

# SUPRA

Руководство по эксплуатации

Кексница WIS-202



# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение кексницы SUPRA. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну.

Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

## СОДЕРЖАНИЕ

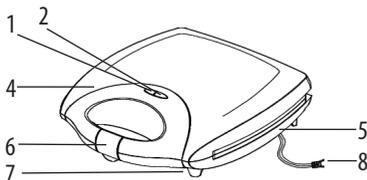
Меры безопасности.....	3
Устройство прибора.....	4
Подготовка прибора к работе.....	4
Порядок работы.....	5
Чистка.....	5
Хранение.....	5
Рецепты.....	5
Безопасная утилизация.....	7
Технические характеристики.....	7

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Запрещается использовать кексницу вне помещений.
- Убедитесь, что напряжение вашей домашней электросети соответствует значению, указанному на нижней стороне прибора.
- Подключайте прибор к розетке с защитным заземлением.
- Не подключайте несколько приборов к одной розетке, чтобы ее не перегружать.
- Запрещается использовать прибор с таймером или другим устройством, регулирующим его включение и выключение.
- Размещайте прибор так, чтобы шнур питания не перевешивался через край стола, раковины и др.
- Размещайте прибор на ровной термоустойчивой поверхности так, чтобы вокруг прибора было достаточно свободного места для циркуляции воздуха. Не ставьте прибор вплотную к кухонной мебели или другим предметам.
- Размещайте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Во время приготовления следите, чтобы рядом не находились дети и случайно не потянули за шнур и не запутались в нем.
- Не допускайте, чтобы шнур питания находился вблизи горячих поверхностей прибора или соприкасался с ними.
- Всегда выключайте прибор при его перемещении с одного места на другое.
- Не используйте прибор вблизи огнеопасных материалов и предметов.
- Не кладите на горячую поверхность прибора посторонние предметы и следите, чтобы этого не делали другие.
- Не пользуйтесь прибором, если у вас мокрые руки.
- Перед началом приготовления всегда разогревайте нагревательные поверхности.
- По окончании использования прибора всегда отключайте его от электросети.
- При отключении прибора от электросети никогда не тяните за шнур питания, держитесь за вилку.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не прикасайтесь к металлическим частям прибора во время его работы и после нее, т.к. во время работы они становятся очень горячими и им требуется время, чтобы остыть.
- Никогда не применяйте острые предметы или абразивные средства для чистки нагревательных поверхностей, т.к. это может повредить антипригарное покрытие.
- После использования обязательно чистите прибор. Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Никогда не погружайте прибор, вилку или шнур питания в воду и не допускайте, чтобы вода попадала на прибор.
- Прибор и шнур питания должны храниться так, чтобы они не подвергались воздействию жары, прямых солнечных лучей или влажности.
- Используйте прибор только по его прямому назначению.
- Если шнур питания поврежден, следует обратиться в авторизованный сервисный центр производителя для его замены.
- Запрещается разбирать или ремонтировать прибор самостоятельно. Неквалифицированный ремонт может послужить причиной несчастного случая. В случае возникновения каких-либо неполадок обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
- Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (в т.ч. детьми), а также людьми с недостатком знаний или опыта, если за ними не присматривают люди, ответственные за их безопасность или им не были даны подробные разъяснения по работе с прибором.
- Будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром, когда открываете верхнюю крышку. Также имейте в виду, что во время работы кексницы её внешняя поверхность может сильно нагреваться.

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

2. Красный индикатор питания
3. Зеленый индикатор готовности
4. Верхняя нагревательная поверхность
5. Нижняя нагревательная поверхность
6. Защелка
7. Нескользящие ножки
8. Шнур и вилка питания



## ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

- Достаньте прибор из упаковки, уберите упаковочные материалы и удалите наклейки.
- Медленно откройте крышку, нажав на защелку, так, чтобы крышка не откинулась резко назад.
- Тщательно очистите нагревательные поверхности влажной тканью или губкой.
- Полностью размотайте и распрямите шнур питания, чтобы он не аккумулировал тепло.
- Включите прибор в электросеть, чтобы разогреть нагревательные поверхности. При этом загорится красный индикатор.
- Оставьте включенный прибор в закрытом состоянии на несколько минут, чтобы избавиться от запаха.

### ВНИМАНИЕ:

При первом использовании возможен кратковременный выход незначительного количества дыма, т.к. с поверхностей прибора удаляется защитная смазка.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Подготовьте жидкое тесто для кексов.
- Установите прибор на ровную горизонтальную жароустойчивую поверхность.
- Подключите прибор к электросети, загорится красный индикатор питания. Когда нагревательные поверхности разогреются до нужной температуры, загорится зеленый индикатор готовности.
- Откройте крышку и налейте подготовленное тесто в выемки нижней нагревательной поверхности и сразу же закройте крышку.
- Через некоторое время зеленый индикатор погаснет, что означает, что идет процесс разогрева.
- Подождите, пока зеленый индикатор загорится снова, и медленно откройте крышку, чтобы проверить степень готовности кексов. Они должны приобрести золотисто-коричневый оттенок.
- Достаньте готовые кексы при помощи деревянной лопатки.

**! Никогда не пользуйтесь ножами или иными металлическими предметами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.**

- Дайте кексам полностью остыть перед тем, как начать их украшение.
- По окончании работы отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть, затем проведите его чистку.

### ВНИМАНИЕ:

Во время работы нагревательные поверхности сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.

## ЧИСТКА

- Отключите кексницу от электросети и дайте ей остыть перед чисткой.
- Используйте влажную мягкую ткань или губку с нейтральным моющим средством. Не используйте при чистке острые предметы и абразивные чистящие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания и вилку в воду.
- После чистки дайте прибору высохнуть.

## ХРАНЕНИЕ

- Отключите прибор от электросети.
- Проведите процедуру чистки прибора.
- Смотайте шнур питания свободными кольцами.
- Храните прибор в сухом, прохладном месте.

## РЕЦЕПТЫ

### *Творожные кексы*

- Творог — 200 г
- Масло сливочное — 150 г
- Сахар — 200 г
- Изюм — 4 ст. л.
- Мука — 200 г
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Яйцо — 3 шт

Растопить масло.

Взбить яйца с сахаром, добавить творог, масло и разрыхлитель.

Постепенно добавлять просеянную муку.

Можно добавить ваниль по вкусу.

Изюм промыть, обсушить, смешать с 1 ст. л. муки, добавить в тесто.

Разогреть кексницу.

Формочки для кексов заполнить тестом. Выпекать согласно руководству пользователя.

Готовые кексики посыпать сахарной пудрой.

### *«Любимые кексы»*

- Майонез (стакан) — 250 г
- Сахар — 1 стак.
- Мука (белая высшего сорта) — 2 стак.
- Яйцо — 3-4 шт
- Сода (пищевая, погашенная) — 0,5 ч. л.
- Изюм (без косточек, орехи, ягоды)

Яйца растереть с сахаром.

Майонез смешать с мукой.

Изюм промыть, подержать немного в горячей воде, просушить.

Все соединить, добавить соду и изюм (немного обвалять в муке). Разложить тесто в формочки до 2/3 объема, т.к. при выпекании выпечка будет подниматься.

Выпекать до золотистого цвета согласно руководству пользователя.

### *«Мини-тортики или кексики с начинкой»*

- Яйцо куриное — 2 шт
- Мука пшеничная — 120 г
- Шоколад (желательно черный с большим содержанием какао) — 120 г
- Масло — 120 г
- Сахар-песок — 120 г
- Разрыхлитель для теста (кофейная ложка)
- Шоколад белый — 150 г
- Сливки (самые жирные) — 200 мл

Для начинки: Сливки (лучше брать самые жирные) нагреть, поломать шоколад и растворить в сливках. Затем остудите сливки и поставьте в холодильник на 2 часа. (Это касается белого шоколада. Если готовите с другим, то достаточно просто остудить.)

Для теста: Шоколад с маслом растопить на водяной бане.

Яйца растереть с сахаром (если шоколад молочный или десертный, то уменьшите на треть норму сахара; если шоколад горький, то понадобится 120 грамм). Добавить муку, разрыхлитель.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

Смешать с шоколадной массой. Заполнить формочки тестом и выпекать согласно руководству пользователя. Пока кексы остывают, взбить уже остывшие сливки с шоколадом до плотной массы.

Затем у кексов срезать шляпку и с помощью шприца или ложки покрыть их кремом.

Затем накрыть шляпкой и поставить в холодильник на 30 минут.

## *Банановые кексики*

- 1.5 стакана муки
- 0.5 ч.л. разрыхлителя
- 1 ч.л. соды
- 0.5 ч.л. соли
- 3 крупных банана, размять в пюре
- 3/4 стакана сахара
- 1 яйцо
- 75 г сливочного масла, растопить

Просеять вместе муку, разрыхлитель, соду и соль; отложить на время.

Смешать пюре из бананов, сахар, яйца и растопленное масло в отдельной миске. Аккуратно добавить мучную смесь и перемешивать до получения однородной массы.

Столовой ложкой выложите тесто в формочки, распределяя равномерно и заполняя их примерно на 2/3.

Выпекать согласно руководству пользователя.

## *Шоколадные капкейки*

- 1 1/3 стакана муки
- 1/4 ч.л. соды
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 3/4 стакана какао-порошка, без сахара
- 1/8 ч.л. соли
- 3 ст.л. сливочного масла, размягчённого
- 1 1/2 стакана сахара
- 2 яйца
- 3/4 ч.л. ванильного экстракта или ванильного сахара
- 1 стакан молока

Просеять вместе муку, разрыхлитель, соду, какао и соль; отложить на время.

В большой миске взбить вместе сливочное масло и сахар, пока смесь не станет светлой и пышной. Добавить яйца по одному, тщательно взбивая после каждого добавления, а затем добавить ваниль. Добавить мучную смесь поочередно с молоком; хорошо взбить. Наполнить формочки на 3/4. Выпекать согласно руководству пользователя.

Когда полностью остынет, украсьте вашим любимым кремом.

## 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, 50/60 Гц

Максимальная мощность: 1400 Вт

Габаритные размеры

с упаковкой(ДхШхВ): 314х130х336мм

Вес: 3,25 кг

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

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



### Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

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

Сделано в КНР.

Товар сертифицирован в соответствии с законом

«О защите прав потребителей».

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

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

### Список сервисных центров прилагается

(см. вкладыш)

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих. Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-333-1 или на сайте [www.supra.ru](http://www.supra.ru), а так же отправив запрос на [supra@supra.ru](mailto:supra@supra.ru)

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

[www.supra.ru](http://www.supra.ru)

