



## 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-5191 — 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-5391, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка SUPRA MCS-5391 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.

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

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу, которая включает множество разнообразных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат точные инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке SUPRA MCS-5391 вы сможете создавать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой. SUPRA — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт:

[WWW.SUPRA.RU](http://WWW.SUPRA.RU).

и профильные ресурсы:

[WWW.VARIMVARIM.RU](http://WWW.VARIMVARIM.RU)

[WWW.YOUTUBE.COM/MULTIVARIM](http://WWW.YOUTUBE.COM/MULTIVARIM)

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

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

## Содержание

Список автоматических программ.....	4
Сервисные и мастер-функции.....	5
Комплектация.....	5
Устройство прибора.....	6
Панель управления.....	7
<b>I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МУЛЬТИВАРКИ</b>	
Меры безопасности.....	8
<b>II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ</b>	
Перед первым использованием.....	9
Приготовление в мультиварке.....	9
<b>III ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ</b>	
Поддержание температуры.....	10
Функция «Отложенный старт».....	10
Мультиповар.....	11
Общие рекомендации по приготовлению.....	12
<b>IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ</b>	
Правила по уходу и очистке.....	12
Очистка корпуса.....	12
Очистка чаши.....	12
Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	12
Очистка съемного парового клапана.....	12
Удаление конденсата.....	13
<b>V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ</b>	
Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	14
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	17
Рекомендации по использованию программы «МУЛЬТИПОВАР».....	18
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	18

## **Список автоматических программ:**

1. Перловая каша
2. Рис
3. Суп
4. Жарка
5. На пару
6. Йогурт
7. Овсяная
8. Каша
9. Гречка
10. Плов
11. Тушение
12. Тосты
13. Пицца
14. Разогрев
15. Молочная каша
16. Отвар
17. Рёбрышки с рисом
18. Тушение с обжаркой
19. Барбекю
20. Пирог
21. Разморозка
22. Пудинг
23. Лапша
24. Рис с овощами
25. Медленная готовка
26. Быстрая готовка
27. Выпечка
28. Подогрев
29. Тёплое
30. Молоко
31. Пельмени
32. Плов с мясом
33. Фритюр
34. Кекс

## Сервисные и мастер-функции:

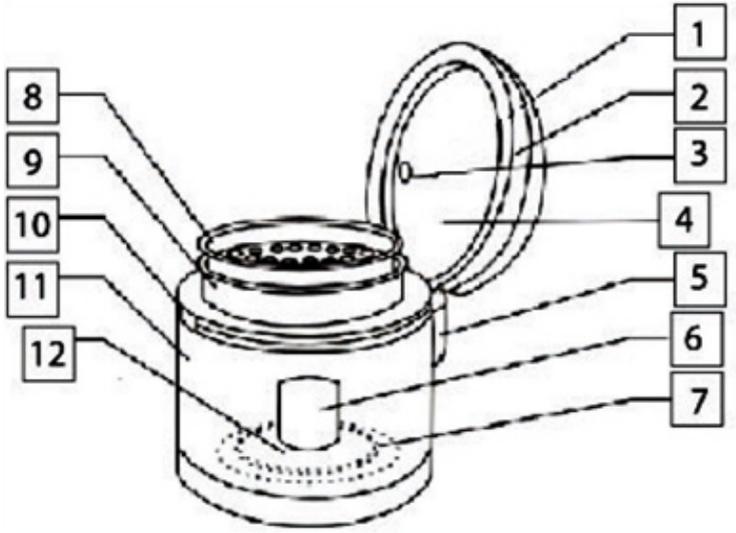
Функция «Мультиповар».....	есть
Функция поддержания готовых блюд тёплыми (автоподогрев).....	до 24 часов
Функция разогрева блюд.....	есть
Функция отложенного старта.....	до 24 часов

## Комплектация

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

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

## Устройство прибора



1. Ручка с кнопкой замка крышки (снаружи)
2. Крышка
3. Съемный паровой клапан
4. Внутренняя крышка
5. Ёмкость для конденсата
6. Панель управления с дисплеем
7. Нагревательный элемент
8. Контейнер для приготовления на пару
9. Чаша
10. Канавка для сбора конденсата
11. Корпус
12. Датчик температуры (в центре нагревателя)

Кроме того, в комплекте мультиварки есть:

13. Ложка



14. Мерный стаканчик

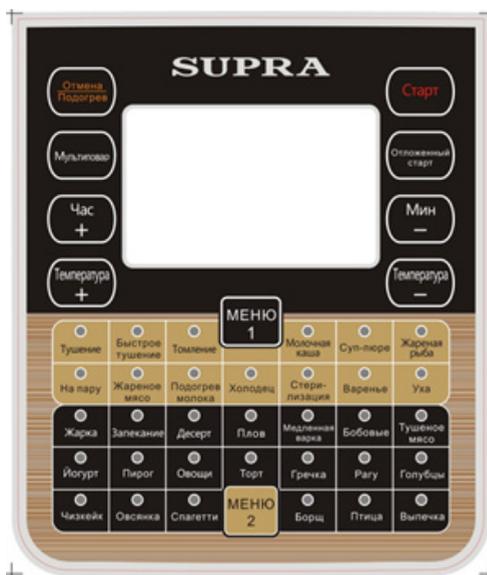


15. Комплект стаканчиков для приготовления йогурта



## Панель управления

Мультиварка SUPRA MCS-5391 оборудована квази сенсорной панелью управления с дисплеем.



1. Кнопка **«ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ»** – для включения/выключения функции сохранения блюда горячим и для отмены выбранных настроек и программ приготовления.
2. Кнопка **«МУЛЬТИПОВАР»** – для перехода на ручной режим приготовления блюда. Функция «МУЛЬТИПОВАР» предполагает три режима, при которых любая программа будет работать при определенной температуре в определенный промежуток времени. Вы можете регулировать время и температуру только в рамках выбранного режима.
3. Кнопка **«СТАРТ»** – для включения программы приготовления. Выберите программу, при необходимости задайте время и температуру приготовления, затем нажмите на кнопку «СТАРТ», после чего напротив желаемой программы загорится красный индикатор и блюдо начнет готовиться в заданном режиме.
4. Кнопка **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** – для включения функции отсрочки старта.
5. Кнопка **«ЧАС +»** – для увеличения времени приготовления (в минутах).
6. Кнопка **«МИН -»** – для уменьшения времени приготовления (в минутах).
7. Кнопка **«ТЕМПЕРАТУРА +»** – для увеличения температуры приготовления (в градусах).
8. Кнопка **«ТЕМПЕРАТУРА -»** – для уменьшения температуры приготовления (в градусах).
9. Кнопка **«МЕНЮ 1»**  
С помощью кнопки **«МЕНЮ 1»** выберите автоматическую программу приготовления в верхней части дисплея и в двух верхних строчках программного меню (программы **РИС, КАША, СУП, ТУШЕНИЕ, БЫСТРОЕ ТУШЕНИЕ, ТОМЛЕНИЕ, МОЛОЧНАЯ КАША, СУП-ПЮРЕ, ЖАРЕНАЯ РЫБА, НА ПАРУ, ЖАРЕННОЕ МЯСО, ПОДОГРЕВ МОЛОКА, ХОЛОДЕЦ, СТЕРИЛИЗАЦИЯ, ВАРЕНЬЕ, УХА**).
10. Кнопка **«МЕНЮ 2»**  
С помощью кнопки **«МЕНЮ 2»** выберите автоматическую программу приготовления в нижней части программного меню (программы **ЖАРКА, ЗАПЕКАНИЕ, ДЕСЕРТ, ПЛОВ, МЕДЛЕННАЯ ВАРКА, БОБОВЫЕ, ТУШЕНОЕ МЯСО, ЙОГУРТ, ПИРОГ, ОВОЩИ, ТОРТ, ГРЕЧКА, РАГУ, ГОЛУБЦЫ, ЧИЗКЕЙК, ОВСЯНКА, СПАГЕТТИ, БОРЩ, ПТИЦА, ВЫПЕЧКА**).

# I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

## Меры безопасности

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземляющий контакт на обеих сторонах провода.
  - **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы при манипулировании кастрюлей. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в 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 сервисного центра.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Не эксплуатируйте прибор на открытом воздухе, не заливайте воду и не помещайте другие ингредиенты в чашу, установленную в корпус мультиварки. При установке чаши в корпус прибора ее внешняя поверхность должна быть сухой и чистой. Случайное попадание влаги или посторонних предметов внутрь устройства может привести к его поломке.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
  - **ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!**
- Не включайте прибор без установленной внутри чаши или с пустой чашей — при случайном запуске программы приготовления это может привести к критичному перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами 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 сервисного центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Перед первым использованием

1. Осторожно выньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером.
2. Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.
3. Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью. Чашу и другие комплектующие промойте теплой мыльной водой и тщательно просушите.
4. При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем после окончания готовки произвести его полную очистку.
5. Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного пролива жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попадал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.
6. Перед приготовлением пищи в мультиварке убедитесь в том, что ее внешние и видимые внутренние части не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

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

### Приготовление в мультиварке

- Нажмите на кнопку на крышке прибора, после чего откроется верхняя крышка.
  - Выньте съемную чашу для приготовления, положите в нее необходимые ингредиенты и добавьте воду.
- Не наполняйте чашу больше, чем на 4/5 ее объема.

**Внимание!** Внутри чаши изображена условная шкала пропорций для крупы и воды: справа – количество мерных стаканов крупы; слева – количество литров воды. Максимальное количество крупы для приготовления – 10 стаканов, жидкости – 1,8 л.

- Поставьте чашу в мультиварку, предварительно убедившись в том, что ее внешняя поверхность сухая и чистая.
- Слегка поверните чашу так, чтобы она была равномерно прижата к греющей поверхности.
- Закройте крышку. Вы услышите характерный щелчок, когда крышка будет зафиксирована.
- Подключите прибор к электросети. Включится дисплей и прозвучит один короткий звуковой сигнал. Напротив первой программы «Рис» загорится красный индикатор, а на дисплее появится индикация «00:55» в верхнем окошке и «150» в нижнем. Верхнее окошко дисплея отображает время приготовления, нижнее – температуру по умолчанию.
- Используйте кнопки для выбора той программы приготовления, которая подходит к данному блюду.

Кнопка **«МЕНЮ 1»** предназначена для выбора программ в верхней части дисплея (программы РИС, КАША, СУП) и в двух верхних строчках программного меню (программы ТУШЕНИЕ – УХА),

Кнопка **«МЕНЮ 2»** - предназначена для выбора программ в трех нижних строчках программного меню (программы ЖАРКА – ВЫПЕЧКА).

С каждым нажатием на кнопки **«МЕНЮ 1»** и **«МЕНЮ 2»** будут последовательно меняться программы. При этом напротив каждой из них загорится красный индикатор, а на дисплее будут отражены соответствующие температура и время приготовления.

- Используйте кнопки «ЧАС +», «МИН -», «ТЕМПЕРАТУРА +» и «ТЕМПЕРАТУРА -» для корректировки при необходимости предустановленных значений температуры и времени.
- После выбора программы, установки времени и температуры, нажмите на кнопку «СТАРТ», чтобы начать приготовление. Вы можете регулировать время и температуру приготовления в зависимости от выбранной программы.
- После нажатия на кнопку «СТАРТ» программа запустится и в верхнем окошке дисплея начнется обратный отсчет времени до окончания программы, а температура, отображаемая в нижнем окошке, начнет повышаться.

## Пример: приготовление каши

Программа «КАША» предназначена для приготовления риса и других круп.

- Налейте в съемную чашу необходимое количество воды и засыпьте крупу. При необходимости предварительно ее промойте. Не используйте для этого съемную чашу мультиварки, чтобы не повредить ее покрытие.
- Поставьте чашу в мультиварку. Плотно закройте крышку (Вы услышите характерный щелчок).
- Подключите мультиварку к электросети. Во избежание ее поломки подключайте прибор к сети только после того, как закончите все приготовления.
- Прозвучит короткий звуковой сигнал. Напротив программы «КАША» загорится красный индикатор и на дисплее сразу высветится время и температура приготовления по умолчанию: «00:45» и «106». При необходимости отрегулируйте температуру и время.
- Для изменения времени воспользуйтесь кнопками «ЧАС+» и «МИН-».
- Для изменения температуры нажимайте на кнопки «ТЕМПЕРАТУРА+» и «ТЕМПЕРАТУРА-».
- Нажмите на кнопку «СТАРТ». Через несколько секунд программа запустится и в верхнем окошке дисплея начнется обратный отсчет времени, а температура, отображаемая в нижнем окошке, начнет повышаться.
- После отключения программы прозвучит короткий звуковой сигнал. На дисплее в верхнем окошке появится индикация «-bb-», в нижнем – первоначально выставленная температура.
- Прозвучит 11 коротких звуковых сигналов и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Для того, чтобы отключить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев».
- Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев» еще раз.
- Отключите мультиварку от электросети.

## ФУНКЦИИ

### Поддержание температуры

После окончания процесса приготовления для всех программ, кроме программы ЙОГУРТ, автоматически включается функция поддержания температуры приготовленного блюда.

- Для того, чтобы остановить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ»; при этом на дисплее загорится соответствующий световой индикатор.
- Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» еще раз.

### Отложенный старт

Для автоматических программ приготовления (кроме программ ТОРТ и ЧИЗКЕЙК) предусмотрена дополнительная функция – отсрочка старта.

- Для того, чтобы включить данную функцию, выберите программу, нажмите на кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» и установите время, через которое должно начаться приготовление. Для этого нажимайте на кнопки «ЧАС+» и «МИН-». Максимальное время отсрочки приготовления – 24 часа.
- При необходимости отрегулируйте температуру приготовления. Для изменения температуры нажимайте на кнопки «ТЕМПЕРАТУРА+» и «ТЕМПЕРАТУРА-». С каждым нажатием на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА+» температура приготовления увеличивается на 1 градус. С нажатием на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА-» температура уменьшается на 1 градус.
- Нажмите на кнопку «СТАРТ». Через несколько секунд программа запустится и в верхнем окошке дисплея начнется обратный отсчет времени, а температура, отображаемая в нижнем окошке, останется без изменений.
- Блюдо начнет готовиться в тот момент, когда таймер закончит свой отсчет. По окончании процесса приготовления прозвучит короткий звуковой сигнал. На дисплее в верхнем окошке появится индикация «-bb-», в нижнем – первоначально выставленная температура.
- Прозвучит 11 коротких звуковых сигналов и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Для того, чтобы отключить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев».
- Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев» еще раз.
- Отключите мультиварку от электросети.

Для того, чтобы продукты не потеряли своих вкусовых качеств и не испортились, рекомендуется устанавливать отсрочку приготовления на время, не больше 9 часов.

## Мультиповар

Данная функция предназначена для ручного управления программой приготовления и состоит из трех режимов:

### Режим 1.

В данном режиме время приготовления по умолчанию – 45 минут, температура - 110°C. Вы можете регулировать температуру и время приготовления в рамках данного режима.

Для того, чтобы включить первый режим функции «МУЛЬТИПОВАР»:

- Выберите программу.
- Нажмите на кнопку «МУЛЬТИПОВАР» один раз. Напротив режима 1 с правой стороны дисплея загорится красный индикатор.
- В верхнем окошке дисплея появится индикация времени «00:45», в нижнем – индикация температуры «110». При необходимости отрегулируйте время и температуру режима. Для этого воспользуйтесь кнопками “ЧАС+” и “МИН-”.
- Для изменения температуры нажимайте на кнопки “ТЕМПЕРАТУРА+” и “ТЕМПЕРАТУРА-”.
- Нажмите на кнопку “СТАРТ”. Через несколько секунд программа запустится и в верхнем окошке дисплея начнется обратный отсчет времени, а температура, отображаемая в нижнем окошке, начнет повышаться.
- После отключения программы прозвучит короткий звуковой сигнал. На дисплее в верхнем окошке появится индикация «-bb-», в нижнем – первоначально выставленная температура.
- Прозвучит 11 коротких звуковых сигналов и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Для того, чтобы отключить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев».
- Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев» еще раз.
- Для выхода из Режим 1 нажмите на кнопку «МЕНЮ 1» или «МЕНЮ 2», после чего Вы перейдете к выбору автоматических программ.

### Режим 2.

В данном режиме время приготовления по умолчанию – 1 час, температура – 120° С. Вы можете регулировать температуру и время приготовления в рамках данного режима.

Для того, чтобы включить второй режим функции «МУЛЬТИПОВАР»:

- Выберите программу.
- Нажмите на кнопку «МУЛЬТИПОВАР» два раза. Напротив режима 2 с правой стороны дисплея загорится красный индикатор.
- В верхнем окошке дисплея появится индикация времени «01:00», в нижнем – индикация температуры «120». При необходимости отрегулируйте время и температуру режима. Для этого воспользуйтесь кнопками “ЧАС+” и “МИН-”.
- Для изменения температуры нажимайте на кнопки “ТЕМПЕРАТУРА+” и “ТЕМПЕРАТУРА-”.
- Нажмите на кнопку “СТАРТ”. Через несколько секунд программа запустится и в верхнем окошке дисплея начнется обратный отсчет времени, а температура, отображаемая в нижнем окошке, начнет повышаться.
- После отключения программы прозвучит короткий звуковой сигнал. На дисплее в верхнем окошке появится индикация «-bb-», в нижнем – первоначально выставленная температура.
- Прозвучит 11 коротких звуковых сигналов и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Для того, чтобы отключить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев».
- Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев» еще раз.
- Для выхода из Режим 2 нажмите на кнопку «МЕНЮ 1» или «МЕНЮ 2», после чего Вы перейдете к выбору автоматических программ.

### Режим 3.

В данном режиме время приготовления по умолчанию – 1 ч. 30 мин., температура – 130° С. Вы можете регулировать температуру и время приготовления в рамках данного режима.

Для того, чтобы включить третий режим функции «МУЛЬТИПОВАР»:

- Выберите программу.
- Нажмите на кнопку «МУЛЬТИПОВАР» три раза. Напротив режима 3 с правой стороны дисплея загорится красный индикатор.
- В верхнем окошке дисплея появится индикация времени «01:30», в нижнем – индикация температуры «130». При необходимости отрегулируйте время и температуру режима. Для этого воспользуйтесь кнопками “ЧАС+” и “МИН-”.
- Для изменения температуры нажимайте на кнопки “ТЕМПЕРАТУРА+” и “ТЕМПЕРАТУРА-”.

- Нажмите на кнопку «СТАРТ». Через несколько секунд программа запустится и в верхнем окошке дисплея начнется обратный отсчет времени, а температура, отображаемая в нижнем окошке, начнет повышаться.
- После отключения программы прозвучит короткий звуковой сигнал. На дисплее в верхнем окошке появится индикация «-bb-», в нижнем – первоначально выставленная температура.
- Прозвучит 11 коротких звуковых сигналов и мультитварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Для того, чтобы отключить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев».
- Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев» еще раз.

Для выхода из Режима 3 нажмите на кнопку «МЕНЮ 1» или «МЕНЮ 2», после чего Вы перейдете к выбору автоматических программ.

### Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультитварке SUPRA MCS-5391 книге рецептов, разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультитварке MCS-5391 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 мультитварки.

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 мультитварке MCS-5391 предусмотрены универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» а также, возможность подстраивать в определённых пределах время приготовления автоматических программ, которые открывают огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

## IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

### Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло! Используйте мягкие ткань или губку и неабразивные мягкие средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в мультитварке половину лимона помещённого в 1 литр воды в течение 20 минут на программе «НА ПАРУ».

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

**Внимание!** Если вы не уверены в безопасности использования какого-либо моющего средства – не используйте его. Порча антипригарного покрытия чаши, деталей корпуса и т.п. после использования агрессивного моющего средства или абразива не покрывается гарантией производителя.

### Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

### Очистка чаши

Рекомендуется после каждого использования в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины с нейтральным моющим средством. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо. Не допускается установка мокрой чаши в корпус мультитварки.

### Очистка внутренней алюминиевой крышки

Очищайте внутреннюю поверхность крышки по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

### Очистка съёмного парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Снимите паровой клапан с крышки, потянув его вверх.
2. Разберите паровой клапан, повернув нижнюю его часть против часовой стрелки.

3. Промойте обе части клапана водой в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке, совместив пазы нижней части с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните нижнюю часть клапана по часовой стрелке до упора.
5. Установите паровой клапан на крышке прибора так, чтобы он попал в соответствующий паз на крышке.

Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

### **Удаление конденсата**

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели собирается в специальной выемке на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в ёмкость для конденсата. Этот конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки или полотенца.

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

## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины	Способы решения	
<p>Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>	<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>	
<p>Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>	<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 нагревателя.</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>	
<p>При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.</p>	<p>Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.</p>	
<p>При жарке:</p>	<p>Вы залили в чашу слишком много растительного масла.</p>	<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>
	<p>Избыток влаги в чаше.</p>	<p>Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.</p>

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

### Продукт переварился

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

### При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультра пастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно разбавить питьевой водой.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	<ul style="list-style-type: none"> <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

Плохой контакт между датчиком температуры и дном чаши.	<p>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к термодатчику.</p> <p>Ничто не должно мешать движению подпружиненного датчика.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревателя и термодатчика.</li> </ul>
--	---

<p>Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.</p> <p>Антипригарное покрытие чаши повреждено.</p> <p>Нарушена форма чаши.</p>	<p>Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта, не только внутри, но снаружи, а её корпус не имеет повреждений, форма не нарушена.</p>
<p>Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.</p>	<p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.</p>
<p>Вы установили слишком большое время приготовления.</p>	<p>Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.</p>
<p>При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.</p>	<p>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.</p>
<p>При тушении: в чаше недостаточно влаги.</p>	<p>Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</p>
<p>При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).</p>	<p>Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.</p>
<p>При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.</p>	<p>Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).</p>

### Продукт потерял форму нарезки

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

### Выпечка получилась влажной

<p>Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.).</p>	<p>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.</p>
<p>Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.</p>	<p>Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.</p>

## Выпечка не поднялась

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

## Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару\*

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

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

## Рекомендации настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
40°C	расстойка теста, приготовление йогуртов и подогрев детского питания
50°C	брожение, закваска
60°C	приготовление зеленого чая или помадки
70°C	приготовление пунша
80°C	приготовление глинтвейна и белого чая
90°C	приготовление красного чая
100°C	приготовление безе или варенья
110°C	стерилизация
120°C	приготовление сахарного сиропа
130°C	приготовление запеканки и тушеного мяса
140°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
150°C	запекание мяса, овощей и рыбы (в фольге)
160°C	жарка, приготовление картофеля фри

## Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Температура программы по умолчанию, °C	Диапазон температур, °C	Время программы по умолчанию, мин	Диапазон времени, мин
Рис	**	**	55	**
Каша	95	80-100	45	20-60
Суп	95	80-100	45	30-120
Тушение	100	80-105	60	45-180
Быстрое тушение	100	80-115	60	45-180
Томление	70	60-80	120	45-180
Молочная каша	95	80-100	45	30-60
Суп-пюре	95	80-100	120	45-180
Жареная рыба	140	120-150	60	45-180
На пару	104	95-106	60	15-180
Жареное мясо	140	120-150	60	30-120
Подогрев молока	60	40-70	20	10-40
Холодец	150	130-160	120	60-300
Стерилизация	100	95-105	30	15-45

Варенье	140	120-150	75	45-180
Уха	120	100-140	45	30-120
Жарка	155	140-165	45	15-60
Запекание	150	130-160	60	30-180
Десерт	150	130-160	45	45-180
Плов	130	120-160	45	30-180
Медленная варка	75	65-95	60	45-90
Бобовые	100	80-105	60	45-180
Тушеное мясо	120	100-150	60	45-180
Йогурт	39	36-42	480	360-720
Пирог	155	140-160	60	45-180
Овощи	100	90-110	45	30-60
Торт	125	110-145	40	30-60
Гречка	95	80-100	45	30-120
Рагу	140	110-150	55	45-120
Голубцы	140	120-160	60	30-180
Чизкейк	125	110-145	45	30-60
Овсянка	100	85-105	30	20-60
Спагетти	100	85-105	45	20-60
Борщ	95	80-100	60	30-120
Птица	135	100-150	60	30-120
Выпечка	140	110-160	60	30-120
Мультиповар 1	110	35-165	45	5-1440
Мультиповар 2	120	35-165	60	5-1440
Мультиповар 3	130	35-165	90	5-1440

## VI. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель.....MCS-5391

Мощность.....900Вт

Напряжение.....220-240В, 50Гц

Объем чаши.....5л

Габаритные размеры : 283x279x272 mm

Вес:2.65 кг

Покрытие чаши.....антипригарное

Дисплей.....LED, символьный

## ИНФОРМАЦИЯ

### О СЕРТИФИКАЦИИ

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

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



Дата производства: 10.2014

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

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

**Список сервисных центров прилагается (см. вкладыш)**

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

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

### Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

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

Сделано в Китае.

### Manufacturer:

Supra Technologies Limited

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

Made in China.

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

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



[www.supra.ru](http://www.supra.ru)

