

SUPRA

Руководство по эксплуатации

МУЛЬТИВАРКА
MCS-5182



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-5182 — 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-5182, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка SUPRA MCS-5182 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.

18 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.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу, которая включает множество разнообразных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат точные инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке SUPRA MCS-5182 вы сможете создавать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

SUPRA — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт:

WWW.SUPRA.RU.

и профильные ресурсы:

WWW.VARIMVARIM.RU

WWW.YOUTUBE.COM/MULTIVARIM

На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию SUPRA и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей SUPRA в России: 8-800- 100-333-1 (звонок по России бесплатный).

Содержание

Предисловие.....	2
Содержание.....	3-4
Автопрограммы.....	5
Функции.....	5
Комплектация.....	5
Устройство прибора.....	6
Панель управления.....	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	7
Меры безопасности.....	7
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	8
Перед первым использованием.....	8
Установка времени приготовления.....	9
Функция «Отложенный старт».....	9
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	9
Общие рекомендации по приготовлению.....	10
Возврат к заводским настройкам.....	10
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	10
Программа «СУП».....	11
Программа «ТУШЕНИЕ».....	11
Программа «ЖАРКА».....	12
Программа «РАЗОГРЕВ».....	13
Программа «ВЫПЕЧКА».....	13
Программа «ЗАПЕКАНИЕ».....	14
Программа «ПАР».....	14
Программа «РИС».....	15
Программа «ПЛОВ».....	16
Программа «ГРЕЧКА».....	16
Программа «КРУПЫ».....	17
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	17
Программа «БОБЫ».....	18
Программа «МАКАРОНЫ».....	19
Программа «ХОЛОДЕЦ».....	19
Программа «ЙОГУРТ».....	20
Программа «ДЖЕМ».....	20
Функция подогрева блюд.....	21
Функция автоочистки.....	21
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	22
Расстойка теста.....	22
Приготовление фондю.....	22

Приготовление творога.....	23
Приготовление сыра.....	23
Стерилизаия.....	23
Для сосок и мелких предметов (паровой способ).....	23
Пастеризация.....	23
IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....	25
Правила по уходу и очистке.....	25
Очистка корпуса.....	26
Очистка чаши.....	26
Очистка съемного парового клапана.....	26
Удаление конденсата.....	26
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	27
Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	27
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару*.....	30
Рекомендации по использованию программы «МУЛЬТИПОВАР»	31
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	31
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	32
VII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	33

Программы (автоматические)

1. Суп
2. Плов
3. Молочная Каша
4. Рис
5. Гречка
6. Бобы
7. Крупы
8. Макароны
9. Пар
10. Тушение
11. Жарка
12. Выпечка
13. Запекание
14. Холодец
15. Йогурт
16. Джем
17. Разогрев

Комплектация

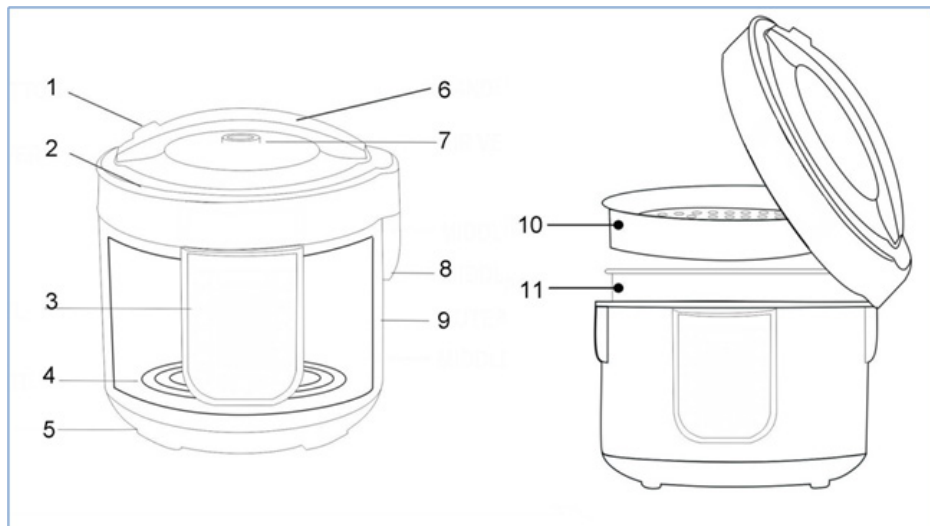
Мультиварка.....	1 шт.
Чаша	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Ложка.....	1 шт.
Стаканчики для йогурта.....	6шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.

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.

Функции

- Функция «Мультиповар».....есть
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....до 24 часов
- Функция разогрева блюд.....до 1 часа
- Функция отложенного старта.....до 24 часов

Устройство прибора



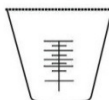
1. Кнопка открытия крышки
2. Крышка
3. Панель управления с дисплеем
4. Нагревательный элемент
5. Дно корпуса
6. Ручка для переноски
7. Съёмный паровой клапан
8. Ёмкость для конденсата
9. Боковая стенка корпуса
10. Контейнер для приготовления на пару
11. Чаша

Кроме того, в комплекте мультиварки есть:

12. Ложка



13. Мерный стаканчик

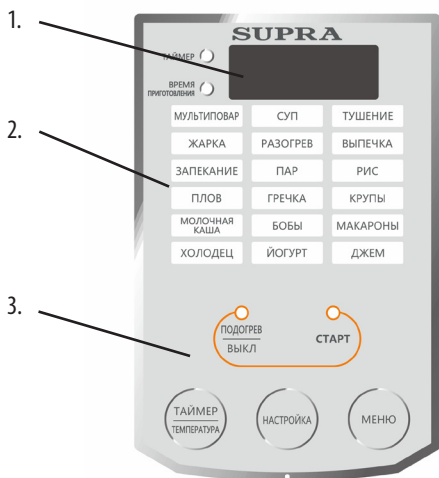


14. Комплект стаканчиков для приготовления йогурта



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Мультиварка SUPRA MCS-5182 оборудована квази сенсорной панелью управления с дисплеем.



1-Дисплей; цифры на дисплее показывают значение времени, температуры;

«змейка», бегающая по кругу – приготовление с в автоматическом определением времени;

«черточки» – режим ожидания

2-Индикаторы выбранного режима (горят постоянно во время выполнения и мигают во время процедуры выбора соответствующего режима)

3- Кнопки управления и индикаторы (расположены возле кнопок)

Кнопки и индикаторы панели управления

1. «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ» — кнопка и индикатор включения выбранной программы приготовления / включения функции подогрева. Индикатор горит при работе функций подогрева и автоподогрева.
2. «СТАРТ» — кнопка и индикатор включения выполнения выбранной программы приготовления. Индикатор мигает в режиме ожидания и при выборе программы и горит при её выполнении.

3. «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» — кнопка перехода в режим установки времени отсрочки приготовления / кнопка перехода к установке температуры при настройке программ.
4. «НАСТРОЙКА» — кнопка настройки выбранного параметра при настройке программ.
5. «МЕНЮ» — кнопка выбора программы приготовления.
6. «ТАЙМЕР» - индикатор - горит, когда мультиварка находится в режиме отсрочки начала приготовления. При этом на дисплее отображается время, оставшееся до окончания приготовления по выбранной программе.
7. «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» - индикатор - горит, когда мультиварка находится в режиме приготовления по выбранной программе. При этом на дисплее отображается информация о выполняемой программе (смотри описание конкретных программ).

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МУЛЬТИВАРКИ

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.

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 включением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- 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 также имеет заземляющий контакт на обеих сторонах провода.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные перчатки при манипулировании кастрюлей. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.
- 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 дверные проемы 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 сервисного 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 критичному 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 осу-

ществляется 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 повреждение, вызванное несоблюдением мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед первым использованием

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 после окончания готовки произвести его полную очистку.

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 убе-

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

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

Установка времени

приготовления

В мультиварке SUPRA MCS-5182 пользователь может самостоятельно корректировать время приготовления, установленное по умолчанию, для большинства программ. Шаг изменения и возможный диапазон настройки зависит от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время приготовления:

1. После выбора программы приготовления на дисплее отображается предустановленное время выполнения данной программы.
2. Нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» измените значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
3. По окончании установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для начала выполнения программы, или нажмите кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» для перехода к коррекции времени приготовления, или нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ» для сброса программы, если вы совершили ошибку в настройке.

В любой момент для выключения мультиварки или отмены сделанных установок нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ» – мультиварка перейдет в режим ожидания.

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

Функция «Отложенный старт»

Данная функция позволяет задать время, к чему который начнет работу выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне от 1 до 24 часов с шагом установки в 30 минут.

1. Выберите и настройте программу приготовления.
2. Нажатием кнопки «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» включите режим установки времени отложенного старта. На дисплее начнет мигать значение «01:00» – 1 час.
3. Нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» увеличивайте значение времени с шагом в 10 минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
4. По окончании установки времени, нажмите кнопку «СТАРТ» – значение времени перестанет мигать, начнется работа функции «Отложенный старт». На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до окончания работы выбранной программы приготовления и гореть индикатор выбранной программы приготовления, индикатор таймера и индикатор кнопки «СТАРТ».
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ», после чего введите всю программу приготовления заново.

Функция отложенного старта доступна для большинства автоматических программ приготовления, но не может быть рекомендована для приготовления некоторых блюд, например из замороженных продуктов, т.к. 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 температуру готового блюда в пределах 65-75°C в течение 24 часов.

При работающем автоподогреве светится индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ» – соответствующий индикатор погаснет.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке SUPRA MCS-5182 книге рецептов, разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке MCS-5182 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 особенностей 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 MCS-5182 предусмотрены универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» а также, возможность подстраивать в определённых пределах время приготовления 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.

Программа «МУЛЬТИПОВАР».

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка SUPRA MCS-5182 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту.

Диапазон изменения времени приготовления — от 5 минут до 12 часов с переменным шагом изменения от 1 минуты для малых времён приготовления до 30 минут для больших.

Диапазон изменения температуры — от 40°C до 160°C с шагом 10 градусов.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше и вставьте ее в корпус прибора. 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. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления 30 минут.
4. Нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» увеличивайте значение времени. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

5. Нажмите кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» для перехода к настройке температуры приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию значение температуры приготовления: 100°C.

Нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» увеличивайте значение температуры. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения температуры произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

6. Повторно нажмите кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» для перехода в режим установки времени отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт») или нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы, а по достижении рабочего режима и обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой рецептов от профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.

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 «СУП»

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

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 4 часов с шагом установки в 10 минут.

1. 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «СУП».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1:00 час).

6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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 8 часов с переменным шагом установки: от 5 минут для малых времён до 30 минут для больших.

1. 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ТУШЕНИЕ».
 5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (2:00 часа).
 6. При необходимости нажмем на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируем значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
- При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.
7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
 8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
 9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--») и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».
 10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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 «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

1. 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ЖАРКА».
 5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
 6. При необходимости нажмем на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируем значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
- При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.
7. При необходимости нажмите кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» для перехода к настройке температуры приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию значение температуры приготовления: 160°C.

Нажмем на кнопку «НАСТРОЙКА» увеличивайте значение температуры. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения температуры произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

8. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
9. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--») и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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

Рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

Приготовление по данной программе возможно и с открытой крышкой мультиварки.

Программа «РАЗОГРЕВ»

Программа для разогрева и приготовления каш, гарниров из полуфабрикатов.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «РАЗОГРЕВ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (10 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.
7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполне-

ние программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.

9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--») и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 10 минут.

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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ВЫПЕЧКА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (60 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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

- Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.
- Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.
- Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления выпечки.

Программа «ЗАПЕКАНИЕ»

Программа рекомендуется для приготовления различных творожных запеканок, пудингов, сырников.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ЗАПЕКАНИЕ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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 «ПАР»

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

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

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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ПАР».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.
7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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 гарниров.

Время выполнения этой программы выбирается автоматически мультиваркой и зависит только от количества и качества ингредиентов. Настройка пользователем невозможна.

(Ориентировочное время приготовления 4 порций не пропаренного риса 30-50 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «РИС».
5. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
6. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы. Обратного отсчета времени при работе этой программы не происходит.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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.

Время выполнения этой программы выбирается автоматически мультиваркой и зависит только от количества и качества ингредиентов. Настройка пользователем невозможна.

(Ориентировочное время приготовления 4 порций плова: 40-60 минут).

1. 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ПЛОВ».
5. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
6. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы. Обратного отсчета времени при работе этой программы не происходит.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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 «ГРЕЧКА»

Программа рекомендуется для варки гречки, пордела и приготовления различных гарниров.

Время выполнения этой программы выбирается автоматически мультиваркой и зависит только от количества и качества ингредиентов. Настройка пользователем невозможна.

1. 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ГРЕЧКА».
5. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
6. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы. Обратного отсчета времени при работе этой программы не происходит.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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 «КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из различных видов одно- и многокомпонентных круп, приготовления различных гарниров.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «КРУПЫ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.
7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «МОЛОЧНАЯ КАША».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (35 минут)
6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.
7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.

9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдёт в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--») и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

Рекомендации по приготовлению молочных каш

в мультиварке

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Программа «БОБЫ»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых, подготовки продуктов к консервированию и т.п. Программа обеспечивает аккуратное приготовление без бурного кипения.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 6 часов с шагом установки в 10 минут.

1. 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «БОБЫ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1:00 час).
6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдёт в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--») и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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 «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для варки макаронных изделий, лапши и т.п. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 до 20 минут с шагом настройки в 1 минуту.

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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «МАКАРОНЫ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (8 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим (закипание воды), прозвучат несколько звуковых сигналов, обозначающих момент добавления макарон в воду, и начнется обратный отсчет времени приготовления.

9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--») и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ.»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ.».

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 «ХОЛОДЕЦ»

Рекомендуется для варки бульонов для холодца, заливного и т.п. Диапазон установки времени приготовления составляет от 2 до 8 часов с шагом настройки 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ХОЛОДЕЦ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (6 часов).
6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).

8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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 6 до 12 часов с шагом установки в 30 минут.

В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в стаканчики. Следите за тем, чтобы ингредиенты находились ниже отметки уровня стаканчиков. Установите стаканчики в чашу. Налейте на дно чаши немного (1-3см) тёплой воды.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ЙОГУРТ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (8 часов).

6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

7. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отражается «--:--» и мигает индикатор кнопки «СТАРТ»).
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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 «ДЖЕМ»

Рекомендуется для приготовления варенья, джемов и т.п.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 10 минут.

1. 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. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ДЖЕМ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1:00 час).

6. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

7. При необходимости установите время отсрочки приготовления (смотри раздел «Отложенный старт»).
8. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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-5182 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 «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ». Загорится индикатор кнопки.

Прибор разогреет блюдо до 65-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов.

При необходимости разогрев можно прекратить, ещё раз нажав кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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.

Функция «Автоочистка»

Рекомендуется использовать эту процедуру перед механической чисткой мультиварки.

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ПАР».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время программы (15 минут).
6. Уменьшите это значение до 10 минут нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА».
7. Нажмите кнопку «СТАРТ». Начнется выполнение программы приготовления и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
9. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».
10. Вылейте воду из чаши.

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

III. 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 MCS-5182 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления 30 минут.
4. Нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» установите время в соответствие с рецептом. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

5. Нажмите кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» для перехода к настройке температуры приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию значение температуры приготовления: 100°C.

Нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» установите температуру в соответствие с рецептом. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения температуры произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

6. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

Использование функции отложенного старта в данной программе 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 первоначальный закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.

Приготовление фондю

Фондю — семейство швейцарских блюд, приготовляемых 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 полученную 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 MCS-5182 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить фондю у себя дома.

1. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления 30 минут.
4. Нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» установите время в соответствии с рецептом. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

5. Нажмите кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» для перехода к настройке температуры приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию значение температуры приготовления: 100°C.

Нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» установите температуру в соответствии с рецептом. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения температуры произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

6. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «-:-» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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 MCS-5182 вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендации по приготовлению из рецептов, расположенных на рекомендованных интернет ресурсах (см. стр. №2 инструкции).

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 MCS-5182 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Следуйте рекомендации по приготовлению из рецептов, расположенных на рекомендованных интернет ресурсах (см. стр. №2 инструкции).

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

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке MCS-5182 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. 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.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «СУП».
4. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1:00 час).
5. При необходимости нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени приготовления. При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

6. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала приготовления. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ПАР».
4. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут).
5. Нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» скорректируйте значение времени до 30 минут.

При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

6. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала процесса. Индикатор режима «ПАР» и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы, а после закипания воды и обратный отсчет времени.
7. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--» и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ»).
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

По окончании работы программы все заложённые в контейнер предметы будут простерилизованы.

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 MCS-5182 можно пастеризовать продукты на программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления 30 минут.
4. Нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» установите требуемое время пастеризации (смотри таблицу ниже).

При коротких нажатиях кнопки будет происходить изменение минут, а при длительных нажатиях кнопки будет изменяться значение часов. Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения времени произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

5. Нажмите кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» для перехода к настройке температуры приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию значение температуры приготовления: 100°C.

Нажатием на кнопку «НАСТРОЙКА» установите требуемую температуру 70°C.

Если удерживать нажатую кнопку «НАСТРОЙКА» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

При достижении максимального значения температуры произойдет переход на самое малое значение, и т.д. циклически.

6. Нажмите кнопку «СТАРТ» для начала процесса. Индикатор режима и индикатор «Время приготовления» загорятся, начнется выполнение программы и затем, после выхода на рабочий режим, обратный отсчет времени.
7. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--») и горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса или отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

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	30	40	40	50	50	60

IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступить к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло! Используйте мягкие ткань или губку и неабразивные мягкие 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 помещённого в 1 литр воды в течение 20 минут на программе «ПАР».

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, растворителей (бензин, ацетон и т. п.), средств с содержанием щелочей, кислот и других активных веществ.

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.

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 с нейтральным моющим средством. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо. Не допускается установка мочек 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 съемного 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, совместив пазы нижней части с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните нижнюю часть клапана по часовой стрелке до упора.
5. Установите паровой клапан на крышке прибора так, чтобы он попал в соответствующий паз на крышке.

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 специальной выемке на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в ёмкость для конденсата. Этот конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки или полотенца.

А из емкости конденсат надо периодически выливать, отделив ёмкость от корпуса.

V. 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.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<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 нагревателя.
<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>
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	<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.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке:	Выкипание бульона при варке	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.

При выпечке тесто не пропеклось	Вы положили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
---------------------------------	---	--

Продукт переварился

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

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультра пастеризованное 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.	<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

Плохой контакт между датчиком температуры и дном чаши.	<p>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к термодатчику.</p> <p>Ничто не должно мешать движению подпружиненного датчика.</p> <p>• Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревателя и термодатчика.</p>
Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено. Нарушена форма чаши.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта, не только внутри, но снаружи, а её корпус не имеет повреждений, форма не нарушена.

Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла — так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

В мультиварках SUPRA в программах «ТУШЕНИЕ», «СУП» и т.п. при недостатке в чаше жидкости может сработать система защиты от перегрева прибора.

В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

Кроме того, в мультиварках SUPRA реализована интеллектуальная система контроля за процессом приготовления. В случае несовпадения режимов реального приготовления и алгоритмов, заложенных в программу, автоматика мультиварки может принять решение об аварийном отключении. В этом случае на дисплее появляется сообщение «об ошибке» в виде символов E1...E4, и мультиварка отключается.

При появлении сообщения об ошибке следует, запомнив или записав сообщение, немедленно отключить мультиварку от сети. Затем, дав аппарату остыть и, проверив всё ли сделано по правилам, можно попробовать снова включить режим приготовления. При повторном появлении сообщения об ошибке – следует прекратить использование мультиварки и обратиться в сервис.

Продукт потерял форму нарезки

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

Выпечка получилась влажной

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

Выпечка не поднялась

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару*

Продукт	Вес, г /кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины /говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 /35
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Фрикадельки /котлеты	180 (6 шт.)	500	20
Рыба (филе)	500	500	20
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500	500	5
Манты /хинкали	500	500	20
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1000	40
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	75
Овощи (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 «МУЛЬТИПОВАР»

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

	Программа	Время программы по умолчанию	Диапазон времени / шаг установки
1	Мультиповар *	30мин	5мин — 12ч / 1, 5, 10, 30мин
2	Суп	1ч	20мин — 4ч / 10мин
3	Тушение	2ч	20мин — 8ч / 5, 10, 30мин
4	Жарка	30мин	10мин — 1ч / 5мин
5	Разогрев	10мин	5мин — 1ч / 5мин
6	Выпечка	1ч	3мин — 4ч / 10мин
7	Запекание	30мин	10мин — 4ч / 5мин
8	Пар	15мин	5мин — 1ч / 5мин
9	Рис	-----	автоматически, максимально 4 часа
10	Плов	-----	автоматически, максимально 4 часа

11	Гречка	-----	автоматически, максимально 4 часа
12	Крупы	20мин	20мин — 2ч / 5мин
13	Молочная каша	35мин	5мин — 1ч / 5мин
14	Бобы	60мин	30мин — 6ч / 10, 30мин
15	Макароны	8мин	5мин — 20мин / 1мин
16	Холодец	6ч	2ч — 8ч / 30мин
17	Йогурт	8ч	6ч — 12ч / 30мин
18	Джем	1ч	30мин — 4ч / 10мин

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

В некоторых случаях при нарушении правил эксплуатации система диагностики мультиварки может вызвать срабатывание защиты, отключить режим приготовления и высветить на дисплее сообщение об ошибке E1-E4:

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1-XX, низ E2-XX, верх E3-K3, низ E4-K3, верх	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления, датчика 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

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

VII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель.....MCS-5182

Мощность.....900Вт

Напряжение220-240В, 50Гц

Объем чаши.....5л

Габаритные размеры (Д x В): 270x280мм

Вес:2,6кг

Покрытие чаши..... антипригарное

Дисплей.....LED, символный

ИНФОРМАЦИЯ

О СЕРТИФИКАЦИИ

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

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



Дата производства: 09.2014

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр: ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, поселение Мосрентген, поселок завода Мосрентген, улица Героя России Соломатина, дом 31.

Список сервисных центров прилагается (см. вкладыш)

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

Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-3331 или на сайте www.supra.ru, а также отправив запрос на supra@supra.ru

Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

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

Сделано в Китае.

Manufacturer:

Supra Technologies Limited

Room 2, LG2/F, Kai Wong Commercial Building, 222 Queen's Road Central, HK, China

Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России: ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, поселение Мосрентген, поселок завода Мосрентген, улица Героя России Соломатина, дом 31.

Единая справочная служба: 8-800-100-3331

www.supra.ru

