

# SUPRA

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**МУЛЬТИВАРКА**  
**MCS-5110**

## *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-5110** – 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-5110, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка SUPRA MCS-5110 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.

11 автоматических программ дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и поддержания в нагретом состоянии готовых блюд. Специальная программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с вашим гастрономическим замыслом.

В мультиварке SUPRA MCS-5110 вы сможете создавать практически любое блюдо – от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой вам будет легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

**SUPRA – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!**

**СОДЕРЖАНИЕ**

Меры безопасности ..... 4

Комплектация ..... 5

Устройство прибора ..... 5

Подготовка к эксплуатации ..... 6

Эксплуатация мультиварки ..... 6

    Перед началом эксплуатации ..... 6

    Установка времени приготовления ..... 6

    Функция «Отложенный старт» ..... 6

    Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) ..... 7

    Общие рекомендации по приготовлению ..... 7

    Программы приготовления ..... 8

Дополнительные возможности ..... 13

Уход за мультиваркой ..... 16

    Правила по уходу и очистке ..... 16

    Очистка корпуса ..... 16

    Очистка чаши ..... 16

    Очистка внутренней алюминиевой крышки ..... 16

    Очистка съемного парового клапана ..... 16

    Удаление конденсата ..... 16

Советы по приготовлению ..... 16

    Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару ..... 20

    Рекомендации настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР» ..... 20

    Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) ..... 21

Перед обращением в сервис-центр ..... 22

Технические характеристики ..... 22

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- При необходимости используйте сетевой удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя сетевой удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- **ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, крышка и чаша нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные перчатки. 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 перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также его

заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- При подозрении на неисправность немедленно отключите прибор от электросети. Недопустимо использование прибора при любых обнаруженных неисправностях.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного 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.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

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

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

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

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

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

Внутри корпуса расположен нагреватель, на который плотно устанавливается чаша.

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

На корпусе расположена панель управления с кнопками и дисплеем.

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

Под петлёй крышки находится съёмная ёмкость для сбора конденсата.

Кроме того, в комплекте мультиварки есть:

- Ложка
- Мерный стаканчик
- Решетка для приготовления на пару

### Панель управления

Мультиварка SUPRA MCS-5110 оборудована квази-сенсорной панелью управления с дисплеем.

### Кнопки управления:

«СТАРТ» — кнопка выбора автоматической программы приготовления.

«ТАЙМЕР» — кнопка перехода в режим установки времени отсрочки начала приготовления и перехода к настройке температуры в режиме «МУЛЬТИПОВАР».

«Поддержание ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА» — остановка выполнения автоматической программы, отмены выполненной настройки и включения функции подогрева.

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

« – » – кнопка уменьшения значения времени в режимах установки времени; уменьшение температуры в режиме выбора температуры.

## Дисплей

На дисплее отображаются параметры программы, например, время, температура во время настройки и работы.

## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора может значительно продлить срок его службы.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Перед началом эксплуатации

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

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

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью. Чашу и другие комплектующие промойте теплой мыльной водой и тщательно просушите.

*При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем произвести его полную очистку.*

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного проливания жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попадал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением пищи в мультиварке убе-

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

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

### Установка времени приготовления

В мультиварке SUPRA MCS-5110 пользователь может самостоятельно корректировать время приготовления, установленного по умолчанию для многих программ. Шаг изменения и возможный диапазон настройки зависит от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время приготовления:

1. После выбора программы приготовления на дисплее отображается предустановленное время выполнения данной программы.
2. Нажатием на кнопку « – » 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 примерно 5 секунд не нажимать кнопки панели управления – начнется выполнение выбранной программы.

Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Поддержание температуры/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» (стр. 21).*

### Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать время, через которое будет выполнена выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне от 30 минут до 24 часов с шагом установки в 30 минут.

1. Выберите и настройте программу приготовления.
2. Нажатием кнопки **«ТАЙМЕР»** включите режим установки времени готовности. 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 примерно 5 секунд, значение времени перестанет мигать, начнется работа функции **«Отложенный старт»**. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени и гореть индикаторы выбранной программы приготовления.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Поддержание температуры/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.

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

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

## **Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)**

Включается автоматически сразу по завершении работы большинства программ приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 65-75°C в течение 24 часов.

При работающем автоподогреве на дисплее отражается **«--:--»**.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку **«Поддержание температуры/Отмена»**.

## **Общие рекомендации по приготовлению**

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке SUPRA MCS-5110 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-5110 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-5110 предусмотрены универсальная программа **«МУЛЬТИПОВАР»** и возможность менять время автоматических программ, которые открывают огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

## **Возврат к заводским настройкам**

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

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

## Программа «РИС»

Программа рекомендуется для варки риса и приготовления различных гарниров.

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 **«СТАРТ»**, выберите программу **«РИС»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости нажатием на кнопку «-» и «+» установите время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 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 «--:--»).  
*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.*
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).  
*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 «СУП»

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

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 **«СТАРТ»**, выберите программу **«СУП»**.
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 5 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 «--:--»).  
*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.*
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание температуры/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 «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов.

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 **«СТАРТ»**, выберите программу **«ЖАРКА»**. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут).
5. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 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 приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание температуры/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 **«ВЫПЕЧКА»**

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

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 **«СТАРТ»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (60 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 5 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 **«Поддержание температуры/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 «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления различных молочных каш. Приготовление по этой программе происходит с более медленным приближением к закипанию для предотвращения выкипания молока.

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 «**СТАРТ**», выберите программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (60 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 5 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 «--:--»).

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание температуры/Отмена**».

## Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выки-

пания 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 «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов.

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 «**СТАРТ**», выберите программу «**ТУШЕНИЕ**».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (40 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 5 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 **«Поддержка температуры/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 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»

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

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 **«СТАРТ»**, выберите программу **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (120 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 5 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 **«Поддержка температуры/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 «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления разнообразных макаронных изделий.

Программа обеспечивает аккуратное приготовление без бурного кипения.

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 **«СТАРТ»**, выберите программу **«ПАСТА»**.
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 5 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 **«Поддержка температуры/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 «ПЕЛЬМЕНИ»

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

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 **«СТАРТ»**, выберите программу **«ПЕЛЬМЕНИ»**.
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 от-

ложенного старта.

8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 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 **«Поддержка температуры/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-5110 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту.

Диапазон изменения температуры – от 30°C до 180°C с шагом изменения в 10°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. Нажав кнопку **«СТАРТ»** выберите режим **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию время приготовления (60 минут)
4. Нажатием на кнопки « + » и « - » установите

- необходимое время приготовления
5. Нажмите кнопку «Таймер» – включите режим выбора температуры приготовления. На дисплее отобразится установленное по умолчанию значение температуры приготовления: 100°C.
  6. Нажимая на кнопки «+» и «-» установите необходимую температуру приготовления.
  7. При необходимости установите время отложенного старта.
  8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд, 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 **«Поддержание температуры/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 «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.

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 **«СТАРТ»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (6 часов).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 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 **«Поддержание температуры/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.*

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним

из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки SUPRA MCS-5110 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

## Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой *кажелон* (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т.п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки SUPRA MCS-5110 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить фондю у себя дома.

## Приготовление творога

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

С помощью мультиварки SUPRA MCS-5110 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.

## 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-5110 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.

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

## Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка SUPRA MCS-5110 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

## 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-5110 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 **«СТАРТ»**, выберите программу **«СУП»**.
  4. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (55 минут).
  5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время стерилизации.
  6. При необходимости установите время отложенного старта.
  7. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 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 **«Поддержание температуры/Отмена»**.
3. Нажимая кнопку **«ФУНКЦИИ»**, выберите программу **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»**.
4. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (120 минут).
  5. Нажатием на кнопки «-» и «+», установите необходимое время стерилизации.
  6. При необходимости установите время отложенного старта.
  7. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 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 **«Поддержание температуры/Отмена»**.

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-51103 можно пастеризовать продукты на программе «МУЛЬТИПОВАР».

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

*Использование функции «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.*

*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.

## Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	34	37	43	48	50	54

## УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

### Правила по уходу и очистке

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

*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.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.



## Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</li> <li>Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.</li> </ul>
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.</li> <li>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления.</li> <li>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</li> <li>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</li> <li>Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.</li> </ul>		<p>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</p> <p>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.</p>
При приготовлении на пару:	В чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	<ul style="list-style-type: none"> <li>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.</li> <li>При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.</li> </ul>
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

При варке:	Выкипание бульона при варке	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке тесто не пропеклось	Вы положили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

### Продукт переварился

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

### При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультра пастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.</li><li>• Цельно зерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.</li></ul>

### Блюдо пригорает

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла — так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

## Продукт потерял форму нарезки

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

## Выпечка получилась влажной

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

## Выпечка не поднялась

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

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару\*

Продукт	Вес, г /кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины /говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 /35
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Фрикадельки /котлеты	180 (6 шт.)	500	20
Рыба (филе)	500	500	20
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500	500	5 (после закипания воды)
Манты /хинкали	500	500	20
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1000	40
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	75
Овощи (свежезамороженные)	500	500	20
Яйцо на пару	3 шт.	500	20

\* Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендуемых значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

## Рекомендации настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
30°C	расстойка теста и приготовление уксуса
40°C	приготовление йогуртов и подогрев детского питания
50°C	брожение, закваска
60°C	приготовление зеленого чая или помадки
70°C	приготовление пунша
80°C	приготовление глинтвейна и белого чая
90°C	приготовление красного чая
100°C	приготовление безе или варенья
110°C	стерилизация
120°C	приготовление сахарного сиропа
130°C	приготовление запеканки и тушеного мяса

140°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
150°C	запекание мяса, овощей и рыбы (в фольге)
160°C	жарка птицы
170°C	жарка в кляре
180°C	приготовление картофеля фри

## Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время режима по умолчанию	Диапазон времени / шаг установки	Автоподогрев
Рис	Для варки риса и приготовления различных гарниров	00:55	0:05-6:00 5мин	Да
Суп	Для варки риса и приготовления различных гарниров	00:55	0:05-6:00 5мин	Да
Жарка	Для приготовления различных жидких каш	00:15	0:05-6:00 5мин	Да
Выпечка	Для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	01:00	0:05-6:00 5мин	Да
Молочная каша	Для приготовления различных молочных каш	01:00	0:05-6:00 5мин	Да
Тушение	Для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов	00:40	0:05-6:00 5мин	Да
На пару	Для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов и т.п.	2:00	0:05-6:00 5мин	Да
Паста	Для приготовления разнообразных макаронных изделий	00:30	0:05-6:00 5мин	Да
Пельмени	Для приготовления пельменей, вареников, клёцек, запеченных фруктов и т.п.	00:30	0:05-6:00 5мин	Да
Мультиповар	Для приготовления различных мясных блюд: котлет, антрекотов, полуфабрикатов и т.п.	1:00	0:05-2:00 5мин	Да

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Йогурт	Для приготовления различных видов йогурта	6:00	0:05-8:00 5мин	
--------	---	------	----------------	--

## ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель .....	MCS-5110
Мощность .....	900Вт
Напряжение питания.....	220-240В, 50Гц
Объем чаши .....	5л
Габаритные размеры (Д x Ш x В).....	295x295x308 мм
Покрытие чаши.....	антипригарное
Дисплей .....	LED, символьный

# ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



## Соответствует техническим регламентам:

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

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

## Сведения о сертификации:

Сертификат соответствия № ТС RU C-CN.AL  
33.В.02850

Выдан: 000 «Эталон-Экспертиза»

Адрес: 115230, г.Москва, Каширское шоссе, д.1,  
корп.2, эт.2, помещение 16, 16а, 22, 22а, 22б

Срок действия: с 29.02.2016 по 28.02.2018 включи-  
тельно

Дата производства указана на изделии.

Срок службы изделия – 3 года

Гарантийный срок – 1 год

## Центральный авторизованный сервисный центр:

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

## Список сервисных центров прилагается (см. вкладыш)

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

Адрес ближайшего ЦС вы можете также уз-  
нать по телефону горячей линии 8-800-100-3331  
или на сайте [www.supra.ru](http://www.supra.ru), а также отправив за-  
прос на [supra@supra.ru](mailto:supra@supra.ru)

## Изготовитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД

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

Коммерциал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2.

Сделано в Китае.

## Manufacturer:

SUPRA TECHNOLOGIE LIMITED

RM 2 LG2/F KAI WONG COMM BLDG 222

QUEEN»S RD CENTRAL. HONG KONG.

Made in CHN

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

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

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

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

**SUPRA**

**SUPRA.RU**