

SUPRA

Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ
MTS-382



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. Пожалуйста, 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.....	5
Подготовка к работе	5
Панель управления	6
Приготовление в камере печи.....	6
Запекание в камере печи с использованием только верхнего нагревательного элемента.....	7
Запекание в камере печи с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов.....	8
Приготовление на конфорках	8
Приготовление на вертеле.....	8
Конвекция	9
Чистка и уход.....	9
Безопасная утилизация.....	11
Технические характеристики.....	11

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, 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.

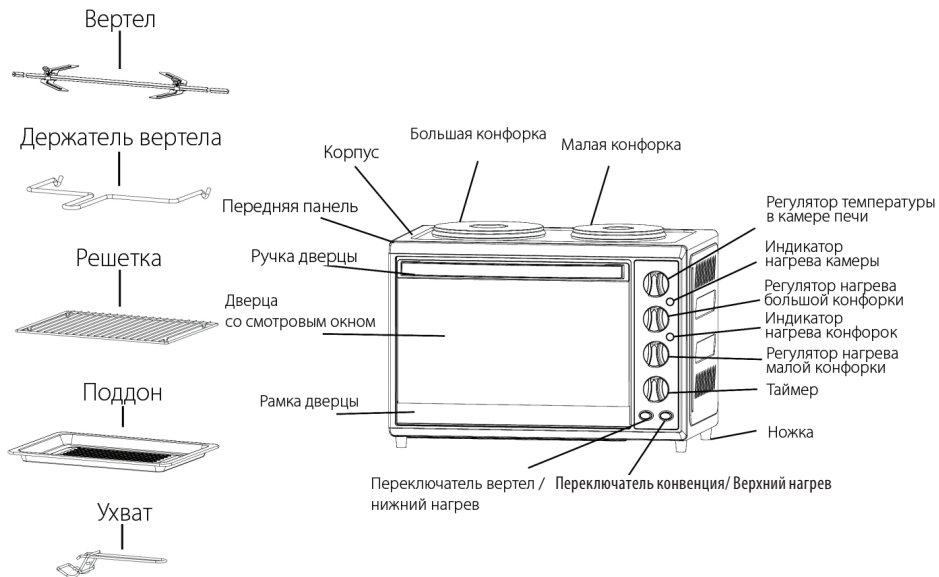
ВНИМАНИЕ:

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

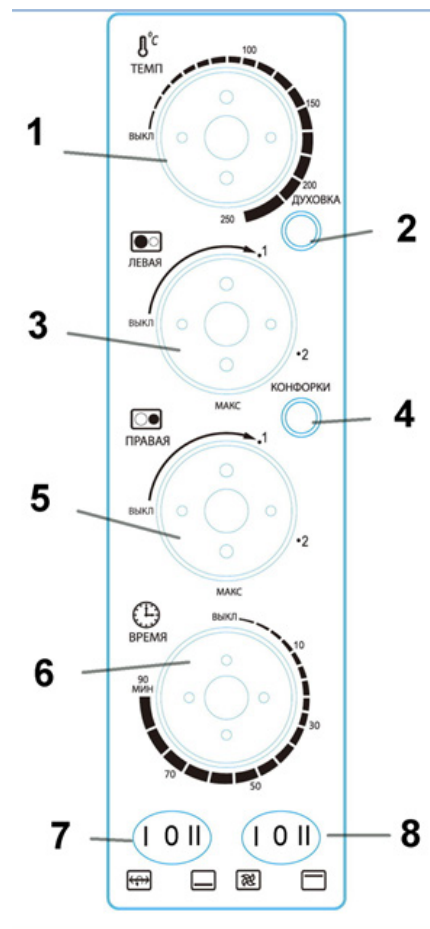


ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Включите работу нижнего нагревательного элемента переключателем. Переведите регулятор температурных режимов в максимальное положение. Установите время таймера 10-15 минут. Печь начнёт работу.

ПРИМЕЧАНИЕ: 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.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Регулятор температуры в камере печи
2. Индикатор нагрева камеры печи
3. Регулятор нагрева левой конфорки
4. Индикатор нагрева конфорок
5. Регулятор нагрева правой конфорки
6. Таймер
7. Переключатель Вертел / Нижний нагрев
8. Переключатель Конвенция / Верхний нагрев

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В КАМЕРЕ ПЕЧИ

Используйте печь для запекания, разогрева и т.п. Количество продукта, помещённого в камеру печи должно быть не слишком велико. Например, мяса можно одновременно готовить до 2,7кг, цыпленка или индейки до 3,6 кг.

Запекайте продукты в течение времени, указанного в рецепте учитывая на начальном этапе освоения печи рекомендации, приведённые в таблице (смотри раздел Приложения).

При этом рекомендуется время от времени проверять степень готовности продуктов с помощью термометра для мяса.

Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь в течение 15 минут при температуре 250°C.

Не рекомендуется использовать для жарки специальные пакеты или стеклянные емкости.

Запрещается использовать для жарки емкости из пластика, бумаги и других материалов, не устойчивых к высоким температурам.

Верхний нагревательный элемент работает, когда переключатель «Конвекция / Верхний нагрев» переведён в положение **II-Верхний нагрев**

а также после установки температуры Регулятором нагрева и времени приготовления Таймером.

Нижний нагревательный элемент включается, когда переключатель «Вертел / Нижний нагрев» переведён в положение **II-Нижний нагрев**



а также после установки температуры Регулятором нагрева и времени приготовления Таймером.

Конвекция работает, когда переключатель «Конвекция / Верхний нагрев» переведён в положение



I-Конвекция, а также после установки температуры Регулятором нагрева и времени приготовления Таймером.

Вращение вертела включается, когда переключатель «Вертел / Нижний нагрев» переведён в положение **I-Вертел**



а также после установки температуры Регулятором нагрева и времени приготовления Таймером.

Возможно, а в некоторых случаях и рекомендуется совместное использование двух режимов. Например, Вращение вертела и Верхний нагрев и т.п.

Для выключения печи — переведите оба выключателя в положение «0» (выключено).

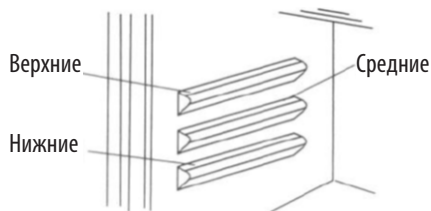
Примечание: хотя и регулятор температуры, и таймер в положении «ВЫКЛ» обеспечивают выключение оборудования камеры печи, рекомендуется всегда переводить переключатели в положение «0», когда камера печи не используется

1. Установите решетку в камеру печи на нижние держатели.
2. Положите продукты в емкость для жарки и поставьте на решетку. Если вы будете жарить продукты на поддоне, решетку в камеру печи устанавливать не нужно. Установите на держатели сам поддон с продуктами.
3. Регулятором температуры установите нужную температуру.
4. Повернув ручку таймера, установите время приготовления.
5. Установите требуемый режим нагрева, конвекции и работу вертела при помощи переключателей, расположенных в нижней части панели управления.
6. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, выдвиньте поддон или решетку с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
7. По окончании приготовления переведите регулятор температуры и таймер в положение «ВЫКЛ» (выключено), переключатели в положение «0» (выключено).

Примечание: для досрочного окончания приготовления переведите регулятор температуры или ручку таймера в положение «ВЫКЛ» (выключено).

Примечания:

При использовании только верхнего нагрева рекомендуется располагать продукты на верхнем уровне держателей:



При использовании верхнего и нижнего нагрева продукты лучше располагать ниже.

ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТОЛЬКО ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Верхний нагревательный элемент включается после установки температуры и времени приготовления и перевода переключателя «Конвекция / Верхний нагрев» в положение **II-Верхний нагрев**

Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь в течение 15 минут при температуре 250°C.

1. Переведите регулятор температуры в камере печи в положение 250°C.
2. Установите время таймера 15 минут и разогрейте печь.
3. Заправьте продукты соусом или маслом по рецепту.
4. Установите решетку на поддон, сверху положите продукты и задвиньте все в камеру печи на верхние держатели. Продукты должны располагаться как можно ближе к верхнему нагревательному элементу, но не касаться его.
5. Регулятором температуры установите нужную температуру приготовления.
6. Повернув ручку таймера, установите время приготовления.
7. В середине приготовления переверните продукты.
8. По окончании приготовления переведите регулятор температуры в положение «ВЫКЛ» (выключено).

Примечание: для досрочного окончания приготовления переведите регулятор температуры или ручку таймера в положение «ВЫКЛ» (выключено).

ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Верхний нагревательный элемент включается после установки температуры и времени приготовления и перевода переключателя «Конвекция / Верхний нагрев» в положение **II-Верхний нагрев**



а переключателя «Вертел / Нижний нагрев» в положение **II-Нижний нагрев**



И верхний, и нижний нагревательные элементы включаются или отключаются при необходимости в любое время соответствующими переключателями.

Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь в течение 15 минут при температуре 250°C.

1. Переведите регулятор температуры в камере печи в положение 250°C.
2. Включите нагреватели, как описано выше.
3. Установите время таймера 15 минут и разогрейте печь.
4. Заправьте продукты соусом или маслом по рецепту.
5. Установите решетку на нижние или средние держатели.
6. Сверху положите продукты и задвиньте все в камеру печи. Продукты должны располагаться как можно ближе к нижнему нагревательному элементу, но не касаться его.
7. Регулятором температуры установите нужную температуру.
8. Повернув ручку таймера, установите время приготовления.
9. В середине приготовления переверните продукты.
10. По окончании приготовления переведите регулятор температуры в положение «Выкл» (выключено).

Примечание: для досрочного окончания приготовления переведите регулятор температуры или ручку таймера в положение «Выкл» (выключено).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА КОНФОРКАХ

1. Поставьте сковороду или кастрюлю с ровным плоским дном на одну из конфорок.
2. Поверните регулятор нагрева нужной конфорки в положение 1 или 2. Максимальная мощность большой конфорки – 1000 Вт, малой – 600 Вт.
3. По окончании приготовления переведите регулятор нагрева в положение «Выкл» (выключено).


ВНИМАНИЕ:

Не оставляйте конфорку включенной, если на ней не стоит посуда с продуктами. Это может привести к повреждению конфорки.

Не используйте для приготовления на конфорках посуду с неровным (выпуклым или вогнутым) дном. Это может привести к плохому результату готовки и даже вызвать повреждение конфорки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Приготовление на вертеле происходит при верхнем нагреве.

1. Регулятором температуры установите нужную температуру.
 2. Включите работу вертела переключателем, расположенным в нижней части панели управления – переведите переключатель «Вертел / Нижний нагрев» в положение **I-Вертел**
- 
3. Включите верхний нагрев, переведя переключатель «Конвекция / Верхний нагрев» в положение **II-Верхний нагрев**.
 4. Установите зубцы с одной стороны стержня вертела и закрепите.
 5. Наденьте приготавливаемые продукты на стержень вертела и распределите их по центру.
 6. Зафиксируйте зубцы с другой стороны стержня вертела.
 7. Вставьте один конец стержня вертела (квадратный) в разъем привода, а другой конец (круглый) положите на опору на противоположной стенке камеры печи.
 8. Установите время таймером.
 9. Приготовление завершится, когда таймер вернется в положение «Выкл» (выключено).

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 медленно достаньте другой конец вертела из отверстия привода.
11. Положите готовые продукты на разделочную доску или на блюдо и удалите из них стержень вертела.

Примечание: для досрочного окончания приготовления переведите регулятор температуры или ручку таймера в положение «Выкл» (выключено).

КОНВЕКЦИЯ

Режим конвекции может быть включен только при использовании нижнего нагрева.

После выбора времени, режима нагрева и температуры включите работу вентилятора, переведя переключатель «Конвекция / Верхний нагрев» переведён в

положение **I-Конвекция**



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. 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.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Таблица примерных рекомендаций по приготовлению в печи

Выбор температурного режима	
Температурный режим (°C)	Продукты
50	Размораживание. Разогрев. Консервация. Закуска.
100	Песочные печенья. Булочки. Выпечка с начинкой.
150	Хрустящие клецки. Кексы. Пирожные. Пирог.
200	Хлеб. Жареные клецки. Блины. Арахис, рис в коробке.
250	Курица. Гусь. Утка. Мясо. Рыба.

Выбор времени приготовления	
Продукты	Время приготовления (мин)
Булочки. Песочные печенья.	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

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 коробках, 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: 50Гц

Максимальная потребляемая мощность: 3600Вт

Мощность камеры печи: 2000Вт

Максимальная мощность большой конфорки: 1000Вт

Максимальная мощность малой конфорки: 600Вт

Объём духовой камеры: 38л

Диаметр конфорок: 15 и 18,7см

Габаритные размеры: 51,5x33x38см

Габаритные размеры коробки: 570x390x414мм

Вес нетто: 9кг

Вес в упаковке: 11,5кг

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: 09.2014

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

