

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения



Мультиварка
MCS-5230

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой 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 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

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ.....	8
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	8
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА.....	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	10
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	17
ФУНКЦИЯ АВТООЧИСТКИ	19
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	19
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	21
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	22
РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ.....	28
РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МОЙ РЕЦЕПТ».....	29
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	30
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	32
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	32
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	33
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТВИЯ	34
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	34

НАЗНАЧЕНИЕ

Мультиварка представляет собой многофункциональное 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 пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений.

Мультиварка разработана исключительно для бытового применения и должна быть использована строго по назначению. Прибор не предназначен 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 мультиварки, а также обработка в ней непищевых продуктов, использование ее для сушки бумаги или других непищевых продуктов, нагрева каких-либо предметов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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 указанному на маркировке изделия.
- После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- При необходимости использования сетевого удлинителя, 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 запрещается использовать 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. Запрещается использовать прибор при наличии повреждений прибора, сетевого шнура или разъёма 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 неисправностям, 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 неисправности устройства.
 - Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
 - Запрещается размещать работающую мультиварку в шкафу. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее 10 см со всех сторон и 30 см сверху.
 - Запрещается размещать 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. Пока мультиварка остается подключенной к электросети, не пытайтесь достать ее и 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 неисправности.
- 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 авторизованный сервисный центр.
- Содержите мультиварку в чистоте, не допускайте, чтобы внутри корпуса оставались крупинки риса и т.п.
- 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 внутрь 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.
- Бережно обращайтесь с мультиваркой, не допускайте ее падения, не ударяйте прибор, не роняйте комплектующие, не применяйте избыточную силу при сборке и разборке.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высокой температуры, прямых солнечных лучей и влаги.
- 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 неисправности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- 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.

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования **мясорубки, снимают ее с гарантийного обслуживания.**

Производитель не несет ответственности за любые последствия и ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

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.
- Запрещается заменять 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. Крупы перед приготовлением следует перебирать, чтобы в ней случайно не оказались мелкие камешки. 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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:


- мультиварка;
- чаша с антипригарным покрытием;

 - лопатка;

 - мерный стакан;

 - контейнер для приготовления

на пару;

 - половник;

 - шнур питания;

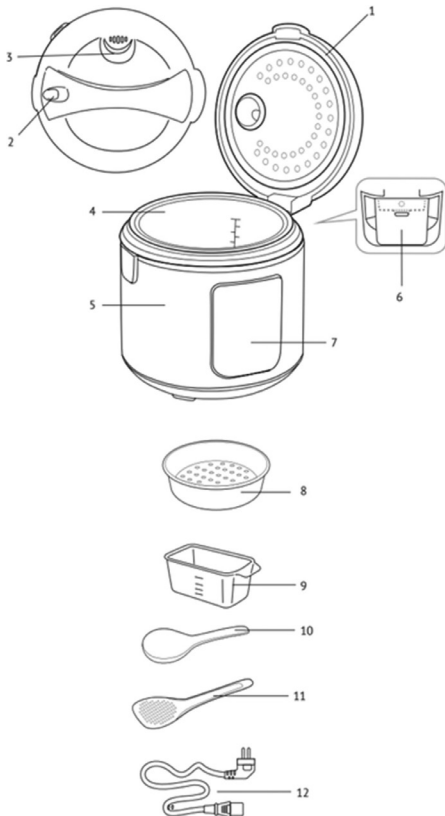
- руководство по эксплуатации;
- книга рецептов;
- гарантийный талон.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

ПРИМЕЧАНИЕ:

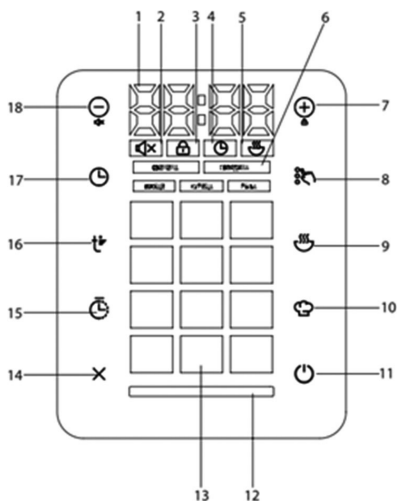
Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

7. Панель управления
8. Контейнер для приготовления на пару
9. Мерный стакан
10. Половник
11. Лопатка
12. Шнур питания



1. Крышка
2. Кнопка открытия крышки
3. Съёмный паровой клапан
4. Чаша с антипригарным покрытием
5. Корпус мультиварки
6. Контейнер для сбора конденсата

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. На дисплее отображаются время приготовления, температура, время отсрочки приготовления, а при возникновении неполадки – код ошибки.
2. Индикатор режима без звуковых сигналов.
3. Индикатор блокировки кнопок.
4. Индикатор таймера отсрочки приготовления.
5. Индикатор режима подогрева.
6. Индикаторы выбранных продуктов (Свинина, Говядина, Овощи, Курица, Рыба).
7. Кнопка увеличения времени приготовления, времени таймера, температуры, включения/выключения блокировки панели управления.
8. Кнопка выбора типов продуктов.
9. Кнопка включения/выключения режима поддержания температуры / включения программы РАЗОГРЕВ.

10. Кнопка перехода в режим приготовления по своему рецепту «МОЙ РЕЦЕПТ».
11. Кнопка включения мультиварки / начала приготовления / запуска программы Экспресс.
12. Индикатор состояния мультиварки.
13. Кнопки-индикаторы выбора программ автоприготовления.
14. Кнопка отмены выбранных настроек / остановки приготовления / выключения мультиварки.
15. Кнопка перехода в режим настройки времени отсрочки начала приготовления.
16. Кнопка перехода в режим настройки температуры.
17. Кнопка перехода в режим настройки времени приготовления.
18. Кнопка уменьшения времени приготовления, времени таймера, температуры, включения/выключения звуковых сигналов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка к эксплуатации

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 наклейки с названием модели и серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное

обслуживание. Упаковочные материалы храните подальше от детей.

Если мультиварка попадает в помещение с холодной улицы, сначала необходимо выдержать ее при комнатной температуре в течение 2 часов.

Перед началом эксплуатации вымойте чашу, контейнер для приготовления на пару, лопатку, половник, теплой водой с моющим средством. Затем сполосните их чистой водой и дайте им полностью высохнуть. Протрите корпус и крышку слегка влажной тканью.

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 чаши являются залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов!

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.


Чтобы устранить посторонние запахи, перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в режиме «На пару» в течение 30 минут при заполнении чаши наполовину. 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.


Перед обжариванием продуктов следует смазать внутреннюю поверхность чаши маслом.


Включение и выключение мультиварки

Поставьте прибор на ровную, устойчивую, термостойкую поверхность.

Подключите штекер кабеля питания к разъему для кабеля питания на задней стенке прибора. Подключите вилку питания к розетке электросети.

Мультиварка подаст звуковой сигнал, дисплей и индикаторы загорятся на короткое время и погаснут. Будет гореть только подсветка кнопки . Прибор будет находиться в режиме ожидания.


Нажмите кнопку , чтобы включить мультиварку. После этого загорится подсветка панели управления. При отсутствии операций с прибором в течение 1 минуты он автоматически вернется в режим ожидания.

Чтобы выключить мультиварку вручную, нажмите кнопку .

Включение и выключение звуковых сигналов

Мультиварка может подавать звуковые сигналы при начале приготовления, установке отсрочки приготовления и при завершении приготовления.



Вы можете включить или отключить звуковые сигналы.


Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы включить или выключить звуковые сигналы.




Когда звуковые сигналы выключены, на панели управления загорается индикатор беззвучного режима .

Блокировка кнопок панели управления

Вы можете включить блокировку кнопок панели управления, чтобы предотвратить их случайное нажатие либо нажатие кнопок детьми.

Чтобы включить блокировку кнопок, нажмите и удерживайте кнопку , пока мультиварка не подаст продолжительный звуковой сигнал, также должен загореться индикатор блокировки .

Когда кнопки панели управления заблокированы, при их нажатии на дисплее появляется индикация .

Чтобы разблокировать кнопки панели управления, также нажмите и удерживайте кнопку . На дисплее должна появиться и исчезнуть индикация , а индикатор блокировки  должен погаснуть.

Основные операции при использовании программ автоприготовления

1. Подготовьте продукты и положите их в чашу мультиварки, при необходимости долейте воды. Все ингредиенты, включая жидкость, должны располагаться ниже максимальной отметки внутри чаши.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается использовать какую-либо другую чашу, кроме той, что поставляется в комплекте.

2. Установите чашу в мультиварку. Убедитесь, что чаша стоит ровно и находится в плотном контакте с нагревательным элементом.

3. Если это предусмотрено рецептом, плотно закройте крышку мультиварки, при этом должен раздаться щелчок. Некоторые рецепты предполагают готовку с открытой крышкой.


ВНИМАНИЕ:


Для достижения наилучших результатов рекомендуем пользоваться рецептами из книги рецептов, поставляемой в комплекте с данной моделью.

При приготовлении блюд, содержащих большое количество растительного масла, всегда оставляйте крышку открытой.

4. Подключите прибор к электросети, мультиварка подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится индикация «— —». Мультиварка будет находиться в режиме ожидания.

5. Нажмите кнопку , чтобы включить мультиварку.


6. Если вы хотите воспользоваться программой Экспресс, то, не выбирая никакой программы сразу нажмите кнопку , чтобы начать выполнение программы Экспресс.

7. Или нажмите кнопку нужной программы автоприготовления, чтобы ее выбрать. Если программа это позволяет, нажимая кнопку , выберите тип продуктов, при этом должен загореться

индикатор выбранного типа продуктов (Свинина, Говядина, Овощи, Курица, Рыба).


ВНИМАНИЕ:

Не используйте программы ВЫПЕЧКА или ЖАРКА для кипячения воды.


Нажмите кнопку , чтобы мультиварка начала приготовление в выбранной программе с параметрами по умолчанию, при этом индикатор состояния начнет гореть оранжевым, а на дисплее начнет отображаться обратный отсчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЯ:

При необходимости скорректировать время или температуру приготовления, сделайте это как описано ниже.


При необходимости установить таймер отсрочки начала приготовления, сделайте это до нажатия кнопки . См. ниже.

Некоторые программы имеют стадию предварительного разогрева, тогда сначала на стадии разогрева индикатор состояния будет светиться красным. Когда нужная температура будет достигнута, индикатор состояния загорится оранжевым.

В таких программах, как НА ПАРУ и ПАСТА, мультиварка сначала доводит воду до кипения и подает звуковой сигнал, а обратный отсчет времени начинается только после того, как вы положите продукты в лоток для приготовления на пару или положите в воду пасту и нажмете кнопку .

8. По окончании приготовления мультиварка подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится индикация «End»

(«Завершено»). Если переход в режим поддержания температуры не предусмотрен, индикатор состояния загорится зеленым, а если выбранная программа подразумевает переход в режим поддержания температуры, то мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

9. Чтобы остановить приготовление в любое время или выключить режим поддержания температуры после окончания приготовления, нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку .

10. По окончании использования отключите вилку питания от розетки сухими руками, откройте крышку мультиварки, достаньте чашу и переложите продукты. Не используйте острые предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши. Затем подождите, когда прибор полностью остынет, и проведите его чистку.

ВНИМАНИЕ:

Если вы собираетесь приготовить подряд несколько блюд или приготовить второе блюдо сразу после того, как первое было в режиме подогрева, сделайте между двумя приготовлениями перерыв не менее 30 минут, чтобы дать остыть мультиварке. В противном случае это может негативно отразиться на результатах приготовления.

Программа Мой рецепт

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «Мой рецепт» мультиварка сможет заменить

целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту.



Сводная таблица программ приготовления



Программа	Время приготовления по умолчанию для выбранного типа продуктов (ч:мин)					Диапазон настройки времени приготовления (шаг настройки 1 мин)	Температура по умолчанию / диапазон настройки температуры / шаг настройки	Предварительный разогрев	Отсрочка приготовления(часов)	Подогрев по окончании приготовления (часов)
	Свинина	Говядина	Овощи	Курица	Рыба					
ВАРКА	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	00:05-6:00	100°C / 60-110°C / 5°C	-	24	12
СУП	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	00:05-8:00	100°C / 60-110°C / 5°C	-	24	12
НА ПАРУ	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	00:05-2:00	100°C / 60-110°C / 5°C	+	24	12
ТУШЕНИЕ	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	00:05-12:00	100°C / 60-110°C / 5°C	-	24	12
ЖАРКА	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	00:01-2:00	100°C / 60-160°C / 1°C	+	-	12
КРУПЫ	0:25					00:05-4:00	100°C / 60-110°C / 5°C	-	24	12
ВЫПЕЧКА	1:00					00:05-4:00	120°C / 35-180°C / 5°C	-	24	12
ПЛОВ	1:00					00:05-2:00	105°C / 60-180°C / 5°C	-	24	12
ЙОГУРТ	8:00					00:05-12:00	38°C / 35-45°C / 1°C	-	24	-
ХЛЕБ	3:00					00:05-6:00	120°C / 35-180°C / 5°C	-	24	1
ПАСТА	0:08					00:05-1:00	100°C / 60-110°C / 5°C	+	-	-
МОЛОЧНАЯ КАША	0:25					00:05-4:00	97°C / 60-110°C / 5°C	-	24	12
ЭКСПРЕСС	-					-	100°C / 60-180°C / 5°C	-	-	-
МОЙ РЕЦЕПТ	0:30					00:05-12:00 00:01-2:00 (Темп>150°C)	100°C / 35-180°C / 1°C	-	24	12

Автоматическое поддержание температуры после окончания приготовления

Мультиварка имеет функцию поддержания температуры продуктов до оптимальной температуры 70-75°C после окончания приготовления. Когда температура будет падать, будет автоматически включаться нагревательный элемент.





Функция поддержания температуры недоступна для программ ЭКСПРЕСС, ЙОГУРТ и ПАСТА. Функция поддержания температуры также отключается автоматически если установленная температура приготовления не превышает 80°C. По окончании приготовления мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени подогрева (до 12 ч, после выполнения программы ХЛЕБ до 1 часа).

Вы можете отключить автоматический переход в режим поддержания температуры во время приготовления программы или после запуска таймера отсрочки. Для этого нажмите кнопку , индикатор  на дисплее должен погаснуть.

Если вы захотите снова включить автоматический переход в режим поддержания температуры по окончании приготовления, снова нажмите кнопку , на дисплее должен загореться индикатор .




Разогрев холодных блюд






Для разогрева холодных блюд в мультиварке специально встроена программа разогрева, в которой продукты разогреваются до оптимальной температуры 70-75°C.

1. Положите продукты в чашу и установите ее в мультиварку.
2. Закройте крышку, при этом должен раздаться щелчок.
3. Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы включить режим разогрева. На дисплее должен загореться индикатор , индикатор состояния мультиварка начнет гореть красным.
4. После этого мультиварка начнет разогревать продукты. Когда продукты разогреются до 70°C, мультиварка подаст звуковой сигнал, сообщая, что продукты разогрелись. После этого индикатор состояния станет гореть зеленым.
5. Прибор будет поддерживать температуру продуктов в течение 12 часов. При этом не рекомендуется оставлять продукты в режиме разогрева дольше, чем на 2-3 часа, в противном случае их вкус и текстура могут испортиться.
6. Чтобы выключить режим разогрева, снова нажмите и удерживайте кнопку . Индикатор  и индикатор состояния должны погаснуть.

Настройка времени приготовления

Вы можете изменить время приготовления после выбора программы приготовления. Для всех программ автоприготовления, кроме программы ЭКСПРЕСС, вы можете изменять время приготовления и в ходе приготовления.

1. После выбора программы приготовления или во время работы программы приготовления нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки времени приготовления.
2. На дисплее начнет мигать значение часов, кнопками  и  установите нужное значение часов приготовления. Чтобы изменить значение минут, снова

нажмите кнопку , а затем установите нужное значение минут кнопками  и . Чтобы быстро изменять настраиваемое значение, нажмите и удерживайте кнопку  или .

3. Настройка времени производится циклически. То есть после достижения максимального значения времени приготовления для выбранной программы изменение значения времени продолжается дальше с минимального значения. И наоборот, при достижении минимального значения времени приготовления изменение продолжается дальше с максимального значения.


4. Установленное значение также будет сохранено автоматически при отсутствии нажатий на кнопки мультиварки в течение 5 секунд.





ПРИМЕЧАНИЕ:

Установка для времени приготовления значения 00:00 останавливает выполнение программы.

Настройка температуры до начала приготовления

Настройка температуры до начала выполнения программы приготовления возможна только для программы МОЙ РЕЦЕПТ.

1. После выбора программы приготовления МОЙ РЕЦЕПТ нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки температуры.

2. На дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию – 100°C. Кнопками  и  установите нужное значение температуры от 35°C до 180°C с шагом в 1°C. Чтобы быстро изменять настраиваемое значение, нажмите и удерживайте кнопку  или .

ВНИМАНИЕ:

При приготовлении блюд с водой (подразумевающих кипение воды) не устанавливайте температуру выше 100°C, т.к. это может привести к перегреву прибора и его повреждению.


3. Установленное значение температуры будет сохранено автоматически при отсутствии нажатий на кнопки мультиварки в течение 5 секунд.





ПРИМЕЧАНИЕ:

Во избежание перегрева мультиварки, если установлена температура приготовления выше 150°C, то максимальное время приготовления не превышает 2-х часов.

Настройка температуры после начала приготовления

Для всех программ автоприготовления вы можете изменять температуру после начала выполнения программы приготовления.

1. В ходе выполнения программы приготовления нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки температуры.

2. На дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию. Кнопками  и  установите нужное значение температуры. Допустимый для каждой программы диапазон изменения температуры и шаг ее настройки приведены в сводной таблице программ приготовления. Чтобы быстро изменять настраиваемое значение, нажмите и удерживайте кнопку  или .

ВНИМАНИЕ:

При приготовлении блюд с водой (подразумевающих кипение воды)

не устанавливайте температуру выше 100°C, т.к. это может привести к перегреву прибора и его повреждению.

3. Установленное значение температуры будет сохранено автоматически при отсутствии нажатий на кнопки мультиварки в течение 5 секунд.


ПРИМЕЧАНИЕ:








Во избежание перегрева мультиварки, если установлена температура приготовления выше 150°C, то максимальное время приготовления не превышает 2-х часов.

Отсрочка приготовления

1. Положите ингредиенты в чашу, установите чашу в мультиварку и закройте крышку.


2. Выберите программу приготовления. При необходимости измените время приготовления и температуру по умолчанию. Функция отсрочки приготовления недоступна для программ ЭКСПРЕСС, ЖАРКА и ПАСТА.

3. Нажмите кнопку , чтобы установить время отсрочки приготовления.

4. На дисплее начнет мигать значение времени, а индикатор состояния загорится фиолетовым. Кнопками  и  установите нужное значение часов отсрочки. Чтобы изменить значение минут, снова нажмите кнопку , а затем установите нужное значение минут кнопками  и . Чтобы быстро изменять настраиваемое значение, нажмите и удерживайте кнопку  или . Максимальное время таймера составляет 24 часа.

5. Установленное значение будет сохранено автоматически при отсутствии

нажатий на кнопки мультиварки в течение 5 секунд.

6. Нажмите кнопку  для начала отсчета отсрочки приготовления. На дисплее начнется обратный отсчет времени отсрочки, а индикатор состояния будет гореть фиолетовым цветом.

7. После окончания отсрочки начала приготовления мультиварка начнет выполнение программы приготовления с установленными параметрами времени и температуры, а индикатор состояния сменит цвет на оранжевый.

ВНИМАНИЕ:

Не устанавливайте слишком длительное время таймера отсрочки, чтобы продукты не испортились. В летнее время или если в помещении тепло, не рекомендуется устанавливать на более чем 8 часов. Также не рекомендуется использовать функцию отсрочки, если в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты: яйца, молоко, мясо, сыр и т.п.

**РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

Приготовление овощей и других продуктов на пару

Налейте в чашу 500-600 мл воды. Внутри чаши установите контейнер для приготовления на пару. Положите нужное по рецепту количество подготовленных ингредиентов в контейнер и распределите их равномерно по контейнеру. Следуйте прочим указаниям в рецепте.

Рекомендации по приготовлению риса



Если вы собираетесь приготовить рис, для определения количества используйте мерный стакан, поставляемый в комплекте. Мерный стакан наполняйте до краев, но без горки.



Перед приготовлением хорошо промойте рис водой в отдельной емкости, не используйте для этого чашу мультиварки. Не рекомендуется замачивать рис, т.к. это испортит его текстуру.

По окончании приготовления рис следует перемешать, чтобы он был воздушным. Чтобы вкус риса не испортился, не рекомендуется по окончании приготовления оставлять его надолго в режиме подогрева, особенно если рис готовился с какими-либо дополнительными ингредиентами (овощами, соусами и т.п.).

Молочные каши

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, отмечая 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, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Мой рецепт». Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Пенящиеся продукты

Некоторые продукты, например паста и пельмени, во время приготовления и кипения могут давать много пены. Чтобы во время кипения и образования пены не было перелива, после того как положите ингредиенты в воду, не закрывайте крышку еще несколько минут.

Хлеб, булочки и йогурт

Ингредиенты для данных продуктов не должны занимать более чем половину емкости чаши.

Подъем теста

На стадии подъема теста при приготвлении хлеба не открывайте крышку, т.к. это может негативно сказаться на результатах.

Жарка


Кладите продукты в уже разогретое масло. Для жарки используйте только рафинированное растительное масло. Жарьте с открытой крышкой. Будьте осторожны, масло сильно нагревается во время жарки. Используйте прихватки и не наклоняйтесь к чаше во избежание ожогов. Не используйте масло повторно.

Повторная жарка

Перед обжариванием следующей порции продуктов дайте мультиварке полностью остыть.

ФУНКЦИЯ АВТООЧИСТКИ

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.
- 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 подогрева.

- Выключите мультиварку и вылейте воду из чаши.

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ**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.

При необходимости вы можете скорректировать установленное по умолчанию значение времени приготовления.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдёт в режим подогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения подогрева нажмите и удерживайте кнопку .

Выключите мультиварку, выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильными 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. Не установите контейнер для приготовления на пару в чашу.

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

Скорректируйте установленное по умолчанию значение времени приготовления. Необходимое для стерилизации на пару время составляет обычно от 10 до 30 минут.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется нагрев воды. После закипания воды мультиварка подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультиварки, установите в нее контейнер для приготовления на пару со стерилизуемыми продуктами, плотно закройте крышку и нажмите кнопку  для продолжения выполнения программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдёт в режим подогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения подогрева нажмите и удерживайте 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 «Мой рецепт».

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 «Мой рецепт».

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

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдёт 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 ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед чисткой прибора выключите его, отсоедините от электросети и дайте остыть.

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

Запрещается мыть чашу прибора и другие комплектующие в посудомоечной машине.



Запрещается использовать для очистки прибора жесткие щетки, губки с жестким или абразивным покрытием, чистящие средства с абразивными частицами, агрессивные химические растворители (спирт, бензин, ацетон и т. п.), средства с содержанием щелочей, кислот, других активных веществ. Используйте меламиновые губки или нейлоновые мочалки.

Используйте меламиновые губки или нейлоновые мочалки.

Вымойте чашу, решетку, лопатку, половник и мерный стакан теплой водой

с нейтральным средством для мытья посуды. Если продукты прилипли, замочите чашу, решетку и аксессуары, а затем очистите их от остатков продуктов мягкой губкой.

Протрите внешние поверхности корпуса и верхнюю крышку слегка влажной тканью. Для удаления пятен можно использовать нейтральное моющее средство, при этом будьте осторожны, чтобы влага не попала внутрь корпуса. Запрещается мыть корпус прибора под краном, погружать его в воду или разбрызгивать на него воду.

Протрите панель управления и шнур питания мягкой сухой тканью.

После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсатоприемник, расположенный у основания петли крепления крышки мультиварки. Потяните за конденсатоприемник и выньте его из корпуса мультиварки. Промойте, просушите его и установите на место.

Не реже раза в месяц пылесосьте вентиляционные отверстия на дне прибора, чтобы своевременно удалять пыль. В противном случае скопление пыли может привести к перегреву мультиварки и ее выходу из строя.

Внимание!

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

Чистка корпуса изнутри

Внутри корпуса мультиварки могут оставаться крупинки, капли воды и другой мусор, прилипший к нагревательному элементу. Ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь прибора.

Очистите стенки варочной камеры, поверхность нагревательного диска и центральную крышку термостата (расположенную в середине нагревательного диска) слегка влажной (не мокрой!) губкой или тканью.

Осторожно удалите все посторонние предметы около термостата деревянной палочкой или пинцетом, избегая давления на крышку термостата.

Для очистки нагревательного элемента при необходимости используйте губку средней мягкости или синтетическую щетку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При регулярной эксплуатации поверхность нагревательного элемента может изменять цвет, что не является неисправностью.

Устранение запахов

Перед началом эксплуатации, а также при появлении неприятных запахов от мультиварки в процессе эксплуатации, налейте в чашу 500 мл воды, установите контейнер для приготовления на пару, в который положите нарезанный лимон. Включите программу «На пару» на 15 минут.

Чистка парового клапана

Очистку парового клапана необходимо производить каждый раз после использования прибора. Если внутри клапана окажутся частицы продуктов,

то при последующем приготовлении жидкость может переливаться через край, а продукты могут приобрести неприятный запах.



Аккуратно снимите клапан, не прикладывая значительного усилия. Тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, и установите на место.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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
<p>Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>	<p>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.</p>
<p>Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>	<p>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному элементу. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнения диска нагревателя.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.</p>	<p>Наливайте воду в чашу обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.</p>
При жарке:	
<p>Вы залили в чашу слишком много растительного масла.</p>	<p>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.</p>

Возможные причины	Способы решения
Избыток влаги в чаше.	<p>Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте.</p> <p>Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.</p>
При варке:	
Выкипание бульона при варке	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
Вы заложили 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

Возможные причины	Способы решения
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 подогрева.	Длительное использование режима подогрева нежелательно.

При варке продукт выкипает

Возможные причины	Способы решения
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

Возможные причины	Способы решения
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 датчика. 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.

Возможные причины	Способы решения
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

Возможные причины	Способы решения
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

Возможные причины	Способы решения
<p>Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.).</p>	<p>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.</p>
<p>Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.</p>	<p>Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном подогреве.</p>

Выпечка не поднялась

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

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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 (свежезамороженные)	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 «МОЙ РЕЦЕПТ»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
40°C	подъем теста, приготовление йогуртов и подогрев детского питания
50°C	брожение, закваска
60°C	приготовление зеленого чая или помадки
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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неполадок в работе мультиварки воспользуйтесь рекомендациями из таблицы ниже, чтобы их устранить. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор, а обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправности	Рекомендации по устранению
Не загорается индикация панели управления.	Прибор не подключен к электросети. Убедитесь, что шнур питания надежно присоединен к мультиварке, а вилка питания – к розетке. Убедитесь, что розетка исправна.
Мультиварка не нагревает продукты.	Прибор не подключен к электросети. Убедитесь, что шнур питания плотно присоединен к мультиварке, а вилка питания – к розетке. Убедитесь, что розетка исправна. Убедитесь, что следуете инструкциям данного руководства. Возможно, включена блокировка кнопок панели управления. Отключите блокировку. Возможно, прибор вышел из строя. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не получается начать приготовление по нужной программе.	Убедитесь, что шнур питания надежно присоединен к мультиварке, а вилка питания – к розетке. Кнопкой выбора программ выберите нужную программу приготовления. Нажмите кнопку  для запуска программы.
Мультиварка не нагревает продукты.	Вышли из строя внутренние компоненты. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Продукты не приготовились до конца.	Если рецепт не требует готовить с открытой крышкой, то плотно закрывайте крышку, так будет поддерживаться нужная температура и продукты смогут приготовиться. Убедитесь, что внутри корпуса мультиварки нет посторонних предметов и что чаша не деформирована. Проведите чистку нагревательного элемента. Четко следуйте рецепту. Соблюдайте количества и пропорции ингредиентов. Пользуйтесь книгой рецептов, поставляемой в комплекте.
Рис получается слишком мягкий, слишком твердый или непроваренный.	Если мультиварка стоит на неровной или наклонной поверхности, вода в чаше распределяется неравномерно, в результате чего приготовленный рис может получиться слишком мягким или слишком твердым. Свойства и текстура риса у разных производителей отличаются, они зависят от места сбора урожая, условий и длительности хранения. Результат приготовления риса зависит от температуры воды и температуры в помещении. При использовании автоматической программы рис обычно получается мягким, это не является неполадкой. Рис может быть непроваренным из-за недостаточного количества воды. Убедитесь, что внутри корпуса мультиварки нет посторонних предметов и что чаша не деформирована.

Неисправности	Рекомендации по устранению
Рис подгорает.	Убедитесь, что внутри корпуса мультиварки нет посторонних предметов. Перед приготовлением рис нужно тщательно промывать до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Возможно, чаша деформирована, в этом случае обратитесь для ее замены.
Продукты пригорают.	Как следует смазывайте внутреннюю поверхность чаши маслом перед тем, как положить в нее ингредиенты.
Привкус горелого.	Не используйте слишком много масла и не используйте масло для жарки повторно. Не закрывайте крышку во время жарки.
Во время приготовления вода, бульон или другая жидкость вытекает из-под крышки.	Убедитесь, что не наливаете воду и не кладете продукты выше максимальной отметки внутри чаши.
Кекс получается слишком жесткий.	Используйте готовые смеси для кексов и точно следуйте инструкции производителя смеси.
Готовые продукты плохо пахнут.	Убедитесь, что внутренняя крышка, клапан и уплотнители чистые. Снимите их и вымойте со средством для мытья посуды. Во избежание появления запахов не оставляйте готовые продукты надолго внутри мультиварки.
Мультиварка по окончании приготовления не переходит автоматически в режим поддержания температуры.	Неправильно выбрана программа приготовления. Выбранная программа не может использоваться с режимом поддержания температуры, в этом случае по окончании приготовления мультиварка переходит в режим ожидания. Вы отключили автоматический режим поддержания температуры кнопкой. См. соответствующий раздел Руководства. Была установлена температура приготовления 80°C или ниже. Возможно, прибор вышел из строя. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее горит индикация «E1» - «E4».	Мультиварка регистрирует системную неисправность, либо не закрыта крышка. Откройте и снова плотно закройте крышку. Если это не помогло, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее горит индикация «E5» - «E7». Сработала защита от перегрева.	В чаше нет или слишком мало воды. Во время приготовления в чаше закончилась вода или другая жидкость. Выключите прибор, отсоедините его от электросети и дайте остыть в течение 10-15 мин. Затем долейте в чашу воды и можете продолжить приготовление. Мультиварка перегрелась. При готовке на высокой температуре (выше 100°C в программе «Мой рецепт» или при использовании программы «Жарка»), не наливайте в чашу воду и готовьте с открытой крышкой. Если индикация продолжает гореть, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку 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.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки влаги из внутренних элементов конструкции и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже -20°C и не выше $+50^{\circ}\text{C}$, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов.

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 здоровья людей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 900 Вт

Объем чаши: 5 л

Покрытие чаши: антипригарное

Габаритные размеры (Г x Ш x В):

268x285x285 мм

Вес прибора: 3 кг

Класс электробезопасности: Класс I

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».

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

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, Централ, Дэ Ву роуд 136, БОК Груп Лайф Эшуаранс Тауэр, 15/Ф. Сделано в Китае.

Manufacturer: MULTIGOODS PRODUCTION LIMITED 15/F VOC 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.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **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. В случае если ваше изделие марки **Supra** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте supra.ru.

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

www.supra.ru