

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭЛЕКТРОПЕЧЬ
MTS-324

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 ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	4
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ.....	5
ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ	6
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	6
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	6
ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ.....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ.....	8
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	8
ЧИСТКА И УХОД	8
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	9

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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 на 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 ручку таймера 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. 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.

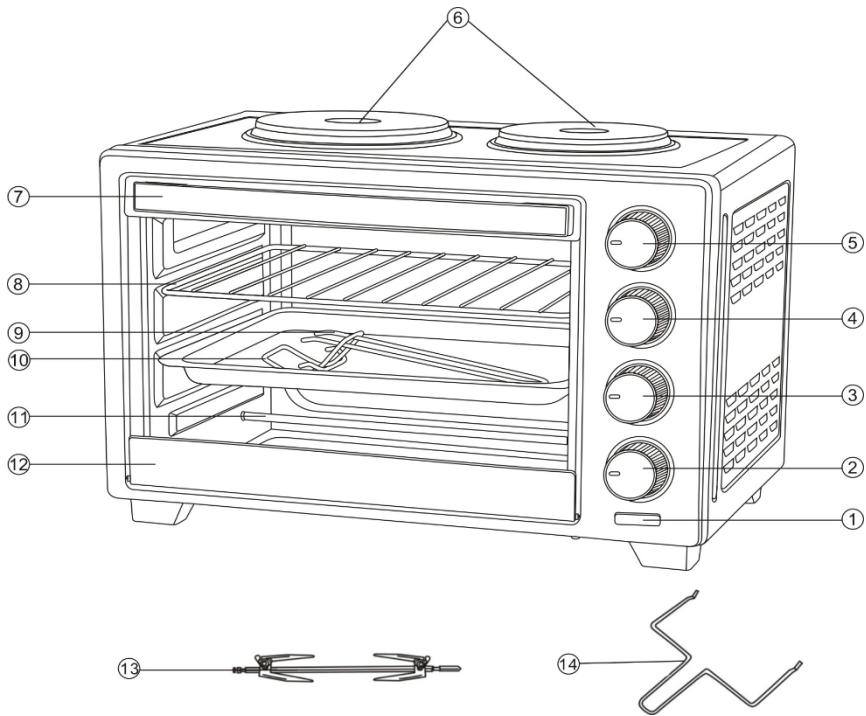
ВНИМАНИЕ:

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



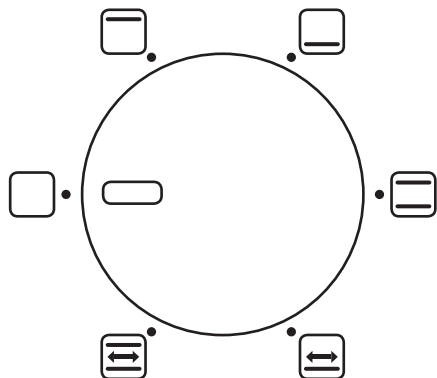
1. Индикатор
2. Ручка таймера
3. Переключатель режимов работы печи
4. Регулятор температуры
5. Переключатель режимов работы конфорок
6. Конфорки
7. Ручка дверцы
8. Решетка
9. Поддон
10. Ухват для поддона
11. Нагревательные элементы
12. Петля дверцы
13. Вертел
14. Держатель вертела

ВНИМАНИЕ:

Стеклянная дверца достаточно тяжелая, во время открытия удерживайте ее за ручку, пока полностью не опустите. Не допускайте, чтобы дверца падала вниз.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ

Выбор режима работы печи осуществляется с помощью соответствующего переключателя.

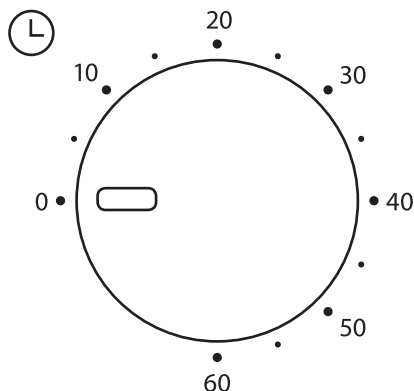


Положения переключателя соответствуют следующим режимам печи:

1.  Выключено
2.  Работает верхний нагревательный элемент
3.  Работает нижний нагревательный элемент
4.  Работают верхний и нижний нагревательные элементы
5.  Работает нижний нагревательный элемент и вертел
6.  Работают оба нагревательных элемента и вертел

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления устанавливается с помощью ручки таймера.

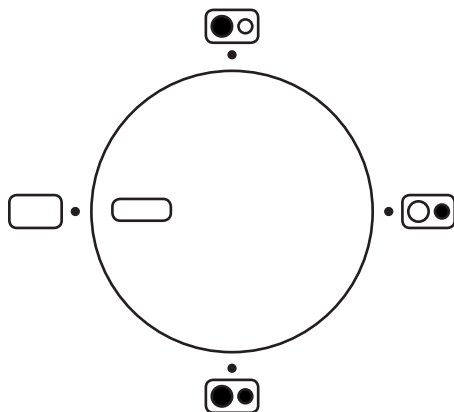


Поворачивая ручку по часовой стрелке установите нужное время приготовления в пределах 60 минут.

Если время приготовления меньше 10 минут, сначала поверните ручку до значения 10 минут, а затем установите нужное время приготовления, повернув ручку против часовой стрелки до нужного значения.

После того как время установлено, ручка начинает автоматически медленно поворачиваться против часовой стрелки. Когда установленное время истечет, приготовление завершится и печь подаст звуковой сигнал.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ КОНФОРК



Выбор режима работы конфорок осуществляется с помощью соответствующего переключателя.

Положения переключателя соответствуют следующим режимам печи:

1.  Выключено
2.  Работает левая конфорка
3.  Работает правая конфорка
4.  Работают обе конфорки

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 «OFF». Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Включите работу обоих нагревательных элементов переключателем режимов работы печи. 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
50	Размораживание. Разогрев. Консервация. Закваска.
100	Песочные печенье. 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 работы печи:
 -  работает верхний нагревательный элемент,
 -  работает нижний нагревательный элемент,
 -  работают оба нагревательных элемента.

8. Ручкой таймера установите время приготовления, после этого загорится индикатор и печь начнет приготовление.

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

9. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите таймер в положение «OFF», 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 регуляторы печи в положение «OFF».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

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. Установите поддон на нижние держатели.
4. Снимите зубцы с одной стороны стержня вертела.
5. Наденьте цыпленка на стержень вертела и под-

виньте его к центру.

6. Зафиксируйте зубцы с другой стороны стержня вертела.
7. Вставьте острый конец стержня вертела в разъем привода, а квадратный конец положите на опору на противоположной стенке камеры печи.
8. Регулятором температуры установите 250°C.
9. Переключателем режимов выберите подходящий режим:



работает нижний нагревательный элемент и вертел,



работают оба нагревательных элемента и вертел.

11. По истечении установленного времени приготовления печь подаст звуковой сигнал.
12. По окончании приготовления переведите регуляторы печи в положение «OFF».
13. Чтобы извлечь вертел с цыпленком, 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.
14. Положите готового цыпленка на разделочную доску или на блюдо и удалите из него стержень вертела.

ВНИМАНИЕ:

Вес цыпленка не должен превышать 2,5 кг.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.

2. Положите продукты на решетку и установите ее на верхние держатели. Ниже установите поддон. Продукты должны располагаться как можно ближе к верхнему нагревательному элементу, но не касаться его.
3. Во время приготовления на гриле оставьте дверцу чуть приоткрытой.
4. Переключателем режимов работы печи установите режим работы верхнего нагревательного элемента.
5. Регулятором температуры установите температуру 250°C.
6. Ручкой таймера установите время приготовления, после этого загорится индикатор и печь начнет размораживание.
7. В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.
8. По истечении установленного времени приготовления печь подаст звуковой сигнал.
9. По окончании размораживания переведите регуляторы печи в положение «OFF».

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, решетку и детали вертела 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

Объем в литрах: 32

Тип полезного объема печи: малый

Фактическое потребление электроэнергии: 0,7 кВт ч

Класс энергоэффективности: A

Напряжение питания: 220-240 В

Частота тока: 50/60 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 3200Вт

Максимальная мощность духового шкафа: 1600Вт

Мощность конфорок: 600Вт и 1000Вт

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 020/2011).

Сведения о сертификации:

Сертификат соответствия № TC RU C-AE.BЯ01.B.00473.

Срок действия с 13.02.2018 по 12.02.2019 включительно.

Орган по сертификации продукции:

ООО «Гарант-Тест». Адрес: 125424, город Москва,
Волоколамское шоссе, дом 73.

Дата производства указана на изделии.

Срок службы изделия – 3 года

Гарантийный срок – 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр:

ООО «ПРОФСЕРВИС», 143441, МО, Красногорский
район, деревня Путилково, ул. Сходненская, д. 25

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 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

Коммерциал 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

Импортер/Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России: ООО «ПРОФСЕРВИС», 143441, МО, Красногорский район, деревня Путилково, ул. Сходненская, д. 25.

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.

SUPRA

SUPRA.RU