РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

Электрическая хлебопечка

BMS-370D

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 внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании изделия.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ 4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 4
КОМПЛЕКТАЦИЯ 6
УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ 6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 7
КАК ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ 8
ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10
РЕЦЕПТЫ 11
ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ 15
ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА 16
ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ 16
ПАМЯТЬ НАСТРОЕК 16
ТЕМПЕРАТУРА В ПОМЕЩЕНИИ 16
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА 17
ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА ИНГРЕДИЕНТОВ 20
ЧИСТКА И УХОД 21
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ ДИСПЛЕЯ 21
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 22
ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ 25
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ 25
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 26
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ 26
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 26

НАЗНАЧЕНИЕ

Прибор предназначен для приготовления хлеба, хлебобулочных изделий исключительно в домашних условиях, а также для приготовления других продуктов: замес теста для пирожков, кексов, пельменей, приготовление джемов, варенья и т.п.

Данная модель хлебопечи не предназначена для приготовления хлебобулочных изделий в промышленных или коммерческих целях.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте следующие инструкции по безопасности использования электропечи:

- • Прибор предназначен для выпечки хлеба и приготовления продуктов в домашних условиях. Запрещается использовать прибор не по назначению или на улице.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Хлебопечь 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.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от хлебопечи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
- 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.
- Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- 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.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.

- Устанавливайте хлебопечь на ровную устойчивую жаропрочную 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, жар и тепло должны выходить свободно.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением печи от электросети выключите хлебопечь.
- 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.
- 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 аксессуаров, не 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.
- Во избежание повреждения хлебопечи 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 перечисленных требований по эксплуатации и хранению лишает вас права на гарантийное обслуживание.

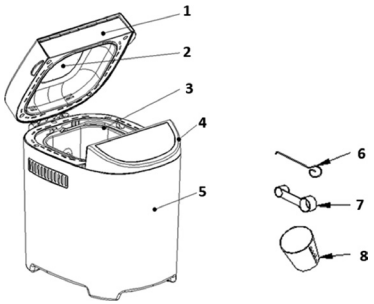
Производитель не несет ответственность за повреждения или ущерб, которые возникли в результате неправильной эксплуатации прибора, использования его не по назначению и в случае нарушения изложенных здесь мер безопасности и предосторожности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

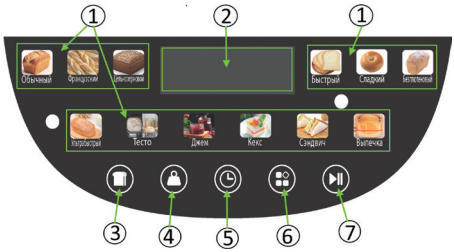
— Хлебопечь;
— Форма для выпечки хлеба;
— Месильная лопасть;
— Крючок;
— Мерный стакан;
— Мерная ложка;
— Руководство по эксплуатации;
— Гарантийный талон.

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ



1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Форма для выпечки
4. Панель управления
5. Корпус
6. Крючок
7. Мерная ложка
8. Мерный стакан

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ:

Шелкография панели может быть изменена без предварительного уведомления.

После подключения к электросети хлебопечь подает звуковой сигнал, а на дисплее через некоторое время отображается индикация настроек по умолчанию: программа приготовления – «Обычный»,

вес – 1000 г, цвет корочки – средняя, также отображается время приготовления «3:00», двоеточие при этом горит постоянно.

1. **ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** – Индикация выбранной программы: **Обычный хлеб**, **Французский, Цельнозерновой**, **Быстрый**, **Сладкий**, **Безглютеновый**, **Ультрабыстрый**, **Тесто**, **Джем**, **Кекс**, **Сэндвич**, **Выпечка**.
2. **ДИСПЛЕЙ** – Отображается время приготовления, цвет корочки и вес буханки.
3. **КНОПКА ВЫБОРА ЦВЕТА** При последовательном нажатии перключает цвет корочки Светлая, Средняя, Темная. По умолчанию установлена Средняя корочка Выбор цвета корочки не доступен для программ Тесто и Джем.
4. **КНОПКА ВЫБОРА ВЕСА** Служит для выбора веса и размера буханки. Последовательно нажимайте кнопку, чтобы загорелся индикатор нужного размера буханки: 750 г или 1000 г. Учитывайте, что в зависимости от выбранного размера буханки время приготовления может меняться. Выбор веса не доступен для программ Быстрый, Тесто, Джем, Кекс и Выпечка.
5. **КНОПКА НАСТРОЙКИ ОТСРОЧКИ** Используйте функцию отсрочки, если вам не нужно, чтобы приготовление началось немедленно, а нужно, чтобы хлеб был готов к определенному времени. Каждое нажатие кнопки изменяет время на 10 минут. Максимальное время таймера – 13 часов.
6. **КНОПКА ВЫБОРА ПРОГРАММЫ** Кнопка служит для выбора программы приготовления. Последовательно нажимайте кнопку, чтобы выбрать нужную программу. На панели управления будет загораться индикатор выбранной программы. Описание программ приготовления представлено в разделе «Программы приготовления».
7. **КНОПКА СТАРТ/ПАУЗА/ОСТАНОВКА** После выбора программы и настройки параметров приготовления нажмите кнопку, чтобы начать приготовление. При начале мигания двоеточия в индикации времени начнется обратный отсчет приготовления.
   Чтобы приостановить выполнение программы, нажмите кнопку повторно. Чтобы возобновить выполнение программы, снова нажмите кнопку. Чтобы отменить выполняемую программу, нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку.

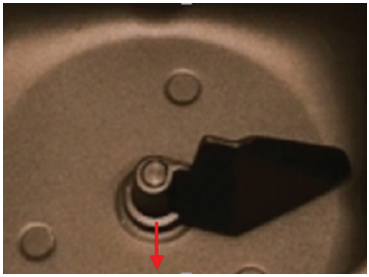
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- При первом включении хлебопечи из нее может исходить немного дыма, и она может издавать характерный запах. Это не является неисправностью и вскоре прекратится.
- Перед первым использованием проведите чистку прибора и комплектующих. См. раздел «Чистка и уход».
- Установите форму для выпечки и лопасть для замеса в хлебопечь (см. ниже).
- Подключите прибор к электрической розетке. Включите и выберите программу «**Свой рецепт**» и прокалите пустую хлебопечь в течение 10 минут. Это необходимо для того, чтобы

смазка на внутренних деталях испарилась. В течение этого времени может появиться небольшой дымок и легкий запах.

- Выключите печь и после того, как она остынет, проведите чистку еще раз.
- Тщательно просушите детали и соберите их так, чтобы прибор был готов к использованию.

КАК ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ



1. Достаньте форму для выпечки из печи и закрепите лопасть для замеса на оси. Рекомендуется заполнить отверстие жароустойчивым маргарином, чтобы избежать налипания теста на лопасть, что также способствует более легкому снятию хлеба с лопасти.

2. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Список рекомендуемых ингредиентов для каждой программы смотрите в разделе «Рецепты».
3. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Обычно сначала наливают воду и добавляют масло, сахар и соль, затем добавляют муку, а дрожжи или разрыхлитель кладут в последнюю очередь.
4. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке и в него положите дрожжи. Сухие дрожжи следует класть поверх муки, чтобы не допустить их контакта с водой, сахаром или солью, в противном случае они не активируются, либо процесс будет слабым.
5. Поместите форму для выпечки с ингредиентами на ее место внутрь хлебопечи. Если форма не устанавливается, поднимите ее и поверните ось на дне формы в другое положение, затем снова опустите форму. Поверните форму по часовой стрелке, чтобы ее зафиксировать.
6. Аккуратно закройте крышку и подключите вилку питания к электрической розетке.
7. Нажимая кнопку , выберите нужную программу.
8. Нажимая кнопку , установите нужный цвет корочки.
9. Нажимая кнопку , установите нужный размер буханки.
10. При необходимости установите время отсрочки приготовления, нажимая кнопку . Если такой необходимости нет, пропустите этот шаг.
11. Нажмите кнопку , чтобы хлебопечь начала работать, после этого начнется обратный отсчет времени на дисплее.
12. При необходимости добавить ингредиенты кратко нажмите кнопку , откройте крышку и положите нужные

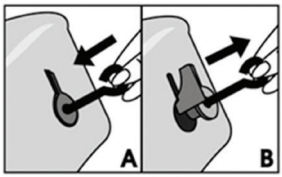
ингредиенты. Затем закройте крышку и снова кратко нажмите кнопку ⏯.

13. В программах Обычный, Французский, Цельнозерновой, Быстрый, Сладкий, Безглютеновый печь подаст 10 звуковых сигналов во время приготовления, чтобы напомнить о необходимости добавления ингредиентов.
14. Возможно, что во время выпекания из вентиляционных в крышке будет выходить пар. Так и должно быть.
15. Когда процесс будет завершен, Кекс и Сэндвич, печь подаст 10 звуковых сигналов. Хлебопечь перейдет в режим подогрева (см. раздел «Поддержание тепла»). Чтобы сразу выключить прибор, вы можете нажать и 2 секунды удерживать кнопку ⏯.
16. Откройте крышку, затем, используя прихватки, крепко возьмитесь за ручку формы для выпечки, аккуратно потяните форму вертикально вверх и вытащите ее из хлебопечи.

ВНИМАНИЕ:

Форма для выпечки и сам хлеб могут быть очень горячими! Будьте осторожны, чтобы не обжечься!

17. Дайте форме для выпечки остыть перед тем, как вынуть хлеб. Затем используйте антипригарную лопатку, чтобы аккуратно отделить края хлеба от стенок формы.
18. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной решеткой или доской и аккуратно потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку или доску.
19. Осторожно извлеките хлеб из формы и дайте ему остыть около 20 минут перед нарезанием.
20. Если вы вышли из комнаты или не нажали кнопку ⏯ в конце приготовления, хлеб будет поддерживаться в тепле в течение 1 часа, а затем хлебопечка отключится. Если вы хотите извлечь хлеб, когда хлебопечь находится в режиме поддержания тепла, сначала нажмите и удерживайте кнопку ⏯, чтобы выключить прибор.
21. Когда вы не используете хлебопечь или завершили работу с ней, отсоедините вилку питания от розетки электросети.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед тем, как нарезать хлеб, с помощью крючка, поставляемого в комплекте, зацепите и вытащите лопасть для замеса, скрытую на нижней стороне буханки. Хлеб очень горячий, никогда не вынимайте лопасть руками.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлебопечь имеет 12 программ приготовления:

1. ***Обычный:*** замес и подъем теста, выпечка обычного хлеба. Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
2. ***Французский:*** замес и подъем теста, выпечка хлеба. Время подъема теста в этой программе увеличено. Хлеб, приготовленный по этой программе, обычно имеет более хрустящую корочку и легкую текстуру.
3. ***Цельнозерновой:*** замес и подъем теста, выпечка цельнозернового хлеба. В этой программе не рекомендуется использовать функцию отсрочки начала приготовления, т.к. это может ухудшить результат.
4. ***Быстрый:*** замес и подъем теста, выпечка хлеба в течение более короткого времени по сравнению с базовой программой. В этой программе хлеб получается меньшего размера с более плотной текстурой.
5. ***Сладкий:*** замес и подъем теста, выпечка сладкого хлеба. Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
6. ***Безглютеновый:*** замес и подъем теста, выпечка хлеба без глютена (без клейковины). Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
7. У***льтрабыстрый:*** замес и подъем теста, выпечка хлеба за короткое время. Обычно хлеб получает меньше и более грубый по сравнению с быстрой программой.
8. ***Тесто***: замес и подъем теста без выпечки хлеба. Достаньте готовое тесто, чтобы приготовить рогалики, пиццу, хлеб на пару или другие хлебобулочные изделия.
9. ***Джем:*** варка джема или мармелада. Мелко порежьте фрукты или овощи перед тем, как положить их в форму.
10. ***Кекс:*** приготовление кекса с использованием пищевой соды или разрыхлителя.
11. ***Сэндвич:*** замес и подъем теста без выпечки. Данная программа похожа на программу Тесто, но ее длительность составляет всего 30 минут.
12. ***Выпечка***: только выпечка, без замеса и подъема теста. Вы также можете использовать эту программу при необходимости выпекания в течение дополнительного времени по истечении другой программы.

РЕЦЕПТЫ

1. Белый хлеб

Ингредиенты	750 г		1000 г	
Мука с высоким содержанием глютена	350 г	2,5 стакана	420 г	3 стакана
Сахар песок	24 г	2 ст.л.	24 г	2 ст.л.
Сухое молоко	10 г	2,5 ч.л.	10 г	2,5 ч.л.
Соль	4 г	0,5 ч.л.	4 г	0,5 ч.л.
Яйца	1 ш.	1 шт.	1 ш.	1 шт.
Вода	190 мл	190 мл	260 мл	260 мл
Сухие дрожжи	6 г	2 ч.л.	6 г	2 ч.л.
Сливочное масло	40 г		40 г	

2. Французский

Ингредиенты	750 г		1000 г	
Мука с высоким содержанием глютена	350 г	2,5 стакана	420 г	3 стакана
Сахар песок	24 г	2 ст.л.	24 г	2 ст.л.
Сухое молоко	7 г	1,75 ч.л.	9 г	2 ч.л.
Соль	4 г	0,5 ч.л.	5 г	0,75 ч.л.
Вода	195 мл	195 мл	260 мл	260 мл
Сухие дрожжи	4 г	1,5 ч.л.	6 г	2 ч.л.
Сливочное масло	20 г		30 г	

3. Цельнозерновой

Ингредиенты	**750 г**		**1000 г**	
Мука с высоким содержанием глютена	150 г	1,25 стакана	210 г	1,5 стакана
Цельнозерновая мука	110 г	1 стакан	110 г	1 стакан
Сахар песок	24 г	2 ст.л.	24 г	2 ст.л.
Сухое молоко	9 г	2 ч.л.	10 г	2,5 ч.л.
Соль	3 г	0,5 ч.л.	4 г	0,5 ч.л.
Яйца	1 ш.	1 шт.	1 ш.	1 шт.
Вода	165 мл	165 мл	190 мл	190 мл
Сухие дрожжи	4 г	1,5 ч.л.	6 г	2 ч.л.

4. Быстрый

Ингредиенты		
Мука с высоким содержанием глютена	350 г	2,5 стакана
Сахар песок	24 г	2 ст.л.
Сухое молоко	10 г	2,5 ч.л.
Соль	2 г	0,25 ч.л.
Вода	190 мл	190 мл
Сухие дрожжи	6 г	2 ч.л.
Сливочное масло	20 г	

5. Сладкий

Ингредиенты	**750 г**		**1000 г**	
Мука с высоким содержанием глютена	350 г	2,5 стакана	420 г	3 стакана
Сахар песок	24 г	2 ст.л.	24 г	2 ст.л.
Сухое молоко	10 г	2,5 ч.л.	10 г	2,5 ч.л.
Соль	4 г	0,5 ч.л.	4 г	0,5 ч.л.
Яйца	1 ш.	1 шт.	1 ш.	1 шт.
Вода	195 мл	195 мл	250 мл	250 мл
Сухие дрожжи	6 г	2 ч.л.	6 г	2 ч.л.
Сливочное масло	40 г		40 г	

6. Безглютеновый

Ингредиенты	**750 г**		**1000 г**	
Самоподнимающаяся мука без глютена	350 г	2,5 стакана	420 г	3 стакана
Сахар песок	24 г	2 ст.л.	24 г	2 ст.л.
Сухое молоко	10 г	2,5 ч.л.	10 г	2,5 ч.л.
Соль	4 г	0,5 ч.л.	4 г	0,5 ч.л.
Яйца	1 ш.	1 шт.	1 ш.	1 шт.
Вода	190 мл	190 мл	260 мл	260 мл
Сухие дрожжи	6 г	2 ч.л.	6 г	2 ч.л.

7. Ультрабыстрый

Ингредиенты	**750 г**		**1000 г**	
Хлебная мука	450 г	3 стакана	550 г	3,5 стакана
Сахар песок	24 г	2 ст.л.	48 г	4 ст.л.
Соль	10 г	1,5 ч.л.	14 г	2 ч.л.
Вода	290 мл	290 мл	370 мл	370 мл
Сухие дрожжи	2 г	2/3 ч.л.	4,5 г	1,5 ч.л.
Растительное масло	18 г	1,5 ст.л.	36 г	3 ст.л.

8. Тесто

Ингредиенты		
Мука с высоким содержанием глютена	300 г	2,25 стакана
Сахар песок	24 г	2 ст.л.
Сухое молоко	10 г	2,5 ч.л.
Соль	2 г	0,25 ч.л.
Вода	175 мл	175 мл
Сухие дрожжи	6 г	1,5 ч.л.
Сливочное масло	20 г	

9. Джем

Ингредиенты	
Фруктовая мякоть, порезанная	200 г
Вода	50 мл
Сахар песок	120 г / 10 ст.л.
Крахмал	15 г

10. Кекс

Ингредиенты	**750 г**		**1000 г**	
Мука с низким содержанием глютена	350 г	2,5 стакана	420 г	3 стакана
Сахар песок	24 г	2 ст.л.	24 г	2 ст.л.
Соль	3 г	0,5 ч.л.	3 г	0,5 ч.л.
Сливочное масло	100 г		410 г	
Сухие дрожжи	5 г	1,25 ч.л.	5 г	1,25 ч.л.
Молоко	150 мл	150 мл	180 мл	180 мл
Разрыхлитель	8 г	1 ст.л.	8 г	1 ст.л.
Яичные белки	100 г		100 г	

11. Сэндвич

Ингредиенты	**750 г**		**1000 г**	
Хлебная мука	470 г	3 стакана	620 г	4 стакана
Сливочное масло или маргарин		1,5 ст.л.		2 ст.л.
Вода	290 мл	290 мл	350 мл	390 мл
Сахар песок	18 г	1 ст.л.	24 г	2 ст.л.
Соль	10 г	1,5 ч.л.	14 г	2 ч.л.
Сухое молоко	10 г	1,5 ст.л.	14 г	2 ст.л.
Сухие дрожжи	3 г	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.

Примечание: Приведенные выше рецепты можно использовать в качестве ориентира, но количество дрожжей и воды может варьироваться в зависимости от местного климата, температуры. От качества ингредиентов и сорта муки сильно зависит качество выпечки и подъем теста, это необходимо учитывать при приготовлении, выбора рецепта.

ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Для программы: Быстрый хлеб

- В программе Быстрый хлеб время приготовления короткое, хлеб делают не с дрожжами, а добавлением разрыхлителя или пищевой соды.
- Для приготовления великолепного быстрого хлеба рекомендуется поместить все жидкие ингредиенты на дно формы для выпечки, а сухие ингредиенты – сверху.
- Во время замешивания сухие ингредиенты могут прилипнуть к краям формы для выпечки, поэтому рекомендуется помочь хлебопечи в замешивании, чтобы в хлебе не было комочков муки. Для этой цели рекомендуется использовать резиновую лопатку.

Для программы: Ультрабыстрый хлеб

- В программе Ультрабыстрый приготовление занимает минимальное время, поэтому хлеб может получиться с плотной текстурой.
- Для получения хороших результатов температура воды имеет критическое значение, т.к. от нее зависит ферментация.
- Если температура воды слишком низкая, хлеб не поднимется и не будет иметь нужный размер.
- Если температура воды слишком высокая, дрожжи могут деактивироваться, что также негативно скажется на процессе ферментации.
- Температура воды для приготовления по программе Ультрабыстрый должна составлять 48-50°C. Для определения температуры вам потребуется термометр.

ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Если вы хотите приготовить хлеб к определенному времени, вы можете использовать функцию отсрочки приготовления для всех программ приготовления, кроме программы Выпечка.
- После выбора программы и настройки параметров приготовления, установите время, через которое вы хотите получить горячий хлеб, нажимая кнопку отсрочки ⏲ вы увеличиваете время на 10 минут. Максимальное время отсрочки приготовления – 13 ч.
- Например, если сейчас 20:30, а вам нужен готовый хлеб завтра в 7:00, то вам нужно установить время отсрочки 10 часов и 30 минут, время приготовления хлеба входит в устанавливаемое время отсрочки.
- Установите время отсрочки и нажмите кнопку ⏯, чтобы печь начала обратный отсчет установленного времени. Утром в 7 часов в хлебопечи будет готовый хлеб.
- В течение часа после приготовления хлебопечь будет поддерживать приготовленный хлеб в тепле.
- При использовании функции отсрочки не используйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п. Дрожжи рекомендуется погрузить чуть глубже в муку и присыпать сверху мукой, чтобы они сохранили свою активность.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- *Время отсрочки должно быть больше времени приготовления выпечки и включать в себя время выпечки выбранной программы.*

- *Отсрочка программы не применяется к программе «Выпечка».*
- *Для отсрочки не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т. д.*
- *Хлеб может автоматически поддерживаться в теплом состоянии в течение 60 минут после выпечки. Если вы хотите достать хлеб, отключите программу с помощью кнопки* ⏯.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

- Хлеб может автоматически поддерживаться в тепле в течение 60 минут после выпекания.
- В режиме поддержания тепла на дисплее горит индикация «00:00», при этом двоеточие мигает.
- Если вы хотите извлечь хлеб, то отключите функцию поддержания тепла, для этого нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку ⏯.
- По истечении 60 минут поддержания тепла печь подаст 10 звуковых сигналов и выключится автоматически.

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ

Хлебопечь подает звуковые сигналы в следующих случаях:

- при подключении к электросети;
- при нажатии кнопок управления;
- в некоторых программах во время стадии замешивания теста, чтобы напомнить о добавлении ингредиентов;
- по окончании приготовления;
- по истечении времени подогрева.

ПАМЯТЬ НАСТРОЕК

- При сбоях в электросети, не более 10 минут, процесс приготовления продолжится автоматически после возобновления подачи электроэнергии. Время окончания приготовления соответственно увеличится на то время, когда электричество отсутствовало.
- Для осуществления данной функции требуется установить элементы питания в батарейный отсек на дне прибора.
- Если отключение электричества будет более 10 минут, настройки не сохранятся и хлебопечь потребуется запускать заново.
- Если длительный сбой электропитания произошел во время подъема теста, то тесто не подымится и хлеб не получится, ингредиенты придется выбросить и запустить процесс приготовления повторно.

ТЕМПЕРАТУРА В ПОМЕЩЕНИИ

- Приготовление выпечки сильно зависит от температуры окружающей среды.
- Хлебопечь может работать при различных температурах, но размер хлеба, приготовленного при высокой или очень низкой температуре, будет различаться.
- Оптимальная температура окружающей среды от +18°C до +34°C.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

Хлебная мука

- Хлебная мука имеет высокое содержание клейковины (также такую муку можно назвать мукой с высоким содержанием клейковины, которая богата содержанием протеина).
- Такая мука имеет хорошую эластичность и позволяет хлебу сохранить объем после поднятия. Так как такая мука содержит высокий уровень клейковины, в отличие от простой муки, ее можно использовать для приготовления хлеба большего по объему и с лучшей внутренней структурой.
- Хлебная мука является основным ингредиентом для приготовления хлеба.

Обычная мука

- Обычная мука представляет собой смесь муки из мягких и твердых сортов пшеницы и подходит для быстрого приготовления хлеба и выпечки.

Цельнозерновая мука

- Цельнозерновая мука получается посредством перемалывания цельного зерна. Она содержит пшеничную шелуху и клейковину. Цельнозерновая мука более тяжелая и более питательная по сравнению с обычной мукой. Хлеб, приготовленный из цельнозерновой муки, обычно маленький по размеру. Многие рецепты предлагают смешивать цельнозерновую и хлебную муку для лучшего результата.

Темная пшеничная мука

- Темная пшеничная мука, или так называемая «мука грубого помола», это мука с высоким содержанием пищевых волокон, по своим свойствам она похожа на цельнозерновую муку. Чтобы получить большой объем после подъема теста, такую муку нужно использовать с добавлением большой доли хлебной муки.

Мука для кекса

- Обычная мука представляет собой смесь муки из мягких сортов пшеницы и муки с низким содержанием клейковины, что особенно важно для приготовления кексов.
- Мука для кекса различных производителей имеет схожие свойства, но при этом абсорбционные свойства и соответственно результат могут отличаться в зависимости от места и условий произрастания пшеницы, процесса перемалывания и условий хранения.
- Попробуйте разные марки, представленные на местном рынке, и выберите ту, что лучше подходит для вас.

Кукурузная мука и овсяная мука

- Кукурузная мука и овсяная мука производятся посредством перемалывания отдельно кукурузы или овса соответственно. Обе этих муки используются как дополнительные ингредиенты для приготовления грубого хлеба, которые используются для усиления аромата и улучшения текстуры.

Сахар

- Сахар – очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета. Кроме того, сахар является питательным веществом в дрожжевом хлебе.

- Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра или хлопковый сахар добавляются по специальным требованиям.

Дрожжи

- После процесса брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем хлеба и делает внутреннюю структуру мягче. Тем не менее, для процесса брожения дрожжей в качестве питательного вещества требуются углеводы, содержащиеся в сахаре и муке.
- 1 чайная ложка сухих активных дрожжей = ¾ чайной ложки быстрорастворимых дрожжей.
- 1,5 чайных ложки сухих активных дрожжей = 1 чайной ложке быстрорастворимых дрожжей.
- 2 чайные ложки сухих активных дрожжей = 1,5 чайным ложкам быстрорастворимых дрожжей.
- Дрожжи нужно хранить в холодильнике, т.к. дрожжевой грибок может погибнуть при высокой температуре.
- Перед использованием проверьте дату изготовления и срок хранения ваших дрожжей. Убирайте их обратно в холодильник как можно скорее после каждого использования. Обычно неудача подъема теста вызвана плохими дрожжами.
- Следующие действия помогут вам узнать, свежие и активные ваши дрожжи или нет:
  1) Налейте полстакана воды комнатной температуры (45-50°C) в мерный стакан.
  2) Положите одну малую мерную ложку сахара в стакан и размешайте, затем насыпьте 2 малые мерные ложки дрожжей сверху.
  3) Поместите мерный стакан в теплое место примерно на 10 минут. Не мешайте воду.
  4) Пена должна подняться до полного стакана. В противном случае дрожжи мертвы или неактивны.

Соль

- Соль необходима для улучшения аромата хлеба и получения хрустящей корочки. При этом соль может помешать подъему дрожжей.
- Никогда не используйте больше соли, чем указано в рецепте. При желании вы можете вовсе отказаться от соли. Хлеб будет больше по объему, если не положить соль.

Яйца

- Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать хлеб более питательным и объемным, яйца следует разбить и взбить в однородную массу.

Кулинарный жир, сливочное и растительное масло

- Кулинарный жир может сделать хлеб мягче и продлить срок его хранения. Сливочное масло необходимо растопить или нарезать на мелкие кусочки перед использованием.

Разрыхлитель

- Разрыхлители используются для подъема хлеба в режиме быстрого приготовления и приготовления кекса.
- Разрыхлители не требуют времени на подъем теста и могут производить

газ, который формирует пузырьки, что смягчает текстуру хлеба по принципу химического процесса.

Пищевая сода

- Пищевая сода по своим свойствам похожа на разрыхлители. Она также может использоваться в сочетании с разрыхлителями.

Вода и другие жидкие ингредиенты

- Вода является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Лучше всего использовать воду температурой 20-25°C, за исключением программы Ультрабыстрый, когда необходимо использовать воду температурой 45-50°C.
- Воду можно заменить свежим молоком или водой с добавлением 2% сухого молока, что улучшит аромат хлеба и цвет хрустящей корочки. Некоторые рецепты предполагают добавление сока для придания хлебу аромата, например яблочного, апельсинового или лимонного.

Пропорция воды и муки

- Свойства муки могут отличаться, поэтому иногда необходимо корректировать соотношение муки и воды, чтобы получить хороший результат.

1. Слишком много воды

- Если добавлено слишком много воды, тесто становится настолько мягким, что невозможно придать ему форму, также тесто становится липким. Такой хлеб будет жестким, с плоской и жесткой верхней корочкой, текстура будет иметь большие поры и не будет эластичной. Хороший хлеб должен иметь полукруглую верхнюю корочку.
- Если через 5 минут после добавления воды, тесто все еще сырое и липкое, добавляйте одну или две больших мерных ложки муки и продолжайте замешивание теста, пока тесто не приобретет нужные качества.

2. Слишком мало воды

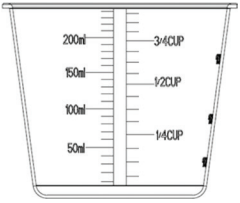
- Если воды недостаточно, через 5 минут после начала замешивания вы увидите, что сухая мука остается на дне формы, а тесто не приобретает округлую форму. Тесто будет плоским или рыхлой формы, не эластичным. Такой хлеб будет также жестким, иметь плотную текстуру с небольшим количеством маленьких пор.
- Если через 5 минут после добавления воды, тесто все еще сухое и мука остается на дне, добавляйте одну большую мерную ложку воды и продолжайте замешивание теста, пока тесто не приобретет нужные качества.

3. Правильное соотношение муки и воды

- При правильном соотношении муки и воды после замешивание тесто выглядит так, как показано на фото выше.

ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА ИНГРЕДИЕНТОВ

Одним из важных условий для приготовления хорошего хлеба является правильная дозировка ингредиентов. Настоятельно рекомендуется использовать мерный стакан и мерную ложку, чтобы отмерить точное количество, иначе это скажется на качестве хлеба.



ПРИМЕЧАНИЕ:

В одном мерном стакане помещается примерно 160 г муки.

Измерение жидких ингредиентов

Вода, свежее молоко или разведенное сухое молоко следует измерять мерным стаканом. Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. Если вы измеряете объем растительного масло или других ингредиентов, после этого тщательно промойте мерный стакан.

Измерение сухих ингредиентов

Сухие ингредиенты нужно измерять, аккуратно насыпая их ложкой в мерный стакан, а затем, когда он наполнится, нужно сравнять их уровень ножом. Не нужно насыпать стакан с верхом или обстукивать его, иначе излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта. При измерении небольших количеств сухих ингредиентов пользуйтесь мерной ложкой. Уровень ингредиентов в ложке также должен быть ровным и без горки, т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.

Последовательность добавления ингредиентов

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов. Обычно сначала кладутся жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и др. Когда вы кладете ингредиенты, мука не должна полностью пропитаться жидкостью. Дрожжи нужно класть только на сухую муку. Важно, чтобы дрожжи не соприкасались с солью. В некоторых программах после того, как тесто некоторое время будет замешиваться, вы услышите звуковой сигнал, который означает, что вам пора добавить в смесь фруктовые ингредиенты. Если вы добавите фруктовые ингредиенты слишком рано, после длительного замешивания они могут утратить свой вкус. Когда вы используете функцию отсрочки начала приготовление на долгое время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

ЧИСТКА И УХОД

Отсоедините хлебопечь от электросети и дайте ей остыть перед чисткой.

Форма для выпечки

Извлеките форму, повернув ее против часовой стрелки, а затем 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. Полностью просушите форму, перед тем как установить ее обратно в хлебопечь.

Месильная лопасть

Если лопасть 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 лопасть влажной хлопковой тканью.

Форму для выпечки и лопасть 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 абразивными средствами, т.к. они могут повредить полировку поверхности.

Запрещается погружать корпус хлебопечи в воду.

ВНИМАНИЕ: запрещается мыть емкость для выпечки хлеба, лопасть для замеса, в посудомоечной машине. Металл может окислиться и потемнеть.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ ДИСПЛЕЯ

- Если на дисплее отображается индикатор «HHH» после запуска программы кнопкой ⏯, это означает, что температура внутри печи еще слишком высокая (выше 47°C для всех программ, кроме Джем и Выпечка, для которых это выше 142°C), либо температура в помещении слишком высокая. После этого выполнение программы останавливается. Откройте крышку и дайте хлебопечи остыть в течение 10–20 минут, либо в случае высокой температуры в помещении переместите хлебопечь в другие условия.
- Если на дисплее отображается индикатор «LLL» после запуска программы, это означает, что температура в помещении слишком низкая, либо печь была перемещена из условий с низкой температурой и не успела нагреться. Откройте крышку и дайте хлебопечи нагреться до комнатной температуры в течение 10–20 минут. Если температура в помещении низкая, переместите хлебопечь в другие условия.
- Если на дисплее отображается индикатор «EE0» после запуска программы кнопкой ⏯, это означает, что датчик температуры отсоединен. В этом случае обратитесь в сервисный центр производителя.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Неисправности в работе хлебопечи		
Дым из-под крышки или из вентиляционных отверстий при выпекании.	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или к внешней поверхности формы для выпечки. При первом использовании: осталась смазка на поверхности нагревательного элемента.	Отключите хлебопечь от сети и почистите нагревательный элемент и/или форму для выпечки. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. При первом использовании: не является неисправностью и скоро пройдет.
Хлеб просел посередине и влажный внизу.	Хлеб оставался в хлебопечи после выпекания и режима поддержания тепла слишком долго.	Вынимайте хлеб, не дожидаясь отключения режима поддержания тепла.
Очень сложно вынуть хлеб.	Месильная лопасть плотно прилипли к оси в форме для выпечки	По окончании выпекания почистите лопасть для замеса. При необходимости наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на 30 минут. После этого вы сможете легко снять лопасть для замеса очистки.
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб	Неправильно выбрана программа.	Правильно выбирайте программу
	Во время выполнения программы была нажата кнопка Старт/Пауза.	Не используйте эти ингредиенты. Выполните программу с новыми ингредиентами заново.
	Во время выполнения программы несколько раз открывали крышку.	Не открывайте крышку часто и без необходимости, только если нужно добавить ингредиенты. После добавления ингредиентов убедитесь, что крышка плотно закрыта.
	Во время выполнения программы надолго отключилось электричество.	Не используйте эти ингредиенты. Выполните программу с новыми ингредиентами заново.
	Движение месильной лопасти заблокировано.	Убедитесь, что движение месильной лопасти не заблокировано попавшими зернышками или крупинками. Извлеките форму для выпечки и убедитесь, что ось вращается. Если это не так, обратитесь в сервисный центр производителя.
Хлебопечь не начинает работу. На дисплее отображается индикация «HHH».	Хлебопечь еще не остыла после завершения предыдущей программы.	Отключите хлебопечь от электросети и извлеките форму для выпечки. Когда она охладится до комнатной температуры, установите ее обратно, подключите прибор к электросети и попробуйте снова.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Ошибки, связанные с рецептурой		
Хлеб поднимается слишком быстро.	Слишком много дрожжей, слишком мало муки, недостаточно соли, либо комбинация перечисленного.	a/b
Хлеб не поднимается или поднимается недостаточно.	Мало или нет дрожжей.	a/b
	Старые или испорченные дрожжи.	e
	Слишком горячая жидкость.	c
	Дрожжи вступили в контакт с жидкостью.	d
	Неправильно выбран тип муки или мука несвежая.	e
	Слишком много или слишком мало жидкости.	a/b/g
	Недостаточно сахара.	a/b
Тесто поднимается слишком сильно и выходит за края формы.	Если вода мягкая, дрожжи ферментируются сильнее.	f
	Слишком много молока влияет на ферментацию дрожжей.	c
Хлеб оседает посередине во время выпекания/	Объем теста превышает объем формы для выпечки, и поэтому хлеб оседает.	a/f
	Ферментация происходит слишком быстро из-за слишком высокой температуры воды или формы или из-за повышенной влажности.	c/h/i
Хлеб очень тяжелый, его текстура слишком плотная.	Слишком много муки, или недостаточно жидкости.	a/b/g
	Недостаточно дрожжей или сахара.	a/b
	Слишком много фруктов и/или цельнозерновой муки.	b
	Старая или залежавшаяся мука, теплая жидкость заставляет тесто подниматься слишком быстро, и буханка оседает во время выпекания.	e
	Нет соли или недостаточно сахара.	
	Слишком много жидкости.	

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Хлеб не пропекается по центру.	Слишком мало или недостаточно жидкости.	a/b/g
	Слишком высокая влажность в помещении.	h
	Рецепты содержат влажные ингредиенты, например йогурт.	g
Разломы корочки, или слишком грубая корочка, или слишком много отверстий.	Слишком много воды.	g
	Нет соли.	b
	Очень высокая влажность в помещении, вода слишком горячая.	h/i
	Слишком много жидкости.	c
Хлеб слишком маленького размера, либо хлеб не поднимается	Не положили дрожжи или положили недостаточно, либо дрожжи неактивны из-за слишком высокой температуры воды, либо дрожжи вступили в контакт с солью, либо температура в помещении слишком низкая.	Проверьте количество и активность дрожжей, увеличьте температуру в помещении
Хлеб напоминает формой гриб, его поверхности не пропекаются.	Слишком большой объем хлеба, не соответствующий объему формы для выпечки.	a/f
	Слишком много муки, особенно для белого хлеба.	f
	Слишком много дрожжей, или недостаточно соли.	a/b
	Слишком много сахара.	a/b
	Кроме сахара, есть другие сладкие ингредиенты.	b
Кусочки хлеба неровные, есть комочки посередине.	Хлеб недостаточно остыл (не испарилась влага).	j
На корочке остатки муки.	Мука плохо размешалась по краям формы во время замеса теста.	g/i
a	Правильно отмеряйте ингредиенты.	
b	Скорректируйте дозировку ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты добавлены.	
c	Используйте другую жидкость или дайте жидкости охладиться до комнатной температуры. Добавляйте ингредиенты, указанные в рецепте, в правильной последовательности. Сделайте небольшое углубление в муке по центру и положите в него дрожжи, не допускайте контакта дрожжей с водой.	
d	Используйте только свежие ингредиенты, которые храните правильно.	

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
e	Уменьшите общее количество ингредиентов на 1/3, не используйте муки больше, чем указано.	
f	Скорректируйте объем жидкости. Если используются ингредиенты, содержащие влагу, уменьшите количество воды или другой жидкости.	
g	Если в помещении высокая влажность, уменьшите количество воды в рецепты на две столовых ложки.	
h	Если в помещении жарко, не используйте функцию отсрочки начала приготовления. Используйте холодные жидкости.	
i	По окончании выпекания сразу доставайте хлеб. Перед нарезкой оставьте хлеб на решетке минимум на 15 минут, чтобы он остыл.	
j	Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов на 1/4.	
k	Никогда не смазывайте форму жиром.	

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ 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.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред. 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 здоровья людей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц
Расчетная мощность: 700 Вт
Максимальный вес хлеба: 750/1000 г
Габариты: 240*298*296 мм
Вес: 3.65 кг
Класс электробезопасности: I класс

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

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:
ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.
Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.
Сделано в Китае.

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.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **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. В случае если ваше изделие марки **Supra** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте supra.ru

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

www.supra.ru