

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## **МОН-3337**

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ / ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ



**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.

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

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.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети и /или лица с ограниченными возможностями.
- 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.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

- 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.
- 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.».

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

- Запрещается эксплуатировать печь вне помещений. Использовать только в жилых зонах.
- 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.
- Перевозку и реализацию прибора осуществляйте в заводской упаковке, предохраняющей его от повреждений во время транспортировки.
- 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.

## **Транспортировка, хранение и реализация**

Перевозку и реализацию прибора осуществляйте в заводской упаковке, предохраняющей его от повреждений во время транспортировки.

Упакованный прибор можно транспортировать всеми видами закрытого транспорта в условиях ГОСТ 1515069 при температуре не ниже минус 20°C при защите его от прямого воздействия атмосферных осадков, пыли и от механических повреждений.

В случае резких перепадов температуры или влажности внутри устройства может образоваться конденсат, что может привести к короткому замыканию.

Выдержите устройство перед использованием при комнатной температуре в течение 2х часов.

Используйте заводскую упаковку для защиты устройства от грязи, ударов, царапин и повреждений при транспортировке.

Защищайте устройство от прямого воздействия атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

Не размещайте прибор вблизи источников тепла или отопления. Держите устройство в недосягнутом для детей месте.

Соблюдайте температурный режим от - 20°C до +50°C.

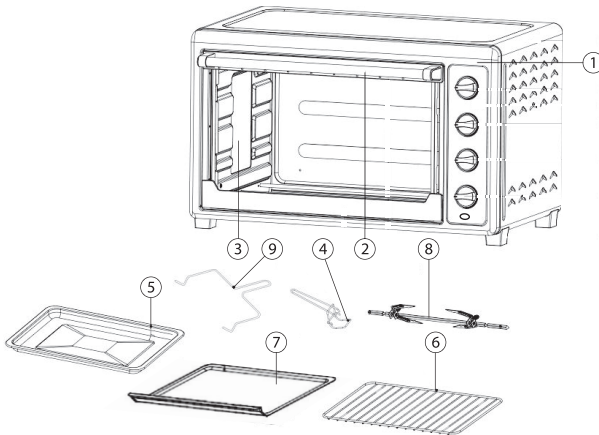
# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## 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°C», 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 течении примерно 15 минут). Это нормальное явление и не причинит вреда Вашему здоровью.

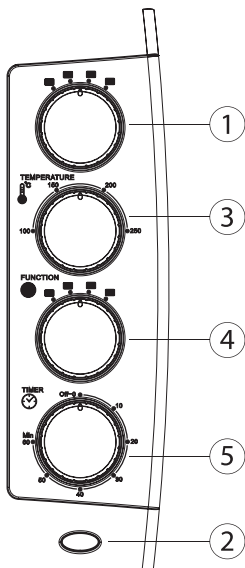
## ОПИСАНИЕ ПЕЧИ



1. Панель управления
2. Ручка дверцы
3. Стеклопанель дверцы печи
4. Ручка для противня (держатель)
5. Противень
6. Решетка
7. Поддон
8. Вертел
9. Ручка для вертела (держатель)

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Включение конвекции и вертела
2. Световой индикатор работы
3. Регулятор температуры духовой печи
4. Переключатель режимов работы
5. Таймер

## ФУНКЦИИ КНОПОК И ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕЙ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### Включение конвекции и вертела

- В данном режиме включается конвекция (вентилятор)
- В данном режиме включается мотор вертела.
- В данном режиме включаются одновременно конвекция (вентилятор) и мотор вертела.
- Выключение режимов конвекции и вертела.

### Регулятор температуры

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

### Переключатель режимов работы

- В данном режиме включаются верхние нагревательные элементы.

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.

- В данном режиме включаются нижние нагревательные элементы.

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

- В данном режиме включаются одновременно нижние нагревательные элементы, верхние нагревательные элементы.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

 - Выключение режимов работы.


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

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

*Примечание:*

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

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## 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 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 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 , в данном режиме включается мотор вертела
3. При помощи таймера установите нужное время (длительность) приготовления, следуя рекомендациям, приведенным в таблице ниже.



# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

5. 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.
6. 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-С	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 кнопку  «Верхний нагрев» и «Нижний нагрев» в положение (Вкл.).
4. При помощи таймера установите нужное время (длительность) приготовления.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

## 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.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: .....	220-240 В, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: .....	2000 Вт
Объем печи: .....	45 л
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.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---



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. 8-800-100-46-80

service@premsrv.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 ПТЕ ЛИМИТЕД

Румс 2006-8, 20/Ф, Ту Чайначем Эксчейндж Скуэре,

338 Кингс Род, Ноз Пойнт, Гонконг, Китай

Сделано в Китае

Продукция прошла необходимые процедуры оценки (подтверждения) соответствия требованиям Технических регламентов ЕАЭС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Дата изготовления: 06.2020 г.

Импортер и организация уполномоченная на принятие претензий от потребителей: ООО «СИГМА ЛЮКС»

Адрес: 142153, РФ, Московская область, город Подольск, деревня Новоселки, территория Технопарка, дом 2, корпус 1

# 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:

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

## 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 звисання 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 намагайтеся відремонтувати прилад самостійно.

Використання аксесуарів, які не входять до комплекту та не рекомендуються виробником можуть викликати пожежу, електрошок або травму.

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

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.

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.

Дотримуйтесь 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 піч будь-які предмети.

Розміщуючи деко в печі переконайтеся, що продукти не торкаються нижніх та верхніх нагріваючих елементів.

Забороняється класти в піч наступні предмети: картон, пластик, папір та інші подібні речі.

Використовуйте захисні 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 піч вимкнена лише в тому випадку, якщо таймер встановлений у режимі «Вимк».

Забороняється використовувати піч поза приміщенням. Використовуйте лише у жилих зонах.

Піч призначена лише для побутового використання. Піч не призначена для використання в комерційних або промислових цілях.

Регулярно здійснюйте чищення камери печі від залишків їжі. Дотримуйтесь 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 піч на твердій горизонтальній поверхні. Дана піч не призначена для розміщення в кухонних меблях.

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Розетка повинна знаходитись поряд печі, аби у випадку необхідності, негайно відключити прилад.

Особи з обмеженими можливостями, зниженим сприйняттям органів чуття або душевнохворі (також і діти) ні в якому разі не повинні самостійно користуватися побутовим приладом, лише під наглядом.

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 причин 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 різких перепадів температури або вологості всередині приладу може утворитися конденсат, що може призвести до короткого замикання. Витримайте 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.

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

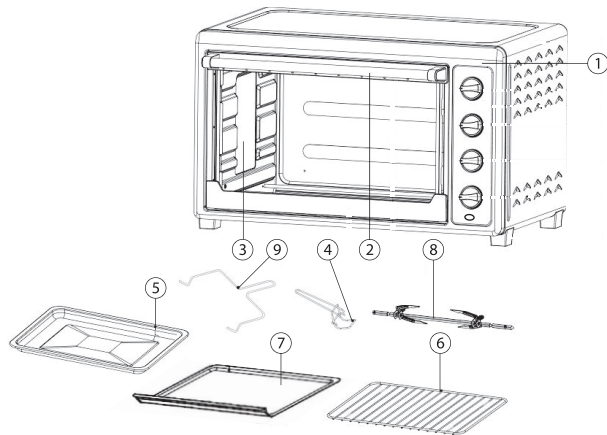
## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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 піч.
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 хвилин). Це нормальне явище, яке не заподіє шкоди Вашому здоров'ю.

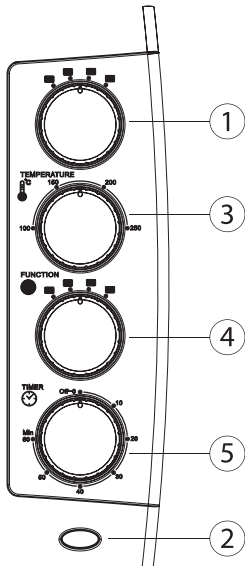
# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ОПИС ПЕЧІ



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



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



# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ПЕРЕМИКАЧІ НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ ТА ЇХ ЗНАЧЕННЯ

### Регулятор температури


Призначений для встановлення температури приготування в діапазоні від 100°C 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, піріжжків, птиці, печива, яловичини, свинини тощо.

 Верхній+нижній нагрів – призначений для приготування хлібу, кексів, піцци 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 піч 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 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, 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 піч вимкнеться – процес приготування завершено. Для дострокового завершення приготування встановіть Таймер у положення «Вимк».

# 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 поміщасте в піч заморожені продукти, то час приготування необхідно збільшити.*

## Приготування в режимі «Нижній нагрів»

У даному режимі Ви можете приготувати торти, пироги, пиріжки, 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 таймеру 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 переверніть продукти.*


# 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 пиріжків – 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 в 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 в положення «конвекція»  або в 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 затиснуті за допомогою зажимів та гвинтів.

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- 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鉤чками ручки під виїмки. Спочатку підійміть ліву сторону вертиля, потім підійміть вертиль з гнізда.
- Зніміть їжу з вертиля і помістіть її на тарілку чи тацю.

## УВАГА!

**Використовуйте захисті кухонні рукавиці або тримач, який входить у комплектацію для приладу аби витягти з печі гарячу 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 залишати розводи та плями.
5. Ретельно вимийте деко, металеву решітку та тримач у теплій мильній воді, або у посудомийній машинці.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення:..... 220-240В, 50 Гц  
Номинальна споживча потужність:..... 2500 Вт  
Об'єм печі:..... 45 л  
Клас захисту:..... I

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Примітка:

Відповідно до політики постійного удосконалення технічних характеристик і дизайну, можливе внесення змін без попереднього повідомлення.

Прилад зібраний із сучасних і безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, щоб уникнути можливого заподіяння шкоди життю, здоров'ю споживача, його власності або навколишньому середовищу, прилад повинен бути утилізований окремо від побутових відходів відповідно до правил з утилізації відходів у вашому регіоні.



Повідомляємо, що вся упаковка даного приладу не призначена для вторинної упаковки або зберігання в ній ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.

Термін служби - 5 років, за умови, що виріб використовується в суворій відповідності з даним керівництвом по експлуатації.

## ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА

**Єдина довідкова служба:**

ттел. 044-227-07-12

service@mystery.ua



Додаткову інформацію про гарантійний та післягарантійний ремонт Ви можете отримати за місцем придбання даного виробу або на сайті [www.mystery.ua](http://www.mystery.ua)

МІСТЕРІ ЕЛЕКТРОНІКС ПТЕ ЛІМІТЕД

Румс 2006-8, 20/Ф,

Ту Чайначем Ексчейндж Скуєре,

338 Кінгс Роад, Ноз Пойнт,

Гонконг, Китай

Дата виготовлення: 06.2020 р.

Гарантійний термін: 1 рік

Не містить шкідливих речовин

Імпортер: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ПЛАЗМА МАСТЕР»

Адреса 03150, м. Київ, вулиця Велика Васильківська, будинок 114

Тел.: 044-5949492