

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **ХЛЕБОПЕЧКА**

BMS-240



- Мощность 850 Вт
- Размер выпечки 1000/1250/1500 г
- Антипригарное внутреннее покрытие
- Программируемый таймер с ЖК дисплеем с отсрочкой запуска до 13 часов
- Сенсорное управление
- 11 режимов автоприготовления
- Запас памяти на 10 минут при сбое электропитания
- Смотровое окошко для контроля процесса приготовления
- Три цвета корочки
- Звуковой сигнал добавления ингредиентов
- Мерные чашка и ложка

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	3
Устройство хлебопечи	5
Подготовка к работе	6
Установки	6
Программа выпечки	7
Таблицы рецептов	8
Таблицы программ	11
Ингредиенты для выпечки хлеба	14
Чистка	16
Возможные неисправности и способы их устранения	17
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 надежному 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 на-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

блюдением или руководством лица, ответственного за его безопасное применение.

Детям запрещается играть с аппаратом.

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

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

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

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 двигающихся 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.

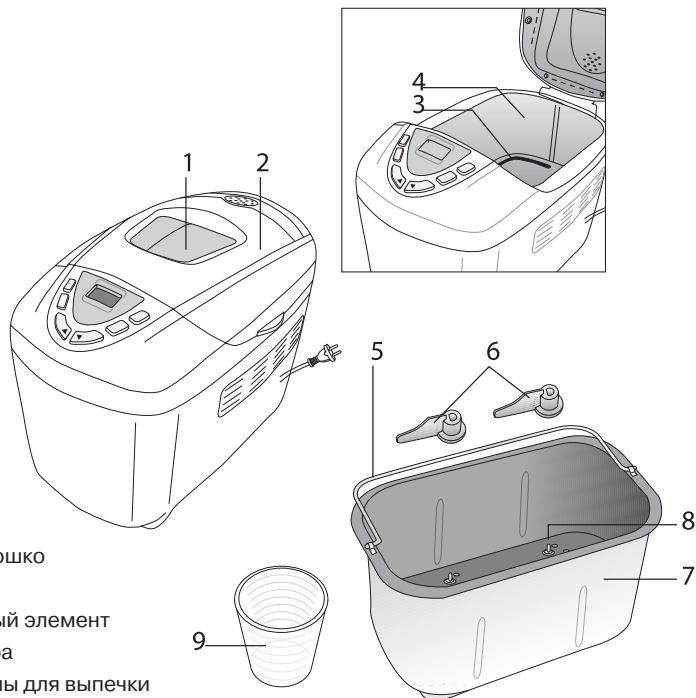
Не помещайте устройство в воду или другую жидкость.

Не храните ничего в духовой камере.

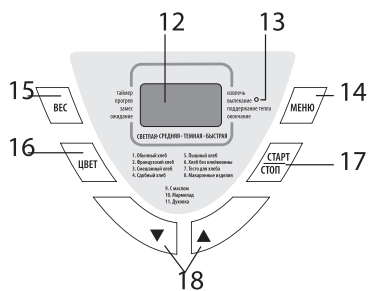
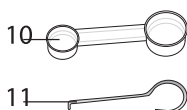
Не закрывайте отверстия для выхода пара и обеспечьте достаточную вентиляцию для печки. Располагайте устройство так, чтобы между ним и стенами был зазор не менее 5 см.

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

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ



1. Смотровое окошко
2. Крышка
3. Нагревательный элемент
4. Духовая камера
5. Рукоятка формы для выпечки
6. Месильные лопасти
7. Форма для выпечки
8. Валы
9. Мерная чашка
10. Двойная мерная ложка
11. Крючок
12. ЖК-дисплей
13. Световой индикатор
14. Кнопка меню
15. Кнопка выбора веса хлеба
16. Кнопка выбора цвета хлеба
17. Кнопка пуска/остановки «СТАРТ/СТОП»
18. Кнопки таймера



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием хлебопечи тщательно протрите все ее детали (см. раздел «Чистка»).

1. Установите месильные лопасти (6) на валы (8).
2. Поместите ингредиенты в форму для выпечки (7) согласно выбранному рецепту (см. разделы «Выбор меню» и «Таблицы рецептов»), используя для этого мерную ложку (10) и мерную чашку (9), 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.
4. Вставьте форму для выпечки (7) в духовую камеру (4) и надавите на нее вниз, чтобы форма правильно установилась на валы.
5. Опустите ручку (5) и закройте крышку (2).
6. Включите хлебопечь. Прозвучит сигнал и на ЖК-дисплее (12) покажутся настройки, соответствующие меню № 1.

УСТАНОВКИ

1. Выбор меню: Нажмите кнопку меню (14) для выбора программы, соответствующей сорту выпекаемого хлеба. На экране покажется номер выбранного меню и время работы программы.

Меню 1: Обычный хлеб: Рецепт для хлеба из белой или смешанной муки

Меню 2: Французский хлеб: Рецепт, при котором получается хрустящая корочка, идеален для батончиков с низким содержанием жира и сахара

Меню 3: Смешанный хлеб: Рецепт для хлеба, содержащего цельную муку

Меню 4: Сдобный хлеб: Рецепт для хлеба с большим содержанием сахара

Меню 5: Пышный хлеб: Выпечка занимает как минимум полтора часа. Требуется горячая вода, больше дрожжей и меньше соли.

Меню 6: Хлеб без клейковины: Рецепт для муки без клейковины и смеси для хлеба без клейковины.

Меню 7: Тесто для хлеба: Рецепт для приготовления теста вручную, для последующей выпечки в духовке.

Меню 8: Макароны изделия: Рецепт приготовления теста для макаронных изделий

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Меню 9: С маслом: Рецепт для выпечки хлеба с маслом

Меню 10: Мармелад: Рецепт для приготовления мармеладов

Меню 11: Духовка: Для разогрева выпеченного и остывшего хлеба или для того, чтобы корочка снова стала хрустящей.

2. Вес хлеба: Вес хлеба устанавливается с помощью кнопки выбора веса хлеба (15). Нажимайте ее, пока индикатор “—” не укажет на требуемый вес хлеба: 1000 г, 1250 г или 1500 г. Для меню 7, 8, 9, 10 и 11 вес хлеба не выбирается.
3. Цвет корочки: Чтобы выбрать желаемый цвет корочки, нажимайте кнопку выбора цвета (16), пока индикатор “—” не переместится к нужному значению: светлая, средняя, темная или быстрая. Для меню 7, 8, 9 и 10 цвет корочки не выбирается.
4. Таймер: С помощью кнопок “▲” и “▼” (18) вы можете устанавливать время, через которое хлебопечка начнет работать, увеличивая его или уменьшая его на 10 минут каждым нажатием. Для меню 5 и 10 таймер не работает.
5. Для начала выполнения выбранной программы нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» (17). Начнет мигать символ двоеточия (:), 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 пуска/остановки (17) и удерживайте ее 2-3 секунды.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ

- В нужный момент печька остановит работу и издаст звуковой сигнал, что означает, что вам нужно добавить какой-то дополнительный ингредиент.
- Время, оставшееся до окончания работы, показывается на индикаторе и уменьшается поминутно, пока не высветится “0:00”. После этого хлебопечь издаст звуковой сигнал и в течение часа сохраняет хлеб теплым (кроме меню 7, тесто для хлеба); все это время на экране мигают две точки (:). Чтобы остановить этот процесс, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» (17) 2-3 секунды.
- По окончании программы устройство издаст звуковой сигнал 10 раз подряд. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» (17), чтобы выключить хлебопечь, и отключите ее от сети. Откройте крышку (2) и выньте форму для выпечки (5). Обязательно используйте перчатку, так как ручка нагревается.
- Выньте хлеб и извлеките месильные лопасти (6), оставшиеся в хлебе. Для этого вставьте крючок (11) в отверстия лопастей и потяните за него.
- Дайте хлебу остыть как минимум 30 минут.

Сохранение памяти

Хлебопечь оборудована памятью на 10 минут для защиты от перебоев с электроснабжением, если устройство неожиданно выключится в процессе работы. Если электроснабжение возобновится не позднее, чем через 10 минут, хлебопечь продолжит выполнение заданной программы.

ТАБЛИЦЫ РЕЦЕПТОВ

Программа	1. Обычный хлеб		
Вес хлеба	1000 г	1250 г	1500 г
растительное масло	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1½ ч. ложки	2 ч. ложки	3 ч. ложки
сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка	3 ст. ложки
сухое молоко	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	3¾ чашки	4½ чашки	6 чашек
вода	310 мл	410 мл	510 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1½ ч. ложки
Программа	2. Французский хлеб		
Вес хлеба	1000 г	1250 г	1500 г
растительное мас- ло	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1½ ч. ложки	2 ч. ложки	3 ч. ложки
сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка	2 ст. ложки
мука	3½ чашки	4½ чашки	6 чашек
вода	310 мл	400 мл	450 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1½ ч. ложки
Программа	3. Смешанный хлеб		
Вес хлеба	1000 г	1250 г	1500 г
растительное мас- ло	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1 ч. ложка	2 ч. ложки	3 ч. ложки
коричневый сахар	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	2½ ст. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
цельная мука	1½ чашки	1½ чашки	2 чашки
вода	300 мл	400 мл	460 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1½ ч. ложки

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Программа	4. Сдобный хлеб		
Вес хлеба	1000 г	1250 г	1500 г
растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1 ч. ложка	2 ч. ложки	3 ч. ложки
сахар	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
сухое молоко	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	3 чашки	4 чашки	6 чашек
вода	250 мл	310 мл	440 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1½ ч. ложки
Программа	5. Пышный хлеб		
Вес хлеба	1000 г	1250 г	1500 г
растительное мас- ло	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1½ ч. ложки	2 ч. ложки	3 ч. ложки
сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка	2 ст. ложки
сухое молоко	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	3½ чашки	4½ чашки	6 чашек
вода (45~60°C)	310 мл	410 мл	470 мл
сухие дрожжи	1½ ч. ложки	1½ ч. ложки	2 ч. ложки
Программа	6. Хлеб без клейковины		
Вес хлеба	1000 г	1250 г	1500 г
растительное мас- ло	3 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1½ ч. ложки	1½ ч. ложки	1½ ч. ложки
сахар	3 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
яйца	3	3	3
уксус	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
картофельная мука	2/3 чашки	2/3 чашки	2/3 чашки
соевая мука	1/3 чашки	1/3 чашки	1/3 чашки
саго	½ чашки	½ чашки	½ чашки
ксантановая ка- медь	1 ст. ложка	1 ст. ложка	1 ст. ложка
сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
вода (43~46°C)	310 мл	410 мл	420 мл
быстрые дрожжи в порошке	4½ ч. ложки	4½ ч. ложки	4½ ч. ложки

Программа	7. Тесто для хлеба
Вес	1250 г
растительное мас- ло	2 ст. ложки
соль	2 ч. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки
сахар	1 ст. ложка
мука	4 $\frac{1}{2}$ чашки
вода	410 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка
Программа	8. Макароны изделия
Вес	1250 г
растительное мас- ло	2 ст. ложки
соль	2 ч. ложки
мука	4 $\frac{1}{2}$ чашки
вода	410 мл
Программа	9. Хлеб с маслом
Вес	1250 г
сливочное масло	2 ст. ложки
соль	2 ч. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки
сахар	1 ст. ложка
мука	4 $\frac{1}{2}$ чашки
вода	410 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка

3. Смешанный хлеб														
Программа	Светлая			Средняя			Тёмная			Быстрая				
	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г
Корочка	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г
Вес хлеба	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
Прогрев	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
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
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
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
(*) Добавить фрукты/сухофрукты	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 3:01	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 3:01	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 2:58	Ост. вр. 3:01	Ост. вр. 2:06	Ост. вр. 2:08	Ост. вр. 2:11
Первый подъем	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	24 мин	24 мин	24 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
Второй подъем	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	10 мин 50 сек	10 мин 50 сек	10 мин 50 сек
Формовка	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Третий подъем	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	34 мин 50 сек	34 мин 50 сек	34 мин 50 сек
Выпекание	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	50 мин	50 мин	53 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
Общее время	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
4. Сдобный хлеб														
Программа	Светлая			Средняя			Тёмная			Быстрая				
	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г
Корочка	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г
Вес хлеба	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
Прогрев	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
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
Отдых	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Второй замес	Ост. вр. 2:55	Ост. вр. 3:05	Ост. вр. 3:05	Ост. вр. 2:55	Ост. вр. 3:05	Ост. вр. 2:55	Ост. вр. 3:00	Ост. вр. 3:05	Ост. вр. 2:55	Ост. вр. 3:00	Ост. вр. 3:05	Ост. вр. 2:15	Ост. вр. 2:20	Ост. вр. 2:25
(*) Добавить фрукты/сухофрукты	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Первый подъем	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
Выход газов	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	15 мин 50 сек	15 мин 50 сек	15 мин 50 сек
Второй подъем	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек
Формовка	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	35 мин 55 сек	35 мин 55 сек	35 мин 55 сек
Третий подъем	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	50 мин	50 мин	60 мин
Выпекание	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
Подогрев	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47
Общее время	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47
5. Пышный хлеб														
Программа	Светлая			Средняя			Тёмная							
	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г					
Корочка	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г					
Вес хлеба	2 мин	2 мин	2 мин	2 мин	2 мин	2 мин	2 мин	2 мин	2 мин					
Первый замес	18 мин	18 мин	18 мин	18 мин	18 мин	18 мин	18 мин	18 мин	18 мин					
Второй замес	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин					
Первый подъем	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин					
Выпекание	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч					
Подогрев	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23					
Общее время	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23					

6. Хлеб без клейковины

Программа	Светлая			Средняя			Тёмная								
	1000 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г							
Корочка															
Вес хлеба	1000 г	1250 г	1000 г	1250 г	1500 г	1000 г	1250 г	1500 г							
Прогрев	8 мин	8 мин	8 мин	8 мин	8 мин	8 мин	8 мин	8 мин							
Первый замес	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин							
Второй замес	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин							
(*) Добавить фрукты/сухофрукты	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 2:31	Ост. вр. 2:36	Ост. вр. 2:31	Ост. вр. 2:36	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 2:31	Ост. вр. 2:36							
Первый подъем	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин	48 мин							
Выпекание	90 мин	95 мин	90 мин	95 мин	100 мин	90 мин	95 мин	100 мин							
Подогрев	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч							
Общее время	2:49	2:54	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59							
Программа	7. Тесто для хлеба			8. Макаaronные изделия			9. Хлеб с маслом			10. Мармелад			11. Выпекание		
Корочка	Средняя			Средняя			Средняя			Средняя			Средняя		
Вес хлеба	1250 г	1250 г	1250 г	1250 г	1250 г	1250 г	1250 г	1250 г	1250 г	1250 г	1250 г	1250 г	1250 г	1250 г	
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	
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	
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	
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	20 мин	20 мин	
(*) Добавить фрукты/сухофрукты	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	
Первый подъем	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 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	
Второй подъем	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	
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	
Третий подъем	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	
Выпекание	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 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	1 ч	1 ч	
Общее время	1:30	1:30	1:14	1:30	1:30	1:14	1:30	1:30	1:05	1:05	1:00	1:00	1:00	1:00	

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 = 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:

Наполните мерную чашку наполовину водой комнатной температуры

Положите полчайной ложки сахара в чашку и размешайте, затем насыпьте 2 чайные ложки дрожжей сверху.

Поместите мерную чашку в теплое место примерно на 10 минут. Не мешайте воду.

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, выключите ее из сети и дайте остыть.

Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.

Промойте форму для выпечки (7) и месильные лопасти (6) сразу после использования мыльной водой, сполосните чистой водой и вытрите насухо.

Протрите внутренние и внешние поверхности устройства мягкой влажной тканью.

Не используйте для чистки чистящие средства или абразивные материалы.

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 печь 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 "EEE".	Внутренние датчики обнаружили какую-то неисправность.	В обоих случаях обратитесь в ближайший сервисный центр.
3	Прозвучал звуковой сигнал, и на дисплее показывается "NNN".	Произошло короткое замыкание.	
4	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.
5	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.
6	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.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

7	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.
8	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.
9	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
10	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
11	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

12	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
13	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
14	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
15	Поверхность хлеба прилипла к сухому порошку	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
16	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, поддерживайте их в хлебопечи с закрытой крышкой около 20 минут.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНОЕ СНЯТИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ



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
Мощность	850 Вт
Размер выпечки	1000/1250/1500 г
Частота тока	50 Гц

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

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 ТКТ"	(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. Большеева, 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

Новокузнецк	"Сибинтех ТК"	(3843) 33-07-35	ул.Бугарева, д.19
Новокузнецк	МСВ	(3843) 45-44-47, 46-94-00	пр. Кузнецкстроевский 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