

SUPRA

Руководство по эксплуатации

МУЛЬТИВАРКА
MCS-5371



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-5371 — 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-5371, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка SUPRA MCS-5371 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.

37 автоматических программ дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, 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-5371 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

Устройство прибора.....	6
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
Меры безопасности.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	9
Перед началом эксплуатации.....	9
Установка времени приготовления.....	9
Функция «Отложенный старт».....	10
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10
Общие рекомендации по приготовлению.....	10
Функция «МУЛЬТИПОВАР».....	11
Программа «РИС».....	11
Программа «РЁБРЫШКИ С РИСОМ».....	11
Программа «КАША».....	12
Программа «ОВСЯНАЯ КАША».....	12
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	13
Программа «ПОДОГРЕВ РИСА».....	13
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	14
Программа «ЛАПША».....	14
Программа «РАЗОГРЕВ».....	15
Программа «ТЁПЛОЕ МОЛОКО».....	15
Программа «ФРИТЮР».....	16
Программа «ПИЦЦА».....	16
Программа «РИС С ОВОЩАМИ».....	17
Программа «БАРБЕКЮ».....	17
Программа «БЫСТРАЯ ГОТОВКА».....	18
Программа «МЕДЛЕННАЯ ГОТОВКА».....	18
Программа «ПАСТА».....	19
Программа «ПИРОГ».....	19
Программа «ВЫПЕЧКА».....	20
Программа «ЖАРКА».....	20
Программа «ОТВАР».....	21
Программа «ЖЕЛЕ».....	21
Программа «СУП».....	22
Программа «ПУДИНГ».....	22

Программа «ПЛОВ».....	23
Программа «ТУШЕНИЕ».....	23
Программа «РЫБА».....	23
Программа «ГРЕЧКА».....	24
Программа «ПЛОВ С МЯСОМ».....	24
Программа «ЙОГУРТ».....	25
Программа «МЯСО».....	25
Программа «РАЗМОРОЗКА».....	26
Программа «ПЕЛЬМЕНИ».....	26
Программа «ТУШЕНИЕ С ОБЖАРКОЙ».....	27
Программа «ТОСТЫ».....	27
Программа «НА ПАРУ».....	28
Программа «КЕКС».....	28
Функция подогрева блюд.....	29
Функция автоочистки.....	29
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	29
Расстойка теста.....	29
Приготовление фондю.....	30
Приготовление творога.....	30
IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....	33
Правила по уходу и очистке.....	33
Очистка корпуса.....	33
Очистка чаши.....	33
Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	33
Очистка съемного парового клапана.....	33
Удаление конденсата.....	33
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	34
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару*.....	37
Рекомендации по использованию программы «МУЛЬТИПОВАР».....	38
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	39
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	41
VII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	42

Программы (автоматические)

1. Рис
2. Ребрышки с рисом
3. Каша
4. Овсяная каша
5. Мультиповар
6. Подогрев риса
7. Молочная каша
8. Лапша
9. Разогрев
10. Теплое молоко
11. Фритюр
12. Пицца
13. Рис с овощами
14. Барбекю
15. Быстрая готовка
16. Медленная готовка
17. Паста
18. Пирог
19. Выпечка
20. Жарка
21. Отвар
22. Желе
23. Суп
24. Пудинг
25. Плов
26. Тушение
27. Рыба
28. Гречка
29. Плов с мясом
30. Йогурт
31. Мясо
32. Разморозка
33. Пельмени
34. Тушение с обжаркой
35. Тосты
36. На пару
37. Кекс
38. Подогрев /отмена

Функции

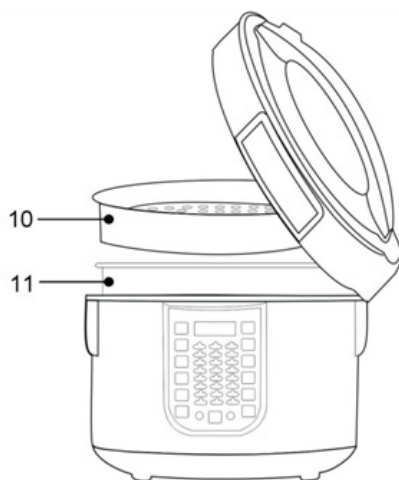
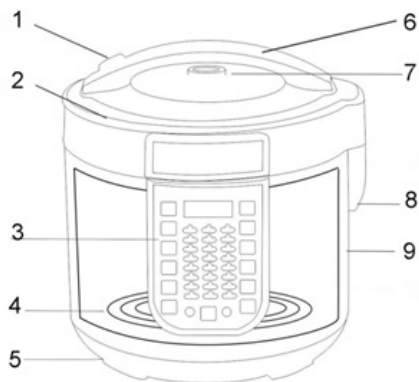
- Функция «Мультиповар».....есть
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....до 24 часов
- Функция разогрева блюд.....до 24 часов
- Функция отложенного старта.....до 24 часов

Комплектация

- Мультиварка.....1 шт.
- Чаша1 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.

Устройство прибора



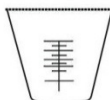
1. Кнопка открытия крышки
2. Крышка
3. Панель управления с дисплеем
4. Нагревательный элемент
5. Дно корпуса
6. Ручка для переноски
7. Съемный паровой клапан
8. Ёмкость для конденсата
9. Боковая стенка корпуса
10. Контейнер для приготовления на пару
11. Чаша

Кроме того, в комплекте мультиварки есть:

12. Ложка



13. Мерный стаканчик

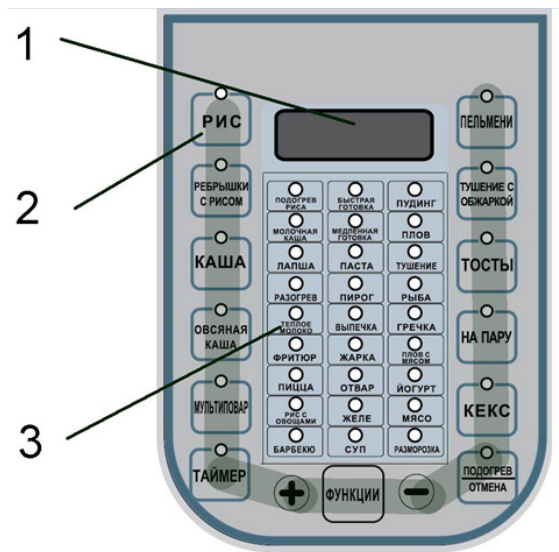


14. Комплект стаканчиков для приготовления йогурта



Панель управления

Мультиварка SUPRA MCS-5371 оборудована квази сенсорной панелью управления с дисплеем.



1-Дисплей (цифры на дисплее показывают значение времени, температуры, а двоеточие мигает во время выполнения программы приготовления)

2-Кнопки управления и индикаторы (расположены по краю панели)

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

Кнопки панели управления

1. **«РИС»** — кнопка и индикатор выбора программы «Рис». Индикатор горит при выборе программы и мигает при её выполнении.
2. **«РЁБРЫШКИ С РИСОМ»** — кнопка и индикатор выбора программы «Рёбрышки с рисом». Индикатор горит при выборе программы и мигает при её выполнении.
3. **«КАША»** — кнопка и индикатор выбора программы «Каша». Индикатор горит при выборе программы и мигает при её выполнении.
4. **«ОВСЯНАЯ КАША»** — кнопка и индикатор выбора программы «Овсяная каша». Индикатор горит при выборе программы и мигает при её выполнении.
5. **«МУЛЬТИПОВАР»** — кнопка и индикатор выбора программы «Мультивар». Индикатор горит при выборе программы и мигает при её выполнении.
6. **«ТАЙМЕР»** — кнопка и индикатор перехода в режим установки времени отсрочки начала приготовления. Индикатор горит при установке времени отсрочки и при работе таймера отсрочки начала приготовления.

7. **«ПЕЛЬМЕНИ»** — кнопка и индикатор выбора программы «Пельмени». Индикатор горит при выборе программы и мигает при её выполнении..
8. **«ТУШЕНИЕ С ОБЖАРКОЙ»** — кнопка и индикатор выбора программы «Тушение с обжаркой». Индикатор горит при выборе программы и мигает при её выполнении..
9. **«ТОСТЫ»** — кнопка и индикатор выбора программы «Тосты». Индикатор горит при выборе программы и мигает при её выполнении.
10. **«НА ПАРУ»** — кнопка и индикатор выбора программы «На пару». Индикатор горит при выборе программы и мигает при её выполнении..
11. **«КЕКС»** — кнопка и индикатор выбора программы «Кекс». Индикатор горит при выборе программы и мигает при её выполнении..
12. **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** — кнопка и индикатор выключения выбранной программы приготовления и включения функции подогрева. Индикатор горит при работе функций подогрева и автоподогрева.
13. **«+»** — кнопка увеличения значения времени в режимах установки времени; увеличение температуры в режиме выбора температуры.
15. **«ФУНКЦИИ»** — кнопка выбора автоматической программы приготовления.
16. **«-»** — кнопка уменьшения значения времени в режимах установки времени; уменьшение температуры в режиме выбора температуры.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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).

- Используйте 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 удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

- **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. 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 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 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 осуществляется надзор или проводится их инструктирование от носительно 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 сервис-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.

II. 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 кастрюли являются залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов!

Установка времени приготовления

В мультиварке SUPRA MCS-5371 пользователь может самостоятельно корректировать время приготовления, установленного по умолчанию для выбранной программы. 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 «—» уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

3. Нажатием на кнопку «+» увеличивайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

4. По окончании установки времени, если в течение 10 секунд не нажимать кнопки панели управления — начнется выполнение выбранной программы.

Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», 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 настроек» (страница 39).

Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать интервал времени, через который начнет работу выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне от 30 минут до 24 часов с шагом установок в 30 минут.

1. Выберите и настройте программу приготовления.

2. Нажатием кнопки «ТАЙМЕР» включите режим установок времени отложенного старта. На дисплее начнет мигать значение «00:00» минут.

3. Нажатием на кнопку «+» увеличивайте, а нажатием на кнопку «—» уменьшайте значение времени с шагом в 30 минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

4. По окончании установки времени, если не нажимать кнопки в течение 10 секунд, значение времени перестанет мигать, начнется работа функции «Отложенный старт». На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до начала работы выбранной программы приготовления и гореть индикаторы выбранной программы приготовления и таймера.

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

Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, но 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 температуру готового блюда в пределах 65–75°C в течение 24 часов.

При работающем автоподогреве светится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена».

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «Подогрев/Отмена» — соответствующий индикатор погаснет.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке SUPRA MCS-5371 книге рецептов, разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке SUPRA MCS-5371 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 SUPRA MCS-5371 предусмотрены универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» и возможность менять время автоматических программ, которые открывают огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

Функция «МУЛЬТИПОВАР»

В мультиварке SUPRA MCS-5371 реализована уникальная функция «МУЛЬТИПОВАР», значительно расширяющая базовый набор возможностей прибора. Функция позволяет изменять температуру и время приготовления.

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 «РИС»

Программа рекомендуется для варки риса и приготовления различных гарниров.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 часов 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 «РИС», выберите программу «РИС».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (45 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопку «-» и «+» установите время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «РЁБРЫШКИ С РИСОМ»

Программа отличается от программы «РИС» отрезком длительностью в несколько минут с повышенной температурой в конце программы и обеспечивает небольшое обжаривание содержимого чаши после выпаривания жидкости.

Рекомендуется для варки риса и других круп с добавлением мяса и других ингредиентов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 часов 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 «РЁБРЫШКИ С РИСОМ», выберите программу «РЁБРЫШКИ С РИСОМ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).

6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «КАША»

Рекомендуется для приготовления различных жидких каш. Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 часов 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 «КАША», выберите программу «КАША».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопку «—» и «+» установите время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.

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 «ОВСЯНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления различных жидких каш. Приготовленная по этой программе каше будет более густой по сравнению с программой «КАША». Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 часов 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 «ОВСЯНАЯ КАША», выберите программу «ОВСЯНАЯ КАША».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (55 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка SUPRA MCS-5371 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту.

Диапазон изменения времени приготовления — от 5 минут до 2 часов с шагом изменения в 5 минут.

Диапазон изменения температуры — от 30°C до 180°C с шагом изменения в 5°C.

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 температуры приготовления: 30°C.
4. Нажимая на кнопки «+» и «-» установите необходимую температуру приготовления.
5. Повторно нажмите кнопку «МУЛЬТИПОВАР» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (5 минут).
6. Нажатием на кнопки «+» и «-» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Индикатор режима в двоеточие на дисплее замигают, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор выключится (на дисплее отражается «88:88»).

10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой рецептов от наших 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 «ПОДОГРЕВ РИСА»

Программа предназначена для сильного подогрева (но без подгорания!) риса, других гарниров и т.п.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 часов 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ПОДОГРЕВ РИСА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор выключится (на дисплее отражается «88:88»).

10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 20 минут до 6 часов 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «МОЛОЧНАЯ КАША».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «←» и «→» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «ЛАПША»

Рекомендуется для варки макаронных изделий, лапши и т.п. Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 часов 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ЛАПША».

5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (35 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «РАЗОГРЕВ»

Программа для разогрева и приготовления каш, гарниров из полуфабрикатов.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 часов 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «РАЗОГРЕВ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (35 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.

7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «ТЁПЛОЕ МОЛОКО»

Программа для приготовления тёплых напитков, молока и т.п. Температура продукта - 42°C.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 часов 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ТЁПЛОЕ МОЛОКО».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор выключится (на дисплее отражается «88:88»).

11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «ФРИТЮР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд во фритюре. Фритюр — животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире.

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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ФРИТЮР».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (35 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.

! Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. Будьте осторожны: масло очень горячее! Аккуратно опустите корзину с продуктами в масло.

Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Закройте крышку.

9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).

10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы. Допускается жарка с открытой крышкой.

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 «ПИЦЦА»

Рекомендуется для приготовления пиццы и аналогичных блюд из полуфабрикатов.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ПИЦЦА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).

10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 С ОВОЩАМИ»

Рекомендуется для варки риса и других круп с добавлением овощей и других ингредиентов.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ПИЦЦА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «←» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «БАРБЕКЮ»

Рекомендуется быстрого обжаривания мясных и других продуктов в стиле барбекю.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ПИЦЦА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «←» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «БЫСТРАЯ ГОТОВКА»

Рекомендуется для приготовления различных овощей, полуфабрикатов и т.п.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «БЫСТРАЯ ГОТОВКА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «МЕДЛЕННАЯ ГОТОВКА»

Рекомендуется для приготовления различных овощей, полуфабрикатов и т.п. Отличается от программы «Быстрая готовка» увеличенным временем работы программы.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «МЕДЛЕННАЯ ГОТОВКА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления разнообразных макаронных изделий.

Программа обеспечивает аккуратное приготовление без бурного кипения.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ПАСТА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (45 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «ПИРОГ»

Программа рекомендуется для запекания различных блюд.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ПАСТА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (45 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 20 минут до 6 часов с шагом установки в 5 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ВЫПЕЧКА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (55 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ЖАРКА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (55 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «ОТВАР»

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 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ОТВАР».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (55 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «←» и «→» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «ЖЕЛЕ»

Рекомендуется для приготовления варенья, джемов и т.п.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ЖЕЛЕ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (45 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «←» и «→» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «СУП».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (35 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «ПУДИНГ»

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

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ПУДИНГ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (45 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ПЛОВ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (55 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «←» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ТУШЕНИЕ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (55 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «←» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «РЫБА»

Рекомендуется для отваривания рыбы и морепродуктов.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «РЫБА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 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 рассыпчатых каш из различных видов одно- и многокомпонентных круп, приготовления различных гарниров.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ГРЕЧКА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).

6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

Программа «ПЛОВ С МЯСОМ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Отличается от программы «Плов» более бережным обжариванием в конце программы.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ПЛОВ С МЯСОМ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (55 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.

8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 5 минут.

В программе «ЙОГУРТ» функции автоподогрева, и отсрочки приготовления недоступны.

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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «ЙОГУРТ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (8 часов).
6. При необходимости нажатием на кнопки «←» и «→» установите необходимое время приготовления.
7. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор выключится (на дисплее отображается «88:88»).

9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «МЯСО»

Программа рекомендуется для приготовления различных мясных блюд: котлет, антрекотов, полуфабрикатов и т.п.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «МЯСО».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (35 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «←» и «→» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).

10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «РАЗМОРОЗКА»

Программа рекомендуется для размораживания и/или лёгкого подогрева продуктов.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

В программе «Разморозка» функции автоподогрева, и отсрочки приготовления недоступны.

1. Подготовьте продукты, 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «РАЗМОРОЗКА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (45 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 достижения наилучшего результата разморозки рекомендуем поместить продукты в герметичную упаковку и добавить в кастрюлю стакан воды.

Программа «ПЕЛЬМЕНИ»

Программа рекомендуется для приготовления пельменей, вареников, клёцек, запеченных фрутков и т.п.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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. Нажав кнопку «ПЕЛЬМЕНИ», выберите программу «ПЕЛЬМЕНИ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (35 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 С ОБЖАРКОЙ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов и т.п., аналогично приготовлению в сотейнике.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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. Нажав кнопку «ТУШЕНИЕ С ОБЖАРКОЙ», выберите программу «ТУШЕНИЕ С ОБЖАРКОЙ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 «ТОСТЫ»

Рекомендуется для обжаривания тостов и т.п.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 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. Нажав кнопку «ТОСТЫ», выберите программу «ТОСТЫ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 20 минут до 6 часов 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. Нажав кнопку «НА ПАРУ», выберите программу «НА ПАРУ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «---:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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.

Программа «КЕКС»

Программа рекомендуется для выпечки кексов, бисквитов, тортов и т.п.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 20 минут до 6 часов с шагом установки в 5 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. Нажав кнопку «КЕКС», выберите программу «КЕКС».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (55 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «---:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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

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.

Функция подогрева блюд

Мультиварку SUPRA MCS-5371 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/Отмена». 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/Отмена».

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. Нажав кнопку «НА ПАРУ», выберите программу «НА ПАРУ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время программы (20 минут).
6. Уменьшите это значение до 10 минут нажатием на кнопку «-».
7. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»),
10. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

11. 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 формования 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-5371 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 температуры приготовления: 30°C.
4. Нажимая на кнопки «+» и «-» установите необходимую температуру для расстойки согласно рецепту.
5. Повторно нажмите кнопку «МУЛЬТИПОВАР» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (5 минут).
6. Нажатием на кнопки «+» и «-» установите необходимое время для расстойки согласно рецепту.

7. При необходимости установите время отложенного старта.

Использование функции отложенного старта в данной программе нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.

8. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Индикатор режима и двоеточие на дисплее мигают, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор выключится (на дисплее отражается «88:88»).

Использование функции отложенного старта в данной программе нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.

10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

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 мультитварки 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 полужидкую 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 мультитварки SUPRA MCS-5371 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. Нажмите кнопку «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение температуры приготовления: 30°C.
4. Нажимая на кнопку «+» и установите необходимую температуру приготовления, например, 110°C.
5. Повторно нажмите кнопку «МУЛЬТИПОВАР» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (5 минут).
6. Нажатием на кнопки «+» установите необходимое время приготовления, например 30 минут.
7. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Индикатор режима и двоеточие на дисплее мигают, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор выключится (на дисплее отражается «88:88»).

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 мультитварки SUPRA MCS-5371 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 SUPRA MCS-5371 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.

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящаются практически все свободное время. Мультиварка SUPRA MCS-5371 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

Подогрев детских продуктов

В мультиварке SUPRA MCS-5371 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «ФУНКЦИИ», выберите программу «ТЕПЛОЕ МОЛОКО».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).
6. Нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор выключится (на дисплее отражается «88:88»).

9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

Внимание! Не рекомендуется подогревать молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления.

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-5371 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 «ФУНКЦИИ», выберите программу «СУП».
4. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (35 минут).
5. Нажатием на кнопки «—» и «+» установите необходимое время стерилизации.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.

8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса стерилизации нажмите кнопку «Подогрев/Отмена»

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». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «—» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/Темп.°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
5. Нажатием на кнопки «—» и «+», установите необходимое время стерилизации.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев» отключите функцию автоподогрева (индикатор «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.

10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».

По окончании работы программы все заложенные 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 SUPRA MCS-5371 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. Нажмите кнопку «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение температуры приготовления: 30°C.
4. Нажимая на кнопку «+» и установите необходимую температуру нагрева, 70°C.
5. Повторно нажмите кнопку «МУЛЬТИПОВАР» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (5 минут).
6. Нажатием на кнопки «+» установите необходимое время пастеризации, руководствуясь приведенной ниже таблицей.
7. Не нажимайте кнопки панели в течение 10 секунд. Индикатор режима и двоеточие на дисплее мигают, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор выключится (на дисплее отражается «88:88»).

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

IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступать 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 поверхность 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 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 фиксатора 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 по направляющим так, чтобы наклон крышки клапана совпадал с наклоном крышки прибора (назад).

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.

Возможные причины	Способы решения	
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	• Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. • Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.	
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	• Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. • Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.	
• Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. • Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. • Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. • Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.	
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.	Наливайте 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. Избыток влаги в чаше.	• При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. • При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта. Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежемороженные 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 заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

Продукт переварился

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.	• 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!).

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

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

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	20 /30
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 х 1,5 см)	500	1000	40
Свекла (кубиками 1,5 х 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)
30°C	расстойка теста и приготовление и уксуса
40°C	приготовление йогуртов
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
180°C	приготовление картофеля фри

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время режи- ма по умол- чанию	Диапазон вре- мени / шаг установки	Авто подо- грев
Рис	Для варки риса и приготовления различных гарниров	00:45	0:20-6:00 5мин	Да
Ребрышки с рисом	Для варки риса и приготовления различных гарниров	00:50	0:20-6:00 5мин	Да
Каша	Для приготовления различных жидких каш	00:50	0:20-6:00 5мин	Да
Овсяная каша	Для приготовления более густых каш	00:55	0:20-6:00 5мин	Да
Мультиповар	Для практически любых блюд по заданным пользователем параметрам	00:05	1-2:00 5мин	
Подогрев риса	Для сильного подогрева риса, других гарниров и т.п.	00:30	0:20-6:00 5мин	
Молочная каша	Для приготовления различных молочных каш	00:20	0:20-6:00 5мин	Да
Лапша	Для варки макаронных изделий, лапши и т.п.	00:35	0:20-6:00 5мин	Да
Разогрев	Для разогрева и приготовления гарниров, полуфабрикатов	00:35	0:20-6:00 5мин	Да
Теплое молоко	Для приготовления тёплых напитков, молока и т.п.	00:50	0:20-6:00 5мин	
Фритюр	Для приготовления практически любых блюд во фритюре	00:35	0:20-6:00 5мин	Да
Пицца	Для приготовления пиццы и аналогичных блюд из полуфабрикатов	00:50	0:20-6:00 5мин	Да
Рис с овощами	Для варки риса и других круп с добавлением овощей и других ингредиентов	00:50	0:20-6:00 5мин	Да
Барбекю	Для быстрого обжаривания мясных и других продуктов в стиле барбекю	00:50	0:20-6:00 5мин	Да
Быстрая готовка	Для приготовления различных овощей, полуфабрикатов и т.п.	00:30	0:20-6:00 5мин	Да
Медленная готовка	Для приготовления различных овощей, полуфабрикатов и т.п.	00:50	0:20-6:00 5мин	Да
Паста	Для приготовления разнообразных макаронных изделий	00:45	0:20-6:00 5мин	Да
Пирог	Для запекания различных блюд	00:55	0:20-6:00 5мин	Да
Выпечка	Для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	00:55	0:20-6:00 5мин	Да

Жарка	Для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов	00:45	0:20-6:00 5мин	Да
Отвар	Для приготовления овощей и бобовых, подготовки продуктов к консервированию и т.п	00:55	0:20-6:00 5мин	Да
Желе	для приготовления варенья, джемов и т.п.	00:45	0:20-6:00 5мин	Да
Суп	Для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков	00:35	0:20-6:00 5мин	Да
Пудинг	Для приготовления различных творожных запеканок, пудингов, сырников.	00:45	0:20-6:00 5мин	Да
Плов	Для приготовления различных видов плова	00:55	0:20-6:00 5мин	Да
Тушение	Для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов	00:55	0:20-6:00 5мин	Да
Рыба	Для отваривания рыбы и морепродуктов	00:30	0:20-6:00 5мин	Да
Гречка	Для варки рассыпчатых каш из различных видов круп	00:50	0:20-6:00 5мин	Да
Плов с мясом	Для приготовления различных видов плова	00:55	0:20-6:00 5мин	Да
Йогурт	Для приготовления различных видов йогурта	00:35	6:00-12:00 5мин	
Мясо	Для приготовления различных мясных блюд: котлет, антрекотов, полуфабрикатов и т.п.	00:45	0:20-6:00 5мин	Да
Разморозка	Для размораживания и/или лёгкого подогрева продуктов	00:35	0:20-6:00 5мин	
Пельмени	Для приготовления пельменей, вареников, клёцек, запеченных фруктов и т.п.	00:30	0:20-6:00 5мин	Да
Тушение с обжаркой	Для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов и т.п., аналогично приготовлению в соевнике.	00:35	0:20-6:00 5мин	Да
Тосты	для обжаривания тостов и т.п.	00:20	0:20-6:00 5мин	Да
На пару	Для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов и т.п.	00:45	0:20-6:00 5мин	Да
Кекс	Для выпечки кексов, бисквитов, тортов и т.п.	00:45	0:20-6:00 5мин	Да

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E5	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-ххНД/ВД, E2-кзНД/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

VII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MCS-5371
Мощность	900Вт
Напряжение	220-240В, 50Гц
Объем чаши	5 л
Габаритные размеры (Д х Ш х В):	. 310х310х338мм
Вес:	3,3 кг
Покрытие чаши	антипригарное
Дисплей	LED,символьный
3D-нагрев	есть

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.



Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Срок службы изделия - 3 года
Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр: ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, пос. Мосрентген, поселение Мосрентген, ул. Героя России Соломатина, д 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

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

Сделано в КНР

Manufacturer:

Supra Technologies Limited

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

Made in PRC

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России: ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, пос. Мосрентген, поселение Мосрентген, ул. Героя России Соломатина, д 31

Единая справочная служба: 8-800-100-3331

www.supra.ru

