

**oursson** 

**bon appétit**

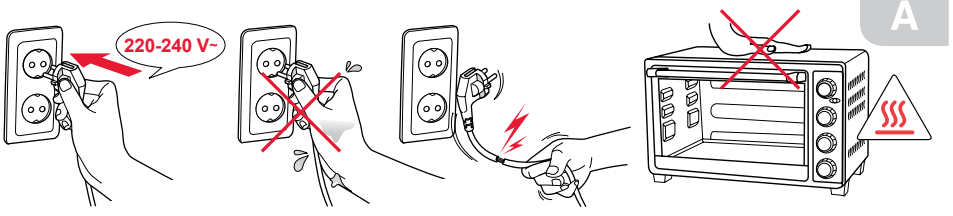


**MO2305, MO2610, MO2620, MO3020, MO3010,  
MO3815, MO4225**

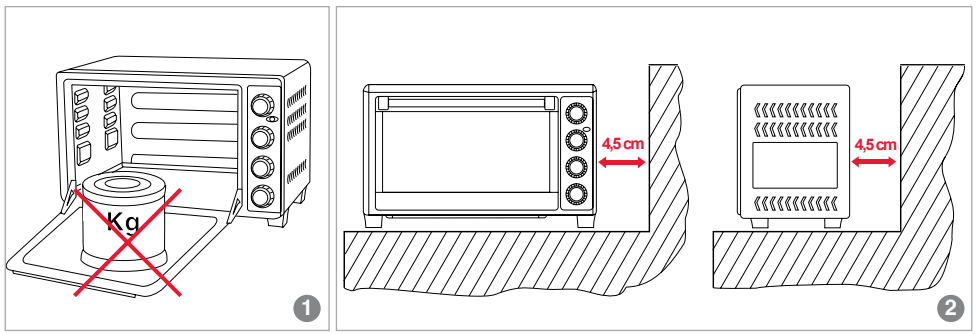
**EN** Instruction manual

**RU** Руководство по эксплуатации



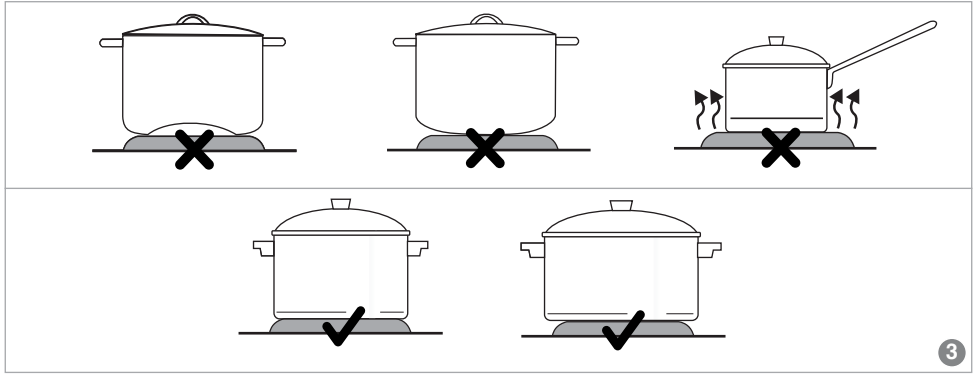


**A**





**1**

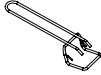
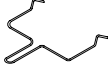



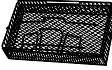

**2**



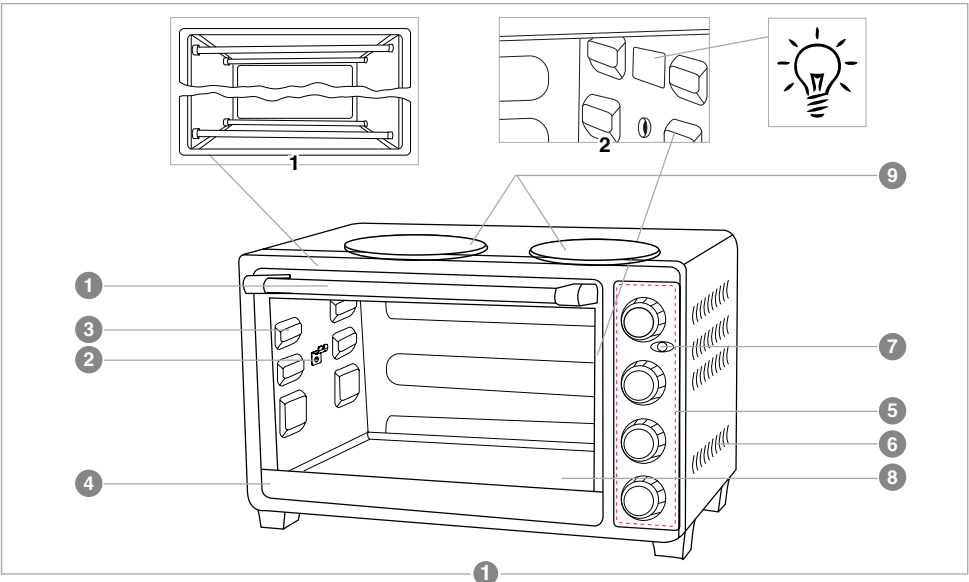
**3**

**B**

	MO2305	MO2610 MO2620	MO3020	MO3010	MO3815	MO4225
<b>1</b> 	✓	✓	✓	✓	2✓	2✓
<b>2</b> 	✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

C

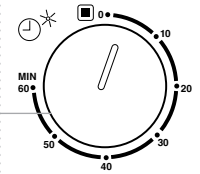
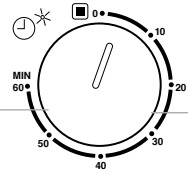
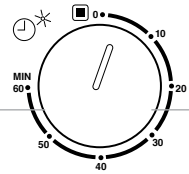
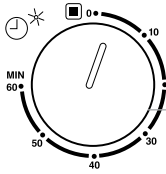
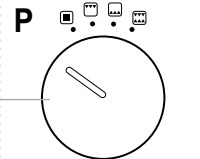
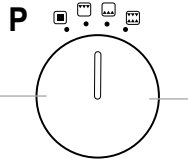
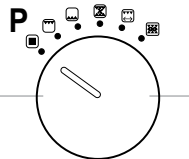
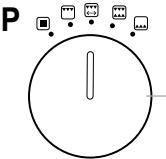
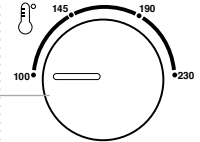
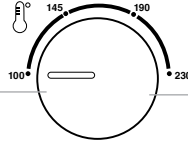
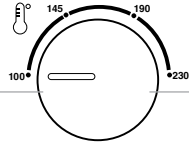
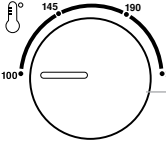


MO2305, MO2610

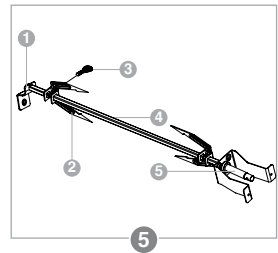
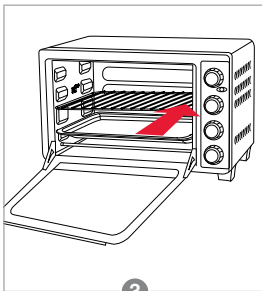
MO2620




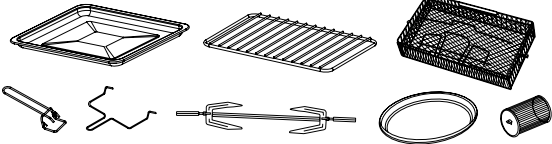
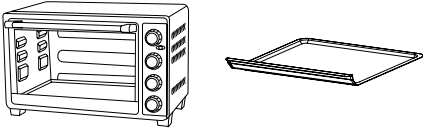
MO3020, MO3815,  
MO4225

MO3010



2



			
	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>
	<p>×</p>	<p>×</p>	<p>✓</p>

## SAFETY INSTRUCTIONS, Pic. A



### Danger symbol

A reminder to user about high voltage.



### Warning symbol

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

When using electrical appliances should take the following precautions:

- Use the device according to the following instructions manual.

- Install the device on a stable surface.
- Use only the tools, which are included in the product set.



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

- For power supply, use a power grid with proper characteristics.

- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.

- Never attempt to open the device by yourself – it could possibly be the reason of an electrical shock can lead to product malfunction and will invalidate the manufacturer's warranty. For repair and maintenance, contact only authorized service centers meant for repair of products under the trademark OURSSON.



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



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

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



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

- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.

- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.

- Do not connect this device to a grid which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.

- Do not install the device near gas and electric stoves and ovens.

- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.

- Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.

- Make sure to disconnect the device from the power grid before cleaning or changing accessories.

- Do not use the device outdoors.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. They can only use the device under the



### Risk of burn symbol

Reminder for user of high temperatures.

EN

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

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

## RECOMMENDATIONS

- Please read the instruction manual before using the device. Keep the manual after reading for further use.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.

- Do not shift the device when utilizing it.
- Use the device only for cooking and heating food.
- Do not use the device as a heat source.
- Do not try to use the device with an open door.
- Use only heat resistant kitchenware, suitable for mini-ovens.

- Do not place into device cans, bottles, tight closed containers and too big objects. This may lead to a personal injury or breakage of the device.

- Do not place raw meat / fish directly onto the grid, because fat and oil can ignite. Use a baking mold, wrapping products beforehand. Make sure that foil isn't contacting with the heating elements.

- When using foil, place the pan on a medium or low level.

- Do not leave the working device unattended.

- Do not put in/on the device paper, cardboard, plastic, towels, etc., as this can cause a fire.

- Do not touch the body or the door when the device is working or immediately after its use. The surface of the device heats up which may lead to burns.

- Use potholders or oven gloves to take the product out of the oven.

- While using the device do not slam the door, do not put trays or other objects on the door, avoid contact of cold water with the heated open door. Pic. A-1.

- If while preparing, food caught on fire or began to emit smoke, turn off the device and unplug it. Do not open the door until fire is stopped, because the oxygen supply will intensify the flame. Do not pour water over the device, the glass may crack.



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

## SETTING, Pic. A-2

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

## PRODUCT SET, Pic. B

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

## ELEMENTS OF DESIGN, Pic. C-1

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

## UTILIZATION

### Control panel, Pic. C-2

#### Function switch, Pic. C-2-4

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

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

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

### Temperature regulator, Pic.C-2-1

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

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

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

### Timer, Pic.C-2-3

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

## Spit construction, Pic. C-5

- Hook
- Clamp
- Fastener
- Bayonet
- Motor coupling

## Preparation for operation

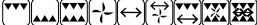

**Before first use**, wipe the body with a soft, dry cloth. Wash the other parts with warm water and detergent. Before assembling or disassembling the make sure that the device is unplugged. Thoroughly dry all parts. Turn on the empty device for 15 minutes, set the maximum temperature of 230 °C in (mode for MO2620), to remove the smell of a new device. Ventilate the room. Allow the device to cool.


## Order of operation, Pic.C-2


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









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






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.


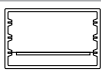

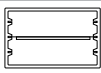

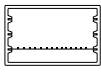


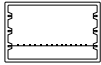

 Keep an eye on the food during cooking.

 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



## 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 9" / 22,8 см .....	1 шт.
7 Поддон для крошек .....	1 шт.
8 Корзина для рыбы. ....	1 шт.
9 Корзина-гриль.....	1 шт.
Инструкция по эксплуатации.....	1 шт.
Гарантийный талон .....	1 шт.

## ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. С-1

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Панель управления, Рис.С-2

#### Переключатель функций, Рис.С-2-4

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

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

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

#### Регулятор температуры, Рис.С-2-1

- Регулировка температуры от 100°C до 230°C

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

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

#### Таймер, Рис.С-2-3

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



## Конструкция вертела, Рис. С-5

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

### Подготовка к работе

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

Включите пустой прибор на 15 минут, установив максимальную температуру 230°C в режиме (для МО2620), чтобы удалить запахи нового прибора. 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: (для мяса), (для птицы), (для рыбы), (для овощей).
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 противеня, 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.




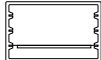




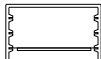







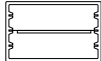

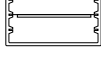

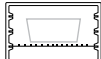





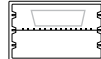


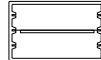
• Конфорки и духовка могут работать одновременно.

**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	 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 МО2620, МО3020, МО3815, МО4225).

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	МО2305	МО2610/2620	МО3020	МО3815	МО4225	МО3010
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 федеральными или местными 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)

