSSON AG zum Einsatz mit dem Produkt empfohlen werden. Die OURSSON AG übernimmt keine Haftung für die Qualität von Zusatzteilen (Zubehör) von Drittanbietern und damit verbundenen Produkten. Zusätzlich gewährleistet die OURSSON AG nicht, dass Produkte einwandfrei mit Produkten anderer Hersteller zusammenarbeiten.
 6. Produktdefekte, die während der regulären Einsatzzeit eines Produktes auftreten, werden vom autorisierten Kundendienst behoben. Innerhalb der Garantiezeit werden Defekte kostenlos behoben. Dazu müssen das Garantiezertifikat sowie ein Kaufbeleg (aus dem das Kaufdatum hervorgeht) im Original vorgelegt werden. Fehlen solche Nachweise, beginnt die Garantiezeit mit dem Herstellungsdatum der jeweiligen Waren. Bitte beachten:
 - Einrichtung und Installation (Zusammenbau, Anschluss und dergleichen) des Produktes gemäß Bedienungsanleitung fallen nicht unter den Garantieleistungsumfang der OURSSON AG. Solche Tätigkeiten müssen vom Anwender selbst ausgeführt, können gegen Gebühr auch von Spezialisten der meisten Kundendienstniederlassungen übernommen werden.
 - Wartungstätigkeiten (wie Reinigen und Schmierungen beweglicher Teile, Austausch von Verschleißteilen, Verbrauchsgütern und dergleichen) werden gegen Gebühr ausgeführt.
 7. Die OURSSON AG haftet nicht für jegliche direkten oder indirekten Schädigungen von Menschen oder Tieren sowie nicht für Sachschäden, sofern diese durch Nichtbeachtung der Nutzungsbedingungen, unsachgemäße Lagerung, unsachgemäßen Transport, falsche Installation, belläufige falsche oder fahrlässige Handlungen von Verbrauchern oder Dritten entstehen.

- Unter keinen Umständen haftet die OURSSON AG für jegliche speziellen, beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden, zu denen auch Folgendes zählt: entgener Gewinn, Schädigungen durch Geschäfts- und andere Unterbrechungen, verursacht durch Nutzung oder Nichtnutzbarkeit des Produktes.
- Im Zuge ständiger Produktverbesserungen können sich Designelemente und bestimmte technische Spezifikationen ohne Vorankündigung durch den Hersteller ändern.

Nutzung des Produktes über seine reguläre Einsatzzeit hinaus:

- Die von der OURSSON AG für dieses Produkt festgelegte Einsatzzeit gilt nur dann, wenn das Produkt ausschließlich für den persönlichen, familiären sowie Haushaltsbedarf eingesetzt wird und sich der Anwender an die Vorgaben zu ordnungsgemäßem Betrieb, Transport sowie zur richtigen Lagerung hält. Bei sachgerechter Handhabung und Einhaltung der Betriebshinweise kann die tatsächliche Lebenserwartung des Produktes die von der OURSSON AG festgelegte Einsatzzeit überschreiten.
- Wenden Sie sich nach Ablauf der regulären Einsatzzeit an den autorisierten Kundendienst, lassen Sie eine vorsorgliche Wartung ausführen und ermitteln, ob sich das Produkt für eine weitere Nutzung eignet. Vorsorgliche Wartungsarbeiten werden vom Kundendienst auch während der regulären Einsatzzeit gegen Gebühr ausgeführt.
- Die OURSSON AG rät vom Einsatz dieses Produktes über die reguläre Einsatzzeit hinaus ab, sofern keine vorsorgliche Wartung über den autorisierten Kundendienst vorgenommen wird, da das Produkt in diesem Fall eine mögliche Gefahr für Leben, Gesundheit und Eigentum des Anwenders darstellen kann.

Recycling und Entsorgung

Dieses Gerät erfüllt die Vorgaben der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu elektrischen und elektronischen Altgeräten – WEEE.

Nach Ende seiner Einsatzzeit darf das Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben, dort nach gesetzlichen Vorgaben verarbeitet, recycelt oder entsorgt werden. Durch sachgerechte Entsorgung des Produktes leisten Sie einen kleinen, aber dennoch wichtigen Beitrag zur Bewahrung unserer natürlichen Ressourcen, zum Schutz unserer Umwelt und unserer Mitmenschen. Weitere Hinweise zu Sammelstellen und zum

Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung oder Ihrer Entsorgungsgesellschaft für Haushaltsabfälle.



Herstellungsdatum

Jedes Produkt trägt eine eindeutige Seriennummer aus Buchstaben und Ziffern sowie einen Barcode, der folgende Angaben enthält: Produktgruppe, Herstellungsdatum, Seriennummer des Produktes.

Die Seriennummer finden Sie an der Rückseite des Produktes, auf seiner Verpackung und auf der Garantiekarte.



- Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen die Produktgruppe (Miniöfen – MO).
- Die ersten beiden Ziffern geben das Herstellungsjahr an.
- Die nächsten beiden Ziffern stehen für die Herstellungsmonat.
- Die restlichen Ziffern bilden die Seriennummer des Produktes.

Um Missverständnissen vorzubeugen, empfehlen wir Ihnen dringend, die Bedienungsanleitung und die Garantiebedingungen aufmerksam durchzulesen. Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf der Garantiekarte stimmen. Die Garantiekarte ist nur dann gültig, wenn folgende Dinge richtig und klar angegeben wurden: Modell, Seriennummer, Kaufdatum, lesbarer Stempel, Unterschrift des Käufers. Modell- und Seriennummer des Gerätes müssen mit den Angaben auf der Garantiekarte übereinstimmen. Falls diese Bedingungen nicht erfüllt oder die Angaben auf der Garantiekarte geändert werden, verliert die Garantiekarte ihre Gültigkeit.



Falls Sie Fragen zu oder Probleme mit Produkten der OURSSON AG haben sollten, wenden Sie sich bitte einfach per E-Mail an uns: support@oursson.com

Diese Anleitung wird durch internationale und EU-Urheberrechtsgesetze geschützt. Eine nicht autorisierte Verwendung der Anleitung einschließlich Kopieren, Ausdrucken und Verteilen kann strafrechtliche Verfolgung nach sich ziehen.

Kontakt:

- ProduktHersteller – OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Schweiz.
- Zertifizierungsangaben zum Produkt finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

OURSSON AG
In China hergestellt

15



SAFETY INSTRUCTIONS, Pic. A



Danger symbol

A reminder to user about high voltage.



Warning symbol

A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.

When using electrical appliances should take the following precautions:

- Use the device according to the following instructions manual.
- Install the device on a stable surface.
- Use only the tools, which are included in the product set.



To protect against risk of electrical shock do not put the cord in water or other liquid. If for some reason the water got into the unit, contact an authorized service center (ASC) OURSSON AG.

- For power supply, use a power grid with proper characteristics.
- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.
 - Never attempt to open the device by yourself – it could possibly be the reason of an electrical shock can lead to product malfunction and will invalidate the manufacturer's warranty. For repair and maintenance, contact only authorized service centers meant for repair of products under the trademark OURSSON.



- When moved from a cool to a warm place and vice versa unpack it before use and wait 1-2 hours without turning it on.



In order to prevent electrical shock do not immerse the entire product or the wires into the water.

- Be particularly careful and cautious when using the device near children.



Do not touch any hot parts, as this may cause injury.

- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.
- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.
- Do not connect this device to a grid which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.
- Do not install the device near gas and electric stoves and ovens.
- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.
- Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.
- Make sure to disconnect the device from the power grid before cleaning or changing accessories.
- Do not use the device outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. They can only use the device under the



Risk of burn symbol

Reminder for user of high temperatures.

EN

supervision of the person responsible for their safety, or after instruction on the safe use of the device. Do not allow children to play with the product.

- This product is intended only for use in the home.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist from the authorized service center (ASC) OURSSON AG to avoid danger.
- Use only the tools, which are included in the product set.
- When cleaning the appliance do not use abrasives and organic cleaners (alcohol, gasoline, etc.). When cleaning the device it is allowed to use a small amount of neutral detergent.

RECOMMENDATIONS

- Please read the instruction manual before using the device. Keep the manual after reading for further use.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.
- Do not shift the device when utilizing it.
- Use the device only for cooking and heating food.
- Do not use the device as a heat source.
- Do not try to use the device with an open door.
- Use only heat resistant kitchenware, suitable for mini-ovens.
- Do not place into device cans, bottles, tight closed containers and too big objects. This may lead to a personal injury or breakage of the device.
- Do not place raw meat / fish directly onto the grid, because fat and oil can ignite. Use a baking mold, wrapping products beforehand. Make sure that foil isn't contacting with the heating elements.
- When using foil, place the pan on a medium or low level.
- Do not leave the working device unattended.
- Do not put in/on the device paper, cardboard, plastic, towels, etc., as this can cause a fire.
- Do not touch the body or the door when the device is working or immediately after its use. The surface of the device heats up which may lead to burns.
 - Use potholders or oven gloves to take the product out of the oven.
- While using the device do not slam the door, do not put trays or other objects on the door, avoid contact of cold water with the heated open door. Pic. A-1.
- If while preparing, food caught on fire or began to emit smoke, turn off the device and unplug it. Do not open the door until fire is stopped, because the oxygen supply will intensify the flame. Do not pour water over the device, the glass may crack.



The operation of this device in any case does not imply application of any force to it, as this may damage the product due to user fault.

SETTING, Pic. A-2

- Place the device on a flat horizontal heat resistant surface, high from children's reach, keeping the distance from walls/furniture as shown in the picture A-2. One side must be completely free. **It is forbidden to embed this device.**
- Do not place the working device under/near curtains or other flammable materials, as this may cause a fire.

PRODUCT SET, Pic. B

Body.....	1 pc.
① Enameled pan.....	1 pc.
② Grid.....	1 pc.
③ Handle for pan and grid.....	1 pc.
④ Handle for spit.....	1 pc.
⑤ Spit.....	1 pc.
⑥ Round pan 9"/22,8 cm.....	1 pc.
⑦ Tray for crumbs.....	1 pc.
⑧ Fish basket.....	1 pc.
⑨ Grill-basket.....	1 pc.
Instructions manual.....	1 pc.
Warranty card.....	1 pc.

ELEMENTS OF DESIGN, Pic. C-1

- Door handle
- Spit bracing
- Slots for grid and pans
- Door
- Control panel
- Ventilation openings
- Operation indicator
- Removable tray for crumbs
- Electric hobs (155 mm and 185 mm). Only for MO3010
- Inner backlight, Pic. C-1-2
- Upper and lower heating elements, Pic. C-1-1

UTILIZATION

Control panel, Pic. C-2

Function switch, Pic. C-2-4

- **STOP** position, turns off the convection / spit operation
- Convection (hot air circulation around the product)
- Spit (spit rotates, uniformly browning on all sides)
- Convection and spit

Hobs switch, Pic. C-2-5 (for MO3010 model)

- **STOP** position, turns off the hobs
- Turns on left hob(185mm/1000W)
- Turns on right hob(155mm/600W)
- Turns on both hobs

Temperature regulator, Pic.C-2-1

- Adjusting the temperature from 100°C to 230°C

P Preparation mode switch, Pic.C-2-2

- **STOP** position
- Upper heating element (upper heating)
- Lower heating element (lower heating)
- Upper and lower heating elements, simultaneous operation of both upper and lower heating elements
- Upper heating element and spit. (For MO2305, MO2610 models)
- Upper, lower heating elements and convection (For MO2620 models)
- Upper, lower heating elements, convection and spit (For MO2620 models).

Timer, Pic.C-2-3

- Timer, time selection from 0 up to 60 minutes.
- **STOP** position, utilized for stopping the cooking process.

Spit construction, Pic. C-5

- Hook
- Clamp
- Fastener
- Bayonet
- Motor coupling

Preparation for operation



Before first use, wipe the body with a soft, dry cloth. Wash the other parts with warm water and detergent. Before assembling or disassembling the make sure that the device is unplugged. Thoroughly dry all parts.


Turn on the empty device for 15 minutes, set the maximum temperature of 230 °C in (mode for MO2620), to remove the smell of a new device. Ventilate the room. Allow the device to cool.


Order of operation, Pic.C-2

- Make sure that the crumb tray is completely installed, and timer knob is set in the position. Plug in the device.
- Set the required temperature with the regulator.
- Turn on the timer for 5 minutes in the (for







MO2620), for the device to heat up. Timer knob will turn automatically in the cooking process.






- Choose a required mode with the help of corresponded regulators: 
- Place prepared beforehand products on the pan/grid/spit. Do not place products closer than 2 cm. from the heating elements.
- Carefully install grid, pan or spit into the device, Pic. C-3. Close the door.
- Turn on the timer , setting the required time. It isn't recommended to open the door in the preparation process.




NOTE: When the device is working, the inner backlight and operation indicator , Pic. C-1.


- When the preparation process is completed, the timer (device) turns off automatically, you will hear a sound signal. Set all the regulators into the  position.
- Carefully open the door and take out prepared product with the help of potholders or a special handle for pan, Pic. C-4.

Using the Spit, Pic. C-5





- Take the spit and remove one clamp from it .
- Impale beforehand prepared meat or poultry onto the center of the spit and tighten the clamp on both sides. All the parts of the meat or poultry must be clamped, nothing should hang or dangle.
- Turn on the timer  for 10 minutes in the  mode for the device to heat up.
- Install the spit into the slots, sharp end into the right socket, left end onto a special square support .
- On the lower level, place a pan, so that the juice from the meat/poultry dripped into it.
- Set the required temperature with the  regulator.
- Choose a required mode with the help of corresponded regulators:  (for MO2305/2610 models) or

,  and,  (for MO3020/3815/4225 models), ,  (for MO2620 models).

- Turn on the timer , set the required time.
- When the preparation process is completed, the timer (device) turns off automatically, you will hear a sound signal. Set all the regulators into the  position.
- Take out the spit with a special handle , Pic. B, placing its hooks on both sides of the spit. First, carefully raise the spit from the left slot and pull, then remove the spit from the right socket. Take off the meat or poultry from the spit and put it on a cutting board or platter.


NOTE: Using the grill-basket  and fish basket  (Pic. B) is similar.

Using electric hobs (for MO3010 model)

- Plug in the device. Place the utensil with food onto the hob.
- Choose the required hob, which will be used for cooking, with the help of regulator , , . Operation indicator will turn on and the hob will start heating up.
- When the preparation process is completed, set the hobs regulator into the  position. Unplug the device.











 Keep an eye on the food during cooking.

 Do not turn on the hobs without utensils.

 • Hobs and oven can operate simultaneously.

NOTE: It is recommended to use utensils with flat bottom when cooking on hobs. The diameter of the utensils should fit the hob, or be slightly larger. Keep the hobs clean.

RECOMMENDATION ON PREPARATION

Product name		Preparation mode	Position of the grid/pan	Temperature	Cooking time	Note
Meat	Pork (800g)			200°C	35-40 min.	Marinate before cooking, cut into small pieces (3x3x3 cm).
	Beef / Lamb (800g.)			200°C	40-45 min.	Marinate before cooking, cut into small pieces (3x3x3 cm).
Meat semi-finished products	Sausages (500g)			160°C	15-20 min.	Make a small cut line. Install crumbs tray  .
	Hotdogs (500g)			160°C	15-20 min.	Remove the sausage skin. Install crumbs tray  .

RECOMMENDATION ON PREPARATION

Product name		Preparation mode		Position of the grid/ pan	Temperature	Cooking time	Note
Meat semi-finished products	Meatballs (800g)		 MO2620		120°C	20-25 min	Pour 150 ml of water into the pan.
	Beefsteak (350g)				160°C	15-20 min	Make small cut lines (mesh), rub with salt, spices and herbs.
Poultry	Fillet (500g)	1. 2. (at the end of preparation for a crispy crust)	 MO2620		160°C	25-30 min	To preserve juiciness use a baking sleeve. Rub with salt, spices and herbs.
	Drumstick (500g)		 MO2620		160°C	25-30 min	To preserve juiciness use a baking sleeve. Rub with salt, spices and herbs.
	Wings (500g)				180°C	15-20 min	Rub with salt, spices and herbs.
	Whole leg (500g)		 MO2620		160°C	25-30 min	Rub with salt, spices and herbs. Pour 150 ml of water into the pan.
	Whole chicken (900g)	1. 2. (at the end of preparation for a crispy crust)	 MO2620		160°C	30-40 min	Pour 150 ml of water into the pan Rub with salt, spices and herbs.
Fish	Whole (600g)		 MO2620		130°C	15-20 min	Install crumbs tray 7. To soften small fish bones lay slices of lemon.
	Portion pieces (500g)				150°C	15-20 min	Pour 150 ml of water into the pan.
Toasts(4 pc)			 MO2620		180°C	7-10 min	Cut bread for toast. Install crumbs tray 7. Before preparation brush the toasts with butter.
French toast (500g)		MO2305 MO2610 	MO3020 MO3815 MO4225 	MO2620 	120°C	15-20 min	Cut the bread into cubes (1x1x1 cm). Before cooking sprinkle with vegetable oil, salt, pepper and herbs.

RECOMMENDATION ON PREPARATION

Product name		Preparation mode		Position of the grid/ pan	Temperature	Cooking time	Note	
Fried potatoes (500g)					150°C	25-30 min	Cut the potatoes into strips (0.5x0.5x4 cm) Season with salt and add onion at the end of cooking.	
Vegetables	Stewed (500g)				100°C	30-35 min	Cut the vegetables. Use a heat-resistant container.	
	Grill (250g)				120°C	10-15 min	Add salt at the end of cooking..	
Baking	Pie (300g)		 MO2620		120°C	30-35 min	Use a round baking mold with high ends.	
	Cookies (200g)		 MO2620		160°C	15-20 min	Use a baking sheet.	
	Cupcake (300g)		 MO2620		100°C	30-35 min	Use a cupcake mold.	
Pizza (fresh / semi-finished)	6 inch / 15cm		 MO2620		180°C	6-8 min	Coat the edges of pizza with tomato sauce, mayonnaise or other sauce of your choice to prevent drying out. Use round pot 9"	
	8 inch / 20 cm		 MO2620		180°C	8-10 min		
Lasagna		MO2305 MO2610	MO3020 MO3815 MO4225	MO2620 		100°C	25-30 min	Pour 150 ml of water into the pan
Casseroles - Vegetable, curd, meat, potatoes. (500g)			 MO2620		100°C	30-35 min	Use a heat-resistant container. Rup the top with a mix of cream and eggs.	
Meat/poultry on the spit (900g)		MO2305 MO2610 MO2620	MO3020 MO3815 MO4225		150°C	40 min	Rub the surface of the product with a vegetable oil.	
Sausages on the spit (250g)			 +		150°C	15-20 min	Rub the surface of the product with a vegetable oil.	

NOTE: Cooking time and temperature in the table are advisory in nature and can vary depending on the recipe.



- Never immerse the motor unit into the water because of the danger of electric shock.
- Thoroughly dry all parts.

DISPOSAL

- Before disposing of the old device, for safety, cut the cord to prevent further use.

CLEANING AND MAINTENANCE, Pic. D



- Unplug the device.
- Let the device to cool, before cleaning it.
- Open the door completely and remove the crumb tray. For this, grab the edge of the tray, lift it slightly and gently pull it toward you.
- Wash the grid, pan, spit in a warm sappy water. They can be washed in a dishwasher. **The temperature in the dishwasher must not exceed 60°C.**
- Wipe the body of the device, crumbs tray, hobs and inner surface (besides heating elements) with a damp soft cloth.



Catalytic self-cleaning (for MO2620, MO3020, MO3815, MO4225).

Back, Left and Right sides of the device have a special porous coating, which absorbs and destroys splatters when baking and frying at 200-220°C.

If the impurity remains, clean the inner sides with a soft sponge, then heat an empty oven for 2 hours at 200-220°C. After the device cools, remove the impurity with a damp soft sponge.

Do not use oven-cleaning detergent to clean inner sides with special porous coating. You may scratch and damage it.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Possible problems	Possible causes	Solutions
Device doesn't turn on.	There is no voltage in the mains.	Unplug the device and wait for the voltage to normalize.
There is steam	When cooking food with a high amount of liquid, certain amount of steam can appear.	Be careful when opening the door, not to get burn from steam.
Burning smell	1. There are crumbs on the tray. 2. Fat accumulated on the grid, pan or on the inside of the device.	1. Clean the crumbs tray after every use of the device. 2. Wipe the device inside (cooled) and wash the grid and pan immediately after use.

PRODUCT CERTIFICATION

For information on product certification, see <http://www.oursson.com> or ask seller for a copy.

Specifications						
MODEL	MO2305	MO2610/2620	MO3020	MO3815	MO4225	MO3010
Volume, L	23	26	30	38	42	30
Convection	-	-/+	+	+	+	-
Pan size, mm (LxW)	336,2x260	349,5x250	377,6x267	391,8x307	391,8x337	377,6x267
Power consumption, W	Max 1500			Max 2000		Max 3100
Rated voltage	220-240 V~, 50/60 Hz					
Storage and transportation temperature	up -25°C to +35°C					
Operating temperature	up 5°C to 35°C					
Storage, transportation and operation humidity requirements	15-75% without condensate					
Class of protection	I					
Dimensions, mm (HxWxL)	467x350x290	489x340x322	522x360x322	540x391x343	540x426x343	522x360x338
Weight, kg	6,66	7,14/7,54	8,52	9,67	9,85	12,6

Products must be stored in dry, ventilated warehouses at a temperature not lower than -25° C.



Only a qualified specialist of an authorized service center OURSSON AG can repair the device

SERVICING

Company OURSSON AG expresses great appreciation to you for choosing our products. We have done everything possible so that this meets your needs, and the quality corresponds to the best world standards. If your OURSSON branded product will need maintenance, please contact one of the authorized service center (hereinafter - ASC). A complete list of ASC and their exact addresses can be found on the website www.oursson.com.

Warranty obligations OURSSON AG:

1. Warranty obligations OURSSON AG, provided ASC OURSSON AG, apply only to models designed OURSSON AG for the production or supply and sale within the country where the warranty service is provided, purchased in this country, certified for compliance with the standards of this country, and also marked the with official marks of conformity.
2. Warranty obligations OURSSON AG operate within the law on protection of consumer rights and are regulated by the laws of the country in which they are provided, and only when the product is used exclusively for personal, family or household purposes. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to uses of goods for business purposes or in connection with the acquisition of goods to meet the needs of enterprises, institutions and organizations.
3. OURSSON AG sets for its products the following terms of use and warranty periods:

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Microwave ovens breadmakers, induction hobs Multicookers, kitchen processors, electric kettles, electric grills, hand blenders, hand mixers, meat grinders, blenders, toasters, airpots, toasters, juicers, steamers, coffee makers, choppers, freezers, refrigerators, automatic coffee machines, milk frother Kitchen scales	60	24

4. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to the following products, if their replacement is assumed and is not connected with disassembling products:
 - Batteries.
 - Cases, straps, cords for carrying, mounting accessories, tools, documentation that came with the product.
5. Warranty does not cover defects caused due to violations of the rules of consumer use, storage or transportation of the goods, actions of third parties or force majeure, including but not limited to the following cases:
 - If the defect was a result of careless handling, used

for other purposes, violations of conditions and rules of operation set forth in the instruction manual, including as a result of exposure to high or low temperatures, high humidity or dust, traces of opening the device independently and/ or self-repair, mismatch state standards for power grids, getting liquids, insects or other foreign objects, substances inside the device, as well as long-term use of the product in extreme operational modes.

- If the defect of the product was a result of unauthorized attempts to test the product or make any changes in its construction or software programs, including repair or maintenance in unauthorized service centers.
 - If the defect of the product was a result of use of non-standard and/or low quality equipment, accessories, spare parts, batteries.
 - If the defect of the product is associated with its use in conjunction with additional equipment (accessories), other than additional equipment recommended by OURSSON AG for use with this product. OURSSON AG is not responsible for the quality of the additional equipment (accessories) manufactured by third parties, for the quality of its products together with such equipment, as well as the quality of the work of the additional equipment of OURSSON AG together with the products of other manufacturers.
6. Product defects detected during the lifetime of the product are eliminated by the authorized service centers (ASC). During the warranty period, elimination of defects is free of charge with the presentation of the original certificate of guarantee and documents that confirm the fact and date of the contract of retail purchase. In the absence of such documents, warranty period is calculated from the date of manufacture of goods. It should be taken into account:
 - Setup and Installation (assembly, the connection, etc.) of the product described in the documentation attached to it, does not enter the scope of warranty OURSSON AG and can be performed by the user as well as the specialists of most authorized service centers on a paid basis.
 - Work upon maintenance of products (cleaning and lubricating the moving parts, replacement of consumables and supplies, etc.) are made on a paid basis.
 7. OURSSON AG is not responsible for any damage directly or indirectly caused by their products to people, pets, property, if it occurred as a result of non-observance of the rules and conditions of use, storage, transportation or installation of the product, intentional or negligent actions of consumer or third parties.
 8. Under no circumstances, OURSSON AG is not responsible for any special, incidental, indirect or

consequential loss or damage, including but not limited to: lost profits, damages caused by interruptions in the commercial, industrial or other activities, arising from the use of or inability to use the product.

9. Due to continuous product improvement, design elements and some technical specifications are subject to change without prior notice from the manufacturer.

Using the product when after the terms of use (lifetime):

1. Lifetime set by OURSSON AG for this product applies only when the product is used exclusively for personal, family or household needs, as well as the consumer observes the correct operation, storage and transportation of products. Under the condition of careful handling of the product and compliance with the rules of operation the actual life may exceed the lifetime set by OURSSON AG.
2. At the end of the product lifetime, you should contact an authorized service center for to conduct a preventive maintenance of the product and determine the suitability for further use. Work on conducting a preventive maintenance of the products is also made in service centers on paid basis.
3. OURSSON AG does not recommend the use of this product after the end of its lifetime without its preventive maintenance by the authorized service center, since in this case, the product can be dangerous to the life, health or property of the consumer.

Product Recycling and Disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

After the expiration of the lifetime, the product cannot be disposed with another household waste. Instead, it shall be deposited in the appropriate recycling collection point for electrical and electronic equipment for proper treatment and disposal in accordance with federal or local law. By disposing correctly this product, you will help to conserve natural

resources and preventing the product from damaging the environment and human health. For more information on the collection point and recycling of this product, please contact your local municipal authorities or the enterprise for household waste disposal.



Date of manufacture

Each product has a unique serial number in the form of alphanumeric row and is duplicated with a barcode that contains the following information: name of the product group, date of manufacture, serial number of the product. Serial number is located on the rear of the product, on the package and the warranty card.



- 1 The first two letters – correspondence to the product group (mini oven – MO).
- 2 The first two digits – year of manufacture.
- 3 The second two digits – month of manufacture.
- 4 The last two digits – serial number of product.



To avoid misunderstandings, we highly recommend you to read carefully the instruction manual and the warranty obligations. Check the correctness of the warranty card. Warranty card is valid only if the following are correctly and clearly stated: model, serial number, date of purchase, clear stamps, buyer's signature. The serial number and the model of the device must be the same as in the warranty card. If these conditions are not fulfilled or the data specified in the warranty card was changed, the warranty card is invalid.



If you have questions or problems with OURSSON AG products – please contact us by e-mail: support@oursson.com

This manual is under protection of international and EU copyright law. Any unauthorized use of the instructions, including copying, printing and distribution, but not limited to, involves the application of the guilty person to civil liability and criminal liability.

Contact information:

1. Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Switzerland.
2. Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG
Made in China

23



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, Fig. A



Símbolo de peligro

Recuerda al usuario el peligro de la alta tensión.



Símbolo de advertencia

Un recordatorio para el usuario sobre la necesidad de seguir las instrucciones al pie de la letra.



Símbolo de riesgo de incendio

Recordatorio para el uso de altas temperaturas

ES

Al usar aparatos eléctricos, es preciso tomar las siguientes precauciones:

- Use el aparato según se indica en el siguiente manual de instrucciones.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.



- No permita que el cable eléctrico entre en contacto con agua u otros líquidos para protegerse del riesgo de descarga eléctrica. Si por cualquier razón penetrara agua en el aparato, póngase en contacto con un centro técnico autorizado OURSSON AG.

- Use una red de alimentación eléctrica de características adecuadas para el suministro de corriente.
- No use el aparato en zonas en donde el aire pueda contener vapores de sustancias inflamables.



- Nunca trate de abrir el aparato por su cuenta, ya que podría provocar una descarga eléctrica que podría averiar el aparato e invalidar la garantía del fabricante. Deje las tareas de mantenimiento y reparación únicamente en manos de los centros técnicos autorizados por la marca OURSSON.

- Cuando traslade el aparato de una zona caliente a una fría y viceversa, desembálelo antes de usarlo y espere entre 1 y 2 horas antes de conectarlo.



- Para evitar las descargas eléctricas, evite sumergir el aparato o sus cables en agua.

- Tenga especial cuidado cuando use el aparato con niños cerca.



- No toque las partes calientes del aparato, ya que podría sufrir lesiones.

- El cable de corriente es relativamente corto expresamente con el fin de evitar el riesgo de sufrir lesiones.

- No deje que el cable de corriente quede colgando sobre el borde afilado de una mesa o que entre en contacto con superficies calientes.

- No conecte este aparato a una red sobrecargada con otros aparatos, ya que podría causar que no funcionara correctamente.

- No instale el aparato cerca de cocinas y hornos eléctricos y de gas.

- Tras su uso, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica.

- Evite que el aparato sufra golpes, caídas, vibraciones y otros efectos mecánicos.


- Asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo o cambiar accesorios.

- No use el aparato en exteriores.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente (incluidos niños), o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios. Dichas personas solo pueden usar este aparato bajo la vigilancia de una tercera persona responsable de su seguridad o tras recibir formación acerca de su uso. No permita que los niños jueguen con el producto.
- Este producto está únicamente indicado para uso doméstico.
- Si el cable eléctrico presenta daños, deberá solicitar su sustitución a un especialista de un centro técnico autorizado OURSSON AG para evitar cualquier peligro.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.
- No use limpiadores abrasivos u orgánicos tales como alcohol o gasolina para limpiar al aparato. Puede limpiar el aparato con una pequeña cantidad de detergente neutro.

RECOMENDACIONES

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar este aparato. Conserve el manual tras su lectura para futuras consultas.
- Todas las ilustraciones contenidas en este manual son representaciones esquemáticas de objetos reales, que pueden diferir de las imágenes presentadas.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Utilice el dispositivo únicamente para cocinar y calentar alimentos.
- No use el aparato como fuente de calor.
- No intente usar el aparato con una puerta abierta.
- Use únicamente utensilios de cocina resistentes al calor, aptos para mini hornos.
- No lo coloque en las latas del dispositivo, botellas, envases bien cerrados ni objetos demasiado grandes. Esto podría causar daños personales o la rotura del aparato.
- No coloque carne / pescado crudos directamente en la parrilla, pues la grasa y el aceite podrían prenderse. Use un molde para horneado, y productos de embalaje de antemano. Asegúrese de que el papel de aluminio no esté en contacto con los elementos calefactores.
- Cuando use papel de aluminio, colóquelo en la cacerola a medio o bajo nivel.

- No descienda el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No ponga papel, cartón, plástico, toallas, etc. dentro/sobre el aparato, pues podrían causar un incendio.
 - Utilice manoplas o guantes para horno para sacar los alimentos del horno.
- No cierre la puerta de golpe, no coloque bandejas u otros objetos en la puerta y evite el contacto del agua fría con la puerta abierta caliente cuando use el aparato. Fig. A-1.
- Apague el aparato y desenchúfelo si los alimentos se prenden o empiezan a sacar humo mientras los está preparando. No abra la puerta hasta cuando cese el fuego, dado que el oxígeno intensificará la llama. No ponga agua encima del aparato, pues el cristal podría romperse.

 No manipule el aparato usando para ello la fuerza bruta, ya que podría dañarlo.

POSICIÓN, Fig. A-2

- Coloque el dispositivo en una superficie plana horizontal resistente al calor, alta para el alcance de los niños, manteniendo la distancia de las paredes/muebles. Un lado debe estar totalmente libre. **Está prohibido empotrar este aparato.**
- No coloque el aparato en funcionamiento debajo/cerca de cortinas u otros materiales inflamables, ya que esto podría ocasionar un incendio.

PARTES DEL PRODUCTO, Fig. B

Cuerpo.....	1 ud.
1 Cacerola esmaltada	1 ud.
2 Rejilla	1 ud.
3 Asa para la cacerola y la rejilla.....	1 ud.
4 Asa para el asador	1 ud.
5 Asador	1 ud.
6 Cacerola redonda 9"/22,8 cm.....	1 ud.
7 bandeja recogemigas.....	1 ud.
8 Cesta para pescado	1 ud.
9 Cesta de parrilla	1 ud.
Manual de instrucciones.....	1 ud.





ELEMENTOS DE DISEÑO, Fig. C-1

- Asa de la puerta
 - Puntal del asador
 - Ranuras para la rejilla y las cacerolas
 - Puerta
 - Panel de control
 - Aperturas de ventilación
 - Indicador de funcionamiento
 - Bandeja extraíble para migas
 - Planchas de cocción (para el modelo MO3010)
- Luz posterior inferior, Fig. C-1-2
Elementos calefactores superior e inferior, Fig. C-1-1





USO

Panel de control, Fig. C-2

Interruptor de función, Fig. C-2-4

-  • Posición de **PARO**, desactivar el asador / convección
-  • Convección (circulación de aire caliente alrededor del aparato)
-  • Asador (el asador gira uniformemente dorando todos los lados)
-  • Convección y asador

Interruptor de Planchas de cocción Fig. C-2-5 (para el modelo MO3010)











-  • Posición de **PARO**
-  • Enciende la placa grande
-  • Enciende la placa pequeña
-  • Enciende las dos placas

Regulador de temperatura, Fig. C-2-1

-  • Ajustar la temperatura de 100 a 230°C

P

Interruptor del modo Preparación. Fig. C-2-2

-  • Posición de **PARO**
-  • Elemento calefactor superior (calefacción superior)
-  • Elemento calefactor inferior (calefacción inferior)
-  • Elementos calefactores superior e inferior, funcionamiento simultáneo de ambos elementos calefactores superiores e inferiores.
-  • Elemento calefactor superior y asador. (Para los modelos MO2305 y MO2610)
-  • funcionamiento simultáneo de ambos elementos calefactores superiores e inferiores y convección (Para los modelos MO2620)
-  • funcionamiento simultáneo de ambos elementos calefactores superiores e inferiores y convección y Asador (Para los modelos MO2620)
-  • Temporizador, Fig. C-2-3
-  • Temporizador, selección de tiempo de 0 hasta 60 minutos.
-  • Posición de **PARO**, utilizada para detener el proceso de cocción.

Instalación del asador, Fig. C-5

- 1 Soporte
- 2 Abrazadera
- 3 Sujetador
- 4 Asador
- 5 Acoplador del motor

Preparación para el funcionamiento

Antes del primer uso, pase un paño suave y seco por el aparato. Lave las otras partes con agua tibia y detergente. Antes de montar o desmontar el aparato, asegúrese de que esté desenchufado. Seque completamente todas las piezas.

Encienda el aparato vacío durante 15 minutos, fije la temperatura máxima en el modo para los modelos MO2620) para eliminar el olor de aparato nuevo. Ventile la habitación. Deje que el aparato se enfríe.

Funcionamiento, Fig. C-2

1. Asegúrese de que la bandeja para migas esté completamente instalada y que la perilla del temporizador esté fijada en la posición . Enchufe el aparato.
2. Ajuste la temperatura necesaria mediante el regulador .
3. Ponga en marcha el temporizador durante 5 minutos en el modo (para los modelos MO2620), para que el aparato se caliente. La perilla del temporizador girará automáticamente en el proceso de cocción.
4. Escoja un modo necesario con la ayuda de los reguladores correspondientes:
5. Coloque alimentos preparados de antemano en la cacerola/rejilla/asador. No coloque los alimentos más cerca de 2 cm de los elementos calefactores.
6. Coloque la rejilla, la cacerola o el asado en el dispositivo, Fig. C-3. Cierre la puerta.
7. Encienda el temporizador , para ajustar el tiempo necesario. No se recomienda abrir la puerta durante el proceso de preparación.

NOTA: Mientras esté funcionando, la iluminación interna se encenderá y el indicador de potencia (Fig. C-1) parpadeará.

8. Una vez finalizado el proceso de preparación, el temporizador (dispositivo) se apagará automáticamente y escuchará una señal acústica. Fije todos los reguladores en la posición .
9. Abra la puerta con cuidado y saque los alimentos preparados con la ayuda de manoplas o un asa especial para cacerolas, Fig. C-4

Uso del asador, Fig. C-5

1. Coja el asador y retire una de sus abrazaderas

2. Empale carne o pollo preparadas de antemano en el centro del asador y apriete la abrazadera en ambos lados. Deben fijarse todas las partes de la carne o pollo, nada debe colgar.
3. Ponga en marcha el temporizador durante 10 minutos en el modo para que el aparato se caliente.
4. Coloque el asador en las ranuras, el borde afilado en la ranura correcta y el izquierdo en un soporte cuadrado especial .
5. En nivel inferior, coloque una cacerola para que el jugo de la carne/pollo gotee en él.
6. Ajuste la temperatura necesaria mediante el regulador .
7. Escoja un modo necesario con la ayuda de los reguladores correspondientes: (para los modelos MO2305/2610) o (para los modelos MO3020/3815/4225), (para los modelos MO2620).
8. Encienda el temporizador , ajuste el tiempo necesario.
9. Una vez finalizado el proceso de preparación, el temporizador (dispositivo) se apagará automáticamente y escuchará una señal acústica. Fije todos los reguladores en la posición .
10. Saque el asador con un asa especial , Fig. B, coloque sus ganchos en ambos lados del asador. Primero, levante el asador de la ranura izquierda con cuidado y tire de él, luego retire el asador de la toma derecha. Saque la carne o el pollo del asador y póngalos en una tabla de cortar o en una bandeja.

NOTA: El uso de la cesta de parrilla y la cesta de pescado (la Fig. B) es similar.

Uso: Placa calentadora (para el modelo MO3010)

1. Enchufar. Colocar la sarten encima.
2. Ajustar la función de cocción . Luz de control – On
3. Tras la preparación Apagar la función de cocción . Desenchufe el aparato.

No descuide el aparato mientras esté en funcionamiento.

No utilice las zonas de cocción sin platos.

• Quemadores y horno pueden ser operados simultáneamente.

NOTAS: Use platos con un fondo plano para los quemadores. Mantenga los quemadores

Seleccione el quemador del tamaño adecuado de modo que el calor o la llama toque sólo el fondo del recipiente, sin sobresalir por los lados

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN:

Nombre del producto		Modo de preparación	Posición de la rejilla/cacerola	Temperatura	Tiempo de cocción	Nota	
Carne	Cerdo (800g)			200°C	35-40 min	Marinar antes de cocinar, cortar en pedazos pequeños (3x3x3 cm).	
	Carne de vacuno Cordero (800g)			200°C	40-45 min	Marinar antes de cocinar, cortar en pedazos pequeños (3x3x3 cm).	
Productos cármicos semi-acabados	Salchichas (500g)			160°C	15-20 min	Realice una pequeña línea de corte. Instale la bandeja extraíble para migas	
	Salchichas para perritos calientes (500g)			160°C	15-20 min	Retire la piel de la salchicha. Instale la bandeja extraíble para migas	
	Albóndigas (800g)	 	 MO2620		120°C	20-25 min	Vierta 150 ml de agua en la cacerola.
	Bistec (350g)			160°C	15-20 min	Realice pequeñas líneas de corte (en rejilla), friegue con sal, especias y hierbas.	
Pollo	Filete (500g)	1. 2. (al final de la preparación para obtener una piel crujiente)	 MO2620		160°C	25-30 min	Use una bolsa para horno para preservar la jugosidad. Sazónelo con sal, especias y hierbas.
	Muslo (500g)	 	 MO2620		160°C	25-30 min	Use una bolsa para horno para preservar la jugosidad. Sazónelo con sal, especias y hierbas.
	Alas (500g)				180°C	15-20 min	Sazónelo con sal, especias y hierbas.
	Pata entera (500g)	 	 MO2620		160°C	25-30 min	Sazónelo con sal, especias y hierbas. Vierta 150 ml de agua en la cacerola.
	Pollo entero (900g)	1. 2. (al final de la preparación para obtener una piel crujiente)	 MO2620		160°C	30-40 min	Vierta 150 ml de agua en la cacerola. Friegue con sal, especias y hierbas.

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN:

Nombre del producto		Modo de preparación		Posición de la rejilla/cacerola	Temperatura	Tiempo de cocción	Nota
Pescado	Entero (600g)		 MO2620		130°C	15-20 min	Instale la bandeja extraíble para migas 7. Envuelva el producto en papel de aluminio. Ponga rodajas de limón para ablandar las espinas.
	Porciones (500g)				150°C	15-20 min	Vierta 150 ml de agua en la cacerola
Tostadas (4 ud.)			 MO2620		180°C	7-10 min	Corte pan para hacer tostadas. Coloque la bandeja para migas 7. Unte las tostadas con mantequilla antes de la preparación.
Tostada francesa (500g)		MO2305 MO2610 	MO3020 MO3815 MO4225 + 	MO2620 	120°C	15-20 min	Corte el pan en cuadrados (1x1x1 cm). Antes de cocinar, esparza aceite vegetal, sal, pimienta y hierbas.
Patatas fritas (500g)					150°C	25-30 min	Corte las patatas en tiras (0,5x0,5x4 cm) Al final de la cocción, sazónelas con sal y añada cebolla.
Verduras	Estofadas (500g)				100°C	30-35 min	Corte las verduras. Utilice un recipiente resistente al calor.
	Parrilla (250 g)				120°C	10-15 min	Añada sal al final de la cocción.
Horneado	Tarta (300g)		 MO2620		120°C	30-35 min	Use un molde para hornear redondo con bordes altos.
	Galletas (200g)		 MO2620		160°C	15-20 min	Use una hoja para hornear.
	Cupcake (300 g)		 MO2620		100°C	30-35 min	Use un molde para cupcakes.

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN:

Nombre del producto		Modo de preparación			Posición de la rejilla/cacerola	Temperatura	Tiempo de cocción	Nota
Pizza (fresca / semiacabada)	6 pulgadas/ 15 cm			MO2620		180°C	6-8 min	Cubra los bordes de la pizza con salsa de tomate, mayonesa u otra salsa de su elección para evitar que se sequen. Use una cacerola redonda ⑥.
	8 pulgadas/ 20 cm			MO2620		180°C	8-10 min	
Lasaña		MO2305 MO2610	MO3020 MO3815 MO4225	MO2620		100°C	25-30 min	Use un molde para hornear redondo con bordes altos.
Cazuela - verduras, cuajada, carne, patatas. (500g)				MO2620		100°C	30-35 min	Utilice un recipiente resistente al calor. Unte la parte superior con una mezcla de crema y huevos.
Cazuela - verduras, cuajada, carne, patatas. (500g)		MO2305 MO2610 MO2620	MO3020 MO3815 MO4225			150°C	40 min	Unte la superficie del producto con aceite vegetal.
Sausages on the spit (250g)						150°C	15-20 min	Unte la superficie del producto con aceite vegetal.

NOTA. El tiempo de cocción y la temperatura son orientativos y pueden variar según la receta.

ELIMINACIÓN

- Antes de deshacerse del aparato viejo, corte el cable para evitar un uso futuro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, Fig. D



- Desenchufe el aparato.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

- Abra la puerta completamente y retire la bandeja para migas. Para ello, coja el borde de la bandeja, levántelo ligeramente y tírelo hacia usted con cuidado.
- Lave la rejilla, la cacerola, la cacerola redonda, la cesta para el pescado, la cesta de parrilla, el asa de la cacerola y la rejilla, el asa del asador y el asador en

agua tibia y jabonosa. Se pueden lavar en el lavavajillas. **La temperatura en el lavavajillas no debe ser superior a 60 °C.**

- Limpie el cuerpo del aparato, la bandeja para migas y la superficie interior (además de los elementos calefactores) con un paño húmedo y suave.



- Jamás sumerja el aparato en agua, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Seque completamente todas las piezas.

Autolimpieza catalítica (para MO2620, MO3020, MO3815, MO4225).

Este tipo de horno tiene paredes porosas que recogen y destruyen las proyecciones de grasa durante la cocción. El horno realiza la autolimpieza de las 3 paredes verticales a una temperatura de 200-220°C.

Si queda la impureza, limpie los lados internos con una esponja suave, luego caliente un horno vacío durante 2 horas a 200-220°C. Después de que el dispositivo se enfríe, retire la impureza con una esponja suave y húmeda.



No use detergente para limpiar el horno para limpiar los lados internos con un recubrimiento poroso especial. Puedes rascarlo y dañarlo.

POSIBLES PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

Posibles problemas	Posible causa	Soluciones
El aparato no se enciende	La toma no recibe corriente.	Desenchufe el aparato y espere hasta que el suministro de corriente se normalice.
Hay vapor	Cuando cocine alimentos con una alta cantidad de líquido, puede aparecer cierta cantidad de vapor.	Tenga cuidado cuando abra la puerta para no quemarse debido al vapor.
Olor a quemado	<ol style="list-style-type: none"> Hay migas en la bandeja. Hay grasa acumulada en la rejilla, en la cacerola o dentro del aparato. 	<ol style="list-style-type: none"> Limpie la bandeja para migas después de casa uso. Limpie el interior del dispositivo (una vez enfriado) y lave inmediatamente la rejilla y la cacerola después de su uso.

CERTIFICADO DEL PRODUCTO

Para obtener información sobre certificado del producto, visite <http://www.oursson.com> o solicite una copia a su vendedor.

Especificaciones						
MODELO	MO2305	MO2610/2620	MO3020	MO3815	MO4225	MO3010
Volumen, L	23	26	30	38	42	30
Convección	-	-/+	+	+	+	-
Tamaño de la cacerola, mm (LxW)	336,2x260	349,5x250	377,6x267	391,8x307	391,8x337	377,6x267
Consumo energético (W)	Max 1500			Max 2000		Max 3100
Tensión nominal	220-240 V~, 50/60 Hz					
Temperatura de almacenamiento y transporte	-25°C a +35°C					
Temperatura de funcionamiento	+5°C a +35°C					
Requisitos de humedad	15-75% sin condensación					
Clase de protección	I					
Dimensiones (mm) (HxWxL)	467x350x290	489x340x322	522x360x322	540x391x343	540x426x343	522x360x338
Peso, kg	6,66	7,14/7,54	8,52	9,67	9,85	12,6

***Los productos deben almacenarse en lugares secos y ventilados, a temperaturas no superiores a -25°C.**



Deje cualquier reparación del aparato en manos de un centro de servicio técnico autorizado por OURSSON AG.

MANTENIMIENTO

La compañía OURSSON AG le agradece enormemente la elección de sus productos. Hemos hecho todo lo posible para que estos productos satisfagan sus necesidades con la calidad que demandan las normas internacionales más exigentes. Si su producto de marca OURSSON precisa de mantenimiento, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado (en

adelante, CAT). Encontrará una lista de los CAT y sus direcciones en nuestro sitio web, www.oursson.com

Obligaciones de la garantía de OURSSON AG:

- Las obligaciones de la garantía OURSSON AG, satisfechas por los CAT de OURSSON AG, son válidas únicamente para los modelos diseñados por OURSSON AG para la producción o suministro

y venta en el país en donde el servicio de garantía se proporcione, adquiridos en este país, homologados según las normativas de este país y dotados de las marcas de conformidad oficiales.

- Las obligaciones de la garantía OURSSON AG se rigen por la ley de protección de los derechos de los consumidores y por las leyes del país en el cual se suministra el producto, y se aplicarán únicamente cuando el producto se use exclusivamente para propósitos personales, familiares o domésticos. Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán en caso de uso comercial de los productos o si estos se han adquirido para satisfacer las necesidades de empresas, instituciones y organizaciones.
- OURSSON AG establece para sus productos los siguientes términos de uso y periodos de garantía:

Nombre del producto	Términos de uso, meses	Periodo de garantía, meses
Hornos microondas, panificadoras, placas de inducción Robots de cocina, procesadores de cocina, electrodomésticos de cocina, hervidores eléctricos, parrillas eléctricas, batidoras, mezcladoras, picadoras de carne, tostadoras, termos, asadoras, licuadoras, vaporeras, cafeteras, picadoras, deshidratadoras, yogurteras, fermentadoras, mini hornos, congeladores, neveras, máquinas de café automáticas, vaporizador de leche, molino de café Balanzas de cocina, sifones	60	24

- Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán a los siguientes productos, si son productos consumibles y no pertenecen a los componentes principales:
 - Baterías.
 - Estuches, cintas, correas de transporte, accesorios de montaje, herramientas, documentación adjunta al producto.
- La garantía no cubre los efectos causados por los incumplimientos de las reglas de uso por parte del consumidor, el almacenamiento o el transporte de las mercancías, las acciones de terceros o fuerza mayor, incluidos sin limitación los siguientes casos:
 - Si el defecto se debió a una manipulación imprudente, el uso para otros propósitos, incumplimiento de las condiciones y reglas de funcionamiento establecidos en el manual de instrucciones, incluido el resultado de la exposición a temperaturas altas o bajas, al polvo o niveles altos de humedad, indicios de apertura independiente del dispositivo y/o intento de autorreparación, conexión a redes de alimentación de parámetros distintos a los estipulados,

penetración de líquidos, insectos u otros objetos o sustancias extrañas en el dispositivo, así como el uso prolongado del producto en modos operativos extremos.

- Si la avería del producto fue resultado de intentos no autorizados de probar el producto o de realizar cualquier cambio en su configuración o en sus programas de software, incluidos la reparación o el mantenimiento en centros técnicos no autorizados.
 - Si el defecto del producto fue resultado del uso de equipos, accesorios, recambios o baterías no estándar y/o de baja calidad.
 - Si la avería del producto está asociado a su uso junto con otros equipos (accesorios) distintos de los equipos adicionales recomendados por OURSSON AG para su uso con este producto. OURSSON AG no se hace responsable de la calidad de los equipos adicionales (accesorios) fabricados por terceros, ni de la calidad sus productos al operar junto con dichos equipos, ni tampoco de la calidad del trabajo de los equipos adicionales de OURSSON AG junto con los productos de otros fabricantes.
- Los centros de asistencia técnica (CAT) autorizados son los encargados de reparar las averías detectadas durante la vida útil de los productos. Durante el periodo de garantía, la reparación de las averías se lleva a cabo sin coste alguno con la presentación del certificado de garantía original y los documentos que confirmen la fecha de compra del aparato. En ausencia de los documentos, el periodo de garantía se calcula a partir de la fecha de fabricación del producto. Debe tenerse en cuenta:
 - Los procesos de configuración e instalación (montaje, conexión, etc.) del producto descritos en la documentación que se adjunta quedan fuera del ámbito de la garantía de OURSSON AG, y pueden quedar a cargo del usuario o de especialistas de la mayoría de los centros técnicos autorizados (servicio con coste adicional).
 - Las tareas de mantenimiento de los productos (limpieza y lubricación de las piezas móviles como sustitución de los consumibles y suministros, etcétera) tienen un coste adicional.
 - OURSSON AG no se hace responsable de ningún daño directo o indirecto causado por sus productos a personas, mascotas o propiedades, si estos son consecuencia de la inobservancia de las reglas y condiciones de uso, almacenamiento, transporte o instalación del producto, así como de acciones intencionales o negligentes del usuario o de terceros.
 - OURSSON AG no se hace responsable bajo ninguna circunstancia de ninguna pérdida o daño indirecto o consecuente, incluidos sin limitación los siguientes: pérdida de beneficios, daños causados por interrupciones en actividades comerciales, industriales o de otra índole, derivadas del uso o de la imposibilidad de uso del producto.
 - Debido a las continuas mejoras en el producto, los

elementos de diseño y algunas especificaciones técnicas están sujetas a cambio sin previo aviso por parte del fabricante.

Uso del producto una vez superado el tiempo de vida útil:

1. El tiempo de vida útil que OURSSON AG otorga a este producto sólo es válido si el producto se usa exclusivamente para satisfacer necesidades personales, familiares o domésticas, y siempre y cuando el usuario observe las normas de uso, almacenamiento y transporte de productos indicadas. Si el producto se maneja de manera cuidadosa y se usa conforme a las instrucciones del manual, es posible que su vida útil se prolongue más allá del plazo especificado por OURSSON AG.
2. Al final de la vida útil del producto, deberá ponerse en contacto con un centro técnico autorizado para llevar a cabo un mantenimiento preventivo del producto y determinar la idoneidad de prolongar su uso. Las tareas para realizar un mantenimiento preventivo de los productos se llevan a cabo también en los centros de servicio (con coste adicional).
3. OURSSON AG no recomienda usar este producto una vez rebasado el límite de su vida útil sin que un centro técnico autorizado realice antes un mantenimiento preventivo, ya que en caso contrario el producto podría suponer un riesgo para la vida, la salud o las propiedades del usuario.

Reciclaje y eliminación del producto

Este aparato ha sido identificado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/EG sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al final de su vida útil, el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos corrientes. En su lugar, deberá llevarlo a un punto de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos adecuado para llevar a cabo el tratamiento y la eliminación conformes a las normativas nacionales o locales. Al deshacerse este producto de forma correcta, está ayudando a la conservación de los recursos naturales y evitando que el producto dañe el medio ambiente y la salud de las personas. Para obtener más información sobre los puntos



de recogida y reciclaje de este producto, diríjase a las autoridades de su municipio o a la empresa de recogida de residuos domésticos.

Fecha de fabricación

Cada producto cuenta con un número de serie único en forma de cadena alfanumérica, duplicada en un código de barras que contiene la siguiente información: nombre del grupo de productos, fecha de fabricación, número de serie del producto.



El número de serie se encuentra en la parte posterior del producto, en el embalaje y en la tarjeta de garantía.

- 1 Las dos primeras letras corresponden al grupo de productos (mini horno, MO por sus siglas en inglés).
- 2 Los dos primeros dígitos corresponden al año de fabricación.
- 3 Los siguientes dos dígitos corresponden a la mes de fabricación.
- 4 Los últimos dos dígitos corresponden al número de serie del producto.



Para evitar malentendidos, recomendamos encarecidamente que lea con atención el manual de instrucciones y las obligaciones de la garantía. Compruebe que la tarjeta de garantía sea correcta. La tarjeta de garantía es válida únicamente si se especifica correcta y claramente lo siguiente: modelo, número de serie, fecha de compra, etiquetas claras, firma del comprador. El número de serie y el modelo del aparato deben coincidir con los que se indican en la tarjeta de garantía. Si estas condiciones no se cumplen o bien los datos especificados en la tarjeta de garantía están cambiados, la tarjeta de garantía queda invalidada.

oursson

Si desea realizar alguna consulta o tiene algún problema con un producto OURSSON AG, – por favor, póngase en contacto con nosotros por correo electrónico: support@oursson.com

Este manual está protegido por las leyes de copyright internacionales y de la UE. Cualquier uso no autorizado de las instrucciones, incluidas (sin limitación) la copia, la impresión y la distribución, puede acarrear responsabilidades civiles o penales.

Información de contacto:

1. Fabricante - OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suiza.
2. Información de certificación del producto disponible en el sitio web www.oursson.com.

OURSSON AG

Fabricado en China

32



CONSIGNES DE SÉCURITÉ, Sch. A

FR



Symbole de danger

Un rappel à l'attention de l'utilisateur concernant la haute tension.



Symbole d'avertissement

Un rappel à l'attention de l'utilisateur sur la nécessité d'utiliser l'appareil exactement selon les instructions.



Symbole du risque de brûlure

Rappel à l'attention de l'utilisateur concernant les températures élevées

Lors de l'utilisation des appareils électriques, l'utilisateur doit prendre les précautions suivantes :

- Utilisez l'appareil conformément au présent manuel d'instructions.
- Installez l'appareil sur une surface stable.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.
 - Ne plongez pas le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter tout risque de choc électrique. Si pour certaines raisons, de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez un centre de service agréé (ASC) OURSSON AG.
- Pour l'alimentation, utilisez un réseau électrique présentant les caractéristiques appropriées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones où l'air peut contenir des vapeurs de substances inflammables.
 - N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil de vous-même – cela pourrait entraîner un choc électrique pouvant conduire à un dysfonctionnement de l'appareil ou à une annulation de la garantie du fabricant. Pour la réparation et l'entretien, contactez uniquement les centres de service agréés dédiés à la réparation des produits de marque OURSSON.
- Lorsque vous déplacez l'appareil d'un endroit froid à un endroit chaud et vice versa, déballez-le avant toute utilisation et patientez 1 à 2 heures avant de le mettre en marche.
 - Afin d'éviter tout choc électrique, ne plongez pas l'appareil ou les câbles dans l'eau.
- Prêtez une attention particulière et soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil près des enfants.
 - Ne touchez aucune pièce chaude, cela pourrait causer des blessures.
- Le cordon d'alimentation est spécialement conçu relativement court afin d'éviter les risques de blessure.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre par-dessus le bord coupant d'une table ou au contact des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas cet appareil à un réseau électrique surchargé par d'autres appareils : cela peut affecter le bon fonctionnement de votre appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité de cuisinières et de fours électriques et à gaz.
- Après utilisation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Protégez l'appareil contre les chocs, chutes, vibrations et autres influences mécaniques.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer le nettoyage ou le remplacement des accessoires.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (notamment les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances. Ces personnes peuvent utiliser l'appareil uniquement sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité, ou après avoir pris connaissance de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un technicien du centre de service agréé (ASC) OURSSON AG afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.
- Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas des nettoyants abrasifs ou organiques (alcool, essence, etc.). Lors du nettoyage de l'appareil, il est possible d'utiliser une petite quantité de détergent neutre.

Recommandations

- Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez le manuel après lecture pour une utilisation ultérieure.
- Toutes les illustrations du présent manuel sont des représentations schématiques des objets réels, qui peuvent être différentes des images réelles.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la cuisson et le

chauffage des aliments.

- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'essayez pas d'utiliser l'appareil avec la porte ouverte.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur et adaptés aux mini-four.
- Ne mettez pas des canettes, des bouteilles, des récipients hermétiquement fermés ou des objets trop grands à l'intérieur du four. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles ou la rupture de l'appareil.
- Ne placez pas de la viande/poisson cru(e) directement sur la grille, la graisse ou l'huile peut s'enflammer. Utilisez au préalable un moule de cuisson, des produits d'emballage. Assurez-vous que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec les éléments chauffants.
- Lorsque vous utilisez le papier d'aluminium, placez la casserole à un niveau moyen ou inférieur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne mettez pas à l'intérieur ou au-dessus de l'appareil du papier, du carton, du plastique, des serviettes, etc., cela peut provoquer un incendie.



- Utilisez des maniques ou des gants de four pour retirer les aliments.

- Pendant l'utilisation de l'appareil, ne claquez pas la porte, ne mettez pas les plateaux ou tout autre objet contre la porte, évitez que de l'eau froide entre en contact avec la porte ouverte chaude. Sch. A-1.
- Pendant la cuisson, si les aliments prennent feu ou émettent de la fumée, éteignez l'appareil et débranchez-le. N'ouvrez pas la porte jusqu'à ce que le feu s'arrête; car l'apport en oxygène va intensifier la flamme. Ne versez pas de l'eau sur l'appareil, le verre peut se briser.



Le fonctionnement de cet appareil ne nécessite en aucun cas l'usage de la force, car cela pourrait l'endommager par la faute de l'utilisateur.

POSITION, Sch. A-2

- Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale et résistante à la chaleur, hors de la portée des enfants et maintenez une distance entre l'appareil et les murs ou les meubles. Assurez-vous qu'il y a un côté complètement libre autour de l'appareil. **Il est interdit d'encaster cet appareil.**
- Ne placez pas l'appareil sous ou près des rideaux ou de toute autre matière inflammable ; cela peut causer un incendie.

CONTENU DU KIT, Sch. B

Corps	1 pce
1 Casserole émaillée	1 pce
2 Grille.....	1 pce
3 Poignée de casserole et de la grille	1 pce
4 Poignée de tournebroche.....	1 pce
5 Tournebroche	1 pce
6 Casserole ronde de 9 po/22,8 cm	1 pce
7 Plateau ramasse-miettes	1 pce
8 Panier à poisson	1 pce
9 Panier pour Gril.....	1 pce
Manuel d'instructions.....	1 pce

ÉLÉMENTS DE CONCEPTION, Sch. C-1

- 1 Poignée de porte
- 2 Dispositif de serrage pour tournebroche
- 3 Fentes pour grilles et casseroles
- 4 Porte
- 5 Panneau de commande
- 6 Ouvertures de ventilation
- 7 Voyant de fonctionnement
- 8 Plateau amovible pour miettes
- 9 Plaques de cuisson (Pour les modèle MO3010)





Rétroéclairage intérieur, Sch. C-1-2

Éléments chauffants supérieurs et inférieurs, Sch. C-1-1

UTILISATION




Panneau de commande, Sch. C-2

Sélecteur de fonctions, Sch. C-2-4

-  • La position **ARRÊT** permet d'arrêter le fonctionnement du four en mode convection ou du tournebroche
-  • Convection (circulation de l'air chaud autour des aliments)
-  • Tournebroche (le tournebroche pivote et dore de manière uniforme toutes les parties des aliments)
-  • Mode Convection et tournebroche

Sélecteur de Plaques de cuisson (Pour les modèle MO3010)

-  • La position **ARRÊT**








-  • Bouton de sélection de la plaque chauffante gauche
-  • Bouton de sélection de la plaque chauffante droite
-  • Allume les deux plaques de cuisson

Régulateur de température,



Sch. C-2-1

-  • Réglage de la température de 100°C à 230°C

P Basculement en mode Préparation. Sch. C-2-2

-  • Position **ARRÊT**
-  • Élément chauffant supérieur (chauffage supérieur)
-  • Élément chauffant inférieur (chauffage inférieur)
-  • Fonctionnement simultané des éléments chauffants supérieurs et inférieurs.
-  • Élément chauffant supérieur et tournebroche (Pour les modèles MO2305, MO2610)
-  • Fonctionnement simultané des éléments chauffants supérieurs et inférieurs (Convection) (Pour les modèles MO2620)
-  • Fonctionnement simultané des éléments chauffants supérieurs et inférieurs (Mode Convection et tournebroche) (Pour les modèles MO2620)

Minuterie, Sch. C-2-3



-  • Minuterie, sélection du temps de 0 jusqu'à 60 minutes.
-  • Utilisez la position **ARRÊT** pour arrêter la cuisson.

Tournebroche, Sch. C-5

- Support
- Pince
- Attache
- Tournebroche
- Accouplement du moteur

















Préparation avant le fonctionnement


Avant la première utilisation, essuyez le corps à l'aide d'un chiffon doux et sec. Lavez les autres pièces avec de l'eau chaude et du détergent. Avant le montage ou le démontage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché. Séchez soigneusement toutes les pièces.


Mettez l'appareil en marche à vide pendant 15 minutes, réglez le mode Température maximale   Pour les

modèles MO2620), pour vous débarrasser de l'odeur du nouvel appareil. Aérez la pièce. Laissez l'appareil refroidir.





Ordre d'utilisation, Pic. C-2









- Assurez-vous que le ramasse-miettes est complètement monté, et le bouton de minuterie  réglé en  position. Branchez l'appareil.
- Réglez la température requise à l'aide du  régulateur.
- Activez la minuterie  pendant 5 minutes   (Pour les modèles MO2620) pour chauffer l'appareil. Le bouton de minuterie s'active automatiquement pendant la cuisson.
- Sélectionnez le mode requis à l'aide des régulateurs correspondants:         .
- Placez les aliments préalablement préparés dans la casserole, sur la grille ou le tournebroche. Ne placez pas les aliments à moins de 2 cm des éléments chauffants.
- Fixez soigneusement la grille, la casserole ou le tournebroche dans l'appareil, Sch. C-3. Fermez la porte.
- Activez la minuterie  , en la réglant en fonction du temps requis. Il est déconseillé d'ouvrir la porte pendant la cuisson.



REMARQUE: Pendant le fonctionnement,  l'éclairage intérieur s'allume et le témoin d'alimentation (Figure C-1) clignote.

- À la fin de la cuisson, la minuterie (ainsi que l'appareil) s'arrête automatiquement, vous entendrez un signal sonore. Réglez tous les régulateurs en  position initiale.
- Ouvrez la porte avec précaution et retirez les aliments cuits à l'aide de maniques ou d'une poignée spéciale pour casserole, Sch. C-4.

Utilisation du tournebroche, Sch. C-5





- Prenez le tournebroche et retirez-en l'une des pinces .
- Empalez la viande ou la volaille préalablement préparée au centre du tournebroche et serrez la pince des deux côtés. Toutes les parties de la viande ou de la volaille doivent être serrées; aucune partie ne doit pendre ou pendiller.
- Activez la minuterie  pendant 10 minutes  pour chauffer l'appareil.
- Fixez le tournebroche dans les fentes, l'extrémité pointue dans la douille droite et, l'extrémité gauche dans un support carré spécial .


- Au niveau inférieur, placez une casserole, de sorte que le jus provenant de la viande ou de la volaille s'égoutte à l'intérieur.
- Réglez la température requise à l'aide du  régulateur.
- Sélectionnez le mode requis à l'aide des régulateurs correspondants:  (pour les modèles MO2305/2610),  et  (pour les modèles MO3020/3815/4225),  (Pour les modèles MO2620).
- Activez la minuterie , et réglez le temps requis.
- À la fin de la cuisson, la minuterie (ainsi que l'appareil) s'arrête automatiquement, vous entendrez un signal sonore. Réglez tous les régulateurs en  position initiale.
- Retirez le tournebroche à l'aide d'une poignée spéciale , Sch. B, en plaçant ses crochets des deux côtés. Avant tout, soulevez soigneusement le tournebroche de la fente gauche et tirez-le, ensuite retirez le tournebroche de la douille droite. Retirez la viande ou la volaille du tournebroche et mettez-la sur une planche à découper ou un plateau.

REMARQUE: L'utilisation du grill-panier  et du panier à poisson  (Sch. B) est similaire.

Utilisation: Plaque chauffante

(Pour les modèle MO3010)

- Enficher. Mettre la poêle en place.
- Réglér la fonction de chauffage , , . Temoin – March.
- Après la préparation, Arrêter la fonction de chauffage . Retirer la fiche de la prise.

 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

 Ne pas utiliser les zones de cuisson sans vaisselle.

















- Brûleurs et four peuvent fonctionner simultanément.































REMARQUES: utiliser de la vaisselle avec un fond plat pour les brûleurs. Gardez les brûleurs.

Sélectionnez la bonne taille de l'anneau de la table de cuisson, de sorte que la chaleur ne touche que le bas de la casserole et ne remonte pas sur les côtés.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PRÉPARATION :

Nombre del producto		Modo de preparación	Posición de la rejilla/cacerola	Temperatura	Tiempo de cocción	Nota
Viande	Porc (800g)			200°C	35-40 min	Faites mariner les aliments avant la cuisson, coupez-les en petits morceaux (3 x 3 x 3 cm).
	Bœuf/ Agneau (800g)			200°C	40-45 min	Faites mariner les aliments avant la cuisson, coupez-les en petits morceaux (3 x 3 x 3 cm).
Produits semi-finis de viande	Saucisses (500g)			160°C	15-20 min	Faites des petites entailles. Fixez le ramasse-miettes  .
	Saucisses pour hotdogs (500g)			160°C	15-20 min	Enlevez la peau des saucisses. Fixez le ramasse-miettes  .
	Boulettes (800g)	 	 MO2620		120°C	20-25 min

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PRÉPARATION :

Nom du produit		Mode Préparation			Position de la grille/ casserole	Température	Temps de cuisson	Remarque
Volailles	Filet (500g)	1.  2.  (à la fin de la cuisson pour obtenir une croûte croustillante)	 MO2620		160°C	25-30 min	Pour préserver la jutosité des aliments, utilisez un manchon de cuisson. Frottez-y du sel, des épices et des fines herbes.	
	Cuisse de poulet (500g)		 MO2620		160°C	25-30 min	Pour préserver la jutosité des aliments, utilisez un manchon de cuisson. Frottez-y du sel, des épices et des fines herbes.	
	Ailes (500g)				180°C	15-20 min	Frottez-y du sel, des épices et des fines herbes.	
	Cuisse entière (500g)		 MO2620		160°C	25-30 min	Frottez-y du sel, des épices et des fines herbes. Versez 150 ml d'eau dans la casserole	
	Poulet entier (900g)	1.  2.  (à la fin de la cuisson pour obtenir une croûte croustillante)	 MO2620		160°C	30-40 min	Versez 150 ml d'eau dans la casserole Frottez-y du sel, des épices et des fines herbes	
Poisson	entier (600g)		 MO2620		130°C	15-20 min	Fixez le ramasse-miettes 7. Enveloppez les aliments dans du papier d'aluminium. Pour ramollir les arêtes des petits poissons, déposez au-dessus des tranches de citron.	
	Morceaux (500g)				150°C	15-20 min	Versez 150 ml d'eau dans la casserole	
Toasts (4 pces)			 MO2620		180°C	7-10 min	Coupez le pain pour le faire griller. Fixez le ramasse-miettes 7. Avant la préparation, tartinez les toasts de beurre.	
Pain perdu (500 g)		MO2305 MO2610	MO3020 MO3815 MO4225	MO2620		120°C	15-20 min	Coupez le pain en dés (1 x 1 x 1 cm). Avant la cuisson, arrosez-le d'huile végétale et saupoudrez de sel, de piment et de fines herbes.
			  					

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PRÉPARATION :

Nom du produit		Mode Préparation		Position de la grille/ casserole	Température	Temps de cuisson	Remarque	
Pommes de terre frites (500 g)					150°C	25-30 min	Coupez les pommes de terre en lamelles (0,5 x 0,5 x 4 cm) Assaisonnez avec du sel et ajoutez l'oignon à la fin de la cuisson.	
Légumes	bouillis (500 g)				100°C	30-35 min	Coupez les légumes. Utilisez un récipient résistant à la chaleur.	
	Gril (250 g)				120°C	10-15 min	Ajoutez du sel à la fin de la cuisson.	
Cuisson	d'une tarte (300 g)		 MO2620		120°C	30-35 min	Utilisez un moule rond avec des bords hauts.	
	des cookies (200 g)		 MO2620		160°C	15-20 min	Utilisez une plaque à pâtisserie.	
	Petit gâteau (300 g)		 MO2620		100°C	30-35 min	Utilisez un moule à petits gâteaux.	
Pizza (fraîche/ semi-finie)	6 pouces/ 15 cm		 MO2620		180°C	6-8 min	Badigeonnez les bords de la pizza avec de la sauce tomate, la mayonnaise ou toute autre sauce de votre choix pour éviter qu'elle ne sèche. Utilisez une casserole ronde ⑥.	
	8 pouces/ 20 cm		 MO2620		180°C	8-10 min		
Lasagne		MO2305 MO2610 	MO3020 MO3815 MO4225 + 	MO2620 	100°C	25-30 min	Utilisez un moule de cuisson à bord haut.	
Casseroles - Légumes, caillé, viande, pommes de terre. (500 g)				 MO2620		100°C	30-35 min	Utilisez un récipient résistant à la chaleur. Enduisez le dessus avec un mélange de crème et d'œufs.
Viande/volaille sur le tournebroche (900 g)		MO2305 MO2610 MO2620	MO3020 MO3815 MO4225 + 		150°C	40 min	Badigeonnez la surface des aliments d'huile végétale.	
Saucisses sur le tournebroche (250 g)			 + 		150°C	15-20 min	Badigeonnez la surface des aliments d'huile végétale.	

REMARQUE. Le temps et la température de cuisson inscrits dans le tableau sont à titre indicatif et peuvent varier selon la recette.

MISE AU REBUT

- Avant la mise au rebut de l'appareil usagé, par mesure de sécurité, coupez le cordon pour éviter toute utilisation ultérieure par d'autres personnes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN, Sch. D



- Débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir avant le nettoyage.

- Ouvrez complètement la porte et retirez le ramasse-miettes. Pour ce faire, tenez le bord du plateau, soulevez-le légèrement et tirez-le délicatement vers vous.
- Lavez la grille, la casserole, la casserole ronde, le panier à poisson, le gril-panier, les poignées de casserole, de grille et de tournebroche, le tournebroche dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez les passer au lave-vaisselle. **La température du lave-**

vaisselle ne doit pas être supérieure à 60 °C.

- Essuyez le corps de l'appareil, le ramasse-miettes et la surface intérieure (à côté des éléments chauffants) à l'aide d'un chiffon humide et doux.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau en raison du risque de choc électrique.
- Séchez soigneusement toutes les pièces.

L'autonettoyage catalytique (pour MO2620, MO3020, MO3815, MO4225).

Ce type de four a des parois poreuses qui recueillent et détruisent les projections de graisse pendant la cuisson. Le four effectue un auto-nettoyage de ses 3 parois verticales à 200-220 °C.

Si l'impureté reste, nettoyez les côtés intérieurs avec une éponge douce, puis chauffez un four vide pendant 2 heures à 200-220 °C. Une fois l'appareil refroidi, retirez l'impureté à l'aide d'une éponge douce et humide.



Ne pas utiliser de détergent de nettoyage pour le four pour nettoyer les côtés intérieurs avec un revêtement poreux spécial. Vous pouvez le rayer et l'endommager.

PROBLÈMES ÉVENTUELS ET SOLUTIONS

Problèmes éventuels	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne se met pas en marche	Il n'y a pas de tension dans le secteur.	Débranchez l'appareil et attendez que la tension revienne à la normale.
De la vapeur s'échappe	Une certaine quantité de vapeur se forme pendant la cuisson des aliments avec une grande quantité de liquide.	Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte, de sorte à ne pas vous faire brûler par la vapeur.
Odeur de brûlé	1. Il y a des miettes sur le plateau. 2. Graisses accumulées sur la grille, la casserole ou à l'intérieur de l'appareil.	1. Nettoyez le ramasse-miettes après chaque utilisation. 2. Essuyez l'intérieur de l'appareil (lorsqu'il est froid) et lavez immédiatement la grille et la casserole après utilisation.

CERTIFICATION DU PRODUIT

Pour plus d'informations sur la certification du produit, reportez-vous à l'adresse <http://www.oursson.com> ou demandez une copie au vendeur.

Spécifications						
MODÈLE	MO2305	MO2610/2620	MO3020	MO3815	MO4225	MO3010
Volume, L	23	26	30	38	42	30
Convection	-	-/+	+	+	+	-
Dimension de la casserole en mm (L x l)	336,2x260	349,5x250	377,6x267	391,8x307	391,8x337	377,6x267
Consommation d'énergie en W	Max 1500			Max 2000		Max 3100
Tension nominale	220-240 V~, 50/60 Hz					
Température de stockage et de transport	de -25°C à + 35°C					
Température de fonctionnement	de +5°C à + 35°C					
Conditions d'humidité	15 à 75% sans condensation					
Classe de protection	I					
Dimensions en mm (H x l x L)	467x350x290	489x340x322	522x360x322	540x391x343	540x426x343	522x360x338
Poids en kg	6,66	7,14/7,54	8,52	9,67	9,85	12,6

*Les produits doivent être stockés dans des entrepôts secs et aérés à des températures inférieures à -25°C.



Seul un technicien qualifié d'un centre de service agréé OURSSON AG peut réparer l'appareil.

ENTRETIEN

La société OURSSON AG vous témoigne sa profonde gratitude pour avoir choisi ses produits. Nous avons fait tout notre possible pour que ce produit vous satisfasse et que sa qualité soit conforme aux normes mondiales les plus exigeantes. Pour tout besoin d'entretien de votre produit de marque OURSSON, veuillez contacter l'un de nos centres de service agréés (ci-après dénommés ASC). Une liste complète de nos ASC avec leurs adresses respectives est disponible sur le site Web www.oursson.com.

Obligations de garantie d'OURSSON AG :

1. Les obligations de garantie d'OURSSON AG, fournies par ASC OURSSON AG, s'appliquent exclusivement aux modèles conçus par OURSSON AG dans le cadre de la production, de l'achat et de la vente dans le pays où le service de garantie est fourni, acheté dans ce pays, certifié conformément aux normes de ce pays et portant les marques officielles de la conformité.
2. Les obligations de garantie d'OURSSON AG s'appliquent dans le cadre de la loi relative à la protection des droits du consommateur et sont régulées par les lois en vigueur dans le pays dans lequel elles sont définies. Elles s'appliquent uniquement lorsque le produit est utilisé exclusivement à des fins personnelles, au sein de la famille et de la maison. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne s'appliquent pas à l'utilisation des produits à des fins commerciales ou en relation avec l'acquisition de biens qui seront utilisés par des entreprises, des institutions ou des organisations.
3. OURSSON AG définit les conditions d'utilisation et les périodes de garantie suivantes de ses produits :

Nom du produit	Cycle de vie, mois	Période de garantie, mois
Fours à micro-ondes, machines à pains, foyers à induction Multiculseurs, robots, bouilloires électriques, grils électriques, mixeurs, mélangeurs, hachoirs à viande, grille-pains, casseroles thermiques, torrificateurs, presse-fruits, marmites à vapeur, cafetières, hachoirs, déshydrateurs, yaourtières, fermenteurs, mini-fours, congélateurs, réfrigérateurs, cafetières automatiques, mousser à lait, broyeur à café Balances de cuisine, siphons	60	24

4. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne sont pas applicables aux produits suivants, si leur remplacement est pris en charge ou non liés à des produits de démontage :

- Les batteries.
 - Les boîtiers, les courroies, les cordons destinés au transport des accessoires de montage, les outils, la documentation fournie avec l'appareil.
5. La garantie ne couvre pas les défauts causés résultant du non-respect des règles d'utilisation, de stockage ou de transport des marchandises, toute action réalisée par un tiers ou un cas de force majeure, y compris, mais sans s'y limiter, les cas suivants :
 - Lorsque le défaut résulte d'une négligence, d'une utilisation de l'appareil à d'autres fins, d'une violation des conditions et règles d'utilisation définies au préalable dans le manuel d'instructions, incluant l'exposition à des températures élevées et faibles ou à un niveau élevé d'humidité ou de poussière, l'ouverture de l'appareil par soi-même et/ou après une tentative de réparation par soi-même, le non-respect des normes d'état concernant les secteurs, la présence de liquides, d'insectes, d'autres corps étrangers, de substances dans l'appareil, ainsi que de l'utilisation prolongée de l'appareil dans des modes de fonctionnement extrêmes.
 - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de tentatives non autorisées de tester l'appareil ou de toute modification de sa constitution ou des logiciels, y compris toute réparation et maintenance dans des centres de service non autorisés.
 - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de l'utilisation d'équipements, d'accessoires, de pièces de rechange et de batteries non conformes et/ou de mauvaise qualité.
 - Lorsque le défaut de l'appareil est associé à son utilisation avec un équipement supplémentaire (accessoires), différent de l'équipement supplémentaire recommandé par OURSSON AG pour toute utilisation avec cet appareil. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de la qualité de l'équipement supplémentaire (accessoires) fabriqué par un tiers, de la qualité de ses appareils utilisés avec ce type d'équipement, ainsi que de la qualité du fonctionnement de l'équipement supplémentaire d'OURSSON AG avec des appareils d'autres fabricants.
 6. Les défauts de l'appareil détectés au cours de sa durée de vie sont réparés par les centres de service agréés (ASC). Pendant la période de garantie, la réparation des défauts est gratuite sur présentation de l'original du certificat de garantie et des documents qui attestent de l'objet et de la date du contrat d'achat. En l'absence de tels documents, la période de garantie est estimée à partir de la date de fabrication des marchandises. Veuillez noter :
 - Les procédures de configuration et d'installation (montage, raccordement, etc.) de l'appareil décrites dans le manuel joint ne rentrent pas dans la garantie d'OURSSON AG ; celles-ci peuvent être effectuées par l'utilisateur et par des spécialistes de la plupart des centres de service agréés à un coût.
 - Tous les travaux de maintenance des appareils (nettoyage et

lubrification des pièces amovibles, remplacement des pièces consommables et d'alimentation, etc.) sont rémunérés.

7. OURSSON AG n'est pas responsable de tout dommage causé directement ou indirectement par ses appareils sur les personnes, les animaux, la propriété, si ce dommage résulte du non-respect des règles et conditions d'utilisation, de stockage, de transport ou d'installation de l'appareil, et de toute action intentionnelle ou de négligence menée par l'utilisateur ou des tiers.
8. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de toute perte ou de tout dommage spécifique, accidentel, indirect ou conséquent, y compris, mais sans s'y limiter : les pertes de profits, les dommages causés par des interruptions d'activités commerciales, industrielles ou autres, résultant de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation de l'appareil.
9. En raison des améliorations continues apportées à l'appareil, le design et les spécifications techniques sont sujettes à des modifications, sans aucun préavis de la part du fabricant.

Utilisation de l'appareil conformément aux normes d'utilisation (durée de vie) :

1. La durée de vie fixée par OURSSON AG pour cet appareil s'applique uniquement lorsque celui-ci est utilisé exclusivement pour des besoins personnels, de la famille ou de la maison, ainsi que lorsque l'utilisateur respecte les consignes d'utilisation, de stockage et de transport des produits. Lorsque l'appareil est utilisé avec soin et conformément aux normes d'utilisation, la durée de vie réelle peut excéder celle définie par OURSSON AG.
2. À la fin du cycle de vie de l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé pour effectuer une maintenance de l'appareil à titre préventif et en déterminer la nouvelle utilisation appropriée. Toute maintenance à titre préventif effectuée sur l'appareil est également réalisée par d'autres centres de service à titre onéreux.
3. OURSSON AG ne recommande pas l'utilisation de cet appareil après la fin de sa durée de vie, sans la réalisation de la maintenance à titre préventif par le centre de service agréé, car l'appareil pourrait constituer un danger pour la vie, la santé ou les possessions de l'utilisateur.

Recyclage et mise au rebut de l'appareil

Cet appareil a été identifié conformément à la Directive européenne 2002/96/EG relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques – DEEE. Une fois la durée de vie écoulée, évitez

de jeter l'appareil avec les autres ordures ménagères. Déposez-le plutôt dans une déchetterie recyclant des équipements électriques et électroniques pour un traitement approprié et une mise au rebut conforme aux réglementations fédérales et locales en vigueur. En éliminant correctement cet appareil, vous participez à la préservation des ressources naturelles et à la prévention de la destruction de l'environnement et de la santé humaine. Pour de plus amples informations sur la déchetterie et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou l'entreprise afin d'obtenir les règles de mise au rebut des ordures ménagères.



Date de fabrication

Chaque produit est doté d'un numéro de série unique au format alphanumérique doublé d'un code à barres qui comporte les informations suivantes : nom du groupe de produits, date de fabrication et numéro de série du produit.



Le numéro de série est situé à l'arrière du produit, et figure aussi sur l'emballage et la carte de garantie.

- 1 Les deux premières lettres correspondent au groupe du produit (MO – Mini-four).
- 2 Les deux premiers chiffres correspondent à l'année de fabrication.
- 3 Les deux chiffres suivants correspondent à la mois de fabrication.
- 4 Les deux derniers chiffres correspondent au numéro de série du produit.



Pour éviter tout malentendu, nous vous recommandons vivement de lire attentivement le manuel d'utilisation et les obligations de garantie. Assurez-vous de l'exactitude de votre carte de garantie. La carte de garantie est uniquement valable lorsque les éléments suivants sont corrects et clairement spécifiés : le modèle, le numéro de série, la date d'achat, les timbres clairs et la signature de l'acheteur. Le numéro de série et le modèle de l'appareil doivent être identiques à ceux indiqués sur la carte de garantie. Si ces conditions ne sont pas respectées ou en cas de modification des données, la carte de garantie n'est pas valide.

oursson

Pour toutes questions ou tous problèmes avec les appareils OURSSON AG – veuillez-nous contacter par courriel à l'adresse: support@oursson.com

Le présent manuel est protégé par la loi sur la propriété intellectuelle internationale et de l'UE. Toute utilisation non autorisée de ce manuel d'instructions, y compris toute copie, impression et publication, sans s'y limiter, implique, pour le coupable, l'application des régimes de responsabilité civile et criminelle.

Informations de contact:

1. Fabricant de marchandises – OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suisse.
2. Informations sur la certification du produit disponibles sur le site Web www.oursson.com.

OURSSON AG

Fabriqué en Chine

41



ISTRUZIONI DI SICUREZZA, Fig. A



Simbolo di pericolo

Un promemoria per l'utente relativo all'alta tensione.



Simbolo di avvertenza

Un promemoria per l'utente sulla necessità di operare esattamente secondo le istruzioni.

Quando si utilizzano elettrodomestici, adottare le seguenti precauzioni:

- Utilizzare il dispositivo come indicato nel seguente manuale di istruzioni.
- Installare il dispositivo su una superficie stabile.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set del prodotto.



- Non immergere il cavo in acqua o in altri liquidi, per evitare il rischio di scossa elettrica. Se per qualsiasi ragione dovesse entrare dell'acqua all'interno dell'unità, contattare un centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG.

- Per l'alimentazione utilizzare solo una rete elettrica con le caratteristiche adeguate.
- Non utilizzare il dispositivo in aree in cui l'aria può contenere vapori di sostanze infiammabili.

- Non tentare mai di aprire il dispositivo autonomamente, ciò potrebbe causare una scossa elettrica e quindi un malfunzionamento del prodotto e invalidare la garanzia del produttore. Per la riparazione e la manutenzione, contattare solo i centri di assistenza OURSSON autorizzati alla riparazione dei prodotti.



- Quando si sposta l'apparecchio da un luogo freddo a uno caldo e viceversa, disimballarlo prima dell'uso e attendere 1-2 ore prima dell'accensione.



- Per evitare scosse elettriche, non immergere l'intero prodotto o i cavi in acqua.

- Prestare particolare attenzione e cautela quando si utilizza il dispositivo vicino a bambini.



- Non toccare le parti calde, poiché potrebbero causare lesioni.

- Il cavo di alimentazione è fabbricato appositamente relativamente corto per evitare il rischio di lesioni.
- Evitare che il cavo penda su bordi appuntiti del tavolo o che venga a contatto con superfici calde.
- Non collegare questo dispositivo a una presa multipla sovraccaricata da altri apparecchi: questo può provocare il funzionamento non corretto del dispositivo.
- Non installare il dispositivo vicino a fornelli elettrici e a gas e a forni.
- Dopo l'uso, accertarsi di scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione.
- Proteggere il dispositivo da urti, cadute, vibrazioni e altri danni meccanici.
- Accertarsi di disconnettere il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia o di cambiare gli accessori.



Simbolo rischio di ustioni

Promemoria che ricorda all'utente le elevate temperature

IT

- Non utilizzare il dispositivo all'esterno.
- Questo apparecchio non è concepito per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o carenti di esperienza e di conoscenze relative ad esso. Queste persone possono utilizzare il dispositivo solo sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto.
- Questo prodotto è ideato esclusivamente per l'uso domestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da uno specialista del centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG, al fine di evitare pericoli.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set del prodotto.
- Durante la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti abrasivi e organici (alcol, benzina, ecc.). Durante la pulizia del dispositivo utilizzare solo una piccola quantità di detergente neutro.

RACCOMANDAZIONI

- Leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Conservare il manuale dopo la lettura, per utilizzo futuro.
- Tutte le illustrazioni contenute nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche di oggetti reali e possono differire dalle immagini effettive.
- Non spostare il dispositivo quando lo si utilizza.
- Utilizzare il dispositivo solo per cucinare e riscaldare gli alimenti.
- Non usare il dispositivo come fonte di calore.
- Non cercare di utilizzare il dispositivo con lo sportello aperto.
- Utilizzare solo stoviglie resistenti al calore, idonee per i mini forni.
- Non mettere nel dispositivo lattine, bottiglie, contenitori ermetici e oggetti troppo grandi. Questo potrebbe portare a una lesione personale o alla rottura del dispositivo.
- Non mettere carne / pesce crudi direttamente sulla griglia, perché grasso e olio possono incendiarsi. Utilizzare uno stampo da forno, avvolgere i prodotti prima. Assicurarsi che il foglio non sia in contatto con gli elementi di riscaldamento.

- Quando si utilizza la foglio, mettere la padella su livello medio o basso.
- Non lasciare il dispositivo in funzione senza supervisione.
- Non mettere nel/sul dispositivo carta, cartone, plastica, tovaglioli, ecc. poiché questo potrebbe provocare un incendio.



- Utilizzare presine o guanti da forno per estrarre il prodotto dal forno.

- Mentre si utilizza il dispositivo, non sbattere lo sportello, non mettere vassoi o altri oggetti sullo sportello, evitare il contatto dell'acqua fredda con lo sportello aperto riscaldato. Fig. A-1.
- Se durante la preparazione gli alimenti prendono fuoco o iniziano a mettere fumo, spegnere il dispositivo e scollegarlo. Non aprire lo sportello finché l'incendio non è domato, perché l'ossigeno intensifica la fiamma. Non versare acqua sul dispositivo, il vetro potrebbe lesionarsi.



Non forzare in nessun caso il dispositivo, ciò potrebbe arrecare danni al prodotto, a causa di un errore dell'utente.

POSIZIONE, Fig. A-2

- Mettere il dispositivo su una superficie piatta orizzontale resistente al calore, in alto rispetto alla portata dei bambini, mantenendo la distanza da pareti/mobili. Un lato deve essere completamente libero. **Non è possibile incassare questo dispositivo.**
- Non mettere il dispositivo in funzione sotto/vicino a tende o altri materiali infiammabili, poiché questo potrebbe provocare un incendio.

SET DI PRODOTTI, Fig. B

Corpo.....	1 pz.
① Padella smaltata	1 pz.
② Griglia	1 pz.
③ Manico per padella e griglia.....	1 pz.
④ Manico per girarrosto	1 pz.
⑤ Girarrosto.....	1 pz.
⑥ Padella rotonda 9"/22,8 cm	1 pz.
⑦ Vassoio per le briciole	1 pz.
⑧ Cestello pesce.....	1 pz.
⑨ Grill-cestello.....	1 pz.
Manuale di istruzioni.....	1 pz.

ELEMENTI DI DESIGN, Fig. C-1

- Manico sportello
- Collegamento girarrosto
- Apertura per griglia e padelle
- Sportello
- Pannello di controllo

- Aperture di ventilazione
- Indicatore di funzionamento
- Vassoio rimuovibile per le briciole
- Piastre di cottura (Per modelli MO3010)

Retroilluminazione interna, Fig. C-1-2

Elementi di riscaldamento superiore e inferiore, Fig. C-1-1.

UTILIZZO

Pannello di controllo, Fig. C-2

Interruttore di funzione, Fig. C-2-4

- Posizione **STOP**, disattivazione di funzioni convezione / girarrosto
- Convezione (circolazione di aria calda attorno al prodotto)
- Girarrosto (il girarrosto gira, così la cottura è uniforme su tutti i lati)
- Convezione e girarrosto.

Interruttore Piastre di cottura, Fig. C-2-5 (per il modello MO3010)

- Posizione **STOP**
- Interruttore per la piastra di cottura grande
- Interruttore per la piastra di cottura piccolo
- Attiva entrambi i piani di cottura.

Regolatore di temperatura, Fig. C-2-1

- Regolazione della temperatura da 100°C a 230°C.



P Interruttore modalità Preparazione, Fig. C-2-2

- Posizione **STOP**
- Elemento di riscaldamento superiore (riscaldamento superiore)
- Elemento di riscaldamento inferiore (riscaldamento inferiore)
- Elementi di riscaldamento superiore e inferiore, funzionamento simultaneo dell'elemento di riscaldamento superiore e inferiore.
- Elemento di riscaldamento superiore e girarrosto. (Per modelli MO2305, MO2610)
- Funzionamento simultaneo dell'elemento di riscaldamento superiore e inferiore (con convezione) (Per modelli MO2620)
- Funzionamento simultaneo dell'elemento di riscaldamento superiore e inferiore (con convezione e girarrosto) (Per modelli MO2620).

Timer, Fig. C-2-3

- Timer, selezione del tempo da 0 fino a 60 minuti.
- Posizione **STOP**, utilizzata per interrompere il processo di cottura.

Costruzione girarrosto, Fig. C-5

- 1 Supporto a gancio
- 2 Morsetto
- 3 Fissaggio
- 4 Girarrosto
- 5 Accoppiamento motore.

Preparazione al funzionamento

Prima del primo utilizzo, pulire il corpo con un panno asciutto e morbido. Lavare le altre parti con acqua calda e detergente. Prima del montaggio o dello smontaggio accertarsi che il dispositivo sia scollegato. Asciugare accuratamente tutte le parti.

Accendere il dispositivo vuoto per 15 minuti, impostare la temperatura massima in modalità (per modelli MO2620) per eliminare il cattivo odore di un nuovo dispositivo. Ventilare l'ambiente. Lasciar raffreddare il dispositivo.

Ordine di funzionamento, Fig. C-2

1. Assicurarsi che il vassoio per le briciole sia completamente installato e che la manopola del timer sia impostata in posizione. Collegare il dispositivo.
2. Impostare la temperatura desiderata con il regolatore .
3. Attivare il timer per 5 minuti in modalità (per modelli MO2620) perché il dispositivo si riscaldi. La manopola del timer gira automaticamente durante il processo di cottura.
4. Scegliere la modalità desiderata con l'aiuto dei regolatori corrispondenti:
5. Mettere i prodotti già preparati nella padella, sulla griglia, sul girarrosto. Non mettere i prodotti a meno di 2 cm dagli elementi di riscaldamento.
6. Installare con attenzione griglia, padella o girarrosto nel dispositivo, Fig. C-3. Chiudere lo sportello.
7. Attivare il timer , impostando il tempo desiderato. Non si consiglia di aprire lo sportello durante il processo di preparazione.

NOTA: Quando l'apparecchio è in funzione, la retroilluminazione interna è accesa, con l'indicatore di funzionamento , Fig. C-1

8. Quando la procedura di preparazione è completa, il timer (dispositivo) si spegne automaticamente, si sente un segnale acustico. Impostare tutti i regolatori in posizione .
9. Aprire con attenzione lo sportello ed estrarre il prodotto preparato con l'aiuto di presine o di un manico speciale per padelle, Fig. C-4.

Uso del girarrosto, Fig. C-5

1. Prendere il girarrosto e rimuovere un morsetto da esso .

2. Inserire la carne o il pollame già preparati sul centro del girarrosto e stringere il morsetto su entrambi i lati. Tutte le parti di carne o pollame devono essere fissate, niente deve pendere o oscillare.
3. Attivare il timer per 10 minuti in modalità perché il dispositivo si riscaldi.
4. Installare il girarrosto nelle aperture, l'estremità appuntita nella apertura di destra, l'estremità di sinistra su un supporto quadrato speciale .
5. Su un livello inferiore, mettere una padella in modo che il succo di carne/pollame goccioli all'interno.
6. Impostare la temperatura desiderata con il regolatore .
7. Scegliere la modalità desiderata con l'aiuto dei regolatori corrispondenti: (per i modelli MO2305/2610) o (e per i modelli MO3020/3815/4225), (per i modelli MO2620).
8. Attivare il timer , impostare il tempo necessario.
9. Quando la procedura di preparazione è completa, il timer (dispositivo) si spegne automaticamente, si sente un segnale acustico. Impostare tutti i regolatori in posizione .
10. Estrarre un girarrosto con un manico speciale , Fig. B, mettendo i ganci su entrambi i lati del girarrosto. Per prima cosa, sollevare con attenzione il girarrosto dall'apertura di sinistra e tirare, poi rimuovere il girarrosto dall'apertura di destra. Togliere carne o pollame dal girarrosto e metterlo su un piano o su un vassoio per tagliarli.

NOTA: L'utilizzo di gril-cestello e cestello per il pesce (Fig. B) è simile.

Uso: Piastra (per il modello MO3010)

1. Collegare. Piazzare la padella.
2. Impostazione la funzione del calore . Spie di controllo – On.
3. Dopo la preparazione, Spegnere la funzione di riscaldamento . Scollegare il dispositivo.



Non lasciare il dispositivo in funzione senza supervisione.



Non utilizzare le zone di cottura senza stoviglie











































Fuochi e forno possono essere azionati contemporaneamente.

NOTE: Utilizzare piatti con fondo piatto per i bruciatori. Mantenere i bruciatori.

Selezionare la resistenza corretta del piano cottura, in modo che il calore coprano solo il fondo della pentola e non fuoriescano dai lati della pentola.

RACCOMANDAZIONI PER LA PREPARAZIONE:

Nome del prodotto		Modalità di preparazione	Posizione di griglia/padella	Temperatura	Tempo di cottura	Nota
Carne	Maiale (800g)			200°C	35-40 min	Marinare prima della cottura, tagliare a pezzi piccoli (3x3x3 cm).
	Manzo/Agnello (800g)			200°C	40-45 min	Marinare prima della cottura, tagliare a pezzi piccoli (3x3x3 cm).
Prodotti di carne semilavorati	Salsicce (500g)			160°C	15-20 min	Creare una piccola linea di taglio. Installare il vassoio per le briciole 7.
	Salsicce per hot dog (500g)			160°C	15-20 min	Rimuovere la pelle dalla salsiccia. Installare il vassoio per le briciole 7.
	Polpette (800g)	 		120°C	20-25 min	Versare 150 ml di acqua nella padella.
	Bistecca di manzo (350g)			160°C	15-20 min	Creare linee di taglio piccole (rete), sfregare con sale, spezie ed erbe.
Pollame	Filetto (500g)	1. 2. (alla fine della preparazione per una crosta croccante)		160°C	25-30 min	Per preservare la ricchezza di succo, utilizzare una guaina da forno. Sfregare con sale, spezie ed erbe.
	Coscia (500g)	 		160°C	25-30 min	Per preservare la ricchezza di succo, utilizzare una guaina da forno. Sfregare con sale, spezie ed erbe.
	Ali (500g)			180°C	15-20 min	Sfregare con sale, spezie ed erbe.
	Cosciotto intero (500g)	 		160°C	25-30 min	Sfregare con sale, spezie ed erbe. Versare 150 ml di acqua nella padella.
	Pollo intero (900g)	1. 2. (alla fine della preparazione per una crosta croccante)		160°C	30-40 min	Versare 150 ml di acqua nella padella. Sfregare con sale, spezie ed erbe.
Pesce	intero (600g)	 		130°C	15-20 min	Installare il vassoio per le briciole 7. Avvolgere il prodotto in un foglio di alluminio. Per ammorbidire le spine di pesce, stendere fette di limone.
	Tagliare le porzioni (500g)			150°C	15-20 min	Versare 150 ml di acqua nella padella.
Toast (4 pz)		 		180°C	7-10 min	Tagliare il pane per i toast. Installare il vassoio per le briciole 7. Prima della preparazione, spazzolare i toast con il burro.

Nome del prodotto		Modalità di preparazione			Posizione di griglia/padella	Temperatura	Tempo di cottura	Nota
French toast (500g)		MO2305 MO2610	MO3020 MO3815 MO4225	MO2620		120°C	15-20 min	Tagliare il pane a cubetti (1x1x1 cm). Prima di cuocere, cospargere di olio vegetale, sale, pepe ed erbe.
			 +	 ↔				
Patate fritte (500g)						150°C	25-30 min	Tagliare le patate a strisce (0,5x0,5x4 cm) Condire con sale e aggiungere la cipolla alla fine della cottura.
Verdura	Stufato (500g)					100°C	30-35 min	Tagliare le verdure. Utilizzare un contenitore resistente al calore.
	Grill (250g)					120°C	10-15 min	Aggiungere sale alla fine della cottura.
Piatti al forno	Crostata (300g)		 MO2620			120°C	30-35 min	Utilizzare uno stampo rotondo per il forno con i bordi alti.
	Biscotti (200g)		 MO2620			160°C	15-20 min	Utilizzare una teglia da forno.
	Cupcake (300g)		 MO2620			100°C	30-35 min	Utilizzare uno stampo per cupcake.
Pizza (fresca / semilavorata)	6 pollici/ 15 cm		 MO2620			180°C	6-8 min	Rivestire i bordi della pizza con salsa di pomodoro, maionese o altra salsa a scelta per impedire che si secchi. Utilizzare una teglia rotonda ⑤.
	8 pollici/ 20 cm		 MO2620			180°C	8-10 min	
Lasagna		MO2305 MO2610	MO3020 MO3815 MO4225	MO2620		100°C	25-30 min	Utilizzare uno stampo per il forno con i bordi alti.
			 +	 ↔				
In casseruola - Verdure, burro, carne, patate. (500g)			 MO2620			100°C	30-35 min	Utilizzare un contenitore resistente al calore. Cospargere la parte superiore con una miscela di panna e uova.
Carne/pollame sul girarrosto (900g)		MO2305 MO2610 MO2620	MO3020 MO3815 MO4225			150°C	40 min	Cospargere la superficie del prodotto con olio vegetale.
			 +	 ↔				
Salsicce sul girarrosto (250g)			 +	 ↔		150°C	15-20 min	Cospargere la superficie del prodotto con olio vegetale.

NOTA. Tempo di cottura e temperatura della tabella sono solo dei consigli e possono variare a seconda della ricetta.

SMALTIMENTO

- Prima di smaltire il dispositivo vecchio, per motivi di sicurezza, tagliare il cavo per evitarne l'uso.

PULIZIA E MANUTENZIONE, Fig. D



- Scollegare il dispositivo.
- Lasciare raffreddare il dispositivo prima di pulirlo.

- Aprire completamente lo sportello e rimuovere il vassoio per le briciole. Per questo, afferrare il bordo del vassoio, sollevarlo leggermente e tirarlo delicatamente verso di sé.
- Lavare griglia, padella, padella rotonda, cestello per il pesce, grill-cestello, manico per padella e griglia, manico per girarrosto, girarrosto in acqua calda saponata. Possono essere lavati in lavastoviglie. **La temperatura della lavastoviglie non deve superare i 60 °C.**

- Pulire corpo del dispositivo, vassoio per le briciole e superficie interna (oltre agli elementi di riscaldamento) con un panno umido morbido.



- Non immergere mai il dispositivo nell'acqua a causa del rischio di scosse elettriche.
- Asciugare accuratamente tutte le parti.

Pulizia catalitica (per MO2620, MO3020, MO3815, MO4225).

Questo tipo di forno ha pareti porose che raccolgono e distruggono le proiezioni di grasso durante la cottura. Il forno effettua l'autopulizia delle 3 pareti verticali a una temperatura di 200-220 ° C.

Se l'impurità rimane, pulire i lati interni con una spugna morbida, quindi riscaldare un forno vuoto per 2 ore a 200-220 ° C. Dopo che il dispositivo si è raffreddato, rimuovere l'impurità con una spugna morbida umida.



Non utilizzare detergenti per la pulizia del forno per pulire i lati interni con uno speciale rivestimento poroso. Potresti graffiarlo e danneggiarlo.

POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI

Possibili problemi	Cause possibili	Soluzioni
Il dispositivo non si accende.	Nessuna tensione nella rete.	Scollegare il dispositivo e attendere fino alla normalizzazione della tensione.
Presenza di vapore	Quando si cucinano alimenti con un elevato contenuto liquido, può presentarsi una certa quantità di vapore.	Prestare attenzione quando si apre lo sportello, non farsi ustionare dal vapore.
Odore di bruciato	1. Ci sono briciole nel vassoio. 2. Grasso accumulato su griglia, padella o interno del dispositivo.	1. Pulire il vassoio per le briciole dopo ogni utilizzo del dispositivo. 2. Pulire il dispositivo all'interno (freddo) e lavare griglia e padella immediatamente dopo l'uso.

Specifiche tecniche

MODELLO	MO2305	MO2610/2620	MO3020	MO3815	MO4225	MO3010
Volume, L	23	26	30	38	42	30
Convezione	-	-/+	+	+	+	-
Dimensione padella, mm (LuxLa)	336,2×260	349,5×250	377,6×267	391,8×307	391,8×337	377,6×267
Consumo elettrico, W	Max 1500		Max 2000		Max 3100	
Tensione nominale	220-240 V~, 50/60 Hz					
Temperatura di conservazione e trasporto	da -25°C a +35°C					
Temperatura d'esercizio	da +5 °Ca +35°C					
Requisiti di umidità	15-75% senza condensa					
Classe di protezione	I					
Dimensioni, mm (AxLaxLu)	467×350×290	489×340×322	522×360×322	540×391×343	540×426×343	522×360×338
Peso, kg	6,66	7,14/7,54	8,52	9,67	9,85	12,6

*I prodotti devono essere conservati in ambienti asciutti, ventilati e con temperature inferiori a -25°C.

CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Per le informazioni sulla certificazione dei prodotti, visitare il sito web <http://www.oursson.com> oppure richiedere una copia al rivenditore.



Le operazioni di riparazione possono essere eseguite esclusivamente da uno specialista qualificato del centro assistenza OURSSON AG.

ASSISTENZA

OURSSON AG si congratula per la scelta dei nostri prodotti. Abbiamo fatto il possibile affinché questi prodotti possano rispondere alle esigenze dei clienti e affinché la qualità corrisponda ai migliori standard mondiali. Se il prodotto di marca OURSSON necessita di manutenzione, contattare uno dei centri di assistenza autorizzati (di seguito ASC). Sul sito web www.oursson.com è presente un elenco completo di ASC, con il rispettivo indirizzo.

Obblighi di garanzia OURSSON AG:

1. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG, in particolare del centro assistenza OURSSON AG, si applicano solo ai modelli progettati da OURSSON AG per la produzione o la fornitura e la vendita nel Paese in cui è disponibile il servizio di garanzia, ai modelli acquistati in detto Paese, certificati per la conformità agli standard nazionali e dotati di marcatura ufficiale di conformità.
2. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG sono regolamentati dalla legge sulla tutela dei diritti del consumatore e dalle leggi del Paese in cui vengono forniti e solo quando il prodotto è utilizzato esclusivamente a fini personali, familiari o domestici. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano all'uso dei prodotti per fini commerciali o in relazione all'acquisizione di beni per soddisfare le esigenze di aziende, istituzioni e organizzazioni.
3. OURSSON AG stabilisce i seguenti termini d'uso e periodi di garanzia per i propri prodotti:

Nome del prodotto	Termini d'uso, mesi	Periodo di garanzia, mesi
Forni a microonde, macchine per il pane, piani cottura a induzione Robot multifunzione (multicooker), robot da cucina, macchine da cucina, bollitori elettrici, griglie elettriche, miscelatori, mixer, tritacarne, tostapane, termos, tostatrici, centrifughe, vaporiere, macchine per il caffè, tritatutto, essiccatori, macchine per lo yogurt, fermentatori, mini forni, congelatori, frigoriferi, macchine da caffè automatiche, montalatte, macinacaffè Bilance da cucina, sifoni	60	24

4. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano ai seguenti prodotti, considerando la loro sostituzione non relacionada allo smontaggio del prodotto:

- Batterie.
 - Custodie, cinghie, cavi per il trasporto, accessori di montaggio, strumenti, documentazione allegata al prodotto.
5. La garanzia non copre i difetti causati da violazione delle norme di utilizzo, conservazione o trasporto dei prodotti, azioni da parte di terzi o cause di forza maggiore, inclusi ma non limitati a, i seguenti casi:
 - Se il difetto è causato da una gestione negligente, dall'uso per altri fini, dalla violazione delle condizioni e delle norme di funzionamento stabilite nel manuale di istruzioni, compresi l'esposizione ad alte o basse temperature, ad elevata umidità o a polvere, le tracce di apertura e/o di riparazione dell'apparecchio in forma autonoma, dalla mancata corrispondenza agli standard nazionali della rete di alimentazione elettrica, dall'ingresso di liquidi, insetti o altri oggetti estranei così come di sostanze all'interno del dispositivo, nonché dall'utilizzo a prolungato del prodotto in modalità operative estreme.
 - Se il difetto del prodotto è il risultato di tentativi non autorizzati di testare il prodotto o di apportare modifiche alla struttura o ai programmi software, comprese le riparazioni o la manutenzione in centri di assistenza non autorizzati.
 - Se il difetto del prodotto è il risultato di un uso non conforme e/o di attrezzature, accessori, ricambi, batterie di bassa qualità.
 - Se il difetto del prodotto è associato all'uso in combinazione con attrezzature aggiuntive (accessori), diverse da quelle raccomandate da OURSSON AG, per l'utilizzo con questo prodotto. OURSSON AG non è responsabile della qualità delle attrezzature aggiuntive (accessori) realizzate da terzi, della qualità dei suoi prodotti associati a tali attrezzature, nonché della qualità delle apparecchiature aggiuntive di OURSSON AG quando impiegate insieme a prodotti di altri produttori.
 6. I difetti del prodotto rilevati durante il ciclo di vita del prodotto vengono risolti dai centri assistenza autorizzati (ASC). Durante il periodo di garanzia, l'eliminazione di difetti viene effettuata gratuitamente, a fronte della presentazione del certificato originale di garanzia e dei documenti che confermano l'avvenuto contratto di acquisto e la data. In assenza di tali documenti il periodo di garanzia è calcolato a partire dalla data di produzione dei prodotti. Si prega di considerare che:
 - Configurazione e installazione (montaggio, collegamento, ecc.) del prodotto, descritte nella documentazione allegata ad esso, non rientrano nella garanzia OURSSON AG e possono essere eseguite dall'utente o, a pagamento, dagli specialisti della maggior parte dei centri assistenza autorizzati.
 - Gli interventi di manutenzione del prodotto (pulizia e lubrificazione delle parti mobili, sostituzione dei materiali di consumo e delle forniture, ecc.) sono eseguiti a pagamento.

- OURSSON AG non è responsabile dei danni causati direttamente o indirettamente dai prodotti a persone, animali, proprietà, se tali danni si sono verificati in conseguenza di inosservanza di norme e condizioni d'uso, conservazione, trasporto o installazione del prodotto, di azioni intenzionali o negligenti da parte del consumatore o di terzi.
- In nessuna circostanza OURSSON AG è responsabile di perdite o danni accidentali, indiretti o consequenziali, inclusi di ma non limitati a: perdita di profitti, danni causati da interruzioni delle attività commerciali, industriali o altre, derivanti dall'uso o dall'incapacità d'uso del prodotto.
- Al fine del miglioramento continuo dei prodotti, gli elementi di design e alcune specifiche tecniche sono soggetti a cambiamenti senza previa notifica del produttore.

Utilizzo del prodotto oltre i termini d'uso (durata di vita utile):

- La durata di vita utile prevista da OURSSON AG per questo prodotto si applica a prodotti utilizzati esclusivamente per fini personali, familiari o domestici e utilizzati correttamente dal consumatore, che osserva altresì le corrette condizioni di conservazione e trasporto dei prodotti. In condizioni di corretto maneggiamento del prodotto e in conformità alle norme di funzionamento, la durata di vita utile effettiva può superare quella stabilita da OURSSON AG.
- Al termine della durata di vita utile del prodotto è necessario contattare un centro di assistenza autorizzato per eseguire una manutenzione preventiva del prodotto e determinare l'adeguatezza ad un uso successivo. Gli interventi di manutenzione preventiva dei prodotti possono essere eseguiti anche dai centri assistenza a pagamento.
- OURSSON AG sconsiglia l'uso del presente prodotto oltre il termine della durata di vita utile, in assenza di manutenzione preventiva da parte di un centro assistenza autorizzato, poiché in questo caso il prodotto potrebbe risultare pericoloso per la vita, la salute o la proprietà del consumatore.

Riciclaggio e smaltimento del prodotto

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE sulle Apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE. Dopo il termine della durata di vita utile, non è possibile smaltire il prodotto fra i normali rifiuti domestici. Piuttosto, il prodotto deve essere depositato presso un apposito centro

di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche, per un corretto trattamento e smaltimento in conformità alle leggi federali o locali. Uno smaltimento corretto del prodotto contribuisce a preservare le risorse naturali e ad evitare che il prodotto possa danneggiare l'ambiente e la salute umana. Per maggiori informazioni sui centri di raccolta e riciclaggio del prodotto, contattare le autorità municipali locali o le aziende per lo smaltimento dei rifiuti domestici.



Data di fabbricazione

Ciascun prodotto ha un numero di serie unico, in forma di codice alfanumerico ed è duplicato con un codice a barre che contiene le seguenti informazioni: nome del gruppo di prodotti, data di produzione, numero di serie del prodotto.



Il numero di serie si trova sulla parte posteriore del prodotto, sulla confezione e sulla scheda del prodotto.

- Le prime due lettere: corrispondenza con il gruppo di prodotto (MO – Mini forno).
- Le prime due cifre – anno di produzione.
- Le successive due cifre – mese di produzione.
- Le ultime due cifre – numero di serie del prodotto.



Per evitare incomprensioni, si consiglia di leggere attentamente il manuale d'istruzioni e gli obblighi di garanzia. Controllare la correttezza della scheda di garanzia. La scheda di garanzia è valida solo se quanto segue viene indicato correttamente e chiaramente: modello, numero di serie, data di acquisto, timbro, firma dell'acquirente. Il numero di serie e il modello del dispositivo devono essere gli stessi della scheda di garanzia. Se queste condizioni non sono soddisfatte o i dati specificati nella scheda di garanzia sono stati modificati, la scheda di garanzia non è valida.

oursson

Per domande o problemi con i prodotti OURSSON AG – inviare un'e-mail a: support@oursson.com

Questo manuale è tutelato dalla normativa internazionale e UE sui diritti d'autore. Qualsiasi uso non autorizzato delle istruzioni, incluso di, ma non limitato a, riproduzione, stampa e distribuzione, comporta l'applicazione di responsabilità civile e penale.

Informazioni di contatto:

- Produttore - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Svizzera.
- Le informazioni sulla certificazione dei prodotti sono disponibili sul sito web www.oursson.com

OURSSON AG
Fabbricato in Cina

49



DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI, att. A



Bīstamības simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu spriegumu.



Brīdinājuma simbols

Atgādinājums lietotājam par to, ka ekspluatācija jāveic atbilstoši norādījumiem lietošanas pamācībā.

Izmantojot elektroierīces, ievērojiet šos piesardzības pasākumus:

- Izmantojiet ierīci atbilstoši sniegtajai lietošanas pamācībai.
- Uzstādiet ierīci uz stabilas virsmas.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.



- Lai neizraisītu elektrošoku, nelieciet vadu ūdenī vai citā šķidrumā. Ja ierīcē tomēr iekļuvis ūdens, sazinieties ar OURSSON AG pilnvarotu apkopes centru (PAC).

- Strāvas padevei izmantojiet elektrotīklu ar atbilstīgiem raksturlielumiem.
- Nelietojiet ierīci vietās, kur gaisā var būt uzliesmojošu vielu garaiņi.



- Nekad nemēģiniet pats atvērt ierīci, jo šāda rīcība var izraisīt elektrošoku vai izstrādājuma disfunkciju, kā arī ražotāja garantijas anulēšanu. Par remontu un apkopi sazinieties tikai ar pilnvarotiem apkopes centriem, kas nodarbojas ar OURSSON prečzīmes izstrādājumu remontu.

- Ja ierīce tiek pārvietota no vēsas vietas uz siltu vai pretēji, ierīci pirms lietošanas izsaiņojiet un nogaidiet 1–2 stundas pirms ieslēgšanas.



- Lai neizraisītu elektrošoku, negremdējiet ūdenī visu izstrādājumu vai vadus.

- Lietojot ierīci bērnu tuvumā, rīkojieties īpaši uzmanīgi un piesardzīgi.



- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, jo pretējā gadījumā varat gūt traumas.

- Lai nepieļautu traumu gūšanas risku, ar nolūku ir nodrošināts samērā īss strāvas vads.
- Nepieļaujiet vada nokarāšanos pār asām galda malām, kā arī tā nonākšanu saskarē ar karstām virsmām.
- Nepievienojiet šo ierīci elektrotīklam, kuram jau ir pievienotas citas ierīces. Pretējā gadījumā ierīce, iespējams, nedarbosies pareizi.
- Neuzstādiet ierīci blakus gāzes plītim, elektriskajām plītim un cepeškrāsnīm.
- Pēc ierīces lietošanas beigām neaizmirstiet to atvienot no elektrotīkla.
- Sargājiet ierīci no triecieniem un nokrišanas, vibrācijas un citas mehāniskas iedarbības.



Apdedzināšanās riska simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu temperatūru

LV

- Pirms ierīces tīrīšanas vai piederumu maiņas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām (to starp bērniem) ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personām bez pieredzes vai zināšanām. Šādas personas šo ierīci var izmantot tikai tādas personas uzraudzībā, kura ir atbildīga par viņu drošību, vai tad, ja ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu. Neatļaujiet bērniem rotaļāties ar šo izstrādājumu.
- Šis izstrādājums ir paredzēts izmantošanai tikai mājās.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina OURSSON AG pilnvarotā apkopes centra (PAC) darbiniekam, lai novērstu bīstamību.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.
- Ierīces tīrīšanā neizmantojiet abrazīvus un organiskus tīrīšanas līdzekļus (spirtu, benzīnu u.c.). Tīrot ierīci, var izmantot nedaudz neitrāla tīrīšanas līdzekļa.

IETEIKUMI

- Pirms šīs ierīces izmantošanas, lūdzu, izlasiet lietošanas pamācību. Pēc izlasīšanas saglabājiet pamācību turpmākai lietošanai.
- Visos šajā pamācībā ietvertajos attēlos ir parādīts shematisks reālu priekšmetu attēlojums, kas var atšķirties no faktiskajiem attēliem.
- Nepārvietojiet ierīci tās lietošanas laikā.
- Izmantojiet tikai ēdiena gatavošanai un sildīšanai.
- Nelietojiet ierīci kā siltuma avotu.
- Nemēģiniet izmantot ierīci ar atvērtām durvīm.
- Izmantojiet tikai karstumizturīgus virtuves piederumus, kas ir piemēroti mazām cepeškrāsnīm.
- Nelieciet ierīcē bundžas, pudeles, cieši noslēgtus konteinerus un pārāk lielus priekšmetus. Tas var izraisīt traumas un ierīces sabojāšanu.
- Nelieciet jēlu gaļu/zivi tieši uz restēm, jo tauki un eļļa var aizdegties. Izmantojiet cepšanas veidni, iepriekš ietinot produktus. Nodrošiniet, lai folija nesaskartos ar sildēlementiem.

- Ja izmantojat foliju, novietojiet pannu vidējā vai apakšējā līmenī.
- Strādājošu ierīci neatstājiet bez uzraudzības.
- Nelieciet ierīcē/uz tās, piemēram, papīru, kartonu, plastmasu vai dvieļus, jo tas var izraisīt aizdegšanos.



• Produkta izņemšanai no cepeškrāsns izmantojiet katlu turētājus vai cepeškrāsns cimdus.

- Ierīces izmantošanas laikā necērtiet tās durvis, nelieciet uz durvīm paplātes vai citus priekšmetus, kā arī izvairieties no auksta ūdens saskares ar uzkaršušām atvērtajiem durvīm. Att. A-1.
- Ja ēdiens gatavošanas laikā aizdegas vai no tā nāk dūmi, izslēdziet un atvienojiet ierīci. Neatveriet durvis, līdz degšana ir beigusies, jo skābekļa padeve pastiprinās degšanu. Nelejiet uz ierīces ūdeni, jo tas var izraisīt stikla saplaisāšanu.



Uz šo ierīci nekādā gadījumā nevajag iedarboties ar spēku, pretējā gadījumā lietotāja vainas dēļ var sabojāt izstrādājumu.

POZĪCIJA, att. A-2

- Novietojiet ierīci uz plakanas, horizontālas, karstumizturīgas virsmas, augstāk par bērnu sasniedzamības zonu, ievērojot attālumu no sienām/mēbelēm. Vienai pusei ir jābūt pilnīgi brīvai. **Šo ierīci nav atļauts iebūvēt.**
- Nenovietojiet strādājošu ierīci zem/pie aizkariem vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, jo tas var radīt aizdegšanās risku.

IZSTRĀDĀJUMA KOMPLEKTS, att. B

Korpuss..... 1 gab.

- 1 Emaljēta panna..... 1 gab.
- 2 Režģis..... 1 gab.
- 3 Pannas un režģa rokturis..... 1 gab.
- 4 Iesma rokturis..... 1 gab.
- 5 Iesms..... 1 gab.
- 6 Apaļa panna, 9 collas/22,8 cm..... 1 gab.
- 7 Drupaču paplāte..... 1 gab.
- 8 Zivju grozs..... 1 gab.
- 9 Grīla grozs..... 1 gab.
- Lietošanas pamācība..... 1 gab.

KONSTRUKCIJAS ELEMENTI, att. C-1





- 1 Durvju rokturis
- 2 Režģa stiprinājums
- 3 Režģa un pannu rievās
- 4 Durvis
- 5 Vadības panelis

- 6 Ventilācijas atveres
 - 7 Darba indikators
 - 8 Izņemama drupaču paplāte
 - 9 Elektrisko plīti (modelim MO3010)
- Iekšējais apgaismojums, att. C-1-2
Augšējie un apakšējie sildelementi, att. C-1-1





EKSPLUATĀCIJA

Vadības panelis, att. C-2


Funkciju slēdzis, att. C-2-4

-  • **STOP** pozīcija, konvekcijas/iesma darbības apturēšana
-  • Konvekcija (karstā gaisa cirkulācija ap produktu)
-  • Iesms (iesms griežas, lai vienmērīgi apbrūninātu visas pusēs)
-  • Konvekcija un iesms








Elektrisko plīti slēdzis, att. C-2-5 (modelim MO3010)

-  • **STOP** pozīcija
-  • Ieslēdz kreisajā plītī
-  • Ieslēdz labajā plītī
-  • Ieslēdz abām virsmām



Temperatūras regulators, att. C-2-1

-  • Temperatūras regulēšana no 100°C līdz 230°C

P Gatavošanas režīma slēdzis. Att. C-2-2

-  • **STOP** pozīcija
-  • Augšējais sildelements (augšējā sildīšana)
-  • Apakšējais sildelements (apakšējā sildīšana)
-  • Augšējie un apakšējie sildelementi, augsējā un apakšējā sildelementa vienlaicīga darbība.
-  • Augšējais sildelements un iesms. (modeļiem MO2305 un MO2610).
-  • Augsējā un apakšējā sildelementa vienlaicīga darbība un Konvekcija (modeļiem MO2620)
-  • Augsējā un apakšējā sildelementa vienlaicīga darbība (Konvekcija un iesms) (modeļiem MO2620)



Taimeris, att. C-2-3

-  • Taimeris, laika izvēle no 0 līdz 60 minūtēm.
-  • **STOP** pozīcija, izmanto gatavošanas procesa apturēšanai.
















Iesma konstrukcija, att. C-5


- 1 Āķis
- 2 Skava
- 3 Stiprinātājs
- 4 Iesms
- 5 Motora savienojums


Sagatavošanās darbībai

Pirms pirmās lietošanas noslaukiet korpusu ar mīkstu, sausu drānu. Nomazgājiet citas daļas ar siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Pirms iekārtas salikšanas vai izjaukšanas pārlicinieties, vai tā ir atslēgta no strāvas. Kārtīgi nožāvējiet visas daļas. Ieslēdziet tukšo ierīci uz 15 minūtēm, iestatiet maksimālo temperatūru   modeļiem MO2620 režīmā, lai noņemtu jaunas ierīces aromātu. Izvēdiniet telpu. Ļaujiet ierīcei atdzist.


Darbību secība, att. C-2

1. Pārlicinieties, vai drupaču paplāte ir uzstādīta pilnībā un taimera poga  ir iestatīta  pozīcijā. Pieslēdziet ierīci strāvas avotam.
2. Iestatiet nepieciešamo temperatūru ar  regulatoru.
3. Ieslēdziet taimeri  uz 5 minūtēm   modeļiem MO2620) režīmā, lai ierīce uzsiltu. Taimera poga gatavošanas procesa laikā griežties automātiski.
4. Izvēlieties nepieciešamo režīmu ar atbilstīgo regulatoru palīdzību:        .
5. Iepriekš sagatavotos produktus novietojiet uz pannas/režģa/iesma. Nelieciet produktus tuvāk par 2 cm no sidelementiem.
6. Ierīcē uzmanīgi uzstādiat režģi, pannu vai iesmu, att. C-3. Aizveriet durvis.
7. Ieslēdziet taimeri , iestatot nepieciešamo laiku. Gatavošanas procesa laikā nav ieteicams atvērt durvis.













PIEZĪME. Kad ierīce darbojas, deg iekšējais apgaismojums un mirgo darba indikators , att. C-1.



8. Ja gatavošanas process ir beidzies, taimeris (ierīce) izslēdzas automātiski, atskaņojot signālu. Visus regulatorus iestatiet  pozīcijā.
9. Uzmanīgi atveriet durvis un izņemiet gatavo produktu, izmantojiet katlu turētājus vai speciālo pannas rokturi, att. C-4.

Iesma izmantošana, att. C-5






1. Paņemiet iesmu un noņemiet no tā vienu skavu .
2. Iepriekš sagatavoto gaļu uzduriet iesma centrā

un pievelciet skavu abās pusēs. Visas gaļas daļas ir jānostiprina ar skavu, lai nekas nenokarātos un nešūpotos.

3. Ieslēdziet taimeri  uz 10 minūtēm  režīmā, lai ierīce uzsiltu.
4. Uzstādiat iesmu rievās (ar labo galu labās puses ligzdā, kreiso galu uz īpaša kvadrātveida atbalsta) .
5. Zemākā līmenī nolieciet pannu, lai tajā pilētu gaļas sula.
6. Iestatiet nepieciešamo temperatūru ar  regulatoru.
7. Izvēlieties nepieciešamo režīmu ar atbilstīgo regulatoru palīdzību:  (modeļiem MO2305/2610) vai  un  (modeļiem MO3020/3815/4225),   (modeļiem MO2620).
8. Ieslēdziet taimeri , iestatiet nepieciešamo laiku.
9. Ja gatavošanas process ir beidzies, taimeris (ierīce) izslēdzas automātiski, atskaņojot signālu. Visus regulatorus iestatiet  pozīcijā.
10. Izņemiet iesmu ar speciālo rokturi , att. B, novietojot tā āķus abās iesma malās. Vispirms uzmanīgi paceliet iesmu no kreisā slota un pavelciet, pēc tam noņemiet iesmu no labās puses ligzdas. Noņemiet gaļu no iesma un nolieciet uz griežamā dēlīša vai paplātes.


PIEZĪME. Izmantojiet grila grozu  un zivju grozu  (att. B) rīkojieties līdzīgi.

Izmantojot elektrisko plītni (modelim MO3010)

1. Ieslēdziet ierīces spraudni ligzdā. Trauku ar ēdienu uz gatavošanas zonas.
2. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu , , , . Indikators gaismas strādā.
3. Pēc vārīšanas Izsēdziet degli . Atvienojiet ierīci no strāvas avota.

 **Strādājošu ierīci neatstājiat bez uzraudzības**

 **Nelietojiet gatavošanas zonas bez traukiem**

 • Degļi un krāsns var darbināt vienlaicīgi.

PIEZĪMES: Izmantojiet trauki ar plakanu dibenu, lai degļiem. Uzglabāt degļus.

Izvēlieties piemērota lieluma plīts virsmas riņķi, lai karstums saskartos tikai ar trauka apakšu un neplūstu uz augšu gar pannas malām

IETEIKUMI PAR GATAVOŠANU

Produkta nosaukums	Gatavošanas režīms	Režģa/pannas pozīcija	Temperatūra	Gatavošanas laiks	Piezīme			
Gaļa	Cūkgaļa (800g)					200°C	35-40 min	Pirms gatavošanas iemarinējiet, sagrieziet mazos gabaliņos (3x3x3 cm).
	Liellopa/aitas gaļa (800 g)					200°C	40-45 min	Pirms gatavošanas iemarinējiet, sagrieziet mazos gabaliņos (3x3x3 cm).
Gaļas pusfabrikāti	Desiņas (500 g)					160°C	15-20 min	Nedaudz iegrieziet. Uzstādiet drupaču paplāti
	Desiņas hotdogiem (500 g)					160°C	15-20 min	Noņemiet desu ādu. Uzstādiet drupaču paplāti
	Frikadeles (800 g)	 	 	MO2620		120°C	20-25 min	Ieļļojiet pannā 150 ml ūdens.
	Bifšteks (350 g)					160°C	15-20 min	Iegrieziet nelielas līnijas (tīklveidā), ierīvējiet ar sāli, garšvielām un zaļumiem.
Putnagaļa	Fileja (500 g)	1. 2.	 	MO2620		160°C	25-30 min	Lai saglabātu sulīgumu, izmantojiet cepšanas uzliktni. Ieberzējiet ar sāli, garšvielām un zaļumiem.
		(cepšanas beigās, lai iegūtu kraukšķīgu garozu).						
	Stilbiņi (500 g)	 	 	MO2620		160°C	25-30 min	Lai saglabātu sulīgumu, izmantojiet cepšanas uzliktni. Ieberzējiet ar sāli, garšvielām un zaļumiem.
	Spārni (500 g)					180°C	15-20 min	Ieberzējiet ar sāli, garšvielām un zaļumiem.
	Visa kāja (500 g)	 	 	MO2620		160°C	25-30 min	Ieberzējiet ar sāli, garšvielām un zaļumiem. Ieļļojiet pannā 150 ml ūdens.
Visa vista (900 g)	1. 2.	 	MO2620		160°C	30-40 min	Ieļļojiet pannā 150 ml ūdens Ieberzējiet ar sāli, garšvielām un zaļumiem.	
		(alla fine della preparazione per una crosta croccante)						

IETEIKUMI PAR GATAVOŠANU

Produkta nosaukums		Gatavošanas režīms			Režģa/pannas pozīcija	Temperatūra	Gatavošanas laiks	Piezīme
Zivs	Vesela (600 g)			MO2620		130°C	15-20 min	Uzstādiēt drupaču paplāti 7. Produktu ietiniet alumīnija folijā. Lai mazās asakas kļūtu mīkstākas, ievietojiet citrona šķēlītes.
	Porciju gabali (500 g)					150°C	15-20 min	Ielejiet pannā 150 ml ūdens
Graudziņi (4 gab.)				MO2620		180°C	7-10 min	Sagrieziet maizi grauzdiņiem. Uzstādiēt drupaču paplāti 7. Pirms gatavošanas pārklājiēt grauzdiņus ar sviestu.
Franču grauzdiņš (500 g)		MO2305 MO2610	MO3020 MO3815 MO4225	MO2620		120°C	15-20 min	Maizi sagrieziet kubīgos (1x1x1 cm). Pirms gatavošanas apsmidziniet ar augu eļļu un apkaisiet ar sāli, pipariem un zaļumiem.
Cepti kartupeļi (500 g)						150°C	25-30 min	Kartupeļus sagrieziet strēmelēs (0,5x0,5x4 cm) Uzkaisiet sāli un pievienojiet stipulu gatavošanas beigās.
Dārzeni	Sautēti (500 g)					100°C	30-35 min	Sagrieziet dārzeņus. Izmantojiēt karstumizturīgu konteineru.
	Grīls (250 g)					120°C	10-15 min	Gatavošanas beigās pievienojiet sāli.
Cepšana	Pīrāgs (300 g)			MO2620		120°C	30-35 min	Izmantojiēt apaļu cepšanas veidni ar augstiem galiem.
	Cepumi (200 g)			MO2620		160°C	15-20 min	Izmantojiēt cepampapīru.
	Kēkss (300 g)			MO2620		100°C	30-35 min	Izmantojiēt kēksa veidni.
Pica (svaiga/pusfabrikāts)	6 collas/15 cm			MO2620		180°C	6-8 min	Picas malas pārklājiēt ar tomātu mērci, majonēzi vai citu mērci pēc savas izvēles, lai tās neizžūtu. Izmantojiēt apaļu trauku 6.
	8 collas/20 cm			MO2620		180°C	8-10 min	

IETEIKUMI PAR GATAVOŠANU

Produkta nosaukums	Gatavošanas režīms	Režģa/pannas pozīcija	Temperatūra	Gatavošanas laiks	Piezīme
Lazanja	MO2305 MO2610 MO3020 MO3815 MO4225		100°C	25-30 min	Izmantojiet cepšanas veidni ar augstiem galiem.
Sacepumi — dārzeni, biežpiens, gaļa, kartupeļi. (500 g)	 		100°C	30-35 min	Izmantojiet karstumizturīgu konteineru. Pārlejiet ar krējuma un olu maisījumu.
Gaļa uz iesma (900 g)	MO2305 MO2610 MO2620 	MO3020 MO3815 MO4225 	150°C	40 min	Produkta virsmu ieberzējiet ar augu eļļu.
Desiņas uz iesma (250 g)	 	 	150°C	15-20 min	Produkta virsmu ieberzējiet ar augu eļļu.

PIEZĪME. Tabulā norādītais gatavošanas laiks un temperatūra būtībā ir tikai ieteikums, un tas var atšķirties atkarībā no receptes.

LIKVIDĀCIJA

- Pirms nolietotās ierīces likvidācijas drošības nolūkos nogrieziet tai vadu, lai nepieļautu tās turpmāku izmantošanu.

TĪRĪŠANA UN APKOPE, att. D



- Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.
- Atveriet līdz galam durvis un izņemiet drupaču paplāti. Lai to izdarītu, satveriet paplātes malu, nedaudz to paceliet un uzmanīgi pavelciet uz savu pusi.
- Nomazgājiet režģi, pannu, apaļo pannu, zivju grozu, grila grozu, pannas un režģa rokturi, iesma rokturi un iesmu siltā ziepjūdenī. Tos var mazgāt trauku

mazgājamā mašīnā. **Trauku mašīnas temperatūra nedrīkst pārsniegt 60 °C.**

- Ierīces korpusu, drupaču paplāti un iekšējo virsmu (izņemot sildelementus) noslaukiet ar mitru, mīkstu drānu.



- Nekādā gadījumā nemērciet ierīci ūdenī, lai neizraisītu elektriskās strāvas triecienu.
- Kārtīgi nožāvējiet visas daļas.

Katalītiskā pašattīrīšanās (MO2620, MO3020, MO3815, MO4225).

Atpakaļ, ierīces kreisajā un labajā pusē ir īpašs porains pārklājums, kas uzsūcas un iznīcina cepšanas un cepšanas laikā 200-220 ° C temperatūrā.

Ja piemaisījums paliek, iztīriet iekšējās malas ar mīkstu sūkli, tad uzkrāsējiet tukšo krāsni 2 stundas 200-220 ° C temperatūrā. Pēc ierīces atdzesēšanas noņemiet piemaisījumu ar mitru mīkstu sūkli.



Neizmantojiet cepeškrāns tīrīšanas līdzekli, lai tīrītu iekšējās puses ar īpašu porainu pārklājumu. Jūs varat saskrāpēt un sabojāt.

IESPĒJAMĀS PROBLĒMAS UN RISINĀJUMI

Iespējamās problēmas	Iespējamie iemesli	Risinājumi
Ierīci nevar ieslēgt.	Tīklā nav sprieguma.	Atvienojiet ierīci no strāvas avota un gaidiet, līdz atjaunojas sprieguma līmenis.
Rodas tvaiks	Gatavojot produktus ar augstu šķidruma saturu, var rasties noņemtais tvaika daudzums.	Atverot durvis, rīkojieties uzmanīgi, lai tvaiks jūs neapdedzinātu.
Deguma smaka	1. Uz paplātes ir drupačas. 2. Uz režģa, pannas vai ierīces iekšpusē ir uzkrājušies tauki.	1. Drupaču paplāti notīriet pēc katras ierīces lietošanas reizes. 2. Tūlīt pēc lietošanas izslaukiet ierīces iekšpusi (atdzesētu), kā arī nomazgājiet režģi un pannu.

IZSTRĀDĀJUMA SERTIFIKĀCIJA

Informāciju par izstrādājuma sertifikāciju skatiet šeit: <http://www.oursson.com> vai palūdziet pārdevējam tās kopiju.

Specifikācijas						
MODELIS	MO2305	MO2610/2620	MO3020	MO3815	MO4225	MO3010
Ietilpība, l	23	26	30	38	42	30
Konvekcija	-	-/+	+	+	+	-
Pannas izmērs, mm (GxP)	336,2x260	349,5x250	377,6x267	391,8x307	391,8x337	377,6x267
Enerģijas patēriņš, W	Līdz 1500			Līdz 2000		Līdz 3100
Nominālais spriegums	220-240 V~, 50/60 Hz					
Glabāšanas un pārvietošanas temperatūra	No -25°C līdz +35°C					
Darba temperatūra	No +5°C līdz +35°C					
Mitruma prasības	15-75% bez kondensāta					
Aizsardzības klase	I					
Izmēri (A×P×G), mm	467×350×290	489×340×322	522x360x322	540x391x343	540x426x343	522x360x338
Svars, kg	6,66	7,14/7,54	8,52	9,67	9,85	12,6

*Izstrādājumi jāglabā sausās, vēdināmās noliktavās, kur temperatūra nav zemāka par -25°C.



Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists no pilnvarota OURSSON AG apkopes centra.

APKOPE

Uzņēmums OURSSON AG pauž lielu atzinību par to, ka izvēlaties mūsu izstrādājumus. Mēs darām visu iespējamo, lai šie izstrādājumi būtu piemēroti jūsu vajadzībām un to kvalitāte atbilstu augstākajiem pasaules standartiem. Ja jūsu OURSSON zīmola izstrādājumam nepieciešama apkope, lūdz, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (tālāk tekstā — PAC). Visu PAC saraksts un precīzas centru adreses ir norādītas tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG garantijas saistības

- OURSSON AG garantijas saistības, kuru izpildi nodrošina OURSSON AG PAC, attiecas tikai uz modeļiem, ko OURSSON AG ir izstrādājis ražošanai vai piegādei un pārdošanai valstī, kurā tiek nodrošināta garantijas apkope, tad, ja izstrādājums ir pirktš šajā valstī, ja izstrādājuma atbilstību šīs valsts standartiem apstiprina attiecīgs sertifikāts un ja izstrādājums ir marķēts arī ar oficiālām atbilstības zīmēm.
- OURSSON AG garantijas saistības ir spēkā atbilstoši Patērētāju tiesību aizsardzības likumam, un šīs saistības reglamentē tās valsts tiesību akti, kurā ir paredzēta šo saistību izpilde; šīs garantijas saistības attiecas vienīgi uz izstrādājumiem, kas lietoti tikai personiskām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām. OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz preču lietošanu uzņēmējdarbības nolūkos vai saistībā

ar preču iegādi uzņēmumu, iestāžu un organizāciju vajadzībām.

- OURSSON AG saviem izstrādājumiem nosaka šādus lietošanas noteikumus un garantijas periodus:

Produkta nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
Mikrovilņu krāsnis, maizes cepšanas krāsnis, indukcijas plīts Multivāres katli, virtuves kombaini, virtuves ierīces, elektriskās tējkannas, elektriskie grīli, blenderi, mikseri, gaļasmašīnas, tosteri, karstā gaisa katli, elektriskās krāsnis, sulu spiedes, tvaicētāji, kafijas automāti, kapājamaie naži, dehidratori, jogurta mašīnas, fermentētāji, minikrāsnis, saldētavas, ledusskapji, automātiskie kafijas aparāti, piena putotāji, kafijas dzirnaviņas Virtuves svāri, sifoni	60	24

4. OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz šādiem izstrādājumiem, ja to nomainīja ir bijusi paredzēta un nav saistīta ar izstrādājumu demontāžu:
 - akumulatoriem;
 - futrāļiem, siksnām, pārvietošanas auklām, montāžas piederumiem, instrumentiem, izstrādājuma komplektācijā iekļauto dokumentāciju.
5. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies izstrādājumu nepareizas lietošanas, glabāšanas vai transportēšanas dēļ, kā arī bojājumiem, ko radījušas trešās personas vai nepārvarama vara, tostarp (bet ne tikai) turpmāk norādītajos gadījumos.
 - Ja bojājums radies nevērtīgas lietošanas dēļ, izstrādājums lietots neatbilstīgi lietošanas mērķim, izstrādājuma bojājumi radušies lietošanas pamācībā aprakstīto ekspluatācijas nosacījumu un noteikumu pārkāpumu dēļ, tostarp, ja izstrādājums ir bijis pakļauts zemei vai augstai vides temperatūrai, lielum mitrumam vai putekļiem, ja ir redzamas patvaļīgas izstrādājuma atvēršanas pazīmes un/vai lietotājs patstāvīgi veicis remontu, ja lietoti standarti neatbilstoši elektrotīkli, ja izstrādājumā iekļuvus šķidrums, kukaiņi vai citi svešķermeņi, vielas, kā arī tad, ja izstrādājums ilgstoši lietots smagas slodzes apstākļos.
 - Ja izstrādājuma bojājumu ir izraisījuši nesankcionēti mēģinājumi veikt izstrādājuma pārbaudi vai tā konstrukcijā vai programmatūrā veikt izmaiņas, tostarp remontu vai tehnisko apkopi nepilnvarotos apkopes centros.
 - Ja izstrādājuma bojājums ir radies standartiem neatbilstīga un/vai zemas kvalitātes aprīkojuma, piederumu, rezerves daļu vai akumulatoru dēļ.
 - Ja izstrādājuma bojājums ir saistīts ar tā izmantošanu kopā ar papildaprīkojumu (piederumiem), ko izmantošanai kopā ar izstrādājumu nav ieteicis uzņēmums OURSSON AG. OURSSON AG neuzņemas atbildību par trešo personu ražotā papildaprīkojuma (piederumu) kvalitāti, par to izstrādājumu darbības kvalitāti kopā ar šādu aprīkojumu, kā arī par OURSSON AG papildaprīkojuma darba kvalitāti, ja to lieto kopā ar citu ražotāju izstrādājumiem.
6. Izstrādājuma kalpošanas laikā konstatētie izstrādājuma bojājumi tiek novērsti pilnvarotos apkopes centros (PAC). Garantijas perioda laikā bojājumu novēršana ir bez maksas, ja tiek uzrādīts oriģinālais garantijas sertifikāts un dokumenti, kas apstiprina mazumtirdzniecības pirkuma līguma faktu un datumu. Ja šādu dokumentu nav, garantijas periods tiek aprēķināts no izstrādājuma ražošanas datumā. Jāņem vērā šādi nosacījumi:
 - OURSSON AG garantija neattiecas uz izstrādājuma komplektācijā iekļautajā dokumentācijā aprakstīto izstrādājuma iestatīšanu un uzstādīšanu (montāžu, pieslēgumiem u.c.), un minētos darbus var veikt lietotājs vai pilnvarotu apkopes centru speciālisti par maksu;
 - Izstrādājumu apkope (kustīgo daļu tīrīšana un eļļošana, nodilumam pakļauto daļu un materiālu nomainīšana, piegāde u.c.) tiek veikta par maksu.
7. OURSSON AG neuzņemas atbildību par savu izstrādājumu tieši vai netieši radīto kaitējumu cilvēkiem, mājdzīvniekiem, īpašumam, ja šie bojājumi radušies izstrādājuma lietošanas, glabāšanas un transportēšanas noteikumu un nosacījumu neievērošanas dēļ vai ja šos bojājumus izraisījis tīša vai nolaidīga lietotāja vai trešo personu darbība.
8. Nekādos apstākļos OURSSON AG nav atbildīgs par jebkādiem tīšiem, netīšiem, tiešiem vai iznietošiem zaudējumiem vai bojājumiem, iekļaujot, bet ne tikai: zaudēto peļņu, bojājumu, no pārtraukumiem komercdarbībā vai citām darbībām, kas rodas no izstrādājuma izmantošanas vai nespējas to izmantot.
9. Pastāvīgu izstrādājuma uzlabojumu dēļ izstrādājumu konstrukcijas elementi un tehniskās specifika izmaiņas var mainīt bez iepriekšēja paziņojuma.

Izstrādājuma izmantošana pēc derīguma (kalpošanas laika) beigām

1. OURSSON AG norādītais izstrādājuma kalpošanas laiks ir spēkā tikai tad, ja izstrādājums tiek lietots tikai personiskajām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām, kā arī ja lietotājs izpilda pareizas izstrādājuma ekspluatācijas, glabāšanas un transportēšanas prasības. Ja izstrādājums tiek izmantots saudzīgi un atbilstīgi tā ekspluatācijas noteikumiem, izstrādājuma kalpošanas laiks var pārsniegt OURSSON AG norādīto izstrādājuma kalpošanas laiku.
2. Beidzoties izstrādājuma kalpošanas laikam, jums jāvērtē pilnvarotā apkopes centrā, lai veiktu izstrādājuma profilaktisko apkopi un noteiktu izstrādājuma piemērotību turpmākai lietošanai. Izstrādājumu profilaktiskā apkope apkopes centros arī tiek veikta par maksu.
3. OURSSON AG neiesaka izmantot šo izstrādājumu pēc tā kalpošanas laika beigām, ja nav veikta profilaktiskā apkope pilnvarotā apkopes centrā. Pretējā gadījumā izstrādājums var apdraudēt lietotāja dzīvību, veselību vai īpašumu.

Izstrādājuma otrreizējā pārstrāde un utilizācija

Šī ierīce ir identificēta kā atbilstoša Eiropas Direktīvai 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pēc kalpošanas laika beigām šo izstrādājumu nedrīkst izmet kopā ar citiem mājsaimniecības atkritumiem. Tas ir jānodod atbilstošā elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktā, lai veiktu pareizu apstrādi un likvidāciju atbilstīgi valsts vai vietējiem likumiem. Pareizi atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzēsiet saglabāt dabas resursus un novērsīsiet risku saistībā ar nelabvēlīgu izstrādājuma ietekmi uz vidi un cilvēku veselību. Lai iegūtu papildinformāciju par šā izstrādājuma savākšanas punktiem un otrreizēju pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību vai mājsaimniecības atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Ražošanas datums

Katram izstrādājumam ir unikāls sērijas numurs burtciparu rindas formā, un tas ir dublēts ar svītrkodu, kurā ir šāda informācija: izstrādājuma grupas nosaukums, izstrādājuma ražošanas datums, sērijas numurs.



Sērijas numurs atrodas izstrādājuma aizmugurē, uz iesaiņojuma un uz garantijas kartes.

- 1 Pirmie divi burti attiecas uz izstrādājuma grupu (minikrāsniņa — MO).
- 2 Pirmie divi cipari norāda ražošanas gadu.
- 3 Otrie divi cipari norāda ražošanas mēnesi.
- 4 Pēdējie divi cipari norāda izstrādājuma sērijas numuru.



Lai nepieļautu pārpratumus, stingri ieteicams rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību un garantijas nosacījumus. Pārbaudiet garantijas kartes pareizību. Garantijas karte ir derīga tikai, ja pareizi un skaidri norādīta šāda informācija: modelis, sērijas numurs, iegādes datums, skaidri salasāmi zīmogi, pircēja paraksts, lērces sērijas numuram un modelim jāatbilst garantijas kartē norādītajiem datiem. Ja šie nosacījumi netiek izpildīti vai ir mainīti garantijas kartē norādītie dati, garantijas karte nav derīga.



Ja jums ir jautājumi vai problēmas saistībā ar OURSSON AG izstrādājumiem, lūdzu, sazinieties ar mums pa e-pastu: support@oursson.com

Šo lietošanas pamācību aizsargā starptautiskais un Eiropas Savienības Autortiesību likums. Jebkāda nesankcionēta šīs lietošanas pamācības izmantošana, tostarp (bet ne tikai) kopēšana, drukāšana un izplatīšana, ir civiltiesiski un krimināli sodāma.

Kontaktinformācija:

1. izstrādājumu ražotājs — OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Šveice;
2. sertifikācijas informācija par izstrādājumu ir pieejama tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG
Ražots Ķīnā

58



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, rys. A



Symbol zagrożenia

Przypomina użytkownikowi o obecności wysokiego napięcia.



Symbol ostrzeżenia

Przypomina użytkownikowi o konieczności działania dokładnie według instrukcji.

Korzystając z urządzeń elektrycznych, należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z poniższą instrukcją obsługi.
- Urządzenie musi być ustawione na stabilnej powierzchni.
- Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.



- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy wkładać przewodu zasilającego do wody ani innych płynów. Jeśli z jakiegoś powodu woda dostanie się do urządzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (ASC) OURSSON AG.

- Sieć zasilająca musi mieć odpowiednie parametry.
- Nie należy używać urządzenia w miejscach, gdzie w powietrzu mogą występować opary substancji łatwopalnych.



- Nie wolno próbować samodzielnie otwierać urządzenia — może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, nieprawidłowe działanie urządzenia i utratę gwarancji producenta. W sprawie napraw i konserwacji należy kontaktować się tylko z autoryzowanymi punktami serwisowymi naprawiającymi wyroby marki OURSSON.

- Przy przenoszeniu urządzenia z zimnego do ciepłego miejsca i na odwrót należy je rozpakować przed użyciem i odczekać 1–2 h przed włączeniem.



- Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać całego urządzenia ani przewodów w wodzie.

- Należy zachować szczególną uwagę i ostrożność, korzystając z urządzenia przy dzieciach.



- Nie należy dotykać gorących części, ponieważ może to spowodować obrażenia.

- Przewód zasilający jest specjalnie stosunkowo krótki, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- Nie należy pozwalać, aby przewód zwiisał nad ostrą krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie należy podłączać urządzenia do sieci, która jest przeciążona innymi urządzeniami; może to prowadzić do nieprawidłowego działania.
- Nie należy instalować urządzenia w pobliżu ku-



Symbol ryzyka oparzenia

Przypomnienie o wysokich temperaturach



chenek ani piekarników gazowych i elektrycznych.

- Po użyciu należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Należy chronić urządzenie przed wstrząsami, upadkami, wibracjami i innymi oddziaływaniami mechanicznymi.
- Przed czyszczeniem lub wymianą akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i psychicznej, niedoświadczone lub nieumiejętne. Takie osoby mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po instruuowaniu, jak bezpiecznie go używać. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez specjalistę z autoryzowanego punktu serwisowego (ASC) firmy OURSSON AG. Pozwoli to uniknąć ewentualnych zagrożeń.
- Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych ani organicznych środków czyszczących (alkohol, benzyna itp.). Do czyszczenia urządzenia można użyć niewielkiej ilości neutralnego detergentu.

ZALECENIA

- Przed użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy zachować instrukcję do wglądu w przyszłości.
- Wszystkie ilustracje w tej instrukcji to schematyczne wizerunki rzeczywistych obiektów, które mogą się różnić od ich rzeczywistego wyglądu.
- Nie wolno przesuwając włączonego urządzenia.
- Urządzenia należy używać wyłącznie do gotowania i podgrzewania potraw.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy używać urządzenia z otwartymi drzwiczkami.
- Należy używać wyłącznie naczyń odpornych na

- wysokie temperatury, przystosowanych do produkcji.
- Nie należy umieszczać w urządzeniu puszek, butelek ani szczególnie zamkniętych oraz za dużych pojemników. Może to prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.
- Nie wolno kłaść surowego mięsa/ryb bezpośrednio na ruszcie. Tłuszcz lub olej może się zapalić. Należy używać formy do pieczenia i pamiętać o uprzednim zawinięciu produktu. Należy przy tym zwrócić uwagę, aby folia kuchenna nie dotykała elementu grzejnego.
- Jeśli używasz folii, umieść tacę na niższym lub średnim poziomie.
- Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie wolno wkładać do urządzenia papieru, kartonu, tworzywa sztucznego, ręczników itd. Może dojść do ich zapłonu.



• Naczynia z prodiża należy wyjmować za uchwyty lub w specjalnych rękawiczkach.

- Nie należy trzaskać drzwiczkami urządzenia ani kłaść na drzwiczkach tac lub innych przedmiotów. Należy unikać kontaktu zimnej wody z otwartymi rozgrzаныmi drzwiczkami. Rys. A-1.
- Jeśli przygotowywany produkt zapali się lub znacznie dymić, wyłącz urządzenie i odłącz je od prądu. Przed ugaszeniem pożaru nie otwieraj drzwiczek. Dopływ tlenu może go dodatkowo wzbudzić. Nie polewaj urządzenia wodą — może to spowodować pęknięcie szkła.



Obsługa tego urządzenia w żadnym wypadku nie przewiduje używania siły, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu z winy użytkownika.

POZYCJA, rys. A-2

- Postaw urządzenie na płaskiej, poziomej powierzchni odpornej na ciepło, na wysokości zabezpieczającej je przed dziećmi oraz w bezpiecznej odległości od ścian i mebli. Jeden bok urządzenia musi być całkowicie odsonioną. **Nie wolno obudowywać urządzenia.**
- Nie należy umieszczać pracującego urządzenia w pobliżu zaston lub innych materiałów łatwopalnych. Może to spowodować pożar.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA, rys. B

Korpus	1 szt.
① Emaliowana taca.....	1 szt.
② Ruszt	1 szt.
③ Uchwyt do tacy i rusztu	1 szt.
④ Uchwyt do rożna	1 szt.
⑤ Rożen	1 szt.
⑥ Okrągła taca 9"/22,8 cm.....	1 szt.

⑦ Taca na okruszki	1 szt.
⑧ Koszyk na ryby	1 szt.
⑨ Koszyk grillowy	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.





BUDOWA URZĄDZENIA, rys. C-1

- 1 Uchwyt drzwiczek
 - 2 Wsparcie rożna
 - 3 Uchwyty na ruszt i tace
 - 4 Drzwiczki
 - 5 Panel sterowania
 - 6 Otwory wentylacyjne
 - 7 Wskaźnik pracy
 - 8 Wymowana taca na okruszki
 - 9 Kuchenki elektryczne (modelim MO3010)
- Wewnętrzne podświetlenie, rys. C-1-2
Górny i dolny element grzewczy, rys. C-1-1





UŻYTKOWANIE

Panel sterowania, rys. C-2


Przełącznik funkcji, rys. C-2-4

-  • Pozycja **STOP**: wyłączenie konwekcji/rożna
-  • Konwekcja (cyrkulacja gorącego powietrza wokół produktu)
-  • Rożen (obracanie rożna zapewniające równomierne pieczenie produktu)
-  • Konwekcja i rożen.







Przełącznik kuchenki elektryczne, rys. C-2-5 (modelim MO3010)


-  • Pozycja **STOP**
-  • Włącznik dużej płyty grzejnej
-  • Włącznik małej płyty grzejnej
-  • Włącza obu płytą

Regulator temperatury, rys. C-2-1



-  • Ustawianie temperatury od 100 do 230°C

P Przełącznik trybu przygotowywania. Rys. C-2-2

-  • Pozycja **STOP**
-  • Górny element grzewczy (grzanie od góry)
-  • Dolny element grzewczy (grzanie od spodu)
-  • Górny i dolny element grzewczy, jednoczesne podgrzewanie od góry i od spodu.
-  • Górny element grzewczy i rożen. (Dotyczy modeli MO2305, MO2610)
-  • Jednoczesne podgrzewanie od góry i od spodu (i konwekcja) (w modelach MO2620)

-  • Jednoczesne podgrzewanie od góry i od spodu (Konwekcja i rożen) (w modelach MO2620)

Czasomierz, rys. C-2-3



-  • Czasomierz, wybór czasu od 0 do 60 min.
-  • Pozycja **STOP** służąca do zatrzymania procesu gotowania.

Rożen, rys. C-5




















- 1 Podpórka
- 2 Zacisk
- 3 Klamra
- 4 Rożen
- 5 Sprzęgło silnika


Przygotowywanie do pracy


Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć urządzenie miękką i suchą szmatką. Pozostałe elementy należy umyć ciepłą wodą i środkiem czyszczącym. Przed zmontowaniem lub rozmontowaniem urządzenia sprawdź, czy jest odłączone od zasilania. Dokładnie osusz wszystkie części.

Aby usunąć „zapach nowości”, włącz urządzenie na 15 minut, ustawiając maksymalną temperaturę w trybie  ( w modelach MO2620). Przewietrz pomieszczenie. Następnie odstaw urządzenie do ostygnięcia.

Kolejność czynności, rys. C-2
















1. Sprawdź, czy taca na okruszki jest włożona, a pokrętko czasomierza  jest w pozycji . Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka zasilającego.
2. Ustaw wymaganą temperaturę za pomocą regulatora .
3. Ustaw czasomierz  na 5 minut w trybie  ( w modelach MO2620) i poczekaj, aż urządzenie rozgrzeje się. W trakcie gotowania pokrętko czasomierza będzie się automatycznie obracać.
4. Wybierz odpowiedni tryb za pomocą regulatorów:            .
5. Umieść przygotowany wcześniej produkt na tacy, ruszcie lub rożnie. Nie umieszczaj produktu bliżej niż 2 cm od elementów grzejnych.
6. Ostrożnie włóż ruszt, tacę lub rożen do urządzenia; patrz rys. C-3. Zamknij drzwiczki.
7. Ustaw czasomierz  na odpowiedni czas. Nie zalecamy otwierania drzwiczek podczas przygotowywania.



UWAGA: Podczas pracy wewnętrzne światło jest włączone, a wskaźnik zasilania miga , rys. C-1.

8. Gdy pieczenie zostanie zakończone, czasomierz wyłączy się automatycznie i usłyszysz sygnał dźwiękowy. Ustaw wszystkie regulatory w pozycji .





9. Ostrożnie otwórz drzwi i wysuń upieczony produkt za pomocą uchwytów lub specjalnego narzędzia do tacy; patrz rys. C-4.

Używanie rożna, rys. C-5

1. Wyjmij rożen i zdejmij z niego jeden zacisk .
2. Nasuń na rożen przygotowane uprzednio mięso. Ustaw je na środku. Zakręć zaciski po obu stronach. Wszystkie części mięsa muszą być zaciśnięte; nic nie powinno zwisać.
3. Ustaw czasomierz  na 10 minut w trybie  i poczekaj, aż urządzenie rozgrzeje się.
4. Włóż rożen do otworów — ostrą końcówką do prawego, a lewą do specjalnej, kwadratowej podpórki .
5. Na niższym poziomie umieść tacę, na którą będą skapywały soki z mięsa.
6. Ustaw wymaganą temperaturę regulatorem .
7. Wybierz odpowiedni tryb za pomocą regulatorów:  (w modelach MO2305/2610) lub   i  (w modelach MO3020/3815/4225),    (w modelach MO2620).
8. Ustaw czasomierz  na odpowiedni czas.
9. Gdy pieczenie zostanie zakończone, czasomierz wyłączy się automatycznie i usłyszysz sygnał dźwiękowy. Ustaw wszystkie regulatory w pozycji .
10. Umieść zaczepy specjalnego uchwytu  (rys. B) po obu stronach rożna i wyjmij rożen. Najpierw ostrożnie wysuń rożen z lewego otworu, a następnie z prawego. Zsuń mięso z rożna na tacę lub półmisek.

UWAGA: Koszyka grillowego  i koszyka na ryby  (rys. B) należy używać w podobny sposób.

Użycie: Piekarnik do pieczenia (modelim MO3010)

1. Podłączyć do gniazdka. Postawić patelnię.
2. Nastawić funkcję grzewczą , , . Lampka kontrolna - Wł.
3. Po przyrządzeniu Wyłączyć funkcję grzewczą . Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka.



Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.



Nie używać pól grzejnych bez naczyń.



Palniki i piekarnik może pracować jednocześnie.

UWAGI: Stosować naczynia z płaskim dnem do palników. Przechowywać palniki. Wybierz odpowiednie pole grzejne, aby ciepło dotykały tylko dna naczynia i nie sięgały jego boków.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA:

Nazwa produktu		Tryb przygotowania	Pozycja rusztu/tacy	Temperatura	Czas gotowania	Uwaga	
Gąja	Wieprzowina (800 g)			200°C	35-40 min	Zamarynuj przed pieczeniem, potnij na małe kawałki (3 x 3 x 3 cm).	
	Wołowina/jagnięcina (800 g)			200°C	40-45 min	Zamarynuj przed pieczeniem, potnij na małe kawałki (3 x 3 x 3 cm).	
Mięsne produkty garmaze-ryjne	Kiełbaski (500 g)			160°C	15-20 min	Zrób małe nacięcie. Włóż tacę na okruchy 7.	
	Parówki na hot dogi (500 g)			160°C	15-20 min	Zdejmij osłonkę parówek. Włóż tacę na okruchy 7.	
	Klopsy (800 g)	 		120°C	20-25 min	Wlej 150 ml wody na tacę.	
	Stek (350 g)			160°C	15-20 min	Zrób niewielkie nacięcia w kształcie siatki, natrzyj solą, przyprawami i ziołami.	
Drób	Filet (500 g)	1. 2. (na końcu przygotowania, aby skórka była krucha)			160°C	25-30 min	Aby zachować soczystość, użyj rękawa do pieczenia. Natrzyj solą, przyprawami i ziołami.
	Kiełbaski (500 g)	 			160°C	25-30 min	Aby zachować soczystość, użyj rękawa do pieczenia. Natrzyj solą, przyprawami i ziołami.
	Skrzydeltka (500 g)			180°C	15-20 min	Natrzyj solą, przyprawami i ziołami.	
	Noga (500 g)	 			160°C	25-30 min	Natrzyj solą, przyprawami i ziołami. Wlej 150 ml wody na tacę.
	Cały kurczak (900 g)	1. 2. (na końcu przygotowania, aby skórka była krucha)			160°C	30-40 min	Wlej 150 ml wody na tacę. Natrzyj solą, przyprawami i ziołami.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA:

Nazwa produktu		Tryb przygotowania			Reżęga/ pannas pozycja	Temperatura	Czas goto- wania	Uwaga
Ryba	Cała (600 g)			MO2620		130°C	15-20 min	Włóż tacę na okruszki 7. Zawij produkt w folię aluminiową. Aby rozmiękczyć ości, połóż plastry cytryny.
	Kawałki (500g)					150°C	15-20 min	Wlej 150 ml wody na tacę.
Tosty (4 szt.)				MO2620		180°C	7-10 min	Pokrój chleb na tosty. Włóż tacę na okruszki 7. Przed przygotowaniem posmaruj tosty masłem.
Tost francuski (500 g)		MO2305 MO2610	MO3020 MO3815 MO4225	MO2620		120°C	15-20 min	Pokrój chleb w kostkę (1 x 1 x 1 cm). Przed gotowaniem spryskaj olejem roślinnym, posyp solą, pieprzem i ziołami.
Pieczone ziemniaki (500 g)						150°C	25-30 min	Pokrój ziemniaki na paski (0,5 x 0,5 x 4 cm) Po zakończeniu gotowania dopraw solą i dodaj cebulę.
Warzywa	Gotowane (500 g)					100°C	30-35 min	Pokrój warzywa. Użyj pojemnika żaroodpornego.
	Grill (250 g)					120°C	10-15 min	Przypraw solą pod koniec pieczenia.
Wypieki	Ciasto (300 g)			MO2620		120°C	30-35 min	Użyj okrągłej formy do pieczenia z wysokimi krawędziami.
	Ciasteczka (200 g)			MO2620		160°C	15-20 min	Użyj papieru do pieczenia.
	Muffiny (300 g)			MO3010		100°C	30-35 min	Użyj formy na muffiny.
Pizza (świeża/ garmażeryjna)	6 cali/ 15 cm			MO2620		180°C	6-8 min	Posmaruj krawędzie pizzy sosem pomidorowym, majonezem lub innym sosem, który zapobiegnie jej wyschnięciu. Użyj okrągłej tacy 8.
	8 cali/ 20 cm			MO2620		180°C	8-10 min	

ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA:

Nazwa produktu	Tryb przygotowania			Pozycja rusztu/tacy	Temperatura	Czas gotowania	Uwaga
Lazania	MO2305 MO2610	MO3020 MO3815 MO4225	MO2620		100°C	25-30 min	Użyj formy do pieczenia z wysokimi krawędziami.
Zapiekanka — warzywa, ser, mięso, ziemniaki. (500 g)			MO2620		100°C	30-35 min	Użyj pojemnika żaroodpornego. Posmaruj wierzch miksem śmietany i jajek.
Mięso na rożnie (900 g)	MO2305 MO2610 MO2620	MO3020 MO3815 MO4225			150°C	40 min	Posmaruj powierzchnię produktu olejem roślinnym.
Kiełbasa na rożnie (250 g)					150°C	15-20 min	Posmaruj powierzchnię produktu olejem roślinnym.

UWAGA: Czasy pieczenia i temperatury w tabeli są wyłącznie wskazówką. Ich odpowiednia wartość zależy od konkretnego przepisu.

UTYLIZACJA

- Przed wyrzuceniem starego urządzenia dla bezpieczeństwa przetnij jego przewód zasilający.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, rys. D



- Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

- Otwórz drzwiczki i wysuń tacę na okruszki. Złap delikatnie jej krawędź, podnieś ją i pociągnij.
- Umyj ruszt, tacę, okrągłą tacę, koszyk na ryby, koszyk grillowy, uchwyty na tacę i na ruszt oraz uchwyt na rożen i sam rożen w ciepłej wodzie z płynem. Można je myć w zmywarce. **Temperatura wody w zmywarce nie może przekraczać 60°C.**

- Przetrzyj korpus, tacę na okruszki i wewnątrz urządzenia (poza grzałkami) miękką, wilgotną ściereczką.
 - Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.



- Dokładnie osusz wszystkie części.

Samoczyszczenie katalityczne (dla MO2620, MO3020, MO3815, MO4225).

Tylna, lewa i prawa strona urządzenia ma specjalną porowatą powłokę, która pochłania i niszczy rozprysku podczas pieczenia i smażenia w temperaturze 200-220°C. Jeśli zanieczyszczenie pozostanie, wyczyść wewnętrzne strony miękką gąbką, a następnie podgrzej pusty piekarnik przez 2 godziny w temperaturze 200-220°C. Po ochłodzeniu urządzenie usuń zanieczyszczenia wilgotną miękką gąbką.



Nie używaj detergentu do czyszczenia piekarnika do czyszczenia wewnętrznych powierzchni specjalną porowatą powłoką. Możesz go zadrapać i uszkodzić.

MOŻLIWE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

Potencjalne problemy	Prawdopodobne przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie włącza się.	Brak napięcia w gniazdku.	Odłącz urządzenie od zasilania i zaczekaj, aż powróci normalne napięcie.
Z urządzenia wydobywa się para.	Przy pieczeniu wilgotnych produktów z urządzenia może się wydobywać para.	Uważaj, by przy otwieraniu drzwiczek nie poparzyć się.
Zapach spalenizny	1. Na tacy są okruszki. 2. Na ruszcie, tacy lub wewnątrz urządzenia zebrał się tłuszcz.	1. Okruszki należy usuwać po każdym użyciu urządzenia. 2. Przetrzyj środek (chłodnego) urządzenia i umyj ruszt oraz tacę bezpośrednio po użyciu.

CERTYFIKAT PRODUKTU

Informacje na temat certyfikacji tego produktu podano na stronie <http://www.oursson.com>, a ich kopię można uzyskać od sprzedawcy.

Dane techniczne						
MODEL	MO2305	MO2610/2620	MO3020	MO3815	MO4225	MO3010
Objętość, l	23	26	30	38	42	30
Konwekcja	-	-/+	+	+	+	-
Rozmiar tacy, mm (dl. × szer.)	336,2×260	349,5×250	377,6×267	391,8×307	391,8×337	377,6×267
Pobór mocy, W	Maks. 1500			Maks. 2000		Maks. 3100
Napięcie znamionowe	220-240 V~, 50/60 Hz					
Temperatura przechowywania i transportu	Od -25°C do +35°C					
Temperatura pracy	Od +5°C do +35°C					
Wymagana wilgotność	15–75% bez kondensacji					
Poziom ochrony	I					
Wymiary, mm (wys. × szer. × dl.)	467×350×290	489×340×322	522×360×322	540×391×343	540×426×343	522×360×338
Masa (kg)	6,66	7,14/7,54	8,52	9,67	9,85	12,6

***Produkty należy przechowywać w suchych, wentylowanych magazynach w temperaturze powyżej -25°C.**



Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów z autoryzowanych punktów serwisowych wyrobów marki OURSSON AG.

SERWISOWANIE

Firma OURSSON AG serdecznie dziękuje za wybór jej produktów. Zrobiliśmy wszystko, co w naszej mocy, aby spełnić Twoje potrzeby i aby jakość odpowiadała najlepszym światowym standardom. Jeśli Twój produkt marki OURSSON będzie wymagał serwisowania, skontaktuj się z jednym z autoryzowanych punktów serwisowych (dalej ASC). Pełna lista ASC i ich dokładne adresy znajduje się na stronie www.oursson.com.

Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG:

- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG, w tym ASC OURSSON AG, mają zastosowanie wyłącznie do modeli zaprojektowanych przez OURSSON AG w celu produkcji lub dostawy i sprzedaży w granicach kraju, w którym świadczone są usługi gwarancyjne, modeli kupionych w tym kraju, certyfikowanych w zakresie zgodności ze standardami tego kraju oraz oznaczonych oficjalnymi znakami zgodności.
- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG mieszczą się w prawach ochrony konsumentów i są regulowane przez przepisy kraju, w którym świadczone są usługi gwarancyjne. Obowiązują tylko wtedy, kiedy produkt jest używany na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do użytkowania produktów w celach komercyjnych lub

w zakresie nabycia towarów, aby zaspokoić potrzeby przedsiębiorstw, instytucji i organizacji.

- Firma OURSSON AG wyznacza dla swoich produktów następujące warunki korzystania i okresy gwarancji:

Nazwa produktu	Czas eksploatacji (miesiące)	Okres gwarancji (miesiące)
Kuchenki mikrofalowe, piekarnice do chleba, płyty indukcyjne Kombiwar, roboty kuchenne, maszyny kuchenne, czajniki elektryczne, grille elektryczne, blendery, miksery, maszyny do mielenia mięsa, toster, dzbanki termiczne, opiekacze, sokowirówki, parownice, maszyny do kawy, siekacze, odwadniacze, maszyny do jogurtów, fermentownice, prozize, zamrażarki, lodówki, automatyczne ekspresy do kawy, spieniacze do mleka, mlynki do kawy Wagi kuchenne, syfony	60	24

4. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do następujących produktów, jeśli ich wymiana jest zakładana i nie wymaga rozmontowywania produktu:

- Baterie.
- Etui, paski, paski do noszenia, akcesoria montażowe, narzędzia, dokumentacja dostarczane wraz z produktem.

5. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek naruszenia zasad korzystania przez konsumentów, przechowywania lub transportu produktów ani działań stron trzecich lub siły wyższej, w tym między innymi:

- Jeśli uszkodzenie było rezultatem nieostrożnego obchodzenia się, używania do innych celów, naruszenia warunków i zasad korzystania przedstawionych w niniejszej instrukcji, w tym rezultatem wystawienia na działanie wysokich lub niskich temperatur, dużej wilgotności lub pyłu, jeśli urządzenie ma ślady samodzielnego otwierania i/lub samodzielnej naprawy, w przypadku nieodpowiednich krajowych standardów sieci zasilającej, jeśli do wnętrza urządzenia dostały się płyny, insekty, inne ciała obce lub substancje oraz jeśli urządzenie było używane przez długi czas w ekstremalnych warunkach eksploatacji.
- Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem nieautoryzowanych prób przetestowania go lub wprowadzenia jakichkolwiek zmian w jego konstrukcji lub oprogramowaniu, w tym naprawy lub konserwacji w nieautoryzowanych centrach serwisowych.
- Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem użycia niestandardowych i/lub niskiej jakości narzędzi, akcesoriów, części zamiennych, baterii.
- Jeśli uszkodzenie urządzenia ma związek z jego użyciem razem z wyposażeniem dodatkowym (akcesoria) innym niż wyposażenie dodatkowe zalecane przez firmę OURSSON AG do stosowania razem z tym produktem. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakość wyposażenia dodatkowego (akcesoriów) wyprodukowanego przez inne firmy, jakoś działania jej produktów razem z takim wyposażeniem oraz jakoś działania wyposażenia dodatkowego OURSSON AG z produktami innych producentów.

6. Usterki produktu wykryte w trakcie jego eksploatacji są usuwane przez autoryzowane centra serwisowe (ASC). W okresie obowiązywania gwarancji usuwanie usterek jest bezpłatne po okazaniu oryginalnej gwarancji i dokumentów potwierdzających fakt i datę zawarcia umowy zakupu detalicznego. W przypadku braku takich dokumentów okres gwarancji jest liczony od daty produkcji towaru. Należy wziąć pod uwagę, co następuje:

- Konfiguracja i instalacja (montaż, podłączenie itd.) produktu opisane w dołączonej do niego dokumentacji nie wchodzi w zakres gwarancji firmy OURSSON AG i mogą być wykonane przez użytkownika lub odpłatnie przez specjalistę w większości autoryzowanych centrów.
- Prace konserwacyjne na produktach (czyszczenie i smarowanie ruchomych części, wymiana części

żywalnych i materiałów eksploatacyjnych) są wykonywane odpłatnie.

7. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone bezpośrednio lub pośrednio ludziom, zwierzętom, mieniu, jeśli powstały one na skutek nieprzestrzegania zasad i warunków użytkowania, przechowywania, transportu lub montażu produktu, celowych lub niezamierzonych działań konsumenta lub osób trzecich.

8. W żadnym przypadku firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za szczególne, przypadkowe, pośrednie ani wtórne szkody, w tym m.in.: utratę zysków, szkody powstałe na skutek przerwy w działalności handlowej, przemysłowej lub innej, spowodowanej korzystaniem z produktu lub brakiem możliwości korzystania z niego.

9. Ze względu na ciągłe ulepszenia produktu elementy wzornictwa i niektóre specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego zawiadomienia przez producenta.

Korzystanie z produktu po upływie czasu eksploatacji (czasu użytkowania):

1. Czas użytkowania określony przez firmę OURSSON AG dla tego produktu ma zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt jest używany wyłącznie na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego, oraz jeśli konsument przestrzega zasad prawidłowej obsługi, przechowywania i transportu produktów. Pod warunkiem ostrożnego obchodzenia się z produktem i przestrzegania zasad obsługi faktyczny czas eksploatacji może przekroczyć ten określony przez firmę OURSSON AG.

2. Pod koniec czasu eksploatacji produktu należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby przeprowadzić konserwację zapobiegawczą produktu i określić przydatność do dalszego użycia. Konserwacja zapobiegawcza produktów jest także przeprowadzana odpłatnie w centrach serwisowych.

3. Firma OURSSON AG nie zaleca korzystania z tego produktu po zakończeniu jego okresu eksploatacji bez konserwacji zapobiegawczej wykonanej w autoryzowanym centrum serwisowym, ponieważ w innym przypadku produkt może stwarzać zagrożenie dla życia, zdrowia lub mienia użytkownika.

Recykling i utylizacja produktu

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym – WEEE. Po upływie okresu eksploatacji nie można utylizować produktu razem z innymi odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu odpowiedniego potraktowania i utylizacji zgodnie z prawem federalnym lub lokalnym. Prawidłowo utylizując ten produkt, przyczyniasz się do zachowania zasobów naturalnych i chronisz środowisko oraz zdrowie ludzkie przed zanieczyszczeniami ze strony produktu. Aby uzyskać więcej informacji o punkcie zbiórki i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z



samorządem lokalnym lub przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

Data produkcji

Każdy produkt ma unikatowy numer seryjny w postaci alfanumerycznego ciągu, zduplikowanego jako kod paskowy, który zawiera następujące informacje: nazwa grupy produktu, data produkcji, numer seryjny produktu.



Numer seryjny znajduje się na tylnej części produktu, na opakowaniu i karcie gwarancyjnej.

- 1 Pierwsze dwie litery odpowiadają grupie produktów (prodiž – MO).
- 2 Pierwsze dwie cyfry oznaczają rok produkcji.
- 3 Następne dwie cyfry – tydzień produkcji.
- 4 Ostatnie dwie cyfry – numer seryjny produktu.

Aby uniknąć nieporozumień, zdecydowanie zalecamy uważne przeczytanie instrukcji i warunków gwarancji. Sprawdź poprawność karty gwarancyjnej. Karta gwarancyjna jest ważna wyłącznie wtedy, jeśli wyraźnie podane są niej następujące poprawne informacje: model, numer seryjny, data zakupu, wyraźne pieczętki i podpis kupującego. Numer seryjny i model urządzenia muszą być takie same, jak na karcie gwarancyjnej. Jeśli te warunki nie są spełnione lub dane na karcie gwarancyjnej zostały zmienione, karta gwarancyjna jest nieważna.



oursson

Jeśli masz pytania lub problemy związane z produktami firmy OURSSON AG, skontaktuj się z nami przez e-mail: support@oursson.com

Niniejsza instrukcja jest chroniona międzynarodowym i unijnym prawem autorskim. Każde nieupoważnione wykorzystanie tej instrukcji, w tym m.in. kopiowanie, drukowanie i rozpowszechnianie, będzie skutkowało pociągnięciem sprawcy do odpowiedzialności cywilnej i karnej.

Informacje kontaktowe:

1. Producent towarów – OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Szwajcaria.
2. Informacje o certyfikatach produktu znajdują się na stronie www.oursson.com.

OURSSON AG

Wyprodukowano w Chinach

67



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ, Fig. A



Simbol de pericol

Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.



Simbol de avertizare

Reamintește utilizatorului să desfășoare toate activitățile conform instrucțiunilor.

La utilizarea aparatelor electrice trebuie să se respecte următoarele măsuri de precauție:

- Utilizați dispozitivul conform manualului de instrucțiuni.

- Instalați aparatul pe o suprafață stabilă.

- Folosiți doar instrumentele incluse cu unitatea.

- Pentru a diminua riscul de electrocutare, nu introduceți cablul în apă sau alte lichide. În cazul în care apa pătrunde în interiorul aparatului, contactați un centru de service autorizat OURSSON.

- Sursa de curent și voltajul trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuța produsului.

- Nu folosiți aparatul în zone în care aerul poate conține vapori ale unor substanțe inflamabile.

- Nu încercați să desfaceți aparatul fiindcă există pericol de electrocutare. Dispozitivul se poate defecta și se anulează garanția producătorului. Pentru reparații și întreținere contactați un centru de service autorizat al produselor OURSSON.

- În cazul în care mutați aparatul de la rece la cald sau invers, despachetați aparatul înainte de a-l utiliza și așteptați 1-2 ore, fără să-l porniți.

- Pentru a preveni electrocutarea, nu introduceți firele sau aparatul în apă.

- Fiți atenți și precauți la utilizarea aparatului în preajma copiilor.

- Nu atingeți suprafețele fierbinți, deoarece acest lucru pot provoca leziuni.

- Cablul de alimentare este fabricat relativ scurt pentru a evita riscul de electrocutare.

- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margini ascuțite sau să atingă suprafețe încălzite.

- Nu conectați dispozitivul la prize supraîncărcate deoarece se pot produce șocuri electrice și aparatul se poate defecta.

- Nu instalați aparatul lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.

- După utilizare, nu uitați să scoateți dispozitivul din priză.

- Protejați aparatul de lovituri, căderi, vibrații și alte șocuri mecanice.

- Înainte de curățare sau schimbarea accesoriilor, asigurați-vă că aparatul este scos din priză.

- Nu utilizați aparatul în aer liber.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Însă pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului.



Simbol de risc de ardere

Reamintește utilizatorului de temperaturile mari.

RO

- Acest produs este destinat numai pentru utilizare la domiciliu.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist la centrul de service autorizat de OURSSON.
- Folosiți numai instrumentele incluse cu unitatea.
- Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi sau detergenți puternici (alcool, benzină etc.). Pentru a curăța carcasa este permis să folosiți o cantitate mică de detergent obișnuit.

RECOMANDĂRI

- Înainte de a folosi produsul, citiți instrucțiunile de folosire. Păstrați manualul pentru o utilizare viitoare.
- Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice și pot diferi de obiectele reale.
- Nu mutați aparatul când este în funcțiune.
- Utilizați aparatul doar pentru gătit sau încălzirea mâncării.
- Nu utilizați aparatul ca o sursă de căldură.
- Nu utilizați aparatul cu ușa deschisă.
- Folosiți numai ustensile de bucătărie rezistente la căldură, potrivite pentru mini cuptor.
- Nu așezați în aparat căni, sticle, recipiente strâns închise sau obiecte prea mari. Acest lucru poate duce la o vătămare corporală sau la deteriorarea aparatului.
- Nu așezați carne crudă/pește direct pe grătar, deoarece grăsimea și uleiul se pot aprinde. Folosiți o tavă de copt și o hârtie de copt. Asigurați-vă că hârtia nu este în contact cu elementele de încălzire.
- Așezați tava cu hârtie de copt pe un nivel scăzut/mediu.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în funcțiune.
- Nu așezați în/pe aparat, hârtie, carton, plastic, prosoape, etc, deoarece poate provoca incendiu.
 - Folosiți prosoape sau mănuși de bucătărie pentru a scoate din cuptor tava fierbinte.
- În timp ce utilizați aparatul nu trântiți ușa, nu așezați tăvi sau alte obiecte pe ușa, evitați contactul cu apa rece și ușa deschisă încălzită. Fig. A 1.
- Dacă în timpul gătitului, mâncarea ia foc sau scoate fum, opriți aparatul și deconectați-l. Nu deschideți ușa până când incendiul este oprit, pentru că oxigenul va intensifica flacăra. Nu turnați apă peste aparat, sticla se poate fisura.



Nu folosiți forță fizică asupra aparatului, pentru a nu se deteriora din vina utilizatorului.

POZIȚIONAREA Fig. A-2

- Așezați aparatul pe o suprafață plată, orizontală, rezistentă la căldură, unde să nu ajungă copiii, păstrând distanța față de pereți/mobilă. O parte trebuie să fie complet liberă. **Este interzis să încorporați cuptorul.**
- Nu așezați aparatul în funcțiune sub/lângă perdele sau alte materiale inflamabile, să nu cauzeze incendiu.

COMPONENTE Fig. B

Carcasă.....	1	buc.
1 Tavă cu smaltț	1	buc.
2 Grătar	1	buc.
3 Mâner pentru tavă și grătar.....	1	buc.
4 Mâner pentru rotisor.....	1	buc.
5 Rotisor	1	buc.
6 Tavă rotundă 22,8 cm.....	1	buc.
7 Tavă pentru firimituri.....	1	buc.
8 Coș pentru pește.....	1	buc.
9 Coș pentru grătar.....	1	buc.
Manual de utilizare.....	1	buc.





ELEMENTE DE ASAMBLARE, Fig. C-1

- 1 Mânerul ușii
- 2 Rotisor
- 3 Fante pentru grătar și tigăi
- 4 Ușă
- 5 Panou de control
- 6 Orificii de ventilație
- 7 Indicator luminos
- 8 Tavă detașabilă pentru firimituri
- 9 Plită electrică (155 mm and 185 mm). Disponibilă doar pentru modelul MO3010.
Lumină interioară: imagine C-1-2
Elemente superioare și inferioare de încălzire: imagine C-1-1




UTILIZARE

Panou de control, Fig. C-2

Comutator, Fig. C-2-4

-  • Funcția **STOP**, oprește procesul de convecție și de rotisare
-  • **CONVECȚIE (CIRCULAȚIA AERULUI CALD ÎN JURUL CUPTORULUI)**
-  • Rotisor (pentru rumenire uniformă pe toate părțile)
-  • Convecție și rotisor








Comutator plită: Fig. C-2-5 (Doar pentru modelul MO3010)

-  • Funcția **STOP**, oprește plita
-  • Se aprinde plita din stânga (185mm/1000W)
-  • Se aprinde plita din dreapta (155mm/600W)
-  • Se aprind ambele plite



Reglaj temperatură, Fig.C-2-1

- Ajustarea temperaturii de la 100°C la 230°C

P Comutator mod preparare, Fig C-2-2

-  • Funcția **STOP**
-  • Element de încălzire superior (deasupra)
-  • Element de încălzire inferior (dedesubt)
-  • Ambele elemente de încălzire (deasupra și dedesubt)
-  • Element de încălzire superior și rotisor (Pentru modele MO2305, MO2610)
-  • Element de încălzire superior & inferior și convecție (Valabil pentru modele MO2620)
-  • Element de încălzire superior & inferior & convecție și rotisor (Valabil pentru modele MO2620).



Timer, Fig.C-2-3

-  • Timer, selectarea timpului de la 0 la 60 de minute
-  • Funcția **STOP**, pentru oprirea procesului de gătire.







Construcție rotisor, Fig. C-5

- 1 Cârlig
- 2 Clemă
- 3 Închizătoare
- 4 Ax
- 5 Cuplaj motor

Pregătirea pentru utilizare

Înainte de prima utilizare, ștergeți aparatul cu lavetă moale și uscată. Restul componentelor spalți-le cu apă caldă și detergent. Înainte de asamblare sau dezasamblare, asigurați-vă ca aparatul este scos din priză. Uscați bine toate componentele. Porniți aparatul gol timp de 15 min, setați temperatura maximă de 230°C în modul  (Modul  valabil doar pentru modele MO2620), pentru a scoate mirosul de aparat nou. Aerisiți camera. Lăsa-ți aparatul la răcit.

Ordinea de utilizare, Fig. C-2

1. Asigurați-vă că tava pentru firimituri este instalată, și butonul de timer  este în poziția . Conectați aparatul la priză.
 2. Reglați temperatura necesară cu butonul .
 3. Porniți timerul  pentru 5 minute în modul   (pentru modele MO2620).
- pentru ca aparatul să se încălzească. Butonul de timer va începe automat procesul de gătire.
4. Alegeți modul dorit cu ajutorul reglajelor corespunzătoare:



- Așezați produsele pregătite în prealabil pe tavă/grătar/rotisor. Nu așezați produse mai aproape de 2 cm de elementele de încălzire.
- Instalați cu atenție grătarul, tava sau rotisorul în cuptor, Fig. C-3. Închideți ușa cuptorului.
- Porniți timerul (J), setând timpul necesar. Nu este recomandat să deschideți ușa în timpul gătirii.

NOTĂ: Când aparatul funcționează, lampa din interior este pornită și indicatorul luminos (7), Fig. C-1 se aprinde intermitent.

- Când procesul de pregătire este complet, timerul (cronometrul) se oprește automat și veți auzi un semnal sonor. Setează toate butoanele în poziția (■).
- Deschideți cu grijă ușa și scoateți produsul preparat cu ajutorul unui prosop de bucătărie sau a unor mănuși, Fig. C-4.

Folosirea rotisorului Fig. C-5

- Luați rotisorul și scoateți o clemă din el (2).
- Înfigeți rotisorul în carne și strângeți clemele pe ambele părți. Toate bucățile de carne trebuie să fie fixate, să nu atârne nimic.
- Porniți timerul (J) pentru 10 minute în modul (☐☐☐), pentru ca aparatul să se încălzească.
- Instalați rotisorul în fante, cu partea ascuțită în orificiul din dreapta, iar partea stângă pe suportul special (1).
- Pe nivelul de jos, așezați o tavă, unde să se scurgă sucul de la carne.
- Reglați temperatura necesară cu butonul (⬆).
- Alegeți modul dorit cu ajutorul reglajelor corespunzătoare: (↔) (pentru modele MO2305/2610) sau (↔) și (☐☐☐) (pentru modele MO3020/3815/4225), (☐☐☐) (pentru modele MO2620).

- Porniți timerul (J), setând timpul necesar.
- Când procesul de pregătire este complet, timerul (cronometrul) se oprește automat și veți auzi un semnal sonor. Setează toate butoanele în poziția (■).
- Scoateți rotisorul cu un mâner special (4), Fig. B, așezând cârlișele pe ambele părți ale rotisorului. Mai întâi, ridicați cu grijă rotisorul din partea stângă și trageți, apoi scoateți rotisorul din orificiul din dreapta. Scoateți carnea din rotisor și așezați-o pe un tocător sau pe o farfurie.


NOTĂ: Folosirea coșului pentru grătar (9) sau coșului pentru pește (8) (Fig. B) este similară.

Folosirea plitei electrice (pentru modelul MO3010)

- Conectați cuptorul la sursa de curent. Așezați vasul cu alimete pe plita.
- Alegeți plita care va fi utilizată pentru gătit cu ajutorul reglatoarelor (●○), (○●), (●●). Indicatorul de funcționare se va activa și plita va începe să se încălzească.
- După procesul complet al preparării, setați regulatorul plitei în poziția (■). Deconectați cuptorul de la sursa de curent.









 Urmăriți cu atenție procesul de gătire!

 Nu porniți plita fără echipamentul necesar!

 • Plita și cuptorul pot fi folosite simultan.

NOTĂ: Este recomandat să utilizați pentru arzătoare-un castron cu fund plat. Diametrul vaselor trebuie să corespundă конфорке sau de a fi un pic mai mult. Ferește-te de puritate arzătoare.

RECOMANDĂRI DE PREPARARE:

Nume produs		Mod preparare	Poziție tavă/grătar	Temperatură	Timp de gătire	Notă
Carne	Porc (800g)			200°C	35-40 min	Sărați înainte, tăiați în bucăți mici (3x3x3 cm).
	Viță / Miel (800g)			200°C	40-45 min	Sărați înainte, tăiați în bucăți mici (3x3x3 cm).
Carne semi-procesată	Cârnați (500g)			160°C	15-20 min	Faceți cruste. Instalați tava pentru firimituri (7).
	Cârnați Hotdog (500g)			160°C	15-20 min	Scoateți pielea cârnaților. Instalați tava (7).

RECOMANDĂRI DE PREPARARE:

Nume produs		Mod preparare		Poziție tavă/grătar	Temperatură	Timp de gătire	Notă
Carne semi-procesat	Pifttele (800g)		 MO2620		120°C	20-25 min	Turnați 150 ml de apă în tavă.
	Friptură de vită (350g)				160°C	15-20 min	Faceți mici cruste (tăieturi), frecați cu sare, condimente și ierburi.
Pui	File (500g)	1. 2. (la finalul preparării pentru crustă crocantă)	 MO2620		160°C	25-30 min	Pentru a păstra suculența folosiți o pungă de copt. Frecați cu sare, condimente și ierburi.
	Copănele (500g)		 MO2620		160°C	25-30 min	Pentru a păstra suculența folosiți o pungă de copt. Frecați cu sare și condimente.
	Aripioare (500g)				180°C	15-20 min	Frecați cu sare, condimente și ierburi.
	Pulpe întregi (500g)		 MO2620		160°C	25-30 min	Frecați cu sare, condimente și ierburi. Adăugați 150 ml de apă în tavă.
	Pui întreg (900g)	1. 2. (la finalul preparării pentru crustă crocantă)	 MO2620		160°C	30-40 min	Adăugați 150 ml de apă în tavă. Frecați cu sare și condimente.
Pește	Întreg (600g)		 MO2620		130°C	15-20 min	Instalați tava pentru firimituri . Înfașurați în folie de aluminiu produsul. Pentru a înmuia oasele de pește așezați felii de lămâie.
	Bucăți (500g)				150°C	15-20 min	Adăugați 150 ml de apă în tavă.
Pâine prăjită (4 pc)			 MO2620		180°C	7-10 min	Tăiați pâinea felii. Instalați tava pentru firimituri . Înainte de gătire ungeți pâinea cu unt.
Pâine prăjită franțuzească (500g)		MO2305 MO2610 	MO3020 MO3815 MO4225 	MO2620 	120°C	15-20 min	Tăiați pâinea cubulețe (1x1x1 cm). Înainte de gătire stropiți cu ulei vegetal, sare, piper și ierburi.

RECOMANDĂRI DE PREPARARE:

Nume produs		Mod preparare		Poziție tavă/grătar	Temperatură	Timp de gătire	Notă	
Cartofi prăjiți (500g)					150°C	25-30 min	Tăiați cartofii felii (0.5x0.5x4 cm) Asezonați cu sare și adăugați ceapă la final.	
Legume la cuptor	Tocană (500g)				100°C	30-35 min	Tăiați legumele. Folosiți un recipient termo-rezistent.	
	Grill (250g)				120°C	10-15 min	Adăugați sare la sfârșitul gătitului.	
Coacere	Plăcintă (300g)		 MO2620		120°C	30-35 min	Folosiți o tavă de copt rotundă și înaltă.	
	Prăjitură (200g)		 MO2620		160°C	15-20 min	Folosiți hârtie de copt.	
	Brioșe (300g)		 MO2620		100°C	30-35 min	Folosiți o tavă pentru brioșe.	
Pizza (proaspătă/semipre-păcată)	6 inch / 15cm		 MO2620		180°C	6-8 min	Ungeți marginile la pizza cu sos de roșii sau alte sosuri, pentru a preveni uscarea. Folosiți oală rotundă 9"	
	8 inch / 20 cm		 MO2620		180°C	8-10 min		
Lasagna		MO2305 MO2610 	MO3020 MO3815 MO4225 +	MO2620 		100°C	25-30 min	Adăugați 150 ml de apă în tavă.
Musaca - legume, caș, carne, cartofi. (500g)			 MO2620		100°C	30-35 min	Folosiți un recipient termorezistent. Adăugați amestec din smântână și ouă.	
Carne/pui la rotisor (900g)		MO2305 MO2610 MO2620 	MO3020 MO3815 MO4225 +		150°C	40 min	Ungeți suprafața cu ulei vegetal.	
Cârnați la rotisor (250g)			 +		150°C	15-20 min	Ungeți suprafața cu ulei vegetal.	

NOTĂ. Timpul și temperatura de gătit din tabel sunt doar de referință și pot varia în funcție de rețetă.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE, Fig. D

- ⚠ • Deconectați aparatul din priză.
- ⚠ • Lăsați-l să se răcească înainte de curățare.
- Deschideți ușa complet și scoateți tava pentru firimituri. Pentru a scoate tava, prindeți de marginea tăvii, ridicăți-o ușor și trageți încet către dvs.
- Spălați grătarul, tava, tava rotundă, coșul pentru pește, coșul pentru grătar, mânerul pentru tavă și grătar, mânerul pentru rotisor, rotisorul în apă caldă. Pot fi spălate în mașina de spălat vase. **Temperatura în mașina de spălat vase trebuie să fie sub 60°C.**
- Ștergeți carcasa aparatului, tava pentru firimituri și suprafața interioară (în afară de elementele de încălzire) cu o cârpă umedă și moale.
- ⚠ • Pentru a preveni șocul electric nu scufundați aparatul în apă niciodată.

Autocurățare catalitică (pentru MO2620, MO3020, MO3815, MO4225).

Pereții interiori din spate, stânga și dreapta ale cuptorului au o acoperire specială poroasă, care absoarbe și distruge stropii de ulei de la coacere la temperatura de 200-220°C.

Dacă impuritățile rămân, curățați părțile interioare cu un burete moale, apoi încălziți cuptorul gol timp de 2 ore la 200-220°C. După ce dispozitivul se răcește, îndepărtați impuritățile cu un burete moale și umed.



Nu utilizați detergent pentru curățarea partilor interioare ale cuptorului cu acoperire poroasă specială. Puteți să îl zgâriați și să-l deteriorați.

POSIBILE PROBLEME ȘI SOLUȚII

Probleme posibile	Cauze posibile	Soluții
Aparatul nu pornește.	Nu e curent electric.	Scoateți din priză și așteptați până revine curentul.
Ies aburi.	Atunci când gătiți alimente cu o cantitate mare de lichid, pot apărea anumite cantități de abur.	Aveți grijă când deschideți ușa să nu vă ardeți de la aburi.
Miros de ars.	1. Sunt firimituri rămase pe tavă. 2. Grăsime acumulată pe grătar, tavă sau în interiorul cuptorului.	1. Curățați tava de firimituri după fiecare utilizare. 2. Ștergeți interiorul (rece) și spălați grătarul și tava imediat după folosire.

Specificații tehnice

MODEL	MO2305	MO2610/2620	MO3020	MO3815	MO4225	MO3010
Volum, L	23	26	30	38	42	30
Convecție	-	-/+	+	+	+	-
Mărime tavă, mm	336,2×260	349,5×250	377,6×267	391,8×307	391,8×337	377,6×267
Consum energie, W	Max 1500			Max 2000		Max 3100
Voltaj	220-240 V~, 50/60 Hz					
Temperatură de transport și depozitare	de la -25°C până la +35°C					
Temperatură de funcționare	de la +5°C până la +35°C					
Cerințe umiditate	15-75% fără condens					
Clasa de protecție împotriva șocurilor electrice	I					
Dimensiuni, mm (înălțime x lățime x lungime)	467×350×290	489×340×322	522×360×322	540×391×343	540×426×343	522×360×338
Greutate, kg	6,66	7,14/7,54	8,52	9,67	9,85	12,6

*Produsele ar trebui depozitate într-un loc uscat, ventilat la o temperatură de sub - 25°C.

CERTIFICATUL PRODUSULUI

Pentru informații privind certificatul, accesați <http://www.oursson.com> sau cereți o copie de la distribuitor.



Doar un specialist calificat din centrul de service OURSSON trebuie să facă reparații.

SERVICE

Compania OURSSON își exprimă aprecierea către dumneavoastră pentru alegerea produselor noastre. Am făcut tot posibilul ca acest produs să corespundă nevoilor dumneavoastră și calitatea sa fie în conformitate cu cele mai înalte standarde europene. Dacă produsul dumneavoastră OURSSON va avea nevoie de întreținere, vă rugăm să sunați la unul din centrele de service autorizate. O listă completă a centrelor de service și adresele lor exacte pot fi găsite pe site-ul www.oursson.ro.

Condiții de garanție OURSSON:

1. Garanția OURSSON este furnizată de OURSSON. Se aplică numai pentru modelele destinate și distribuite pe teritoriul României, care au fost certificate în conformitate cu standardele din țară.
2. Garanția OURSSON este în conformitate cu legislația în vigoare pentru a proteja drepturile consumatorilor. Garanția este reglementată de legele țării în care este furnizat produsul, și este valabilă doar atunci când produsul este utilizat exclusiv pentru uz casnic. Garanția OURSSON nu se aplică utilizării în scop comercial.
3. Perioada de garanție a produselor marca OURSSON:

Produs	Durata de viață, luni	Garanție, luni
Cuptoare cu microunde, mașină de facut pâine, plită cu inducție Multicookere, aparate de bucătărie, fierbătoare, grătare electrice, blendere, mixere, mixere, mașini de tocat carne, prăjitoare de pâine, thermopuri, storcătoare, aburizatoare, espressoare, tocătoare, deshidratoare, iaurtiere, fermentatoare, mini congelatoare, frigider, mașini de cafea automate, aparate de spumat lapte, râșniță de cafea Cântare de bucătărie	60	24

4. Garanția OURSSON nu se aplică la piesele care au o uzură obișnuită, în cazul în care înlocuirea lor este prevăzută de proiectare:
 - baterii.
 - ambalaj, accesorii pentru transport și montaj, documentația ce însoțește produsul.
5. Garanția nu se aplică în cazul defectelor cauzate produsului ca urmare a încălcării instrucțiunilor de utilizare, depozitare sau de transport, acțiunii unor terțe părți sau de forță majoră, inclusiv, dar fără a se limita la următoarele cazuri:
 - În cazul în care defectul produsului este rezultatul

manipulării neglijente, utilizării greșite, încălcării instrucțiunilor de utilizare prevăzute în manualul de instrucțiuni, inclusiv ca urmare a expunerii la temperaturi ridicate sau scăzute, umiditate ridicată sau praf, urme de deschidere a incintei și / sau de autoreparare, nepotrivire a parametrilor curentului electric, dacă există în interiorul produsului lichide, insecte sau alte corpuri străine, substanțe și utilizarea pe termen lung a produsului la limita performanțelor sale.

- În cazul în care defectul produsului este rezultatul încercării neautorizate de a testa produsul sau de a face orice modificări de design sau software, inclusiv servicii de reparații sau întreținere neautorizate de OURSSON.
 - În cazul în care defectul produsului este urmare a utilizării de echipamente, accesorii, piese de schimb de calitate proastă sau neconforme.
 - În cazul în care defectul produsului este asociat cu utilizarea sa în combinație cu utilaje suplimentare (accesorii), altele decât echipamentele suplimentare recomandate de OURSSON pentru utilizare cu acest produs. OURSSON nu este responsabil pentru calitatea echipamentului suplimentar (accesorii) fabricat de către terți, pentru calitatea produselor lor, împreună cu astfel de echipamente, precum și calitatea funcționării echipamentelor suplimentare OURSSON împreună cu produsele altor producători.
6. Defectele produsului apărute în perioada folosirii sunt reparate de service-urile autorizate. În perioada de garanție, repararea defectelor este gratuită la prezentarea certificatului de garanție și a actelor care confirmă faptul și data contractului de cumpărare cu amănuntul (factură și bon fiscal/chitanță). Trebuie să fie luate în considerare următoarele:
 - Configurarea și instalarea produsului, descrisă în manualul de utilizare, nu este inclusă în domeniul de aplicare al garanției OURSSON și pot fi efectuate fie de către utilizator sau de către personalul din service-uri autorizate, fiind un serviciu cu plată.
 - Lucrările de întreținere (curățarea și lubrifierea componentelor, schimbul de consumabile și materiale etc.) sunt efectuate cu plată.
 7. OURSSON nu este răspunzător pentru daunele cauzate direct sau indirect de produsele oamenilor, animalelor de companie, proprietăților, în cazul în care au avut loc ca urmare a nerespectării regulilor și condițiilor de utilizare, depozitare, transport sau instalare a produsului, acțiuni intenționate sau neglijente ale utilizatorului sau terților.
 8. În niciun caz OURSSON nu va fi răspunzător pentru orice pierderi sau daune speciale, accidentale, indirecte sau de consecință, inclusiv, dar fără a se limita

la, pierderi de profit, pierderi cauzate de întreruperea activităților comerciale, industriale sau de altă natură care apar în legătură cu utilizarea sau imposibilitatea de utilizare a produsului.

9. Datorită îmbunătățirii permanente a designului, produsele și unele caracteristici tehnice se pot modifica fără o notificare prealabilă a producătorului.

Utilizarea produselor după termenul de garanție (durata de viață):

1. Durata de viață stabilită de OURSSON pentru produse este valabilă numai în cazul în care utilizarea lor este exclusiv în condiții de uz casnic, precum și în condiția respectării instrucțiunilor de utilizare, depozitare și transport. Manipularea cu atenție a produselor și respectarea normelor de funcționare, poate crește durata reală de utilizare depășind astfel durata medie de utilizare stabilită de OURSSON.
2. La sfârșitul duratei medii de utilizare a produsului, trebuie să contactați un service autorizat pentru întreținerea de rutină a produsului. Lucrările de întreținere și service vor fi efectuate cu plată.
3. OURSSON nu recomandă utilizarea produselor la sfârșitul duratei medii de utilizare fără o verificare la un centru de service autorizat, deoarece în acest caz, produsul poate fi periculos pentru viața, sănătatea sau proprietatea consumatorului.

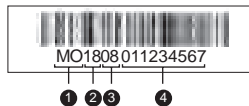
Reciclarea produselor

Produsele nu pot fi aruncate împreună cu resturile menajere. Trebuie depuse la centre pentru reciclare a echipamentelor electrice și electronice în conformitate cu legislația română. Prin reciclarea acestui produs ajutați la conservarea resurselor naturale și prevenirea deteriorării mediului și sănătății. Pentru mai multe informații despre punctele de colectare și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local de eliminare a deșeurilor menajere.



Data fabricării

Fiecărui produs îi este atribuit un număr de serie unic în formă alfanumerică dublat de codul de bare care conține următoarele informații: numele grupului de produse, data fabricării, numărul de serie al produsului. Data de fabricație poate fi duplicată pe ambalaj și / sau produs. Numărul de serie este amplasat pe panoul din spate al produsului, pe ambalaj și în certificatul de garanție.



- 1 Primele două litere - grupul de produse (MO – Mini cuptor).
- 2 Primele două cifre - anul fabricării.
- 3 Următoarele două cifre - lună fabricării.
- 4 Ultimele cifre - numărul de serie al produsului.

Pentru a evita confuziile, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și condițiile de garanție, verificați corectitudinea certificatului de garanție. Certificatul de garanție este valabil numai în cazul în care este completat în mod corect și clar: modelul, numărul de serie, data achiziționării, ștampila și semnătura vânzătorului, semnătura clientului. Numărul de serie și modelul produsului trebuie să corespundă cu certificatul de garanție. La nerespectarea acestor condiții, precum și în cazul în care informațiile din certificatul de garanție sunt modificate sau șterse, certificatul devine nul.



OURSSON

Dacă aveți întrebări sau probleme legate de produsele OURSSON - vă rugăm să ne contactați pe e-mail: info@oursson.ro

Acest manual este protejat în temeiul legislației române și europene de legea dreptului de autor. Orice utilizare neautorizată, inclusiv copiere, imprimare și distribuție, fără limitare la acestea, implică utilizarea de răspundere civilă în conformitate cu legislația în vigoare.

Contact:

1. Producător – OURSSON AG, Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Elveția.
2. Importator exclusiv pentru România - Oursson Appliance SRL, Brașov, str. Zizinului nr 109D, www.oursson.ro

OURSSON

75





Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения

Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.



Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.

- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.



Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.

- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.



В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.

- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.



Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.

- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре



Символ опасности ожога

Напоминание пользователю о высокой температуре.

RU

питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.

- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являющиеся схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Используйте прибор только для приготовления и разогрева пищи.
- Не используйте прибор, как источник тепла.
- Не оставляйте дверцу открытой во время работы прибора.
- Используйте только термостойкую посуду, подходящую для мини-духовок.
- Не помещайте в прибор консервные банки, бутылки, а также плотно закрытые емкости и слишком

крупные продукты. Это может привести к травме или поломке прибора.

- Не помещайте сырое мясо/рыбу непосредственно на решетку, т.к. жир и масло могут воспламениться. Используйте форму для выпекания, завернув предварительно продукт в фольгу. Убедитесь, что фольга не соприкасается с нагревательными элементами.
- При использовании фольги помещайте противень на средний или нижний уровень.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не помещайте в/на прибор бумагу, картон, пластик, полотенца и т.д., т.к. это может вызвать пожар.



- Используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы достать продукт из духовки.
- Во время использования прибора не хлопайте дверцей, не ставьте на открытую дверцу противни и другие предметы, избегайте попадания холодной жидкости на нагретую дверцу прибора, Рис. А-1.
- Если во время приготовления пища загорелась или задымилась, выключите прибор и вытащите штепсель из розетки. Не открывайте дверцу, пока пламя не прекратится, т.к. подача кислорода усилит пламя. Не лейте воду на прибор, т.к. стекло может лопнуть.



Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

УСТАНОВКА, Рис. А-2

- Установите прибор на горизонтальной ровной термостойчивой поверхности на высоте, не достигаемой детьми, соблюдая расстояние от стен/мебели. Одна сторона должна быть полностью свободной. **Данный прибор запрещается встраивать.**
- Не размещайте работающий прибор под/рядом с занавесками или иными легковоспламеняющимися материалами, поскольку это может привести к пожару.

КОМПЛЕКТАЦИЯ, Рис. В

Корпус	1 шт.
1 Эмалированный противень	1 шт.
2 Решетка	1 шт.
3 Ручка для решетки и противня	1 шт.
4 Ручка вертела	1 шт.
5 Вертел	1 шт.
6 Круглый противень 9" / 22,8 см	1 шт.
7 Поддон для крошек	1 шт.
8 Корзина для рыбы	1 шт.
9 Корзина-гриль	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. С-1

- 1 Ручка дверцы
 - 2 Крепление вертела
 - 3 Пазы для решетки и противня
 - 4 Дверца
 - 5 Панель управления
 - 6 Отверстия для вентиляции
 - 7 Индикатор работы
 - 8 Съёмный поддон для крошек
 - 9 Электрические конфорки (155мм и 185мм). Только для МО3010
- Внутренняя подсветка, Рис.С-1-2
Верхний и нижний тэны, Рис.С-1-1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Панель управления, Рис.С-2

- Переключатель функций, Рис.С-2-4**
- Положение **СТОП**, отключение работы конвекции/вертела
 - Конвекция (циркуляция горячего воздуха вокруг продукта)
 - Вертел (вертел вращается, происходит равномерное обжаривание со всех сторон)
 - Конвекция и вертел

Переключатель конфорок, Рис.С-2-5 (для модели МО3010)

- Положение **СТОП**, отключение работы конфорок
- Включение левой конфорки (185мм/1000Вт)
- Включение правой конфорки (155мм/600Вт)
- Включение обеих конфорок

Регулятор температуры, Рис.С-2-1

Регулировка температуры от 100°C до 230°C

Р Переключатель режимов приготовления, Рис.С-2-2

- Положение **СТОП**
- Верхний тэн (верхний нагрев)
- Нижний тэн (нижний нагрев)
- Верхний и нижний тэны, одновременная работа верхнего и нижнего нагревательных элементов
- Верхний тэн и вертел (для моделей МО2305, МО2610)
- Верхний, нижний тэны и конвекция (для модели МО2620)
- Верхний, нижний тэны, конвекция и вертел (для модели МО2620)

Таймер, Рис.С-2-3



- Таймер, выбор времени от 0 до 60 минут
- Положение **СТОП**, используйте для остановки процесса приготовления

Конструкция вертела, Рис. С-5




























- 1 Крючок
- 2 Зажим
- 3 Крепеж
- 4 Штык
- 5 Муфта мотора


Подготовка к работе


Перед первым использованием протрите корпус прибора сухой и мягкой тканью. Остальные части вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки. Тщательно высушите все детали.

Включите пустой прибор на 15 минут, установив максимальную температуру 230°C в режиме  () для МО2620), чтобы удалить запахи нового прибора. Проветрите помещение. Дайте прибору остыть.


Порядок работы, Рис.С-2

1. Удостоверьтесь, что поддон для крошек вставлен полностью, а ручка таймера  находится в положении . Включите вилку прибора в розетку.
2. Установите необходимую температуру с помощью регулятора .
3. Включите таймер  на 5 минут в режиме  () для МО2620), чтобы прибор нагрелся. Ручка таймера будет автоматически поворачиваться в течение приготовления.
4. Выберите необходимый режим с помощью соответствующего регулятора:                    
5. Поместите заранее подготовленные продукты на противень/решетку/вертел. Не размещайте продукты ближе чем 2 см. от нагревательных элементов.
6. Аккуратно установите решетку, противень или вертел в прибор Рис.С-3. Закройте дверцу.
7. Включите таймер , установив необходимое время. Не рекомендуется открывать дверцу в процессе приготовления.















ПРИМЕЧАНИЕ: Когда прибор работает, включены внутренняя подсветка включена и индикатор работы , Рис.С-1.



8. По окончании приготовления таймер (прибор) отключится автоматически, раздастся звуковой сигнал. Установите все регуляторы в положение .
9. Аккуратно откройте дверцу и достаньте приготовленный продукт с помощью прихваток или с помощью специальной ручки для противня, Рис.С-4.

Использование вертела, Рис.С-5





1. Возьмите вертел и снимите с него один зажим .
2. Насадите заранее подготовленное мясо или птицу на вертел по центру и плотно закрепите зажимами с двух сторон. Все части мяса или птицы должны


быть закреплены, ничего не должно висеть или болтаться.


3. Включите таймер  на 10 минут в режиме , чтобы прибор нагрелся.
4. Установите вертел в специальные пазы, заостренный конец в правое гнездо, а левый конец на специальную квадратную опору .
5. На нижний уровень установите противень, чтобы сок с мяса/курицы капал в него.
6. Установите необходимую температуру с помощью регулятора .
7. Выберите нужный режим с помощью соответствующих регуляторов:  () для моделей МО2305/2610) или ,  и, соответственно,  (для моделей МО3020/3815/4225), ,  (для моделей МО2620).
8. Включите таймер , установив необходимое время.
9. По окончании приготовления таймер (прибор) отключится автоматически, раздастся звуковой сигнал. Установите все регуляторы в положение .
10. Достаньте вертел с помощью специальной ручки , Рис.В, подведя ее крючки по обеим сторонам вертела. Сначала аккуратно приподнимите вертел из левого паза и потяните на себя, затем выньте вертел из правого гнезда. Снимите мясо или птицу с вертела на разделочную доску или блюдо.


ПРИМЕЧАНИЕ: Порядок работы с корзиной-гриль  и корзиной для рыбы  (Рис. В) аналогичный.

Использование электрических конфорок (для модели МО3010)

1. Включите вилку прибора в розетку. Установите посуду с продуктами на конфорку.
2. Выберите необходимую конфорку, на которой собираетесь готовить, с помощью регулятора , , . Загорится индикатор работы и конфорка начнет нагреваться.
3. По окончании приготовления установите регулятор конфорок в положение . Отключите прибор от сети.

 Следите за пищей во время приготовления.

 Не включайте конфорки без посуды.





























 • Конфорки и духовка могут работать одновременно.

ПРИМЕЧАНИЯ: Рекомендуется использовать для конфорок посуду с плоским дном. Диаметр посуды должен соответствовать конфорке или быть немного больше. Следите за чистотой конфорок.
























РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

Наименование продукта		Режим приготовления	Положение решетки / противня	Температура	Время приготовления	Примечание	
Мясо	Свинина (800г.)			200°C	35-40 мин.	Перед приготовлением замаринуйте, нарежьте небольшими кусочками (3х3х3см).	
	Говядина/баранина (800г.)			200°C	40-45 мин.	Перед приготовлением замаринуйте, нарежьте небольшими кусочками (3х3х3см).	
Мясные полуфабрикаты	Колбаски (500г)			160°C	15-20 мин.	Сделайте небольшой продольный надрез. Установите поддон для крошек	
	Сосиски (500г)			160°C	15-20 мин.	Предварительно очистите сосиски от пленки. Установите поддон для крошек	
	Котлеты (800г)				120°C	20-25 мин.	Налейте 150 мл воды на дно противня.
	Бифштекс (350г)			160°C	15-20 мин.	Сделайте продольные надрезы (сеткой), натрите солью, специями и пряными травами.	
Мясо птицы	Филе (500г)	1. 2. (в конце приготовления для создания поджаристой корочки)			160°C	25-30 мин.	Для сохранения сочности, используйте рукав для запекания. Натрите солью, специями, пряными травами.
	Ножки (500г)				160°C	25-30 мин.	Для сохранения сочности, используйте рукав для запекания. Натрите солью, специями, пряными травами.
	Крылышки (500г)			180°C	15-20 мин.	Натрите солью, специями, пряными травами.	
	Окорочка (500г)				160°C	25-30 мин.	Натрите солью, специями, пряными травами. Налейте 150мл воды на дно противня.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

Наименование продукта		Режим приготовления	Положение решетки / противня	Температура	Время приготовления	Примечание	
Мясо птицы	Целая курица (900г)	1.  2.  (в конце приготовления для создания поджаристой корочки)	 MO2620		160°C	30-40 мин.	Налейте 150мл воды на дно противня. Натрите солью, специями, пряными травами.
	Рыба	Целая (600г)	 MO2620		130°C	15-20 мин.	Установите поддон для крошек  . Заверните продукт в фольгу. Для размягчения мелких косточек рыбу положите дольками лимона.
	Порционные куски (500г)				150°C	15-20 мин.	Налейте 150мл воды на дно противня.
Тосты (4 куска)		 MO2620		180°C	7-10 мин.	Нарежьте хлеб тостами. Установите поддон для крошек  . Перед приготовлением смажьте тосты сливочным маслом.	
Гренки (500г)		MO2305 MO2610 	MO3020 MO3815 MO4225  	MO2620 	120°C	15-20 мин.	Нарежьте хлеб кубиками (1x1x1см) Перед приготовлением сбрызните гренки растительным маслом, посыпьте солью, перцем, пряными травами.
Картофель жареный (500г)					150°C	25-30 мин.	Нарежьте картофель соломкой (0.5x0.5x4см) Посолите и добавьте лук в конце жарки.
Овощи	Тушеные (500г)				100°C	30-35 мин.	Порежьте овощи. Используйте емкость из жаропрочного материала.
	На гриле (250г)				120°C	10-15 мин.	Посолите овощи в конце приготовления.
Выпечка	Пирог (300г)	 MO2620	 MO2620		120°C	30-35 мин.	Используйте круглую форму для выпечки с высокими бортами.
	Печенье (200г)	 MO2620	 MO2620		160°C	15-20 мин.	Подложите лист пергамента на противень.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

Наименование продукта	Режим приготовления	Положение решетки / противня	Температура	Время приготовления	Примечание		
Пицца (свежая/полуфабрикат)	Кекс (300г)	 MO2620		100°C	30-35 мин.	Используйте форму для приготовления кексов.	
	6 дюймов/15см	 MO2620		180°C	6-8 мин.	Смажьте края пиццы томатным соусом, майонезом или другим соусом на ваш вкус для предотвращения пересыхания.	
	8 дюймов/20см	 MO2620		180°C	8-10 мин.	Используйте круглый противень  6.	
Лазанья	MO2305 MO2610 	MO3020 MO3815 MO4225  +	MO2620 		100°C	25-30 мин.	Используйте форму с высокими бортами.
Запеканки – Овощные, творожные, мясные, картофельные. (500г)		 MO2620		100°C	30-35 мин.	Используйте емкость из жаропрочного материала. Предварительно смажьте сверху смесью сметаны и яйца.	
Мясо/птица на вертеле (900г)	MO2305 MO2610 MO2620  ↔	MO3020 MO3815 MO4225  +		150°C	40 мин	Смажьте поверхность продукта растительным маслом.	
	 +	 ↔					
Колбаски на вертеле (250г)	 ↔	 +		150°C	15-20 мин.	Смажьте поверхность продукта растительным маслом.	

ПРИМЕЧАНИЯ. Время приготовления и температура в таблице носят рекомендательный характер и могут отличаться в зависимости от рецепта.

УТИЛИЗАЦИЯ

- Перед тем, как выбросить старый прибор в целях безопасности перережьте электрический провод, чтобы предотвратить дальнейшее использование.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. D

- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору остыть, прежде чем приступите к его очистке.
- Откройте дверцу полностью и достаньте поддон



для крошек. Для этого возьмите за выступающий край поддона, слегка приподнимите его и аккуратно потяните на себя.

- Промойте решетку, противень, вертел, круглый противень, корзину для рыбы, корзину гриль, ручки для решетки и для вертела в теплой мыльной воде. Их можно мыть в посудомоечной машине. **Температура в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.**
- Корпус прибора, поддон для крошек, конфорки, а также внутреннюю часть (кроме нагревательных элементов) протрите влажной и мягкой тканью.
- **Никогда не погружайте прибор в воду из-за опасности поражения током.**
- Тщательно высушите все детали.



Каталитическая самоочистка (для MO2620, MO3020, MO3815, MO4225).
Задняя, правая и левая стенки прибора имеют специальное пористое покрытие, которое при температуре 200-220°C поглощает и разрушает брызги жира от выпекания и жарки.
Если загрязнение сохранилось, очистите внутренние стенки с помощью мягкой губки, затем нагревайте

пустую духовку около 2 часов при температуре 200-220°C. После того, как прибор остынет, удалите остатки загрязнения влажной мягкой губкой.



Не используйте чистящие средства для духовок для очищения стенок со специальным покрытием, чтобы не поцарапать и не повредить его.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	Отсутствует напряжение в сети электропитания.	Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения.
Идет пар	При приготовлении пищи с большим содержанием жидкости может выделяться некоторое количество пара.	Будьте осторожны, открывая дверцу, чтобы не обжечься паром.
Запах гари	1. Скопились крошки на поддоне. 2. Накопился жир на решетке, противне или на внутренней части прибора.	1. Очищайте поддон для крошек после каждой работы с прибором. 2. Протирайте прибор внутри (остывший) и мойте решетку и противень сразу после использования.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> или спрашивайте копию у продавца.

Технические характеристики						
Модель	MO2305	MO2610/2620	MO3020	MO3815	MO4225	MO3010
Объем, л	23	26	30	38	42	30
Конвекция	-	-/+	+	+	+	-
Размер противня, мм (ДхШ)	336,2×260	349,5×250	377,6×267	391,8×307	391,8×337	377,6×267
Потребляемая мощность, Вт	Max 1500			Max 2000		Max 3100
Параметры электропитания	220-240 В ~ ; 50/60Гц					
Температура хранения и транспортировки	от -25°C до +35°C					
Температура эксплуатации	от +5°C до +35°C					
Требования к влажности воздуха при хранении, транспортировке и эксплуатации	15 - 75% без образования конденсата					
Класс защиты	I					
Размеры прибора, мм (ВхШхГ)	467×350×290	489×340×322	522×360×322	540×391×343	540×426×343	522×360×338
Вес прибора, кг	6,66	7,14/7,54	8,52	9,67	9,85	12,6

***Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже -25°C.**



Ремонт прибора должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

- Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
- Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
- OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев со дня покупки	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термомпоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, стерилизатор, подогреватель	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

- Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
 - Элементы питания.
 - Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
- Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:
 - Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следов вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
 - Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).
 - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программного обеспечения, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.
 - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
 - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
- Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов,

подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:

- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
 - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.
7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
 8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
 9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с Федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

- 1 Первые две буквы – соответствие товарной группе (мини-духовка – MO).
- 2 Первые две цифры – год производства.
- 3 Вторые две цифры – месяц производства.
- 4 Последние цифры – порядковый номер изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стертые, талон признается недействительным.



Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов):

8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (ОПСОН АГ), Ул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества (уполномоченное изготовителем лицо), – ООО «ОПСОН», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 65, стр. 3.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортёр продукции OURSSON AG: РФ и/или страны ЕТС: смотрите информацию на упаковке товара.

OURSSON AG
Сделано в КНР



forum.oursson.ru



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson



www.oursson.com

