

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МУЛЬТИВАРКА
MCS-5220

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике SUPRA

SUPRA — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям наших клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция нашей компании, и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварка SUPRA — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором экологичность, компактность, экономичность, простота и удобство использования гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Мы понимаем, что эти свойства всё больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, разрабатывая наши новые модели мультиварок, мы стараемся максимально учитывать важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку SUPRA, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка SUPRA также существенно экономит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники. Набор автоматических программ даёт вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, жарка, выпечка, запекание. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд.

В мультиварке SUPRA вы сможете создавать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой вам будет легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

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.

ОГЛАВЛЕНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ.....	3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ	6
УСТРОЙСТВО И КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	9
ПРОГРАММА «ЛЮБИМОЕ БЛЮДО»	13
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	15
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ	19
ФУНКЦИЯ «АВТООЧИСТКА»	19
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	20
ЧИСТКА И УХОД.....	22
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ.....	22
ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	23
РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ*	26
РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «ЛЮБИМОЕ БЛЮДО».....	27
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	28
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	30

НАЗНАЧЕНИЕ

Мультиварка представляет собой multifunctional устройство для приготовления пищи в бытовых условиях внутри помещений и может применяться:

- в квартирах, загородных домах;
- жильцами в гостиничных номерах, отелях и других местах, предназначенных для проживания;
- в местах, предназначенных для ночлега и завтрака;
- в помещениях для питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений.

Мультиварка не предназначена для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование мультиварки в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование, а также обработка в мультиварке непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанным на маркировке изделия.
- После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдерживать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- При необходимости использования сетевого уд-

линителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он обеспечивает надежное заземление корпуса мультиварки.



При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники и разветвители.

- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.

- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сам прибор, сетевой шнур и разъем для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе прибора. Убедитесь в том, что они не имеют повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений прибора, сетевого шнура или разъема сетевого шнура.



Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями, в том числе с самой мультиваркой. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.

- Помните: случайное повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электрическим током. Поврежденный электрошнур требует срочной замены.

- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.

- Содержите вилку питания в чистоте, периодически протирайте ее, чтобы очистить от пыли и других загрязнений.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- При подключении к электросети шнур питания должен лежать свободно, не допускайте, чтобы он был натянут.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Перед тем, как отключить прибор от электросети, убедитесь, что он находится в режиме ожидания и ни одна программа не запущена.
- Размещайте устройство на сухой, ровной, устойчивой термостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.



Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы. Это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Мультиварку не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее 10 см со всех сторон и 30 см сверху.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от стены и мебели. Мультиварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15 см от потенциально огнеопасных объектов, таких как мебель, шкафы, шторы и пр. Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.



- Во время работы прибора крышка, чаша для приготовления продуктов, а также детали корпуса сильно нагреваются, не прикасайтесь к ним. Горячую чашу вынимайте только за ручки, надев кухонные рукавицы.
- Во избежание ожогов горячим паром соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
- Не прикасайтесь к внутренней чаше во время работы мультиварки.
- Не используйте мультиварку без уплотнительного кольца крышки или если оно повреждено. Для замены уплотнительного кольца обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.



- Запрещается погружать корпус прибора, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости, или помещать их под струю воды!
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электросети, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не заливайте воду в чашу, установленную в корпус мультиварки. При установке чаши в корпус

прибора ее внешняя поверхность должна быть сухой и чистой. Случайное попадание влаги или посторонних предметов внутрь устройства может привести к его поломке.

- Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Неисполнение этого правила может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков, перегреву и к повреждению прибора. При возникновении необычных для нормальной работы мультиварки звуков, запахов, дыма и других явных нарушений работы прибора, необходимо немедленно отключить его от сети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкостей. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в сервисный центр.
- Используйте только те съёмные детали и аксессуары, которые входят в комплект поставки.



· Не заменяйте чашу мультиварки другой емкостью либо чашей от другой мультиварки.

· Не оставляйте устройство без присмотра, обязательно выключайте прибор и отключайте его от электросети, если вы им не пользуетесь, а также во время сборки, разборки или чистки.

· Не включайте прибор без установленной внутри чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это может привести к опасному перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.

· Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.

· Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня.

· Не оставляйте открытой крышку устройства во время работы в любых режимах, кроме тех, при которых допускается работа с открытой крышкой.

· При готовке продуктов на пару следите за уровнем жидкости в чаше, доливайте воду в чашу по мере необходимости. Не оставляйте устройство без присмотра!

· Запрещается поднимать или перемещать устройство во время работы. Перемещайте мультиварку только предварительно отключив устройство от электросети, вынув чашу с продуктами и дав устройству остыть.

· Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высокой температуры, прямых солнечных лучей и влаги.

· При использовании мультиварки будьте особенно внимательно, если рядом есть маленькие дети или домашние животные.

· Храните прибор в недоступном для детей месте.

· Не позволяйте детям использовать прибор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором, а также его заводской упаковкой.

· Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.



· При подозрении на неисправность немедленно отключите прибор от электросети. Недопустимо использование прибора при любых обнаруженных неисправностях.



· Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению иму-

щества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за повреждения или ущерб, которые возникли в результате использования мультиварки не по назначению, несоблюдения мер безопасности и предосторожности, а также порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ

· Устройство и его детали используйте строго по назначению. Запрещается использовать чашу для приготовления продуктов, устанавливая её на нагревательные приборы или варочные поверхности.

· Не заменяйте чашу другой ёмкостью, либо чашей от другой мультиварки.

· Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента и дно чаши всегда были чистыми и сухими.

· Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждений антипригарного покрытия.

· Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.

· Не используйте чашу в качестве контейнера для хранения продуктов.

· Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, производитель рекомендует использовать аксессуары, идущие в комплекте с мультиваркой. Можно также использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности. Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши. Антипригарное покрытие чаши мультиварки, поврежденное в ходе эксплуатации устройства не является основанием

для гарантийной замены чаши.

· Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.

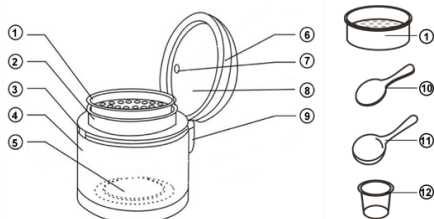
· Не следует класть сильно охлажденные продукты сразу на разогретую поверхность чаши.

· Чтобы не повредить покрытие чаши, сразу после приготовления не помещайте чашу под холодную воду, дайте чаше сначала остыть.

· Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

· Спустя некоторое время, чаша может поменять цвет из-за контакта с пищей, водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.

УСТРОЙСТВО И КОМПЛЕКТАЦИЯ



1. Контейнер для приготовления на пару

2. Съёмная кастрюля

3. Внешний резервуар

4. Корпус

5. Нагревательный элемент

6. Крышка

7. Клапан выпуска пара

8. Тепловая крышка

9. Каплесборник для конденсата

10. Ложка для крупы

11. Черпак для супа

12. Мерный стакан

13. Шнур питания (не показан на схеме)



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




Дисплей панели управления

В зависимости от текущего состояния мультиварки на цифровом дисплее отображается либо температура приготовления, либо время приготовления, либо время отложенного старта.

Кнопки и индикаторы панели управления


 – кнопка выбора пользовательской программы с ручной настройкой температуры и времени приготовления. При выборе этой программы  рядом с кнопкой загорается индикатор.

 – кнопка отмены выполнения программы или включения режима подогрева блюда в чаше.


- При помощи данной кнопки можно прервать любую программу до ее завершения. После этого




прибор перейдет в режим ожидания.

- В режиме выбора программ, в ходе выполнения программы приготовления или после ее окончания и перехода мультиварки в режим подогрева готового блюда нажатие данной кнопки прерывает выполнение программы, сбрасывает настройки и переводит прибор в режим ожидания.

- Если мультиварка находится в режиме ожидания, то нажатие на кнопку  включает режим подогрева блюда в чаше до температуры 60-75°C.

Если для выбранной программы приготовления установлен автоматически режим подогрева готового блюда, то свечение индикатора , расположенного рядом с кнопкой, означает, что после окончания программы приготовления мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева готового блюда. Чтобы отключить режим автоматического подогрева, нажмите во время приготовления кнопку . Индикатор включения режима подогрева  погаснет.

 – при помощи данной кнопки после выбора и настройки программы можно перейти к настройке времени отложенного старта.


После выбора программы приготовления и установки требуемого времени ее выполнения нажмите кнопку . Кнопками  и  установите продолжительность отсрочки начала приготовления в часах и минутах. Максимальное значение отсрочки начала приготовления составляет 24 часа.

Нажмите кнопку  для начала выполнения программы. На дисплее начинается обратный отсчет времени, по истечении которого мультиварка перейдет в режим приготовления. Когда истечет время отложенного старта мультиварка перейдет

к выполнению программы приготовления.





— Кнопка выбора программы приготовления / изменения значения часов в режиме управления временем приготовления или установки отсрочки приготовления / увеличения температуры приготовления.

После включения мультитварки кнопка  служит для выбора программы приготовления. Каждое нажатие кнопки служит для циклического перемещения в списке программ на одну программу назад. Рядом с названием выбранной программы на панели управления загорается индикатор названия выбранной программы.


Внимание!

Таблички индикаторов выбора автоматических программ не являются кнопками выбора программ.



После выбора программы приготовления и выбора одного из параметров приготовления нажанием кнопки , кнопкой  вы можете управлять установкой часов времени приготовления или увеличивать значение температуры приготовления.



— Кнопка выбора программы приготовления / изменения значения минут в режиме управления временем приготовления или установки отсрочки приготовления / уменьшения температуры приготовления.


После включения мультитварки кнопка  служит для выбора программы приготовления. Каждое нажатие кнопки служит для циклического перемещения в списке программ на одну программу вперед. Рядом с названием выбранной программы на панели управления загорается индикатор названия выбранной программы.

После выбора программы приготовления и выбора одного из параметров приготовления нажанием


кнопки , кнопкой  вы можете управлять установкой минут времени приготовления или уменьшать значение температуры приготовления.



— кнопка запуска предварительно выбранной программы приготовления / управления режимом автоматического перехода в режим подогрева готового блюда.

После выбора необходимой программы приготовления и коррекции параметров ее работы нажатие кнопки  запускает выполнение программы.

Если для выполнения программы был установлен режим отложенного старта, то на дисплее начинается обратный отсчет времени, по истечении которого мультитварка перейдет в режим приготовления. Когда истечет время отложенного старта (или если оно не было установлено, то сразу после запуска) мультитварка перейдет к выполнению программы приготовления с установленными ранее параметрами. На дисплее начнется обратный отсчет времени выполнения программы приготовления.

Нажатие кнопки  во время приготовления приведет к отключению режима автоматического подогрева блюда после окончания приготовления.



— кнопка перехода в режим установки времени или температуры приготовления. Диапазон изменения времени приготовления и температуры зависит от выбранной программы (см. таблицу параметров программ приготовления).

Изменение времени приготовления доступно для большинства программ. Изменение температуры приготовления доступно только для отдельных программ.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед первым использованием

Перед первым использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора может значительно продлить срок его службы.

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклеек с названием модели и серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание. Упаковочные материалы храните подальше от детей.

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью. Чашу и другие комплектующие промойте теплой мыльной водой и тщательно просушите.

При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем после окончания готовки произвести полную очистку мультиварки.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного пролива жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попадал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением пищи в мультиварке убедитесь в том, что ее внешние и видимые внутренние части не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Важно! Чистота и плотное соприкосновение поверхностей нагревателя и кастрюли являются залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов!

Чтобы устранить посторонние запахи, перед пер-

вым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке. Наполните чашу водопроводной водой приблизительно наполовину. Включите мультиварку на 30 минут в режиме «На пару».

После окончания обработки отключите прибор от сети, дайте прибору остыть с открытой крышкой, слейте воду из чаши, протрите прибор насухо и оставьте его сушиться с приоткрытой крышкой.

Подготовка ингредиентов

Нажмите кнопку открытия крышки и достаньте из мультиварки чашу.

Положите в чашу ингредиенты для приготовления блюда. Объем продуктов и жидкости не должен превышать максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.

Протрите снаружи дно и стенки чаши и установите ее внутрь мультиварки. Следите, чтобы ни капли воды, ни продукты не попали внутрь корпуса прибора. Если вы увидели, что что-то, например крупинки риса, попали внутрь корпуса, обязательно достаньте их.

Убедитесь, что под крышкой мультиварки установлены внутренняя тепловая крышка, уплотнитель и паровой клапан, и закройте крышку.

Подготовка к приготовлению риса и круп



Если вы собираетесь приготовить рис или другую крупу, для определения количества используйте мерный стакан. Мерный стакан наполняйте до краев, но без горки.



Перед приготовлением хорошо промойте крупу водой в отдельной емкости, не используйте для этого чашу мультиварки.

Подготовка к приготовлению на пару

Налейте внутрь чаши воду. Рекомендуется наливать 500 – 700 мл воды. Максимальное количество воды – 1/2 объема чаши.

Положите продукты в контейнер для приготовления на пару.

Установите контейнер в чашу с водой.

Подключение к электросети

Подключите шнур питания к соответствующему разъему мультиварки, вилку шнура питания подключите к электрической розетке. Мультиварка будет находиться в режиме ожидания.

Порядок работы

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку открытия крышки.

- Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.

- Извлеките чашу из мультиварки.

Внимание! Используйте только оригинальную чашу, не имеющую вмятин и деформаций, не заменяйте ее чашей от другой мультиварки либо другой емкостью.

- Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости.

2. Поместите необходимые продукты в чашу

- Следуйте рецепту приготовления блюда и указаниям в описании программ приготовления.

3. Установите чашу в мультиварку

- Следите, чтобы чаша была правильно установлена на нагревательном элементе.

- Слегка поворачивайте внутреннюю чашу в мультиварке из стороны в сторону, пока она не установится в нужном положении на нагревательной поверхности.

- В программах «Фритюр», «Овощи», «На пару», «Жарка», «Паста», «Пельмени», «Мясо на гриле», «Стейк», «Стерилизация», «Жареное мясо», «Пицца» помещайте продукты в чашу только после предварительного прогрева чаши до рабочей температуры. В программе «Жареное мясо» и «Стейк», «Жарка», «Мясо на гриле», «Пицца» прогрев осуществляется с установленной в прибор пустой чашей, с небольшим количеством масла на дне чаши. В остальных программах прогрев производится с водой в чаше, соответственно рецепту. Крышка прибора во время прогрева должна быть закрыта. Отсчет времени приготовления начинается только после выхода мультиварки на рабочий температурный режим.

4. Крышка мультиварки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы приготовления и рекомендаций рецепта

- Следуйте рекомендациям по положению крышки, указанным в описании каждой программы.

Внимание!

При неправильном положении крышки результат приготовления может не отвечать требованиям.

5. Включите мультиварку в сеть

- Прибор находится в ждущем режиме.


- Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.

- Параметры сети должны соответствовать техническим характеристикам прибора (см. раздел «Технические характеристики»)

6. Нажатием кнопки  и  выберите программу приготовления.

- Каждое нажатие кнопки  переключает про-

грамму приготовления циклически на одну программу вперед.




• Каждое нажатие кнопки  переключает программу приготовления циклически на одну программу назад.

• Рядом с названием выбранной программы на панели управления загорится светодиодный индикатор. На дисплее будет мигать время ее выполнения по умолчанию.

Внимание! Таблички с названиями программ не являются кнопками выбора программ.

7. Установите время приготовления согласно рецепту блюда.




• Нажмите кнопку  один раз.

• Последовательным нажатием кнопок  или  установите время приготовления в часах и минутах, если в рецепте указано время, отличное от заданного по умолчанию. При изменении времени приготовления кнопкой  меняется значения часов во времени приготовления, а кнопкой — значение минут.

• Диапазон и шаг изменения времени — согласно выбранной программе приготовления.


Внимание!





Возможно изменение времени приготовления во время выполнения программы. Для этого во время выполнения программы нажмите и удерживайте кнопку

, **после чего кнопками**  **и**  **измените значение времени приготовления.**

8. Установите температуру приготовления согласно рецепту блюда (доступно только для программ «Любимое блюдо», «Запекание», «Фритюр», «Жарка», «Мясо на гриле», «Стейк» и «Жареное мясо», «Пицца»). См. сводную таблицу программ приготовления ниже. Для остальных программ изме-

нение температуры приготовления невозможно и этот шаг необходимо пропустить.

• Нажмите кнопку  второй раз. Если для выбранной программы доступно изменение температуры, то на дисплее начнет мигать значение температуры приготовления.


• Последовательным нажатием кнопок  или  установите температуру приготовления, если в рецепте указана температура, отличная от заданной по умолчанию. При изменении температуры приготовления кнопкой  температура приготовления увеличивается, а кнопкой  — уменьшается.



• Диапазон изменения температуры — согласно выбранной программе приготовления.

Внимание!

Изменение температуры приготовления во время выполнения программы невозможно


9. В случае необходимости установите время отложенного старта, по истечении которого мультиварка должна начать выполнение программы приготовления.

• Для этого нажмите кнопку . Мультиварка перейдет в режим установки времени отсрочки начала выполнения программы приготовления.

Кнопками  и  установите требуемое время, по истечении которого мультиварка должна начать процесс приготовления.

Подробнее особенности работы отложенного старта описаны ниже в разделе «Функция Отложенный старт»

10. Запустите программу приготовления.

• Нажмите кнопку .

• Мультиварка подаст звуковой сигнал.

• Световой индикатор рядом с названием программы будут гореть в течение всего времени приготовления.


• При использовании отложенного старта будет гореть индикатор отложенного старта над кнопкой



и на дисплее начнется обратный отсчет времени до начала процесса приготовления.

Если режим отложенного старта не используется, то на дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания выполнения выбранной программы приготовления.

• Для большинства программ будет гореть индикатор режима подогрева  рядом с кнопкой .

Это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим «Подогрев». Прибор не переходит в режим «Подогрев» по завершении программ с температурой приготовления менее 60°C. Если подогрев по окончании приготовления не требуется, то нажмите кнопку  во время приготовления. Режим автоматического подогрева будет отключен и соответствующий индикатор погаснет.

Внимание!


При работе прибора возможно возникновение «щелчков», связанных с работой реле. Наличие данного эффекта является нормальной работой прибора и не свидетельствует о его неисправности.

11. Окончание программы

• По окончании времени работы мультитварка подаст звуковой сигнал.

• Индикатор выполняемой программы приготовления погаснет.

• Прибор перейдет в режим «Подогрев», если это предусмотрено программой приготовления.

12. Для окончания работы нажмите на кнопку . Мультитварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.

Функция Отложенный старт

Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени путем включения мультитварки через запрограммированный промежуток времени.


Однако, пожалуйста, не откладывайте выполнение программы на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.

Для активации функции «Отложенный старт»:

• Выберите программу приготовления.





• Нажмите кнопку  и задайте время приготовления.


• Для программ в которых доступно изменение температуры нажмите кнопку  второй раз и задайте температуру приготовления.




• Нажмите кнопку .

• Если режим отложенного старта доступен для выбранной программы, то мультитварка перейдет в режим установки времени отсрочки начала приготовления.

• С помощью кнопок  и  установите время, через которое мультитварка должна начать выполнение программы приготовления.

• Нажмите кнопку . Мультитварка подаст звуковой сигнал. Начнется обратный отсчет времени до начала выполнения программы приготовления.




Индикатор отложенного старта над с кнопкой  будет гореть постоянно до тех пор, пока не начнется выполнение выбранной программы.

• Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор отложенного старта погаснет, и мультитварка начнет выполнение программы с заданными параметрами.

• На дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания выполнения программы пригото-



ления в соответствии с установками выбранной программы.

Прерывание программы


При необходимости вы можете прервать выполнение программы в любое время. Для этого нажмите кнопку , мультитварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.



Режим «Подогрев»

После выполнения большинства программ приготовления мультитварка автоматически переходит в режим «Подогрев», осуществляющий поддержание температуры готового блюда на уровне 60-75°C.

Об активации автоматического перехода в режим «Подогрев» после окончания приготовления говорит индикатор режима подогрева  рядом с кнопкой .

Когда основная программа приготовления будет закончена и мультитварка перейдет автоматически в режим «Подогрев», то на панели управления погаснет индикатор рядом с названием программы, индикатор режима подогрева будет продолжать гореть, обозначая работу мультитварки в режиме «Подогрев».

Чтобы остановить режим подогрева нажмите на кнопку . Мультитварка перейдет в режим ожидания.

Чтобы отключить режим автоматического подогрева до окончания программы приготовления, нажмите во время приготовления кнопку  . Индикатор включения режима подогрева погаснет.

Примечание.

Прибор не переходит автоматически в режим «Подогрев» после окончания выполнения программ с температурой приготовления менее 60°C.

ПРОГРАММА «ЛЮБИМОЕ БЛЮДО»

В данной модели мультитварки реализована программа ручной настройки «Любимое блюдо», которая позволяет устанавливать различную температуру и время приготовления.


Для программы «Любимое блюдо» доступна функция отложенного старта.

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку. Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
2. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Соблюдайте рекомендованное соотношение ингредиентов и последовательность их добавления в чашу.
3. Установите чашу в мультитварку. Всегда проверьте правильность установки чаши.
4. Закройте крышку или же оставьте открытой (в зависимости от рецепта).

Руководствуясь особенностями приготовления (если возможно сильное кипение с пенообразованием или жарка) крышка должна быть заблаговременно открыта во избежание убления продукта, либо для помешивания и переворачивания ингредиентов.



Внимание!


При неправильном положении крышки результат выполнения программы может не отвечать требованиям.




5. Подключите мультитварку к электросети. Прибор находится в ждущем режиме.
6. Нажмите кнопку . Загорится индикатор






и на дисплее будет мигать индикатор времени приготовления по умолчанию.


7. Нажмите кнопку . Значение времени приготовления по умолчанию на дисплее будет мигать. Последовательным нажатием кнопок 

и  установите время приготовления блюда от 2 минут до 15 часов. Для ускоренного изменения времени приготовления удерживайте соответствующую кнопку в нажатом положении.


8. Нажмите кнопку  второй раз. Мультиварка перейдет в режим установки температуры приготовления. На дисплее отобразится температура приготовления по умолчанию и цифры на дисплее начнут мигать, обозначая что мультиварка находится в режиме установки температуры приготовления. Кнопками  и  установите необходимую температуру приготовления. Диапазон температуры может варьироваться от 35°C до 170°C.

9. В случае необходимости использования отложенного старта Нажмите кнопку  и кнопками  и  установите отсрочку начала выполнения программы.

10. Запустите программу

• Запустите программу, нажав кнопку . Устройство подаст звуковой сигнал. При использовании отложенного старта будет гореть индикатор отложенного старта и на дисплее начнется обратный отсчет времени до начала процесса приготовления.

Если режим отложенного старта не используется, то на дисплее начнется обратный отсчет времени выполнения программы.


Если температура приготовления была установлена не ниже 60°C, то будет гореть индикатор активности режима «Подогрев» . Это означает, что

по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим «Подогрев». Если температура приготовления была установлена ниже 60°C, то мультиварка не будет переходить автоматически в режим подогрева и индикатор режима подогрева гореть не будет.

11. Окончание программы

• По окончании времени работы мультиварка подаст звуковой сигнал.

• После завершения программы приготовления, если температура приготовления была установлена не ниже 60°C, то будет гореть индикатор активности режима «Подогрев» и прибор автоматически перейдет в режим «Подогрев».

12. Для окончания работы нажмите кнопку . Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа приготовления	Время и температура приготовления по умолчанию	Диапазон изменения времени и температуры	Отложенный старт	Авто переход в режим "Подогрев"
Любимое блюдо	30 мин 100°C	Время: от 2 мин до 5 ч Температура: от 35°C до 170°C	до 24 ч	да, если установлена температура приготовления $\geq 60^\circ\text{C}$
Рис	— 135°C	не регулируется	до 24 ч	да
Плов	— 135°C	не регулируется	до 24 ч	да
Йогурт	8 ч 38-42°C	от 6 ч до 12 ч	—	—
Выпечка	50 мин 120-140°C	не регулируется	—	да
Каша	1 ч 95-100°C	от 45 мин до 2 ч	до 24 ч	да
Молочная каша	45 мин 95-100°C	от 30 мин до 2 ч	до 24 ч	да
Суп	1 ч 95-100°C	от 1 ч до 8 ч	до 24 ч	да
Тушение	2 ч 95-100°C	от 1 ч до 8 ч	до 24 ч	да
Десерт	50 мин 95-100°C	от 35 мин до 2 ч	до 24 ч	да
Запекание	50 мин 130°C	от 30 мин до 1,5 ч от 120°C до 160°C	—	да
Фритюр	30 мин 170°C	от 20 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры от 120°C до 170°C	—	—
Овощи	10 мин 95-100°C	от 8 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры	до 24 ч	—

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

На пару	15 мин 100°C	от 10 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры	до 24 ч	да
Жарка	30 мин 155°C	от 20 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры от 120°C до 160°C	—	да
Подогрев молока	5 мин 60°C	от 5 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры	—	—
Подогрев	20 мин 70°C	время не регулируется, отсчет времени по умолчанию начинается с момента достижения установленной температуры	—	—
Гречка	70 мин 95-100°C	от 1 до 4 ч	до 24 ч	да
Овсяная каша	15 мин 95-100°C	от 10 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры	до 24 ч	да
Быстрое приготовление	— 135°C	не регулируется	до 24 ч	—
Бобовые	1 ч 95-100°C	от 10 мин до 2 ч	до 24 ч	да
Варенье	1 ч 115°C	от 15 мин до 4 ч	—	да

Паста	10 мин 100°C	от 10 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры		
от 120°C до 170°C	—	—		
Пельмени	20 мин 100°C	от 15 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры		
от 120°C до 170°C	—	—		
Мясо на гриле	30 мин 150°C	от 15 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры от 120°C до 160°C	—	да
Тушеное мясо	90 мин 95-100°C	от 1 до 8 ч	до 24 ч	да
Фрикасе	2 ч 95-100°C	от 1 до 8 ч	до 24 ч	да
Стейк	35 мин 150°C	от 15 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры от 120°C до 160°C	—	да
Томление	4 ч 85°C	от 4 до 8 ч	до 24 ч	да
Стерилизация	15 мин 155°C	время не регулируется, отсчет времени по умолчанию начинается с момента достижения установленной температуры	—	—

Жареное мясо	45 мин 160°C	от 15 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры от 120°C до 160°C	—	—
Гуляш	60 мин 95-100°C	от 20 мин до 2 ч	до 24 ч	да
Фондю	15 мин 95-100°C	от 5 до 45 мин	до 24 ч	—
Бефстроганов	40 мин 95-100°C	от 20 до 90 мин	до 24 ч	да
Борщ	45 мин 95-100°C	от 20 до 90 мин	до 24 ч	да
Детское питание	20 мин 50°C	от 5 до 60 мин	—	—
Голубцы	50 мин 95-100°C	от 20 до 90 мин	до 24 ч	да
Холодец	80 мин 130°C	от 1 до 8 ч	до 24 ч	да
Хлеб	3 ч первый час 35-40°C, остальное время 130°C	не регулируется	до 24 ч	да
Лазанья	45 мин 95-100°C	от 20 до 90 мин	до 24 ч	да
Тушеная рыба	55 мин 95-100°C	от 20 до 90 мин	до 24 ч	да
Пицца	45 мин 140°C	от 5 мин до 1 ч, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры от 120°C до 160°C	—	да
Печеный картофель	50 мин 95-100°C	от 30 мин до 2 ч	до 24 ч	да

В программах с возможностью ручной настройки температуры пользователь устанавливает необходимую температуру вручную, при этом готовность продукта напрямую зависит от правильности выбора температуры и времени приготовления.

Температуры настройки автоматических программ указаны для справки, их изменение в процессе приготовления происходит автоматически без участия пользователя.

При этом в разные моменты работы программы (в зависимости от содержимого чаши) температура может отличаться от справочного значения, которое является установочным.

Например: при установленной температуре в 135 °C и наличии в чаше жидкости при замере температура в чаше не превысит значения в 100 °C (точка кипения воды), при этом кипение воды в чаше будет интенсивным. Разница между установленным и реальным значениями температуры не является признаком

неисправности прибора.

Если программа рассчитана на варку (работа с водой), то при выкипании либо отсутствии воды в чаше программа автоматически сбрасывается, так как температура дна чаши превышает значение порога безопасности для данной программы. Сброс программы без воды является нормальной реакцией системы защиты.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ

Мультиварка может быть использована для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:



- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из книги рецептов;
- уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «Молочная каша» не был достигнут, попробуйте подобрать оптимальное время приготовления для используемых продуктов.

ФУНКЦИЯ «АВТООЧИСТКА»

Рекомендуется использовать эту процедуру перед механической чисткой мультиварки.


- Налейте в чашу 600-1000 мл воды.
- Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

· Последовательно нажимая кнопки  и  выберите программу «На пару».

· Вручную установите время приготовления 10 минут.

· Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

· По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

· Для окончания работы нажмите на кнопку . Мультиварка перейдет в режим ожидания. Выключите мультиварку и вылейте воду из чаши.

Затем произведите окончательную чистку мультиварки (см. соответствующий раздел).


ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ


Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается на 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки в программе «Любимое блюдо» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

Нажмите кнопку  и выберите программу «Любимое блюдо». Вручную скорректируйте время и температуру в соответствии с рецептом.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы, в ходе которой на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.

Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальный закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать

постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов наиболее подходит водяной способ (по принципу автоклава).


Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «Суп». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления 60 минут.

При необходимости вы можете скорректировать установленные по умолчанию значения времени приготовления.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По окончании программы мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку .

Выключите мультиварку, выньте бутылочки из

чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

Мелкие предметы (соски, столовые приборы и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.

Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «Стерилизация».



Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По окончании программы мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку .

Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке можно пастеризовать продукты с использованием программы «Любимое блюдо».

Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши.


Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.

Подключите прибор к электросети и выберите программу «Любимое блюдо» по умолчанию значение времени приготовления 30 минут.

Скорректируйте вручную время пастеризации (см. таблицу ниже) и установите необходимую температуру 70°C.



Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

Во время выполнения программы нажмите кнопку , чтобы отключить режим автоматического подогрева после окончания выполнения программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.

По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	30	40	40	50	50	60

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.

Дайте прибору полностью остыть. Вымойте чашу для приготовления пищи с мощным средством, ополосните водой и высушите с помощью мягкой ткани. Не мойте чашу для приготовления пищи в посудомоечной машине. Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.

После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Дайте ей остыть.

Ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь прибора. Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте мягкую ткань, слегка смоченную чистой теплой водой. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, растворителей (бензин, ацетон и т. п.), средств с содержанием щелочей, кислот, других активных веществ и средств для мытья посуды.

Не допускайте засорения отверстия для выпуска пара. Клапан-пароотделитель имеет съемную конструкцию. Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора. Аккуратно снимите клапан, не прикладывая значительного усилия. Тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, и установите на место.



После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсатоприемник, расположенный у основания петли крепления крышки мультивар-

ки. Промойте, просушите его и установите на место.

Для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в мультиварке половину лимона помещённого в 1 литр воды в течение 20 минут на программе «На пару».

Внимание!

Если вы не уверены в безопасности использования какого-либо мощного средства – не используйте его. Порча антипригарного покрытия чаши, деталей корпуса и т.п. после использования агрессивного мощного средства или абразива не покрывается гарантией производителя.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Транспортировка приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед транспортировкой или хранением аппарата произведите его очистку и тщательно высушите.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины	Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора, и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений диска нагревателя.
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.	Наливайте воду в чашу обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.

При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежемороженые продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке:	Выкипание бульона при варке	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке тесто не пропеклось	Вы положили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

Продукт переварился

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло в режиме автоподогрева.	Длительное использование режима автоподогрева нежелательно.

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно разбавить питьевой водой.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельно зерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

Блюдо пригорает

Плохой контакт между датчиком температуры и дном чаши.	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к термодатчику. Ничто не должно мешать движению подпружиненного термодатчика. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревателя и термодатчика.
Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено. Нарушена форма чаши.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта, не только внутри, но снаружи, а её корпус не имеет повреждений, форма не нарушена.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

Продукт потерял форму нарезки

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

Выпечка получилась влажной

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах.
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Выпечка не поднялась

Яйца с сахаром были плохо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ*

Продукт	Вес, г /кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины /говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25/35
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Фрикадельки /котлеты	180 (6 шт.)	500	20
Рыба (филе)	500	500	20
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500	500	5
Манты /хинкали	500	500	20

Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1000	40
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	75
Овощи (свежемороженые)	500	500	20
Яйцо на пару	3 шт.	500	20

*Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «ЛЮБИМОЕ БЛЮДО»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
40°C	расстойка теста, приготовление йогуртов и подогрев детского питания
50°C	брожение, закваска
60°C	приготовление зеленого чая или помидки
70°C	приготовление пунша
80°C	приготовление глинтвейна и белого чая
90°C	приготовление красного чая
100°C	приготовление безе или варенья
110°C	стерилизация
120°C	приготовление сахарного сиропа
130°C	приготовление запеканки и тушеного мяса
140°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
150°C	запекание мяса, овощей и рыбы (в фольге)
160°C	жарка, приготовление картофеля фри

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

При отказе в работе, невыполнении команд, появлении необычных надписей на дисплее, прежде, чем обращаться в сервисный центр, попробуйте выяснить и устранить проблему самостоятельно, ориентируясь на информацию в таблицах ниже. Возможно это – не неисправность, а ошибка в эксплуатации или случайный сбой в работе.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается Дисплей не горит, нагревательный элемент не работает	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Дисплей горит, нагревательный элемент не работает	Неисправность блока управления или неисправность нагревательного элемента	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

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 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 Гц

Номинальная мощность 980 Вт

Объем чаши 5 л

Покрытие чаши антипригарное

Автоматических программ 42

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте

www.Supra.ru.



Изготовитель: МУЛЬТИГУДЗ ПРОДАКШН ЛИМИТЕД,
адрес: КНР, Гонконг, Сентрал, Дз Ву роуд 136, БОК
Груп Лайф Эшуаранс Тауэр, 15/Ф. Сделано в Китае.

Manufacturer: MULTIGOODS PRODUCTION LIMITED
15/F BOC GROUP LIFE ASSURANCE TOWER 136 DES
VOEUX RD CENTRAL HONG KONG. Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на
принятие претензий на территории России:
ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область,
г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6Б, оф. 203

* Данные могут быть изменены в связи со сменой
изготовителя, продавца, производственного
филиала, импортера в РФ. В случае изменения
данных актуальная информация указывается
на дополнительной наклейке, размещенной
на упаковке изделия.

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется
согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации
являются неотъемлемыми частями данного
изделия.

SUPRA

SUPRA.RU