

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.

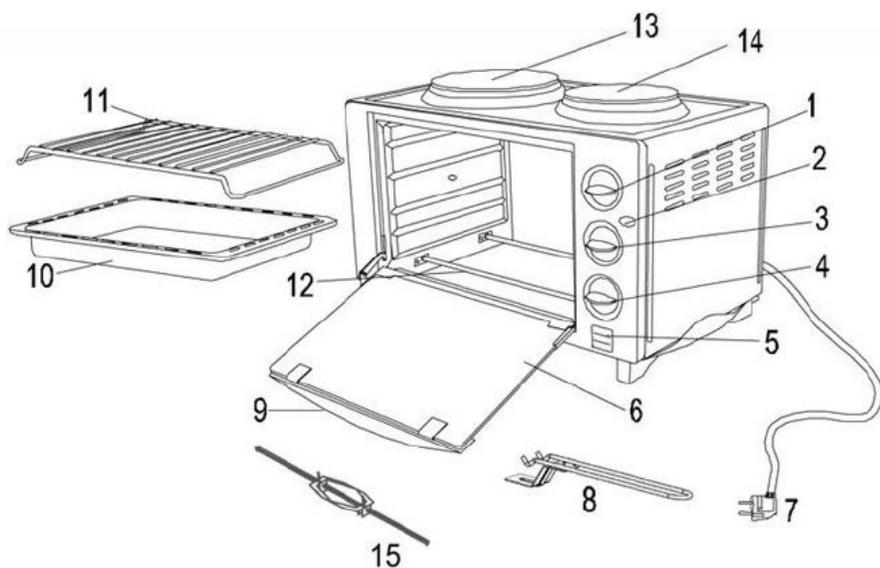
ВНИМАНИЕ:

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.

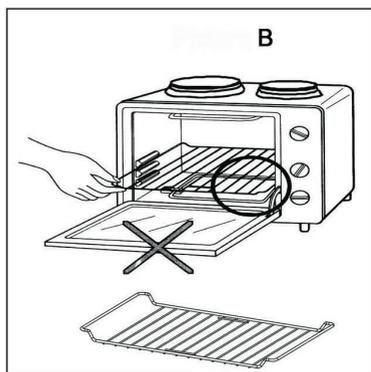
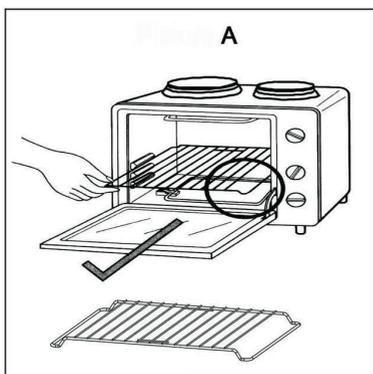
Не используйте для приготовления на конфорках сковороду или кастрюлю с неровным (выпуклым или вогнутым) дном. Это может привести к повреждению конфорки.

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



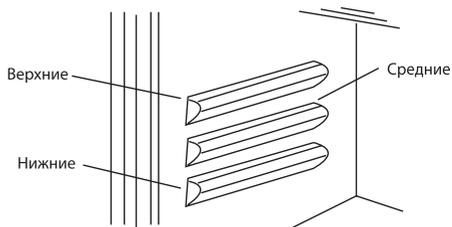
Поддон используется для приготовления жареного цыпленка, бифштексов, стейков, рыбы и овощей в сухарях и сыре, бисквитных тортов, а также других продуктов, приготавливаемых в духовке.



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

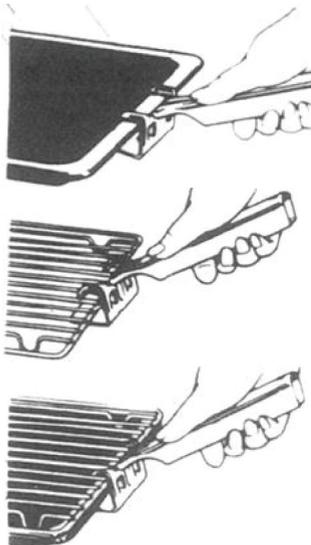


Решетка и поддон используются одновременно для приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, подогрева отварной рыбы).



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, 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

