

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 |
| Запекание в камере печи..... | 5 |
| Запекание в камере печи с использованием верхнего нагревательного элемента | 6 |
| Запекание в камере печи с использованием нижнего нагревательного элемента | 7 |
| Приготовление на конфорках | 7 |
| Приготовление на вертеле..... | 7 |
| Конвекция | 8 |
| Чистка и уход..... | 8 |
| Безопасная утилизация..... | 10 |
| Технические характеристики..... | 10 |

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

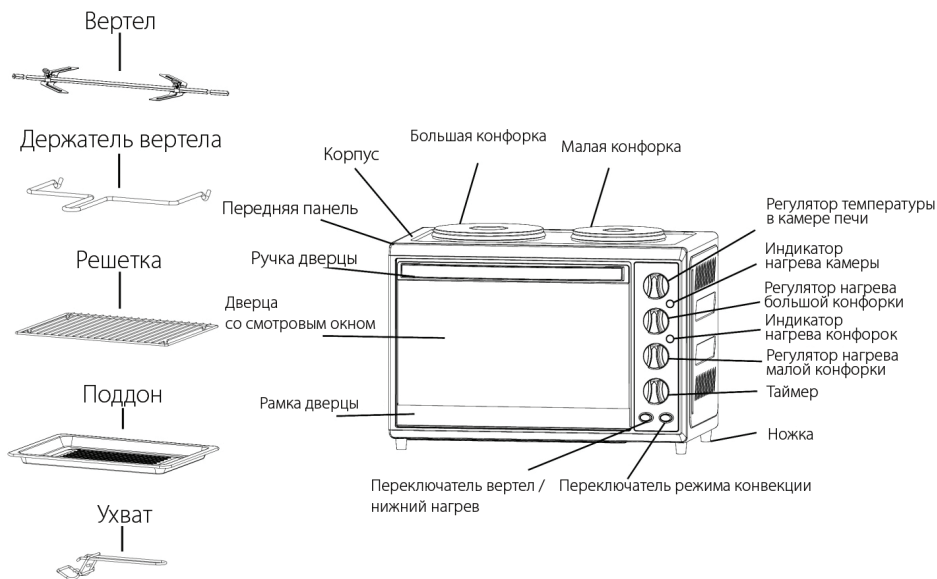
Вертел – 1

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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В КАМЕРЕ ПЕЧИ

Используйте печь для запекания, разогрева и т.п. Количество продукта, помещённого в камеру печи должно быть не слишком велико. Например, мяско можно одновременно готовить до 2,7кг, а 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 всегда при включении нагрева камеры: после установки температуры и времени приготовления.

Нижний нагревательный элемент включается или отключается при необходимости специальным переключателем 

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. При необходимости включите работу нижнего нагревательного элемента переключателем



, расположенным 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 в положение OFF

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

Примечания:

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

При использовании и нижнего нагрева продукты лучше располагать ниже.

ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ТОЛЬКО ВЕРХНЕГО

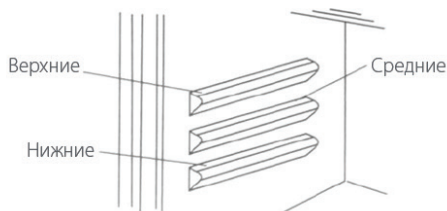
НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Верхний нагревательный элемент включается после установки температуры и времени приготовления.

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.
6. Повернув ручку таймера, установите время приготовления.
7. В середине приготовления переверните продукты.
8. По окончании приготовления переведите регулятор температуры в положение OFF


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




ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО

НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Верхний нагревательный элемент включается после установки температуры и времени приготовления.

Нижний нагревательный элемент включается или отключается в любое время, когда включен нагрев камеры специальным переключателем 

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 работу нижнего нагревательного элемента переключателем , расположенным в нижней части панели управления.
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 OFF.

Примечание: для досрочного окончания приготовления переведите регулятор температуры или ручку таймера в положение OFF (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 OFF.

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 его в положение .
3. Установите зубцы с одной стороны стержня вертела и закрепите.
4. Наденьте приготавливаемые продукты на стержень вертела и распределите их по центру.
5. Зафиксируйте зубцы с другой стороны стержня вертела.
6. Вставьте один конец стержня вертела (квадратный) в разъем привода, а другой конец (круглый) положите на опору на противоположной стенке камеры печи.
7. Установите время таймером.
8. Приготовление завершится, когда таймер вернется в положение OFF.
9. 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.

10. 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 OFF (выключено).

КОНВЕКЦИЯ

После выбора режима и температуры включите работу вентилятора переключателем конвекции, расположенным в нижней части панели управления, чтобы обеспечить конвекцию внутри камеры печи.

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 (оС) | Продукты |
| 50 | Размораживание. Разогрев. Консервация. Закуска. |
| 100 | Песочные печенья. 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. |

| 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.



Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

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

Сделано в КНР.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр:
ООО «ВипСервис», г. Москва, пос. Мосрентген, Институтский пр., д.2

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 телефонов существующих. Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-333-1 или на сайте www.supra.ru, а так же отправив запрос на supra@supra.ru

**Единая справочная служба: 8-800-100-3331,
e-mail: service@deltael.ru**

www.supra.ru

