

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

MOT-3335

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ



MYSTERY
HOME

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЗМІСТ

Уважно ознайомтеся з даною Інструкцією, вона містить важливі вказівки з техніки безпеки, експлуатації електричної печі та догляду за нею. Зберігайте дану Інструкцію та використовуйте її в якості довідкового матеріалу при подальшому використанні печі.

Комплектація.....	2
Вказівки з техніки безпеки.....	3
Опис печі.....	6
Панель управління.....	6
Перемикачі на панелі управління та їх значення.....	7
Експлуатація печі.....	7
Догляд і чищення.....	10
Технічні характеристики.....	11

Комплектація:

Електрична піч.....	1 шт.
Металева решітка.....	1 шт.
Деко.....	1 шт.
Тримач.....	1 шт.
Пакувальна тара.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1екз.
Гарантійний талон.....	1екз.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте дану Інструкцію.
 - Переконайтеся в тому, що вказані на приладі потужність та напруга відповідають допустимій потужності та напрузі вашої електромережі. Якщо потужність та напруга не збігаються, зверніться до сервісного центру, та не користуйтеся приладом.
 - Піч повинна бути підключена до розетки із заземлюючим контактом.
 - Не торкайтесь гарячих поверхонь печі.
 - Тримайтесь лише за ручку дверцят печі. Не залишайте дітей без нагляду поблизу з працюючим приладом.
 - Для запобігання виникнення короткого замикання не занурюйте піч, шнур живлення та вилку живлення у воду або будь-яку іншу рідину.
- Якщо прилад потрапив у воду:**
- не торкайтесь корпусу печі та води;
 - негайно від'єднайте шнур живлення від електромережі, тільки після цього дістаньте піч з води;
 - зверніться в авторизований сервісний центр для подальшого огляду та ремонту.
- Не допускайте зависання шнура живлення зі столу, адже дитина може потягти за нього та перевернути піч.
 - Слідкуйте аби шнур живлення не торкався гострих предметів та гарячих поверхонь.
 - Не тягніть за шнур живлення, не перекручуйте та не намотуйте його на корпус приладу. Не беріть вилку живлення мокрими руками.
 - Якщо прилад несправний або пошкоджено шнур живлення та/або вилка живлення, зверніться в спеціалізований сервісний центр. Ремонт повинен здійснюватися лише кваліфікованими спеціалістами сервісного центру. Ні в якому разі не намагайтесь відремонтувати прилад самостійно.
 - Використання аксесуарів, які не входять до комплекту та не рекомендуються виробником можуть викликати пожежу, електрошок або травму.
 - Не ставте піч на гарячі поверхні, а також поблизу джерела тепла або поблизу з легко займистими предметами (фіранки, шпалери тощо). Не встановлюйте піч у місцях з підвищеною вологістю.
 - До печі має бути доступ повітря для вентиляції з усіх сторін.
 - Не закривайте вентиляційні отвори печі. Відстань від верхньої, задньої, правої та лівої панелі печі до будь-яких предметів має бути не менше 10 см.
 - Завжди вимикайте піч від електромережі, якщо Ви нею не користуєтесь, а також перед чищенням пристрою.
 - Перед чищенням печі, прилад повинен охолонути.

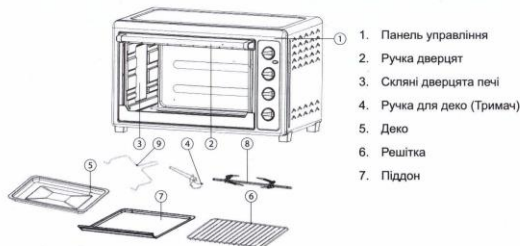
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед відключенням печі від електромережі, переконайтеся, що таймер встановлений у режимі «Вимк». Тільки після цього можна витягувати вилку живлення від розетки, при цьому, забороняється тягнути за шнур живлення.
- Дотримуйтеся максимальної обережності при переміщенні деко з гарячою олією або будь-якою іншою рідиною.
- Будьте обережними, виймаючи з печі металеву решітку та деко.
- Для уникнення ризику ураження електричним струмом забороняється проводити чищення внутрішньої поверхні печі за допомогою металевої шкребки, використовуйте лише м'які неабразивні губки або м'які тканини.
- Для уникнення виникнення пожежі або ризику ураження електричним струмом забороняється класти до печі занадто велику кількість продуктів.
- Забороняється зберігати в печі будь-які предмети, за виключенням аксесуарів, які входять до комплектації даного приладу. Забороняється ставити на під будь-які предмети.
- Розміщуючи деко в печі переконайтеся, що продукти не торкаються нижніх та верхніх нагріваючих елементів.
- Забороняється класти в під наступні предмети: картон, мастик, папір та інші подібні речі.
- Використовуйте захисті кухонні рукавиці або тримач аби витягти з печі гарячі металеву решітку або деко.
- Дверцята печі зроблені із загартованого міцного скла. Проте, будьте обережними при поводженні з дверцятами для уникнення проявів тріщин на склі або відколів.
- Будьте обережними, при роботі приладу дверцята печі сильно нагріваються!
- Зверніть увагу, що пін вимнена лише в тому випадку, якщо таймер встановлений у режимі «Вимк».
- Забороняється використовувати пін поза приміщенням. Використовуйте лише у жилих зонах.
- Пін призначена лише для побутового використання. Пін не призначена для використання в комерційних або промислових цілях.
- Регулярно здійснюйте чищення камери печі від залишків їжі. Дотримуйтеся чистоти в печі. Недотримання цього правила може призвести до пошкодження поверхні печі, що в свою чергу, може зменшити строк експлуатації приладу або призвести до виникнення небезпечної ситуації. Зверніть увагу, що жирові скупчення всередині печі можуть бути причиною виникнення диму або пожежі.
- Встановлюйте пін на твердій горизонтальній поверхні. Дана пін не призначена для розміщення в кухонних меблях.
- Розетка повинна знаходитись поряд печі, аби у випадку необхідності, негайно відключити прилад.
- Особи з обмеженими можливостями, зниженим сприйняттям органів чуття або душевохворі (також і діти) ні в якому разі не повинні самостійно користуватися побутовим приладом, лише під наглядом.

-4-

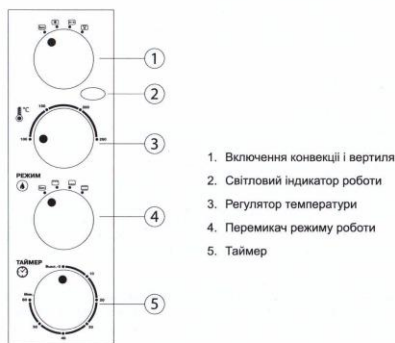
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИС ПЕЧІ



1. Панель управління
2. Ручка дверцят
3. Складні дверцята печі
4. Ручка для дека (Тримач)
5. Деко
6. Решітка
7. Піддон

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1. Включення конвекції і вентиля
2. Світловий індикатор роботи
3. Регулятор температури
4. Перемикач режиму роботи
5. Таймер

-6-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Зберігайте дану Інструкцію для звернення до неї за необхідністю у майбутньому. Не пересувайте прилад під час експлуатації.
- Перевезення та реалізація приладу здійснюється в заводській упаковці, яка захищає його від пошкоджень під час транспортування.
- Запакований прилад можна транспортувати всіма видами закритого транспорту при температурі не нижче мінус 20°C при захисті приладу від прямого впливу атмосферних опадів, пилу та від механічних пошкоджень.

Прилад створений із сучасних та безпечних матеріалів. По закінченню терміну придатності, для запобігання можливих причини шкоди життю, здоров'ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад має бути утилізований окремо від побутових відходів у відповідності з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні.

Транспортування, зберігання та реалізація

У випадку різних перепадів температури або вологості всередині приладу може утворитися конденсат, що може призвести до короткого замикання. Втримайте прилад перед використанням при кімнатній температурі протягом 2-х годин.

Використовуйте заводську упаковку для захисту приладу від бруду, ударів, подряпин та пошкоджень при транспортуванні.

Захищайте прилад від прямого впливу атмосферних опадів та прямих сонячних променів.

Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла та опалення.

Тримайте прилад у недоступному для дітей місці.

Дотримуйтеся температурного режиму від -20°C до +50° C.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ:

1. Уважно ознайомтеся з Інструкцією.
2. Перед підключенням печі до електричної мережі переконайтеся, що Таймер та Перемикач режиму роботи встановлені в положенні «Вимк».
3. Ретельно промийте всі аксесуари, які входять в комплектацію даної печі, в теплій воді з додаванням миючих засобів. Витріть посуд аби він став сухим та встановіть в пін.
4. Перед першим використанням печі рекомендується її прогріти (не розміщуючи в ній продукти) для усунення виробничого пилу та інших забруднень. Для цього встановіть регулятор температури в положення «250°C», перемикач температури встановіть в положення (режим «Верхній + нижній підігрів»), таймер – в положення « 15 хв»

УВАГА! При першому включенні печі може відчуватися слабкий запах гарі та диму (приблизно протягом 15 хвилини). Це нормальне явище, яке не заподіє шкоди Вашому здоров'ю.

-5-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПЕРЕМИКАЧІ НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ ТА ЇХ ЗНАЧЕННЯ

Регулятор температури

Призначений для встановлення температури приготування в діапазоні від 100 до 250°C

Перемикач режиму роботи

Використовується для встановлення одного з 4-х режимів:

Вимк.

Верхній нагрів – призначений для запікання риби, стейків, птиці, відбивних тощо.

Нижній нагрів – призначений для приготування тортів, пирогів, пиріжків, птиці, печива, яловичини, свинини тощо.

Верхній+нижній нагрів – призначений для приготування хлібу, кексів, піци тощо.

Таймер

Використовується для встановлення часу (тривалості) приготування в діапазоні від 0 до 60 хвилин. Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПЕЧІ

Приготування в режимі «Верхній нагрів»

У даному режимі Ви можете запікати рибу, стейки, птицю, відбивні тощо.

Увага!!!

Для досягнення кращого результату, перед початком приготування рекомендується прогріти пін не менше 15 хвилин при температурі 250°C, при цьому перемикач режиму роботи потрібно встановити у положення (Режим «Верхній+нижній нагрів»).

1. Встановіть решітку на необхідну для Вас висоту.
2. Помістіть деко з продуктами в пін. Ви можете помістити продукти безпосередньо на металеву решітку. Для запобігання виникнення пожежі рекомендується обгорнути продукти алюмінієвою фольгою.
3. За допомогою регулятора температури встановіть потрібну температуру, слідуючи Інструкції, наведеній в таблиці нижче.
4. Встановіть перемикач режиму роботи у положення (режим «Верхній нагрів»).
5. За допомогою таймеру встановіть потрібний час (тривалість) приготування, слідуючи рекомендаціям, наведеним в таблиці нижче.
6. Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал і пін вимкнеться – процес приготування завершений. Для дострокового завершення приготування встановіть Таймер у положення «Вимк».

-7-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Рекомендований час та температура приготування

М'ясо	Температура	Час приготування
М'ясо на реберцях	220°C	25-30 хв.
Біфштекс з яловичиною	220°C	25-30 хв.
Гамбургер	220°C	25-28 хв.
Відбивна зі свинини	220°C	40-45 хв.
Відбивна з баранини	220°C	30-40 хв.
Курячі стегна	220°C	30-35 хв.
Рибне філе	180°C	20-25 хв.
Стейк з лосося	180°C	20-25 хв.


Примітка:


Час приготування, вказаний в даній таблиці, має рекомендований характер і залежить від Ваших особистих вподобань, а також від ступеню охолодження і розміру Ваших продуктів. Час, вказаний в даній таблиці, розрахований на охолоджені продукти. У випадку, якщо Ви поміщаєте в піч заморожені продукти, то час приготування необхідно збільшити.

Приготування в режимі «Нижній нагрів»

У даному режимі Ви можете приготувати торти, пироги, пірожки, птицю, печиво, яловичину свинину тощо.

Увага!

Для досягнення кращого результату, перед початком приготування рекомендується прогріти піч не менше 15 хвилин при температурі 250°C, при цьому перемикач режиму роботи встановіть у положення  (Режим «Верхній+нижній нагрів»).

1. Встановіть решітку на середній або нижній рівень.
2. Помістіть деко з продуктами в піч. Ви можете помістити продукти безпосередньо на металеву решітку. Для запобігання виникнення пожежі рекомендується обгорнути продукти алюмінієвою фольгою.
3. За допомогою регулятора температури встановіть потрібну температуру.
4. Встановіть перемикач режиму роботи у положення  (режим «Нижній нагрів»).
5. За допомогою таймера встановіть потрібний час (тривалість) приготування.
6. Після закінчення встановленого часу приготування пролунає звуковий сигнал і піч вимкнеться – процес приготування завершено. Для дострокового завершення приготування встановіть Таймер у положення «Вимк».




Примітка:

Під час приготування рекомендується дверцята печі залишити трохи відчиненими. Після закінчення половини часу приготування перевіряйте продукти.

-8-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

затиснуті за допомогою зажимів та гвинтів.

- Вставте загострений кінець вертиля в гніздо, розташоване з правої сторони стінки печі. Переконайтеся, що квадратний кінець вертиля знаходиться на відповідній опорі, розташованій на лівій стороні стінки печі.
- Вставте тацю в найнижче положення, щоб запобігти протіканню масла і води на нижній нагрівальний елемент.
- Поверніть регулятор температури до бажаної температури.
- Поверніть перемикач включення конвекції на «Вертиль»  або «Конвекція і вертиль» .
- Поверніть перемикач режиму роботи на  (режим «Верхній нагрів»)
- Поверніть таймер на потрібний час
- Після закінчення приготування пролунає сигнал, після чого вимкніть перемикач включення конвекції і регулятор режиму.
- Обережно витягніть вертиль з печі за допомогою ручки для вертиля, чіпляючи його крічками ручки під вийми. Спочатку підійміть ліву сторону вертиля, потім підійміть вертиль з гнізда.
- Зніміть їжу з вертиля і помістіть її на тарілку чи тацю.

УВАГА!

Використуйте захисті кухонні рукавиці або тримач, який входить у комплектацію до приладу або витягти з печі гарячі металеву решітку або деко.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед очищенням печі вимкніть її, від'єднайте від електромережі та дайте охолонути.
2. Дотримуйтесь чистоти та сухості внутрішньої поверхні печі. Видаляйте залишки їжі, жирні плями за допомогою вологої серветки. Не використовуйте абразивні миючі засоби.
3. Видаляйте забруднення із зовнішньої поверхні печі м'якою серветкою з додаванням неабразивних миючих засобів. Слідкуйте за тим, аби вода не потрапила у вентиляційні отвори печі, оскільки це може вивести прилад з ладу.
4. Панель управління слід протирати вологою ганчіркою. Для очищення не використовуйте спреї та концентровані миючі засоби, оскільки вони можуть залишити розводи та плями.
5. Ретельно вимийте деко, металеву решітку та тримач у теплій мильній воді, або у посудомийній машинці.

-10-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Приготування в режимі «Верхній+нижній нагрів»

Даний режим призначений для приготування хлібу, кексів, піци тощо.



1. Встановіть решітку на середній рівень.

Примітка:

- Для приготування печива металеву решітку рекомендується встановити на нижній або середній рівень.
 - Для приготування листових тортів – лише на нижній рівень.
 - Для приготування пирогів та піржжів – на нижній або середній рівень.
2. Помістіть деко з продуктами в піч. Ви можете помістити продукти безпосередньо на металеву решітку. Для запобігання виникнення пожежі рекомендується обгорнути продукти алюмінієвою фольгою.
 3. За допомогою регулятора температури встановіть максимальну температуру приготування - 250°C.
 4. Встановіть перемикач режиму роботи у положення  (режим «Верхній+нижній нагрів»).
 5. За допомогою таймера встановіть потрібний час (тривалість) приготування.
 6. Після закінчення встановленого часу приготування пролунає звуковий сигнал і піч вимкнеться – процес приготування завершено. Для дострокового завершення приготування встановіть Таймер у положення «Вимк».

Приготування з «Конвекцією»

Функція конвекції здійснює обдув їжі гарячим повітрям за допомогою вентилятора, в тому числі на насаджену їжу та їжу, що обертається на вертилі. Ця функція у багатьох випадках забезпечує більш швидке приготування їжі, чим звичайне приготування. Вентилятор акуратно подає гаряче повітря до кожної частини продукту, швидко підсмажує, утворює смачну та ароматну скоринку, зберігаючи при цьому достатню вологість та смак. Конвекція розподіляє потрібну температуру навколо їжі рівномірно, таким чином їжа готується краще у порівнянні зі звичайним приготуванням, в якому в їжі утворюються нерівномірні гарячі зони. Функція конвекції дозволяє готувати при більш низьких температурах, що економить енергію та робить повітря на кухні не таким гарячим.

Конвекційний вентилятор вмикається, коли ви перемикаєте регулятор у положення «конвекція»  або у положення «конвекція і вертиль» .

Приготування на «Вертилі»

Ми рекомендуємо Вам не готувати жарке вагою більше 2 кг на вертилі. Курча повинно бути перев'язане мотузкою для забезпечення більш рівномірного обсмаження. Для досягнення кращого результату рекомендуємо попередньо розігріти піч на 15 хвилин при температурі 250 С.

- Встановіть шматок м'яса або птиці на вертиль. Переконайтеся, що м'ясо або птиця міцно

-9-

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряга живлення:220-240В, 50 Гц
Номинальна споживача потужність:2000 Вт
Об'єм печі:45 л
Клас захисту:1

Примітка:

У відповідності з політикою постійного удосконалення технічних характеристик та дизайну, можливе внесення змін без попереднього повідомлення.



Повідомляємо, що все пакування даного приладу не призначене для вторинного пакування та зберігання в ній ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.

Термін служби - 5 років, за умови, що вибір використовується у суворій відповідності до цієї інструкції по експлуатації.

ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА

Єдина довідкова служба:

тел.044-227-07-12

service@mystery.ua



Додаткову інформацію про гарантійний та після гарантійний ремонт Ви можете отримати за місцем придбання виробу або на сайті www.mystery.ua

Виробник: МІСТЕРІ ЕЛЕКТРОНІКС ПТЕ ЛІМІТЕД
Румс 2006-8, 20/Ф, Ту Чайначем Екскейндж Скуере,
338 Кінгс Род, Ноз Поїнг,
Гонконг, Китай
Зроблено в Китаї

Дата виготовлення: 06.2018

Імпортер:

ТОВ "СТУДІЯ"САУНД"

03150, Україна, м. Київ, вул. Казимира Малевича, буд 47/49

-11-