

SUPRA

Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ
MTS-331



СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	3
Комплектация	4
Устройство электропечи	5
Подготовка к работе	7
Приготовление в электропечи	7
Чистка и уход	8
Безопасная утилизация	8
Технические характеристики	9

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за приобретение электропечи SUPRA.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте следующие инструкции по безопасности использования электропечи:

1. Прибор предназначен для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях. Для использования в коммерческих или промышленных целях печь не предназначена. Запрещается использовать прибор не по назначению или на улице.
2. Устанавливайте электропечь на ровную горизонтальную устойчивую жаропрочную поверхность.
3. Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг электропечи свободное пространство не менее 10-15 см. Данная печь не предназначена для встраивания в кухонную мебель.
4. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
5. Убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
6. Электропечь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток может уйти по заземляющему проводу. В данном приборе используется заземляющий провод и заземленная вилка. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить электропечь к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку.
7. Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
8. Прежде, чем отключить печь от электросети, убедитесь, что таймер установлен в положение «0» - «Выкл.». Только после этого можно извлекать вилку из розетки.
9. Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его на корпус прибора.
10. Не беритесь за вилку мокрыми руками.
11. Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.

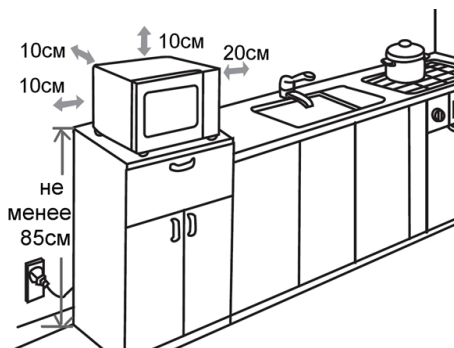
12. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
13. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
14. Во время работы электропечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Беритесь только за ручку дверцы. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
15. Чтобы достать поддон, решетку или вертел с горячими продуктами, используйте ухват, чтобы не обжечься.
16. Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не падала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть.
17. Запрещается чем-либо накрывать работающую электропечь.
18. Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
19. Не допускайте, чтобы работающая электропечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
20. Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
21. Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
22. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.
23. Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.
24. Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
25. 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.
26. Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
27. Храните прибор в недоступном для детей месте.

28. Запрещается хранить в печи какие-либо предметы, за исключением аксессуаров, входящих в комплектацию данного прибора. Запрещается ставить на печь какие-либо предметы.
29. 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.

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.

5. Не ставьте на печь какие-либо предметы. Со всех сторон к ней должен быть обеспечен доступ воздуха для вентиляции.



6. Не закрывайте вентиляционные отверстия печи. Свободное расстояние от верхней, задней, правой и левой сторон печи до других предметов должно быть не менее 10 см.
7. Не снимайте ножки печи.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электропечь	1
Решетка для гриля.....	1
Поддон.....	1
Ухват	1
Вертел.....	1
Руководство по эксплуатации.....	1
Гарантийный талон.....	1

УСТАНОВКА ЭЛЕКТРОПЕЧИ

1. Убедитесь, что печь не повреждена. В случае обнаружения каких-либо повреждений не используйте эту печь.
2. Выньте из печи весь упаковочный материал.
3. Установите печь на твердую горизонтальную поверхность, которая выдержит вес печи.
4. Не ставьте печь рядом с другими источниками тепла или легко воспламеняющимися предметами. Не устанавливайте печь в местах с повышенной влажностью.

Подключение питания

- печь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск получения электрошока, т.к. ток может уйти по заземленному проводу. К этому прибору прилагается заземляющий провод и заземленная вилка. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом.

- Во избежание повреждения проводки перед подключением проконсультируйтесь со специалистом, так как необходимо учитывать максимальную потребляемую мощность печи.

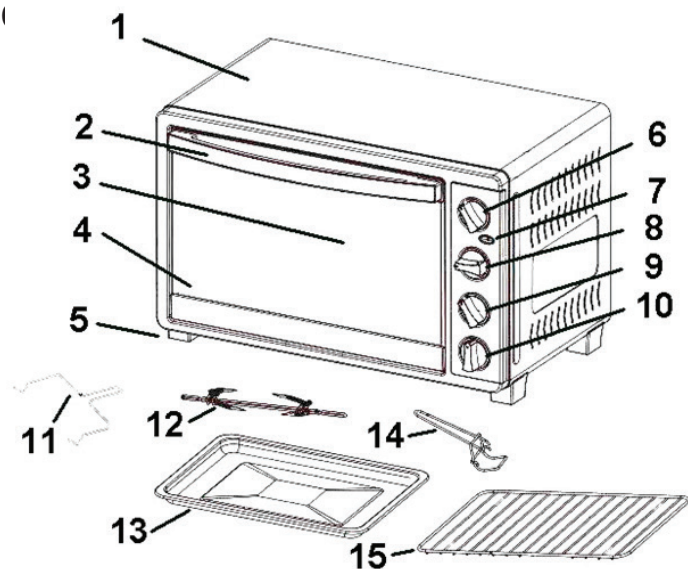
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не вынимайте вилку из розетки электросети, дергая за сетевой шнур, беритесь за изолированную часть вилки.

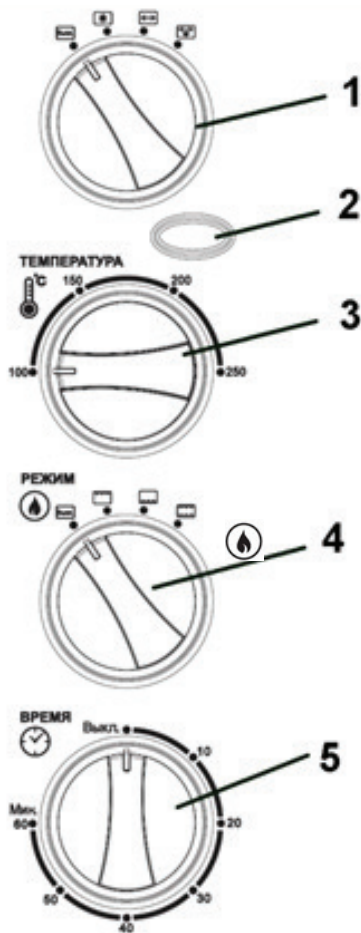
Не опускайте шнур и вилку в воду или какую-либо жидкость.

УСТРОЙ



1. Корпус печи
2. Ручка дверцы
3. Камера печи
4. Дверца
5. Ножки
6. Переключатель режимов конвекции и вращения вертела
7. Индикатор
8. Регулятор температуры
9. Переключатель режимов
10. Регулятор времени приготовления
11. Ухват для вертела
12. Вертел
13. Поддон
14. Ухват поддона/решетки
15. Решетка для гриля

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ



1. Переключатель режимов конвекции и вращения вертела
2. Индикатор
3. Регулятор температуры
4. Переключатель режимов
5. Регулятор времени приготовления

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры печи. Снимите с поверхности печи и дверцы все наклейки (кроме этикетки с указанием модели) и остатки упаковочной бумаги.

Вымойте все аксессуары в теплой воде и поместите их в камеру печи.

Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке.

Переведите регулятор температуры в максимальное положение, а переключатель режимов – в положение .

Регулятором времени приготовления установите время приготовления 10 минут – начнётся нагрев печи.

При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это нормально. Через несколько минут печь очистится.

Выключите печь, дайте ей остыть, выньте из камеры аксессуары – печь готова к работе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ЭЛЕКТРОПЕЧИ

Приготовление в различных температурных режимах

1. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Переключателем режимов выберите нужный режим.
2. Предварительно прогрейте печь без продуктов в течение 5-10 минут, а затем положите в печь подготовленные продукты. Вы можете устанавливать поддон (или решетку) на разные уровни в зависимости от размера продуктов и времени приготовления.
3. Поворачивая регулятор температуры , установите нужную температуру в соответствии с таблицей.

Выбор температурного режима	
Температурный режим (°C)	Продукты
I (100)	Разогрев, Тушение.
II (150)	Выпечка с начинкой. Кексы. Пирожные. Пироги.
III (200)	Хлеб. Жареные клецки. Блины. Арахис, рис в коробке.
IV (250)	Курица. Гусь. Утка. Мясо. Рыба.

Примечание:

установленное регулятором температуры значение — является приближенным. Реальная температура в камере печи сильно разнится в зависимости от места, количества продуктов, времени с начала приготовления и т.п. Если рекомендованный режим по каким-то причинам не приводит к желаемому результату — измените настройку температуры в соответствии с личными пожеланиями.

4. Поворачивая регулятор времени приготовления , установите нужное время приготовления. Печь начнет приготовление.

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

5. Во время приготовления вы можете наблюдать за процессом через смотровое окно дверцы печи.
6. Когда истечет установленное время, печь прекратит работу, прозвучит звуковой сигнал. Если вам нужно прервать процесс приготовления ранее установленного времени, переведите регулятор времени приготовления в положение (Выключено).

Примечания:

установленное регулятором времени значение — является приближенным. Реальное время работы может немного отличаться от установленного из-за естественной погрешности применённого таймера, неточной установки по шкале времени и т.п. Если требуется более точное соблюдение времени приготовления — засеките его по точным часам с секундной стрелкой и вручную отключите приготовление с любой желаемой точностью.

Если рекомендованный режим по каким-то причинам не приводит к желаемому результату — измените настройку времени в соответствии с личными пожеланиями.

Приготовление на различной мощности

1. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке.
2. Переведите переключатель режимов в положение . Регулятором времени приготовления установите время 10 минут, чтобы разогреть печь.
3. Положите подготовленные продукты в печь.

Переключатель режимов работы нагревательных элементов имеет четыре положения:

-  - работают оба нагревательных элемента;
-  - работает нижний нагревательный элемент;
-  - работает верхний нагревательный элемент;
-  - оба нагревательных элемента выключены.

4. Установите нужный режим работы нагревательных элементов, затем установите время приготовления в соответствии с таблицей выше.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Использование конвекции увеличивает равномерность приготовления продукта, но приводит к его большему «высушиванию». Используйте режим конвекции в соответствии с личными предпочтениями.

Приготовление на вертеле. Использование конвекции.

Переключатель режимов конвекции и вращения вертела имеет четыре положения:

-  - включено вращение вертела
-  - включена конвекция
-  - включено вращение вертела и конвекция
-  - конвекция и вращения вертела выключены.

1. Наденьте продукты, которые вы собираетесь приготовить, на вертел и установите вертел на держатели в печь. Установите в печь также и поддон.
2. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке.
3. Переведите переключатель режимов  в положение .
4. Переведите переключатель режимов конвекции и вращения вертела в положение .
5. Регулятором температуры  установите нужную температуру в соответствии с таблицей выше, затем установите время приготовления регулятором времени приготовления  в соответствии с таблицей выше. Печь начнет приготовление.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Вес продуктов, приготавливаемых на вертеле, не должен превышать 2 кг.

Во время приготовления на вертеле печь сильно нагревается.

Использование конвекции увеличивает равномерность приготовления продукта, но приводит к его большему «высушиванию». Используйте режим конвекции в соответствии с личными предпочтениями.

ЧИСТКА И УХОД

Чистку печи следует производить после каждого приготовления в ней пищи.

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.

Храните печь в сухом прохладном месте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Напряжение питания: 220 В~50 Гц
- Максимальная мощность: 1500 Вт
- Объем духовой камеры: 33 л
- Вес нетто: 6,8 кг
- Диапазон установки времени работы: от 0 до 60 минут
- Диапазон установки температуры: 100°C – 250°C
- Габаритные размеры упаковки: 555x375x368мм

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.

ИНФОРМАЦИЯ

О СЕРТИФИКАЦИИ

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

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

ЕАС

Дата производства: 05.2015

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр: ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, поселение Мосрентген, поселок завода Мосрентген, улица Героя России Соломатина, дом 31.

**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

Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

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

Сделано в Китае.

Manufacturer:

Supra Technologies Limited

Room 2, LG2/F, Kai Wong Commercial Building, 222 Queen's Road Central, HK, China

Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России: ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, поселение Мосрентген, поселок завода Мосрентген, улица Героя России Соломатина, дом 31.

Единая справочная служба: 8-800-100-3331

www.supra.ru

