

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОН-3333

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ



MYSTERY
HOME

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.
Ручка для противня(держатель).....	1 шт.
Ручка для вертела(держатель).....	1 шт.
Вертел	1 шт.
Упаковочная тара	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 экз.
Гарантийный талон	1 экз.

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 большое 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

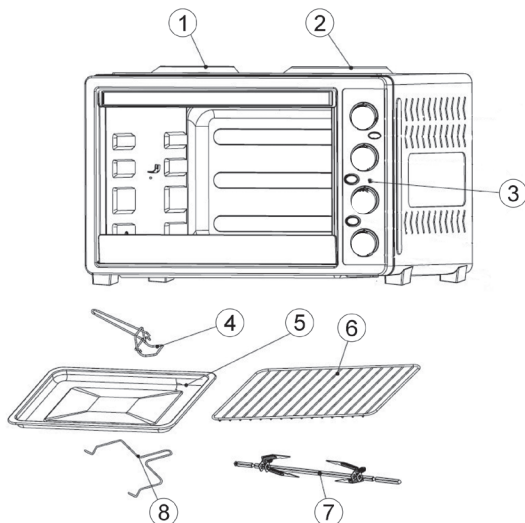
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Внимательно изучите данное Руководство
2. Тщательно вымойте все аксессуары, входящие в комплектацию данной печи, в теплой воде с применением моющих средств, либо в посудомоечной машине, затем вытрите их насухо и установите обратно в печь.
3. Перед подключением печи к электрической сети убедитесь, что таймер установлен в положении «Выкл.».
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», а кнопки включения режима «Верхний нагрев» и «Нижний нагрев» установите в положение “-” (Вкл.)

ВНИМАНИЕ!

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

ОПИСАНИЕ ПЕЧИ



1. Левая конфорка
2. Правая конфорка
3. Панель управления
4. Ручка для противня (держатель)
5. Противень
6. Решетка
7. Вертел
8. Ручка для вертела (держатель)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ФУНКЦИИ КНОПОК И ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Регулятор температуры

Предназначен для установки температуры в диапазоне от 100 до 250°C при включенном режиме «Верхний нагрев», либо «Нижний нагрев».

Переключатель левой конфорки

Предназначен для включения левой конфорки и установки мощности нагрева в диапазоне от 350 Вт до 1000 Вт.

Переключатель правой конфорки

Предназначен для включения правой конфорки и установки мощности нагрева в диапазоне от 200 Вт до 600 Вт.

Кнопка включения режима «Верхний нагрев»

В данном режиме включаются одновременно верхние нагревательные элементы и мотор вертела.

Данный режим предназначен для запекания рыбы, птицы, стейков, отбивных. В данном режиме Вы также можете приготовить мясо, птицу и рыбу на вертеле. Для этого необходимо установить вертел внутри камеры печи.

Кнопка включения режима «Нижний нагрев»

В данном режиме включаются одновременно нижние нагревательные элементы и конвекция (вентилятор)

Данный режим предназначен для приготовления тортов, пирогов, пирожков, печенья и т.п.

Одновременное включение режимов «Верхний нагрев» + «Нижний нагрев» +

В данном режиме включаются одновременно нижние нагревательные элементы, верхние нагревательные элементы, конвекция (вентилятор), а также мотор вертела.

Данный режим предназначен для приготовления тостов, маффинов, кексов, приготовления замороженных вафель, замороженной пиццы и т.п.


Таймер

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

Приготовление в режиме «Верхний нагрев»

Данный режим предназначен для запекания рыбы, птицы, стейков, отбивных и т.п.


Внимание!

Для достижения наилучших результатов, перед началом приготовления рекомендуется прогреть печь не менее 15 минут при температуре 250°C. Для этого нажмите на кнопку  («Верхний нагрев»), установите регулятор температуры в положение 250°C, а таймер в положение 15 минут.

1. Установите решетку на самое верхнее отделение.
2. Поместите продукты на решетку. Во избежание возникновения пожара рекомендуется продукты обернуть в алюминиевую фольгу.

Примечание:


При приготовлении продуктов с большим содержанием жира или влаги, используйте противень для предотвращения попадания жира или влаги на дно печи. Для этого поместите противень на самое нижнее отделение.


3. При помощи регулятора температуры установите нужную температуру, следуя рекомендациям, приведенным в таблице ниже.
4. Нажмите на кнопку  («Верхний нагрев»)

Внимание! Вертел в данном случае устанавливать не нужно!

5. При помощи таймера установите нужное время (длительность) приготовления, следуя рекомендациям, приведенным в таблице ниже.
6. По истечении половины времени приготовления переверните продукты.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

7. По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь выключится. После этого установите кнопку  («Верхний нагрев») в положение «0» (Выкл.).

Для досрочного завершения приготовления установите Таймер в положение «Выкл.» и затем установите кнопку  («Верхний нагрев») в положение «0» (Выкл.).

Примечание:

Во время приготовления в режиме «Верхний нагрев» рекомендуется оставлять дверцу печи немного приоткрытой.

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

Приготовление продуктов на вертеле

Данный режим предназначен для приготовления целой курицы, рыбы, огромных кусков мяса, птицы на вертеле.

Вес продукта не должен превышать 2-2,5 кг. При приготовлении курицы на вертеле рекомендуется ее обвязать ниткой, в противном случае крылья или ноги курицы во время приготовления могут отделиться от тушки.

Внимание!



Для достижения наилучших результатов, перед началом приготовления рекомендуется прогреть печь не менее 15 минут при температуре 250°C. Для этого нажмите на кнопку  («Верхний нагрев»), установите регулятор температуры в положение 250°C, а таймер


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

в положение 15 минут.

1. Поместите курицу (мясо, рыбу) на центр вертела и зафиксируйте ее при помощи специальных зажимов (входят в комплектацию). Сначала установите заостренный конец вертела в разъем на правой внутренней стенке печи, а затем установите другой конец вертела.

Поместите противень на самое нижнее отделение для предотвращения попадания жира или влаги от продуктов на дно печи.

2. Установите кнопку  («Верхний нагрев») в положение «-» (Вкл.)
3. При помощи таймера установите нужное время (длительность) приготовления, следуя рекомендациям, приведенным в таблице ниже.
4. По истечении половины времени приготовления переверните продукты.
5. По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь выключится. После этого установите кнопку  («Верхний нагрев») в положение «0» (Выкл.).

Для досрочного завершения приготовления установите Таймер в положение «Выкл.» и затем установите кнопку  («Верхний нагрев») в положение «0» (Выкл.).

6. Извлеките вертел из печи. Для этого установите крючки держателя в разъемы на нижней части вертела и сначала приподнимите левую часть вертела, затем его правую часть.
7. Аккуратно снимите кусок приготовленного мяса (птицы, рыбы) с вертела.

Рекомендуемое время и температура приготовления

Мясо	Температура	Время приготовления
Говядина	180°C	30-35 мин.
Свинина	180°C	45-50 мин.
Окорок	180°C	45-50 мин.
Цыпленок	180°C	25-30 мин.
Индейка	180°C	25-30 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 Вы помещаете в печь замороженные продукты, то время приготовления необходимо увеличить.



Приготовление в режиме «Верхний нагрев»+«Нижний нагрев»


Данный режим предназначен для приготовления тостов, маффинов, кексов, приготовления замороженных вафель, замороженной 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
2. При помощи регулятора температуры установите необходимую температуру приготовления.
3. Установите кнопки  («Верхний нагрев») и  («Нижний нагрев») в положение «-» (Вкл.).

Внимание! Вертел в данном случае устанавливается не нужно!

4. При помощи таймера установите нужное время (длительность) приготовления.
5. По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь выключится. После этого установите кнопки  («Верхний нагрев») и  («Нижний нагрев») в положение «0» (Выкл.).

Для досрочного завершения приготовления установите Таймер в положение «Выкл.» и затем установите кнопку  («Верхний нагрев») в положение «0» (Выкл.).

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 горячей металлической решетки из печи используйте держатель, который входит в комплектацию данного прибора, либо кухонные рукавицы.

Приготовление в режиме «Нижний нагрев»

Данный режим предназначен для приготовления тортов, пирогов, пирожков, печенья и т.п.



Внимание!


Для достижения наилучших результатов, перед началом приготовления рекомендуется прогреть печь не менее 15 минут при температуре 250°C. Для этого нажмите на кнопку  («Нижний нагрев»), установите регулятор температуры в положение 250°C, а таймер в положение 15 минут.

1. Установите решетку, либо противень на нижний уровень.
2. Поместите продукты на решетку (либо противень). Во избежание возникновения пожара рекомендуется продукты обернуть в алюминиевую фольгу.

Примечание:

3. При помощи регулятора температуры установите нужную температуру.

4. Установите кнопку  («Нижний нагрев») в положение «-» (Вкл.).
5. При помощи таймера установите нужное время (длительность) приготовления.
6. По истечении половины времени приготовления переверните продукты.
7. По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь выключится. После этого установите кнопку  («Нижний нагрев») в положение «0» (Выкл.).

Для досрочного завершения приготовления установите Таймер в положение «Выкл.» и затем установите кнопку  («Нижний нагрев») в положение «0» (Выкл.).

Примечание:

Во время приготовления в режиме «Нижний нагрев» рекомендуется оставлять дверцу печи немного приоткрытой.

Примечание:

- Для приготовления печенья металлическую решетку (противень) 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

Использование конфорок

Правая конфорка

1. Установите посуду на правую конфорку
2. При помощи переключателя правой конфорки установите необходимую мощность приготовления: 200, 400, либо 600 Вт.
3. При помощи таймера установите необходимое время (длительность) приготовления.
4. После того, как прозвучит звуковой сигнал, установите переключатель в положение «ВЫКЛ.»

Левая конфорка

5. Установите посуду на левую конфорку
6. При помощи переключателя левой конфорки установите необходимую мощность приготовления: 350, 650, либо 1000 Вт.
7. При помощи таймера установите необходимое время (длительность) приготовления.
8. После того, как прозвучит звуковой сигнал, установите переключатель в положение «ВЫКЛ.»

Внимание!

- Запрещается включать конфорку без установленной на ней кастрюли, либо сковородки.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Во избежание повреждения конфорки следите за тем, чтобы диаметр используемой Вами посуды был не меньше диаметра конфорки. При соблюдении данной рекомендации уменьшится потеря тепла и предохранит конфорку от повреждения из-за неравномерного нагрева ее поверхности.
- Во избежание перегрузки Вашей электросети не рекомендуется одновременно включать все конфорки и духовую печь. Оптимальный вариант – одновременное использование одной конфорки и духовой печи.

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:	3100 Вт
Объем печи:	30 л
Вес печи без упаковки:	9,6 кг
Вес печи с упаковкой:	11,6 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: 07.2013 г.