

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ХЛЕБОПЕЧКА

BMS-355



- Мощность 650 Вт
- Размер выпечки 500/750/1000 г
- Корпус из нержавеющей стали
- Антипригарное внутреннее покрытие
- Программируемый таймер с ЖК дисплеем с отсрочкой запуска до 13 часов
- Сенсорное управление
- 12 режимов автоприготовления
- Запас памяти на 7 минут при сбое электропитания
- Смотровое окошко для контроля процесса приготовления
- Диспенсер для автоматического добавления дополнительных ингредиентов
- Три цвета корочки
- Мерные чашка и ложка

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	3
Перед первым использованием	5
Программа выпечки	5
Дополнительные функции	8
Таблицы рецептов	9
Таблицы программ	12
Ингредиенты для выпечки хлеба	15
Чистка	17
Хранение	17
Возможные неисправности и способы их устранения	18
Технические характеристики	20

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.

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 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.

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 источниками 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), 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.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.

Вынимая 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 движущихся частей хлебопечи во время работы прибора.

Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих частей прибора.

Пользуйтесь прихватками или рукавицами во избежание ожогов.

Перед началом чистки печки дайте ей остыть.

Не помещайте устройство в воду или другую жидкость.

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

Не храните ничего в духовой камере.

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

Устройство рассчитано на работу при комнатной температуре. Диапазон допустимых температур от 0°C до +40°C.

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.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ

1. Установите месильную лопасть на валы.
2. Поместите ингредиенты в форму для выпечки согласно выбранному рецепту (см. разделы «Выбор меню» и «Таблицы рецептов»), используя для этого мерную ложку и мерную чашку, входящие в комплект. Для наилучшего результата рекомендуется использовать порядок и количества, указанные в рецептах, однако после нескольких использований можно пробовать менять количества ингредиентов по вкусу.
3. Рецепты дают лишь ориентировочную информацию о количестве ингредиентов; фактические количества зависят от ваших предпочтений. Рекомендуется добавлять дрожжи в самом конце, вместе с другими ингредиентами, чтобы обеспечить лучшие условия для поднятия теста. Кладите дрожжи поверх муки, так чтобы они не вступали в контакт с водой, солью или сахаром, что может негативно сказаться на активности дрожжей.
4. Установите форму для выпечки в духовую камеру и надавите на нее вниз, чтобы форма правильно установилась на валы.
5. Опустите ручку формы для выпечки и аккуратно закройте крышку.
6. Включите хлебопечь. Прозвучит сигнал и на ЖК-дисплее покажутся настройки, соответствующие меню № 1: «MENU 1 TIMER 3:25».
7. Выбор меню

Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ для выбора программы, соответствующей сорту выпекаемого хлеба:

Меню 1: Обычный хлеб

Меню 2: Французский хлеб

Меню 3: Цельнозерновой хлеб

Меню 4: Сдобный хлеб

Меню 5: Быстрый хлеб

Меню 6: Хлеб без клейковины

Меню 7: Кекс

Меню 8: Мармелад

Меню 9: Тесто

Меню 10: Выпечка

8. Цвет корочки

Последовательно нажимайте кнопку ЦВЕТ, чтобы выбрать желаемый цвет корочки: светлая, средняя, темная или быстрая. По умолчанию устанавливается средняя корочка.

9. Вес хлеба




Последовательно нажимайте кнопку ВЕС, чтобы выбрать вес хлеба: 500 г, 750 г или 1000 г.

10. Таймер

С помощью кнопок "+" и "-" вы можете устанавливать время, через которое хлебопечь начнет работать, увеличивая его или уменьшая его каждым нажатием на 10 минут. Вы можете рассчитать время, когда хлебопечь закончит выполнение программы, сложив время выполнения программы и установленное время таймера.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Выбор цвета корочки и веса хлеба, а также настройки таймера доступны не для всех меню.

- Для начала выполнения выбранной программы нажмите и удерживайте более полсекунды кнопку , на экране начнет мигать двоеточие «:», и устройство приступит к выполнению программы. Если был включен таймер, система отложенного пуска начнет обратный отсчет времени. Чтобы остановить или отменить программу, снова нажмите кнопку  и удерживайте ее более полсекунды. Во время выполнения программы не нажимайте другие кнопки управления.
- Время, оставшееся до окончания работы, показывается на ЖК-дисплее и уменьшается поминутно. Когда на ЖК-дисплее высветится «0:00», хлебопечь издаст 10 звуковых сигналов, информируя об окончании работы, и, за исключением меню «Тесто», перейдет в режим поддержания тепла в течение 1 часа, при этом «:» продолжит мигать на ЖК-дисплее. По окончании часа хлебопечь подаст звуковой сигнал и перейдет в свое начальное состояние. Если вы хотите выключить хлебопечь в режиме поддержания тепла, нажмите и удерживайте более секунды кнопку .

13. По окончании работы отсоедините шнур питания от электросети. Откройте крышку, затем, используя прихватки, аккуратно потяните форму вертикально вверх и вытащите ее из хлебопечи. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной решеткой или доской и аккуратно потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку или доску. С помощью какого-либо предмета зацепите и вытащите месильную лопасть, скрытую на нижней стороне батона.

ВНИМАНИЕ:

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

14. Меню «Тесто»

Меню «Тесто» сходно с меню приготовления хлеба, но при приготовлении теста не нужно добавлять соль, сахар и сухое молоко. По окончании программы прибор издаст 5 звуковых сигналов.

15. Меню «Выпечка»

Меню «Выпечка» предназначено для выпекания различных продуктов и рассчитана на 1 час. Установите форму для выпечки в хлебопечь. Нарезьте продукты на небольшие кусочки, положите их в форму для выпечки и закройте крышку. Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите меню «Выпечка» и нажмите кнопку . Когда время дойдет до «0:00», прибор издаст 10 звуковых сигналов и перейдет в режим поддержания тепла. Если вы хотите выключить хлебопечь в режиме поддержания тепла, нажмите и удерживайте более секунды кнопку . Если продукты будут готовы раньше, нажмите кнопку , чтобы прервать работу прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы продукты выпекались равномерно, необходимо нарезать их на кусочки достаточно небольшого размера и распределять их равномерно по форме.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Сохранение памяти

Хлебопечь оборудована памятью на 7 минут для защиты от перебоев с электроснабжением, если устройство неожиданно выключится в процессе работы. Если электроснабжение возобновится не позднее, чем через 7 минут, хлебопечь продолжит выполнение заданной программы, при этом установленное время будет пересчитано устройством с учетом времени отключения электроснабжения.

Контроль температуры помещения

Рабочая температура хлебопечи находится в пределах от 0°C до +40°C. Если текущая температура в помещении выше или ниже рабочей температуры, хлебопечь прекратит работу, при этом на ЖК-дисплее появится надпись «E00» или «E01» и хлебопечь будет издавать короткие звуковые сигналы. В таком случае извлеките форму для выпечки из хлебопечи. Вы можете возобновить работу с хлебопечью, когда температура в помещении снова будет в пределах от 0°C до +40°C. Если же хлебопечь не будет работать, обратитесь в сервисный центр.

Контроль работы термостата

Хлебопечь обладает функцией контроля работы термостата. Если термостат открывается после включения хлебопечи, то на ЖК-дисплее появится надпись «EEE», при этом будут непрерывно издаваться короткие звуковые сигналы. Если термостат закрывается после включения хлебопечи, то на ЖК-дисплее появится надпись «ННН», при этом будут непрерывно издаваться короткие звуковые сигналы. В обоих случаях необходимо обратиться в сервисный центр за ремонтом прибора.

Звуковые сигналы

Хлебопечь издает один звуковой сигнал при включении и при каждом нажатии кнопок МЕНЮ, ЦВЕТ, ВЕС, +, -, . При долгом нажатии кнопок хлебопечь издает долгие звуковые сигналы.

Хлебопечь издает 8 звуковых сигналов, когда во время приготовления необходимо добавить дополнительные ингредиенты (например, фрукты или орехи).

Хлебопечь издает 10 звуковых сигналов по окончании программы.

Функция поддержания тепла

По окончании программы, если вы не извлечете готовый хлеб, хлебопечь переходит в режим поддержания тепла в течение 1 часа, за исключением меню «Тесто». Хлебопечь издает по 5 звуковых сигналов каждые 5 минут в режиме поддержания тепла, а по окончании часа прибор подаст один звуковой сигнал и вернется в свое начальное состояние.

ТАБЛИЦЫ РЕЦЕПТОВ

Программа	1. Обычный хлеб		
Вес хлеба	500 г	750 г	1000 г
вода	170 мл	250 мл	330 мл
растительное масло	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
соль	½ ч. ложки	¾ ч. ложки	1 ч. ложка
сахар	1 ст. ложка	1½ ст. ложки	2 ст. ложки
сухое молоко	1 ст. ложка	1 ст. ложки	2 ст. ложки
мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Программа	2. Французский хлеб		
Вес хлеба	500 г	750 г	1000 г
лимонный сок	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
вода	170 мл	250 мл	330 мл
растительное масло	1 ст. ложка	1½ ст. ложки	2 ст. ложки
соль	1 ч. ложка	1¼ ст. ложки	1 ч. ложки
сахар	1 ст. ложка	1½ ст. ложки	2 ст. ложки
мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Программа	3. Цельнозерновой хлеб		
Вес хлеба	500 г	750 г	1000 г
вода	210 мл	270 мл	360 мл
растительное масло	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
сахар	2 ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки	2½ ст. ложки	3 ст. ложки
мука	1½ чашки	2 чашки	3 чашки
цельная мука	½ чашки	1 чашка	1 чашка
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Программа	4. Сдобный хлеб		
Вес хлеба	500 г	750 г	1000 г
вода	170 мл	260 мл	330 мл
растительное масло	1 ст. ложка	1 ст. ложка	2 ст. ложки
соль	½ ч. ложки	1 ч. ложка	1½ ч. ложки
сахар	¼ чашки	1/3 чашки	½ чашки
сухое молоко	1 ст. ложка	1½ ст. ложка	2 ст. ложки
мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Программа	5. Быстрый хлеб
Вес хлеба	1000 г
вода с яйцом (температура воды 45-50°C)	370 мл
растительное масло	2 ст. ложки
соль	1 ч. ложка
сахар	2 ст. ложки
сухое молоко	3 ст. ложки
мука	4 чашки
дрожжи	4 ч. ложки

Программа	6. Хлеб без клейковины
вода	300 мл
растительное масло	3 ст. ложки
яйцо	3 шт.
соль	1½ ч. ложки
сахар	3 ст. ложки
сухое молоко	½ чашки
мука	2 чашки
рисовая мука	1 чашка
соевая мука	1/3 чашки
крахмал	2/3 чашки
тапиока	½ чашки
дрожжи	2 ч. ложка
уксус	1 ч. ложка
ксантан	1 ст. ложка

Программа	7. Кекс
Вес	1000 г
молоко	1 чашка
сливочное масло	2 ч. ложки
яйцо	2 шт.
сахар	¼ чашки
эссенция (ароматизатор)	¾ ч. ложки
мука для кексов	¾ чашки
дрожжи	½ ч. ложки

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Программа	8. Мармелад
Апельсиновый	
апельсин	3 шт.
лимон	1 шт.
сахар	2 ст. ложки
пектин желе	1 ¼ чашки
Клубничный	
клубника	1½ чашки
лимонный сок	2 ч. ложки
сахар	1 чашка
пектин желе	1 ст. ложка
Программа	9. Тесто
вода	410 мл
растительное масло	2 ст. ложки
соль	2 ч. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки
мука	4½ чашки
сахар	1 ст. ложка
дрожжи	1 ч. ложка

Не рекомендуется превышать количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.

ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

Программа	1. Обычный хлеб											
	Светлая			Средняя			Темная			Быстрая		
	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
Корочка												
Вес хлеба	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
Время таймера	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Первый замес	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Второй замес	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Первый подъем	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Выход газов	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Второй подъем	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	9 мин	9 мин	9 мин
Формовка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Третий подъем	50 мин	50 мин	50 мин	51 мин	50 мин	50 мин	52 мин	50 мин	50 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Выпекание	46 мин	51 мин	58 мин	48 мин	53 мин	60 мин	53 мин	58 мин	65 мин	48 мин	53 мин	60 мин
Подогрев	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч
Общее время	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24
Дополнительно	2:51	2:56	3:03	2:53	2:58	3:05	2:58	3:03	3:10	1:52	1:57	2:04
Программа												
2. Французский хлеб												
Программа	Светлая			Средняя			Темная			Быстрая		
	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
Корочка												
Вес хлеба	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
Время таймера	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Первый замес	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Второй замес	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Первый подъем	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Выход газов	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Второй подъем	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Формовка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	5 сек	5 сек	5 сек
Третий подъем	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Выпекание	48 мин	50 мин	53 мин	50 мин	52 мин	55 мин	55 мин	57 мин	60 мин	50 мин	52 мин	55 мин
Подогрев	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч
Общее время	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Фрукты и орехи	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	2:15	2:17	2:20

Программа	3. Цельнозерновой хлеб														
	Светлая				Средняя				Темная				Быстрая		
Корочка	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
Вес хлеба	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
Время таймера	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Прогрев	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Первый замес	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Второй замес	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Первый подъем	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин
Выход газов	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Второй подъем	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин	26 мин
Формовка	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Третий подъем	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин
Выпекание	48 мин	50 мин	53 мин	50 мин	52 мин	55 мин	55 мин	57 мин	60 мин	50 мин	52 мин	55 мин	50 мин	52 мин	55 мин
Подогрев	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч
Общее время	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35
Фрукты и специи	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:07	3:10	3:05	3:07	3:10	2:10	2:12	2:15

Программа	4. Сдобный хлеб		5. Быстрый хлеб	6. Без клейковины	7. Кекс	8. Мармелад	9. Тесто	10. Выпечка
	500 г	750 г						
Вес хлеба	500 г	750 г	1000 г	-	750 г	-	-	-
Время таймера	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-
Прогрев	-	-	-	-	-	-	-	-
Первый замес	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	-
Отдых	5 мин	5 мин	-	-	-	-	5 мин	-
Второй замес	20 мин	20 мин	15 мин	10 мин	4 мин	10 мин	20 мин	-
Первый подъем	39 мин	39 мин	12 мин	-	-	-	60 мин	-
Выход газов	10 сек	10 сек	10 сек	-	-	-	-	-
Второй подъем	26 мин	26 мин	-	-	-	-	-	-
Формовка	5 сек	5 сек	-	-	-	-	-	-
Третий подъем	52 мин	52 мин	52 мин	60 мин	-	-	-	-
Выпекание	50 мин	55 мин	48 мин	55 мин	75 мин	70 мин	-	60-90 мин
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	22 мин	-	-	1 час
Общее время	3:17	3:22	3:27	2:10	1:22	1:25	1:30	1:00
Фрукты и орехи	2:57	3:02	3:07	2:05	-	-	1:10	-

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 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) Наполните мерную чашку наполовину водой комнатной температуры.
- 2) Положите полчайной ложки сахара в чашку и размешайте, затем насыпьте 2 чайные ложки дрожжей сверху.
- 3) Поместите мерную чашку 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.

ЧИСТКА

Перед тем, как приступить к чистке хлебопечи, отключите ее от сети и дайте остыть.

Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.

Не используйте для чистки чистящие или абразивные средства, а также острые предметы, т.к. они могут повредить поверхность.

Перед повторным использованием прибора, убедитесь, что он полностью высох.

Корпус и крышка

Аккуратно протрите корпус и крышку слегка влажной тканью, чтобы удалить крошки хлеба.

Форма для выпечки и месильная лопасть

Промойте форму для выпечки и месильную лопасть сразу после использования мыльной водой, сполосните чистой водой и вытрите насухо.

Запрещается мыть форму для выпечки и месильную лопасть в посудомоечной машине.

Антипригарное покрытие

Содержите хлебопечь в чистоте.

Не используйте металлические предметы для чистки антипригарного покрытия и месильных лопастей, т.к. вы можете их повредить.

Со временем антипригарное покрытие может изменить цвет. Не беспокойтесь, т.к. это происходит в результате взаимодействия с паром и не повлияет на работу прибора.

Если вы не можете снять месильную лопасть, налейте теплой воду в форму для выпечки и оставьте на 10-15 минут, чтобы она отмокла.

ХРАНЕНИЕ

Перед тем как убрать хлебопечь, убедитесь, что она полностью остыла.


Храните хлебопечь с закрытой крышкой.

Не размещайте никакие тяжелые предметы на крышку хлебопечи.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

№.	Неисправность	Причина	Способ устранения
1	Устройство перестало работать, издает звуковой сигнал, а на дисплее показывается "E00" или "E01".	Хлебопечь проверяет температуру окружающей среды перед началом работы. Устройство рассчитано на работу при комнатной температуре. В случае если температура слишком высокая (>40°C) или слишком низкая (<0°C), она перестает работать, издает звуковой сигнал, а на экране показывается "E00" или "E01".	В этом случае необходимо вынуть хлеб, убедиться, что печка находится в рабочей температурной зоне от 0°C до 40°C, и снова подключить ее. Если устройство все равно не работает, обратитесь в ближайший сервисный центр.
2	Прозвучал звуковой сигнал, и на дисплее показывается «ЕЕЕ» или «ННН».	Сбои в работе термостата.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.
3	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.
4	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.
5	Очень сложно вынуть хлеб	Месильная лопасть плотно прилипла к оси в форме для выпечки	После того, как вынете хлеб, налейте горячую воду в форму для выпечки и погрузите в нее лопасть на 10 минут, затем выньте ее и промойте.
6	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 лопасть почти не может 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.	
7	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.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

8	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
9	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
10	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
11	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
12	Хлеб очень тяжелый, его структура слишком плотная	2. Избыток воды делает тесто слишком сырым и мягким	В зависимости от способности теста впитывать воду скорректируйте количество добавляемой воды
		1. Слишком много муки или мало воды	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды
13	Сердцевина хлеба пустая при нарезании хлеба	2. Слишком много фруктовых ингредиентов или слишком много цельнозерновой муки	Уменьшите количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей
		1. Избыток воды или дрожжей или не положили соль	Уменьшите количество воды или дрожжей должным образом и проверьте наличие соли
14	Поверхность хлеба прилипла к сухому порошку	2. Слишком высокая температура дрожжей	Проверьте температуру воды
		1. В хлебе слишком много клейких ингредиентов таких, как сливочное масло и бананы	Не кладите клейкие ингредиенты
15	При приготовлении пирогов и сладкой выпечки корочка слишком толстая или ее цвет слишком темный	2. Тесто плохо замешалось из-за нехватки воды	Проверьте количество воды и механическую конструкцию хлебопечи
		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  , чтобы прервать выполнение программы за 5-10 минут до предполагаемого окончания. Перед тем как вынимать пирог или выпечку, поддержите их в хлебопечи с закрытой крышкой около 20 минут.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в защите окружающей среды. Пожалуйста, помните, что нужно соблюдать местные нормативные требования: сдавайте неработающие электроприборы в специальный центр утилизации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	220-240 В
Частота тока	50-60 Гц
Мощность	650 Вт
Размер выпечки	500/750/1000 г

Производитель: **СУПРА ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД**
Гон-Конг, Китай, 16/F, Винсоме Хом, ул. 73 Виндхам

Импортер: **ООО «Криптон Логистик»**
Адрес: Моск. обл., Ленинский район, п. Мосренген,
Институтский проезд д.2

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

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

Гарантийный срок- 1 год
Срок службы- 3 года
Произведено в Китае



Список сервисных центров

Город	Название СЦ	Телефон (приемка)	Адрес
Абакан	Экран	(3902) 23-39-27	Пр-т Дружбы Народов, д. 29
Алматы	Технодом-Сервис	(3272) 588-544	ул. Утеген Батыра 73"Б"
Ангарск	Эксперт	(3951) 61-49-45	278 квартал, д. 2.
Арзамас	Техносервис	(83147) 307-40	ул. Кольцова д.4
Армавир	Форет	(86137) 3-36-96	ул. Халтурина д.107
Архангельск	Ремонт Телерадиоаппаратур	(8182) 20-80-31, 24-82-23.	пр.Троицкий, 128.
Астрахань	Тринитон	(8512) 35-19-09	ул. Моздокская, д. 25
Астрахань	Хайтек-Сервис	(8512) 631-776, 632-066	ул. Н.Островского 148а оф.202
Барнаул	Максимум	(3852) 33-66-08	ул. Смирнова, д. 73А
Барнаул	ООО "Диод"	(3852) 63-94-02	ул. Пролетарская, д. 113
Барнаул	Рембыттехника	(3852) 77-23-23, 35-77-44	пр. Калинина, 24-А
Брянск	Кремний-Маркетинг	(4832) 41-71-44	ул. Красноармейская, д.103
Валуйки	Мастер	(47236)-54584	ул. Новая, д.12/1
Великий Новгород	"ООО ТКГ"	(8162) 61-12-00	ул. Кочетова, дом 23-А
Владивосток	ВЛ-Сервис	(4232) 459-443, 459-465	ул. Карбышева, д. 4
Владимир	"Мастер Сервис"	(4922) 33-10-79	ул.Тракторная д.8
Владимир	Алькор	(4922) 34-86-60	ул. Чайковского, д. 40 А
Волгоград	Телерадиосервис	(8442) 70-64-45	ул. Тарасанев, 55-37/4
Волгодонск	Гарант	(86392) 2-74-14	ул. Морская, д. 25
Воронеж	ВЭЛ-Сервис	(4732) 78-50-54	пр-т Труда, д. 39
Воронеж	ИП Клецова	(4732) 266-327; 772-772	пер.Серафимовича, д.32а; ул. Куколкина, д.29
Димитровград	"ЭлКом Сервис"	(84235) 2-86-59	ул. Октябрьская, д.63
Екатеринбург	БИГ	(343) 213-95-16	ул.Фронтových Бригад, д.15, стр.9, оф.1
Екатеринбург	Сониго	(343) 269-19-48, 269-29-48	ул. Степана Разина, дом 109, офис 100.
Екатеринбург	Экран	(343) 242-13-94	Красноуральская д. 25 (ТТЦ)
Иваново	ТР-Сервис	(4932) 30-06-05,41-09-61	ул.Пролетарская, д.44А,
Ижевск	ДС-Центр	(3412)43-16-62	ул.Карла Маркса, д.393
Ижевск	РИТ-Сервис	(3412) 430-752, 44-44-98, 43-07-52	ул. Максима Горького, д. 162
Иркутск	Евросервис	(3952) 51-15-24	ул. Лермонтова, д. 281
Иошкар-Ола	ИП Колесников А.Ю.	(8362) 63-02-25	ул.Советская, д.150 (вход со двора)
Казань	Гарант-Сервис	(843) 518-09-99, 518-12-44	ул. Декабристов, д. 113
Казань	ООО "12 Вольт"	(843) 277-40-04/20	ул. Островского, д. 86
Калининград	Вега	(4012) 35-85-05	ул.Гагарина 41-45
Калуга	Калуга	(4842) 57-13-82	ул. Ленина, д. 96 а
Каменск-Уральский	Техноцентр-Сервис	(3439) 34-74-39	ул. Исетская, д.336
Кемерово	ООО "Балатон"	(3842) 54-19-01	ул. Гагарина, д. 150
Киров	"ТВКОМ"	(8332) 54-69-56	Октябрьский пр-кт, д. 116А
Киров	Интеррадиоприбор-Вятка	(8332) 36-36-66	ул. Большева, д. 11
Киров	Экран-Сервис	(8332) 54-21-56	ул. Некрасова д. 42
Кострома	АНТЭК	(4942) 22-05-12, 22-03-82	ул. Станкостроительная д.5 Б
Котлас	ИП Лопатин С.Л.	(81837) 26-314	пр-т Мира д. 21
Краснодар	"Мастер Маджестик"	(861) 268-55-81	ул. Кубанонабережная, д. 2
Краснодар	И.П. Новоженцев	(861) 224-93-48	Ростовское шоссе 22/4
Краснодар	ИП Ульянов В.А.	(861) 234-40-73	ул.Сормовская д.12
Краснодар	Фотон	(8612) 21-21-60	ул.Северная д. 94
Красноярск	КрасАлСервис	(3912) 77-29-81, 78-25-07	пер.Светлогорский, д.2
Красноярск	Синатра	(3912) 584-999	ул. Металлургов, д. 2в, строение 33
Курск	Первая Сервисная Компания	(4712) 51-45-75	ул. Садовая, д. 5
Липецк	ООО "Фолиум"	(4742) 34-07-13	ул. Космонавтов, д.8
Махакаала	Центр Сервис	(8722) 67-64-88	ул. Нурадилова 52
Москва	ДЕЛТА-Сервис	(499) 739-39-90	Ул. Лобачевского 94
Набережные Челны	ТриО	(8552) 36-50-20, 36-45-90	ул.40 лет Победы д.67А, к-с 52/11А
Нижний Новгород	ИП Серебряков Д.Е.	(8312)40-91-92	пл.Комсомольская, д. 2/1
Нижний Новгород	Электроника	(831) 436-75-04, 436-63-71	ул. Максима Горького, д. 250

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в список Сервисных Центров, полная информация находится на www.suprael.ru

Новокузнецк	"Сибинтех ТК"	(3843) 33-07-35	ул.Бугарева, д.19
Новокузнецк	МСВ	(3843) 45-44-47, 46-94-00	пр. Кузнецкостроевский 44-40 д.183
Новомосковск	Ультра	(48762) 6-95-20	ул. Садовского, д. 36
Новосибирск	РАШ	(383) 201-05-31	Красный проспект, д. 56
Новосибирск	Сибирский Сервис	(383) 355-55-60, 292-47-12	ул. Котовского, д. 10/1
Омск	Домотехника-сервис	(3812) 36-74-01 г.Ишим (34551) 7-46-31	ул. Лермонтова -194 ; г.Ишим, ул.Карасульская д.183
Орёл	Феникс Электроникс	(4862) 40-86-81, 40-86-82	ул. 8 Марта, д. 25
Оренбург	ООО "ТИКО-сервис"	(3532) 77-67-64	ул. Комсомольская д.16
Оренбург	Эль-Сервис	(3532) 99-48-87 сарый тел.332-688	460065 ул. Пролетарская, д. 208
Орск	Аста-Сервис	(3537) 213-666	ул. Краматорская, д. 50
Пенза	ИП Жиганов	(8412) 584-507	ул. Советская 2
Пенза	Телесервис	(8412) 64-04-45, 49-24-25	ул. Мирская, д. 17
Пермь	РТВ-Сервис	(342) 220-08-48	ул. Мира, д.55
Пермь	Сатурн-Р	(342) 290-500, 290-512	ул. Карпинского, д. 27
Пятигорск	ИП Сериков	(8793) 36-59-86	Ул. Совхозная, д. 85, территория р-к "Бетта"
Ростов-на-Дону	Галактика	(863) 236-12-69	ул. Мадояна, д. 60
Ростов-на-Дону	ООО "Поиск-Сервис"	(863) 255-20-17/18/19	ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1
Ростов-на-Дону	Теле Дон Сервис	(863) 247-14-41	ул. Черепихина, д. 228
Рязань	Техсервис	(4912) 21-02-19	ул. Новая д. 51-Г
Рязань	Турист	(4912) 76-01-56, 75-27-07, 75-75-13, 92-14-44	ул. Чкалова, д. 38
Самара	Орбита-Сервис	(846) 262-62-62	ул. Мориса Тореза, д. 137
Самара	Экспресс-Сервис	(846) 228-72-18	ул. XXII Партсъезда, д. 52
Санкт-Петербург	Аманит	(812) 766-14-38, 703-55-24	ул.Мгинская, д.7; Лиговский пр., д.173.(CAR)
Санкт-Петербург	ООО"Партия-Сервис-Балтик"	(812) 374-21-16 (17)	ул. Варшавская, д. 51, кор. 1
Саратов	Архипелаг-Сервис	(8452) 27-22-68, 52-37-74	ул. Московская, д.134/146
Саратов	ЭЛ-Сервис	(8452) 48-61-62	Волочаевский проезд, д. 3
Ставрополь	Вектор Юг	(8652) 260-810	ул. Коста Хетагурова д. 9
Ставрополь	Дельта-трейд	(8652) 94-33-00	Шлаковский р-н, с.Татарка ул.Ленина 1/2 индекс 356230
Ставрополь	ИП Плотников	(8652) 55-17-48	ул. Пирогова д.37 офис 11
Ставрополь	Техно-Сервис	(8652) 39-55-30	пр-т Кулакова, д. 24
Сызрань	Квант	(8464) 99-00-59	Ульяновское шоссе, д. 5.
Таганрог	"ТРЦ-Вега"	(8634) 65-10-58	ул. Дзержинского, д. 193
Тамбов	Вега	(4752) 73-94-01	ул.Киквидзе, д. 69
Тверь	Виват сервис	(4822) 42-70-95	Б-р Ногина, д. 7
Тверь	Электроникс	(4822) 35-35-30	ул. Циммервальдская, д. 24
Тольятти	Жигули-Гарант	(8482) 20-32-42	ул.Кулибина, д.6а, оф.15
Тольятти	Фокус	(8482) 40-17-28, 33-86-17, 51-55-44	ул. Карла Маркса 53; ул Свердлова 13/16; ул. Дзержинского 68а.
Тула	ИП Крылов И.Ю.	(4872) 355-399.	ул.Н.Руднева д.28
Тюмень	Пульсар	(3452) 20-82-65; 28-08-56; 24-55-80	ул.Республики,д.169, ул. Первомайская, д.6
Улан-Удэ	Славия-Тех	(3012) 41-50-43; 23-54-42	ул. Геологическая, д. 17
Улан-Удэ	ЮФФА	нет	ул.Жердева, д.138
Ульяновск	ИП Карлова Т.П.	(8422) 74-00-34	пр-кт Созидателей, д. 35, " Автотеатр"
Ульяновск	Мастер Про	(8422) 36-55-81	ул. Автозаводская д. 36
Уфа	БашТелеРадиоСервис	(347) 252-46-97, 252-13-57	пр. Салавата Юлаева, 59; пр. Октября, 25; ул. Гафури, 4;
Уфа	Форте ВД	(347) 255-90-99	ул. Степана Кувыкина д.18
Хабаровск	Контур	(4212) 75-21-37 (136)	ул. Ким Ю Чена, д. 43
Чебоксары	ВТИ-Сервис Северо-Запад	(8352) 41-03-73, 41-03-55	пр-т М.Горького 32/25
Челябинск	Найф	(351) 2-608-778	ул. Татьянической, д. 13
Челябинск	ЭЛЕКТРО-Н	(351) 264-00-84, 741-01-51	пр. Победы, д. 302
Чита	Архимед	(3022) 36-47-01	г.Чита, ул. Анохина, д. 10
Чита	Славянский-Электроникс	(3022) 32-55-22	ул. Ингодинская, д. 35
Шарыпово	Анкор-Мастер	(39153) 2-68-31	2 микрорайон, д.1, офис 136
Якутск	ИП Волков	(4112) 335-157	ул.Октябрьская, д.1/1 т.335157
Ярославль	ВИРТ	(4852) 58-22-11, 58-12-74	ул. Свободы, д. 91