

SUPRA

Руководство по эксплуатации

**МУЛЬТИВАРКА
MCS-5122**



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.....	5
Панель управления	5
Перед первым использованием.....	6
Процесс приготовления.....	6
Чистка и уход.....	13
Возможные неисправности и способы их устранения.....	14
Технические характеристики.....	16

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 элек-

тросети, только 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 из безопасности, 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.

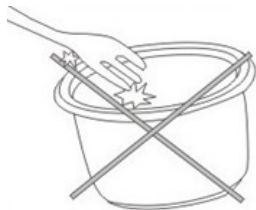
Запрещается передвигать или поднимать мультиварку за ручку во время её работы.

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



Запрещается ставить кастрюлю на открытый огонь.

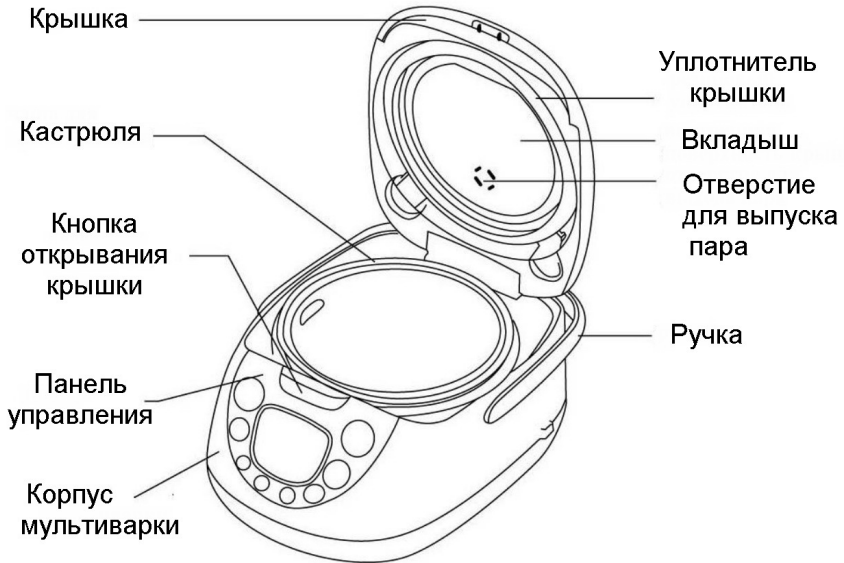
Не используйте с мультиваркой аксессуары или запчасти другого производителя, в т.ч. кастрюли. Использование аксессуаров, не входящих в комплект мультиварки может привести к её поломке и потере гарантии на устройство.

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



Мерный стакан



Лопатка



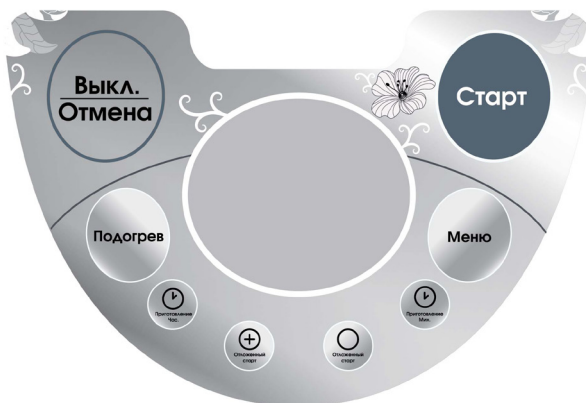
Кабель питания



Контейнер пароварка



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.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ Подготовка к приготовлению

1. Отмерьте необходимое количество продукта с помощью мерного стакана. Промывайте продукты в другой посуде. 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: 1часть крупы к 1-3 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 крупинки 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

Отмерьте необходимое количество риса с помощью мерной чашки. В одной мерной чашке содержится 180мл (150гр риса). Переложите рис в чашу для приготовления и залейте водой в соответствии с отметками на внутренней части чаши для приготовления, в зависимости от количества мерных чашек риса, которое вы желаете приготовить. Цифры от 4 до 10 показывают, до какой отметки нужно наливать воду. Например, если Вы хотите приготовить 4 мерные чашки риса, то Вам нужно залить их водой до отметки 4.

Вы можете наливать воду до уровня отличного от рекомендованного, в соответствии с Вашим вкусом, но никогда не наливайте воду выше максимальной отметки на шкале чаши.

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

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится **88:88**, после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 умолчанию время приготовления в данном режиме 45 минут.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

Рекомендуется перемешать продукт в течение 30 минут после окончания приготовления, чтобы он не слипся.

Спагетти

Данная программа предназначена для приготовления как спагетти, так и макарон по-флотски. При варке макарон/спагетти в мультиварке (без слива воды), на 100 гр макарон берут 1 стакан воды. Рекомендуется макароны заливать горячей, только что вскипяченной водой.

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

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится **88:88**, после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 продукта, его объём, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме 25 минут.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

В случае необходимости Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку **Выкл./Отмена**

Рекомендуется перемешать продукт после окончания приготовления, чтобы он не слипся.

Жарка

Данная программа подходит для жарки мяса, курицы, овощей, а так же позволяет приготовить жарку для супа.

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

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится **88:88**, после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 продукта, его объём, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме 25 минут.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

В случае необходимости Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку **Выкл./Отмена**

Выпечка

Данная программа предназначена для приготовления различных кексов, шарлоток, бисквитов, манников и т.д..

ВАЖНО! Не замешивайте тесто в кастрюле мультиварки, это может повредить ее поверхность или привести к деформации.

Перед тем как выложить тесто смажьте дно кастрюли маслом.

Выложите тесто в кастрюлю для приготовления, закройте крышку

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

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится **88:88**, после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 продукта, его объём, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме 50 минут.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

В случае необходимости Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку **Выкл./Отмена**

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 взбейте 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.

Запекание

Данная программа предназначена для запекания мяса, рыбы и овощей.

Положите продукты для запекания в кастрюлю мультиварки, закройте крышку.

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

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится **88:88**, после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 продукта, его объём, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме 50 минут.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

В случае необходимости Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку **Выкл./Отмена**

Приготовление на пару

Используйте данную программу и контейнер-пароварку для приготовления полезных блюд на пару.

В кастрюлю для приготовления налейте 1л воды, сверху установите контейнер-пароварку с продуктами, закройте крышку.

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

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится **88:88**, после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 продукта, его объём, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме 20 минут.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

В случае необходимости Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку **Выкл./Отмена**

Тушение

Данная программа подходит для приготовления овощного рагу, соусов, подлив, тушения мяса, а также, для приготовления варенья.

Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки, закройте крышку.

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

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится **88:88**, после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 продукта, его объём, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме 60 минут.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

В случае необходимости Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку **Выкл./Отмена**

Каша

Данная программа подходит для приготовления каш. Рекомендуется соблюдать пропорцию крупы/вода в пределах 1/3-1/5

Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки, закройте крышку.

Последовательно нажимая кнопку **Меню** на панели управления, выберите режим **Туш Каша** (во время нажатия кнопки **Меню** будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится **88:88**, после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 продукта, его объём, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме 40 минут.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

В случае необходимости Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку **Выкл./Отмена**

Суп

Данная программа предназначена для приготовления супов. Вы можете приготовить овощные, крем-супы и супы-пюре. Во время приготовления можно открывать крышку мультиварки, перемешивать и добавлять продукты и специи.

Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки, закройте крышку.

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

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится **88:88**, после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 продукта, его объём, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме 40 минут.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

В случае необходимости Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку **Выкл./Отмена**

Разогрев

Используйте данную программу для разогрева готовых блюд.

Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки, закройте крышку.

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

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится **88:88**, после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 продукта, его объём, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме 20 минут.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

В случае необходимости Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку **Выкл./Отмена**

Йогурт

Используя данную программу, Вы можете приготовить вкусный и полезный йогурт для всей семьи.

Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки, закройте крышку.

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

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится , после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 продукта, его объём, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме 6 часов.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

В случае необходимости Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку **Выкл./Отмена**

Свободный режим

Используйте данный режим для приготовления Ваших любимых блюд, данный режим подходит, для жарки, варки мяса, приготовления соусов, и т.д.

Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки.

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

Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку **Выкл./Отмена**. На дисплее высветится **88:88**, после этого можно выбрать нужный Вам режим.

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 продукта, его объём, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме 10 минут.

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** установите нужное время кнопками **Приготовление час.** и **Приготовление мин.**

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

В случае необходимости Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент, нажав кнопку **Выкл./Отмена**

Функция таймера

Если Вам необходимо отложить время приготовления блюда на определенный срок, используйте функцию отложенного старта. Для этого, выберите программу приготовления затем нажатием кнопок **Отложенный старт+** и **Отложенный старт-** установите необходимое Вам время до начала приготовления блюда и нажмите кнопку **Старт**.

Кнопка **Отложенный старт+** - для увеличения времени отсрочки

Кнопка **Отложенный старт-** - для уменьшения времени отсрочки.

Минимальное время отложенного старта 1 час, максимальное 23 часа.

Не рекомендуется устанавливать слишком большое время таймера (более 12 часов), т.к. продукты могут испортиться, потерять внешний вид и т.п.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

Функция поддержания тепла и выключение мультиварки

После окончания времени приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры, при этом на дисплее будет отображаться **bb**. Температура будет поддерживаться в течение 24 часов. Отменить функцию поддержания температуры можно нажав кнопку **Выкл./Отмена**.

После отмены функцию поддержания температуры готового блюда можно включить, нажав кнопку **Подогрев**. После нажатия кнопки **Подогрев** мультиварка перейдет в режим поддержания температуры, температура будет поддерживаться на уровне 60-65°C, в течение 24 часов.

Функция поддержания температуры не включается по окончании программы приготовления Йогурт.

Таблица режимов приготовления

Программа приготовления	Время приготовления	Варианты установки времени приготовления	Температура приготовления
Рис/Плов	45 мин	45 мин – 2 часа 55 мин	135°C
Спагетти	25 мин	45 мин – 2 часа 55 мин	100-110°C
Жарка	25 мин	25 мин – 2 часа 55 мин	165°C
Выпечка	50 мин	50 мин – 2 часа 55 мин	150°C
Запекание	50 мин	50 мин – 2 часа 55 мин	140°C
Приготовление на пару	20 мин	20 мин – 2 часа 55 мин	100-110°C
Тушение	60 мин	60 мин – 2 часа 55 мин	100-110°C
Каша	40 мин	40 мин – 2 часа 55 мин	100-110°C
Суп	40 мин	40 мин – 2 часа 55 мин	100-120°C
Разогрев	20 мин	20 мин – 2 часа 55 мин	135°C
Йогурт	6 часов	6 часов – 8 часов 55 мин	42°C
Свободный режим	10 мин	10 мин – 2 часа 55 мин	120°C

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.

Кастрюля

Извлеките кастрюлю 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, растворители или кислоты для очистки корпуса мультиварки и кастрюли, чтобы не повредить их поверхность.

Рекомендуется использовать только мягкие моющие средства

ПРИМЕЧАНИЕ:

В результате длительной эксплуатации кастрюли 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 кастрюли.

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.

Хранение мультиварки

Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети.

Выполните все пункты раздела «Чистка»

Храните мультиварку в прохладном, тёмном и сухом месте, желательно, в оригинальной упаковке.

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 подсоединения 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. 6,7. Обратитесь в сервисный центр.

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. Сбои 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. Сбои в работе термореле. 	Обратитесь в сервисный центр.
Каша вытекает за края кастрюли.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбой в работе схемы мультиварки 2. Термодатчик вышел из строя. 	Обратитесь в сервисный центр.

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220 В 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 860 Вт

Объем кастрюли: 5 л

Управление: микрокомпьютер

Габаритные размеры: 350*270*250 мм

Вес: 3.6кг

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.



Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД
КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг
Коммерциал 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

www.supra.ru

