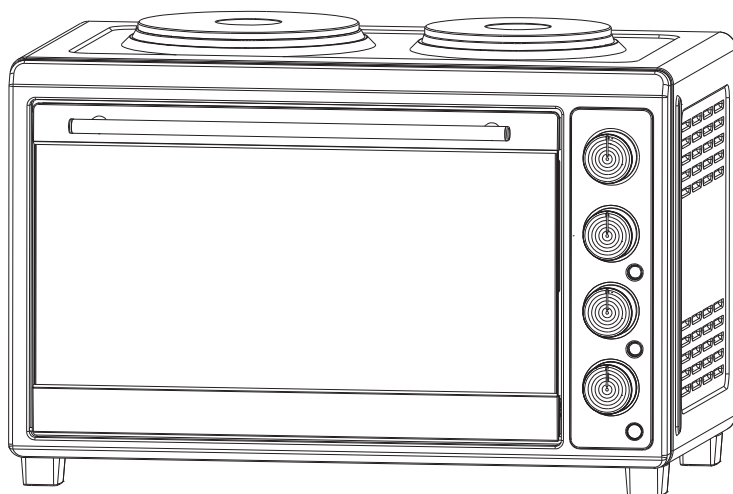




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электродпечь



Модель: **МОК-4000К**

Технические характеристики: переменный ток 220-240 В,
50/60 Гц, 3200Вт

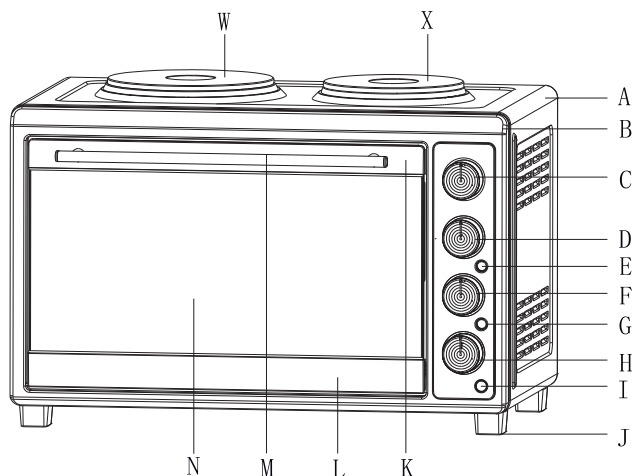
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прочтите все разделы данной брошюры и неукоснительно выполняйте все указания.

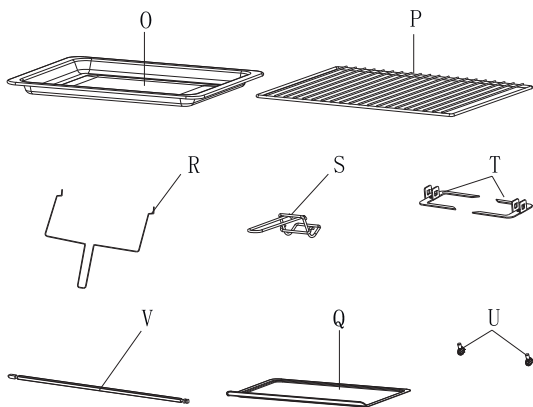
При использовании электропечи необходимо всегда соблюдать основные меры по технике безопасности:

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



- A: Корпус
- B: Передняя рама
- C: Регулятор температуры духовки
- D: Ручка управления левой конфоркой
- E: Индикатор работы левой конфорки
- F: Ручка управления правой конфоркой
- G: Индикатор работы правой конфорки
- H: Регулятор режима работы духовки
- I: Индикатор работы духовки
- J: Ножки духовки
- K: Верхняя рама дверцы
- L: Нижняя рама дверцы
- M: Ручка дверцы
- N: Дверное стекло
- O: Противень для выпечки
- P: Решётка
- Q: Поддон для крошек
- R: Держатель для вертела
- S: Держатель для противня
- T: Вилки для вертела
- U: Винты вертела
- V: Стержень вертела



Технические характеристики

Напряжение: 220-240В, 50/60Гц

Мощность: 3200Вт

Объем: 45 литров



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ЭЛЕКТОПЕЧЬЮ

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.

Пожалуйста, ознакомьтесь со следующими функциями духовки и аксессуарами перед первым использованием:

- Управление конфорками: выберите левую конфорку () , которая работает с мощностью 1000 Вт, или правую конфорку () , которая работает с мощностью 600 Вт, или левую и правую конфорки одновременно (1000 Вт + 600 Вт). Конфорки могут работать отдельно или одновременно с духовкой.

- Регулятор температуры духовки: выберите желаемую температуру от 100°C до 250°C для приготовления пищи в духовке.

- Регулятор режима работы духовки: Внутри духовки имеется 5 вариантов функций и 4 положения решетки для различных целей приготовления.

Работают только верхний нагревательный элемент; подходит для жарки рыбы, стейков, птицы, свиных отбивных и т.д.

Работает только нижний нагревательный элемент; подходит тушения продуктов в горшочке или для выпечки тортов, пирогов, печенья и т.д. продуктов, которые не требуют подрумянивания или образования хрустящей корочки.

Верхний и нижний нагревательные элементы работают совместно, что подходит для поджаривания хлеба, кексов, замороженных вафель, пиццы и т.д. Духовка большой вместимости позволяет поджарить от 4 до 6 ломтиков хлеба, 6 кексов, замороженные вафли или замороженные блинчики.

Верхний нагревательный элемент и вертел работают совместно, что позволяет готовить курицу целиком, рыбу, свинину, говядину и т.д.

Верхний и нижний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор работают совместно, что подходит для поджаривания хлеба, кексов, замороженных вафель, пиццы и т.д.

- Индикатор включения питания: на панели управления есть 3 индикаторных лампочки, они загораются при работе левой, правой конфорки или духовки.

- Подсветка духовки: Он загорается при включении духовки, что удобно для наблюдения за процессом приготовления.

- Противень для запекания: Предназначен для запекания мяса, птицы, рыбы и различных других продуктов. Также можно использовать в качестве поддона для сбора капель масла при использовании вертела или решетки.

- Решетка: Для поджаривания, выпечки и общего приготовления в формах для запекания или противнях.

- Держатель для противня: позволяет поднимать решетку и противень для запекания, когда они горячие.

- Вертел: Для приготовления целой курицы, рыбы или большого куска мяса при использовании функции приготовления на гриле.

- Держатель для вертела: позволяет вынимать набор для гриля и готовые блюда из духовки после приготовления.

- Поддон для крошек: позволяет собирать остатки тостов, пиццы, тортов и т.д. или масляные капли с мяса.

РЕЖИМ «ВЕРХНИЙ+НИЖНИЙ НАГРЕВ И КОНВЕКЦИЯ»

Приготовление с конвекцией сочетает в себе движение горячего воздуха с помощью вентилятора и обычный нагрев от нагревательных элементов. Приготовление с конвекцией во многих случаях происходит быстрее, чем в других режимах. Вентилятор мягко направляет горячий воздух в каждую часть блюда, быстро подрумянивая, придавая хрустящую корочку и сохраняя влагу и аромат. За счет движения горячего воздуха обеспечивается более равномерная температура по всему объему блюда, так что оно готовится / запекается / поджаривается на гриле равномерно. Режим конвекции позволяет готовить/запекать при более низких температурах, что экономит энергию и помогает поддерживать прохладу на кухне. Конвекционный воздух перегревается и циркулирует вокруг продуктов, благодаря чему они готовятся значительно быстрее, чем в обычных духовых шкафах.

РЕЖИМ «ВЕРТЕЛ»


Не рекомендуется готовить продукты весом более 2 кг на вертеле. Курицу следует перевязать бечевкой, чтобы куриные ножки или крылышки не распутались во время запекания и чтобы вертел вращался плавно. Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 15 минут при температуре 250°C. Рекомендованный порядок действий:

- Разместите продукты на стержень вертела. Следите за тем, чтобы мясо или птица были плотно закреплены с помощью вилок вертела и винтов с обеих сторон. Следите за тем, чтобы мясо или птица нанизывались на вертел ровно по центру.

- Установите вертел в духовку.

- Передвиньте противень для запекания в самое нижнее положение, чтобы собрать возможные капли пищи.

- Поверните регулятор температуры духовки до нужной вам температуры.


- Поверните регулятор режима работы духовки в положение .

- Убедитесь, что поддон для крошек установлен на дне духовки.
- По завершении верните поверните регулятор режима работы духовки в положение "ВЫКЛ."
- Для проверки или извлечения продуктов используйте держатель для вертела.
- Когда приготовление закончится сразу снимите продукты с вертела, иначе остаточный жар духовки продолжит поджаривать и подсушивать продукты изнутри.

РЕЖИМ «ВЕРХНИЙ НАГРЕВ»

Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 15 минут при температуре 250°C.


Рекомендованный порядок действий:

- Выложите продукты на решетку и установите её в верхнее положение. Продукты следует класть как можно ближе к верхнему нагревательному элементу.
- Поставьте противень в самое нижнее положение на решетке, чтобы избежать возможного стекания влаги.
- Во избежание возгорания рекомендуется заворачивать продукты в алюминиевую фольгу.
- Установите регулятор температуры духовки на соответствующую температуру.
- Смажьте продукты соусами или маслом по желанию.
- Установите регулятор режима работы духовки в положение .
- Переверните блюдо в середине установленного времени приготовления.
- По завершении приготовления поверните регулятор управления духовкой в положение "ВЫКЛ."

РЕЖИМ «НИЖНИЙ НАГРЕВ»

Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 15 минут при температуре 250°C.

Рекомендованный порядок действий:

- Выложите продукты на решетку или противень для запекания и задвиньте в самое нижнее положение.
- Во избежание возгорания рекомендуется заворачивать продукты в алюминиевую фольгу
- Установите регулятор температуры на соответствующую температуру.
- Смажьте продукты соусами или маслом по желанию.
- Установите регулятор режима работы духовки в положение .
- Переверните блюдо в середине установленного времени приготовления.
- По завершении выпечки поверните регулятор управления духовкой в положение "ВЫКЛ."

Расположение решетки:


Печенье – Используйте нижнюю и среднюю направляющие для поддержки.

Слоеные коржи – Используйте только нижнюю направляющую (выпекайте по одному за раз).

Пироги – Используйте нижнюю и среднюю направляющие.



Рекомендованный порядок действий:

- Выложите продукты на решетку и переместите в среднее положение.
- Установите регулятор температуры на соответствующую температуру.
- Установите регулятор управления духовкой в положение .
- Убедитесь, что поддон для крошек расположен на дне внутренней части духовки.
- По завершении поджаривания поверните регулятор управления духовкой в положение “ВЫКЛ.”.

Примечание:

Решетка должна располагаться посередине духовки углублениями вниз.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА КОНФОРКАХ

ЛЕВАЯ КОНФОРКА (1000 Вт)

Рекомендованный порядок действий:

- Выложите продукты на левую конфорку, убедитесь, что используемая кухонная утварь имеет прочное основание, а диаметр дна такое же или больше, чем у конфорки.
- Поверните регулятор температуры левой конфорки на желаемый уровень мощности (1, 2 или 3).
- По завершении приготовления поверните регулятор температуры левой конфорки в положение “ВЫКЛ.”.

ПРАВАЯ КОНФОРКА (600 Вт)

Рекомендованный порядок действий:

- Выложите продукты на подходящую конфорку, убедитесь, что используемая кухонная утварь имеет прочное основание, а диаметр дна такое же или больше, чем у конфорки.
- Поверните регулятор температуры правой конфорки на желаемый уровень мощности (1, 2 или 3).
- По завершении приготовления поверните регулятор температуры правой конфорки в положение “ВЫКЛ.”.

Уровень мощности 1: для тушения на медленном огне.

Уровень мощности 2: для неглубокого обжаривания мяса и блюд на сковороде.

Уровень мощности 3: для быстрого нагрева или кипячения воды.

ВАЖНО!

Конфорки можно использовать одновременно с включенной духовкой, но рекомендуется использовать только 1 конфорку одновременно, чтобы избежать перегрузки электропроводки.

УХОД И ОЧИСТКА

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:

Zhongshan Shengmeigao Electric Technology Co., Ltd

Чжуншань Шэньмэйгао Электрик Текнолоджи Ко, Лтд.

4th Floor, A6, No. 59 Xingchang East Road, Jichang Village, Dongfeng Town, Zhongshan City, Guangdong, China

4й Этаж, А6, №59 Синчан Ист Роуд, деревня Цзичан, уезд Дунфэн, город Чжуншань, Гуандун, 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