

# SUPRA

## Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ  
MTS-342



## СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности и предосторожности .....	3
Комплектация .....	4
Устройство электропечи .....	5
Органы управления электропечи .....	6
Подготовка к работе .....	7
Приготовление на конфорках .....	7
Приготовление в камере печи .....	7
Рекомендации по приготовлению в камере печи .....	8
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 безопасной эксплуатации электропечи 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 И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Соблюдайте следующие инструкции по безопасности использования электропечи:

1. Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют тем, что указаны 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 5 см по сторонам и не менее 10 см сверху.
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. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
15. Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
16. Во время работы электропечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
17. Чтобы достать поддон (решетку) с горячими продуктами, используйте ухват, чтобы не обжечься.
18. Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не падала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть.
19. Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке, в противном случае возможно возгорание.
20. Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.
21. Запрещается готовить в печи с использованием пергамента и другой бумаги для выпекания, за исключением случаев приготовления пирогов (тогда бумагу можно положить непосредственно под пирог).
22. Запрещается использовать бумажные формы для выпекания.
23. Запрещается чем-либо накрывать работающую электропечь.
24. Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
25. Не допускайте, чтобы работающая электропечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
26. Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
27. Храните прибор в недоступном для детей месте.

28. Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
29. Прибор предназначен для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор не по назначению или на улице.
30. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.
31. 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.

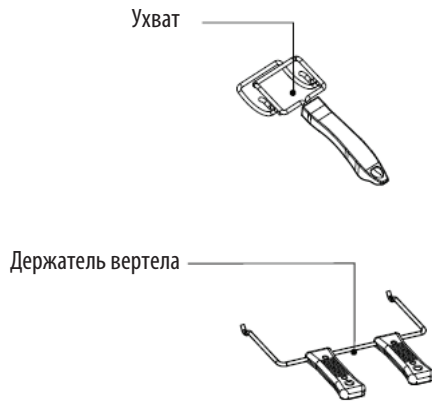
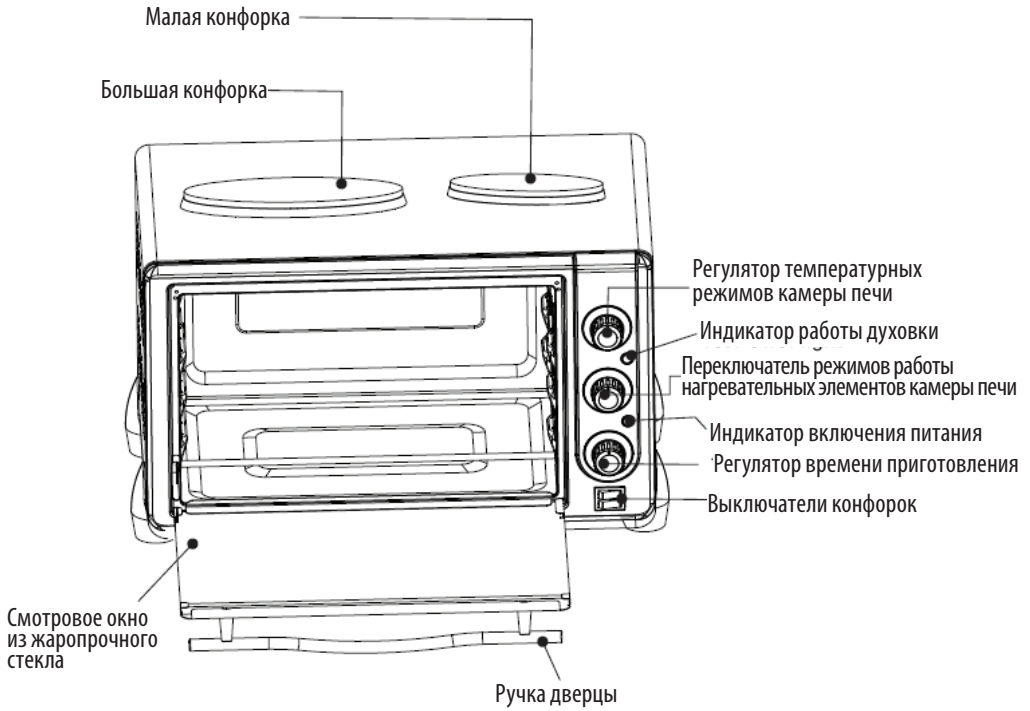
#### **ВНИМАНИЕ:**

**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 для гриля.....	1
Поддон.....	1
Ухват .....	1
Вертел.....	1
Держатель для вертела.....	1
Руководство по эксплуатации.....	1
Гарантийный талон.....	1

# УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ




## ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОПЕЧИ


### Переключатели режимов работы конфорок



Верхний переключатель предназначен для включения/выключения правой конфорки.

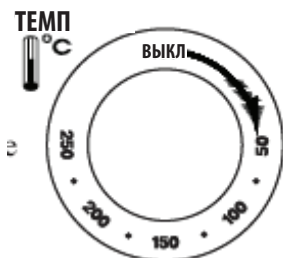
Переведите его в положение , чтобы включить правую конфорку.

Нижний переключатель предназначен для включения/выключения левой конфорки.

Переведите его в положение , чтобы включить левую конфорку.

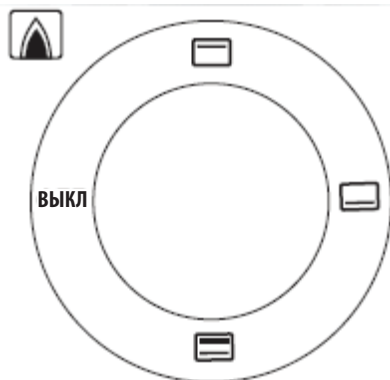
Чтобы выключить обе конфорки, переведите оба переключателя в положение ВЫКЛ.

### Регулятор температуры камеры печи






Регулятор температуры устанавливает температуру, до которой будет нагреваться камера печи. Рабочий диапазон составляет от  $+50^{\circ}\text{C}$  до  $+250^{\circ}\text{C}$ . Для установки промежуточных значений температуры следует ориентироваться на равномерность шкалы температур. Например, для установки температуры  $+75^{\circ}\text{C}$  следует расположить указатель регулятора посередине между значениями  $+50^{\circ}\text{C}$  и  $+100^{\circ}\text{C}$ .

### Переключатель режимов работы нагревательных элементов камеры печи



Переключатель режимов камеры печи позволяет выбирать нужный режим работы нагревательных элементов печи:


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

### Регулятор времени приготовления

Регулятор времени приготовления позволяет установить время работы печи в пределах от 0 до 60 минут. Для этого установите указатель регулятора на соответствующее место шкалы.

После этого сразу начнётся обратный отсчет времени, по окончании которого (установке указателя на значение ВЫКЛ), прозвучит звуковой сигнал, и нагрев выключится.

## 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. Переведите регулятор температурных режимов в максимальное положение, переключатель режимов переведите в положение  (работают оба нагревательных элемента). Регулятором времени установите время приготовления 10 минут. 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 НА КОНФОРКАХ

1. Поставьте сковороду или кастрюлю с ровным плоским дном на одну из конфорок.
2. Подключите электропечь к электросети. Загорится индикатор питания.
3. Переключателем нужной конфорки, включите соответствующую конфорку. Вы можете использовать одновременно две конфорки.
4. По окончании приготовления переведите переключатели в положение ВЫКЛ.

### 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.**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

1. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке, тогда загорится индикатор питания.
2. Предварительно прогрейте печь в течение 2-3 минут, а затем положите в печь подготовленные продукты. Вы можете устанавливать поддон (или решетку) на разные уровни в зависимости от размера продуктов и временем приготовления.
3. Поворачивая регулятор температурных режимов, установите подходящий режим.
4. Поворачивая переключатель режимов, выберите подходящий режим работы нагревательных элементов.
5. Поворачивая регулятор времени приготовления, установите нужное время. Печь начнет приготовление.
6. Во время приготовления вы можете наблюдать за процессом через смотровое окно дверцы печи.
7. Когда истечет установленное время, печь подаст звуковой сигнал и прекратит работу. Если вам нужно прервать процесс приготовления ранее установленного времени, переведите регулятор времени приготовления в положение ВЫКЛ.
8. Если продукты не успели приготовиться, продолжите приготовление, регулятором времени установив дополнительное время.
9. По окончании приготовления переведите регулятор времени приготовления в положение ВЫКЛ и откройте дверцу печи, чтобы из нее вышел горячий воздух. Отключите прибор от электросети. Когда продукты немного остынут, достаньте их из печи.
10. После того как печь остынет, очистите её поверхности от жира и остатков продуктов.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

Продукт	Время приготовления	Примечания
Хлеб	1,5 мин	6 кусочков
«Хот-дог»	3 мин	Оберните фольгой
Тост	4-6 мин	6 кусочков
Итальянское хрустящее печенье	3-4 мин	Используйте поддон для выпекания
Печеные овощи	7 мин	Используйте поддон для выпекания
Ветчина, гамбургеры, бифштекс	4-5 мин	Используйте поддон для выпекания, накройте его сверху
Замороженная пицца	12-14 мин	Диаметром до 30 см
Кусочки курицы	45-60 мин	Оберните фольгой
Запеченный картофель	45-60 мин	Используйте решетку

1. Не перегружайте поддон для выпекания, в противном случае он погнется.
2. При приготовлении продуктов с высоким содержанием воды или масла, необходимо оборачивать их фольгой.
3. Перед тем как положить или достать продукты, убедитесь, что печь отключена от электросети.

### 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.

### 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 здоровья людей.



## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Напряжение питания: 220-240В, ~50Гц
- Мощность камеры печи: 1600Вт
- Мощность большой конфорки: 1000Вт
- Мощность малой конфорки: 700Вт
- Габаритные размеры печи: 520х370х350 мм
- Вес нетто: 8,5 кг

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

### Производитель:

SUPRA TECHNOLOGIES ЛИМИТЕД

Китай, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг Коммершиал 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)

