

SUPRA

Руководство по эксплуатации

**ХЛЕБОПЕЧКА
BMS-150**



СОДЕРЖАНИЕ

Указания по технике безопасности	3
Устройство хлебопечи	4
Панель управления	4
Функция поддержания тепла	5
Память	5
Помещение	5
Индикаторы предупреждения	6
Перед первым использованием.....	6
Как выпекать хлеб	6
Особое дополнение.....	7
Чистка и уход.....	7
Ингредиенты для выпечки хлеба.....	7
Система мер ингредиентов.....	9
Устранение неисправностей	10
Технические характеристики	13

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA. 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.

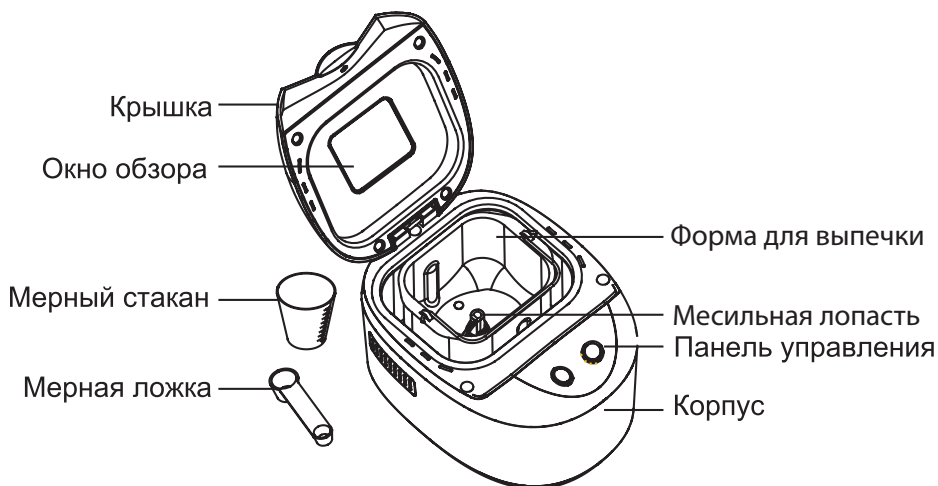
УКАЗАНИЕ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием и во время эксплуатации электроприбора необходимо выполнять следующие основные меры предосторожности:

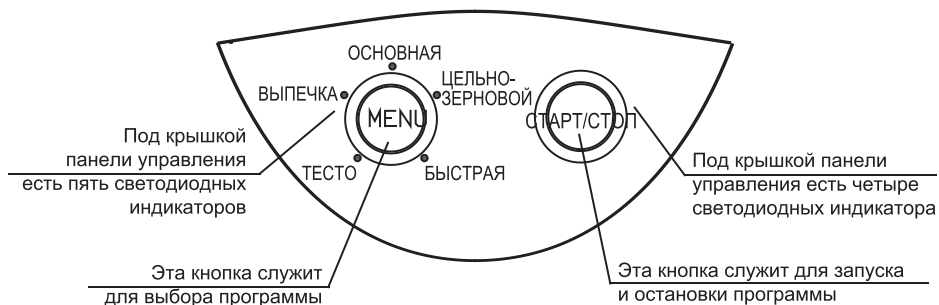
1. Прочитайте полностью данное Руководство.
2. Перед использованием проверьте соответствие напряжения в розетке с напряжением на отметке на хлебопечь.
3. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания, вилкой, при каких-либо неисправностях, а также, если хлебопечь уронили или повредили каким-либо другим способом. Верните прибор производителю или отнесите в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или электрической и механической настройки.
4. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте прихватки или рукавицы.
5. Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте шнур питания, вилку или корпус хлебопечи в воду или другую жидкость.
6. Отсоедините шнур питания, если вы не пользуетесь хлебопечью, а также перед тем, как ее разбирать или чистить.
7. Не допускайте, чтобы шнур перевешивался через край стола либо прикасался к горячей поверхности.
8. Использование деталей, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.
9. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ослабленными физическими, сенсорными или умственными возможностями (в т.ч. детьми), при нехватке опыта или знаний, если за ними не присматривают и не инструктируют люди, ответственные за их безопасность.
10. Присматривайте за детьми, чтобы они не играли с прибором.
11. Не размещайте прибор рядом с горячей газовой или электрической плитой, не ставьте его в разогретую духовку.
12. Особую осторожность нужно проявлять при перемещении хлебопечи, в которой есть горячее масло или другие горячие жидкости.
13. Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся деталям прибора во время его работы.
14. Никогда не включайте прибор без правильно размещенной в нем формы для выпечки с ингредиентами.
15. Никогда не стучите по верху или краям формы для выпечки при вынимании, это может повредить ее.
16. Не помещайте металлическую фольгу и другие материалы в хлебопечь, т.к. это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
17. Никогда не накрывайте хлебопечь полотенцем или другим материалом, т.к. жар и пар должны выходить свободно. Если хлебопечь будет накрыта, это может привести к возгоранию.
18. Нажмите кнопку «**СТАРТ/СТОП**», затем извлеките вилку из розетки.
19. Используйте прибор только по назначению.
20. Данный прибор снабжен вилкой с заземлением. Проверьте, чтобы розетка в вашем доме также была заземлена.
21. Данный прибор не предназначен для управления внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
22. Не используйте прибор для коммерческих целей, прибор предназначен только для использования в домашних условиях.
23. Сохраняйте данные инструкции.

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ

В модель могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ВКЛЮЧЕНИЕ

После подключения хлебопечи к сети питания вы услышите звуковой сигнал и загорится светодиодный индикатор основной программы. Это настройка по умолчанию.

СТАРТ/СТОП

Кнопка служит для запуска и остановки выбранной программы выпечки.

Чтобы начать программу, один раз нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Вы услышите короткий звуковой сигнал, и программа запустится. После того как началось выполнение программы, все другие кнопки, кроме «СТАРТ/СТОП», становятся не активными.

Чтобы остановить программу, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «СТАРТ/СТОП», пока звуковой сигнал не подтвердит, что программа выключена. Эта функция поможет предотвратить любые непреднамеренные сбои в работе программы.

МЕНЮ

Эта кнопка служит для выбора программ. Каждое нажатие кнопки (сопровождается коротким звуковым сигналом) приводит к изменению программы. Отдельными нажатиями кнопки вы можете установить 5 программ, расположенных по кругу, каждой из программ соответствует светодиодный индикатор на панели управления. Выберите нужную вам программу. Особенности каждой из 5 программ описаны ниже.

1. Основная программа: замешивание, подъем и выпечка обычного хлеба. Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
2. Цельнозерновой: замешивание, подъем и выпечка цельнозернового хлеба. Эта программа имеет более длительную стадию замешивания, чтобы зерно успело размочиться и разбухнуть. Не рекомендуется приостанавливать эту программу, т.к. это негативно скажется на результатах. Выполнение программы занимает три часа.
3. Быстрый хлеб: замешивание, подъем и выпечка хлеба с добавлением пищевой соды или разрыхлителя. Хлеб, приготовленной по этой программе, обычно меньше по размеру и с более плотной текстурой.
4. 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.

5. Выпечка: только выпечка без предварительного замешивания и подъема. Также используется для увеличения времени выпекания при приготовлении в других программах.

1	Основная	3:00
2	Цельнозерновой	3:40
3	Быстрый хлеб	1:38
4	Тесто	1:30
5	Выпечка	0:30

Замечание: Время работы каждой программы:

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ

ТЕПЛА

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

Во время работы функции поддержания тепла под кнопкой «СТАРТ/СТОП» мигают четыре светодиодных индикатора.

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

ПАМЯТЬ

При сбое в электросети во время приготовления хлеба, процесс приготовления автоматически продолжится в течение 15 минут даже без нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП». Если отключение электричества длится более 15 минут, память не сохраняется и хлебопечь нужно запускать заново. Но 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 помещения от 15°C до 34°C.

ИНДИКАТОРЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Пять светодиодных индикаторов вокруг кнопки «МЕНЮ» мигают, в то время как прибор издает звуковые сигналы, что указывает на то, что температура внутри еще слишком высокая или что отсоединен сенсор. В таком случае программу следует остановить. Откройте крышку и дайте прибору остыть в течение 10 – 20 минут или отсоедините сенсор.

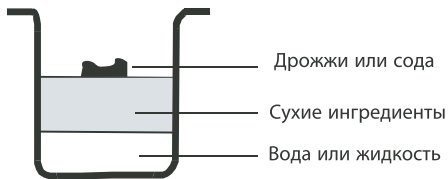
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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 «Очистка и уход».
3. Установите программу ВЫПЕЧКА и прокалите пустую хлебопечь в течение 10 минут. После того как она остынет, проведите очистку 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 месильные лопасти на оси для 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.



Замечание: максимальное количество муки и дрожжей вы можете узнать из рецепта.

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 шнур питания к розетке.
 5. Нажимайте кнопку «МЕНЮ», пока не выберете нужную программу.
 6. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы прибор начал работать.
 7. При выполнении основной программы прибор будет издавать длинные звуковые сигналы. Это говорит о том, что вам нужно добавить ингредиенты. Откройте крышку и положите некоторые ингредиенты. Возможно, что во время выпекания из вентиляционных отверстий в крышке будет выходить пар. Так и должно быть.
 8. Когда процесс будет завершен, вы услышите 10 звуковых сигналов. Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы остановить работу прибора, и выньте хлеб. 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 с ними осторожны!
9. Дайте форме для выпечки остыть перед тем, как вынуть хлеб. Затем используйте антипригарную лопатку, чтобы аккуратно отделить края хлеба от стенок формы.
 10. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной решеткой или доской и аккуратно потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку или доску.
 11. Осторожно извлеките хлеб из формы и дайте

- ему остыть около 20 минут перед нарезанием.
12. Если вы вышли из комнаты или не нажали кнопку «СТАРТ/СТОП» в конце операции, хлеб будет поддерживаться в тепле в течение 1 часа, а затем питание отключится.
 13. Когда вы не используете хлебопечь или завершили работу с ней, отсоедините шнур питания от электросети.

Замечание: перед нарезанием батона, 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

Для приготовления 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.

ЧИСТКА И УХОД

Отсоедините аппарат от электросети и дайте ему остыть перед процедурой очистки.

1. Форма для выпечки: Протрите изнутри и снаружи сырой 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. Корпус: осторожно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не пользуйтесь для очистки корпуса абразивными средствами, т.к. они могут повредить зеркальную полировку его поверхности. Никогда для очистки не погружайте корпус в воду.
4. Перед тем как убрать хлебопечь на хранение, убедитесь, что она полностью остыла, что она чистая и сухая и что крышка хлебопечи закрыта.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

1. Хлебная мука

Хлебная мука имеет высокое содержание клейковины и 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 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 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 неудача подъема теста вызвана плохими дрожжами.

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

- 1) Налейте полстакана воды комнатной температуры (20-25°C) в мерный стакан.
- 2) Положите полчайной ложки 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 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 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 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.

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.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

№.	Неисправность	Причина	Способ устранения
1	Дым из вентиляционного отверстия при выпекании	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или рядом с ним. При первом использовании: осталось масло на поверхности нагревательного элемента	Отключите хлебопечь от сети и почистите нагревательный элемент. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. При первом использовании: высушите прибор и откройте крышку.
2	Нижняя корка хлеба слишком толстая	Оставили хлеб в режиме поддержания тепла на долгое время, и испарилось слишком много воды	Вынимайте хлеб, не используя функцию поддержания тепла.
3	Очень сложно вынуть хлеб	Месильные лопасти плотно прилипли к оси в форме для выпечки	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.
4	Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб	1. Неправильно выбрана программа	Правильно выбирайте программу
		2. После работы программы несколько раз открывали крышку, хлеб был сухим без коричневой корочки	Не открывайте крышку при последнем подъеме теста
		3. Слишком большое сопротивление движению, что лопасти почти не могут вращаться и двигаться должным образом	Проверьте отверстие в лопастях, извлеките форму для выпечки и попробуйте понаблюдать за работой лопастей вхолостую. Если видны неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
5	Слышен шум мотора, но тесто не замешивается	Форма для выпечки неправильно зафиксирована, или объем теста слишком большой для замешивания	Проверьте, чтобы форма для выпечки была правильно зафиксирована, тесто было приготовлено согласно рецепту с точным соблюдением пропорций.
6	Размер хлеба настолько большой, что поднимается крышка	Слишком много дрожжей, муки или воды, либо в помещении слишком высокая температура	Проверьте данные факторы и уменьшите их в соответствии с выявленной причиной

7	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
8	Теста слишком много, и оно выходит за края формы	Слишком большое количество жидких ингредиентов, либо переизбыток дрожжей	Уменьшите количество жидких ингредиентов и повысьте упругость теста
9	Хлеб оседает посередине во время выпекания	1. Используемая мука недостаточно цепкая и не дает тесту подняться	Используйте хлебную муку или усилитель порошка
		2. Слишком высокая скорость брожения дрожжей, либо слишком высокая температура дрожжей	Дрожжи нужно использовать при комнатной температуре
		2. Избыток воды делает тесто слишком сырым и мягким	В зависимости от способности теста впитывать воду скорректируйте количество добавляемой воды
10	Хлеб очень тяжелый, его структура слишком плотная	1. Слишком много муки или мало воды	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды
		2. Слишком много фруктовых ингредиентов или слишком много цельнозерновой муки	Уменьшите количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей
11	Сердцевина хлеба пустая при нарезании хлеба	1. Избыток воды или дрожжей или не положили соль	Уменьшите количество воды или дрожжей должным образом и проверьте наличие соли
		2. Слишком высокая температура дрожжей	Проверьте температуру воды

12	К поверхности хлеба прилип сухой порошок.	1. В хлебе слишком много клейких ингредиентов таких, как сливочное масло и бананы	Не кладите клейкие ингредиенты
		2. Тесто плохо замесалось из-за нехватки воды	Проверьте количество воды и механическую конструкцию хлебопечи
13	При приготовлении пирогов и сладкой выпечки корочка слишком толстая или ее цвет слишком темный	Различные рецепты или ингредиенты влияют на результат выпекания хлеба, цвет выпечки становится очень темным из-за большого количества сахара.	Если цвет корочки слишком темный при приготовлении сладкой выпечки, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы прервать выполнение программы за 5-10 минут до предполагаемого окончания. Перед тем как вынимать пирог или выпечку, подержите их в хлебопечи с закрытой крышкой около 20 минут.

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

Мощность: 650 Вт

Размер выпечки: 500 г

Антипригарное внутреннее покрытие

5 программ приготовления

Напряжение: 220-240 В

Частота тока: 50 Гц

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.



Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг
Коммерциал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2.

Сделано в КНР.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр:
ООО «ВипСервис», г. Москва, пос. Мосрентген,
Институтский пр., д.2

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 телефонов существующих. Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-333-1 или на сайте www.supra.ru, а так же отправив запрос на supra@supra.ru

**Единая справочная служба: 8-800-100-3331,
e-mail: service@deltael.ru**

www.supra.ru

