

# SUPRA

Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ  
MTS-302



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой 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.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

## СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности.....	3
Комплектация.....	4
Устройство электропечи .....	4
Подготовка к работе.....	5
Приготовление на конфорках .....	5
Приготовление в камере электропечи.....	6
Чистка и уход .....	8
Безопасная утилизация .....	8
Технические характеристики.....	8

## 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. 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.
5. Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.
6. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
7. Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
8. 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.
9. Устанавливайте электропечь на ровную устойчивую жаропрочную поверхность.
10. Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг электропечи свободное пространство не менее 15-20 см.
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. Перед чистой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
14. Во время работы электропечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
15. Чтобы достать поддон (решетку) с горячими продуктами, используйте ухват, чтобы не обжечься.
16. Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не попала 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. Храните прибор в недоступном для детей месте.
22. Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
23. Прибор предназначен для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор не по назначению или на улице.
24. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.
25. 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.

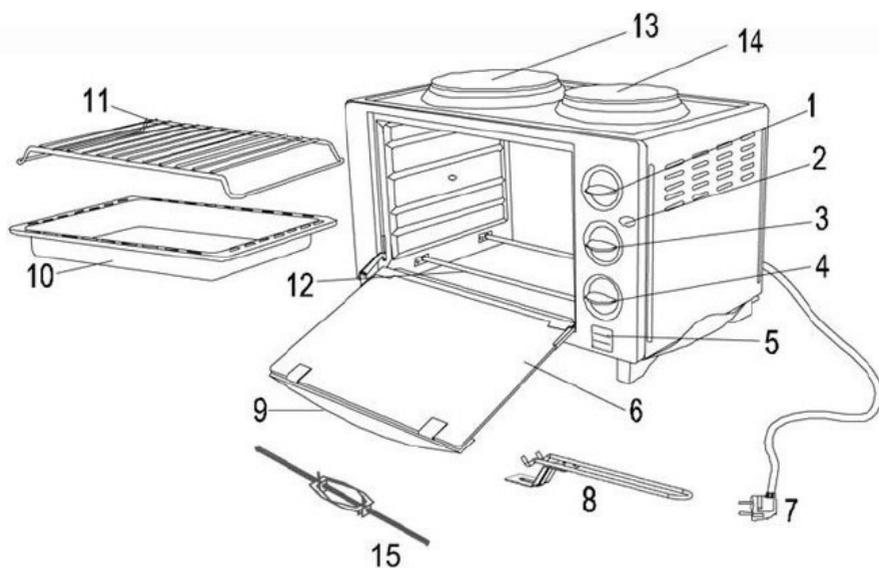
### ВНИМАНИЕ:

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

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

## УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ



- |  |                            |
|--|----------------------------|
| 1. Регулятор температуры камеры печи             | 8. Ухват                   |
| 2. Контрольный индикатор питания                 | 9. Ручка дверцы            |
| 3. Регулятор мощности правой конфорки            | 10. Поддон                 |
| 4. Регулятор мощности левой конфорки             | 11. Решетка для гриля      |
| 5. Переключатели нагревательного элемента/ гриля | 12. Нагревательный элемент |
| 6. Смотровое окно из жаропрочного стекла         | 13. Левая конфорка         |
| 7. Шнур питания                                  | 14. Правая конфорка        |
|  | 15. Вертел для гриля       |

## Выключатели на передней панели



Выключатель верхнего нагрева

Выключатель нижнего нагрева

Выключатель вращения вертела

*ПРИМЕЧАНИЕ:* При включении выключателя загорается соответствующий световой индикатор.

*Режим «Комби» - включены оба (верхний и нижний) нагрев.*

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

### ПОДГОТОВКА К ПЕРВОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ

Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры. Снимите с поверхности печи, конфорок и дверцы все наклейки (кроме стикера с указанием модели) и остатки упаковочной бумаги. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Переведите регулятор температуры в максимальное положение (250), включите нижний и верхний нагрев. Дайте печи отработать 5-10 минут и выключите её.

При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это нормально. Через несколько минут печь очистится от остатков технологической смазки и пыли и будет готова к работе.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА КОНФОРКАХ

### МОЩНОСТЬ КОНФОРОК

Максимальная мощность правой конфорки – 800 Вт. Регулируйте мощность правой конфорки средним регулятором на панели управления. Вращение регулятора в направлении по часовой стрелке – увеличивает мощность.

Максимальная мощность левой конфорки – 1200 Вт. Регулируйте мощность левой конфорки нижним регулятором на панели управления. Вращение регулятора в направлении по часовой стрелке – увеличивает мощность.

Мощность каждой конфорки устанавливается от минимальной (MIN) до максимальной (MAX).

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

Поставьте сковороду или кастрюлю с ровным плоским дном на одну из конфорок. Поворачивая регулятор мощности, установите необходимую температуру нагрева.

По окончании приготовления переведите регулятор в положение MIN.

### ВНИМАНИЕ:

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

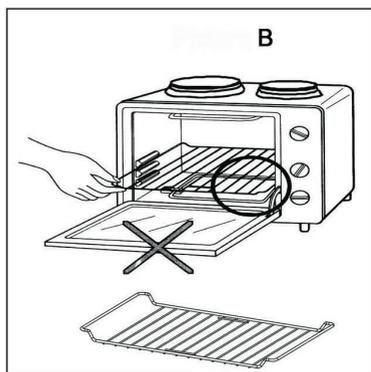
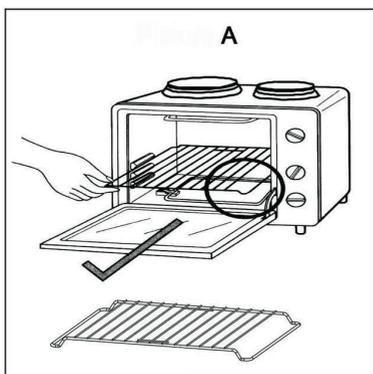
Не используйте для приготовления на конфорках сковороду или кастрюлю с неровным (выпуклым или вогнутым) дном. Это может привести к повреждению конфорки.

Вы можете одновременно использовать обе конфорки, а также камеру печи. Тем не менее, рекомендуется использовать либо одну конфорку, либо камеру печи одновременно, чтобы избежать перегрузки цепей электропитания в вашем доме.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

### ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

Правильно устанавливайте решетку, смотри рисунок: А – правильно, В – неправильно:



Температурный режим устанавливается регулятором температурных режимов камеры печи – верхним регулятором на панели управления. Температура может устанавливаться от 50°C до 250°C (положения 1-5 регулятора).

Установив нужную температуру, включите нагревательный элемент или гриль, переведя соответствующие переключатели в положение «ON» (ВКЛ). Вы также можете включить нагревательный элемент и гриль одновременно.

Чтобы выключить нагревательный элемент или гриль, переведите соответствующий переключатель в положение «O» (ВЫКЛ).

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Перед тем, как положить продукты в печь для приготовления в режиме гриля, смажьте их маслом.

При приготовлении на гриле ниже решетки устанавливайте поддон, чтобы жир и масло не капали на дно камеры печи.

Если вы готовите жирные продукты, например, курицу, положите под продукты и сверху по одному слою алюминиевой фольги. Это позволит предотвратить разбрызгивание жира и масла по камере печи.

### ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА

Ниже приводится рекомендуемая температура для приготовления различных продуктов. Данная информация является справочной. Вы можете изменять температуру в зависимости от ваших предпочтений.

130°C – песочное печенье, пирожки, выпечка;  
 170°C – хрустящие клецки, пироги;  
 210°C – хлеб, жареные клецки, блины, арахис, рис в коробках;  
 250°C – курица, гусь, утка, мясо, рыба.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА ДЛЯ ГРИЛЯ

Зафиксируйте продукты на вертеле.

Зафиксируйте вертел в отверстиях в камере печи.

Закройте дверцу, включите верхний нагрев и вращение вертела соответствующими выключателями.

Печь начнет приготовление, при этом вертел с продуктами будет вращаться.

#### ВНИМАНИЕ:

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

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДДОНА И РЕШЕТКИ ДЛЯ ГРИЛЯ



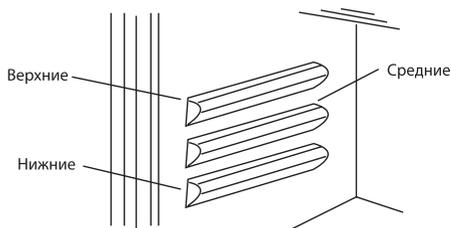
Поддон используется для приготовления жареного цыпленка, бифштексов, стейков, рыбы и овощей в сухарях и сыре, бисквитных тортов, а также других продуктов, приготавливаемых в духовке.



Решетка для гриля используется для приготовления печеного картофеля и сухих продуктов.

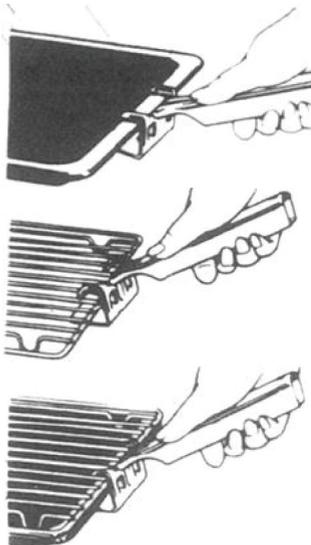


Решетка и поддон используются одновременно для приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, подогрева отварной рыбы).



Вы можете закрепить поддон/решетку на 3 уровнях в зависимости от того, какие блюда вы хотите приготовить. Например, если вы готовите запеченные макароны и хотите, чтобы сверху они побольше пропеклись, установите поддон на верхние или средние держатели, а если вы готовите запеченного цыпленка, используйте нижние держатели.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УХВАТА



Когда вы достаете готовые продукты из печи, используйте хват, как показано на рисунках, чтобы не обжечься.

Будьте особенно аккуратны, если вы достаете пудинг или другие горячие жидкости.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В/50Гц

Потребляемая мощность: 3500 Вт

Габаритные размеры коробки: 530 x 340 x 370 мм

Вес нетто: 11,8 кг

## ЧИСТКА И УХОД

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.

## 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.



Дата производства: 01.2015

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](http://www.supra.ru), а также отправив запрос на [supra@supra.ru](mailto: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](http://www.supra.ru)

