

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

## МОТ-3325



**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.


## 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.

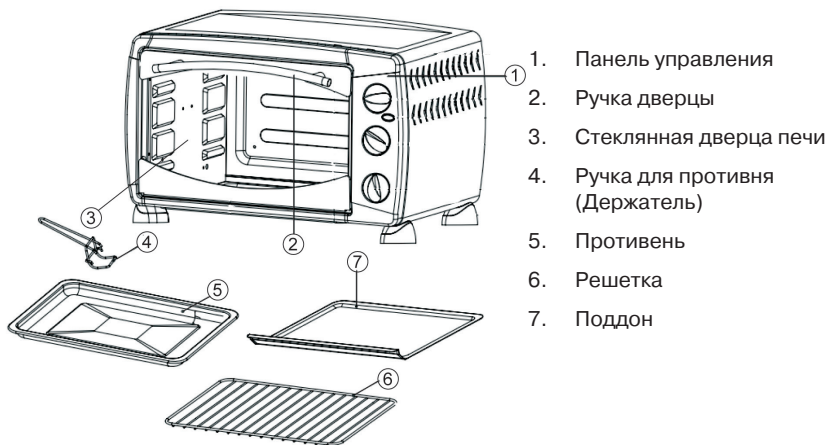
## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

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.».

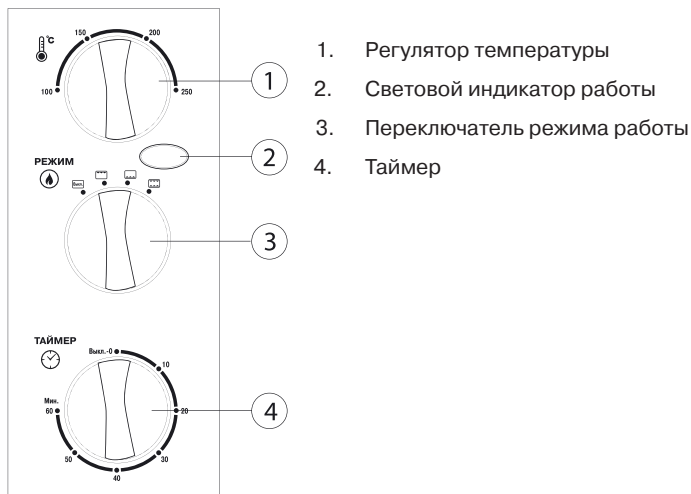
## **ВНИМАНИЕ!**

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



## 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-



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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](http://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.