



ТОТ САМЫЙ
МАГАЗИН

[Все оригинальные аксессуары к вашей технике
на одной странице](#)

Выбрать

MAGGO

MG-250

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ



ЛЮБИЙ ПОКУПЕЦЬ!

Колектив компанії «Magio» вдячний Вам за зроблений вибір на користь продукції нашої марки і гарантує високу якість роботи придбаного Вами приладу при умові дотримання правил інструкції з експлуатації.

УКР ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Під час використання електричних приладів необхідно дотримуватись таких запобіжних заходів:

1. Прочитайте інструкцію перед використанням або чистенням електроприладу.
2. Не залишайте дітей без догляду поряд із електроприладом.
3. Уникайте попадання води або будь-якої рідини на електроприлад, а також шнур живлення та вилку.
4. Слідкуйте щоб шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
5. Не використовуйте пошкоджений електроприлад, а також прилад із пошкодженням шнуром живлення або вилкою. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій.
- У випадку виникнення несправностей звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
6. Перед відключенням переведіть перемикач режимів на "OFF", терморегулятор – у мінімальне положення, та вимкніть піч з електромережі.
7. Вимикайте електроприлад від електромережі якщо довго їм не користуєтеся або перед чисткою. Завжди тримайте за вилку, ніколи не тягніть за шнур живлення.
8. Перед тим як розібрати або зібрати електроприлад, а також перед чисткою, переконайтеся що електроприлад повністю охолонув.
9. Будьте вкрай обережні, при пересуванні електроприладу, що містить гаряче масло або їжу.
10. Не накривайте електроприлад металевими конструкціями або одягом, так як прилад може спалахнути або вийти з ладу.
11. Будьте обережні під час зняття лотка, а також при утилізації гарячого жиру або інших гарячих рідин.
12. Не залишайте увімкнений прилад без догляду.
13. Не кладіть великогабаритну їжу та металевий посуд в електроприлад, це може спричинити пожежу або ураження електричним струмом.
14. Використовуйте тільки призначений для електричної печі посуд.
15. Не ставте в піч паперовий та пластиковий посуд.

16. Використовуйте виключно ті аксесуари, які рекомендовані виробником.

17. Завжди надягайте захисні рукавички коли установлюєте або витягуєте гарячі елементи з електричної печі.

18. Використовуйте прилад тільки у побутових цілях у відповідності до даної Інструкції з експлуатації.

19. Використовувати тільки у приміщенні.

20. Завжди акуратно відкривайте піч, притримуючи скляні дверцята.

21. Не торкайтеся поверхні електроприладу відразу після його відключення, ви можете отримати опік.

ОПИС

1. Терморегулятор
2. Лампа підсвічування електропечі
3. Вентилятор конвекції
4. Перемикач режимів
5. Таймер
6. Індикатор живлення
7. Скляні дверцята
8. Піддон



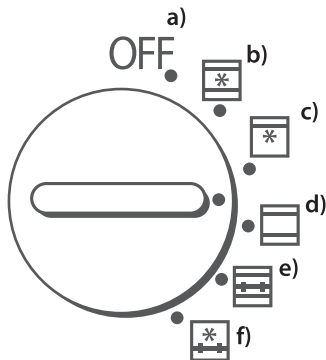
ДОДАТКОВІ ЕЛЕМЕНТИ

9. Знімна решітка
10. Знімна ручка
11. Зйомник вертела
12. Тримач вертела
13. Вертел
14. Фіксатор
15. Фіксуючий гвинт опору
16. Тримач вертела



ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ:

- a) Вимкнення
- b) Верхній і нижній підігрів і конвекція
- c) Верхній підігрів і конвекція
- d) Верхній і нижній підігрів
- e) Верхній підігрів і гриль
- f) Верхній і нижній підігрів і гриль



ВИМИКАЧ ВНУТРІШНЬОЇ ЛАМПИ

Коли таймер знаходиться в режимі «OFF» – внутрішня лампа вимкнена, в інших випадках внутрішня лампа увімкнена.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ:

- Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції, не менш: 20 см зверху, 10 см ззаду і 5 см з бокових сторін.
- Переконайтеся в тому, що піч суха.
- Не встановлюйте електричну піч поблизу джерел тепла, води, в умовах підвищеної вологості, а також поряд з легкозаймистими матеріалами.

РЕЖИМ ЕЛЕКТРОПЕЧІ

- Терморегулятором (за годинниковою стрілкою) задайте необхідну температуру.
- Переведіть перемикач режимів у необхідну позицію.
- За допомогою ручки таймера встановіть бажаний час приготування.
- Після увімкнення загориться індикатор живлення. Коли пристрій закінчить роботу, індикатор живлення згасне.
- Після закінчення встановленого часу світловий індикатор роботи згасне і пролунає звуковий сигнал.
- Якщо приготування закінчиться раніше, ніж встановлено таймером, переведіть перемикач режимів роботи в положення «OFF», а терморегулятор встановіть на мінімумі.

- Під час першого використання електропечі може з'явитися легкий дим, який зникне протягом 5-10 хвилин.
- Для того щоб краще приготувати їжу, розігрійте електропіч за 10-15 хвилин до початку приготування.

РЕЖИМ СМАЖЕННЯ

- Встановіть рожен у серцевину продуктів так, щоб їжа могла приготуватися рівномірно.
- Встановіть терморегулятор на 250°C.
- За допомогою таймера встановіть бажаний час приготування.
- Як правило, необхідно 20 хв. для приготування курки (2,5 кг).
- Переведіть перемикач режимів у положення смаження (ROTISSERIE).
- Коли закінчите приготування, переведіть регулятор в режим «OFF», щоб відключити електропіч.
- Після того як піч охолоне, акуратно дістаньте готову їжу спершу витягнувши праву частину роженя, потім ліву.

РЕЖИМ ГРИЛЯ

- Переведіть перемикач режимів у положення гриля (GRILL).
- Встановіть терморегулятор на 250°C.
- За допомогою таймера встановіть бажаний час приготування.
- Коли закінчите приготування, переведіть регулятор в режим «OFF», щоб відключити електропіч.

ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ:

- Встановіть перемикач режимів у положення "OFF", терморегулятор – в мінімальне положення і вимкніть піч від електромережі
- Переконайтеся, що піч повністю охолонула.
- У разі, якщо ніжки електропечі залишили сліди на столі, видаліть бруд вологою ганчіркою.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Перед чищенням переконайтеся що перемикач режимів знаходиться у положенні "OFF", терморегулятор – в мінімальному положенні, електропіч вимкнена від електромережі.
- Переконайтеся що піч повністю охолонула.
- Протріть панель управління, зовнішні та внутрішні поверхні вологою тканиною із мийним засобом. Не застосовуйте агресивні речовини або абразивні матеріали.
- Вимийте знімну решітку і піддон теплою мильною водою. Не використовуйте абразивні матеріали.

Потужність даної електропечі – 1500 Ватт.

ДОРОГОЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Коллектив компании «Magio» благодарит Вас за сделанный выбор в пользу продукции нашей марки и гарантирует высокое качество работы приобретенного Вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.

РУС РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Во время использования электрических приборов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Прочитайте инструкцию перед использованием или чисткой электроприбора.
2. Не оставляйте детей без присмотра рядом с электроприборами.
3. Избегайте попадания воды или какой-либо жидкости на электроприбор, а также на провод и вилку.
4. Не допускайте расположения провода на углу стола, а также его контакта с горячей поверхностью.
5. Не используйте поврежденный электроприбор, а также электроприбор с поврежденной вилкой или проводом. Если электроприбор поврежден или сломан, не пытайтесь починить его самостоятельно.

В случае повреждения электроприбора обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта или обслуживания прибора.

6. Для выключения прибора необходимо таймер привести в позицию «OFF», терморегулятор - в минимальное положение, и только после этого можно отключить от сети.

7. Отключайте прибор от сети, если долго его не используете, а также перед чисткой. Всегда держите за вилку, никогда не тяните за провод.

8. Перед тем как собрать или разобрать электроприбор, а также перед чисткой, убедитесь, что он остыл.

9. Будьте крайне осторожны при перемещении электроприбора, содержащего горячее масло или продукты.

10. Не накрывайте электроприбор металлическими конструкциями или одеждой, так как это может привести к возгоранию или выходу прибора из строя.

11. Будьте предельно осторожны во время снятия лотка, а также при утилизации горячего жира или других горячих жидкостей.

12. Никогда не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.

13. Не кладите крупногабаритные продукты и металлическую посуду в электроприбор, так как это может вызвать пожар или поражение электрическим током.

14. Используйте только специально предна-

значенную для электропечи посуду.

15. Не ставьте в печь бумажную или пластиковую посуду.

16. Используйте только рекомендованные производителем аксессуары.

17. Всегда надевайте защитные перчатки при установке и извлечении горячих элементов из печи.

18. Используйте прибор только в бытовых целях, указанных в этой инструкции.

19. Используйте прибор только в помещении.

20. Всегда аккуратно открывайте печь, придерживая стеклянную дверцу.

21. Не прикасайтесь к поверхности электроприбора сразу после его отключения, вы можете получить ожог.

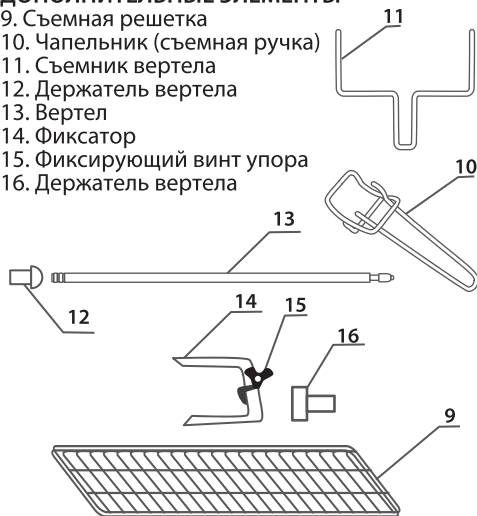
ОПИСАНИЕ

1. Терморегулятор
2. Лампа подсветки электропечи
3. Вентилятор конвекции
4. Переключатель режимов
5. Таймер
6. Индикатор питания
7. Стеклянная дверца
8. Поддон



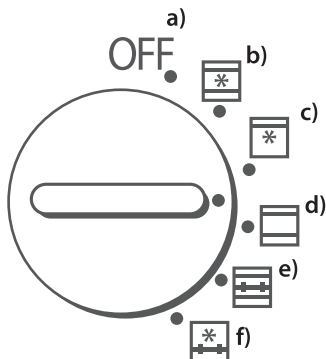
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

9. Съемная решетка
10. Чашельник (съемная ручка)
11. Съемник вертела
12. Держатель вертела
13. Вертел
14. Фиксатор
15. Фиксирующий винт упора
16. Держатель вертела



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ:

- a) Выключение
- b) Верхний и нижний подогрев и конвекция
- c) Верхний подогрев и конвекция
- d) Верхний и нижний подогрев
- e) Верхний подогрев и гриль
- f) Верхний и нижний подогрев, конвекция и гриль.



ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ВНУТРЕННЕЙ ЛАМПЫ

Когда таймер находится в режиме «OFF» – внутренняя лампа выключена, в остальных случаях внутренняя лампа включена.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ :

- Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху, 10 см сзади и 5 см с боковых сторон.
- Убедитесь в том, что печь сухая.
- Не устанавливайте электрическую печь вблизи источников тепла, воды, в условиях повышенной влажности, а также рядом с легковоспламеняющимися материалами.

РЕЖИМ ПЕЧИ:

- Терморегулятором (по часовой стрелке) задайте требуемую температуру.
- Поверните переключатель режимов в нужное положение.
- С помощью ручки таймера установите желаемое время приготовления.
- После включения загорится индикатор питания. Когда электроприбор выключится, индикатор питания погаснет.
- Когда время приготовления подойдет к концу, таймер отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал.
- Если приготовление закончится раньше, чем установлено таймером, переведите переключатель режимов работы в положение «OFF», а терморегулятор – в минимальное положение.

- Во время первого использования электропечи может появиться небольшой дым, который исчезнет в течение 5-10 минут.
- Для того чтоб лучше приготовить пищу, предварительно разогрейте печь за 10-15 минут до начала приготовления.

РЕЖИМ ЖАРКИ

- Установите вертел в сердцевину продуктов так, чтоб пища равномерно могла приготовиться.
- Установите терморегулятор на 250°C.
- С помощью таймера установите желаемое время приготовления. Как правило, необходимо 30мин для того чтоб пожарить курицу (2,5 кг).
- Переведите переключатель режимов в положение жарки (ROTISSERIE)
- Когда закончите приготовление, переведите регулятор в режим «OFF», чтобы отключить электропечь.
- После того как печь остынет, аккуратно достаньте готовую пищу, сперва вытащив правую часть вертела, затем левую.

РЕЖИМ ГРИЛЯ

- Переведите переключатель режимов в положение гриля (GRILL).
- Установите терморегулятор на 250°C.
- С помощью таймера установите желаемое время приготовления.
- Когда закончите приготовление, переведите регулятор в режим «OFF».

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Установите переключатель режимов в положение «OFF», терморегулятор – в минимальное положение и отключите печь от электросети.
- Дайте печи полностью остыть.
- В случае, если ножки электропечи оставили следы на столе, удалите грязь влажной тряпкой.

ОЧИСТКА И УХОД:

- Перед очисткой установите переключатель режимов в положение «OFF», терморегулятор – в минимальное положение и отключите печь от электросети. Дайте печи полностью остыть.
- Протрите панель управления, внешние и внутренние поверхности влажной тканью с моющим средством. Не применяйте агрессивные вещества или абразивные материалы.
- Вымойте съемную решетку и поддон теплой мыльной водой. Не используйте абразивные материалы.

Мощность данной электропечи – 1500 Вт.

DEAR CUSTOMER!

The staff of the company "Magio" thanks you for the choice you have made in favor of the products of our brand and guarantees a high quality of working of the purchased items if you follow the manual.

ENG INSTRUCTIONS FOR USE

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, which include the following:

1. Read all instructions before use or cleaning
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children
3. Do not immerse cord, plug, or any part of the appliance in water or other liquids
4. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
5. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. If the appliance is damaged or broken, do not repair yourself, if the power cord or the plug is broken or damaged, do not repair or change yourself, please send the appliance to qualified service centre for repair or service.
6. To disconnect, turn the control to OFF, before removing the plug.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Always hold the plug, but never pull the cord.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or food.
9. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning
10. Do not cover any part of the oven with metal or cloth, it may cause overheating of the appliance.
11. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
12. Never leave the appliance unattended in working
13. Oversized foods or metal utensils cannot put into the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
14. Use only specially designed dishes.
15. Do not place any of the following materials in the oven: plastic, paper, or anything similar.
16. Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this oven.
17. Always wear protective, insulated oven

gloves when inserting or removing items from the hot oven.

18. Do not use this appliance for any use other than its intended use.

19. This appliance is for HOUSEHOLD USE only.

20. The glass door is heavy, please hold the handle until the door is completely open, do not let the door fall itself

21. The temperature on the surface of this appliance is high in or after working, do not touch

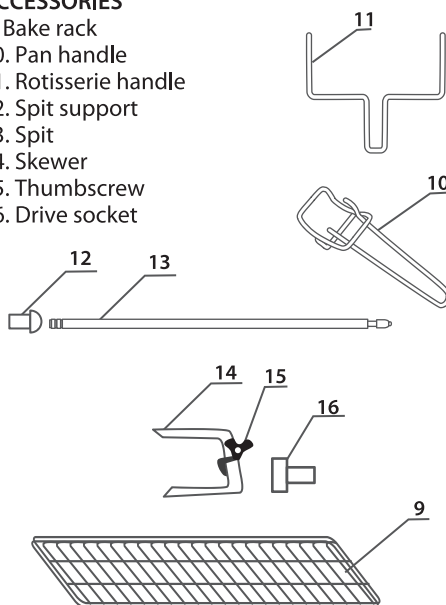
THE DESCRIPTION

1. Thermostat dial
2. Lamp (inside)
3. Convection (inside)
4. Selector dial
5. Timer
6. Power light
7. Glass door
8. Bake pan



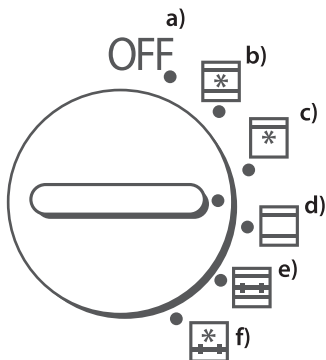
ACCESSORIES

9. Bake rack
10. Pan handle
11. Rotisserie handle
12. Spit support
13. Spit
14. Skewer
15. Thumbscrew
16. Drive socket



SELECTOR DIAL:

- a) OFF
- b) Top & bottom heating & convection
- c) Top heating & convection
- d) Top & bottom heating
- e) Top heating & rotisserie
- f) Top & bottom heating & convection & rotisserie



TIMER DIAL (INSIDE LAMP)

When timer is turned on, the inside lamp is ON, when timer is turned off, the inside lamp is OFF.

BEFORE USE

- Ensure that there is enough ventilation around the oven. Allow 20 cm of free space above the oven, 10 cm back and 5cm from both sides.
- Ensure that the oven is completely dry before use.
- Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, or near flammable materials.

OVEN USE

- Turn the thermostat dial clockwise to the desired temperature
- Turn the selector dial to the desired position
- Turn the timer dial clockwise to the desired cooking time.
- The power light will light up after timer is turned on, and will go out when the timer is turned to OFF.
- When the cooking time is over, the timer will auto shut off and the bell will ring
- If the cooking is finished earlier than the set cooking time, please turn back the timer to OFF to turn off the oven.
- In the first use of this oven, there might be some light smoke coming out from the oven, this is normal. After 5-10 minutes the smoke will disappear.

- In order to get better cooking performance, it is recommended to pre-heat the oven about 10-15 minutes

ROTISSERIE USE

- Put one skewer through the pointed end of the spit, making sure the points of skewer face towards the spit's pointed end.
- Set the thermostat to 250°C.
- Turn the timer to the time which you require, the power indicator will light up. Normally it takes 30 minutes to roast a 2.5Kg(5.5Pd) weight chicken.
- Set the selector to ROTISSERIE or Full Function setting, the rotisserie starts rotating.
- When roasting is completed, turn back the timer to OFF.
- After the oven is cooled, place the hooks of the rotisserie handle under the grooves on both sides of the spit. Lift the right side of the spit first, move towards right side a little bit, so that the left side of the spit goes out of the drive socket. Then carefully move out the roasted food from the oven.

GRILL COOKING

- Turn the selector to GRILL setting (Top heating).
- Turn the temperature dial to 250°C.
- Turn the timer to the desired grill time.
- When the grill cooking is done, turn back the timer to OFF to turn off the.

AFTER USE

- Turn back the timer to OFF, unplug the appliance from the outlet.
- Wait until the oven is completely cool before any cleaning or maintenance
- The feet of the oven can leave some marks on the table, if this happens, remove the marks with a damp cloth.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before cleaning the electric oven establish the mode control switch to "OFF" position, temperature control switch to minimal position and unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.
- Wipe the control panel, an external and internal surfaces by a damp cloth with washing-up liquids. Do not use aggressive or abrasive materials.
- Wash removable wire rack and non-stick flat baking tray with warm soapy water. Do not use abrasive materials, it can damage nonstick covering.

Power of the presented electric oven – 1500 W.



ИЗГОТОВЛЕНО ПО ЗАКАЗУ МОНТЕНСИ ЛТД, ЛОКХАРТ ЦЕНТР, 301-307 ЛОКХАРТ РОУД, УАН ЧАИ, ГОН КОНГ, КНР.
PRODUCED FOR MONTENSI LTD, LOCKHART CENTRE, 301-307 LOCKHART ROAD, WAN CHAI, HONG KONG, PRC.

Обратите внимание!



[Микроволновые печи](#)



[Кухонные комбайны](#)



[Электрочайники](#)



[Блендеры](#)



[Хлебопечки](#)



[Кофемолки](#)



[Кофеварки и кофемашины](#)



[Мясорубки](#)



[Пароварки](#)



[Соковыжималки](#)



[Тостеры](#)



[Миксеры](#)



[Кулеры для воды](#)



[Маринаторы](#)



[Фритюрницы](#)