

SUPRA

Руководство по эксплуатации

**ХЛЕБОПЕЧКА
BMS-151**



СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности.....	3
Устройство прибора.....	4
Панель управления	5
Пользование прибором	5
- подготовка к использованию	5
- включение прибора	5
- выбор программы приготовления	6
- другие настройки печи	7
- таймер, отсрочка приготовления.....	7
- функция поддержания тепла	7
- готовая выпечка.....	8
- энергонезависимая память.....	8
Советы по эксплуатации.....	8
Ингредиенты для выпечки хлеба.....	9
Система мер ингредиентов.....	10
Таблица рецептов	11
Таблица программ.....	12
Чистка и уход.....	13
Возможные неисправности и способы их устранения.....	14
Безопасная утилизация.....	17
Технические характеристики.....	17

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 от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

Примечание:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

Хлебопечь предназначена для выпечки хлебобулочных изделий, приготовления теста и т.п. в бытовых условиях.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным

пользование ими.

Кроме того, мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности:

Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала в будущем.

Убедитесь, что напряжение в сети и мощность розетки соответствуют значению, указанному на приборе.

В случае несовместимости розетки источника тока со штепсельной вилкой прибора произведите необходимую замену розетки, прибегнув к помощи квалифицированных специалистов.

Электрическая безопасность прибора гарантируется только в случае, если он подключен к адекватному источнику заземления, согласно действующим нормам электрической безопасности. При наличии сомнений обратитесь к квалифицированным специалистам.

Не рекомендуется для подключения прибора использовать адаптеры, тройники и/или удлинители. В случае необходимости следует использовать только адаптеры и удлинители, соответствующие действующим нормам безопасности и рассчитанные на соответствующую мощность. При этом нужно следить, чтобы не был превышен предел мощности, указанный на адаптере.

Запрещается работа хлебопечи под управлением внешних таймеров или других систем удаленного управления, регулирующих включение/выключение прибора.

Компоненты упаковки (пластиковые пакеты, полистирольная пена и т.д.) следует хранить вдали от детей, так как они являются потенциальными источниками опасности.

Данный прибор следует применять только для бытового использования. Любое другое использование рассматривается как неадекватное или опасное.

Производитель не несет ответственности за повреждение, нанесенные вследствие неправильного, ошибочного или нецелевого использования прибора, а также за ремонт, произведенный неквалифицированным персоналом.

Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками или ногами.

Во избежание поражения электрическим током держите прибор вдали от воды или других жидкостей. Не включайте прибор в сеть, если он установлен на влажной поверхности.

Устанавливайте прибор на горизонтальную сухую, твердую и устойчивую поверхность.

Не используйте прибор рядом с источниками тепла, например кухонной плитой.

Не позволяйте детям использовать прибор без присмотра.

Этот аппарат не предназначен для использования лицами с ограниченными двигательными или умственными способностями (в том числе детьми до 8 лет), а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта. Разрешается пользоваться аппаратом только под наблюдением или руководством лица, ответственного за его безопасное применение.

Детям запрещается играть с аппаратом.

Для повышения степени безопасности использования прибора рекомендуется установка в цепь питания устройства защитного отключения (УЗО) для силы тока, не превышающей 30 мА. Воспользуйтесь при этом советом квалифицированного специалиста.

Не оставляйте включенную хлебопечь без присмотра, так как она может стать источником опасности.

Не допускайте перегибания или зажима шнура, следите, чтобы по нему не ходили.

Вынимая штепсельную вилку из розетки, никогда не тяните за шнур питания, беритесь за сетевую вилку.

Отключайте прибор от сети перед началом любых операций по чистке и обслуживанию.

В случае поломки или неправильной работы прибора прекратите его использование, выключите его и не пытайтесь починить самостоятельно. В случае необходимости ремонта, обращайтесь исключительно в сервисный центр, сертифицированный производителем.

При повреждении шнура питания данного прибора обращайтесь в сертифицированный сервисный центр для его замены.

Не используйте и не располагайте никакие части данного прибора на горячих поверхностях (газовых или электрических варочных поверхностях или плитах).

Не используйте химически активные или абразивные средства для чистки прибора.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Используйте прихватки или рукавицы.

Не касайтесь движущихся частей хлебопечи во время ее работы.

Не рекомендуется без надобности включать хлебопечь, если в нее не установлена форма для выпечки с ингредиентами.

Перед началом чистки хлебопечи дайте ей остыть.

Не погружайте хлебопечь, шнур питания или вилку в воду или другую жидкость и не разбрызгивайте на них воду.

Для добавления ингредиентов всегда вынимайте форму для выпечки из камеры печи.

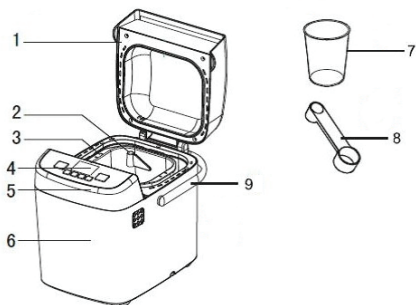
Не храните ничего в камере печи.

Не закрывайте отверстия для выхода пара и обеспечьте достаточную вентиляцию для печи во время работы. Располагайте печь так, чтобы между её корпусом и стенами был зазор не менее 5 см.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

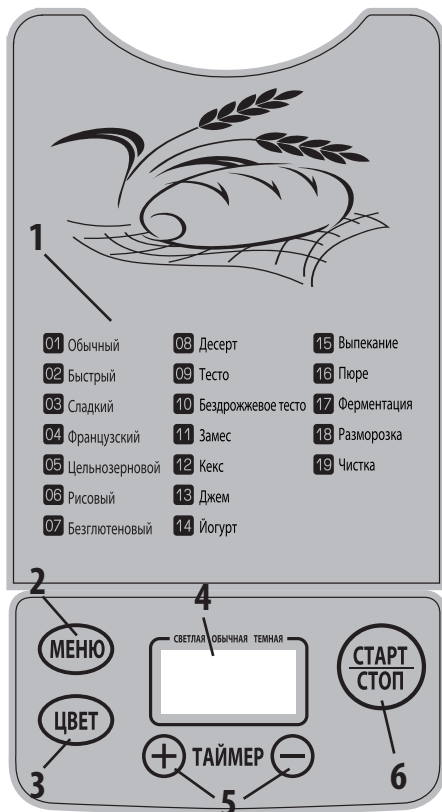
ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.



- 1 – Крышка со смотровым окошком
- 2 – Лопатка
- 3 – Форма для выпечки
- 4 – Дисплей
- 5 – Панель управления
- 6 – Корпус печи
- 7 – Мерный стакан
- 8 – Мерная ложка (большая (столовая) - 15мл и малая (чайная) - 5 мл)
- 9 – Корпус прибора

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1 – Указатель названия программ приготовления
- 2 – Кнопка **МЕНЮ** – выбор программы приготовления
- 3 – Кнопка **КОРОЧКА** – выбор цвета корочки хлеба
- 4 – Дисплей – указатель выбранной программы, отображение времени работы и таймера задержки начала приготовления.
- 5 – Кнопки **ТАЙМЕР** «+» и «-» - выбор времени таймера
- 6 – Кнопка **СТАРТ/СТОП** – включение / выключение режима приготовления.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ

Подготовка к использованию

После извлечения прибора из упаковки убедитесь, что он находится в безупречном состоянии.

При наличии поврежденной детали прибора или аксессуаров обратитесь в сервисный центр.

Удалите с поверхности и изнутри прибора упаковочные материалы и все наклейки, кроме этикетки с названием модели и серийным номером.

Вымойте все части прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, как описано в соответствующем разделе данного руководства.

Установите прибор на предназначенное для него место. Не устанавливайте внутрь формы для выпечки. Закройте крышку хлебопечки.

Подключите вилку шнура питания к сетевой электро розетке. Убедитесь в надёжности контакта вилки и розетки.

Включите на 10 минут режим **Выпекание**. При первом нагреве хлебопечки возможно образование запаха и небольшого количества дыма из-за обгорания транспортировочной смазки и покрытия поверхности нагревателя. Дайте хлебопечке остыть в течение 30 минут.

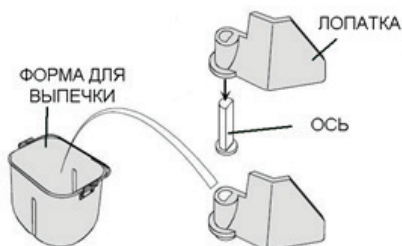
После того как она остынет, проведите чистку еще раз, как описано в соответствующем разделе данного руководства.

Тщательно просушите все детали.

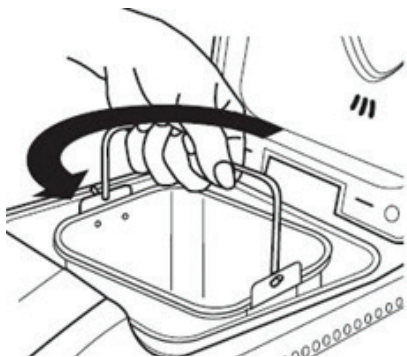
Теперь хлебопечка готова к работе.

Включение прибора

Установите лопатку на ось в центре формы для выпечки.



Поместите продукты в чистую форму для выпечки, затем поместите форму в корпус хлебопечки.



Проследите, чтобы форма встала без перекосов, и произошло зацепление механизма вращения лопатки для замешивания. Плотнo закройте крышку.

Подключите вилку шнура питания к сетевой электро розетке. Убедитесь в надёжности контакта вилки и розетки. Теперь печь находится в режиме ожидания и на дисплее отображается цифра 1 - режим «по умолчанию», **Обычный** хлеб и время 2:55, необходимое для её выполнения.

Выбор программы приготовления

Кнопка **МЕНЮ** служит для выбора программы. Каждое нажатие кнопки приводит к изменению программы. Вы можете установить одну из 19 программ. При этом на дисплее будет отображен номер выбранной программы и время, требуемое на её выполнение.

Особенности каждой из программ описаны ниже.

1. **Обычный:** замешивание, подъем и выпечка обычного хлеба.

В определённое время прозвучат 12 звуковых сигналов, и Вы сможете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, в соответствии с персональными предпочтениями.

2. **Быстрый:** замешивание, подъем и выпечка хлеба в течение меньшего времени, по сравнению с основной программой.

Хлеб, приготовленной по этой программе, обычно меньше по размеру и с более плотной текстурой, по сравнению с программой Обычный.

В определённое время прозвучат 12 звуковых сигналов, и Вы сможете добавить в тесто до-

полнительные ингредиенты, в соответствии с персональными предпочтениями.

3. **Сладкий:** замешивание, подъем и выпечка хлеба с повышенным содержанием сахара или добавками фруктовых соков, изюма, шоколада и т.п.

В определённое время прозвучат 12 звуковых сигналов, и Вы сможете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, в соответствии с персональными предпочтениями.

4. **Французский:** замешивание, подъем и выпечка хлеба. В этом режиме на подъем теста требуется больше времени. Хлеб получается с хрустящей корочкой и легкой текстурой. Не следует использовать эту программу для приготовления хлеба, содержащего масло, маргарин или молоко.

В определённое время прозвучат 12 звуковых сигналов, и Вы сможете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, в соответствии с персональными предпочтениями.

5. **Цельнозерновой:** замешивание, подъем и выпечка хлеба из муки или специальных смесей с повышенным содержанием клетчатки. Тесто из таких смесей требует большего времени на ферментацию и других режимов выпечки.

В определённое время прозвучат 12 звуковых сигналов, и Вы сможете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, в соответствии с персональными предпочтениями.

6. **Рисовый:** замешивание, подъем и выпечка хлеба с добавлением рисовой муки или варёного риса.

В определённое время прозвучат 12 звуковых сигналов, и Вы сможете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, в соответствии с персональными предпочтениями.

7. **Безглютеновый:** замешивание, подъем и выпечка хлеба из муки или специальных смесей с пониженным содержанием глютена (клейковины). Тесто из таких смесей требует большего времени на ферментацию и других режимов выпечки.

В определённое время прозвучат 12 звуковых сигналов, и Вы сможете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, в соответствии с персональными предпочтениями.

8. **Десерт:** замешивание и выпечка блюд, в рецепте которых большой процент содержания жира и белка.

9. **Тесто:** замешивание и подъем дрожжевого теста, без последующей выпечки.

10. **Бездрожжевое тесто:** замешивание и подъем теста без добавления дрожжей или других заквасок, без последующей выпечки.
11. **Замес:** замешивание теста или перемешивание других нетвёрдых пищевых продуктов
12. **Кекс:** замешивание, подъем и выпечка хлеба с добавлением пищевой соды или разрыхлителя.
13. **Джем:** приготовление варений и джемов, состоит из нагрева, затем нагрева при перемешивании
14. **Йогурт:** выдержка в течение 8 часов при температуре 35°C.
15. **Выпекание:** только выпечка без предварительного замешивания и подъема теста. Также используется для допекания при приготовлении в других программах.
16. **Пюре:** готовка в режиме тушения и замешивание различных блюд с консистенцией пюре.
17. **Ферментация:** выдержка в течение 36 часов при температуре 35°C.
18. **Разморозка:** бережное размораживание продуктов.
19. **Чистка:** нагрев воды до кипения в чаше для облегчения её чистки.

Другие настройки печи

Затем, при необходимости, выберите желаемую степень прожарки хлеба, нажимая кнопку **КОРОЧКА**.

Примечание: данная настройка недоступна в режимах 9,10,11,13-19.

Затем, при необходимости, установите время отсрочки начала приготовления, нажимая кнопки **ТАЙМЕР «+»** и **«-»**.

Примечание: установка таймера невозможна в режимах: 11, 13, 15, 17-19.

Затем, нажатием и удержанием нажатой 3 секунды кнопки **СТАРТ/СТОП** включите выполнение заданной программы.

Вы услышите короткий звуковой сигнал, и программа запустится.

После того как началось выполнение программы, все другие кнопки, кроме кнопки **СТАРТ/ СТОП**, становятся не активными. Данная особенность работы помогает предотвратить непреднамеренное изменение программы во время ее выполнения.

При необходимости прекратить работу хлебопечки – нажимайте и удерживайте нажатой 3 секунды кнопку **СТАРТ/СТОП** – прибор перейдет в режим ожидания.

Во время выполнения некоторых программ (смотри описание программ) хлебопечь через некоторое время после начала работы подаст 12 звуковых сигналов. Это сигнал о том, что вам сейчас можно (нужно) добавить ингредиенты (орехи, фрукты и т.п.) в соответствие с рецептом. Откройте крышку печи и положите необходимые ингредиенты. Через несколько секунд печь продолжит работу.

Таймер, отсрочка приготовления

С помощью кнопок **ТАЙМЕР «+»** и **«-»** вы можете устанавливать время, через которое хлеб будет готов. Устанавливаемое время таймера должно включать в себя время выполнения выбранной программы. Максимально возможное время для установки – 15 часов.

Сначала следует выбрать программу и цвет корочки, а затем с помощью кнопки **ТАЙМЕР «+»** и **«-»** установить нужное время.

Пример:

Сейчас 20:30, а вам нужно, чтобы Обычный хлеб был готов утром к 7 часам, т.е. через 10 часов и 30 минут. Уложите в форму для выпечки ингредиенты. Поместите форму в печь. Установите программу меню - Обычный. На дисплее отобразится время, необходимое на выполнение этой программы, «3:00». Затем, нажимая кнопки **ТАЙМЕР «+»** и **«-»**, установите время таймера «10:30» (самое близкое к требуемому «10:30» значение). После этого нажмите и удерживайте нажатой 3 секунды кнопку **СТАРТ/СТОП**, чтобы активировать таймер. Начнется обратный отсчет установленного времени таймера. Утром в 7 часов в печи будет уже готовый горячий хлеб. Если вы не станете его сразу, автоматически включится функция поддержания тепла на 1 час.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Функция таймера недоступна для некоторых программ (смотри описание программ).

Не используйте функцию таймера, если в состав приготавливаемого хлеба входят скоропортящиеся продукты, такие как: яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.

Функция поддержания тепла

Приготовленный хлеб будет автоматически поддерживаться в тепле в течение 60 минут после выпекания. Данная функция есть не во всех режимах (смотри описание программ).

По окончании выполнения программы и окончании режима поддержания тепла прозвучат 12 звуковых сигналов.

Готовая выпечка

Если требуется вынуть хлеб до окончания работы функции поддержания тепла, сначала выключите подогрев, нажав кнопку **СТАРТ/СТОП**, а затем извлеките хлеб.

Энергозависимая память

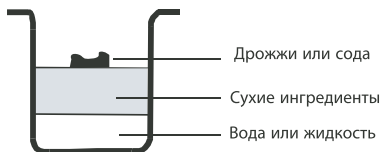
При кратких сбоях в электросети во время приготовления хлеба, процесс приготовления автоматически продолжится после возобновления электропитания, даже без нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП**, если питание было отключено в течение не более 15 минут. Если отключение электричества длится более 15 минут, установки не сохраняются в памяти и выполнение программы печи нужно запустить заново.

Если приготовление не зашло дальше стадии первого замешивания, когда произошло отключение электричества, вы можете нажать кнопку **СТАРТ/СТОП**, чтобы начать программу сначала – т.е., не требуется менять ингредиенты для приготовления.

СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ

Укладка ингредиентов в форму

1. Поместите форму для выпечки на горизонтальную поверхность. Зафиксируйте месильную лопатку на оси для лопатки. Перед установкой лопатки рекомендуется смазать маслом её и ось, чтобы избежать налипания теста, а также, чтобы способствовать более легкому снятию хлеба с лопатки.
2. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Обычно сначала наливают воду или другие жидкие ингредиенты, затем добавляют муку, сахар и соль, а дрожжи или разрыхлитель кладут в последнюю очередь.



3. Сделайте небольшое углубление в муке и в него положите дрожжи, убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с жидкостью или солью.

Выемка готового продукта

Откройте крышку, затем, используя прихватки, крепко возьмитесь за ручку формы для выпечки, аккуратно потяните форму вертикально вверх и вытащите ее из печи.

ВНИМАНИЕ:

Форма для выпечки и сам хлеб могут быть очень горячими! Будьте с ними осторожны!

Дайте форме для выпечки остыть перед тем, как вынуть хлеб. Затем используйте антипригарную лопатку, чтобы аккуратно отделить края хлеба от стенок формы.

Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной решеткой или доской и аккуратно потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку или доску.



Осторожно извлеките хлеб из формы и дайте ему остыть около 20 минут перед нарезанием.

Если вы вышли из комнаты или не нажали кнопку **СТАРТ/СТОП** в конце выполнения программы, хлеб будет поддерживаться в тепле в течение 1 часа, а затем питание отключится. Чтобы отключить функцию поддержания тепла и вынуть хлеб, нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.

Когда вы не используете хлебопечь или завершили работу с ней, отсоедините шнур питания от электросети.

ВНИМАНИЕ:

Перед нарезанием хлеба, с помощью крючка из комплекта печи зацепите и вытащите месильную лопатку, скрытую на нижней стороне батона.

Хлеб может быть очень горячим, никогда не вынимайте месильные лопасти руками.

Температура в помещении

Аппарат может работать при различных температурах, но качество хлеба, приготовленных при очень высокой или, наоборот, при очень низкой окружающей температуре, будет различаться. Оптимальная температура в помещении от 15°C до 34°C.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

1. 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. Только специальную хлебную муку можно использовать для приготовления хлеба большего по объему и с лучшей внутренней структурой. Хлебная мука является основным ингредиентом для приготовления хлеба.

2. Обычная мука

Мука, которая не содержит разрыхлители, подходит для приготовления быстрого хлеба.

3. Цельнозерновая мука

Цельнозерновую муку делают из неочищенного 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.

4. 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 доли хлебной муки.

5. Самоподнимающаяся («блинная») мука

Этот вид муки содержит разрыхлители, она специально предназначена для приготовления песочного теста.

6. Кукурузная, рисовая и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука делаются из кукурузы, риса и овса. Это дополнительные ингредиенты для приготовления грубого хлеба, которые используются для усиления аромата и улучшения текстуры.

7. Сахар

Сахар – очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета. Сахар считается питательным веществом в дрожжевом хлебе. Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра или хлопковый сахар добавляются по специальным требованиям.

8. Дрожжи

В процессе брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем хлеба и делает внутреннюю структуру мягче. Также, для процесса брожения дрожжей в качестве питательного вещества требуется углеводород, содержащийся в сахаре и муке.

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, если тесто не поднялось, это вызвано плохими дрожжами.

Следующие действия помогут вам узнать, свежие и активные ваши дрожжи или нет:

- 1) Наполните мерный стакан наполовину теплой водой (45-50°C).
- 2) Положите чайную ложку сахара в стакан и размешайте, затем насыпьте чайную ложку 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.

9. Соль

Соль необходима для улучшения аромата хлеба и хрустящей корочки. Но соль также может мешать подъему дрожжей. Никогда не используйте больше соли, чем указано в рецепте. Хлеб будет больше по объему, если не положить соль.

10. Яйца

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

11. Топленое масло, сливочное масло и растительное масло

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

12. Разрыхлитель

Разрыхлители используются для подъема быстрого хлеба и пирогов. Разрыхлители не требуют времени на подъем теста, они тоже могут производить воздух, воздух формирует пузырьки, что смягчает текстуру хлеба по принципу, схожему с дрожжами.

13. Сода

Сода по своим свойствам похожа на разрыхлители. Она также может использоваться в сочетании с разрыхлителями.

14. Вода и другие жидкие ингредиенты

Вода является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Лучше всего использовать воду с температурой от 20°C до 25°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 апельсинового, лимонного и т.д.

СИСТЕМА МЕР 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.

1. Дозировка жидких ингредиентов

Вода, свежее молоко или разведенное сухое молоко следует измерять мерным стаканом. Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. После измерения растительного масла или других подобных ингредиентов, тщательно промойте мерный стакан.

2. Дозировка сухих ингредиентов

Сухие ингредиенты нужно измерять, аккуратно насыпая их в мерный стакан, а затем, когда он наполнится, нужно выровнять их уровень ножом. Не нужно насыпать стакан с верхом или уплотнять его содержимое, иначе излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.

При измерении небольших количеств сухих ингредиентов пользуйтесь мерной ложкой. Уровень ингредиентов в ложке должен быть ровным и без горки, т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.

3. Последовательность добавления ингредиентов

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов: сначала кладутся жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и др. Мука до начала приготовления не должна полностью пропитаться жидкостью. Дрожжи нужно класть только на сухую муку. Кроме того, дрожжи не должны соприкасаться с солью.

Через некоторое время после начала замешивания теста при выпечке по некоторым программам, вы услышите звуковой сигнал, который означает, что вам пора добавить в смесь ингредиенты (фрукты, орехи и т.п.). Если вы добавите фруктовые ингредиенты слишком рано, то после длительного замешивания они могут утратить свой вид и вкус.

При использовании функции таймера на большое время задержки начала выпекания, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

ТАБЛИЦА РЕЦЕПТОВ

Ниже приведены примеры рецептов для приготовления по основным программам, предусмотренным в данной модели хлебопечки.

Следует относиться к этим рецептам только как к основе, которую следует уточнить при практическом применении в соответствии с личными предпочтениями и с учетом особенностей распространенных в вашей местности ингредиентов.

1-Обычный, 2-Быстрый, 3-Сладкий, 4-Французский, 5-Цельнозерновой, 6-Рисовый, 7-Безглютеновый, 8-Десерт

Состав \ Программа	1	2	3	4	5	6	7	8
Вес	450г	450г	450г	450г	450г	450г	450г	450г
Вода, мл	200	100	200	200	200	90	180	
Молоко, чашки								1
Мука пекарская, чашки	2	2	2	2	1	1½		2
Цельнозерновая мука, чашки					1			
Рис, чашки						½		¼
Кукурузная мука, чашки							1	
Безглютеновая мука, чашки							1	
Масло, ст. л.	2	2	2	2	1	2	2	
Соль, ч. л.	½	½	½	¾	½	½	½	
Сахар, ст. л.	2	2	5	2	2	2	2	6
Сухие дрожжи, ч. л.	½	1	½	½	1	2	1	
Яйцо куриное, шт.		2	2					2
Сухое молоко, ст. л.	2	2	2	2	2			
Изюм, ст. л.								1½

мл - миллилитр

ст. л. – большая (столовая) ложка из комплекта хлебопечки;

ч. л. – малая (чайная) ложка из комплекта хлебопечки;

чашка – мерный стакан из комплекта хлебопечки

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

Ниже описаны рабочие режимы всех программ приготовления, предусмотренных в данной модели хлебопечки. Используйте их в справочных целях.

1-Обычный, 2-Быстрый, 3-Сладкий, 4-Французский, 5-Цельнозерновой, 6-Рисовый, 7-Безглютеновый, 8-Десерт, 9-Тесто

Этап/Программа	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подогрев					5 мин				
Замес	10 мин	10 мин	7 мин	10 мин	7 мин	9 мин	10 мин	15 мин	4 мин
Отдых	3 мин	2 мин	8 мин	10 мин	8 мин	6 мин	20 мин		
Замес	5 мин	5 мин	10 мин	5 мин	10 мин	10 мин	5 мин		11мин
Отдых			10 мин	5 мин	10 мин	15 мин			
Замес			15 мин	20 мин	10 мин				
Отдых	10 мин	3 мин	15 мин	15 мин	10 мин	5 мин	10 мин		
Замес	20 мин	10 мин	15 мин	15 мин	10 мин	10 мин	5 мин		
Подъем	42 мин		50 мин	10 мин	55 мин		30 мин	25 мин	
Формовка	60 сек		60 сек	60 сек	60 сек	60 сек	60 сек		
Подъем	39 мин	40 мин	44 мин	49 мин	64 мин	59 мин	49 мин		
Выпекание	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	60 мин	
Общее время, (час: мин)	2:55	1:55	3:40	3:55	3:55	2:40	2:55	1:40	0:15
Подогрев	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	
Таймер	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч	до 15 ч
Сигнал для добавления орехов, фруктов и т.д.	есть, (2:12)	есть, (1:30)	есть, (2:25)	есть, (2:40)	есть, (2:50)	есть, (1:50)	есть, (2:10)		

10-Бездрожжевое тесто, 11-Замес, 12-Кекс, 13-Джем, 14-Йогурт, 15-Выпекание, 16-Пюре, 17-Ферментация, 18-Разморозка

Этап/Программа	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подогрев				15 мин			60 мин		
Замес	7 мин	8 мин	40 мин	45 мин			20 мин		
Отдых	8 мин		40 мин	20 мин					
Замес	15 мин								
Отдых	10 мин								
Замес									
Отдых									
Замес									
Подъем					8 ч				
Формовка	60 сек								
Подъем	49 мин							36 ч	30 мин
Выпекание			60 мин			30 мин			
Общее время, (час: мин)	1:30	0:08	2:20	1:20	8:00	0:30	1:20	36:00	0:30
Подогрев			1 ч						
Таймер	до 15 ч		до 15 ч		до 15 ч		до 15 ч		

ЧИСТКА И УХОД

Следует производить чистку прибора немедленно после каждого приготовления в нём. Отсоедините печь от электросети и дайте ей остыть перед чисткой.

1. Форма для выпечки: Протрите изнутри и снаружи влажной тканью. Не используйте острые предметы или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Полностью просушите форму, перед тем как устанавливать ее в хлебопечь. Со временем антипригарное покрытие может немного изменить цвет. Не беспокойтесь, т.к. это происходит в результате взаимодействия с паром и не повлияет на работу прибора.
2. Месильная лопатка: если лопатку сложно снять с оси, наполните форму теплой водой и дайте ей отмокнуть около 30 минут. После этого её можно будет легко снять для очистки. Лопатку также необходимо осторожно вытереть сухой хлопковой тканью. Форму для выпечки и лопатку можно мыть средствами для мытья посуды.
3. Крышка: протрите внутреннюю и внешнюю поверхности крышки слегка влажной тканью.
4. Корпус: осторожно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не пользуйтесь для чистки корпуса абразивными средствами, т.к. они могут повредить его поверхность. Никогда не погружайте корпус печи в воду.
5. Перед тем как убрать хлебопечь на хранение, убедитесь, что она полностью остыла, что она чистая и сухая и что крышка печи закрыта.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Перед обращением в сервисный центр просмотрите следующую таблицу и попытайтесь самостоятельно устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Дым из вентиляционного отверстия при выпекании	Некоторые ингредиенты попали на нагревательный элемент.	Отключите хлебопечь от сети и почистите нагревательный элемент. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
Хлеб проседает в середине и сырой внизу.	Хлеб оставался в хлебопечи слишком долго после выпечки и поддержания в тепле.	Доставайте хлеб из хлебопечи до того, как отключится функция поддержания тепла.
Очень сложно вынуть хлеб	Нижняя часть хлеба плотно прилипла к месильным лопастям.	После того, как вынете хлеб, налейте горячую воду в форму для выпечки и погрузите в нее лопатку на 10 минут, затем выньте её и промойте.
Неравномерное замешивание или плохо пропеченный хлеб	Неправильно выбрана программа.	Правильно выбирайте программу.
	Во время выполнения программы была длинная пауза (нажата кнопка СТАРТ/СТОП).	Замените ингредиенты. Начните процесс приготовления заново.
	После начала работы программы несколько раз открывали крышку.	Не открывайте крышку часто. Ее следует открывать только для добавления ингредиентов. Когда закрываете крышку, убедитесь, что она закрыта плотно.
	Во время выполнения программы произошло длительное отключение электричества.	Замените ингредиенты. Начните процесс приготовления заново.
	Слишком большое сопротивление движению, лопасти не могут вращаться.	Убедитесь, что движению лопастей не препятствуют зерна и т.п. Извлеките форму для выпечки и попробуйте понаблюдать за работой лопастей вхолостую. Если видны неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Хлебопечь не начинает или прерывает работу. На дисплее высвечивается «ННН».	Слишком высокая температура в камере печи. Например, печь еще не достаточно остыла после предыдущего выпекания.	Отключите печь от электросети, достаньте форму для выпечки и дайте ей остыть до комнатной температуры. Затем начните приготовление заново.
Хлебопечь не начинает или прерывает работу. На дисплее высвечивается «НН».	Слишком высокая температура в камере печи. Например, в помещении жарко, или печь ещё не остыла после предыдущего цикла работы.	Поместите печь в прохладное место. Дайте печи остыть. Затем начните приготовление заново.

«Неполадки», вызванные нарушением рецептуры		
Хлеб поднимается слишком быстро.	Слишком много дрожжей или муки, либо недостаточно соли, либо сочетание нескольких факторов.	a/b/
Хлеб не поднимается или поднимается недостаточно.	Не положили дрожжи или положили недостаточно.	a/b
	Дрожжи несвежие или неактивные.	e
	Температура жидкости слишком высокая (горячая).	c/g/h
	Дрожжи рано вступили в контакт с жидкостью.	d
	Неправильно подобран тип муки или мука несвежая.	e
	Слишком много или наоборот недостаточно жидкости.	a/b/g/h
	Недостаточно сахара.	a/b
Тесто слишком быстро поднимается и выходит за края формы.	Если используется очень мягкая вода, брожение дрожжей усиливается.	b/k
	Слишком много молока, что влияет на ферментацию дрожжей.	a/b
Хлеб оседает в середине во время выпекания.	Слишком большой объем воды в тесте, в результате хлеб проседает.	b/g/h
	Слишком высокая скорость брожения дрожжей из-за слишком высокой температуры воды или слишком высокой температуры в камере печи, либо из-за повышенной влажности.	c/h/g/k
Хлеб очень тяжелый, его структура слишком плотная.	Слишком много муки или недостаточно воды.	a/b
	Недостаточно дрожжей или сахара.	a/b
	Слишком много фруктов, цельнозерновой муки или каких-либо других ингредиентов.	b/f
	Мука несвежая, из-за теплой воды тесто поднимается слишком быстро и хлеб опускается до начала выпекания.	c/e
	Недостаточно соли или сахара.	a/b
	Слишком много воды.	g/h
Сердцевина хлеба не пропекается.	Слишком много или наоборот недостаточно жидкости.	a/b
	Слишком высокая влажность.	g
	Рецепты включают в себя ингредиенты с высоким содержанием влаги (например, йогурт).	h

Рыхлая или грубая текстура, либо хлеб слишком пористый.	Слишком много воды.	g
	Не положили соль.	a
	Высокая влажность, вода недостаточно горячая.	c/h
	Слишком много жидкости.	a/b
Хлеб имеет грибовидную форму, поверхность хлеба не пропекается.	Хлеб получается слишком большой и не помещается в форму для выпечки.	a
	Слишком много муки, особенно это касается белого хлеба.	a
	Слишком много дрожжей или недостаточно соли.	a/b/k
	Слишком много сахара.	a/b
	В состав хлеба помимо сахара входят другие сладкие ингредиенты.	f
При нарезании хлеба куски получаются неровные, комочки в центре кусков.	Хлеб недостаточно охладился.	j
На корочке хлеба остается мука.	Мука недостаточно размешалась во время замешивания теста и осталась по краям формы для выпечки.	d/i
<p>a) Тщательно соблюдайте дозировку ингредиентов.</p> <p>b) Измените пропорции ингредиентов.</p> <p>c) Используйте жидкость комнатной температуры.</p> <p>d) Добавляйте ингредиенты в том порядке, в котором это указано в рецепте, сделайте небольшое углубление в муке и добавьте туда свежие или сухие дрожжи, следите, чтобы дрожжи не входили в прямой контакт с жидкостью до начала замеса.</p> <p>e) Используйте только свежие ингредиенты, которые правильно хранятся.</p> <p>f) Уменьшите общее количество дополнительных ингредиентов на треть</p> <p>g) При использовании ингредиентов, содержащих влагу, уменьшите количество жидкости.</p> <p>h) В условиях очень высокой окружающей влажности уменьшите количество воды на 1-2 чайные ложки.</p> <p>i) В условиях слишком жаркой погоды не используйте функцию таймера.</p> <p>j) Сразу же вынимайте хлеб и доставайте его из формы для выпечки по завершению выпекания. Перед тем, как нарезать хлеб, дайте ему остыть на решетке в течение как минимум 15 минут.</p> <p>k) Уменьшите количество дрожжей на четверть.</p>		

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

Частота тока: 50/60 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 600 Вт

19 программ приготовления

Вес выпечки: 500 г

Вес прибора: 3,72 кг

Габаритные размеры (В x Ш x Г): 220x300x230 мм

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Соответствует техническим регламентам:

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

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

Сведения о сертификации:

№ TC RU C-CN.AИ 30.B.01318

Выдан ООО «Ивановский фонд сертификации»

Срок действия с 02.02.2015 по 01.02.2018

Дата производства указана на изделии.

Срок службы изделия – 3 года

Гарантийный срок – 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр: ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, поселение Мосрентген, поселок завода Мосрентген, улица Героя России Соломатина, дом 31.

Список сервисных центров прилагается (см. вкладыш)

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих.

Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-3331 или на сайте www.supra.ru, а также отправив запрос на supra@supra.ru

Изготовитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

Китай, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг Коммершиал Билдинг, ЛГ2/Ф.,комната 2.

Сделано в Китае.

Manufacturer:

Supra Technologies Limited

Room 2, LG2/F, Kai Wong Commercial Building, 222 Queen's Road Central, HK, China

Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России: ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, поселение Мосрентген, поселок завода Мосрентген, улица Героя России Соломатина, дом 31.

Единая справочная служба: 8-800-100-3331

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.

www.supra.ru

