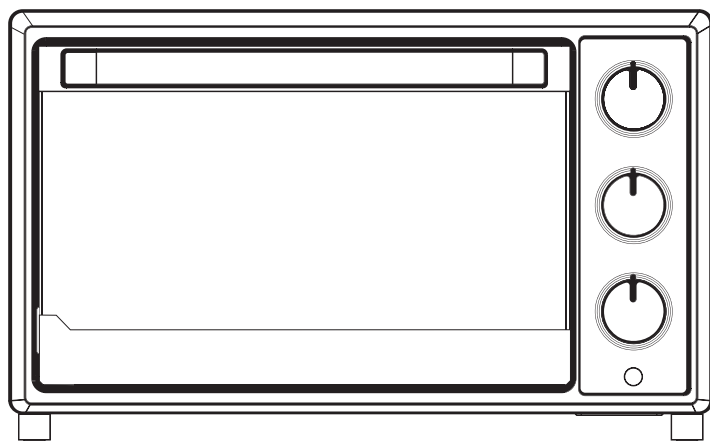




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электродпечь



Модель: **МО-3003**

Технические характеристики: переменный ток 220-240 В,
50/60 Гц, 1500 Вт

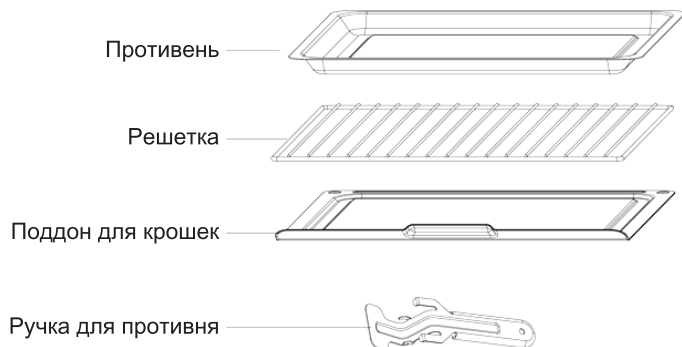
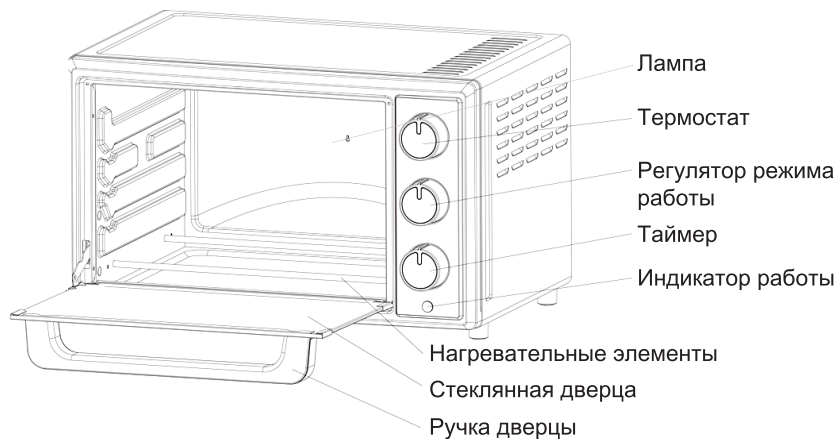
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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.

- **Решётка:** для поджаривания, выпекания и приготовления обычных блюд в кастрюлях и формах для запекания.
- **Противень:** используется для жарки и запекания мяса, птицы, рыбы и других продуктов.
- **Ручка противня:** позволяет брать решетку или лоток без риска получить ожог.
- **Поддон для крошек:** для сбора капель масла, жира или крошек.
- **Термостат:** выберите желаемую температуру в диапазоне Мин-90°C-230°C (Мин-готовка при комнатной температуре).
- **Ручка таймера:** поверните ручку влево (против часовой стрелки) в положение ВКЛ, и печь будет ОСТАВАТЬСЯ ВКЛЮЧЕННОЙ без таймера, пока не будет отключена вручную. Чтобы активировать таймер, поверните вправо (по часовой стрелке), выбрав время в минутах. При включении таймера автоматически включится внутренняя подсветка в камере мини-печи. По истечении времени таймера прозвучит звуковой сигнал и подогрев выключится автоматически.
- **Регулятор режима работы:** поверните ручку, чтобы выбрать режим нагрева мини-печи (режим ожидания, верхние нагревательные элементы, нижние нагревательные элементы, верхние и нижние нагревательные элементы).
- **Индикатор работы** загорается при включении нагревательных элементов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

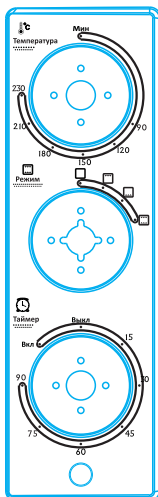
ВО ИЗБЕЖАНИЕ РИСКА ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ ИЛИ ОЖОГА ПРИ РАБОТЕ ПЛИТЫ НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ГОРЯЧИМ ПОВЕРХНОСТЯМ. СОВЕТУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕРЧАТКИ.

ВНИМАНИЕ:



Всегда соблюдайте особую осторожность при вынимании из печи противня, решетки и любых горячих емкостей.



Приготовление в электропечи



1. Верхний или нижний нагрев /

Этот режим идеально подходит для приготовления пирога.

Порядок действий:

- (1) Поместите продукты на решетку/противень. Вставьте их в среднее положение и закройте дверцу.
- (2) Установите регулятор режима работы в положение  /  по мере необходимости.
- (3) Настройте термостат на желаемую температуру приготовления.
- (4) Установите таймер на желаемое время приготовления.
- (5) Для проверки или извлечения продуктов рекомендуется использовать ручку для противня.
- (6) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звуковой сигнал, и ручка таймера автоматически вернется в положение «Выкл.». Полностью откройте дверцу и немедленно извлеките продукты, иначе оставшееся в духовке тепло продолжит поджаривать и высушивать блюдо внутри.

ОСТОРОЖНО:



Приготовленная пища, металлическая решетка/противень и дверца могут быть очень горячими, обращайтесь с ними осторожно. Не оставляйте печь без присмотра.

2. Режим Верхний+нижний нагрев

Этот режим идеально подходит для приготовления хлеба, пиццы и цельной птицы.

Приготовление в электропечи

Операция

(1) Поместите продукты на решетку/противень. Вставьте их в среднее положение и закройте дверцу.

(2) Установите регулятор режима работы в положение .

(3) Настройте термостат на желаемую температуру приготовления.

(4) Установите таймер на желаемое время приготовления.

(5) Для проверки или извлечения продуктов используйте ручку, чтобы помочь вставлять и вынимать продукты.

(6) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звуковой сигнал, ручка таймера автоматически вернется в положение «Выкл.». Полностью откройте дверцу и немедленно извлеките продукты, иначе оставшееся в духовке тепло продолжит поджаривать и высушивать блюдо внутри.

ОСТОРОЖНО:



Приготовленная пища, металлическая решетка/противень и дверца могут быть очень горячими, обращайтесь с ними осторожно. Не оставляйте печь без присмотра.

Уход и очистка

Обратите внимание:

Перед чисткой отключите печь от сети и дайте ей остыть.

При желании протрите стенки влажной губкой или ветошью с мягким моющим средством. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СТАЛЬНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ ГУБКИ.

Все аксессуары необходимо промывать горячей мыльной водой. 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.

Технические характеристики:

Электропечь

Модель: МО-3003

Емкость: 25л

Напряжение: 220-240В, ~50/60Гц

Мощность: 1500Вт

Сделано в Китае

Производитель:

Guangdong Galanz Microwave Oven and Electrical Appliances Manufacturing Co., Ltd.

Гуандун Галанц Майкравэйв 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