

SUPRA

Руководство по эксплуатации

ХЛЕБОПЕЧЬ
BMS-350



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.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по технике безопасности, эксплуатации изделия и правила по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если изделие перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

Содержание

Меры предосторожности	3
Описание модели	5
Панель управления и основные функции. 5	
Эксплуатация	9
Особое дополнение	11
Ингредиенты для выпечки хлеба	12
Система мер ингредиентов	14
Чистка и уход	15
Возможные неисправности и способы их устранения.....	16
Безопасная утилизация	19
Технические характеристики.....	19

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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 в помещении 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 использовать адаптеры, тройники и/или удлинители. В случае необходимости следует использовать только адаптеры и удлинители, соответствующие действующим нормам безопасности. При этом нужно следить, чтобы не был превышен предел мощности, указанный на адаптере.

Запрещается, чтобы работа хлебопечи управлялась внешним таймером или другими системами удаленного управления, регулируемыми включение/выключение прибора.

После извлечения из упаковки убедитесь, что прибор находится в безупречном состоянии. При наличии сомнений обратитесь в ближайший центр технического обслуживания.

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 повреждения, 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 сухую, твердую и устойчивую поверхность.

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

Не позволяйте детям или инвалидам 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 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.

Внимая штепсельную вилку из розетки, никогда не тяните за шнур питания.

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. В

случае необходимости ремонта, обращайтесь исключительно в центр технического обслуживания, сертифицированный производителем, с запросом на замену оригинальных деталей.

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

Не подвергайте прибор воздействию природных явлений (таких как дождь, солнце, лед и т.д.).

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

Не используйте моющие или абразивные средства для чистки прибора.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте прихватки или рукавицы.

Не касайтесь двигающихся частей хлебопечи во время ее работы.

Запрещается включать хлебопечь, если в нее не установлена форма для выпечки с ингредиентами.

Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих частей прибора.

Пользуйтесь прихватками или рукавицами во избежание ожогов.

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.

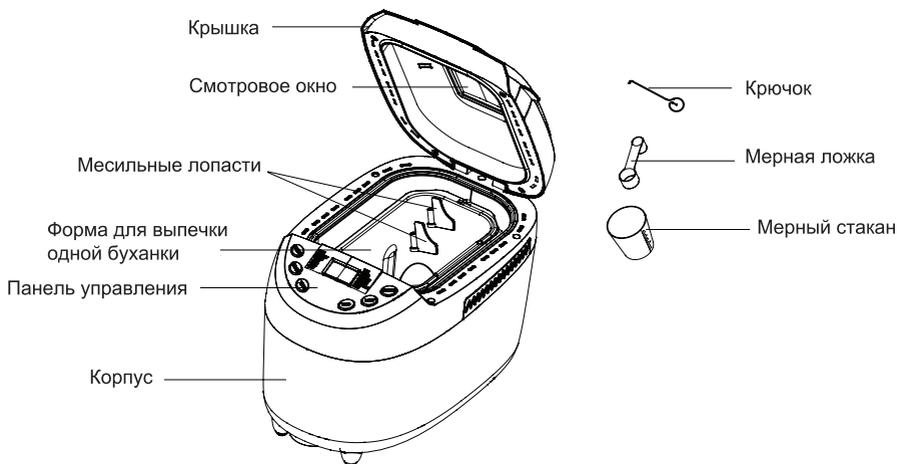
Для добавления ингредиентов всегда вынимайте форму для выпечки из камеры печи.

Не храните ничего в камере печи.

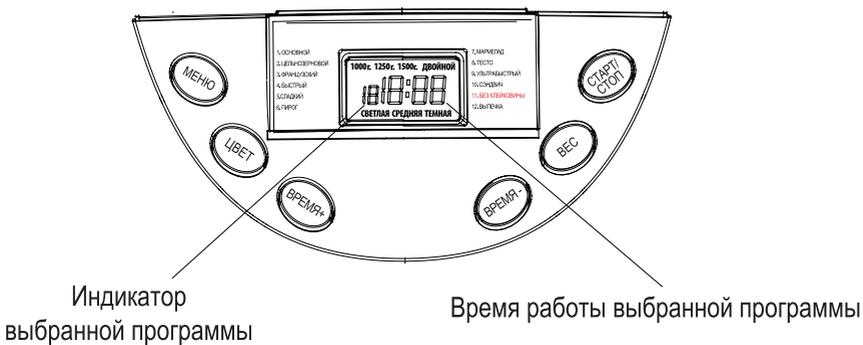
Не закрывайте отверстия для выхода пара и обеспечьте достаточную вентиляцию для печи. Располагайте устройство так, чтобы между ним и стенами был зазор не менее 5 см.

Устройство рассчитано на работу при комнатной температуре.

ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ



ПРИМЕЧАНИЕ:

Шелкография может быть изменена без предварительного уведомления.

Включение

После подключения хлебопечи к сети питания вы услышите звуковой сигнал. Через некоторое время на дисплее высветится «1 3:00», при этом двоеточие будет мигать. Стрелки на дисплее будут указывать на 1500 г. и Средняя. Это настройки по умолчанию. Подсветка дисплея будет гореть в течение 20 секунд, а потом, если не будут нажаты никакие кнопки, погаснет.

Кнопка СТАРТ/СТОП

Кнопка СТАРТ/СТОП служит для запуска и остановки выбранной программы выпечки.

Чтобы начать выполнение программы, один раз нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Вы услышите короткий звуковой сигнал, и программа запустится. При этом двоеточие на дисплее перестанет мигать и будет гореть постоянно. После того как началось выполнение программы, все другие кнопки, кроме СТАРТ/СТОП, становятся не активными. Данная функция помогает предотвратить непреднамеренное изменение программы во время ее выполнения.

Чтобы остановить выполнение программы, нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП, пока не раздастся звуковой сигнал, что означает, что выполнение программы было остановлено.

Чтобы приостановить выполнение программы, кратко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Тогда время на дисплее начнет мигать. При этом выполненные установки будут сохранены в памяти прибора. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП еще раз, чтобы возобновить выполнение программы. Даже если вы этого не сделаете, выполнение программы будет продолжено автоматически.

Кнопка МЕНЮ

Кнопка МЕНЮ служит для выбора программы. Каждое нажатие кнопки (сопровожаемое коротким звуковым сигналом) приводит к изменению программы. Отдельными нажатиями кнопки вы можете установить одну из 12 программ, на па-

нели управления будет отображаться соответствующий номер. Особенности каждой из 12 программ описаны ниже.

1. Основная: замешивание, подъем и выпечка обычного хлеба. Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
2. Цельнозерновой: замешивание, подъем и выпечка цельнозернового хлеба. Не рекомендуется использовать функцию таймера при выполнении этой программы, т.к. это негативно скажется на результатах.
3. Французский: замешивание, подъем и выпечка хлеба. В этом режиме на подъем теста требуется больше времени. Хлеб получается с хрустящей корочкой и легкой текстурой.
4. 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 основной программой.
5. Сладкий: замешивание, подъем и выпечка сладкого хлеба. Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
6. Пирог: замешивание, подъем и выпечка хлеба с добавлением пищевой соды или разрыхлителя.
7. Мармелад: приготовление джема или мармелада. Перед тем как положить фрукты или овощи в форму для выпечки, их необходимо измельчить.
8. Тесто: замешивание и подъем, без последующей выпечки. Извлеките тесто и придайте ему форму для приготовления рулетов, пиццы, хлебных изделий на пару (манты и т.п.) и др.
9. Ультрабыстрый: замешивание, подъем и выпечка хлеба в течение минимального времени, по сравнению с основной программой. Хлеб, приготовленной по этой программе, обычно меньше по размеру и грубее, по сравнению с программой Быстрый.

10. Сэндвич: замешивание, подъем и выпечка хлеба для приготовления сэндвичей. Хлеб получается с тонкой корочкой и легкой текстурой.
11. Хлеб без клейковины: замешивание, подъем и выпечка хлеба без клейковины. Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
12. Выпечка: только выпечка без предварительного замешивания и подъема. Также используется для увеличения времени выпекания при приготовлении в других программах.

Кнопка ЦВЕТ

Кнопка ЦВЕТ служит для выбора цвета корочки. Последовательно нажимайте кнопку ЦВЕТ, чтобы выбрать желаемый цвет корочки: светлая, средняя или темная. Кнопка неактивна при работе в программах Тесто, Пирог или Мармелад.

Кнопка ВЕС

Кнопка ВЕС служит для установки веса хлеба. Последовательно нажимайте кнопку ВЕС, чтобы выбрать вес хлеба: 1000 г., 1250 г., 1500 г. или установить режим двойной выпечки (чтобы получить две буханки).

Таймер

С помощью кнопок ВРЕМЯ+/- вы можете устанавливать время, через которое хлеб будет уже готов. Устанавливаемое время таймера должно включать в себя время выполнения выбранной программы. Максимально можно установить 13 часов.

Сначала следует выбрать программу и цвет корочки, а затем с помощью кнопок ВРЕМЯ+/- установить нужное время. Каждое нажатие кнопки ВРЕМЯ+/- увеличивает или уменьшает время таймера на 10 минут.

Пример:

Сейчас 20:30, а вам нужно, чтобы хлеб был готов утром к 7 часам, т.е. через 10 часов и

30 минут. Установите нужную программу меню, цвет корочки и вес хлеба. Затем, нажимая кнопки ВРЕМЯ+/-, установите время таймера 10 часов и 30 минут (на дисплее должно отобразиться «10:30»). После этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы активировать таймер. Двоеточие на дисплее начнет мигать, а также начнется обратный отсчет установленного времени таймера. Утром в 7 часов в хлебопечи будет уже готовый горячий хлеб. Если вы не достанете его сразу, автоматически включится функция поддержания тепла на 1 час.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Функция таймера недоступна для программ Ультратыстрый, Мармелад и Выпечка.

Хотя для программы Выпечка функция таймера недоступна, вы можете использовать кнопки ВРЕМЯ+/-, чтобы установить время выпекания. Каждое нажатие кнопки ВРЕМЯ+/- увеличивает или уменьшает время выпекания на 1 минуту. Время устанавливается в диапазоне от 10 до 60 минут.

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

Хлеб может автоматически поддерживаться в тепле в течение 60 минут после выпекания.

Если вы хотите вынуть хлеб, выключите программу, нажав кнопку СТАРТ/СТОП.

Память

При сбоях в электросети во время приготовления хлеба, процесс приготовления автоматически продолжится даже без нажатия кнопки СТАРТ/СТОП, если питание было отключено в течение 10 минут. Если отключение электричества длится более 10 минут, установки не сохраняются в памяти и хлебопечь нужно запускать заново. При

этом если приготовление не зашло дальше стадии замешивания, когда произошло отключение электричества, вы можете нажать кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы начать программу сначала.

Помещение

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

Предупреждающие индикаторы

Если на дисплее после запуска программы появился индикатор «ННН» и раздалось 5 звуковых сигналов, это означает, что температура внутри печи еще слишком высокая и выполнение программы было остановлено. В таком случае откройте крышку и дайте печке остыть в течение 10-20 минут.

Если на дисплее после нажатия кнопки СТАРТ/СТОП появился индикатор «LLL» и раздалось 5 звуковых сигналов (за исключением случаев, когда выполняется программа Выпечка), это означает, что температура внутри печи слишком низкая. В таком случае нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы прекратить звуковые сигналы, и откройте крышку. Затем подождите 10-20 минут, пока печь нагреется до комнатной температуры.

Если на дисплее после нажатия кнопки СТАРТ/СТОП появился индикатор «ЕЕ0» и раздаются звуковые сигналы, это означает, что датчик температуры отсоединился. В таком случае нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы прекратить звуковые сигналы и обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя, чтобы провести проверку.

Если на дисплее после нажатия кнопки СТАРТ/СТОП появился индикатор «ЕЕ1» и раздаются звуковые сигналы, это означает, что с датчиком температуры произошло короткое замыкание. В таком случае на-

жмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы прекратить звуковые сигналы и обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя, чтобы провести проверку.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым использованием

При первом включении прибора от него может исходить немного дыма, и он может издавать характерный запах. Это не является неполадкой и скоро прекратится. Убедитесь, что прибор хорошо проветривается.

1. Проверьте комплектность всех частей и деталей, а также что они не повреждены.
2. Проведите очистку всех частей в соответствии с инструкцией в разделе «Чистка и уход».
3. Установите программу Выпечка и прокалите пустую хлебопечь в течение 10 минут. После того как она остынет, проведите чистку еще раз.
4. Тщательно просушите детали и соберите их так, чтобы прибор был готов к использованию.

Как выпекать хлеб

1. Поместите форму для выпечки на ее место, затем поверните ее по часовой стрелке до щелчка. Зафиксируйте металлические лопасти на оси для лопастей. Перед установкой лопастей рекомендуется заполнить отверстие жароустойчивым маргарином, чтобы избежать налипания теста на лопасти, что также способствует более легкому снятию хлеба с лопастей.
2. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Обычно сначала наливают воду или другие жидкие ингредиенты, затем добавляют сахар, соль и муку, а дрожжи или разрыхлитель кладут в последнюю очередь.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Максимальное количество муки и дрожжей составляет 810 г и 2 чайные ложки соответственно на форму для выпечки одного хлеба. При использовании двойной формы для выпечки максимальное количество муки и дрожжей для каждой буханки составляет 300 г и 2 чайные ложки соответственно.

3. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке и в него положите дрожжи, убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с жидкостью или солью.
4. Аккуратно закройте крышку и подключите вилку шнура питания к розетке.
5. Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ, выберите нужную программу.
6. Последовательно нажимая кнопку ЦВЕТ, установите нужный цвет корочки.
7. Последовательно нажимая кнопку ВЕС, установите нужный вес: 1000 г., 1250 г., 1500 г. или Двойной.
8. С помощью кнопок ВРЕМЯ+/- установите время таймера. Если вы хотите, чтобы хлебопечь приступила к выполнению программы немедленно, пропустите этот шаг.
9. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работать. Двоеточие на дисплее начнет мигать.
10. Во время выполнения программ Основная, Французский, Цельнозерновой, Быстрый, Ультрабыстрый, Пирог и Сэндвич хлебопечь подаст 10 звуковых сигналов. Это говорит о том, что вам нужно добавить ингредиенты. Откройте крышку и положите необходимые ингредиенты. Возможно, что во время выпекания из вентиляционных отверстий крышки будет выходить пар. Так и должно быть.
11. Когда процесс будет завершен, хлебопечь подаст 10 звуковых сигналов и индикатор работы погаснет. Нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы остановить работу прибора. Откройте крышку, затем, используя прихватки, крепко возьмитесь за ручку формы для выпечки, аккуратно потяни-

те форму вертикально вверх и вытащите ее из хлебопечи.

ВНИМАНИЕ:

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

12. Дайте форме для выпечки остыть перед тем, как вынуть хлеб. Затем используйте антипригарную лопатку, чтобы аккуратно отделить края хлеба от стенок формы.
13. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной решеткой или доской и аккуратно потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку или доску.
14. Осторожно извлеките хлеб из формы и дайте ему остыть около 20 минут перед нарезанием.
15. 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.
16. Когда вы не используете хлебопечь или завершили работу с ней, отсоедините шнур питания от электросети.

ВНИМАНИЕ:

Перед нарезанием хлеба, с помощью какого-либо предмета зацепите и вытащите месильные лопасти, скрытые на нижней стороне батона. Хлеб очень горячий, никогда не вынимайте месильные лопасти руками.

ОСОБОЕ ДОПОЛНЕНИЕ

Приготовление быстрого хлеба

Быстрый хлеб делают с добавлением разрыхлителя или пищевой соды, которые активизируются под действием влаги и тепла. 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, возможно, потребуется

помочь аппарату в замешивании, чтобы в хлебе не было комочков муки. Для этой цели используйте резиновую лопатку.

Приготовление ультрабыстрого хлеба

Выполнение программы приготовления ультрабыстрого хлеба занимает максимально короткое время. Хлеб получается меньшего размера с более плотной структурой. Следует использовать горячую воду температурой 48-50°C, используйте кухонный термометр, чтобы измерить температуру воды. Температура воды является крайне важным параметром для получения хороших результатов. Если температура будет низкой, то хлеб не поднимется и не достигнет ожидаемого размера. Если температура будет слишком высокой, то это погубит дрожжи до того, как тесто успеет подняться, что также негативно скажется на результатах.

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. 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.

2. Обычная мука

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

3. Цельнозерновая мука

Цельнозерновую муку делают из зерна. Она содержит пшеничную шелуху и клей-

ковину. 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 большой доли хлебной муки.

5. Самоподнимающаяся мука

Этот вид муки содержит разрыхлители, она особенно используется для приготовления пирогов.

6. Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука делаются отдельно из кукурузы 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. А также сахар считается питательным веществом в дрожжевом хлебе. Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра или хлопковый сахар добавляются по специальным требованиям.

8. 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 требуется углеводород, содержащийся в сахаре и муке.

1 чайная ложка сухих активных дрожжей = $\frac{3}{4}$ 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, если тесто не поднялось, это вызвано плохими дрожжами.

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

- 1) Наполните мерного стакана наполовину теплой водой (45-50°C).
- 2) Положите чайную ложку сахара в стакан и размешайте, затем насыпьте 2 чайные ложки дрожжей сверху.
- 3) Поместите мерный стакан в теплое место примерно на 10 минут. Не мешайте воду.
- 4) Пена должна подняться до полной чашки. В противном случае дрожжи мертвы или неактивны.

9. Соль

Соль необходима для улучшения аромата хлеба и хрустящей корочки. Но соль также может помешать 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 взбить 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 и могут производить воздух, воздух формирует пузырьки, что смягчает текстуру хлеба по принципу химического процесса.

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 ИНГРИДИЕНТОВ

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. Когда вы измеряете растительное масло или другие ингредиенты, тщательно промойте мерный стакан.

2. Дозировка сухих ингредиентов

Сухие ингредиенты нужно измерять, аккуратно насыпая их ложкой в мерный стакан, а затем, когда он наполнится, нужно сравнить их уровень ножом. Не нужно насыпать стакан с верхом или обстукивать его, иначе излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта. При измерении не-

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

3. Последовательность добавления ингредиентов

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов: 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. Кроме того, дрожжи не должны соприкасаться с солью. 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 задержки на долгое время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

ЧИСТКА И УХОД

Отсоедините аппарат от электросети и дайте ему 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.
2. Месильные лопасти: если месильные лопасти сложно снять с оси, наполните резервуар теплой водой и дайте им отмокнуть около 30 минут. После этого их можно будет легко снять для очистки. Лопасти также необходимо осторожно вытереть сухой хлопковой тканью. Имейте в виду, что форму для выпечки и месильные лопасти можно мыть средствами для мытья посуды.
3. Крышка и смотровое окно: протрите внутреннюю и внешнюю поверхности крышки, а также смотровое окно слегка влажной тканью.
4. Корпус: осторожно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не пользуйтесь для чистки корпуса абразивными средствами, т.к. они могут повредить зеркальную полировку его поверхности. Никогда не погружайте корпус в воду.
5. Перед тем как убрать хлебопечь на хранение, убедитесь, что она полностью остыла, что она чистая и сухая и что крышка хлебопечи 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
Неполадки в работе хлебопечи		
Дым из вентиляционного отверстия при выпекании	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или рядом с ним.	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 лопасти на 10 минут, затем выньте их и промойте.
Неравномерное замешивание или плохо пропеченный хлеб	Неправильно выбрана программа.	Правильно выбирайте программу.
	Неправильно выбрана программа. Во время выполнения программы была нажата кнопка СТАРТ/СТОП.	Правильно выбирайте программу. Не используйте эти ингредиенты. Начните процесс приготовления заново.
	После 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.	Не используйте эти 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 работу. На дисплее высвечивается индикатор «ННН».	Хлебопечь еще не достаточно остыла после предыдущего выпекания	Отключите печь от электросети, достаньте форму для выпечки и дайте ей охладиться до комнатной температуры. Затем снова подключите вилку сетевого шнура к розетке и начните 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 неактивны.	e
	Температура жидкости слишком высокая.	c
	Дрожжи вступили в контакт с жидкостью.	d
	Неправильно подобран тип муки или мука несвежая.	e
	Слишком много или наоборот недостаточно жидкости.	a/b/g
	Недостаточно сахара.	f
Тесто слишком быстро поднимается и выходит за края формы.	Если используется очень мягкая вода, брожение дрожжей усиливается. Слишком много молока, что влияет на ферментацию дрожжей.	f
	Слишком много молока, что влияет на ферментацию дрожжей.	c
Хлеб оседает в середине во время выпекания.	Слишком большой объем теста, в результате хлеб проседает.	a/f
	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/i
Хлеб очень тяжелый, его структура слишком плотная	Слишком много муки или недостаточно воды.	a/b/g
	Недостаточно дрожжей или сахара.	a/b
	Слишком много фруктов, цельнозерновой муки или каких-либо других ингредиентов	b
	Мука несвежая, из-за теплой воды тесто поднимается слишком быстро и хлеб опускается до начала выпекания.	e
	Не положили соль или положили недостаточно сахара.	e
	Слишком много воды.	e

Сердцевина хлеба не пропекается.	Слишком много или наоборот недостаточно жидкости.	a/b/g
	Слишком высокая влажность.	h
	Рецепты включают в себя ингредиенты с высоким содержанием влаги (например, йогурт).	g
Рыхлая или грубая текстура, либо хлеб слишком пористый.	Слишком много воды.	g
	Не положили соль.	b
	Высокая влажность, вода недостаточно горячая.	h/i
	Слишком много жидкости.	c
Хлеб имеет грибовидную форму, поверхность хлеба не пропекается.	Хлеб получается слишком большой и не помещается в форму для выпечки.	a/f
	Слишком много муки, особенно это касается белого хлеба.	f
	Слишком много дрожжей или недостаточно соли.	a/b
	Слишком много сахара.	a/b
	В состав хлеба помимо сахара входят другие сладкие ингредиенты.	b
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.	g/i

- a) Соблюдайте правильную дозировку ингредиентов.
- b) Измените пропорции ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены.
- c) Используйте другую жидкость или дайте ей остыть до комнатной температуры. 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.
- d) Используйте только свежие ингредиенты, которые хранятся в правильных условиях.
- e) Уменьшите общее количество ингредиентов на треть, не используйте муки больше, чем указано в рецепте.
- f) Скорректируйте количество жидкости, при использовании ингредиентов, содержащих влагу, количество жидкости следует уменьшать.
- g) В условиях очень сырой погоды уменьшите количество воды на 1-2 чайные ложки.
- h) В условиях слишком жаркой погоды не используйте функцию таймера и используйте холодные жидкости.
- i) 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.
- j) Уменьшите количество дрожжей или дозировку всех ингредиентов на четверть.

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

Вес выпечки : 1000/1250/1500 г,
двойной

Мощность: 850 Вт

Антипригарное внутреннее покрытие

12 программ приготовления

ИНФОРМАЦИЯ

О СЕРТИФИКАЦИИ

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



Дата производства: 10.2014
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

Производитель:

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

www.supra.ru

