

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

МОТ-3323



MYSTERY
HOME



СОДЕРЖАНИЕ

Внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации электрической печи и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании печи.

Комплектация	2
Указания по технике безопасности	3
Описание печи	5
Панель управления	6
Переключатели на панели управления и их значения	6
Эксплуатация печи	7
Чистка и уход	9
Технические характеристики	10

Комплектация

Электрическая печь	1 шт.
Металлическая решетка	1 шт.
Противень	1 шт.
Держатель	1 шт.
Упаковочная тара	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 экз.
Гарантийный талон	1 экз.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ


- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство.
- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют допустимой мощности и напряжению Вашей электросети. Если мощность и напряжение не совпадают, обратитесь в специализированный сервисный центр, и не пользуйтесь прибором.
- Печь должна быть подключена к розетке с заземляющим контактом
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям печи. Беритесь только за ручку дверцы печи.
- Не оставляйте детей без присмотра вблизи с работающим прибором
- Во избежание возникновения короткого замыкания не погружайте печь, шнур питания и вилку в воду или какие-либо другие жидкости.
- Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса печи и воды;
 - немедленно отсоедините шнур питания от электросети, только после этого можно достать печь из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра печи или ремонта.
- Не допускайте свисания шнура питания со стола, ребенок может потянуть за него и опрокинуть печь.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его на корпус прибора. Не беритесь за вилку мокрыми руками.
- Если прибор неисправен или поврежден шнур питания и /или вилка, обратитесь в специализированный сервисный центр. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- Использование аксессуаров, не входящих в комплект и не рекомендуемых производителем могут вызвать возгорание, электрошок или травму
- Не ставьте печь на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла или вблизи с легко воспламеняющимися предметами (занавесками, обоями и т.п.). Не устанавливайте печь в местах с повышенной влажностью.
- Со всех сторон к печи должен быть обеспечен доступ воздуха для вентиляции.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия печи. Свободное расстояние от верхней, задней, правой и левой сторон печи до других предметов должно быть не менее 10 см.
- Всегда отключайте печь от электросети, если Вы ее не используете, а также перед чисткой прибора.
- Прежде, чем приступить к чистке печи, дайте ей полностью остыть.
- Прежде, чем отключить печь от электросети, убедитесь, что таймер установлен в положение «Выкл.». Только после этого можно извлекать вилку из розетки, при этом, запрещается тянуть за шнур питания.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Соблюдайте предельную осторожность при перемещении поддона с горячим маслом или какой-либо другой горячей жидкостью.
- Соблюдайте предельную осторожность при извлечении из печи горячей металлической решетки и противня
- Во избежание риска поражения электрическим током запрещается производить чистку внутренней поверхности печи при помощи металлических щеток, используйте только мягкие неабразивные губки или мягкие ткани
- Во избежание возникновения пожара или риска поражения электрическим током запрещается помещать в печь огромное количество продуктов.
- Запрещается хранить в печи какие-либо предметы, за исключением аксессуаров, входящих в комплектацию данного прибора. Запрещается ставить на печь какие-либо предметы.
- Поместив противень в печь убедитесь, что продукты не соприкасаются с нижними и верхними нагревательными элементами.
- Запрещается помещать в печь следующие предметы: картон, пластик, бумагу и другие подобные предметы.
- Для извлечения из печи горячей металлической решетки или противня используйте защитные кухонные рукавицы, либо держатель, входящий в комплектацию прибора.
- Дверца печи сделана из закаленного прочного стекла Тем не менее будьте аккуратны при обращении с дверцей во избежание появления трещин на стекле или сколов.
- Дверца печи во время работы прибора сильно нагревается. Будьте осторожны!
- Обратите внимание, что печь выключена только в том случае, если таймер установлен в положении «Выкл.».
- Запрещается эксплуатировать печь вне помещений.
- Печь предназначена только для бытового применения. Для использования в коммерческих или промышленных целях печь не предназначена.
- Регулярно производите чистку камеры печи от крошек и остатков продуктов. Рекомендуется содержать печь в чистоте. Не соблюдение этого правила может привести к повреждению поверхности печи, что в свою очередь может сказаться на сроке эксплуатации печи или привести к возникновению опасной ситуации. Обратите внимание, что жировые скопления внутри печи могут явиться причиной образования дыма и вызвать возгорание.
- Устанавливайте печь на твердую горизонтальную поверхность. Данная печь не предназначена для встраивания в кухонную мебель.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь.
- Лица с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органов чувств или душевнобольные (также и дети) ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром.
- Сохраняйте данное руководство для обращения к нему в дальнейшем.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

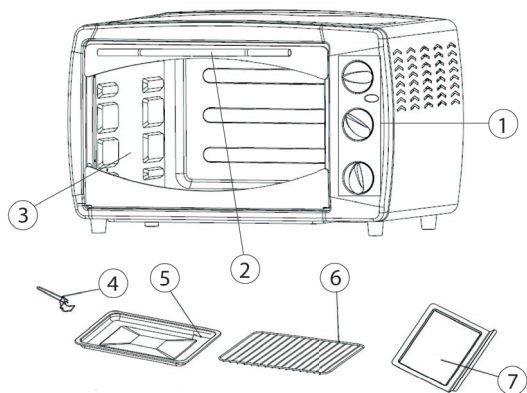
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Внимательно изучите данное Руководство
2. Перед подключением печи к электрической сети убедитесь, что Таймер и переключатель режима работы установлены в положении «Выкл.».
3. Тщательно вымойте все аксессуары ,входящие в комплектацию данной печи, в теплой воде с применением моющих средств, либо в посудомоечной посуде, затем вытрите их насухо и установите обратно в печь.
4. Перед первым использованием печи рекомендуется ее прогреть (не помещая в нее продукты) для устранения производственной пыли и других загрязнений. Для этого, установите регулятор температуры в положение «250° С», переключатель температуры установите в положение «» (режим «Верхний+нижний нагрев»), таймер - в положение «15 мин.».

ВНИМАНИЕ!

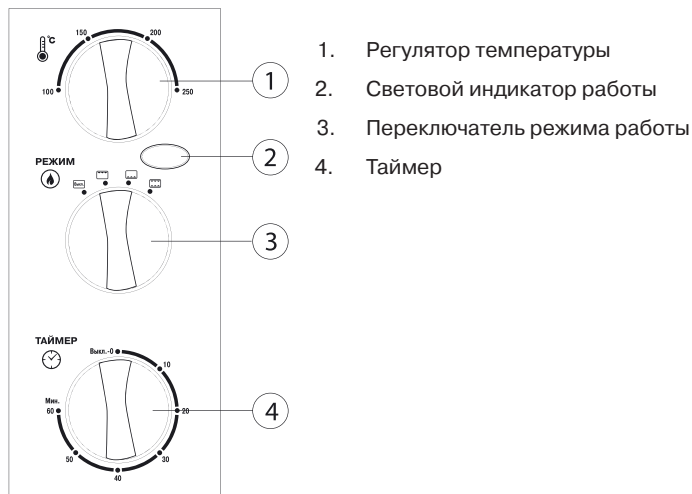
При первом включении печи может ощущаться слабый запах гари и дыма (в течении примерно 15 минут). Это нормальное явление и не причинит вреда Вашему здоровью.

ОПИСАНИЕ ПЕЧИ



1. Панель управления
2. Ручка дверцы
3. Стеклопакет дверцы печи
4. Ручка для противня (Держатель)
5. Противень
6. Решетка
7. Поддон

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ И ИХ ЗНАЧЕНИЯ

Регулятор температуры

Предназначен для установки температуры приготовления в диапазоне от 100 до 250°C

Переключатель режима работы

Используется для установки одного из 4-х режимов:

- Выкл.
- Верхний нагрев - предназначен для запекания рыбы, стейков, птицы, свиных отбивных и т.п.
- Нижний нагрев - предназначен для приготовления тортов, пирогов, пирожков, птицы, печенья, говядины, свинины и т.п.
- Верхний+нижний нагрев предназначен для приготовления хлеба, кексов, замороженных вафель, пиццы и т.п.

Таймер


Используется для установки времени (длительности) приготовления в диапазоне от 0 до 60 минут. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.


ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

Приготовление в режиме «Верхний нагрев»

В данном режиме Вы можете запечь рыбу, стейки, птицу, свиные отбивные и т.п.

Внимание!

Для достижения наилучших результатов, перед началом приготовления рекомендуется прогреть печь не менее 15 минут при температуре 250°C, при этом переключатель режима работы установите в положение «» (Режим «Верхний +нижний нагрев»)

1. Установите решетку на необходимую Вам высоту.
2. Поместите противень с продуктами в печь. Вы можете поместить продукты непосредственно на металлическую решетку. Во избежание возникновения пожара рекомендуется продукты обернуть в алюминиевую фольгу.
3. При помощи регулятора температуры установите нужную температуру, следуя рекомендациям, приведенным в таблице ниже.
4. Установите переключатель режима работы в положение «» (режим «Верхний нагрев»).
5. При помощи таймера установите нужное время (длительность) приготовления, следуя рекомендациям, приведенным в таблице ниже.
6. По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь выключится - процесс приготовления завершен. Для досрочного завершения приготовления установите Таймер в положение «Выкл.».

Рекомендуемое время и температура приготовления

Мясо	Температура	Время приготовления
Мясо на ребрышках	220°C	25-30 мин.
Говяжий бифштекс	220°C	25-30 мин.
Гамбургер	220°C	25-28 мин.
Свиная отбивная	220°C	40-45 мин.
Отбивная из баранины	220°C	30-40 мин.
Куриные окорочка	220°C	30-35 мин.
Рыбное филе	180°C	20-25 мин.
Стейки из лосося	180°C	20-25 мин.

Примечание:

Время приготовления, указанное в данной таблице, носит рекомендательный характер и зависит от Ваших личных предпочтений, а также от степени охлаждения и размеров Ваших продуктов.

Время, указанное в данной таблице, рассчитано на охлажденные продукты. В случае, если


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ


Вы помещаете в печь замороженные продукты, то время приготовления необходимо увеличить.

Приготовление в режиме «Нижний нагрев»

В данном режиме Вы можете приготовить торты, пироги, пирожки, птицу, печенье, говядину, свинину и т.п

Внимание!

Для достижения наилучших результатов , перед началом приготовления рекомендуется прогреть печь не менее 15 минут при температуре 250°C, при этом переключатель режима работы установите в положение «» (Режим «Верхний +нижний нагрев»)

1. Установите решетку на средний или нижний уровень
2. Поместите противень с продуктами в печь. Вы можете поместить продукты непосредственно на металлическую решетку. Во избежание возникновения пожара рекомендуется продукты обернуть в алюминиевую фольгу.
3. При помощи регулятора температуры установите нужную температуру.
4. Установите переключатель режима работы в положение «» (режим «Нижний нагрев»).
5. При помощи таймера установите нужное время (длительность) приготовления.
6. По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь выключится - процесс приготовления завершен. Для досрочного завершения приготовления установите Таймер в положение «Выкл.».

Примечание:

Во время приготовления рекомендуется дверцу печи оставить слегка приоткрытой. По истечении половины времени приготовления переверните продукты.

Приготовление в режиме «Верхний +нижний нагрев»

Данный режим предназначен для приготовления хлеба, кексов, замороженных вафель, пиццы и т.п.


Объем данной печи позволяет приготовить в данном режиме от 4 до 6 кусочков хлеба, 6 кексов, замороженных вафель или блинов. При приготовлении меньшего количества продуктов рекомендуется помещать продукты в центр металлической решетки.

1. Установите решетку на средний уровень

Примечание:

- Для приготовления печенья металлическую решетку рекомендуется устанавливать на нижний, либо средний уровень.
 - Для приготовления слоеных тортов - только на нижний уровень
 - Для приготовления пирогов и пирожков - на нижний, либо средний уровень
2. Поместите противень с продуктами в печь. Вы можете поместить продукты непосред-

ственно на металлическую решетку. Во избежание возникновения пожара рекомендуется продукты обернуть в алюминиевую фольгу.

3. При помощи регулятора температуры установите максимальную температуру приготовления - 250°C.
4. Установите переключатель режима работы в положение «» (режим «Верхний+нижний нагрев»).
5. При помощи таймера установите нужное время (длительность) приготовления.
6. По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь выключится - процесс приготовления завершен. Для досрочного завершения приготовления установите Таймер в положение «Выкл.».

ВНИМАНИЕ!

Для извлечения горячего противня, либо металлической решетки из печи используйте держатель, который входит в комплектацию данного прибора, либо кухонные рукавицы.

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед очисткой печи выключите ее, отключите ее от электросети и дайте печи остыть.
2. Содержите внутреннюю поверхность печи чистой и сухой. Удаляйте все крошки и остатки продуктов, жирные пятна при помощи влажной тряпки. Не используйте абразивные моющие средства.
3. Удаляйте загрязнения с внешней поверхности печи мягкой салфеткой с добавлением мягких неабразивных моющих средств. Следите за тем, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия печи, так как это может привести к выходу печи из строя.
4. Панель управления следует протирать влажной тряпкой. Для очистки не используйте спреи и концентрированные моющие средства, так как они могут оставлять разводы и пятна.
5. Тщательно вымойте противень, металлическую решетку и держатель в теплой мыльной воде, либо в посудомоечной машине

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:	220-240 В, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	1500 Вт
Объем печи:	23 л
Вес печи без упаковки:	4,8 кг
Вес печи с упаковкой:	6,3 кг
Класс защиты:	I

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного совершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.



Уведомляем, что вся упаковка данного прибора НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА для вторичной упаковки или хранения в ней ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Срок службы - 5 лет, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-20-17
service@mysteryelectronics.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте www.mysteryelectronics.ru

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.
Адрес: КНР, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр
Сделано в КНР

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Дата изготовления: