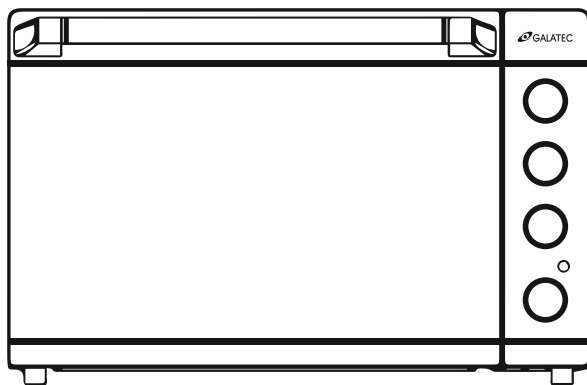




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электропечь



Модель: **МО-5002**

Технические характеристики: переменный ток 220-240В, 50/60Гц, 2000Вт

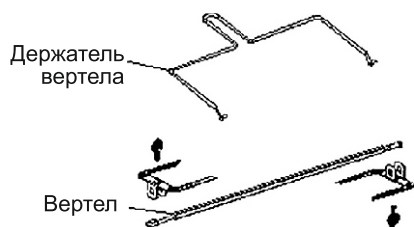
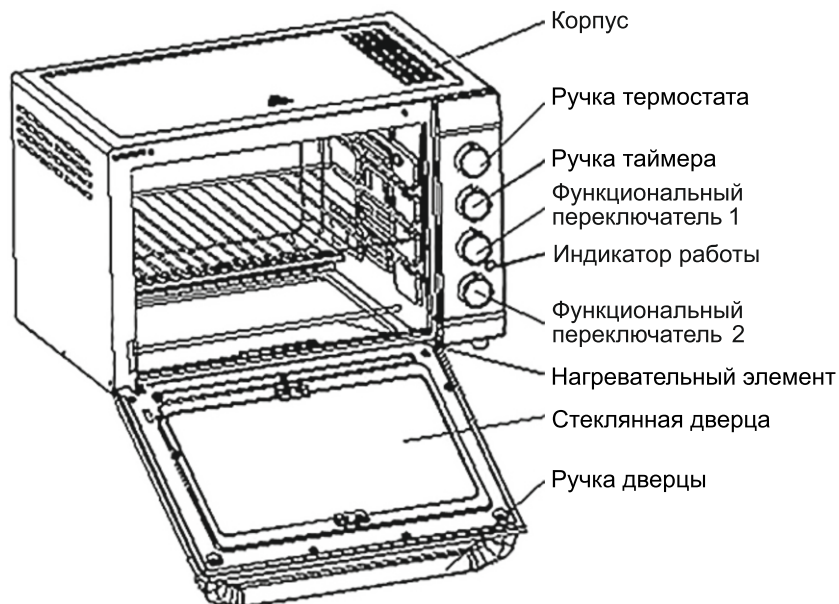
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прочтите все разделы данной брошюры и неукоснительно выполняйте все указания.

При использовании электропечи необходимо всегда соблюдать основные меры по технике безопасности:

1. Прочтите все указания.
2. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Всегда пользуйтесь ручкой или ухватом.
3. Если устройство используется детьми или в непосредственной близости от них, необходим тщательный контроль.
4. Во избежание поражения электрическим током не погружайте сетевой шнур, вилку или иные части печи в воду или иные жидкости.
5. Не допускайте, чтобы сетевой шнур свисал с края стола или рабочей поверхности или соприкасался с горячими поверхностями.
6. Не используйте устройство с поврежденным сетевым шнуром или вилкой, а также после возникновения неисправности в работе прибора или какого-либо его повреждения. Отдайте прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или настройки.
7. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может привести к возникновению опасной ситуации или травме.
8. Не размещайте прибор на горячих газовых или электрических конфорках или около них.
9. При работе с печью оставляйте минимум четыре дюйма свободного пространства с каждой стороны печи для обеспечения нормальной циркуляции воздуха.
10. Выключайте устройство из сети, когда оно не используется и перед чисткой. Перед установкой или снятием деталей и чисткой дайте устройству остыть.
11. Для обесточивания устройства поверните регулятор времени в положение «Выкл», затем выньте вилку. Всегда держитесь за вилку, не тяните за шнур.
12. Соблюдайте особую осторожность при извлечении противня, решеток или обращении с горячим жиром или иными горячими жидкостями.
13. Не очищайте внутреннюю поверхность духового шкафа металлическими скребками, от них могут оторваться кусочки, создающие риск поражения электрическим током при соприкосновении с деталями, находящимися под напряжением.
14. Запрещается помещать в духовой шкаф печи продукты большого размера или металлическую посуду, т.к. они могут привести к возникновению пожара или риску поражения электрическим током.
15. Если во время работы печь накрыта воспламеняющимися материалами (занавески, шторы, стены и т.д.) или соприкасается с ними, может возникнуть пожар. Не кладите ничего на поверхность прибора во время его работы.
16. Необходимо соблюдать особую осторожность при использовании емкостей для варки или выпекания, изготовленных не из металла или жаропрочного стекла.
17. Убедитесь, что верхняя или нижняя часть печи ни с чем не соприкасаются.
18. Не помещайте в духовой шкаф следующие материалы: картон, пластик, бумагу и т.п.
19. Пока данная печь не используется, не храните в ней никакие материалы, за исключением рекомендованных производителем аксессуаров.
20. Всегда надевайте защитные изолирующие перчатки для работы с печью, когда ставите или вынимаете что-либо из горячей печи.
21. Данное устройство оснащено дверью из прочного закаленного стекла. Такое стекло крепче обычного и более устойчиво к разрушению. Однако закаленное стекло может разрушиться по краям. Старайтесь не царапать поверхность двери и не повреждать края.
22. Данное устройство выключено, когда рычаг регулятора времени находится в положении «Выкл».
23. Не используйте на улице. Не погружайте печь в воду.
24. Не используйте устройство не по назначению.

Комплектация



Перед началом работы с электропечью

1. Прочтите все указания данной инструкции.
2. Убедитесь, что печь не включена в сеть, а Таймер находится в положении «ВЫКЛ».
3. Вымойте все аксессуары в горячей воде с мылом.
4. Тщательно просушите все аксессуары и снова соберите их в печи. Подключите печь к сети.
5. После того, как вы собрали печь, включите ее примерно на 15 минут при максимальной температуре в режиме работы верхнего и нижнего нагрева.

Обратите внимание:

При первом запуске могут появиться запах и дым (около 15 минут). Это нормально и безвредно. Это происходит из-за горения защитного вещества, нанесенного на нагревательные элементы.

Перед первым использованием ознакомьтесь с функциями печи и аксессуарами в комплекте:

- 1) **Вертел:** Используется для жарки различных видов мяса и птицы.
- 2) **Держатель вертела:** Позволяет захватывать вилку вертела.
- 3) **Гриль-решетка:** Предназначена для выкладывания приготавливаемых продуктов.
- 4) **Противень:** Предназначен для выкладывания приготавливаемых продуктов.

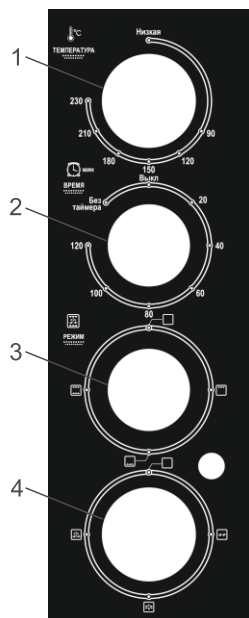
Панель управления

1. **Ручка термостата:** выберите желаемую температуру
Низкая - 90°C - 230°C (низкая температура - приготовление при комнатной температуре)

2. **Ручка таймера:** поверните регулятор влево (против часовой стрелки), и печь будет оставаться включенной, пока ее не отключить вручную. Чтобы запустить таймер для других целей использования поверните его вправо (по часовой стрелке). По окончании установленного времени прозвучит звуковой сигнал.

3. **Функциональный переключатель 1:** имеет четыре режима (режим ожидания, режим верхнего нагрева, режим нижнего нагрева, режим верхнего и нижнего нагрева)

4. **Функциональный переключатель 2:** имеет четыре режима (режим ожидания, режим приготовления на вертеле, режим конвекции, режим гриль + конвекция)



Эксплуатация

1. РЕЖИМ (верхний нагревательный элемент) и (нижний нагревательный элемент)

Данный режим отлично подходит для стандартного приготовления тортов.

Принцип работы

1. Поместите приготавливаемые продукты на гриль-решетку 1. Поместите решетку на средние держатели печи.

2. При необходимости поверните **функциональный переключатель 1** в положение  и .

3. Установите **ручку термостата** в положение 230°C.

4. Установите **ручкой таймера** желаемое время приготовления.

5. Используйте ручку, чтобы проверить или достать продукты из печи. С ее помощью можно помещать внутрь и извлекать из печи продукты.

6. По окончании жарки прозвучит звуковой сигнал и **ручка таймера** автоматически вернется в положение Off/Выкл. Откройте дверцу полностью и сразу же достаньте пищу, иначе оставшееся в духовке тепло будет продолжать поджаривать и продукт станет сухим.

Осторожно:


Готовая пища, металлический корпус и дверца могут быть очень горячими. Соблюдайте осторожность!

2. РЕЖИМ (верхний + нижний нагревательный элемент)

Данный режим отлично подходит для стандартного приготовления хлеба, пиццы и мяса птицы.

Принцип работы

1. Поместите приготавливаемые продукты на гриль-решетку / противень. Поместите решетку/противень на средние держатели печи.

2. Поверните **функциональный переключатель 1** в положение .

3. Установите **ручкой термостата** нужную температуру в соответствии с рецептом или по необходимости.

4. Установите **ручкой таймера** желаемое время приготовления.

5. Используйте ручку, чтобы проверить или достать продукты из печи. С ее помощью можно помещать внутрь и извлекать из печи продукты.

6. По окончании жарки прозвучит **звуковой сигнал** и ручка таймера автоматически вернется в положение Off/Выкл. Откройте дверцу полностью и сразу же достаньте пищу, иначе оставшееся в духовке тепло будет продолжать поджаривать и продукт станет сухим.

Осторожно:

Готовая пища, металлический корпус и дверца могут быть очень горячими. Соблюдайте осторожность!

3. РЕЖИМ (вертел) и (вертел + конвекция)



Данные режимы отлично подходят для стандартного приготовления целой курицы и мяса птицы.

Использование вертела: вставьте заостренный конец стержня через вилку. Убедитесь, что зубцы вилки совпадают с направлением заостренного конца стержня, двигаются по направлению к квадратному концу СТЕРЖНЯ, скрепленному винтом. Поместите приготавливаемые продукты на стержень, пропустив его непосредственно через центр продуктов. Поместите вторую вилку в противоположный конец мяса или птицы. Проверьте, чтобы продукты были распределены по центру стержня. Поместите заостренный конец стержня в разъем привода, расположенный на правой стороне стенки печи. Убедитесь, что квадратный конец стержня опирается на опору, расположенную на левой стороне стенки печи.

Примечание:

Время жарки дано для охлажденного мяса. Приготовление замороженного мяса может занять значительно больше времени. В связи с этим рекомендуется использовать термощуп для мяса (не входит в комплект, можно приобрести отдельно).

Принцип работы

1. Установите противень на нижние держатели для сбора масла.
2. Ручкой термостата выставите температуру 230°C.
3. Поверните ручку таймера на нужное время приготовления для получения желаемой степени готовности.
4. Поверните **функциональный переключатель 2** в положение  и .
5. Проверьте готовность выпекаемых продуктов за 5~10 минут до предполагаемого окончания.
6. Во избежание ожогов для проверки готовности продуктов или чтобы достать их из печи используйте держатель вертела, поставляемый в комплекте.
7. По окончании жарки прозвучит звуковой сигнал и **ручка таймера** автоматически вернется в положение Off/Выкл. Откройте дверцу полностью и сразу же достаньте пищу, иначе оставшееся в духовке тепло будет продолжать поджаривать и продукт станет сухим.

Осторожно:

Готовая пища, металлический корпус и дверца могут быть очень горячими. Соблюдайте осторожность! Не оставляйте печь без присмотра.


4. РЕЖИМ (конвекция)

Данный режим отлично подходит для выпекания с более равномерным нагревом ломтиков свинины, куриных ножек, куриных крылышек, картофельных хлопьев, мяса птицы, отбивных, рыбы и т.д.

Примечание:

Время жарки дано для охлажденного мяса. Приготовление замороженного мяса может занять значительно больше времени. В связи с этим рекомендуется использовать термометр для мяса.

Принцип работы

1. Поместите приготавливаемые продукты на гриль-решетку/противень. Поместите решетку/противень на средние держатели печи.
2. Поверните **функциональный переключатель 2** в положение .
3. Установите **ручкой термостата** нужную температуру в соответствии с рецептом или по необходимости.
4. Установите ручкой таймера желаемое время приготовления.
5. Проверьте готовность выпекаемых продуктов за 5~10 минут до предполагаемого окончания.
6. По окончании жарки прозвучит **звуковой сигнал** и ручка таймера автоматически вернется в положение Off/Выкл. Откройте дверцу полностью и достаньте продукты.

Осторожно:

Готовая пища, металлический корпус и дверца могут быть очень горячими. Соблюдайте осторожность! Не оставляйте печь без присмотра.

Обратите внимание:

Перед чисткой отключите печь от сети и дайте ей остыть.

При желании протрите стенки влажной губкой, ветошью или нейлоновой чистящей подушечкой с мягким моющим средством. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТАЛЬНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ ПОДУШЕЧКИ, АБРАЗИВНЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ И НЕ СКОБЛИТЕ СТЕНКИ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ИНСТРУМЕНТАМИ, Т. К. ВСЕ ЭТИ ДЕЙСТВИЯ МОГУТ ПРИВЕСТИ НАРУШЕНИЮ ЦЕЛОСТНОСТИ ГЛАДКОГО ПОКРЫТИЯ.

Все аксессуары необходимо промывать горячей мыльной водой, их также можно мыть в посудомоечной машине. Дверь можно протереть влажной губкой, а потом вытереть насухо бумажным или тканевым полотенцем. Вымойте внешние поверхности влажной губкой. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ, Т.К. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ВНЕШНЕГО ПОКРЫТИЯ. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПЕЧЬ В ВОДУ.

Производитель:

Guangdong Galanz Microwave Oven and Electrical Appliances Manufacturing Co., Ltd.
Гуандун Галанц Майкровэйв Оуэн энд Электрикал Эпплайнсис Мэньюфэктуринг Ко., Лтд.
25 Ronggui Nan Road, Ronggui, Shunde, Foshan, China
25 Жунгуй Нань Роуд, Жунгуй, Шуньдэ, Фошань, Китай

Импортер:

И.П. Трегубов В. Ю.
Российская Федерация, 692651, Приморский край, Михайловский район,
село Михайловка, квартал 3, дом 2, квартира 37



www.galatec.hk

D1000020