

# SUPRA

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**ПЕЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
MTS-420 / MTS-422**



## 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

НАЗНАЧЕНИЕ .....	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ .....	6
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ .....	7
ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ .....	7
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	7
ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ КОНФОРК .....	8
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ .....	8
ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ .....	8
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ .....	9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ .....	9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ .....	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА КОНФОРКАХ .....	10
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ .....	11
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ .....	11

## НАЗНАЧЕНИЕ

Электропечь предназначена только для приготовления и разогрева пищи в бытовых условиях внутри помещений и может применяться:

- в квартирах, загородных домах;
- жильцами в гостиничных номерах, отелях и других местах, предназначенных для проживания;
- в жилых местах, предназначенных для ночлега и завтрака;
- в бытовых помещениях магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений.

**Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование, а также обработка в электропечи непищевых продуктов, использование ее для сушки белья, бумаги, других непищевых продуктов или для стерилизации будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.**

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Электропечь разработана исключительно для бытового применения внутри помещений и должна быть использована строго по назначению. Запрещается использовать печь вне помещений.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Извлеките прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электропечь должна быть заземлена. 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 розетке с надежным заземлением, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделывать вилку или розетку.

- Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и обеспечивает надежное заземление.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Запрещается подключать электропечь к силовым цепям, управляемым внешним таймером, системой дистанционного включения/выключения или регулировки мощности.
- Рекомендуется регулярно чистить розетку и вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему замыканию.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур, уронить разогретую печь или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.

- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сам прибор или сетевой шнур, для ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

Неквалифицированный ремонт может привести к неисправности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.

- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и ёмкостей с водой (например, в ванной комнате, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).

- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.

- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.

- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду или другие жидкости. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса печи.

- Устанавливайте электропечь на ровную устойчивую жаростойкую поверхность.

- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг электропечи свободное пространство не менее 10 см со всех сторон.

- Запрещается класть что-либо на печь, когда она работает.

- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.

- Перед отключением печи от электросети переве-

дите ручку таймера в положение OFF

- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку шнура электропитания.

- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.

- Во время работы электропечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.

- Чтобы достать поддон (решетку) с горячими продуктами, используйте ухват, чтобы не обжечься.

- Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не падала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть.

- Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.

- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами печи.

- Будьте особенно осторожны при приготовлении пищи с использованием пергамента и другой бумаги для выпекания. Не оставляйте печь без присмотра. Не допускайте расположения бумаги или других горючих материалов вблизи нагревательных элементов. Категорически недопустимо прикосновение горючих материалов к поверхности нагревательного элемента.

- Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.

- Запрещается использовать бумажные формы для выпекания.

- Не храните в печи воспламеняющиеся предметы, например, бумагу, рецепты и т.п.

- Не используйте печь для сушки белья, бумаги или других непищевых продуктов или для стерилизации.

- Для предотвращения воспламенения в печи:
- Не готовьте пищу слишком долго.
- Удаляйте с посуды бумажные ручки перед тем, как поместить ее в печь.
- В случае возгорания внутри печи немедленно отключите печь от электросети. При этом огонь погаснет.

## **ВНИМАНИЕ!**

**Ни в коем случае не открывайте дверцу и не используйте воду для тушения огня!**

- Запрещается чем-либо накрывать работающую электропечь.
- Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
- Не допускайте, чтобы работающая электропечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Для удаления загрязнений с поверхности дверцы и внутренней поверхности печи используйте только мягкие, неабразивные моющие средства и губку или мягкую ткань.
- Регулярно производите очистку камеры печи от крошек и остатков продуктов.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- 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.
- Во избежание повреждения печи при транспортировании рекомендуется производить транспортирование в упаковке изготовителя, а также соблю-

дать меры предосторожности:

- берегайте от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом, или под воздействием иной агрессивной среды.

• В дверце печи используется закаленное стекло. Оно обладает повышенной прочностью по сравнению с обычным стеклом. Но закаленное стекло может лопнуть при появлении глубоких царапин на его поверхности или при ударах по краям и особенно по углам стекла. Будьте внимательны. Не царапайте стекло и избегайте ударов по углам стекла.

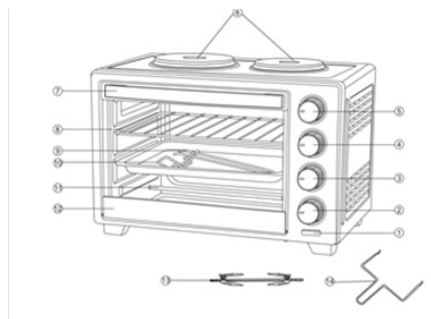
**Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования электропечи, снимают ее с гарантийного обслуживания.**

**Производитель не несет ответственности за повреждения или ущерб, которые возникли в результате несоблюдения мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.**

## **КОМПЛЕКТАЦИЯ**

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

## УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ

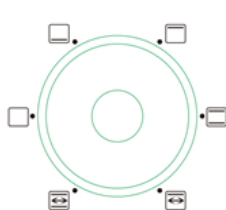


1. Индикатор работы
2. Ручка таймера
3. Переключатель режимов работы печи
4. Регулятор температуры
5. Переключатель режимов работы конфорок
6. Большая и малая конфорки
7. Ручка дверцы
8. Решетка
9. Поддон
10. Ухват для поддона
11. Нагревательные элементы
12. Дверца печи
13. Вертел
14. Держатель вертела







### ВНИМАНИЕ:

**Стеклопанель дверца достаточно тяжелая, во время открытия удерживайте ее за ручку, пока полностью не опустите. Не допускайте, чтобы дверца падала вниз.**

## ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ



Переключатель режимов служит для выбора режима работы печи:

-  - печь выключена;
-  - работает верхний нагревательный элемент;
-  - работает нижний нагревательный элемент;
-  - работают оба нагревательных элемента;
-  - работает верхний нагревательный элемент и вертел;
-  - работают оба нагревательных элемента, и вращается вертел.

Регулятор температуры позволяет установить нужную температуру до 250°C.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

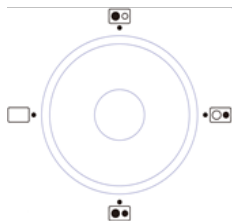
Время приготовления устанавливается с помощью ручки таймера.

Поворачивая ручку по часовой стрелке, установите нужное время приготовления.

На панели управления загорится индикатор работы, а в камере печи загорится лампочка.

После того как время установлено, ручка начинает автоматически медленно поворачиваться против часовой стрелки. Когда установленное время истечет, приготовление завершится, индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут и печь подаст звуковой сигнал.

## ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ КОНФОРОК



Переключатель режимов работы конфорок служит для выбора режима конфорок:



- обе конфорки выключены;



- работает большая конфорка;



- работает малая конфорка;





- работают обе конфорки.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

*Камера печи и конфорки работают независимо друг от друга и могут использоваться одновременно.*




## 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 переключатель режимов находится в положении , а ручка таймера в положении OFF. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Переведите переключатель режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Ручкой таймера установите время 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 переключатель режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов, переведите регулятор температуры в положение 250°C. При желании ручкой таймера установите время 10-15 минут и дайте печи прогреться перед началом приготовления.
3. Подготовьте продукты по рецепту.
4. Установите решетку и (или) поддон на держателе. Вы можете устанавливать поддон и (или) решетку на разные уровни в зависимости от размера продуктов и временем приготовления. Размещайте продукты так, чтобы они располагались как можно ближе к используемому нагревательному элементу, при этом продукты не должны касаться верхнего нагревательного элемента.
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. Регулятором температуры установите нужную температуру.
7. Выберите режим работы нагревательных элементов переключателем режимов. Переведите переключатель в положение , чтобы включить работу нижнего нагревательного элемента, или переведите переключатель в положение 



, чтобы включить работу верхнего нагревательного элемента. Переведите переключатель режимов работы печи в положение  , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов.


8. Ручкой таймера установите нужное время приготовления.

9. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикаторная лампа.

10. В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.

11. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите ручку таймера в положение OFF, откройте дверцу и выдвиньте поддон с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.

12. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут и печь подаст звуковой сигнал.


13. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение OFF, а переключатель режимов - в положение  . Затем отключите печь от электросети.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. Положите продукты на решетку и установите ее на верхние держатели. Ниже установите поддон, чтобы в него стекал жир. Продукты должны располагаться как можно ближе к верхнему нагревательному элементу, но не касаться его.


2. Оставьте дверцу приоткрытой.

3. Регулятором температуры установите 250°C.

4. Переключателем режимов выберите режим  работы верхнего нагревательного элемента.

5. Ручкой таймера установите нужное время приготовления.

6. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикаторная лампа.

7. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение OFF, а переключатель режимов - в положение  . Затем отключите печь от электросети.

8. Откройте полностью дверцу и выдвиньте поддон или решетку с помощью ухвата.

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


## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ

1. Установите вниз поддон.

2. Подготовьте тосты по рецепту и положите их на решетку.

3. Установите решетку на держатели.


4. Регулятором температуры установите нужную температуру.

5.  Переключателем режимов установите режим приготовления тостов: — работают оба нагревательных элемента.

6. Ручкой таймера установите время приготовления. Загорится индикатор работы на панели управления, печь начнет приготовление.

7. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите таймер в положение OFF, откройте дверцу и выдвиньте решетку с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.


8. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы погаснет и печь подаст звуковой сигнал.

9. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение OFF, а переключатель режимов в положение  . Затем отключите печь от электросети.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.

2. Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите переключатель режимов работы печи

в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов, переведите регулятор температуры в положение 250°C. При желании ручкой таймера установите время 10-15 минут и дайте печи прогреться перед началом приготовления.

3. Установите поддон на нижние держатели.

4. Снимите зубцы с одной стороны стержня вертела.



5. Наденьте цыпленка на стержень вертела и подвиньте его к центру.

6. Зафиксируйте зубцы с другой стороны стержня вертела.

7. Вставьте острый конец стержня вертела в разъем привода, а квадратный конец положите на опору на противоположной стенке камеры печи.

8. Регулятором температуры установите 250°C.

9. Переключателем режимов выберите режим:

 - работает верхний нагревательный элемент и вертел – или  - работают оба нагревательных элемента и вертел.

10. Ручкой таймера установите нужное время приготовления. Загорится индикатор работы на панели управления, печь начнет приготовление.

11. Обычно для приготовления цыпленка весом до 2,5 кг требуется примерно 30 минут.

12. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы погаснет и печь подаст звуковой сигнал.

13. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение OFF, а переключатель режи-

мов - в положение . Затем отключите печь от электросети.

14. Чтобы извлечь вертел с цыпленком, 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 аккуратно достаньте другой конец вертела из отверстия привода.

15. Положите готового цыпленка на разделочную доску или на блюдо и удалите из него стержень вертела.

### ВНИМАНИЕ:



**Вес цыпленка не должен превышать 2,5 кг.**


## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА КОНФОРКАХ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.

2. Поставьте кастрюлю, сковороду или другую подобную посуду на большую и/или малую конфорку.

3. Переведите переключатель режимов работы конфорок в положение , чтобы включить

большую конфорку, или в положение , чтобы включить малую конфорку, или в положение , чтобы включить обе конфорки.

4. По окончании приготовления переведите переключатель режимов работы конфорок в положение , чтобы их выключить.

## 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, решетку и детали вертела вымойте проточной водой с применением мягкого моющего средства.

Перед тем, как снова использовать печь, убедитесь, что все ее детали полностью высохли.

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед транспортировкой или хранением аппарата произведите его очистку и тщательно высушите.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



### 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.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Мощность духовки: 1600 Вт

Мощность большой конфорки: 1000 Вт

Мощность малой конфорки: 700 Вт

Температура нагрева: 100-250°C

Объем камеры печи: 42 л

Класс электробезопасности: I

**В связи с постоянным совершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления об этом пользователя.**

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

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

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная 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](http://www.Supra.ru).

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

## EAC

Изготовитель: МУЛЬТИГУДЗ ПРОДАКШН ЛИМИТЕД,  
адрес: КНР, Гонконг, Сентрал, Дэ Ву роуд 136, БОК  
Груп Лайф Эшуаранс Тауэр, 15/Ф. Сделано в Китае.

Manufacturer: MULTIGOODS PRODUCTION LIMITED  
15/F BOC GROUP LIFE ASSURANCE TOWER 136 DES  
VOEUX RD CENTRAL HONG KONG. Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие 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 филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

Дата производства указана на упаковке или изделии.



**SUPRA**

**SUPRA.RU**