

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**МУЛЬТИВАРКА
MCS-5112**

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 MCS-5112 — 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 все 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 MCS-5112, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка SUPRA MCS-5112 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 дают 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. Специальная программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с вашим гастрономическим замыслом.

В мультиварке SUPRA MCS-5112 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.

SUPRA — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	4
Комплектация	5
Устройство мультиварки	5
Подготовка к эксплуатации	7
Эксплуатация мультиварки	7
Корректировка времени приготовления и температуры	7
Функция «Отложенный старт»	8
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	8
Общие рекомендации по приготовлению	8
Функция «Мультиповар»	9
Программы приготовления	10
Функция подогрева блюд	17
Дополнительные возможности	17
Уход за мультиваркой	19
Правила по уходу и очистке	19
Очистка корпуса	19
Очистка чаши	19
Очистка внутренней алюминиевой крышки	20
Очистка съемного парового клапана	20
Удаление конденсата	20
Советы по приготовлению	20
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару *	24
Рекомендации по использованию программы «МУЛЬТИПОВАР»	24
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	25
Перед обращением в сервис-центр	26
Технические характеристики	26

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- При необходимости используйте сетевой удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя сетевой удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- **ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, крышка и чаша наггреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные перчатки. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством • 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.**
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- Помните: случайное повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрошнур требует срочной замены. Замена электрошнура должна производиться специалистом сервис-центра.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Не эксплуатируйте прибор на открытом воздухе, не заливайте воду и не помещайте другие ингредиенты 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.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!**
- Не включайте прибор без установленной внутри чаши или с пустой чашей — при случайном запуске программы приготовления это может привести к перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо

осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также его заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- При подозрении на неисправность немедленно отключите прибор от электросети. Недопустимо использование прибора при любых обнаруженных неисправностях.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервисного центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка	1 шт.
Чаша	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Ложка	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ

Прибор состоит из корпуса, в который устанавливается чаша с антипригарным внутренним покрытием.

Сверху корпус закрывается крышкой. Чтобы открыть закрытую крышку, требуется предварительно нажать на кнопку, расположенную на крышке.

На крышке установлен съёмный паровой клапан, предназначенный для выпуска лишнего пара и горячего воздуха, образующегося во время работы прибора.

Внутри корпуса расположен нагреватель, на который плотно устанавливается чаша.

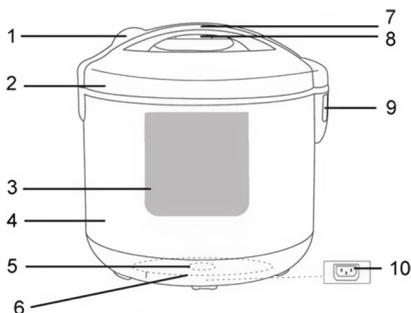
В центре нагревателя расположен подпружиненный датчик, который обеспечивает контроль выполнения программ приготовления.

На корпусе расположена панель управления с кнопками и дисплеем.

На обратной стороне корпуса находится гнездо для подключения сетевого шнура питания мультиварки.

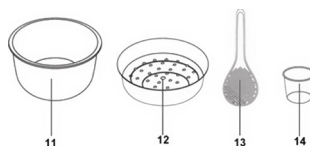
Под петлей крышки находится съёмная ёмкость для сбора конденсата.

- 1 Кнопка открытия крышки
- 2 Крышка
- 3 Панель управления с дисплеем
- 4 Корпус
- 5 Датчик
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Ручка крышки
- 8 Съёмный паровой клапан
- 9 Ёмкость для конденсата
- 10 Гнездо для сетевого шнура



Кроме того, в комплекте мультиварки есть:

- 11 Чаша (кастрюля) с керамическим покрытием
- 12 Решетка для приготовления на пару
- 13 Ложка
- 14 Мерный стаканчик



Панель управления

Мультиварка SUPRA MCS-5112 оборудована панелью управления, на которой находятся кнопки управления, индикаторы с названиями программ приготовления и два дисплея.

Кнопки управления и индикаторы:

«**Меню**» — кнопка выбора автоматической программы приготовления.

«**СТАРТ**» — кнопка начала выполнения автоматической программы приготовления

«**Отсрочка старта**» — кнопка и индикатор перехода в режим установки времени отсрочки начала приготовления. Индикатор горит при работе таймера отсрочки и мигает при установке времени таймера.

«**Отмена/Разогрев**» — кнопка и индикатор остановки выполнения автоматической программы, отмены выполненной настройки и включения функции подогрева.

«**+**» — кнопка увеличения значения времени в режимах установки времени; увеличение температуры в режиме выбора температуры.

«**-**» — кнопка уменьшения значения времени в режимах установки времени; уменьшение температуры в режиме выбора температуры.

«**Время**» — кнопка и индикатор включения режима настройки времени приготовления

«**Темп.**» — кнопка и индикатор включения режима настройки температуры приготовления

Дисплей

Левый дисплей: цифры на дисплее показывают значение времени, а двоеточие мигает во время выполнения программы приготовления

Правый дисплей: цифры на дисплее показывают значение температуры.

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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

Осторожно выньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером.

Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

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 произвести его полную очистку.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного проливания 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!

Кроме работы по программе автоматических режимов приготовления данная модель мультиварки позволяет корректировать режим приготовления в соответствии с персональными предпочтениями пользователя.

Корректировка времени приготовления и рабочей температуры (в режиме «Мультиповар»)

В мультиварке SUPRA MCS-5112 пользователь может самостоятельно корректировать время и/или температуру приготовления, установленные по умолчанию для программ. Шаг изменения и возможный диапазон настройки зависит от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время приготовления:

- 1 После выбора программы приготовления на левом дисплее отображается предустановленное время выполнения данной программы. Для изменения времени работы программы нажмите кнопку «Время» — индикатор кнопки и время на левом дисплее начнут мигать.
- 2 Нажатием на кнопку « — » уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

- 3 Нажатием на кнопку «+» увеличивайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку не несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
- 4 По окончании установки времени, если в течение примерно 5 секунд не нажимать кнопки панели управления — начнется выполнение выбранной программы.

Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**, после чего введите всю программу приготовления заново.

При установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный в выбранной программе приготовления, в соответствии с «Таблицей заводских установок» (стр. 25).

Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать время, через которое будет выполнена выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов.

1. Выберите и настройте программу приготовления.
2. Нажатием кнопки «Отсрочка старта» включите режим установки времени готовности. На дисплее начнет мигать значение времени.
3. Нажатием на кнопку «+» увеличивайте, а нажатием на кнопку «—» уменьшайте значение времени до нужного значения. Если удерживать нажатую кнопку не несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
4. По окончании установки времени, нажмите кнопку «Старт» для начала выполнения программы. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени и гореть индикаторы выбранной программы приготовления и функции «Отложенный старт».
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего введите всю программу приготовления заново.

Функция отложенного старта не может быть рекомендована для приготовления некоторых блюд, например из замороженных продуктов, т. е. за время работы таймера продукты могут потерять свои свойства.

Не рекомендуется откладывать старт программы на длительное время, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы большинства программ приготовления и может поддерживать комфортную температуру готового блюда в течение 24 часов.

Горящий во время приготовления индикатор **«Отсрочка старта»** указывает на то, что после окончания работы программы включится функция автоподогрева.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку **«Старт»** во время выполнения мультитаркой программы.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультитарке SUPRA MCS-5112 книге рецептов, разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема и вида продуктов, а также особенно — стей работы данной модели мультиварки.

В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке SUPRA MCS-5112 предусмотрены универсальная программа **«Мультиповар»** и возможность менять время остальных автоматических программ, которые открывают огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

Возврат к заводским настройкам

Сделанные пользователем изменения в параметрах программы приготовления не сохраняются в памяти мультиварки.

При следующем включении автоматического режима на дисплее будут представлены заводские значения параметров программы.

Индикатор выбора программ. Индикатор каждой программы горит при выборе программы и во время её выполнения.

Программа «Мультиповар»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе **«Мультиповар»** мультиварка SUPRA MCS-5112 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту.

Диапазон изменения времени приготовления — от 2 минут до 12 часов.

Диапазон изменения температуры — от 35°C до 170°C.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку **«Меню»**, выберите программу **«Мультиповар»**.
5. На дисплее высветятся установленные по умолчанию время приготовления и температура.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку **«Время»** и нажатием кнопок **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления. При необходимости изменить температуру приготовления нажмите кнопку **«Темп.»** и нажатием кнопок **«—»** и **«+»** установите необходимую температуру.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. После завершения установок нажмите кнопку **«Старт»**. Индикатор **«Старт»** загорится, начнется вы-

полнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.

9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «Рис»

Программа рекомендуется для варки риса и приготовления различных гар-ниров.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку **«Меню»**, выберите программу **«Рис»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку «Время» и нажатием кнопок «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. После завершения установок нажмите кнопку **«Старт»**. Индикатор **«Старт»** загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Программа «Жарка»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 1 часа 30 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку **«Меню»**, выберите программу **«Жарка»**.

5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку «Время» и нажатием кнопок «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. После завершения установок нажмите кнопку **«Старт»**. Индикатор **«Старт»** загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «Плов»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 1 часа 30 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку **«Меню»**, выберите программу **«Плов»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку «Время» и нажатием кнопок «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. После завершения установок нажмите кнопку **«Старт»**. Индикатор **«Старт»** загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «Тушение»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 12 часов.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку **«Меню»**, выберите программу **«Тушение»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку «Время» и нажатием кнопок «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. После завершения установок нажмите кнопку **«Старт»**. Индикатор **«Старт»** загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «Выпечка»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку **«Меню»**, выберите программу **«Выпечка»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку «Время» и нажатием кнопок «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. После завершения установок нажмите кнопку **«Старт»**. Индикатор **«Старт»** загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «На пару»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов.

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку **«Меню»**, выберите программу **«На пару»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку «Время» и нажатием кнопок «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. После завершения установок нажмите кнопку **«Старт»**. Индикатор **«Старт»** загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
11. Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Если при установке времени приготовления в данной программе вы не используете рецепт, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.

В процессе приготовления следует периодически контролировать наличие воды в чаше, чтобы не допустить её окончания. При работе мультиварки без воды возможно её повреждение, а также порча чаши.

Программа «Суп»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 8 часов.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

4. Нажав кнопку **«Меню»**, выберите программу **«Суп»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку **«Время»** и нажатием кнопок **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. После завершения установок нажмите кнопку **«Старт»**. Индикатор **«Старт»** загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа **«Молочная каша»**

Рекомендуется для приготовления различных молочных каш. Приготовление по этой программе происходит с более медленным приближением к закипанию для предотвращения выкипания молока. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 1 часа 30 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку **«Меню»**, выберите программу **«Молочная каша»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку **«Время»** и нажатием кнопок **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. После завершения установок нажмите кнопку **«Старт»**. Индикатор **«Старт»** загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа **«Молочная каша»** предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока ма-

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

Программа «Пицца»

Рекомендуется для приготовления пиццы и аналогичных блюд из полуфабрикатов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 1 часа.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку **«Меню»**, выберите программу **«Пицца»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку «Время» и нажатием кнопок «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. После завершения установок нажмите кнопку **«Старт»**. Индикатор **«Старт»** загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «Йогурт»

Йогурт — кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «Йогурт» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 12 часов.

В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку «Меню», выберите программу «Йогурт».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку «Время» и нажатием кнопок «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. После завершения установок нажмите кнопку «Старт». Индикатор «Старт» загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект стаканчиков для йогурта.

Программа «Хлеб»

Программа рекомендуется для выпечки булочек, буханок и т. п. из дрожжевого теста.

Программа состоит из двух частей:

Часть А: предназначена для подъёма теста. Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 3 часов.

Часть В: предназначена для выпекания хлеба. Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 3 часов.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из выбранного вами рецепта. Выложите тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки $1/2$ на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку «Меню», выберите программу «Хлеб».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости изменить время приготовления нажмите кнопку «Время» и нажатием кнопок «—» и «+» установите необходимое время подъёма теста (Часть А).
7. Нажмите кнопку «Время» ещё раз и нажатием кнопок «—» и «+» установите необходимое время выпекания хлеба (Часть В).

8. При необходимости установите время отложенного старта.
9. После завершения установок нажмите кнопку **«Старт»**. Индикатор **«Старт»** загорится, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Функция подогрева блюд

Мультиварку SUPRA MCS-5112 можно использовать для подогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Загорится индикатор кнопки.

Прибор разогреет блюдо до комфортной температуры и будет поддерживать его в горячем состоянии.

При необходимости разогрев можно прекратить, ещё раз нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как это может привести к изменению его вкусовых качеств.

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 до 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 SUPRA MCS-5112 в программе «Мультиповар» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

Использование функции отложенного старта при расстойке нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.

Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной 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.

Приготовление фондю

Фондю — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какелон (в переводе с французского — «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полу—жидкую массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки SUPRA MCS-5112 в программе «Мультиповар» вы можете приготовить фондю у себя дома.

Приготовление творога

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

С помощью мультиварки SUPRA MCS-5112 вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд.

Рекомендуем для этого использовать программы «Мультиповар».

Следуйте рекомендации по приготовлению из рецептов, расположенных на рекомендованных интернет ресурсах.

Приготовление сыра

Сыр — еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу. Кроме того, он содержит важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

Теперь в мультиварке SUPRA MCS-5112 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители.

Рекомендуем для этого использовать программы «Мультиповар».

Следуйте рекомендации по приготовлению из рецептов, расположенных на рекомендованных интернет ресурсах.

Свойства используемых продуктов могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка SUPRA MCS-5112 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

Рекомендуем для этого использовать программы «Мультиповар».

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 SUPRA MCS-5112 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными. Рекомендуем для этого использовать программы «Мультиповар» или «На пару».

По окончании работы программы 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.

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 SUPRA MCS-5112 можно пастеризовать продукты на программе «Мультиповар».

Рекомендуем для этого использовать программы «Мультиповар».

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

Использование функции «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется

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	34	37	43	48	50	54

УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступить к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло! Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в мультиварке половину лимона в течение 20 минут на программе «На пару».

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

Очистка чаши

Рекомендуется после каждого использования в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверх-

ность чаши насухо. Не допускается установка мокрой чаши в корпус мультиварки.

Очистка внутренней алюминиевой крышки

Очищайте внутреннюю поверхность крышки по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

Очистка съёмного парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Снимите паровой клапан с крышки, потянув его вверх.
2. Разберите паровой клапан, повернув нижнюю его часть против часовой стрелки.
3. Промойте обе части клапана водой в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке.
5. Установите паровой клапан на крышке прибора.

Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели собирается в специальный контейнер на корпусе прибора.

Из ёмкости конденсат надо периодически выливать, отделив ёмкость от корпуса.

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
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	<ul style="list-style-type: none">• 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>Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • 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 нагревательного диска.
<ul style="list-style-type: none"> • 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>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</p> <p>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 в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.</p>
<p>При жарке:</p>	<p>Вы залили в чашу слишком много растительного масла.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. • При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	<p>Избыток влаги в чаше.</p>	<p>Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.</p>
<p>При варке:</p>	<p>Выкипание бульона при варке</p>	<p>Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.</p>
<p>При выпечке тесто не пропеклось</p>	<p>Вы положили в чашу слишком много теста.</p>	<p>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.</p>

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 на автоподогреве.	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность.

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 ультра пастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
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, про-порции 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.	

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 (после закипания воды)
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 рекомендуемых значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

Рекомендации настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
30°C	расстойка теста и приготовление уксуса
40°C	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 птицы
170°C	жарка в кляре, приготовление картофеля фри

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время режима по умолчанию	Диапазон времени/ шаг установки	Автоподогрев
Мультиповар	Для практически любых блюд по заданным пользователем параметрам	00:35	2-12:00	Да
Рис	Для варки риса и приготовления различных гарниров	00:25	0:05-1:00	Да
Жарка	Для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов	00:15	0:05-1:30	Да
Плов	Для приготовления различных видов плова	1:00	0:05-1:30	Да
Тушение	Для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов	1:00	0:20-12:00	Да
Выпечка	Для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	01:00	0:15-4:00	Да
На пару	Для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов и т. п.	00:25	0:05-2:00	Да
Суп	Для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков	1:00	0:5-8:00	Да
Молочная каша	Для приготовления различных молочных каш	00:30	0:5-1:30	Да
Пицца	Для запекания пиццы	00:30	0:10-1:00	Да
Йогурт	Для приготовления различных видов йогурта	80:00	0:05-12:00	
Хлеб	Для выпечки булочек, хлеба и т. д.	3:00	1:00-6:00	Да

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 — E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр (E1-xxHD/ВД, E2-кзHD/ВД)

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MCS-5112
Мощность	900Вт
Напряжение питания	220-240В, 50Гц
Объем чаши	5 л
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	260x260x285 мм
Покрытие чаши	керамическое, антипригарное
Дисплей	LED, символьный

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Соответствует техническим регламентам:

Технический регламент Таможенного союза
«О безопасности низковольтного оборудования»
(ТР ТС 004/2011);

Технический регламент Таможенного союза
«Электромагнитная совместимость технических
средств» (ТР ТС 020/2011).

Сведения о сертификации:

Сертификат соответствия № TC RU C-AE. ВЯ 01. В.
00670

Выдан ООО «Гарант-Тест»

Адрес: 125424, г. Москва, Волоколамское шоссе,
д. 73

Срок действия с 27.02.2018 по 26.02.2019 включи-
тельно

Дата производства указана на изделии.

Срок службы изделия — 3 года

Гарантийный срок — 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр:

ООО «ПРОФСЕРВИС», 143441, МО, Красногорский
район, деревня Путилково, ул. Сходненская, д. 25

Список сервисных центров прилагается (см. вкладыш)

Компания производитель оставляет за собой пра-
во, без предварительного уведомления, вносить
изменения в список авторизованных сервисных
изменения в список авторизованных сервисных
центров, включая изменения адресов и телефонов
существующих.

Адрес ближайшего ЦС вы можете также уз-
нать по телефону горячей линии 8-800-100-3331
или на сайте www.supra.ru, а также отправив за-
прос на supra@supra.ru

Изготовитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД

КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг

Коммерциал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2.

Сделано в Китае.

Manufacturer:

SUPRA TECHNOLOGIE LIMITED

RM 2 LG2/F KAI WONG COMM BLDG 222

QUEEN»S RD CENTRAL. HONG KONG.

Made in CHN

Импортер/Организация, уполномоченная на приня-
тие претензий от покупателей на территории России:
ООО «ПРОФСЕРВИС», 143441, МО, Красногорский
район, деревня Путилково, ул. Сходненская, д. 25.

Единая справочная служба: **8-800-100-3331**

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

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

SUPRA

SUPRA.RU