

# SUPRA

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

### ХЛЕБОПЕЧЬ

# BMS-250



- Мощность 650 Вт
- Размер выпечки 750/1000 г
- Антипригарное внутреннее покрытие
- Программируемый таймер с ЖК дисплеем
- Тактовое управление
- 12 режимов автоприготовления
- Автоотключение
- Смотровое окошко для контроля процесса приготовления
- Три цвета корочки
- Мерные чашка и ложка

## СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности .....	3
Описание модели .....	5
Панель управления и основные функции .....	5
Эксплуатация .....	9
Особое дополнение .....	12
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

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, регулирующими 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 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 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.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

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.

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 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.

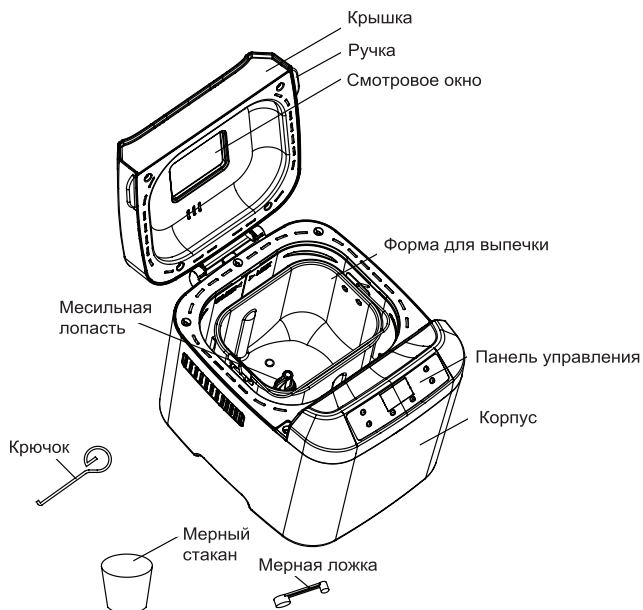
Для добавления ингредиентов всегда вынимайте форму для выпечки из камеры печи.

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 «3:00», при этом двоеточие будет мигать. Стрелка на дисплее будет указывать на 1000 г. Это настройка по умолчанию.

## 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 загорится индикатор работы, а 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 и не погаснет индикатор работы, 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 программ. Отдельными нажатиями кнопки вы можете установить одну из 12 программ, на панели 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. **Французский:** замешивание, подъем и выпечка хлеба. В этом режиме на подъем теста требуется больше времени. Хлеб получается с хрустящей корочкой и легкой текстурой.
3. **Цельнозерновой:** замешивание, подъем и выпечка цельнозернового хлеба. Не рекомендуется использовать функцию таймера при выполнении этой программы, т.к. это негативно скажется на результатах.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

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. **Хлеб без клейковины:** замешивание, подъем и выпечка хлеба без клейковины. Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
7. **Ультрабострый:** 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.
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. **Мармелад:** приготовление джема или мармелада. Перед тем как положить фрукты или овощи в форму для выпечки, их необходимо измельчить.
10. **Пирог:** замешивание, подъем и выпечка хлеба с добавлением пищевой соды или разрыхлителя.
11. **Сэндвич:** замешивание, подъем и выпечка хлеба для приготовления сэндвичей. Хлеб получается с тонкой корочкой и легкой текстурой.
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 или Мармелад.

### Кнопка ВЕС

Кнопка ВЕС служит для установки веса хлеба. Последовательно нажимайте кнопку ВЕС, чтобы выбрать вес хлеба: 750 г или 1000 г.

### Таймер

С помощью кнопок "+" и "-" 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 "+" и "-" установить нужное время. Каждое нажатие кнопки "+" или "-" 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 "+" и "-", 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 Ультрабыстрых, Мармелад и Выпечка.*

*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, пока печь нагреется до комнатной температуры.

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

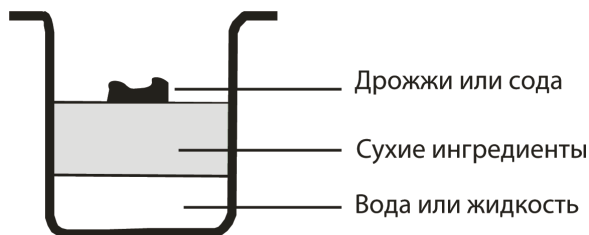
### Перед первым использованием

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 месильные лопасти на оси для лопастей. Перед установкой лопастей рекомендуется заполнить отверстия 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 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 вилку шнура питания к розетке.
5. Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ, выберите нужную программу.
6. Последовательно нажимая кнопку ЦВЕТ, установите нужный цвет корочки.
7. Нажимая кнопку ВЕС, установите нужный вес (750 г или 1000 г).
8. С помощью кнопок «+» и «-» 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. При этом загорится индикатор работы.

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 потяните 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, 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 не более 1 часа (58 минут). 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 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, 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 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.

## 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
<b>Неполадки в работе хлебопечи</b>		
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. 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.



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.	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.	ei
	Не положили соль или положили недостаточно сахара.	e
	Слишком много воды.	e
	Недостаточно дрожжей или сахара.	e

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.
- k) Запрещается смазывать форму для выпечки маслом или жиром! (буква k нигде не встречается)
- l) Добавьте в тесто столовую ложку пшеничной клейковины. (буква l нигде не встречается)

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## 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 .....	750/1000 г
Мощность .....	650 Вт
Антипригарное внутреннее покрытие	
12 программ приготовления	

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



**Гарантийный срок:** 1 год

**Срок службы изделия:** 3 года

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

Адреса авторизованных сервисных центров приведены на сайте: [www.supra.ru](http://www.supra.ru)

**Единая справочная служба:** 8-800-100-3331, e-mail: [service@deltael.ru](mailto:service@deltael.ru)

Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

16/Ф., Винсом Хаус, 73 Виндхэм Стрит, Централ, Гонг Конг (НК), Китай.

SUPRA

## СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Город	Название ЦС	Обслуживаемые бренды	Телефон (приемка)	Адрес
Абакан	Экран	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3902) 23-39-27	Пр-т Дружбы Народов, д. 29
Арзамас	Техносервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(83147) 3-07-40 7-73-82	ул. 9 Мая, д. 4
Армавир	Форет	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(86137) 3-36-96	ул. Халтурина д.107
Архангельск	СЦ "МИР"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8182) 27-55-51	ул. Гагарина д. 1
Астрахань	"Элком"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8512) 34-94-94, 63-12-26	414057 ул. Звездная, 11/11
	Тринитрон	CAR-audio	(8512) 35-19-09	ул. Моздокская, д. 25
Ачинск	"Центр тех. обслуживания"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(39151) 4-55-55, 8-923-275-45-12	ул. Гагарина, 10А
Барнаул	ООО "Диод"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3852) 63-94-02	ул. Пролетарская, д. 113
Барнаул	Максимум	CAR-audio	(3852) 33-66-08	ул. Смирнова, д. 73А
Белгород	ИП Мозговская М.Е.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4722) 34-03-22	ул. Б.Хмельницкого, д.137
Белово	"Белово-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	8-908-945-19-73	ул. Железнодорожная 31 а,б
Белогорск	"ИП Десятник Н.В."	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(41641)2-52-02	ул. Ленина, д.43
Березники	"Рембытторгтехника"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3424) 23-72-23, 23-72-28, 23-71-61	ул.Л.Толстого, 76-А
Биробиджан	"Сервис-Центр"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(42622) 4-07-21	Биршоссе 2км, 23А
Братск	СЦ "Авторай"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3953) 36-25-15, 42-05-05	ул. Гидростроителей д.53, офис 502
Брянск	"Техсервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4832) 69-11-21	пер. Авиационный, д.3/2
	Селена	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4832) 72-17-42	пр-кт Станке-Димитрова, д. 28
Великий Новгород	"ООО ТКТ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8162) 61-12-00	ул. Кочетова, дом 23-А
Владивосток	ВЛ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.(не всю технику)	(4232) 459-443, 459-465	ул. Гоголя д.4 (Карбышева, д. 4)
	"Техносервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4232) 42-90-10, 43-61-33	Народный пр-т, д.43/2
Владикавказ	"Альда-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8672) 64-04-60	ул. Кутузова, д.82
Владимир	Алькор	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4922) 34-86-60	ул. Чайковского, д. 40 А
Волгоград	"СЦ ОРКК техники"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8442) 37-43-11	ул. Хиросимы, д. 14
	Телерадиосервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8442) 70-64-45	ул.Николая Отрады д.15 (юр.адрес ул. Таращанцев, 55-37/4)
Вологда	Вологда	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(817) 253-99-39, 253-99-69	ул.Новгородская, 7
Воронеж	"BEST-Сервис"	CAR-audio	(4732) 62-27-89	Ленинский проспект 119 а
	"Комплайн"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4732) 41-00-51, 78-50-54	пр-т Труда, д.39
Горно-Алтайск	"ИП Гончар О.В."	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	8-903-919-77-17	ул. Гончарная, д.37
Дзержинск	"Кварц"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8313) 22-93-00	пр.Циолковского, д.54
Димитровград	"ЭлКом Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(84235) 2-86-59	ул. Октябрьская, д.63
Екатеринбург	"Кардинал"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	620144	г.Екатеринбург, ул.8 Марта, д.84
	СониКо	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(343) 269-19-48, 269-29-48	ул. Степана Разина, дом 109, офис 100.
	Экран	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(343) 242-13-94	Красноуральская д. 25 (ТТЦ)
Иваново	ТР-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4932) 30-06-05,41-09-61	ул.Пролетарская, д.44А,

Ижевск	ДС-Центр	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех., Климат	(3412) 43-16-62	ул.Карла Маркса, д.393
	РИТ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех., Климат	(3412) 430-752, 44-44-98, 43-07-52	ул. Максима Горького, д. 162
	Служба сервиса "Элгуд"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3412) 77-10-10	ул. Им. Вадима Сивкова, д. 152
Иркутск	Евросервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3952) 51-15-24	ул. Лермонтова, д. 281
	СЦ МАСТЕР	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3952) 65-04-95, 93-16-56	ул. Киренская д.20
Ишим	ИП Черногор А.А.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(34551) 5-05-11, 7-64-74	ул. М.Садовая, д.207, корп. А
Йошкар-Ола	ИП Колесников А.Ю.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8362) 63-02-25	ул. Палантая, д. 77.
Казань	ООО "12 Вольт"	CAR-audio	(843) 277-40-04/20	ул. Ютазинская, 18 а, тел. 512-00-99, доб.107.
	СЦ "Витязь"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(843) 248-71-17	пр. Хусаина Ямашева, д.38
	ООО "Ультра-К"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(843)512 56 91, (843) 267 39 33	ул. Маршрутная, д.12А
Калининград	Вега	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4012) 35-85-05	ул.Гагарина 41-45
Калуга	"Бизнес Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4842) 54-83-33, 54-82-22, 79-48-95	ул. Суворова, д.25, Грабцевское ш., д.47
Каменск-Уральский	Техноцентр-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3439) 34-74-39, 39-95-20	ул. Исетская, д.336
Кемерово	ООО "СЦ Мастеръ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3842) 38-19-43, 53-74-88	ул. Веры Волошиной, 4; пр. Ленина, 134
Киров	"ТВКОМ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8332) 54-69-56	Октябрьский пр-кт, д. 116А
	Экран-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8332) 54-21-56	ул. Некрасова д. 42
Кореновск	ИП Юдаков Д.В.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(86142) 443-59	ул.Пурыхина д.2А
Кострома	АНТЭК	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4942) 41-02-02	ул. Станкостроительная д.5 Б
Краснодар	"М-Сервис ЮГ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(861) 222-64-13, 222-8-555	ул. Академика Лукьяненко, д.103, оф.55
	И.П. Новоженцев АСЦ "РИА"	CAR-audio, Hi-Fi тех., Климат	(861) 224-93-48	Ростовское шоссе 22/4
	"ТВ-Юг"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(861) 239-06-21, 270-85-65	ул. Шевченко, д. 168, оф. 26
Красноурьинск	"Интерсервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	8 (34384) 3-60-26	ул. Карпинского, д.15
Красноярск	"Город мастеров"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(391) 242-46-46, 290-06-47, 244-54-12	ул. Яковлева, д.59
	"Электроальянс"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3912) 93-54-33, 94-52-82	ул. Дудинская 1, помещение "В"
	КрасАлСервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3912) 77-29-81, 78-25-07	пер.Светлогорский, д.2
	Синатра	CAR-audio	(3912) 584-999	ул. Металлургов, д. 2в, строение 33
Курган	"СМС-сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3522) 47-27-25	6А мкр, дом 11, офис 8
Курск	Первая Сервисная Компания	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4712) 51-45-75	ул. Садовая, д. 5
Липецк	ИП Соболев Г.Ю.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4742) 40-10-72	ул. Мичурина, д.46
	ООО "Фолиум"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4742) 34-07-13	ул. Космонавтов, д.8
Махачкала	Техник ISE	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех., Климат	(8722) 647-133, 64-28-95	пр-т И.Шамиля, д. 20
Минск	Азариус	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	+375-17-256-94-54	пр. Пушкина, 50
Мурманск	СЦ Электроника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8152) 53-57-75, 27-10-42, 70-25-40	Ледокольный пр., д. 5; ул. Радищева, 19
Набережные Челны	ТриО	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8552) 59-23-58	ул.40 лет Победы д.67А, к-с 52/11А

Нижний Новгород	"Импульс"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(831) 462-96-69	ул. Жукова, д.24
	"Качественный сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(831) 229-60-87, 229-63-66	ул. Заводской парк, д. 21
	Нижегородский ЦС	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(831) 436-75-04, 436-63-71	ул. Максима Горького, д. 250
Новокузнецк	ООО "СФ-Сервис"	CAR-audio, Hi-Fi тех.	(3843) 95-01-83	ул.Транспортная дом 89 корпус 3 (Автотеатр, 2й этаж)
Новосибирск	РАШ	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(383) 201-05-31	Красный проспект, д. 56
	Сибирский Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(383) 355-55-60, 292-47-12	ул. Вертовская, д.42
	АвтоСаунд	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(383)256-11-99, (383)263-55-03	ул. Волочаевская, 64
Обнинск	Радиотехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(48439) 613-73 644-14 5-31-31,5-63-50	Обнинск,пл. Треугольная д.1 Калуга, ул. Николо-Козинская, д. 65
Омск	Домотехника-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3812) 36-74-01 г.Ишим (34551) 7-46-31	ул. Лермонтова, д.194 ; г.Ишим, ул.Карасульская д.183
	"Формула звука"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(3812) 90-66-11	ул. Лермонтова, д. 93
Оренбург	ООО "ТИКО-сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3532) 77-67-64	ул. Комсомольская д.16
	Эль-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3532) 99-48-87 старый тел.332-688	460065 ул. Пролетарская, д. 208
Орел	ООО "АРС"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4862) 55-15-06, 55-08-34, 8920811107	ул. Московская д.100, ул. Московская д.68
Орск	Аста-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3537) 213-666	ул. Краматорская, д. 50
	"Опт-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех., Климат	(3537) 25-00-70, 62-04-85	пр. Ленина, д.11; г.Новотроицк, ул.Губина 4
Пенза	Телесервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8412) 64-04-45, 49-24-25	ул. Мирская, д. 17
Пермь	РТВ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(342) 220-08-48	ул. Мира, д.55
	"Сатурн-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(342) 290-500, 290-512	ул. Карпинского, д. 27
Псков	"Фронда"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8112) 57-31-98	ул. Киселева, д.16 оф. 21
Пятигорск	ИП Сериков	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	8(8793)98-70-11	ул. 5-ый Переулок д. 13
Ростов-на-Дону	"Оптима-сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех., Климат	(863) 230-31-31, 8-961-280-31-31	ул. Турмалиновская 79/3
	ООО "Поиск-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех., Климат (свой)	(863) 255-20-17/18/19	ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1
	АСЦ "Абсолют-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(863) 299-30-60	ул. Мечникова, 71Д
	Теле Дон Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(863) 247-14-41	ул. Вересаева 8
Рязань	Техсервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4912) 21-02-19	ул. Новая д. 51-Г
	Турист	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4912) 76-01-56, 75-27-07, 75-75-13, 92-14-44	390048 г.Рязань ул.Новоселов д.21А(фактический адрес)
Самара	"Радиомоде"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(846) 223-01-00, 990-18-12	ул. Ново-Вокзальная 161А
	Экспресс-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(846) 228-72-18	ул. XXII Партсъезда, д. 52
Санкт-Петербург	Импорт-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(812) 268-00-30, 268-02-77	ул. Бухарестская д. 72
	ООО"Партия-Сервис-Балтик"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(812) 374-21-16 (17)	ул. Варшавская, д. 51, кор. 1
	ООО "АЦ"Пионер Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(812) 295-84-14, 327-24-62, 324-75-33,295-84-14 331-89-24, 513-54-31	пр.Лиговский, д.52 ул.Новолитовская, д.5, , Выборгское ш., д.7

Саратов	Сар-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8452) 51-00-99 20-03-85	410004 4-й Вакуровский проезд д.4
	"Саратовремонт"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8452) 55-28-56	ул. Алексеевская д.5
Северодвинск	Сервисный центр	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8184) 58-72-21 (8184) 27-84-62	Ул. Гагарина, д.12; ул. Дзержинского д.1
Смоленск	"АС-сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех, Климат	(4812) 68-30-31, 38-03-94	214000, ул. Тухачевского, д. 3 А
Сочи	"Техно-2000"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8622) 98-56-20	ул. Конституции, д. 46
Ставрополь	ИП Плотников	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8652) 55-17-48	ул. Пирогова д.37 офис 11
	Техно-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8652) 39-55-30	ул. 7-ая Промышленная, д.6
Сыктывкар	ТехСервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8212) 29-12-20, 22-95-29	ул. Гаражная, 25
Таганрог	"ТРЦ-Вега"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8634) 65-10-58	ул. Дзержинского, д. 193
Тамбов	"БВС-2000"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4752) 56-19-42	Мичуринская д. 137а
Тверь	Трест-69	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4822) 47-59-69	ул. Горького, д.33
	Электроникс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4822) 35-35-30	ул. Циммервальдская, д. 24
Тольятти	Жигули-Гарант	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех, Климат	(8482) 20-32-42	ул. Кулибина, д.6а, оф.15
	Абсолют-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8482) 40-17-28, 33-86-17, 51-55-44	ул. Коммунальная д.46 ул. Карла Маркса 53; ул Свердлова 13/16;
Томск	"Экстрем-2"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3822) 56-23-35, 48-08-80	пр-т Кирова, д.58
Тула	ИП Крылов И.Ю.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4872) 355-399	ул.Н.Руднева д.28
Тюмень	Пульсар	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3452) 20-82-65; 28-08-56; 24-55-80	ул. Республики, д.169, ул. Первомайская, д.6
Улан-Удэ	ЮФОА	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3012) 41-92-99	ул. Жердева, д.138
Ульяновск	АСЦ "Техно-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8422) 45-59-49	ул. Автозаводская, д.36
	"Студия Звука АВТОБЛЮЗ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8422) 53-03-03	Димитровградское шоссе, 1
Уфа	БашТелеРадиоСервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(347) 252-46-97, 252-13-57	пр. Салавата Юлаева, 59; пр. Октября, 25; ул. Гафури, 4;
	"Пилигрим-сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(347) 277-12-62	пр. Октября, д. 148
Хабаровск	"Эталон ДВ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4212) 54-00-44, 25-30-60	ул. Иртышская, д.17
Чебоксары	"ВТИ-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8352) 63-73-24	пр-т И.Яковлева, д.4/2
Челябинск	"АС-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(351) 232-20-01, 772-66-00	ул. Энтузиастов, д.16, ул. Комарова, д. 114
	Найф	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(351) 260-87-78	ул. Татьянической, д. 13
	Рембыттехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(351) 772-72-05	ул. Производственная, д.8б
Черемхово	СЦ "Рембыттехника"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(83954) 65-10-90	ул. Белинского, 19
Череповец	"Телемастер"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8202) 23-66-70, 26-50-37	пр. Победы д.97
Чита	"21 Век-сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3022) 44-09-03	ул. 9 Января 35б, оф.4
Шахты	"Мир звука"	CAR-audio	(8636) 223-000, 222-475	пр-кт Победа Революции 126, м-н Мир Звука
Якутск	ТД Пионер	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	8-914-2257283	ул. Ильменская, д.21
Ярославль	ВИРТ	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4852) 58-22-11	ул. Республиканская, 3

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.