

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУЛЬТИВАРКА MCS-5121



- Мощность 860Вт
- Объем чаши – 5л
- 12 программ автоприготовления: все виды круп, молочная каша, блюда на пару, супы, тушеные блюда, гриль, жареные блюда, выпечка, пицца, десерты, варенье, плов.
- Большой ЖК дисплей
- Таймер отсрочки - 24 часа
- Сохранение готового блюда горячим
- Термоизолированный корпус
- Антипригарное покрытие съемной чаши
- Клапан для выпуска пара
- Световая индикация выбранного режима
- Звуковая сигнализация окончания приготовления
- Удобная ручка для переноски
- В комплект входят контейнер для приготовления на пару, ложка, мерный стакан

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение мультиварки SUPRA. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасной эксплуатации мультиварки и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если мультиварка перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

СОДЕРЖАНИЕ

Правила эксплуатации и техники безопасности.....	3
Устройство мультиварки	4
Панель управления	5
Перед первым использованием	5
Процесс приготовления.....	6
Чистка и уход.....	9
Возможные неисправности и способы их устранения	9
Технические характеристики.....	12

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.

Запрещается использовать мультиварку вне помещений.

Перед подключением мультиварки проверьте, соответствует ли рабочее напряжение и мощность устройства (указана в данном руководстве и на корпусе мультиварки) напряжению в электросети и мощности электрической розетки.

Используйте для подключения розетку с заземляющим контактом. Плотно вставляйте вилку в розетку. Регулярно проверяйте чистоту вилки. В случае загрязнения протирайте её чистой тканью.

Запрещается использовать для подключения удлинители, тройники и другие подобные переходники.

Розетка подключения должна находиться в непосредственной близости от мультиварки, чтобы в случае необходимости можно было немедленно её отключить.

Размещайте прибор на ровной сухой и устойчивой поверхности вдали от источников тепла, вроде плиты, батареи отопления и т.п.

Не ставьте на мультиварку какие-либо предметы. Со всех сторон к ней должен быть обеспечен доступ воздуха для вентиляции.

При отключении от электросети не тяните за кабель питания, беритесь за вилку.

Не трогайте прибор или кабель питания мокрыми руками, когда прибор работает, а также при включении и отключении от электросети.

Следите, чтобы сетевой кабель не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не натягивайте кабель питания, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.

Чтобы избежать поражения электрическим током и возгорания, не погружайте мультиварку, сетевой кабель и вилку в воду или другие жидкости. Запрещается мыть прибор под краном или разбрызгивать на него воду.

Если прибор всё-таки упал в воду:

- не касайтесь корпуса мультиварки и воды;
- немедленно отсоедините сетевой кабель от электросети, толь-

ко после этого можно достать прибор из воды;

- обратитесь в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта мультиварки.

Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым кабелем или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать мультиварку. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Всегда отключайте устройство от электросети перед разборкой и чисткой или если вы ее не используете.

Не позволяйте детям использовать мультиварку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи мультиварки без присмотра.

Данный прибор не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, с недостатком знаний или опыта, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность, или им не были даны подробные разъяснения по работе с прибором.

Перед каждым использованием мультиварки убедитесь, что нагревательный элемент, внутренняя часть корпуса и наружная поверхность кастрюли чистые и сухие.

Запрещается включать прибор, если в него не установлена кастрюля.

Запрещается передвигать или поднимать мультиварку за ручку во время её работы.

Не подносите близко лицо или руки к отверстиям для выхода пара на верхней крышке. Будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром, когда открываете крышку.

Также имейте в виду, что во время работы мультиварки её внешняя поверхность может сильно нагреваться.

Не оставляйте мультиварку включенной без присмотра.

Не закрывайте отверстия для выхода пара кухонным полотенцем и другими предметами, чтобы избежать перегрева, деформации и изменения цвета прибора.



Для перемешивания продуктов и т.п. используйте только ло-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

патку или суповую ложку, идущие в комплекте с прибором, чтобы уберечь антипригарную внутреннюю поверхность кастрюли от повреждений.



Запрещается ставить кастрюлю на открытый огонь.

Не используйте с мультиваркой аксессуары или запчасти другого производителя, в т.ч. кастрюли. Использование аксессуаров, не входящих в комплект мультиварки может привести к её поломке и потере гарантии на устройство.

Не следует готовить в мультиварке кислые или щелочные продукты, т.к. это может вызвать повреждение антипригарного покрытия и коррозию кастрюли.

Примечание:

Все рисунки в данном руководстве приведены для наглядности, реальное изделие может отличаться от изображения.

УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Аксессуары: мерный стакан, лопатка, суповая ложка, сетевой кабель

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием мультиварки внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации, обращая особое внимание на пункт «Правила эксплуатации и техники безопасности».

Убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии и в исправном состоянии.

Убедите упаковочные материалы подальше от детей.

Промойте паровой клапан и аксессуары теплой водой с мягким моющим средством.

Извлеките кастрюлю и промойте ее теплой водой с мягким моющим средством. Обязательно высушите кастрюлю перед тем, как установить ее обратно.

Протрите корпус мультиварки слегка влажной тканью.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОЦЕСС

ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовка к приготовлению

1. Отмерьте необходимое количество продукта с помощью мерного стакана. Промывайте продукты в другой емкости, не используйте для этого кастрюлю мультиварки, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
2. Переложите продукты в кастрюлю мультиварки. Добавьте необходимое количество воды в кастрюлю. Например, при приготовлении риса и других круп рекомендуется соблюдать пропорцию: 1 часть крупы к 1-2 частям воды. Максимально можно приготавливать 10 мерных стаканов крупы, не превышайте это количество. Распределите продукты по дну кастрюли равномерно.
3. Вытрите насухо наружное дно и стенки кастрюли, а затем поместите её внутрь мультиварки, осторожно поворачивая немного влево и вправо.

! Важно убедиться, что дно кастрюли плотно установлено на нагревательную поверхность.

ВНИМАНИЕ:

Между кастрюлей и нагревательной поверхностью не должно быть никаких посторонних предметов, в том числе крупинок продукта и т.п.

4. Закройте крышку прибора, если обратное не оговорено в рецепте приготовления. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно, это может сказаться на результатах приготовления.
5. Подсоедините один конец кабеля питания к разъёму мультиварки, а другой подключите к электрической розетке.

Приготовление риса и других круп

Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ на панели управления, выберите режим Рис/Крупы (во время нажатия кнопки МЕНЮ будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление. Загорится индикатор СТАРТ, и мультиварка начнет приготовление в выбранном режиме.

Время приготовления зависит от совокупности различных факторов, таких, как: свойства риса, объем риса, напряжение электросети, комнатная температура и т.п.

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла. Рекомендуется перемешать рис в течение 30 минут после окончания приготовления, чтобы он не слипся.

Приготовление на пару

Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ на панели управления, выберите режим Приготовление на пару (во время нажатия кнопки МЕНЮ будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

По умолчанию время приготовления в данном режиме 5 минут. Вы можете изменить это время кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ. Время устанавливается в диапазоне от 5 минут до 1 часа.

Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление. Загорится индикатор СТАРТ, и мультиварка начнет приготовление в выбранном режиме.

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится соответствующий индикатор.

В режиме Пароварка, наливайте воду до среднего уровня, чтобы в процессе приготовления, когда вода закипит, она не перелилась через край решетки для приготовления на пару.

Молочная каша

Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ на панели управления, выберите режим Молочная каша (во время нажатия кнопки МЕНЮ будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

По умолчанию время приготовления в данном режиме 10 минут. Вы можете изменить это время кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ. Время устанавливается в диапазоне от 5 минут до 1 часа.

Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление. Загорится индикатор СТАРТ, и мультиварка начнет приготовление в выбранном режиме.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится соответствующий индикатор.

При приготовлении риса в режиме Молочная каша максимальное количество риса на 3 литра каши составляет 2 мерных стакана, а на 5 литров каши — 3 мерных стакана. Отношение риса к воде равно 1:4.

Не превышайте максимальную отметку уровня воды.

Суп/Тушение

Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ на панели управления, выберите режим Суп/Тушение (во время нажатия кнопки МЕНЮ будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

По умолчанию время приготовления в данном режиме 1 час. Вы можете изменить это время кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ. Время устанавливается в диапазоне от 1 часа до 8 часов.

Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление. Загорится индикатор СТАРТ, и мультиварка начнет приготовление в выбранном режиме.

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится соответствующий индикатор.

Гриль/Жарка

Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ на панели управления, выберите режим Гриль/Жарка (во время нажатия кнопки МЕНЮ будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

Нажимая кнопку Выбор продукта, выберите тип продуктов, которые вы собираетесь готовить: Овощи, Рыба, Мясо. По умолчанию время приготовления в данных режимах 15 мин, 25 мин и 40 мин. Вы можете изменить это время кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ. Время устанавливается в диапазоне от 10 минут до 1 часа.

Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление. Загорится индикатор СТАРТ, и мультиварка начнет приготовление в выбранном режиме.

Когда масло разогреется до нужной температуры, начнется обратный отсчет установленного времени приготовления.

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится соответствующий индикатор.

Выпечка/Пицца

Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ на панели управления, выберите режим Выпечка/Пицца (во время нажатия кнопки МЕНЮ будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

По умолчанию время приготовления в данном режиме 1 час. Вы можете изменить это время кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ. Время устанавливается в диапазоне от 20 минут до 1 часа.

Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление. Загорится индикатор СТАРТ, и мультиварка начнет приготовление в выбранном режиме.

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится соответствующий индикатор.

Рецепт теста для пирога

Ингредиенты: мука – 100 г, яйца – 3 шт., сахар – 150 г, сливочное масло – 20 г. При желании эту пропорцию можно изменять, но общая масса продуктов не должна превышать 600 г.

Поместите яйца, сахар и масло в миску и взбивайте их с помощью блендера с венчиком для взбивания яиц на полной скорости, пока сахар не растворится.

Медленно добавляйте муку, при этом продолжайте перемешивать. Перемешайте всю смесь с помощью блендера с венчиком для взбивания яиц на средней скорости.

Десерт/Варенье

Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ на панели управления, выберите режим Десерт/Варенье (во время нажатия кнопки МЕНЮ будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

По умолчанию время приготовления в данном режиме 20 минут. Вы можете изменить это время кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ. Время устанавливается в диапазоне от 20 минут до 3 часов.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление. Загорится индикатор СТАРТ, и мультиварка начнет приготовление в выбранном режиме.

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится соответствующий индикатор.

Плов

Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ на панели управления, выберите режим Плов (во время нажатия кнопки МЕНЮ будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

По умолчанию время приготовления в данном режиме 1 час. Вы можете изменить это время кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ. Время устанавливается в диапазоне от 20 минут до 1,5 часов.

Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление. Загорится индикатор СТАРТ, и мультиварка начнет приготовление в выбранном режиме.

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится соответствующий индикатор.

Разогрев

Нажмите кнопку РАЗОГРЕВ, чтобы начать разогрев продуктов.

По умолчанию время приготовления в данном режиме 20 минут. По окончании разогрева мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится соответствующий индикатор.

Функция таймера

Функция таймера позволяет приготовить продукты в нужном режиме к определенному времени. Например, если сейчас время 13:00, а вы хотите поужинать в 18:00, то вам нужно установить время таймера 5 часов.

Функция таймера доступна для режимов: Рис/Крупы, Приготовление на пару, Суп/Тушение, Десерт/Варенье, Плов. Максимальное время отсрочки приготовления для данных режимов - 24 часа.

Не рекомендуется устанавливать слишком большое время

таймера (более 12 часов), т.к. продукты могут испортиться, потерять внешний вид и т.п.

Для режимов: Молочная каша, Гриль/Жарка, Выпечка/Пицца, - функция таймера не доступна.

Пример

Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ на панели управления, выберите режим Суп/Тушение (во время нажатия кнопки МЕНЮ будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

По умолчанию время приготовления в данном режиме 1 час. При необходимости изменить время приготовления кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ. Затем нажмите кнопку ТАЙМЕР, тогда загорится соответствующий индикатор. Кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время таймера. По окончании нажмите кнопку СТАРТ, тогда загорится соответствующий индикатор.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если установленное время таймера меньше времени приготовления, функция таймера не работает и мультиварка сразу начнет приготовление.

Функция поддержания тепла и выключение мультиварки

По окончании приготовления в любом из режимов мультиварка автоматически переходит в режим поддержания тепла.

Когда мультиварка работает (идёт процесс готовки), нажмите кнопку ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ, чтобы завершить работу. Мультиварка перейдет в режим ожидания.

Когда мультиварка находится в режиме ожидания, нажмите кнопку ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ, чтобы включить функцию поддержания тепла.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой всегда отключайте прибор от электросети и давайте ему остыть.

Запрещается для очистки использовать растворители, бензин, спирт и другие агрессивные вещества.

Чистку прибора следует производить сразу по окончании каждого приготовления.

Корпус прибора и верхняя крышка

Чистите корпус прибора и верхнюю крышку чистой влажной тканью.

Кастриуля

Извлеките кастриулю из мультиварки, промойте ее чистой водой с использованием средства для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается использовать металлические щетки, острые предметы, абразивные средства или уксус, для очистки корпуса и кастриули, чтобы не повредить их поверхность. Рекомендуется использовать только мягкие моющие средства.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В результате длительной эксплуатации кастриули в некоторых местах внутреннее покрытие может отслаиваться. Это не представляет угрозы для вашего здоровья и совершенно безопасно.

Аксессуары

Промойте аксессуары чистой водой с использованием средства для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

Нагревательная поверхность

Иногда к нагревательной поверхности могут прилипнуть крупинки риса и другие частицы, что негативно сказывается на результатах приготовления. Перед началом приготовления убедитесь в чистоте нагревательной поверхности и дна кастриули.

В случае сильного загрязнения почистите нагревательную поверхность мелкой наждачной бумагой (например, № 320), а затем мягкой сухой тканью или обратитесь в сервисный центр.

Паровой клапан

Регулярно проводите чистку парового клапана, в противном случае это негативно скажется на его работоспособности и на

результатах приготовления. Промойте его чистой водой с использованием средства для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.



Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями из таблицы. Если неисправность не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Нагревательная поверхность не нагревается, экран не светится.	<ol style="list-style-type: none">1. На схему мультиварки не подается питание.2. Схема мультиварки неисправна.	<ol style="list-style-type: none">1. Проверьте сетевую розетку, кабель питания, вилку, предохранитель и подключения проводов.2. Обратитесь в сервисный центр.
Не загорается один или несколько элементов на панели, но нагревательная поверхность нагревается.	Сбой в работе схемы мультиварки.	Обратитесь в сервисный центр.
Нагревательная поверхность не нагревается, на экране — нормальная индикация.	<ol style="list-style-type: none">1. Сбой в работе термореле.2. Сгорели компоненты нагревательной поверхности.3. Разрыв соединений схемы.4. Схема мультиварки неисправна.	Обратитесь в сервисный центр.
Горит или мигает индикатор E1, E2 или E3 или постоянно раздаются звуковые сигналы.	Индикаторы E1, E2 или E3 означают, что нижний или верхний датчик температуры отсоединился или неисправен.	<ol style="list-style-type: none">1. Установите время поддержания тепла правильно.2. Хорошо почистите поверхность наждачной бумагой.3. Установите кастрюлю в мультиварке аккуратно и ровно.4. Протрите дно кастрюли снаружи наждачной бумагой №600. Обратитесь в сервисный центр за заменой кастрюли. <ol style="list-style-type: none">6,7. Обратитесь в сервисный центр.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Рис плохо приготовлен или время приготовления слишком большое.	<ol style="list-style-type: none">1. Недостаточное время для поддержания тепла.2. Деформирована нагревательная поверхность.3. Кастрюля мультиварки наклонена в одну сторону.4. Между нагревательной поверхностью и внутренним резервуаром попали посторонние предметы.5. Деформирована внешняя поверхность дна кастрюли.6. Сбой в работе схемы мультиварки.7. Сбой в работе термореле	<ol style="list-style-type: none">1. Установите время поддержания тепла правильно.2. Хорошо почистите поверхность наждачной бумагой. При сильной деформации обратитесь в сервисный центр.3. Установите кастрюлю в мультиварке аккуратно и ровно.4. Протрите дно кастрюли снаружи наждачной бумагой, чтобы удалить посторонние предметы.5,6,7. Обратитесь в сервисный центр.
Рис подгорает, прибор не переходит автоматически в режим поддержания тепла.	<ol style="list-style-type: none">1. Сбой в работе схемы мультиварки.2. Сбой в работе термореле.	Обратитесь в сервисный центр.
Каша вытекает за края кастрюли.	<ol style="list-style-type: none">1. Сбой в работе схемы мультиварки2. Термодатчик вышел из строя.	Обратитесь в сервисный центр.
При приготовлении риса или каши фаза закипания слишком долго не наступает.	<ol style="list-style-type: none">1. Сбой в работе схемы мультиварки.2. Терморезистор вышел из строя.	Обратитесь в сервисный центр.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220В/50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 860Вт

Объем кастрюли: 5 л

Управление: микрокомпьютер

Габаритные размеры (Д x Ш x В): ___мм

Вес: ___кг

Благодарим Вас за выбор техники **SUPRA**.

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



Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

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

Сделано в КНР.

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», г. Москва, пос. Мосрентген, Институтский пр., д.2

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 8-800-100-333-1 или на сайте www.supra.ru, а так же отправив запрос на supra@supra.ru