РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения



ХЛЕБОПЕЧЬ

BMS-450

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой 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 нашей фирмы.
Перед началом эксплуатации прибора просим вас внимательно прочитать все руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации пылесоса и по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ 3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 3
КОМПЛЕКТАЦИЯ 5
УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ 6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 7
ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ 8
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА 9
ПАМЯТЬ НАСТРОЕК 9
ПОМЕЩЕНИЕ 9
ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ 9
ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ФАЗ ПРОГРАММЫ «СВОЙ РЕЦЕПТ» 11
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА 11
РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 13
КОДЫ ОШИБОК НА ДИСПЛЕЕ 17
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 17
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ 17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 18
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ 18

НАЗНАЧЕНИЕ

Хлебопечь предназначена для быстрого приготовления хлеба, хлебобулочных изделий, замеса теста, приготовления джема, варенья или йогурта в бытовых условиях для небольшой семьи.

Хлебопечь не предназначена для профессионального и коммерческого использования.

Запрещается использование хлебопечи в ресторанах, барах, кафе, столовых и других точках общественного питания.

Промышленное, коммерческое, лабораторное или любое другое нецелевое использование хлебопечи, а также ее применение для обработки любых непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Хлебопечь разработана исключительно для бытового применения внутри помещений и должна быть использована строго по назначению.

При эксплуатации печи соблюдайте следующие меры безопасности:

- Прибор предназначен для выпечки хлеба и приготовления продуктов в домашних условиях. Запрещается использовать прибор на улице.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Хлебопечь должна быть заземлена. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подключается к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от хлебопечи, 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 управлять включением и выключением прибора с помощью внешнего таймера, устройства дистанционного управления или регулировки мощности.

- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему замыканию.
- 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.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, пруда, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- 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 не него воду или другие жидкости. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса печи, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не передавливался, 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 и уронить на себя хлебопечь.
- Устанавливайте хлебопечь на ровную устойчивую термостойкую поверхность.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг хлебопечи свободное пространство не менее 10 см со всех сторон.
- Не размещайте прибор рядом с горячей газовой или электрической плитой, не ставьте его в разогретую духовку.
- Во избежание возгорания запрещается накрывать чем-либо работающую хлебопечь, нагретый в хлебопечи воздух должен выходить свободно.
- Не оставляйте работающий прибор на сквозняке при открытых окнах, это может привести к неправильной работе изделия.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением печи от электросети выключите хлебопечь кнопками на панели управления.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.

- Во время работы хлебопечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся деталям прибора во время его работы.
- Никогда не включайте прибор без правильно размещенной в нем формы для выпечки с ингредиентами.
- Не включайте пустую хлебопечь.
- Запрещается стучать по верху или краям формы для выпечки при вынимании, это может повредить ее.
- Запрещается класть металлическую фольгу и другие материалы в хлебопечь, т.к. это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
- Запрещается использование каких-либо аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Не допускайте, чтобы работающая хлебопечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать хлебопечь 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.

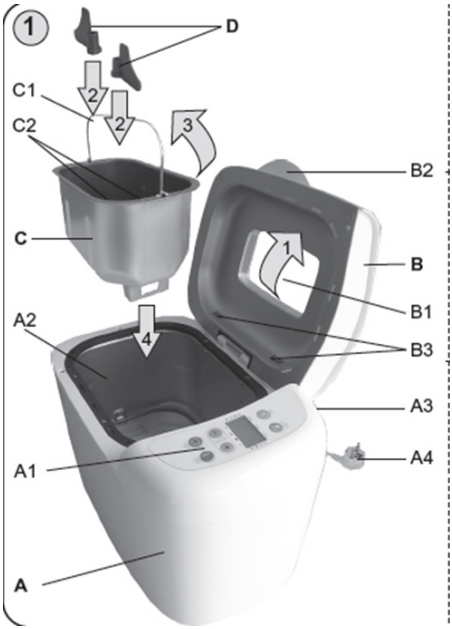
Несоблюдение перечисленных требований по эксплуатации и хранению лишает вас права на гарантийное обслуживание.
Производитель не несет ответственность за повреждения или ущерб, которые возникли в результате неправильной эксплуатации прибора, использования его не по назначению и в случае нарушения изложенных здесь мер безопасности и предосторожности.

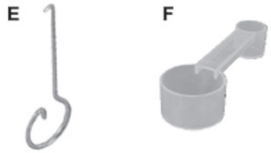
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- хлебопечь;
- форма для выпечки с антипригарным покрытием;
- лопатки для замеса (2 шт.);
- крючок;
- мерный стакан (200 мл);
- мерная ложка (5/15 мл);
- руководство по эксплуатации;
- гарантийный талон.

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ







A – Хлебопечь
A1 – Панель управления
A2 – Камера выпечки
A3 – Вентиляционные отверстия
A4 – Шнур питания

B – Крышка
B1 – Смотровое окно
B2 – Ручка крышки
B3 – Вентиляционные отверстия

C – Форма для выпечки с антипригарным покрытием
C1 – Складная ручка
C2 – Валы для лопаток

D – Лопатки для замеса

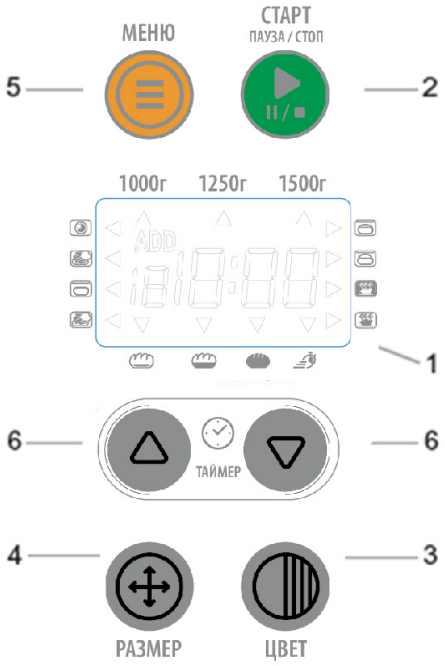
E – Крючок для извлечения лопаток

F – Мерная ложка (5/15 мл)

G – Мерный стакан (200 мл)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ:
Оформление панели может быть изменено без предварительного уведомления.



1) Дисплей

При включении хлебопечи на дисплее отображаются базовые настройки «1 3:10» (программа: БАЗОВЫЙ, вес: 1250 г, цвет корки: СРЕДНЯЯ) и звучит звуковой сигнал:

- цифра 1 обозначает номер выбранной программы;
- время 3:10 – продолжительность выбранной программы;
- положение стрелок ▼▲ указывает на вес хлеба и цвет корки.

После запуска выбранной программы начинается обратный отсчет времени. По окончании программы на дисплее отображается 0:00. Хлебопечь переключается в режим подогрева (60 мин.). На дисплее остается 0:00 (двоеточие между цифрами мигает).

Этапы приготовления

Текущий этап отображается на дисплее стрелками ▼▲:

 – Отложенный старт

 – Замес 1

 – Подъем 1

 – Замес 2

 – Подъем 2

 – Подъем 3

 – Выпечка

 – Подогрев

2) СТАРТ/ПАУЗА/СТОП

Эта кнопка используется для запуска, постановки на паузу и остановки программы. При нажатии на кнопку СТАРТ/ПАУЗА/СТОП двоеточие между цифрами времени начинает мигать, и программа запускается. При повторном коротком нажатии программа ставится на паузу. В режиме паузы время и двоеточие мигают. При удержании кнопки СТАРТ/ПАУЗА/СТОП около 3 секунд раздаётся звуковой сигнал, и программа останавлива-

ется. То же самое делается для остановки режима подогрева.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Используйте функцию паузы только на короткое время, не более 5 минут. Если программа будет поставлена на паузу на более длительное время, это может негативно сказаться на обработке теста и результате выпечки.

3) ЦВЕТ
Кнопка ЦВЕТ используется для установки цвета корки ( = СВЕТЛАЯ / СРЕДНЯЯ / ТЁМНАЯ). Символ и стрелка на дисплее ▼ обозначают настройку цвета корки. Это не относится к программам: 6 – ТЕСТО, 7 – ЗАМЕС, 9 – ДЖЕМ, 10 – ЙОГУРТ.
Данная настройка возможна для программ: 1 – БАЗОВЫЙ ХЛЕБ, 3 – СЛАДКИЙ ХЛЕБ, 4 – ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ, 5 – БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ, 11 – ВЫПЕЧКА.

ПРИМЕЧАНИЕ:
С помощью кнопки ЦВЕТ можно ускорить программу  *(режим «БЫСТРЫЙ»). Это сокращает время выпечки.*

4) РАЗМЕР
Кнопка РАЗМЕР используется для установки размера буханки: 1000 г / 1250 г / 1500 г. Символ и стрелка ▲ на дисплее указывают на выбранный размер.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Для программ 6 – ТЕСТО, 7 – ЗАМЕС, 8 – КЕКС, 9 – ДЖЕМ, 10 – ЙОГУРТ, 11 – ВЫПЕЧКА выбор размера недоступен.

5) МЕНЮ
Эта кнопка используется для выбора программы. Цифры на дисплее отображают номер программы и предустановленное время выполнения программы.

6) ВРЕМЯ
Эти кнопки используются для установки времени окончания приготовления (отложенный старт). Максимальное время до окончания приготовления хлеба можно установить до 15 часов (включая время выполнения выбранной программы). На дисплее отображается общее время до окончания приготовления хлеба. Отложенный старт недоступен для программ: 7 – ЗАМЕС, 8 – КЕКС, 9 – ВАРЕНЬЕ, 10 – ЙОГУРТ, 11 – ВЫПЕЧКА.
Кнопка ВРЕМЯ также используются для установки времени выполнения программ: 7 – ЗАМЕС, 10 – ЙОГУРТ и 11 – ВЫПЕЧКА, а также для установки времени отдельных фаз программы 12 – СВОЙ РЕЦЕПТ.

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ

Звуковые сигналы активируются:
- при нажатии любой кнопки программы;
- во время второго замеса для программ: 1 – БАЗОВЫЙ ХЛЕБ, 2 – БЫСТРЫЙ ХЛЕБ, 3 – СЛАДКИЙ ХЛЕБ, 4 – ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ, 5 – БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (сигнал информирует о возможности добавления круп, фруктов, орехов и других ингредиентов);
- по окончании программы;
- по окончании режима подогрева;
- при срабатывании функции безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Звуковые сигналы нельзя отключить.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Хлеб может автоматически поддерживаться в теплом состоянии в течение 60 минут после выпекания.
Если вы хотите после окончания приготовления сразу извлечь хлеб, отключите функцию поддержания тепла, нажав кнопку СТАРТ/ПАУЗА/СТОП.

ПАМЯТЬ НАСТРОЕК

При сбоях в электросети во время приготовления хлеба продолжительностью не более 10 минут процесс приготовления автоматически продолжится. Если отключение электричества длится более 10 минут, настройки не сохраняются и хлебопечь нужно запускать заново.

ПОМЕЩЕНИЕ

Хлебопечь может работать при различных температурах, но размер хлеба, приготовленного при очень высокой или наоборот при очень низкой температуре, будет различаться. Оптимальная температура помещения от 20°C до 25°C. Используйте хлебопечь только в помещениях с температурой выше 18°C. Дрожжи обычно начинают работать при температуре 17°C и выше. Если прибор используется в более холодном помещении, тесто может не получиться.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

№	Программа	Описание
1.	БАЗОВЫЙ ХЛЕБ	Программа для белого пшеничного хлеба и ржаного хлеба, а также для хлеба с травами или изюмом. Наиболее часто используемая программа.
2.	БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	Программа для быстрого приготовления белого, пшеничного и ржаного хлеба. В этом режиме хлеб получается меньшего размера и с плотным мякишем.
3.	СЛАДКИЙ ХЛЕБ	Программа для выпечки сладких видов хлеба с более хрустящей коркой, чем в классической программе.
4.	ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Программа для цельнозернового хлеба из муки с низким содержанием клейковины. Для этой программы не рекомендуется использовать функцию отложенного старта (кнопка ВРЕМЯ).
5.	БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	Программа для приготовления хлеба из безглютеновых ингредиентов.

6.	ТЕСТО	Программа для замеса и подъема теста без выпечки. Можно использовать различные ингредиенты для разнообразных изделий (булочки, пицца и т.д.). Если вы хотите затем выпечь тесто, воспользуйтесь программой ВЫПЕЧКА.
7.	ЗАМЕС	Программа только для замеса теста (без подъема). Время обработки можно регулировать от 8 до 45 минут (шаг – 1 минута). Установите нужное время кнопками ВРЕМЯ и подтвердите кнопкой СТАРТ/ПАУЗА/СТОП. При повторном нажатии СТАРТ/ПАУЗА/СТОП программа запускается.
8.	КЕКС	Программа для замеса/смешивания ингредиентов (например, для кекса, пирога), которые затем выпекаются в течение заданного времени. Рекомендуется сначала смешать ингредиенты в два этапа и залить их в форму для выпечки. В этом режиме размер кекса не устанавливается.
9.	ДЖЕМ	Программа для приготовления джемов, мармеладов или компотов из свежих фруктов. Если вы часто готовите джем, рекомендуем приобрести отдельную форму, которая будет использоваться только для этой цели. Кислоты, выделяющиеся при варке фруктов, могут затруднить извлечение хлеба, выпеченного в той же форме.
10.	ЙОГУРТ	Программа для приготовления домашнего йогурта. Хлебопечь поддерживает идеальную температуру (около 38 °C) в течение заданного времени для развития йогуртовых культур. Время обработки можно регулировать от 06:00 до 12:00 часов (шаг – 10 минут). Установите нужное время кнопками ВРЕМЯ и подтвердите кнопкой СТАРТ/ПАУЗА/СТОП. При повторном нажатии СТАРТ/ПАУЗА/СТОП программа запускается.
11.	ВЫПЕЧКА	Программа для выпечки темного хлеба, кексов или мясного рулета. Время выпечки можно регулировать от 00:10 минут до 01:00 часа (шаг – 5 минут). Установите нужное время кнопками ВРЕМЯ и подтвердите кнопкой СТАРТ/ПАУЗА/СТОП. При повторном нажатии СТАРТ/ПАУЗА/СТОП программа запускается. В этой программе можно установить цвет корки кнопкой ЦВЕТ.
12.	СВОЙ РЕЦЕПТ	Программа для индивидуальных настроек фаз приготовления хлеба. Выберите программу «СВОЙ РЕЦЕПТ» кнопкой МЕНЮ. Эта программа также позволяет установить цвет корки. Вы можете выбрать этот параметр в начале или в конце настроек кнопкой ЦВЕТ. Кнопкой РАЗМЕР выберите фазу приготовления и установите нужное время выполнения этой фазы кнопками ВРЕМЯ (цифры времени мигают). Настраиваемая фаза отображается на дисплее мигающей стрелкой. Подтвердите установленное время кнопкой РАЗМЕР (это также переключит на следующую фазу). Установите все фазы аналогичным образом. Когда время установлено и подтверждено для последней фазы, цифры времени перестают мигать, и на дисплее отображается общее время установленной программы. В этой программе нельзя установить размер буханки. Возможные настройки фаз и их времена подробно описаны в таблице ниже.

ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ФАЗ ПРОГРАММЫ «СВОЙ РЕЦЕПТ»

Номер программы в меню		**12**	
Программа		**Свой рецепт**	
		Заводская настройка (мин.)	**Допустимый диапазон (мин.)**
Время приготовления (ч.)		Согласно настройке	
Этапы приготовления			
Замес 1 (двигатель вкл./выкл.: 1 с/4 с)		15	0-30
Перерыв 1		3	0-30
Замес 2 (двигатель вкл./выкл.: 25 с/5 с)		20	0-30
Перерыв 2		10	0-30
Замес 3 (двигатель вкл./выкл.: 25 с/5 с)		0	0-25
Подъем 1 (мин.)		42	0-60
Подъем 2 (мин.)		40	0-60
Подъем 3 (мин.)		0	0-60
Выпечка	Время (мин.)	50	0-80
	Температура	Согласно настройке (светлая корочка: 165°C, средняя корочка: 180°C, тёмная корочка: 195°C)	
Подогрев (мин.)		60	0-60

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

Перед первым использованием снимите с поверхности прибора все наклейки кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание. Вымойте все детали, которые будут контактировать с пищей, в теплой воде с моющим средством, тщательно ополосните чистой водой и вытрите или дайте им высохнуть.

Процесс выпечки хлеба:

1. Установите хлебопечь на ровную сухую поверхность. Извлеките форму для выпечки (C), вытянув её из прибора.
2. Установите лопатки для замеса (D) на валы (C2) в форме (C) (плоские стороны лопаток должны быть направлены вниз). Расположите лопатки в форме так, чтобы они были обращены друг к другу, а не в разные стороны.



3. Поместите ингредиенты в форму (C) в соответствии с рецептом. Всегда соблюдайте основное правило: сначала добавляйте все жидкие ингредиенты, затем сыпучие и, наконец, дрожжи.
4. Поместите форму C с ингредиентами в хлебопечь.
5. Подключите хлебопечь к сети.
6. С помощью кнопок МЕНЮ, РАЗМЕР, ЦВЕТ и ВРЕМЯ установите нужную программу и ее параметры.
7. Запустите выбранную программу кнопкой СТАРТ/ПАУЗА/СТОП.
8. Дождитесь окончания программы (прозвучит звуковой сигнал).
9. По окончании программы извлеките форму (C) из хлебопечи и переверните её вверх дном на термостойкую подставку (например, разделочную доску). Если хлеб прилип к форме, несколько раз поверните валы для лопаток вперёд-назад, пока буханка не освободится.
10. Если лопатки остались в буханке, их можно легко извлечь с помощью крючка (E).
11. Дайте хлебу остыть перед подачей.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Хлебопечь автоматически смешивает ингредиенты и замешивает тесто до достижения нужной консистенции. Когда последний цикл замеса завершён, прибор нагревается до оптимальной температуры для подъёма теста. Затем он автоматически устанавливает температуру и время выпечки.

- Избыточное количество теста может вылиться и прилипнуть к нагревательному элементу.

- Для очень тяжёлых видов теста, например, с большим содержанием ржаной муки, рекомендуется изменить порядок закладки ингредиентов: сначала сухие дрожжи, затем мука, и только потом жидкости, чтобы тесто хорошо промешивалось.

- Дрожжи не должны контактировать с водой и солью до запуска программы.

- При использовании таймера (отложенного старта) убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с жидкостями преждевременно.

- При использовании таймера никогда не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как свежее молоко, яйца, фрукты, йогурт, сыр, лук и т.п., так как они могут испортиться за ночь!

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БАЗОВЫЙ ХЛЕБ

Ингридиент	Размер буханки			Примечание
	1000 г	1250 г	1500 г	
1. Вода	330 мл	420 мл	480 мл	
2. Соль	2 ч. ложки	2,5 ч. ложки	3 ч. ложки	
3. Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	
4. Масло растительное	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	
5. Мука	4 стакана / 600 г	5 стаканов / 750 г	6 стаканов / 900	
6. Дрожжи	¾ ч. ложки	1 ч. ложка	1¼ ч. ложки	Насыпать на муку, не допускать контакта с жидкостью

БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

Ингридиент	Размер буханки			Примечание
	1000 г	1250 г	1500 г	
1. Вода	330 мл	420 мл	480 мл	Вода 40–50°C
2. Соль	2 ч. ложки	2 ч. ложки	2,5 ч. ложки	
3. Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	
4. Масло растительное	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	
5. Мука	4 стакана / 600 г	5 стаканов / 750 г	6 стаканов / 900 г	
6. Дрожжи	2 ч. ложки	2,5 ч. ложки	2,5 ч. ложки	Насыпать на муку, не допускать контакта с жидкостью

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Ингридиент	Размер буханки			Примечание
	1000 г	1250 г	1500 г	
1. Вода	330 мл	420 мл	480 мл	Вода 40–50°C
2. Соль	2 ч. ложки	2,5 ч. ложки	3 ч. ложки	
3. Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки	
4. Масло растительное	3 ст. ложки	4 ст. ложки	4 ст. ложки	
5. Мука	2 стакана / 300 г	2,5 стакана / 375 г	3 стакана / 450 г	
6. Мука цельнозерновая	2 стакана / 300 г	2,5 стакана / 375 г	3 стакана / 450 г	
7. Дрожжи	1¼ ч. ложки	1½ ч. ложки	1¾ ч. ложки	Насыпать на муку, не допускать контакта с жидкостью

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Ингридиент	Размер буханки			Примечание
	1000 г	1250 г	1500 г	
1. Вода	330 мл	420 мл	480 мл	
2. Соль	2 ч. ложки	2,5 ч. ложки	3 ч. ложки	
3. Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки	
4. Масло растительное	3 ст. ложки	4 ст. ложки	4 ст. ложки	
5. Безглютеновая мука	2 стакана / 300 г	2,5 стакана / 375 г	3 стакана / 450 г	
6. Кукурузная мука	2 стакана / 300 г	2,5 стакана / 375 г	3 стакана / 450 г	Можно заменить овсяной мукой
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1¼ ч. ложки	1½ ч. ложки	Насыпать на муку, не допускать контакта с жидкостью

ТЕСТО

Ингридиент	Размер буханки			Примечание
	1000 г	**1250 г**	**1500 г**	
1. Вода	330 мл	420 мл	480 мл	
2. Соль	1½ ч. ложки	2 ч. ложки	2½ ч. ложки	
3. Масло растительное	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложки	
4. Мука	4 стакана / 600 г	5 стаканов / 750 г	6 стаканов / 900 г	
5. Дрожжи	1 ч. ложка	1¼ ч. ложки	1½ ч. ложки	Насыпать на муку, не допускать контакта с жидкостью

ЗАМЕС

Ингридиент	Размер буханки			Примечание
	1000 г	**1250 г**	**1500 г**	
1. Вода	По необходимости			
2. Соль	1ч. ложка			
3. Масло растительное	3 ст. ложки			
4. Мука	По необходимости			

КЕКС

Ингридиент	Размер буханки			Примечание
	1000 г	**1250 г**	**1500 г**	
1. Вода	30 мл			
2. Яйца	6 шт.			
3. Сахар	1 стакан			
4. Масло растительное	3 ст. ложки			
5. Мука с разрыхлителем	3 стакана / 450 г			
6. Дрожжи быстродействующие	3 ч. ложки			

ДЖЕМ

Ингридиент	Размер буханки			Примечание
	1000 г	1250 г	1500 г	
1. Фруктовое пюре	3 стакана			
2. Крахмал	½ стакана			
3. Сахар	1 стакан			

ЙОГУРТ

Ингридиент	Размер буханки			Примечание
	1000 г	1250 г	1500 г	
1. Молоко	1000 мл			
2. Закваска	100 мл			

ВЫПЕЧКА – время регулируется от 10 минут до 1 часа. Температура выпечки регулируется кнопкой цвета корки: светлая – 100°C, средняя – 150°C, тёмная – 200°C. По умолчанию – 150°C.

РЕЖИМ «СВОЙ РЕЦЕПТ» – в этом режиме можно самостоятельно устанавливать время каждого этапа (замес, подъём, выпечка). Подходит для приготовления хлеба по собственным рецептам.

ЧИСТКА И УХОД

Перед любым обслуживанием отключите хлебопечь от электросети и дайте ей полностью остыть! Не используйте для очистки абразивные чистящие средства или агрессивные химические растворители.

Форма для выпечки

Извлеките форму, взявшись за ручку и подняв вверх. Протрите внутренние и внешние поверхности влажной тканью. Не используйте острые предметы или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Никогда не погружайте всю форму в воду! Это может отрицательно повлиять на вращение вала. Полностью просушите форму, перед тем как установить ее обратно в хлебопечь.

Лопатки для замеса

Если лопатки для замеса сложно снять с оси, наполните резервуар теплой водой и дайте им отмокнуть в течение примерно 30 минут. После этого их можно будет легко снять для очистки. Протрите лопатки влажной хлопковой тканью.

Форму для выпечки и лопатки для замеса можно мыть средствами для мытья посуды.

Крышка и смотровое окно

Протрите внутренние и внешние поверхности крышки влажной тканью.

Корпус

Аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Для очистки корпуса не используйте абразивные средства и агрессивные химические растворители,

т.к. они могут повредить полировку поверхности.
Запрещается погружать корпус хлебопечи в воду.

Хранение
Пред тем как убрать хлебопечь на хранение, убедитесь, что она полностью остыла, что она чистая, сухая и что крышка хлебопечи закрыта.

КОДЫ ОШИБОК НА ДИСПЛЕЕ

Код	Причина	Способ устранения
H:H	Температура внутри хлебопечи слишком высокая (более 40°C)	Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть
E:E0	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр

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. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, атмосферных осадков, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже –20°C и не выше +50°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

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/EC.
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
Потребляемая мощность: 850 Вт
Потребление в режиме ожидания: <1 Вт
Объем наполнения: соответствует весу выпечки 1000-1250-1500 г
Класс электробезопасности: Класс I
Габаритные размеры: 297×410×268 мм

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.
Товар соответствует требованиям нормативных документов:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»
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: 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.

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.

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

www.supra.ru