

SUPRA

Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ
MTS-322N



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электропечи SUPRA. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасной эксплуатации электропечи и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если электропечь перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

Содержание

Меры безопасности.....	3
Комплектация.....	4
Устройство электропечи.....	4
Регуляторы работы печи.....	4
Подготовка к работе.....	5
Запекание в камере печи.....	5
Приготовление на конфорках.....	6
Приготовление на вертеле.....	6
Чистка и уход.....	6
Безопасная утилизация.....	7
Технические характеристики.....	7

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте следующие инструкции по безопасности использования электропечи:

1. Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
2. Электропечь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток может уйти по заземленному проводу. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку.
3. Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
4. Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
5. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
6. Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.
7. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
8. Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
9. Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду, в особенности на нагревательные элементы, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
10. Устанавливайте электропечь на ровную устойчивую жаропрочную поверхность.
11. Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг электропечи

свободное пространство не менее 12 см со всех сторон.

12. Запрещается класть что-либо на печь, когда она работает.
13. Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
14. Перед отключением печи от электросети переведите таймер в положение OFF.
15. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
16. Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
17. Во время работы электропечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
18. Чтобы достать поддон (решетку) с горячими продуктами, используйте ухват, чтобы не обжечься.
19. Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть.
20. Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
21. Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами печи.
22. Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.
23. Запрещается готовить в печи с использованием пергамента и другой бумаги для выпекания, за исключением случаев приготовления пирогов (тогда бумагу можно положить непосредственно под пирог).
24. Запрещается использовать бумажные формы для выпекания.
25. Запрещается чем-либо накрывать работающую электропечь.
26. Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
27. Не допускайте, чтобы работающая электропечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
28. Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.

29. Храните прибор в недоступном для детей месте.
30. Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
31. Прибор предназначен для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор не по назначению или на улице.
32. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.
33. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.
34. Рекомендации по хранению и транспортировке: во избежание повреждения печи при транспортировании рекомендуется производить транспортирование в упаковке изготовителя, а также соблюдать меры предосторожности:
 - оберегайте от резких толчков и падений;
 - избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом или под воздействием иной агрессивной среды.

ВНИМАНИЕ:

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования электропечи, снимает ее с гарантийного обслуживания.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Электропечь — 1
- Решетка — 1
- Поддон — 1
- Ухват — 1
- Вертел — 1
- Держатель для вертела — 1
- Руководство по эксплуатации — 1
- Гарантийный талон — 1

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ



1. Ручка регулятора температуры
2. Ручка переключателя режимов работы печи
3. Ручка таймера
4. Индикатор
5. Поддон
6. Решетка
7. Конфорки



Ухват для поддона/решетки



Вертел



Ухват для вертела

РЕГУЛЯТОРЫ РАБОТЫ ПЕЧИ

1. Регулятор температуры позволяет установить нужную температуру от 100°C до 250°C.
2. Переключатель режимов служит для выбора режима работы печи:



- печь выключена



- работает верхний нагревательный элемент, и вращается вертел;



- работает нижний нагревательный элемент;



- работают оба нагревательных элемента, и вращается вертел.



- работает большая конфорка;



- работает малая конфорка;



- работают обе конфорки.

3. Ручка таймера служит для установки времени приготовления. После того как время установлено, ручка начинает автоматически медленно поворачиваться против часовой стрелки. Когда установленное время истечет, приготовление завершится и печь подаст звуковой сигнал.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры печи. Снимите с поверхности печи и дверцы все наклейки (кроме наклейки с указанием модели) и остатки упаковочной бумаги. Вымойте все аксессуары водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.

Убедитесь, что ручка таймера находится в положении «0». Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Включите работу нижнего нагревательного элемента переключателем. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Установите время таймера 10-15 минут. При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это нормально. Через несколько минут печь очистится и будет готова к работе.

ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите регулятор температуры в положение 250°C, установите время таймера 15 минут и разогрейте печь.
3. Подготовьте продукты по рецепту.
4. Установите решетку и (или) поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон и (или) решетку на разные уровни в зависимости от размера продуктов и временем приготовления.

5. Положите продукты в емкость и поставьте на решетку. Если вы будете запекать продукты прямо на решетке, установите под нее поддон. Если вы будете запекать продукты в поддоне, решетку в камеру печи устанавливать не нужно, установите на держатели сам поддон с продуктами.
6. Регулятором температуры установите нужную температуру.

Выбор температурного режима	
Температурный режим (°C)	Продукты
Примерно 50 (середина шкалы температуры между MIN и 100°C)	Размораживание. Разогрев. Консервация. Завкасса.
100	Песочные печенья. Булочки. Выпечка с начинкой.
150	Хрустящие клецки. Кексы. Пирожные. Пироги.
200	Хлеб. Жареные клецки. Блины. Арахис, рис в коробке.
250	Курица. Гусь. Утка. Мясо. Рыба.

7. Выберите режим работы нагревательных элементов переключателем режимов.
8. Ручкой таймера установите время приготовления.

Выбор времени приготовления	
Продукты	Время приготовления (мин)
Булочки. Песочные печенья.	10-12
Хлеб. Блины.	12-15
Арахис.	15-20
Бифштекс. Свиные ребрышки. Выпечка без начинки.	20-25
Выпечка с начинкой.	25-30
Курица. Утка.	30-35

9. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите таймер в положение «0», откройте дверцу и выдвиньте поддон или решетку с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
10. В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.
11. По истечении установленного времени приготовления печь подаст звуковой сигнал.
12. По окончании приготовления переведите регулятор температуры в положение «MIN», а переключатель режимов – в положение .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА КОНФОРКАХ

1. Поставьте сковороду или кастрюлю с ровным плоским дном на одну из конфорок.
2. Переключателем режимов включите нужную конфорку или сразу две конфорки, выбрав соответствующее положение ,  или . Максимальная мощность большой конфорки – 1000 Вт, малой – 600 Вт.
3. С помощью таймера установите время приготовления.
4. По окончании приготовления переведите регулятор температуры в положение MIN, таймер – положение OFF, а переключатель режимов – в положение .

ВНИМАНИЕ:

Не оставляйте конфорку включенной, если на ней не стоит сковорода или кастрюля. Это может привести к повреждению конфорки.

Не используйте для приготовления на конфорках сковороду или кастрюлю с неровным (выпуклым или вогнутым) дном. Это может привести к повреждению конфорки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

1. Регулятором температуры установите 250°C.
2. Переключателем режимов включите работу вертела и выберите режим работы нагревательных элементов.
3. Установите зубцы с одной стороны стержня вертела и закрепите их.
4. Наденьте приготавливаемые продукты на стержень вертела и распределите их по центру.
5. Зафиксируйте зубцы с другой стороны стержня вертела.
6. Вставьте один конец стержня вертела в разъем привода, а другой конец положите на опору на противоположной стенке камеры печи.
7. Установите время приготовления таймером.
8. Приготовление завершится, когда таймер вернется в положение «0».
9. По окончании приготовления переведите регулятор температуры в положение «MIN».
10. Чтобы извлечь вертел с продуктами, используйте держатель вертела, поставляемый в комплекте. Убедитесь, что крючки держателя ровно удерживают вертел по обе стороны, затем приподнимите тот конец стержня вертела, который лежит на опоре, и аккуратно достаньте другой конец вертела из отверстия привода.
11. Положите готовые продукты на разделочную доску или на блюдо и удалите из них стержень вертела.

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку печи сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой электропечи отключите ее от электросети и дайте ей остыть.

Протрите внутренние и внешние поверхности чистой слегка влажной тканью.

Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, а также острые предметы, чтобы не повредить поверхности электропечи. Не применяйте аэрозоли для чистки стекла.

Поддон и решетку вымойте проточной водой с применением мягкого моющего средства.

Перед тем, как снова использовать печь, убедитесь, что все ее детали полностью высохли.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240В

Частота тока: 50/60Гц

Мощность: 1600 Вт

Тип полезного объема печи: малый

Фактическое потребление электроэнергии: 0.59 кВт ч

Класс энергоэффективности: A

Объем духовой камеры: 32 л

Максимальная мощность большой конфорки: 1000Вт

Максимальная мощность малой конфорки: 600Вт

Диапазон установки времени работы: от 0 до 60 минут

Диапазон установки температуры: от 100 до 250°C

Габаритные размеры упаковки: 548x415x352 мм

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Соответствует техническим регламентам:

Технический регламент Таможенного союза
«О безопасности низковольтного оборудования»
(ТР ТС 004/2011);

Технический регламент Таможенного союза
«Электромагнитная совместимость технических
средств» (ТР ТС 020/011).

Сведения о сертификации:

Сертификат соответствия № TC RU C-CN.АЛ33.В.02829.

Срок действия с 26.02.2016 по 25.02.2018 включительно.

Орган по сертификации продукции:
ООО «Эталон-Экспертиза».

Адрес: 115230, город Москва, Каширское шоссе,
дом 1, корпус 2, этаж 2, помещение №16.

Дата производства указана на изделии.

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр:

ООО «ПРОФСЕРВИС», 142791, г. Москва, поселение
Сосенское, ул. Адмирала Корнилова, владение 34,
стр. 5, ком. 12

**Список сервисных центров прилагается
(см. вкладыш)**

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих.

Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-3331 или на сайте www.supra.ru, а также отправив запрос на supra@supra.ru

Изготовитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД

КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг
Коммерсиал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2

Сделано в Китае.

Manufacturer:

SUPRA TECHNOLOGIE LIMITED

RM 2 LG2/F KAI WONG COMM BLDG 222 QUEEN'S RD
CENTRAL. HONG KONG

Made in CHN.

Импортёр/организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России:
ООО «ПРОФСЕРВИС», 142791, г. Москва, поселение Сосенское, ул. Адмирала Корнилова, владение 34, стр. 5, ком. 12

Единая справочная служба: 8-800-100-3331

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.