

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭЛЕКТРОПЕЧЬ
MTS-2501

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. 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
РЕГУЛЯТОРЫ РАБОТЫ ПЕЧИ	5
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	5
ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ	5
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	6
ЧИСТКА И УХОД	7
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	7
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	7

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 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.
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/посуде, 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.

34. Во избежание повреждения печи при транспортировании рекомендуется производить транспортирование в упаковке изготовителя, а также соблюдать меры предосторожности:

- оберегайте от резких толчков и падений;

- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом или под воздействием иной агрессивной среды.

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

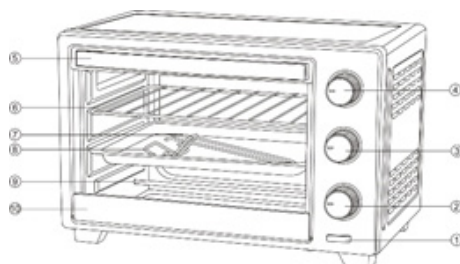
Поддон – 1

Ухват – 1

Руководство по эксплуатации – 1

Гарантийный талон – 1

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ

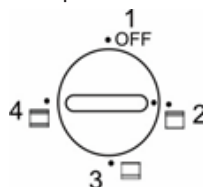


1. Индикатор нагрева
2. Ручка таймера
3. Ручка переключателя режимов работы печи
4. Ручка регулятора температуры
5. Ручка для открытия дверцы
6. Решетка
7. Поддон
8. Ухват
9. Нагревательные элементы
10. Декоративная накладк дверцы

РЕГУЛЯТОРЫ РАБОТЫ ПЕЧИ

Регулятор температуры позволяет установить нужную температуру от 100°C до 250°C.

Переключатель режимов служит для выбора режима работы печи:



1. печь выключена;
2. работает верхний нагревательный элемент;
3. работает нижний нагревательный элемент;

4. работают оба нагревательных элемента.

Ручка таймера служит для установки времени приготовления. После того как время установлено, ручка начинает автоматически медленно поворачиваться против часовой стрелки. Когда установленное время истечет, приготовление завершится и печь подаст звуковой сигнал.

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. Вымойте все аксессуары водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.

Убедитесь, что ручка таймера находится в положении «0». Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Включите работу обоих нагревательных элементов переключателем. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Установите время таймера 10-15 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.

ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите регулятор температуры в положение 250°C, установите время таймера 15 минут и разогрейте печь.

3. Подготовьте продукты по рецепту.
4. Установите решетку и (или) поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон и (или решетку) на разные уровни в зависимости от размера продуктов и временем приготовления.
5. Положите продукты в емкость и поставьте на решетку. Если вы будете запекать продукты прямо на решетке, установите под нее поддон. Если вы будете запекать продукты в поддоне, решетку в камеру печи устанавливать не нужно, установите на держатели сам поддон с продуктами.
6. Выберите режим работы нагревательных элементов переключателем режимов.
7. Регулятором температуры установите нужную температуру.

Температурный режим	Продукты
100°C	Песочные печенья. Булочки. Выпечка с начинкой.
150°C	Хрустящие клецки. Кексы. Пирожные. Пирог.
200°C	Хлеб. Жареные клецки. Блины. Арахис, рис в коробке.
250°C	Курица. Гусь. Утка. Мясо. Рыба.

8. Ручкой таймера установите время приготовления.

Продукты	Время приготовления, мин
Булочки. Песочные печенья.	10-12
Хлеб. Блины.	12-15
Арахис.	15-20

Бифштекс. Свиные ребрышки. Выпечка без начинки.	20-25
Выпечка с начинкой.	25-30
Курица. Утка.	30-35

9. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите таймер в положение «0», откройте дверцу и выдвиньте поддон или решетку с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
10. В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.
11. По истечении установленного времени приготовления печь подаст звуковой сигнал.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. Установите решетку и (или) поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон и (или решетку) на разные уровни в зависимости от размера продуктов и временем приготовления.
2. Положите продукты в емкость и поставьте на решетку. Если вы будете запекать продукты прямо на решетке, установите под нее поддон. Если вы будете запекать продукты в поддоне, решетку в камеру печи устанавливать не нужно, установите на держатели сам поддон с продуктами.
3. Оставьте дверцу приоткрытой.
4. Переключателем режимов выберите режим работы верхнего нагревательного элемента.
5. Регулятором температуры установите 250°C.
6. Установите время приготовления ручкой таймера.
7. Приготовление завершится, когда таймер вернется в положение «0».
8. Откройте полностью дверцу и выдвиньте поддон или решетку с помощью ухвата.

9. Положите готовые продукты на разделочную доску или на блюдо.

товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку печи сразу после каждого приготовления.

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В

Частота тока: 50 Гц

Мощность: 1280 Вт

Объём духовой камеры: 25 л

Тип полезного объема печи: малый

Фактическое потребление электроэнергии:

0,6 кВт ч

Класс энергоэффективности: А

Диапазон установки времени работы:

от 0 до 60 минут

Диапазон установки температуры: от 100 до 250°C

ПРИМЕЧАНИЕ:

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная совместимость технических средств».



При отсутствии копии нового сертификата
в коробке спрашивайте копию у продавца.
Полную информацию о сертификате соответствия
вы можете получить у продавца или на сайте
www.Supra.ru.

Изготовитель:
SUPRA TECHNOLOGIE LIMITED
RM 2 LG2/F KAI WONG COMM BLDG 222 QUEEN'S RD
CENTRAL HONG KONG.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на при-
нятие претензий на территории России:
ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область,
г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6Б, оф. 203

* Данные могут быть изменены в связи со сменой
изготовителя, продавца, производственного фили-
ала, импортера в РФ. В случае изменения данных
актуальная информация указывается
на дополнительной наклейке, размещенной
на упаковке изделия.

Дата производства указана на упаковке
или изделия.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется
согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и инструкция по эксплуата-
ции являются неотъемлемыми частями данного
изделия.

SUPRA

SUPRA.RU