

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ ГАЛОГЕНОВЫЙ С МЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

## МСО-1501



**MYSTERY**  
HOME

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY. Мы рады предложить Вам изделия разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нашего изделия.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

## Краткие технические характеристики

Модель.....	MCO-1501
Номинальное напряжение питания.....	220 - 240 В
Частота питающей сети.....	50 Гц
Мощность .....	1200 Вт
Регулируемая температура приготовления .....	100°C - 250°C

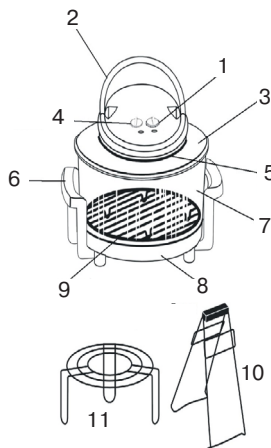
## Указания по технике безопасности

Во время использования печи обязательно соблюдайте правила по технике безопасности, приведенные ниже.

1. Прочитайте данное руководство перед использованием аэрогриля.
2. Прибор предназначен только для бытового применения!
3. Запрещается использовать устройство вне помещений.
4. Перед первым включением прибора проверьте, соответствует ли рабочее напряжение устройства напряжению в электросети.
5. Удалите все упаковочные материалы перед использованием.
6. Перед первым использованием все съемные детали нужно вымыть.
7. Установите печь на твердой, ровной, гладкой поверхности.
8. Перед первым использованием нужно включить пустую печку на 10 минут на максимальной температуре, чтобы сжечь транспортировочное масло
9. Запрещается использовать печь с поврежденным сетевым шнуром или вилкой, а также если прибор неисправен или каким либо образом поврежден. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Для замены сетевого шнура и ремонта печи обратитесь в авторизованный сервисный центр.
10. Всегда сначала вставляйте сетевой шнур в печь, затем вставьте вилку в электророзетку.
11. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте крышку аэрогриля, шнур питания и штепсельную вилку в воду и другие жидкости.

12. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей
13. Не ставьте печь на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (электрические и газовые плиты, микроволновые печи).
14. Расстояние между печкой и окружающими ее объектами должно быть не менее 20см.
15. Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
16. Не позволяйте детям использовать аэрогриль без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ним и не оставляйте маленьких детей вблизи работающей аэрогриля без присмотра.
17. Не помещайте в печку ни один из следующих материалов: бумага, картон, пластик и т.д.
18. Чтобы избежать поражения электрическим током и возгорания не помещайте в печку еду и посуду слишком большого размера.
19. Будьте особо осторожны, если Вы используете емкости для продуктов, сделанные не из металла или стекла.
20. Во избежание пожара не накрывайте печь легковоспламеняющимися материалами (занавески, обои, ткани) и не допускайте, чтобы она касалась их,.
21. Использование аксессуаров, не входящих в комплект аэрогриля может привести к его поломке и потере гарантии на устройство.
22. Не дотрагивайтесь до горячих стеклянных поверхностей аэрогриля. Беритесь только за рукоятки.
23. Всегда отключайте устройство от сети, когда Вы его не используете, а также перед чисткой. Дайте остыть устройству перед тем как вынимать и вставлять съемные детали.
24. Для того, чтобы отключить устройство, поверните ручку таймера в положение «выключено/OFF», затем отключите устройство от сети.
25. Не используйте для чистки печи металлические щетки. Щетка может повредить прокладку или коснуться электрических деталей, что может вызвать поражения электрическим током.
26. Когда прибор не используется, отключите его от сети и не храните в нем никакие посторонние предметы, кроме аксессуаров, входящих в комплект.
27. Храните печь в недоступном для детей месте.

## Устройство печи



1. ручка включения таймера
2. рукоятка крышки
3. стеклянная крышка
4. ручка регулировки температуры
5. вентилятор нагревателя
6. рукоятки подставки
7. стеклянная чаша
8. подставка
9. низкая решетка
10. щипцы-ухват
11. высокая решетка

## Некоторые преимущества использования аэрогриля (конвекционной печи)

- Пища готовится равномерно благодаря циркуляции горячего воздуха.
- Печь легка в обращении. Не нужно переворачивать еду во время приготовления. Горячий воздух равномерно жарит, запекает или выпускает пар.
- Экономия электроэнергии. Для предотвращения перегрева продуктов и лишней затраты электроэнергии печь оснащена таймером и встроенным термостатом.
- Емкость для приготовления еды прозрачная, Вы можете наблюдать за тем, как готовятся продукты. Больше не нужно беспокоиться о том, что пища подгорит.
- Поскольку емкость для приготовления пищи плотно закрыта крышкой - неприятный запах готовки не проникает наружу
- Аэрогриль легко чистить - просто протирайте детали влажной тряпкой.

## Использование печи

1. Убедитесь, что устройство отключено от сети. Помойте стеклянную чашу в теплой воде.

*Примечание!* Во время приготовления чаша очень сильно нагревается. Всегда устанавливайте печь на термостойкую поверхность.

2. Поместите нижнюю решетку в стеклянную чашу. Поместите еду на центр решетки для более равномерного приготовления.

*Примечание!* Минимальное расстояние между едой и стенкой чаши должно составлять 1,5 см.

- Закройте стеклянную чашу крышкой. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- Подключите устройство к сети.
- Установите нужную температуру, повернув ручку регулировки температуры
- Повернув ручку таймера, задайте необходимое время приготовления, руководствуясь таблицей:

Температура	Блюда	Количество	Время
180°C/350°F - 200°C/400°F	Курица целиком	2кг	35минут
180°C/350°F - 200°C/400°F	Куриная ножка	8 штук	15минут
180°C/350°F - 200°C/400°F	Отбивная из свинины	450гр.	7-8минут
230°C/450°F - 260°C/500°F	Рыба	10 штук	7-8минут
230°C/450°F - 260°C/500°F	Кукуруза	4 штуки	10минут
230°C/450°F - 260°C/500°F	Картофель	450гр.	25минут
150°C/300°F - 180°C/350°F	Торт	1 противень	20минут
180°C/350°F - 200°C/400°F	Мидии	450гр.	5-7минут
230°C/450°F - 260°C/500°F	Креветки	450гр.	5минут
230°C/450°F - 260°C/500°F	Красные креветки	4 штуки	15минут
230°C/450°F - 260°C/500°F	Мясо краба	450гр.	10минут

- Когда печка прогреется до заданной температуры, индикаторная лампочка регулятора температуры автоматически погаснет.
- Примечание! Если приподнять (снять) крышку, держась за рукоятку - сработает защитный выключатель и отключит электропитание от печки.
- Аэрогриль отключится сама, как только истечет время
- Блюдо следует вынимать из чаши через 3-5 мин после приготовления.
- Отключите устройство от сети.
- Если время приготовления блюда менее 10 минут, сначала установите таймер примерно на 20 минут, затем поверните его назад до желаемого времени.

### Рекомендации по приготовлению пищи в аэрогриле

Если Вы хотите пожарить пищу или приготовить гриль, установите температуру 230°C - 250°C. Поместите продукты на двойную решетку, чтобы они были ближе к нагревателю, расположенному в крышке. Чтобы придать блюду вкус копчености, добавьте соответствующую жидкую или твердую приправу, поместив её на дно кувшина.

Мясо можно готовить в аэрогриле, обработав его поверхность любыми приправами.

Если Вы хотите приготовить рыбу или постное мясо, сначала обрызгайте решетки и гриль

растительным маслом и дайте печи немного нагреться, затем добавьте продукты. Это предотвратит пригорание продуктов к решетке.

Для получения более румяной корочки, обжарьте обе стороны мяса, также как тонкий стейк.

### Жарка мяса

Положите на дно стеклянного кувшина алюминиевую фольгу, чтобы на нее стекали капли жира и масла. Чтобы дать горячему воздуху свободно циркулировать, используйте нижнюю решетку. Циркулирующий воздух готовит мясо равномерно, и «в собственном соку». Переворачивать и накалывать продукт не обязательно.

Удобно пользоваться термометром для мяса. Но если его нет, Вы можете следовать рекомендациям из таблиц данного руководства или рецептам приготовления в обычных духовках и печах, уменьшив значение требуемой температуры на 10°C.

### Как запечь целого цыпленка

Тщательно промойте цыпленка полностью и удалите выступающие и ненужные части. Добавьте приправы и специи (например: чеснок, черный перец и соль). Перед тем как запечь дайте цыпленку пропитаться маринадом в течение нескольких часов. На дно стеклянной чаши необходимо постелить алюминиевую фольгу, чтобы на нее стекали капли масла и жира. Устанавливайте время приготовления исходя из того, что 450гр. цыпленка запекается за 10 минут при температуре 200°C. Для получения поджаристой корочки добавьте еще 5-10 минут, увеличив температуру до 250°C.

### Приготовление небольших кусочков мяса

Поместите куски мяса (жирной стороной) вверх на центр нижней решетки. Температуру для жарки обычно выбирают на 10°C меньше чем рекомендовано для обычной конвекционной печи. Время приготовления зависит от типа и размера куска.

### Приготовление больших кусков мяса

Для кусков мяса весом 1-1,5кг установите температуру 200°C и готовьте на протяжении следующего времени:

Тип мяса	Время приготовления
Говядина без кости (куском)	Малой прожарки - 15-20 минут
	Средней прожарки - 20-25 минут
	Сильной прожарки - 25-30 минут
Окорок на кости	12-15 минут
Свинина (филейная часть) без кости	20-25 минут
Свинина (филейная часть) на кости	25-30 минут
Свинные ребрышки	20-25 минут

## Полезные советы

Температуру для приготовления различных блюд в аэрогриле обычно устанавливают на 5-10°C ниже, чем в печах «открытого типа». Перед использованием аэрогриля нет необходимости предварительно его нагревать. В центре пирог пропекается намного медленней, чем по краям. По этой причине лучше использовать специальные сковородки или вафельницы. Проще и удобнее готовить маленькие торты и кексы.

## Рекомендуемое время выпекания и температура

Блюда	Температура	Время
Шоколадное пирожное с орехами	150°C /300°F	18-20 минут
Сдобная булочка	200°C /400°F	10-12 минут
Тор (слоеный)	150°C /300°F	18-20 минут
Торт	150°C /300°F	30-35 минут
Зерновой хлеб	180°C /350°F	18-20 минут
Домашнее печенье	160°C /320°F	8-10 минут
Кекс	180°C /350°F	12-15 минут
Пирог/выпечка: Хрустящий пирог	200°C /400°F	8-10 минут
Хлеб/	180°C /350°F	12-15 минут
Батон хлеба	160°C /320°F	25-30 минут

## Чистка печи и уход за ней

1. Всегда отключайте устройство от сети перед чисткой.
2. Дайте прибору полностью остыть перед разборкой и чисткой.
3. Чаще всего достаточно просто протереть печь мокрой тряпкой.
4. Если печь забрызгана, используйте влажную мыльную тряпку, чтобы оттереть пятна.

### *НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КРЫШКУ С ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕМ В ВОДУ*

5. Запрещается использовать для чистки печи абразивные чистящие вещества, металлические щетки и мочалки, а также - органические растворители.
6. Когда жировой фильтр (защищающий электродвигатель) сильно загрязниться его необходимо почистить. Открутите шурупы и вытяните фильтр наверх. Полностью вымойте его в мыльной воде и протрите сухой тряпкой. Затем вставьте фильтр обратно.
7. Все составляющие аэрогриля, кроме крышки с нагревателем могут быть вымыты в мыльной воде или в посудомоечной машине.

## Советы

- Во время работы все части аэрогриля, кроме рукояток очень сильно нагреваются. Всегда беритесь только за рукоятки во время работы печи.
- Не ставьте горячую печку на пластиковую поверхность, винил и лакированное дерево. Дайте остыть прибору перед тем, как Вы хотите его перемещать.
- Не используйте печку рядом с легковоспламеняющимися жидкостями.
- Не тяните за сетевой шнур. Отключайте устройство из сети, держась за штепсельную вилку.
- Не погружайте корпус с электродвигателем в воду.

## Основные характеристики:

Вместимость: ..... 12л

Таймер на 60 минут

Регулируемая температура приготовления: ..... 100°C - 250°C

Мощность: ..... 1200Вт

### Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного усовершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА:

### Единая сервисная служба:

тел. (495) 649-71-78 [service@mysteryelectronics.ru](mailto: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: Китай, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр