

Прикріпіть задній обмежувач за допомогою шурупа до зазначеного місця, у кутовій задній частині міні-духовки,

Витягніть духовку з упаковки. Видаліть усе із камери духовки. Встановіть опорні ніжки духовки.

Щоб встановити ніжки необхідно:

- Встановіть прилад на задню стінку;
- В один із 4-х отворів, призначених для встановлення, вставити і вклацнути ніжку до упору;
- Натискаючи на ніжку вставити решту засувки в пази,

LIDER

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Перед використанням електричної духовки вперше, виконайте такі дії:

1. Прочитайте всі вказівки, наведені в цій інструкції.
2. Переконайтеся, що прилад не підключено до мережі та регулятор таймера знаходиться в положенні "0", а також регулятор вибору режиму нагріву встановлений у положення "0".
3. Ретельно промийте всі аксесуари в теплій мильній воді або посудомийній машині, а потім висушіть їх.
4. Підключіть прилад до електромережі та приступайте до експлуатації.

Увага: Початкове застосування пристрою може супроводжуватися запахом та димом. Це нормально і безпечно. Перед першим використанням рекомендуємо прогріти електричну духовку при температурі 250°C протягом 15 хвилин, ввімкнувши при цьому всі нагрівальні елементи.

ОБЕРЕЖНО: Щоб уникнути травм і опіків, не торкайтеся гарячої поверхні електричної духовки під час використання. Завжди використовуйте прихватки!

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЕНЕРГО ЕФЕКТИВНІСТЬ

LIDER МП-42

А+++
А++
А+
А
В
С
D
E

A+

ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯ **0.78** кВт.г/рік

42 л



ДЯКУЄМО, ЩО ВИБРАЛИ НАС!

Назва	Моделі	Об'єм духовки	Потужність	Напруга
Електрична духовка	MD 32	32 літри	1 400 Ватт	220 В ~50 Гц
	MD 36	36 літри	1 400 Ватт	
	MD 42	42 літри	2 400 Ватт	
	MD 48	48 літри	2 600 Ватт	

Електрична духовка LIDER – це невелика портативна духовка, в якій можна приготувати масу різноманітних страв. В основному прилад використовується для барбекю, запікання та випікання. Електричні духовки LIDER оснащені всіма важливими функціями для комфортної експлуатації на кухні.

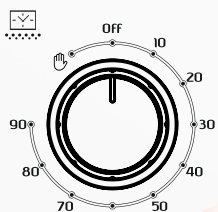
Порядок приготування:

- Встановіть решітку або піддон для випікання у нижнє положення.
- Якщо для запікання ви використовуєте грати, рекомендуємо встановити піддон для випікання під решіткою для збирання рідини.
- Розмістіть продукти на решітці або піддоні для випікання.
- Встановіть бажану температуру приготування.
- Встановіть режим нагрівання «Нижні та верхні нагрівальні елементи».
- Виберіть бажаний час приготування.
- Коли приготування підійде до кінця, пролунає звуковий сигнал.
- Перемкніть регулятор режиму нагріву у положення «0».
- Для того, щоб дістати решітку або піддон для випікання, використовуйте прихватку.

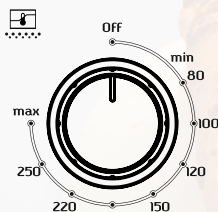
Увага

Перед приготуванням рекомендується прогріти електричну духовку протягом 15 хвилин при температурі 250°C.

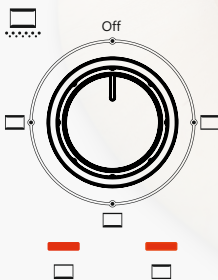
LIDER ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА - Використовується для встановлення часу приготування їжі в електричній духовці (від 0 до 90 хвилини). Для того, щоб встановити час приготування, поверніть ручку таймера за годинниковою стрілкою, почнеться Зворотній відлік. Як тільки ручка таймера повернеться в положення «0», пролунає звуковий сигнал.



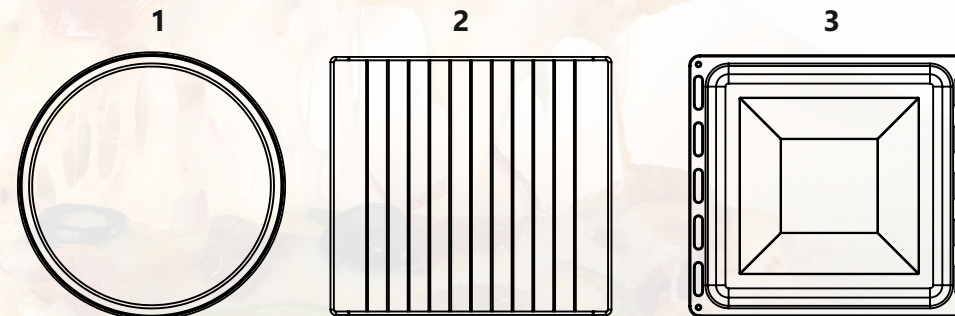
РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ - Використовується для вибору температури приготування всередині електричної духовки (Від 80 ° C до 270 ° C). Для того щоб вибрати температуру приготування, обертайте ручку регулятора за годинниковою стрілкою та встановити потрібну температуру.



РЕГУЛЯТОР РЕЖИМУ НАГРІВУ - Використовується для вибору режиму нагріву. Ви можете вибрати режим роботи верхнього нагрівального злементу, нижнього нагрівального злементу, а також верхнього та нижнього нагрівального злементів разом.

ІНДИКАТОРИ ЖИВЛЕННЯ - Загоряються при виборі та встановленні необхідного часу приготування.

АКСЕСУАРИ



1. Емальоване деко (кругле), (опційно)
2. Хромована решітка (опційно)
3. Емальоване деко (прямокутне)

Види м'яса	Температур	Час приготуванн
Курка	240°C	45-55 мін
Хліб	200°C	30-40 мін
Риба	220°C	45-55 мін
Стейк із ребр	250°C	60-70 мін
Баранина	240°C	50-60 мін