

**oursson** 

**bon appétit**



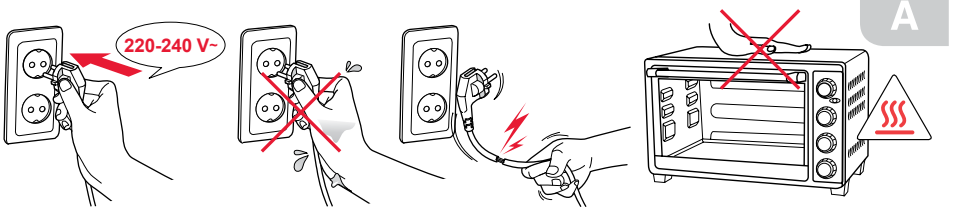
**MO2305, MO2610, MO2620, MO3020, MO3010,  
MO3815, MO4225**

**EN** Instruction manual

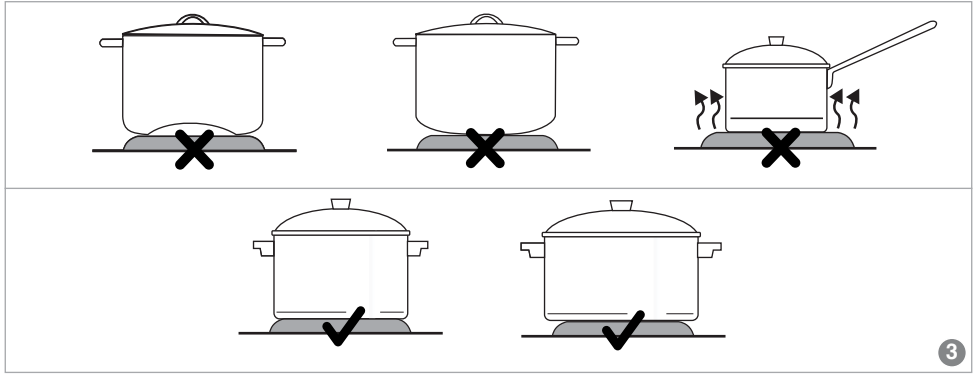
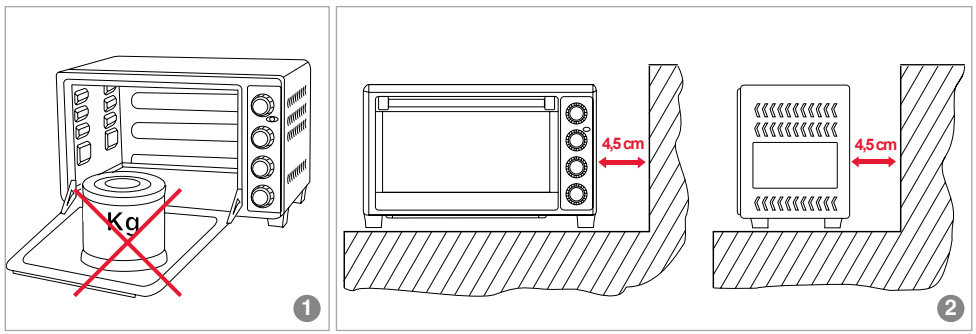
**KZ** Пайдаланушы нұсқаулығы

**RU** Руководство по эксплуатации





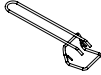
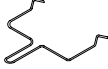



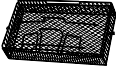



**A**

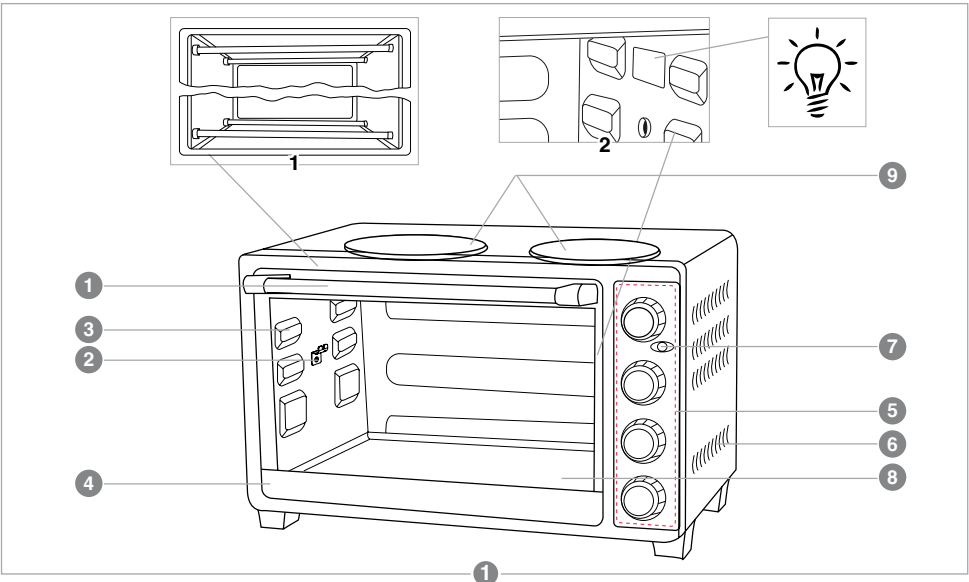


**B**

	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

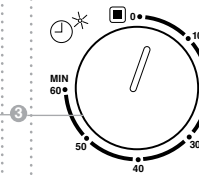
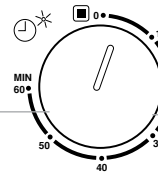
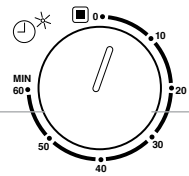
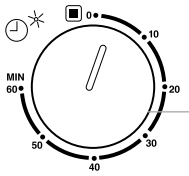
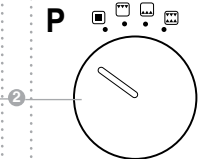
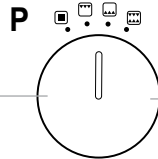
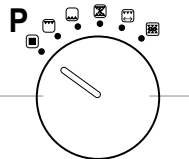
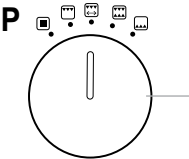
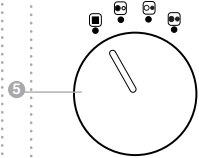
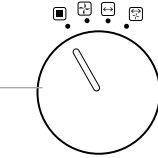
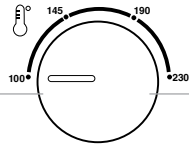
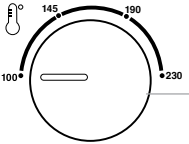


MO2305, MO2610

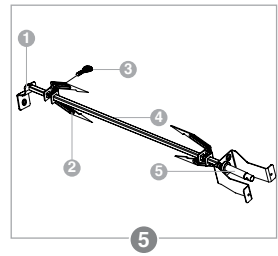
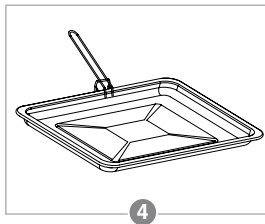
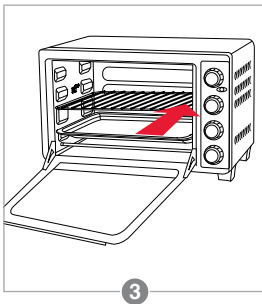
MO2620




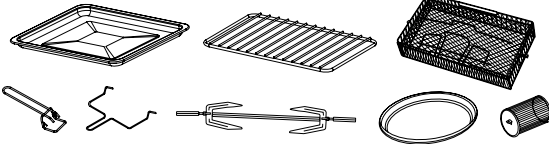
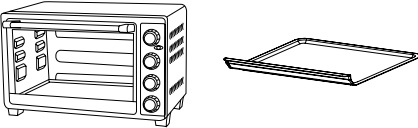
MO3020, MO3815,  
MO4225

MO3010



2



			
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

## 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 31 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.

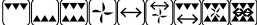

Turn on the empty device for 15 minutes, set the maximum temperature of 230 °C in (mode for MO2620), to remove the smell of a new device. Ventilate the room. Allow the device to cool.


## 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.






4. Choose a required mode with the help of corresponded regulators: 
5. Place prepared beforehand products on the pan/grid/spit. Do not place products closer than 2 cm. from the heating elements.
6. Carefully install grid, pan or spit into the device, Pic. C-3. Close the door.
7. 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.


8. 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.
9. 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






1. Take the spit and remove one clamp from it .
2. 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.
3. Turn on the timer  for 10 minutes in the , mode for the device to heat up.
4. Install the spit into the slots, sharp end into the right socket, left end onto a special square support .
5. On the lower level, place a pan, so that the juice from the meat/poultry dripped into it.
6. Set the required temperature with the  regulator.
7. Choose a required mode with the help of corresponded regulators:  (for MO2305/2610 models) or


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


8. Turn on the timer , set the required time.
9. 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.
10. 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)

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


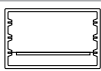

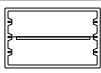

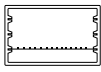


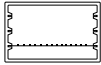

 Keep an eye on the food during cooking.

 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.	 MO2620		160°C	25-30 min	To preserve juiciness use a baking sleeve. Rub with salt, spices and herbs.	
		2.						(at the end of preparation for a crispy crust)
	Drumstick (500g)		 MO2620		160°C	25-30 min		
	Wings (500g)				180°C	15-20 min		
	Whole leg (500g)		 MO2620		160°C	25-30 min		
	Whole chicken (900g)	1.	 MO2620		160°C	30-40 min		
2.	(at the end of preparation for a crispy crust)							
Fish	Whole (600g)		 MO2620		130°C	15-20 min	Install crumbs tray . 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 . 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. Rub 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 sopping 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.



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

**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.

## 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)	336,2×260	349,5×250	377,6×267	391,8x307	391,8x337	377,6×267
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)	467×350×290	489×340×322	522×360×322	540×391×343	540×426×343	522×360×338
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](http://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](mailto: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](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Made in China



## ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ, А СУР.

KZ



### Қауіптілік символы

Пайдаланушыға жоғары кернеу туралы ескерту.

### Ескерту символы

Нұсқаулыққа сәйкес барлық әрекеттерді жүргізу қажеттілігі туралы пайдаланушыға ескерту.



### Күйіп қалу қауіпінің белгісі

Пайдаланушының еске салғышы жоғары температура туралы.

Электр аспаптарын пайдалану кезінде келесі сақтық шараларын сақтау керек:

- Аспапты осы пайдалану нұсқаулығына сәйкес пайдаланыңыз.
- Аспапты орнықты бет үстіне орнатыңыз.
- Құрылғы жиынтығына кіретін керек-жарақтарды ғана пайдаланыңыз.



- Өрт немесе электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін құрылғыға су тиюіне және құрылғыны жоғары ылғалдылық жағдайында пайдалануға жол бермеңіз. Егер қандай да бір себептермен құрылғы ішіне су кірсе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына (USC) хабарласыңыз.
- Аспаптың электрмен жабдықтау үшін тиісті сипаттамалары бар электр желісін пайдаланыңыз.
- Аспапты ауада тез тұтанатын заттардың буы болуы мүмкін орынжайларда пайдаланбаңыз.
  - Ешқашан өз бетімен құрылғыны ашпаңыз – бұл электр тогының соғу себебі болуы, аспаптың істен шығуына әкелуі мүмкін және өндірушінің міндеттемелерінің күшін жояды. Жөндеу және техникалық қызмет көрсету үшін тек OURSSON сауда маркасының өнімдерін жөндеуге уәкілетті қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыз.
- Құрылғыны салқын бөлмеден жылы бөлмеге және керісінше жылжытқан кезде, оны қолданудан бұрын ашыңыз және қоспай, 1-2 сағат күтіңіз.
  - Электр тогының соғу қаупіне жол бермеу мақсатында, сымдардың немесе бүкіл бұйымның суға батырылуына жол бермеңіз.



- Егер жұмыс істеп тұрған аспаптың жанында балалар болса, ерекше сақ және мұқият болыңыз.
- Аспаптың ыстық бетіне қол тигізбеңіз, бұл жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Қорек бауын үстелдің өткір жиегінен немесе қыздырылған бет үстілеріне тигізбеңіз.
- Сымды үстелдің өткір жиегінен салбырауына немесе қыздырылған бет үстілеріне тиюіне жол бермеңіз.
- Бұл аспапты басқа электр құрылғыларымен шамадан тыс жүктелген желіге қоспаңыз: бұл құрылғының дұрыс жұмыс істеуіне әкелуі мүмкін.
- Өнімді газ және электр плиталарына, сондай-ақ пештерге жақын орнатпаңыз.
- Аспап қорек бауы зақымдалған кезде, сондай-ақ өнімнің қалыпты жұмысы бұзылған жағдайда, егер аспап құлап кетсе немесе басқа жолмен зақымдалса, пайдаланбаңыз.
- Өнімді желіден ажыратқан кезде, штепсельді ғана ұстаныңыз, сымнан ұстап тартпаңыз – бұл сымның немесе розетканың зақымдалуына және қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Пайдалану аяқталған соң, бұйымды желіден ажыратыңыз.

- Құрылғыны соққылардан, құлаудан, дірілден және басқа механикалық әсерлерден қорғаңыз.
- Жууды бастар алдында, құрылғыны міндетті түрде желіден ажыратыңыз.
- Бұйымды бөлмеден тыс пайдаланбаңыз.
- Бұл аспап физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдарға (соның ішінде балаларға) қолдануға арналмаған. Олар аспапты олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе аспапты қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулықтан кейін ғана пайдалана алады. Балалардың бұйыммен ойнауына рұқсат бермеңіз.
- Бұл өнім тек күнделікті өмірде пайдалануға арналған.
- Аспапты тазалау кезінде абразивті материалдар мен органикалық тазартқыш заттарды (спирт, бензин және т.б.) пайдаланбаңыз. Құрылғының корпусын тазарту үшін аз мөлшерде бейтарап жуғыш затты қолдануға рұқсат етіледі.

### ҰСЫНЫМДАР

- Құрылғыны пайдаланудан бұрын пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз. Оқығаннан кейін оны бұлашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Осы нұсқаулықта келтірілген барлық суреттер нақты суреттерден ерекшеленуі мүмкін нақты объектілердің сызбалық суреттері болып табылады.
- Пайдалану кезінде құрылғыны жылжытпаңыз.
- Аспапты тек тамақ дайындау және жылыту үшін пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жылу көзі ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашық қалдырмаңыз.
- Шағын тұшмалпештерге жарамды ыстыққа төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.
- Аспаптың ішіне консерві банкілерін, бөтелкелерді, сондай-ақ тығыз жабылған контейнерлер мен тым ірі өнімдерді салмаңыз. Бұл жарақатқа немесе аспаптың сынуына әкелуі мүмкін.
- Шикі ет/балықты тікелей торға салмаңыз, себебі тоңмай мен май тұтануы мүмкін. өнімді алдын ала жұқалтырға орап, пісіру табағын қолданыңыз. Жұқалтыр қыздыру элементтерімен жанаспайтынына көз жеткізіңіз.
- Жұқалтырды пайдаланған кезде қаңылтыр табаны ортанғы немесе төменгі деңгейге қойыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспаптың ішінде қағаз, картон, пластик, сүлгілер және т.б. салмаңыз, себебі бұл өртке әкелуі мүмкін.



• Өнімді тұшпапештен шығару үшін тұтқыш немесе ыстыққа төзімді қолғаптарды қолданыңыз.

- Құрылғыны пайдалану кезінде есікті қатты жаппаңыз, науалар мен басқа заттарды ашық есіктің үстіне қоймаңыз, аспаптың қызып тұрған есігіне суық сұйықтықтың құйылуына жол бермеңіз, А-1 сур.
- Егер пісіру кезінде тамақ жанып кетсе немесе түтіндесе, аспапты өшіріп, штепсельді розеткадан суырыңыз. Жалын тоқтағанға дейін есікті ашпаңыз, себебі оттегінің берілуі жалынды күшейтеді. Аспапқа су құймаңыз, себебі шыны жарылып кетуі мүмкін.



Бұл аспапты пайдалану еш жағдайда оған физикалық күштің қолданылуын білдірмейді, себебі бұл пайдаланушының кесірінен бұйымның бұзылуына әкелуі мүмкін.

## ОРНАТУ, А-2 сур.

- Аспапты қабырғалардан/жиһаздардан қашықтықты сақтай отырып, балалардың қолы жетпейтін биіктікте көлденең, тегіс ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз. Бір жағы толығымен бос болуы керек. **Бұл аспапты кіріктіруге тыйым салынады.**
- Жұмыс істейтін аспапты перденің немесе өзге тез тұтанатын материалдардың астына/жанына орналастырмаңыз, себебі бұл өртке әкелуі мүмкін.

## ТОЛЫМДАЛУЫ, В сур.

Корпус .....	1 дана
1 Эмальденген қаңылтыр таба .....	1 дана
2 Тор .....	1 дана
3 Тор мен қаңылтыр табаға арналған тұтқа .....	1 дана
4 Істіктің тұтқасы .....	1 дана
5 Істік .....	1 дана
6 Дөңгелек қаңылтыр таба 31 см .....	1 дана
7 Қоқымға арналған түпқойма .....	1 дана
8 Балыққа арналған себет .....	1 дана
9 Себет-гриль .....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық .....	1 дана
Кепілдік талоны .....	1 дана

## КОНСТРУКЦИЯ ЭЛЕМЕНТТЕРІ, С-1 сур.

- 1 Есіктің тұтқасы
- 2 Істіктің бекітпесі
- 3 Торға және қаңылтыр табаға арналған ойықтар
- 4 Есіктер
- 5 Басқару панелі
- 6 Желдету тесіктері
- 7 Жұмыс индикаторы
- 8 Қоқымға арналған алмалы-салмалы түпқойма
- 9 Электрлі конфоркалар (155мм және 185мм). Тек МО3010 үшін





Ішкі көмескі жарық, С-1-2 сур.

Жоғарғы және төменгі тәндер, С-1-1 сур.





## ПАЙДАЛАНУ

Басқару панелі, С-2 сур.


### Функцияларды ауыстырып қосқыш, С-2-4 сур.

-  • СТОП, конвекция/істіктің жұмысын өшіру қалыбы
-  • КОНВЕКЦИЯ (өнімнің айналасындағы ыстық ауа айналымы)
-  • Істік (істік айналады, барлық жағынан бір қалыпты қуырылады)
-  • Конвекция және істік








### Конфоркаларды ауыстырып қосқыш, С-2-5 сур. (МО3010 моделі үшін)

-  • СТОП, конфорка жұмысын өшіру қалыбы
-  • Сол жақ конфорканы қосу (185мм/1000Вт)
-  • Оң жақ конфорканы қосу (155мм/600Вт)
-  • Екі конфорканы қосу



### Температураны реттегіш, С-2-1 сур.

-  • Температураны 100°C-тан 230°C-қа дейін реттеу

### Р Пісіру режимдерін ауыстырып қосқыш, С-2-2 сур.

-  • СТОП қалыбы
-  • Жоғарғы тэн (жоғарыдан қыздыру)
-  • Төменгі тэн (төменнен қыздыру)
-  • Жоғарғы және төменгі тәндер, жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерінің бір мезгілде жұмыс істеуі
-  • Жоғарғы тэн және істік (МО2305, МО2610 модельдері үшін)
-  • Жоғарғы, төменгі тәндер және конвекция (МО2620 моделі үшін)
-  • Жоғарғы, төменгі тәндер, конвекция және істік (МО2620 моделі үшін)

### Таймер, С-2-3 сур.

-  • Таймер, 0-ден 60 минутқа дейін уақытты таңдау
-  • СТОП қалыбы, пісіру процесін тоқтату үшін пайдаланыңыз



## Істік конструкциясы, С-5 сур.

- 1 Ілмек
- 2 Қысқыш
- 3 Бекіткіш
- 4 Сүңгі
- 5 Мотор жалғастырғышы

### Жұмысқа дайындық

**Алғаш рет қолданудан бұрын** аспап корпусын құрғақ және жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Қалған бөліктерді ыдыс жуатын сұйықтық қосылған жылы сумен жуыңыз. Аспапты құрастыру немесе бөлшектеуден бұрын, аспаптың розеткадан ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Барлық бөлшектерді мұқият құрағатыңыз. Жаңа аспаптың иісін кетіру үшін бос құрылғыны 15 минутқа қосыңыз, режимде ең жоғарғы 230°C температураға орнатыңыз (MO2620 үшін). Орынжайды желдетіңіз. Аспапты суытыңыз.

### Жұмыс тәртібі, С-2 сур

1. Қоқымдар түпқоймасы толығымен салынғанына және таймер тұтқасы қалыбында тұрғанына көз жеткізіңіз. Аспаптың айырын розеткаға қосыңыз.
2. Реттегішті пайдаланып қажетті температураны орнатыңыз.
3. Аспап жылуы үшін таймерді режимде 5 минутқа қосыңыз, MO2620 үшін). Таймер тұтқасы пісіру кезінде автоматты түрде айналады.
4. Тіісті реттегіш арқылы қажетті режимді таңдаңыз:
5. Алдын ала дайындалған өнімдерді қаңылтыр табаға/торға/істікке салыңыз. Өнімдерді қыздыру элементтерінен 2 см-ге жақын қоймаңыз.
6. Торды, қаңылтыр табаны немесе істікті құрылғыға мұқият орнатыңыз, С-3 сур. Есігін жабыңыз.
7. Қажетті уақытты орнату арқылы таймерді қосыңыз. Пісіру кезінде есікті ашу ұсынылмайды.

**ЕСКЕРТПЕ:** Аспап жұмыс істеп тұрған кезде ішкі көмескі жарық және жұмыс индикаторы қосулы болады, С-1 сур.

8. Пісіру аяқталғаннан кейін таймер (аспап) автоматты түрде өшеді, дыбыстық сигнал естіледі. Барлық реттегіштерді қалыбына орнатыңыз.
9. Есікті ақырын ашып, дайындалған өнімді тұтқышпен немесе қаңылтыр табаға арналған арнайы тұтқамен алып шығыңыз, С-4 сур.

### Істікті пайдалану, С-5 сур.

1. Істікті алып, одан бір қысқышты шешіп алыңыз.
2. Алдын ала дайындалған ет немесе құс етін істіктің ортасына кигізіп, екі жағынан қысқыштармен мықтап бекітіңіз. Еттің немесе құс етінің барлық бөліктері бекітілуі керек, ештеңе салбырап тұрмауы немесе ілініп тұрмауы керек.
3. Аспап жылуы үшін таймерді режимде 10

минутқа қосыңыз.

4. Істікті арнайы ойықтарға, өткір ұшын оң ұяшыққа, ал сол ұшын арнайы шаршы тірекке орнатыңыз.
5. Төменгі деңгейге ет/тауық етінің шырын тамып тұруы үшін қаңылтыр табаны орнатыңыз.
6. Реттегішті пайдаланып қажетті температураны орнатыңыз.
7. Тіісті реттегіштер арқылы қажетті режимді таңдаңыз: (MO2305/2610 модельдері үшін) немесе және, тиісінше, (MO3020/3815/4225 модельдері үшін), (MO2620 моделі үшін).
8. Қажетті уақытты орнату арқылы таймерді қосыңыз.
9. Пісіру аяқталғаннан кейін таймер (аспап) автоматты түрде өшеді, дыбыстық сигнал естіледі. Барлық реттегіштерді қалыбына орнатыңыз.
10. Ілмектерін істіктің екі жағынан әкеліп, арнайы тұтқаны пайдаланып, істікті алып шығыңыз, В сур. Алдымен, істікті сол жақ ойықтан ақырын көтеріп, өзіңізге қарай тартыңыз, содан кейін істікті оң жақ ұяшықтан шығарыңыз. Ет немесе құс етін істіктен кесу тақтасына немесе табаққа салыңыз.

**ЕСКЕРТПЕ:** Гриль себетпен және балық себетімен жұмыс істеу тәртібі (В сур.) ұқсас.

### Электрлі конфоркаларды пайдалану (MO3010 моделі үшін)

1. Аспаптың айырын розеткаға қосыңыз. Тамақ салынған ыдыс-аяқтарды конфоркаға орнатыңыз.
2. Реттегіш арқылы пісіріңіз келетін қажетті конфорканы таңдаңыз. Таймерді қосыңыз, жұмыс индикаторы жанады және конфорка қызда бастайды.
3. Пісіру аяқталғаннан кейін конфоркаларды реттегішті қалыбына орнатыңыз. Аспапты желіден ажыратыңыз.



Пісіру кезінде тағамды қадағалаңыз.



Ыдыссыз конфоркаларды қоспаңыз.































Конфоркалар мен тұмшاپеш бір уақытта жұмыс істей алады.

**ЕСКЕРТПЕЛЕР:** Конфоркалар үшін түбі тегіс ыдыстарды пайдалану ұсынылады. Ыдыс-аяқтың диаметрі конфоркаға сәйкес келуі керек немесе сәл үлкенірек болуы керек. Конфоркалардың тазалығын қадағалаңыз.

## ӘЗІРЛЕУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР:

Өнімнің атауы	Пісіру режимі	Тордың/қаңылтыр табаның қалыбы	Температура	Пісіру уақыты	Ескертпе		
Ет	Шошқа еті (800g)			200°C	35-40 мин.	Дайындаудан бұрын маринадтаңыз, шағын кесекпен кесіңіз (3x3x3см).	
	Сиыр/қой еті (800g)			200°C	40-45 мин.	Дайындаудан бұрын маринадтаңыз, шағын кесекпен кесіңіз (3x3x3см).	
Еттен жасалған жар-тылай дайын өнімдер	Шұжықтар (500g)			160°C	15-20 мин.	Біршама бойлап кесіңіз. Қоқымға арналған түпқойманы орнатыңыз 7.	
	Сосиски (500g)			160°C	15-20 мин.	Сосискаларды алдын ала қабықшадан тазартыңыз. Қоқымға арналған түпқойманы орнатыңыз 7.	
	Котлетте (800g)	 	 MO2620		120°C	20-25 мин.	Қаңылтыр табаның түбіне 150мл су құйыңыз.
	Бифштекс (350g)			160°C	15-20 мин.	Бойлық кесік (тор) жасаңыз, тұз, дәмдеуіштер мен татымды шөптер жағыңыз.	
Құс еті	Жон еті (500g)	1. 2. (қуырылған қабық түзілу үшін әзірлеудің соңында)	 MO2620		160°C	25-30 мин.	Шырындылығын сақтау үшін пісіру жеңін қолданыңыз. Тұз, дәмдеуіштер, татымды шөптер жағыңыз.
	Аяқтары (500g)		 MO2620		160°C	25-30 мин.	Шырындылығын сақтау үшін пісіру жеңін қолданыңыз. Тұз, дәмдеуіштер, татымды шөптер жағыңыз.
	Қанаттар (500g)			180°C	15-20 мин.	Тұз, дәмдеуіштер, татымды шөптер жағыңыз.	
	Сан еті (500g)	 	 MO2620		160°C	25-30 мин.	Тұз, дәмдеуіштер, татымды шөптер жағыңыз. Қаңылтыр табаның түбіне 150мл су құйыңыз.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

Наименование продукта		Режим приготовления			Положение решетки / противня	Температура	Время приготовления	Примечание
Құс еті	Тұтас құс еті (900г)	1.  2.  (қуырылған қабық түзілу үшін әзірлеудің соңында)	 MO2620		160°C	30-40 мин.	Қаңылтыр табаның түбіне 150мл су құйыңыз. Тұз, дәмдеуіштер, татымды шөптер жағыңыз.	
Балық	Тұтас (600г)		 MO2620		130°C	15-20 мин.	Қоқымға арналған түпқойманы орнатыңыз ⑦. Өнімді жұқалтырға ораңыз. Кішкентай тұқымдарды жұмсарту үшін балыққа лимон тілімдерін салыңыз.	
	Порциялық кесектер (500г)				150°C	15-20 мин.	Қаңылтыр табаның түбіне 150мл су құйыңыз.	
Тосттар (4 кесек)			 MO2620		180°C	7-10 мин.	Нанты тосттармен тураңыз. Қоқымға арналған түпқойманы орнатыңыз ⑦. Пісірер алдында тосттарға сары май жағыңыз.	
Кесіп қуырылған нан (500г)		MO2305 MO2610 	MO3020 MO3815 MO4225  +	MO2620 		120°C	15-20 мин.	Нанды кубикпен тураңыз (1x1x1cm) Пісірер алдында кесіп қуырылған нанға өсімдік майын жағыңыз, тұз, бұрыш, татымды шөп себіңіз.
Қуырылған картоп (500г)					150°C	25-30 мин.	Картопты ұзыншалап кесіңіз (0.5x0.5x4cm) Тұздап, қуырудың соңында пияз қосыңыз.	
Көкөністер	Бұқтырылған (500г)				100°C	30-35 мин.	Көкөністі кесіңіз. Ыстыққа төзімді материалдан жасалған сыйымдылықты қолданыңыз.	
	Грильде (250г)				120°C	10-15 мин.	Пісіру соңында көкөністерді тұздаңыз.	
Пісірме	Бөліш (300г)		 MO2620		120°C	30-35 мин.	Шеттері биік дөңгелек қаңылтыр табаны қолданыңыз.	
	Печенье (200г)		 MO2620		160°C	15-20 мин.	Пергамент парағын қаңылтыр табаға салыңыз.	

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

Наименование продукта		Режим приготовления			Положение решетки / противня	Температура	Время приготовления	Примечание
Пицца (жаңа піскен/ жартылай дайын өнім)	Кекс (300г)			MO2620		100°C	30-35 мин.	Кекстер жасауға арналған қалыпты қолданыңыз.
	6 дюйм/ 15см			MO2620		180°C	6-8 мин.	Кебудің алдын алу үшін пиццаның шеттерін қызанақ тұздығымен, майонезбен немесе басқа тұздықпен майлаңыз. Дөңгелек қаңылтыр табаны пайдаланыңыз
	8 дюйм/ 20см			MO2620		180°C	8-10 мин.	
Лазанья		MO2305 MO2610	MO3020 MO3815 MO4225	MO2620		100°C	25-30 мин.	Шеттері биік қалыпты пайдаланыңыз.
Пісірмелер – Көкөністер, сүзбедең, еттен, картоптан жасалған (500г)				MO2620		100°C	30-35 мин.	Ыстыққа төзімді материалдан жасалған сыйымдылықты қолданыңыз. Қаймақ пен жұмыртқаның қоспасымен алдын ала майлаңыз.
Істіктегі ет/құс еті (900г)		MO2305 MO2610 MO2620	MO3020 MO3815 MO4225			150°C	40 мин	Өнімнің бетін өсімдік майымен майлаңыз.
Істіктегі шұжықтар (250г)						150°C	15-20 мин.	Өнімнің бетін өсімдік майымен майлаңыз.

**ЕСКЕРТПЕЛЕР:** Кестеге пісіру уақыты мен температурасы ұсынымдық сипатта болады және рецептке байланысты ерекшеленуі мүмкін.

### КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

- Ескі аспапты лақтырудан бұрын қауіпсіздік мақсатында одан әрі пайдаланудың алдын алу үшін электр сымын кесіп тастаңыз.

### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ, D сур.

- Аспапты желіден ажыратыңыз.
- Аспапты тазалауға кірісуден бұрын суытыңыз.
- Есігін толығымен ашып, қоқым түпқоймасын алып шығыңыз. Ол үшін түпқойманың шығыңқы жиегінен ұстап, оны сәл көтеріп, өзіңізге ақырын тартыңыз.

- Торды, қаңылтыр табаны, істікті, дөңгелек қаңылтыр табаны, балық себетін, гриль себетін, тор мен істік тұтқаларын жылы сабынды сумен шайыңыз. оларды ыдыс жуғышта жууға болады.
- Ыдыс жуғыш машинадағы температура 60 C-тан аспауы тиіс.**
- Аспаптың корпусын, қоқым түпқоймасын, конфоркаларды, сондай-ақ ішкі жағын (қыздыру элементтерінен басқа) дымқыл және жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Еш жағдайда аспапты ток соғу қауіптілігінен суға салмаңыз.
- Барлық бөлшектерді мұқият құрғатыңыз.

**Каталитикалық өздігінен тазарту** (MO2620, MO3020, MO3815, MO4225 үшін).

Құрылғының артқы, оң және сол жақ қабырғаларында арнайы кеуекті жабын бар, ол 200-220°С температурада пісіру мен қуырудан майдың шашырауын сіңіреді және ыдыратады.

Егер ластану сақталса, ішкі қабырғаларды жұмсақ ысқышпен тазалаңыз, содан кейін бос тұмшапешті

200-220°С температурада шамамен 2 сағат қыздырыңыз. Аспап суығаннан кейін ластанудың қалдығын ылғалды жұмсақ ысқышпен алып тастаңыз.



**Қабырғаларды сырып алмау немесе зақымдамау үшін арнайы жабыны бар қабырғаларды тазарту үшін тұмшапешке арналған тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.**

## ЫҚТИМАЛ АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ

Ықтимал проблема	Ықтимал себеп	Шешу тәсілдері
Аспап қосылмайды	Электр қуат көзінің желісінде кернеу жоқ.	Құрылғыны қуат көзінің желісінен ажыратыңыз және кернеудің қалыпқа келуін күтіңіз.
Бу шығып тұр	Құрамында сұйықтық мөлшері көп тағам дайындау кезінде біршама бу бөлініп шығуы мүмкін.	Бүмен күйіп қалмас үшін есікті ашқанда абай болыңыз.
Күйік иісі	1. Түпқоймада қоқым жиналып қалды. 2. Торда, қаңылтыр табада немесе аспаптың ішкі бөлігінде тоңмай жиналып қалды.	1. Аспаппен жұмыс істегеннен кейін қоқым түпқоймасын тазалаңыз. 2. Құрылғыны ішінен сүртіңіз (суыған) және тор мен қаңылтыр табаны қолданғаннан кейін бірден жуыңыз.

## ӨНІМДІ СЕРТИКАТТАУ

Сәйкестік сертификаты туралы ақпаратты <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> сайтынан қараңыз немесе сатушыдан көшірмесін сұраңыз.

Технические характеристики						
Модель	MO2305	MO2610/2620	MO3020	MO3815	MO4225	MO3010
Көлемі	23	26	30	38	42	30
Конвекция	-	-/+	+	+	+	-
Қаңылтыр таба өлшемі, мм (ҰхЕ)	336,2×260	349,5×250	377,6×267	391,8×307	391,8×337	377,6×267
Тұтынылатын қуаты, Вт	Max 1500		Max 2000		Max 3100	
Электр қуатының параметрлері	220-240 В ~ ; 50/60Гц					
Сақтау және тасымалдау температурасы	от -25°С до +35°С					
Пайдалану температурасы	от +5°С до +35°С					
Сақтау, тасымалдау және пайдалану кезіндегі ауаның ылғалдылығына қойылатын талаптар	15 - 75% без образования конденсата					
Қорғаныс класы	I					
Аспаптың өлшемдері, мм (ВхШхГ)	467×350×290	489×340×322	522×360×322	540×391×343	540×426×343	522×360×338
Аспаптың салмағы, кг	6,66	7,14/7,54	8,52	9,67	9,85	12,6

\*Өнім құрғақ, желдетілетін үй-жайларда - 25°С температурада сақтау керек.

Жөндеуді тек OURSSON AG уәкілетті қызмет көрсету орталығының білікті маманы жүргізуі керек.

## СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

OURSSON AG компаниясы біздің өнімimizi таңдағаныңыз үшін алғысын білдіреді. Бұл бұйым сіздің қажеттіліктеріңізді қанағаттандыруы үшін, ал сапасы үздік әлемдік үлгілерге сәйкес болуы үшін қолдан келгеннің бәрін жасадық. Егер OURSSON маркалы бұйымыңыз техникалық қызмет көрсетуді қажет ететін болса, уәкілетті сервистік орталықтардың (бұдан әрі – УСО) біріне хабарласуыңызды сұраймыз. УСО толық тізімімен және олардың нақты мекенжайларымен [www.oursson.ru](http://www.oursson.ru) сайтында, сондай-ақ OURSSON AG тегін сенім телефонына қоңырау шалу арқылы таныса аласыз. OURSSON AG өніміне байланысты сұрақтар немесе проблемалар туындаған жағдайда, тұтынушылардың тиісті емес сапалы тауарға қатысты талаптарын қабылдауға және қанағаттандыруға уәкілетті ұйымға жазбаша түрде немесе [info@oursson.ru](mailto:info@oursson.ru) электрондық пошта арқылы хабарласуыңызды сұраймыз.

### OURSSON AG кепілдік міндеттемелерінің шарттары:

- OURSSON AG УСО ұсынатын OURSSON AG кепілдік міндеттемелері тек осы елде сатып алынған, осы елдің стандарттарына сәйкестік сертификатаудан өткен, сондай-ақ ресми сәйкестік белгілерімен таңбаланған кепілдік қызмет көрсетілетін елдің аумағында өндіруге немесе жеткізуге және сатуға арналған OURSSON AG модельдеріне ғана қолданылады.
- OURSSON AG кепілдік міндеттемелері тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы заңнама шеңберінде әрекет етеді және аумағында ұсынылған елдің заңнамасымен реттеледі және бұйымды тек жеке, отбасылық немесе үй қажеттіліктері үшін пайдаланған жағдайда ғана реттеледі. OURSSON AG кепілдік міндеттемелері тауарларды кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру мақсатында немесе кәсіпорындардың, мекемелердің, ұйымдардың қажеттіліктерін қанағаттандыру мақсатында тауарларды сатып алуға байланысты пайдалану жағдайларына қолданылмайды.
- OURSSON AG өз бұйымдарына келесі қызмет ету мерзімін және кепілдік мерзімін белгілейді:

Өнімнің атауы	Қызмет ету мерзімі, сатып алған күннен бастап ай	Кепілдік мерзімі, сатып алған күннен бастап ай
Қысқа толқынды пештер, нан пісіретін пештер, индукциялық плиталар	60	12
Мульти пісіріштер, ас үй процессорлары, ас үй машиналары, электрлі шөйнектер, электрлі грильдер, блендерлер, араластырыштар, ет тартқыштар, тостерлер, термолоттар, ростерлер, кофеайнатқыштар, бұмен пісіріштер, шырын сыққыштар, ұсақтағыштар, дегидраторлар, йогурт жасағыштар, ферментаторлар, шағын духовкалар, мұздатқыштар,	36	12

Өнімнің атауы	Қызмет ету мерзімі, сатып алған күннен бастап ай	Кепілдік мерзімі, сатып алған күннен бастап ай
Тоңазытқыштар, автоматты кофеайнатқыштар, стерилизатор, жылытқыш	36	12
Ай үс таразысы, сифондар	24	12

- OURSSON AG кепілдік міндеттемелері ауыстыру конструкциясында көзделген болса және бұйымды бөлшектеуге байланысты болмаса, төменде көрсетілген бұйымның керек-жарақтарына қолданылмайды:
  - Қуат элементтері.
  - Қаптар, белдіктер, тасымалдауға арналған баулар, монтаждық құрылғылар, құрал-сайман, бұйымға қоса берілетін құжаттама.
- Кепілдік тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау немесе тасымалдау қағидаларын бұзуы, үшінші тұлғалардың іс-әрекеті немесе еңсерілмейтін күш салдарынан бұйымда туындаған кемшіліктерге қолданылмайды, келесі жағдайлар қоса алынады, бірақ олармен шектелмейді:
  - Егер тауардың кемшілігі ұқыпсыз пайдалану, тауарды мақсатсыз пайдалану, пайдалану жөніндегі нұсқаулықта баяндалған пайдалану шарттары мен қағидаларын бұзу, оның ішінде жоғары немесе төмен температуралардың, жоғары ылғалдылықтың немесе шаңның әсерінің, аспап корпусын ашу және/немесе өз бетімен жөндеу іздерінің, қуат желілері параметрлерінің мемлекеттік стандарттарына сәйкес келмеуінің, корпус ішіне сұйықтықтың, жәндіктер және өзге бөгде заттардың, заттектердің түсуі, сондай-ақ бұйымның оның жұмысының шекті режимдерінде ұзақ пайдаланылуының салдарынан болса.
  - Судың сапасы мен қақ шөгіндісінен болатын зақымданулар мен ақаулар (қақтан тазарту және тазарту кепілдік қызмет көрсетуге кірмейді және оны өзіңіз YHEM1 жасап отыруыңыз керек).
  - Егер тауардың кемшілігі тауарды рұқсатсыз тестілеу немесе оның конструкциясына немесе оның бағдарламалық жасақтамасына кез келген өзгерістер енгізу, соның ішінде OURSSON AG уәкілеттік бермеген жөндеу ұйымында жөндеу немесе техникалық қызмет көрсету әрекеттерінің салдары болып табылса.
  - Егер тауардың кемшілігі стандартты емес (типтік емес) және (немесе) сапасыз керек-жарақтарды, аксессуарларды, қосалқы бөлшектерді, қуат элементтерін пайдаланудың салдары болып табылса.
  - Егер тауардың кемшілігі OURSSON AG осы тауармен қолдануға ұсынғаннан қосымша жабдықтан басқа қосымша жабдықпен (аксессуарлармен) қолдануға байланысты болса. OURSSON AG үшінші тұлғалар өндірген қосымша жабдықтың (аксессуарлардың) сапасы үшін, осындай жабдықпен бірге өз өнімдерінің жұмыс сапасы үшін, сондай-ақ басқа

- өндірушілердің бұйымдарымен бірге OURSSON AG компаниясы шығарған қосымша жабдықтың жұмыс сапасы үшін жауапкершілік көтермейді
- Қызмет ету мерзімі кезеңінде анықталған тауардың кемшіліктерін осыған уәкілетті берілген жөндеу ұйымдары (УСО) жояды. Кепілдік мерзімі ішінде кемшіліктерді жою толтырылған кепілдік талонының және бөлшек сатып алу-сату шартын жасау фактісі мен күнін растайтын құжаттардың (тауарлық, кассалық чек және т.б.) түпнұсқасын ұсынған кезде тегін жүргізіледі. Көрсетілген құжаттар болмаған жағдайда кепілдік мерзімі тауар дайындалған күннен бастап есептеледі. Бұл ретте мынаны ескеру керек:
    - Оған қоса берілген құжаттамада сипатталған бұйымды баптау және орнату (құрастыру, қосу және т.б.) OURSSON AG кепілдік міндеттемелерінің көлеміне кірмейді және оны пайдаланушының өзі және тиісті бейіндегі уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының мамандары да ақылы негізде орындай алады.
    - Бұйымдарға техникалық қызмет көрсету бойынша жұмыстар (қозғалатын бөлшектерді тазалау және майлау, шығыс материалдары мен керек-жарақтарды ауыстыру және т.б.) ақылы негізде жүргізіледі.
  - OURSSON AG өз өнімінен адамдарға, үй жануарларына, мүлікке тікелей немесе жанама түрде келтірілген зиян үшін, егер бұл бұйымды пайдалану, сақтау, тасымалдау немесе орнату қағидалары мен шарттарын қадағаламау нәтижесінде болған жағдайда; тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе ұқыпсыз әрекеттерінен болған жағдайда жауапкершілік көтермейді.
  - OURSSON AG еш жағдайда қандай да бір ерекше, кездейсоқ, тікелей немесе жанама залал немесе зиян, соның ішінде, бірақ онымен шектелмей, коммерциялық, өндірістік немесе басқа қызметтегі үзілістерден туындаған, бұйымды пайдалану немесе пайдалану мүмкін еместігінен туындаған шығындар үшін жауапкершілік көтермейді.
  - Өнімді тұрақты жетілдіру салдарынан дизайн элементтері мен өнімнің кейбір техникалық сипаттамалары өндіруші тарапынан алдын ала хабарландырусыз өзгертілуі мүмкін.

#### **Бұйымды қызмет ету мерзімі өткеннен кейін пайдалану:**

- OURSSON AG осы бұйым үшін белгілеген қызмет ету мерзімі бұйымды тек жеке, отбасылық немесе үй қажеттіліктері үшін пайдаланған жағдайда, сондай-ақ тұтынушы бұйымды пайдалану, сақтау және тасымалдау қағидаларын сақтаған жағдайда ғана жарамды. Бұйымды ұқыпты пайдалану және пайдалану қағидаларын қадағалаған жағдайда нақты қызмет ету мерзімі OURSSON AG белгілеген қызмет ету мерзімінен асып кетуі мүмкін.
- Бұйымның қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін бұйымға профилактикалық қызмет көрсетуді жүргізу және оның одан әрі пайдалануға жарамдылығын анықтау үшін уәкілетті сервистік орталыққа жүгіну қажет. Бұйымға профилактикалық қызмет көрсету және оның диагностикасы жөніндегі жұмыстарды сервистік

- орталықтар ақылы негізде орындайды.
- OURSSON AG қызмет ету мерзімі аяқталғаннан бұйымды Уәкілетті қызмет көрсету орталығында профилактикалық қызмет көрсетусіз пайдалануды жалғастыруды ұсынбайды, себебі бұл жағдайда бұйым тұтынушының өміріне, денсаулығына немесе мүлігіне қауіп төндірәу мүмкін.

#### **Бұйымды көдеге жарату**

Осы тұрмыстық электр құрылғысының ЕО 2002/96/EG директивасының талаптарына сәйкес қызмет ету мерзімі өткен электрлік және электронды құрылғылар туралы (waste electrical and electronic equipment – WEEE) белгісі бар. Бұйымның қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны көдімгі тұрмыстық қоқыспен бірге тастауға болмайды. Оның орнына федералды немесе жергілікті заңнамаға сәйкес одан әрі қайта өңдеу және көдеге жарату үшін электрлік және электронды жабдықты тиісті қабылдау пунктіне көдеге жаратуға тапсырылады. Осы өнімнің дұрыс көдеге жаратылуын қамтамасыз ете отырып, сіз табиғи ресурстарды сақтауға және қоршаған орта мен адамдардың денсаулығына зиян келтірмеуге көмектесесіз. Осы өнімді қабылдау және көдеге жарату пункттері туралы аса толық ақпаратты жергілікті муниципалды органдардан немесе тұрмыстық қоқыстарды шығаратын кәсіпорынан алуға болады.



#### **Өндірілген күні**

Әр бұйымға әріптік-цифрлық қатар түріндегі бірегей сериялық нөмір тағайындалады және келесі ақпаратты: тауар тобының атауын, өндірілген күнін, бұйымның реттік нөмірін қамтитын штрих-кодпен қайталанады. Сериялық нөмір өнімнің артқы панелінде, қаптамада және кепілдік талонында орналасады.



Сериялық нөмір өнімнің артқы панелінде, қаптамада және кепілдік талонында орналасады.

- 1 Алғашқы екі әріп – тауар тобына сәйкестік (мини пеш – MO).
- 2 Алғашқы екі сан – өндірілген жылы.
- 3 Екінші екі сан – өндірілген айы.
- 4 Соңғы сандар – бұйымның сериялық нөмірі.



Түсінбеушілікке жол бермеу үшін сізден бұйымды пайдалану жөніндегі нұсқаулықты және кепілдік міндеттемелердің шарттарын мұқият оқуыңызды, кепілдік талонның дұрыс толтырылғанын тексеруіңізді сұраймыз. Бұйымның моделі, сериялық нөмірі, сатып алу күні дұрыс және айқын көрсетілген, сатушы-фирманың айқын мөрі, сатып алушының қолы болған жағдайда кепілдік талоны жарамды болады. Бұйымның сериялық нөмірі мен моделі кепілдік талонында көрсетілгендерге сәйкес келуі керек. Бұл шарттар бұзылған кезде, сондай-ақ кепілдік талонда көрсетілген деректер өзгертілген немесе өшірілген жағдайда талон жарамсыз деп танылады.



Егер OURSSON AG өнімдеріне қатысты сұрақтарыңыз болса немесе проблемалар туындаса - бізге [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com) электрондық поштасы арқылы хабарласыңыз.

Бұл нұсқаулық халықаралық авторлық құқық туралы заңнамамен және ЕО заңнамасымен қорғалған.

Нұсқаулықтарды кез-келген түрде рұқсатсыз пайдалану, оның ішінде көшірме жасау, басып шығару және тарату, бірақ онымен шектелмей, пайдалану кінәлінің азаматтық жауапкершілікке тартылуын болжайды және қылмыстық жауапкершілікті қамтиды.

Байланыс ақпараты:

1. Тауар өндірушісі - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Өнім сертификациясы туралы ақпарат [www.oursson.com](http://www.oursson.com) сайтында қолжетімді.

OURSSON AG  
Қытайда жасалған



## ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, РИС. А



### Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.

### Символ предупреждения



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



### Символ опасности ожога

Напоминание пользователю о высокой температуре.

RU

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 (VCL) 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

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, являются 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 31 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. Проверьте 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 собирается готовить, с помощью регулятора , , . Включите таймер , загорится индикатор работы и конфорка начнет нагреваться.
3. По окончании приготовления установите регулятор конфорки в положение . Отключите прибор от сети.

 Следите за пищей во время приготовления.

 Не включайте конфорки без посуды.






























 • Конфорки и духовка могут работать одновременно.

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

## 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		120°C	30-35 мин.	Используйте круглую форму для выпечки с высокими бортами.	
	Печенье (200г)		 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. Используйте круглый противень
	8 дюймов/20см			MO2620		180°C	8-10 мин.	
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 смесь 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](http://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](mailto: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, термопоты, 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, следах 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 программное обеспечение, 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 стерты, 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](http://www.oursson.com).
4. Импортёр продукции OURSSON AG: РФ и/или страны ЕТС: смотрите информацию на упаковке товара.

OURSSON AG  
Сделано в КНР

**EAC**

[forum.oursson.ru](http://forum.oursson.ru)



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson





[www.oursson.com](http://www.oursson.com)

