

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ

MTS-210



- Тип управления: механический
- Индикация включения
- Звуковой сигнал окончания приготовления
- Объем камеры: 20л
- Функция гриль
- Вращающийся вертел
- Максимальная температура: 250°C
- Режимы: верхний нагрев, нижний нагрев, верхний + нижний нагрев
- Таймер отключения

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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	4
Подготовка к работе.....	6
Приготовление в электропечи	6
Чистка и уход	9
Безопасная утилизация	9
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. 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 чисткой 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 попадала 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.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.
- 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.

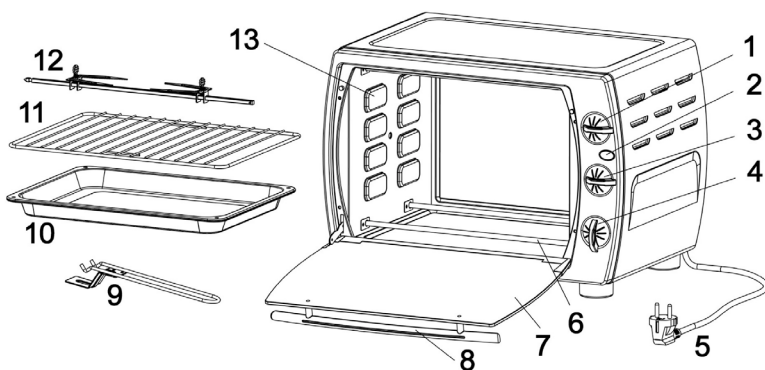
ВНИМАНИЕ:

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

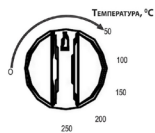
- Электропечь – 1
- Решетка для гриля – 1
- Поддон – 1
- Ухват – 1
- Вертел – 1
- Руководство по эксплуатации – 1
- Гарантийный талон - 1

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ

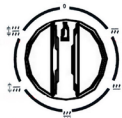


- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Регулятор температурных режимов | 8. Ручка дверцы |
| 2. Индикатор питания | 9. Ухват |
| 3. Переключатель режимов | 10. Поддон |
| 4. Регулятор времени приготовления | 11. Решетка для гриля |
| 5. Шнур питания | 12. Вертел |
| 6. Нагревательные элементы | 13. Держатели поддона/решетки |
| 7. Смотровое окно из жаропрочного стекла | |

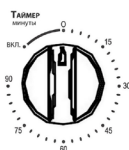
ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ



- регулятор температуры



- переключатель режимов



- регулятор времени приготовления

Регулятор температуры: устанавливает температуру, до которой будет нагреваться камера печи. Рабочий диапазон – от 50 до 250°C. Для установки промежуточных значений температуры следует ориентироваться на равномерность шкалы температур. Например, для установки температуры 75°C следует расположить указатель регулятора посередине между значениями 50°C и 100°C.

Регулятор режимов: позволяет выбрать среди режимов

0

- оба нагревательных элемента и вращение вертела выключены;



- работают оба нагревательных элемента;



- работает верхний нагревательный элемент;



- работает нижний нагревательный элемент;



- вертел вращается, работают оба нагревательных элемента




- Вертел вращается, работает верхний нагревательный элемент

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Регулятор времени приготовления: позволяет установить время работы печи в пределах от 0 до 90 минут. Для этого установите указатель регулятора на соответствующее место шкалы.

После этого сразу начнётся обратный отсчет времени, по окончании которого (установке указателя на значение «0»), прозвучит звуковой сигнал, и нагрев выключится.


При необходимости включить печь в постоянном режиме (без функции таймера) – переведите указатель регулятора времени приготовления на значение **вкл.** 

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ПОДГОТОВКА К ПЕРВОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ

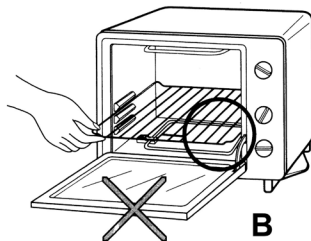
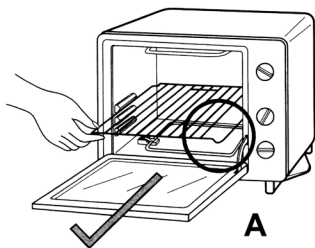
1. Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры печи. Снимите с поверхности печи и дверцы все наклейки (кроме наклейки с указанием модели) и остатки упаковочной бумаги. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Переведите регулятор температурных режимов в максимальное положение, переключатель режимов переведите в поло-



жение . Регулятором времени установите время приготовления 5-8 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 В ЭЛЕКТРОПЕЧИ

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РАЗЛИЧНЫХ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМАХ

1. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке.
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 нужный в соответствии с таблицей. Печь начнет приготовление.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

4. Поворачивая регулятор времени приготовления, установите нужное время в соответствии с таблицей. Печь начнет приготовление.


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

5. Во время приготовления вы можете наблюдать за процессом через смотровое окно дверцы печи.
6. Когда истечет установленное время, печь прекратит работу. Если вам нужно прервать процесс приготовления ранее установленного времени, переведите регулятор температурных режимов в положение «0».
7. Вы можете готовить в печи, не устанавливая время приготовления. Для этого, поворачивая переключатель времени приготовления против часовой стрелки, переведите его в положение «ON» (ВКЛ). Тогда вам потребуется самостоятельно остановить процесс приготовления, переведя переключатель температурных режимов в положение «0», т.к. печь не выключится автоматически.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РАЗНЫХ РЕЖИМАХ (РАЗЛИЧНОЙ МОЩНОСТИ)

1. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Положите подготовленные продукты в печь.
2. Переведите переключатель режимов в положение . Переключателем времени приготовления установите время 2-3 минуты, чтобы разогреть печь.
3. Переключатель режимов позволяет установить режим работы печи:


 - оба нагревательных элемента и вращение вертела выключены;


 - работают оба нагревательных элемента;

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

 - работает верхний нагревательный элемент;

 - работает нижний нагревательный элемент;


 - вертел вращается, работают оба нагревательных элемента

 - Вертел вращается, работает верхний нагревательный элемент

4. Установите нужный режим работы нагревательных элементов, затем установите время приготовления в соответствии с таблицей выше.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РАЗЛИЧНЫХ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМАХ ПРИ РАЗЛИЧНОЙ МОЩНОСТИ


1. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Положите подготовленные продукты в печь.

2. Переведите переключатель режимов в положение  . Переключателем времени приготовления установите время 2-3 минуты, чтобы разогреть печь.

3. Переключателем режимов установите нужный режим работы печи, переключателем температурных режимов установите нужную температуру в соответствии с таблицей выше, затем установите время приготовления в соответствии с таблицей выше.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

1. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Закрепите продукты на вертеле. Поместите вертел в камеру печи, закрепив его в отверстиях внутри камеры.

2. Переведите переключатель режимов в положение  . Переключателем времени приготовления установите время 2-3 минуты, чтобы разогреть печь.

3. Переключателем режимов установите режим работы печи с вращением вертела, переключателем температурных режимов установите нужную температуру в соответствии с таблицей выше, затем установите время приготовления в соответствии с таблицей выше.

ВНИМАНИЕ:

Максимальный вес продуктов для приготовления на вертеле не должен превышать 2кг.

ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ

По окончании приготовления – переведите все регуляторы в выключенное положение, выньте продукты из печи, а после остывания печи – очистите её поверхности от грязи и остатков продуктов.

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.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:	220-240 В
Частота тока:	50 Гц
Мощность:	1300 Вт
Объём духовой камеры:	20л
Размеры печи:	430x315x310мм
Вес нетто:	4,8 кг
Диапазон установки времени работы:	от 0 до 90 минут

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 Коммершиал 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: 000 «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 и 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 также отправив запрос на supra@supra.ru