

# SUPRA

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МУЛЬТИВАРКА

# MCS-4501



- Объём кастрюли – 5 л
- Мощность 670 Вт
- Антипригарное внутреннее покрытие кастрюли
- Программируемый таймер с ЖК дисплеем
- 7 режимов приготовления с индикацией
- Возможность готовить тушеные блюда, супы, каши и суши
- Возможность приготовления блюд на пару

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

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

## СОДЕРЖАНИЕ

Правила эксплуатации и техники безопасности .....	3
Устройство мультиварки .....	5
Перед первым использованием.....	6
Приготовление риса .....	6
Приготовление в режиме «Небольшое количество».....	7
Приготовление рисовой каши.....	7
Приготовление супа .....	7
Приготовление пирога .....	8
Лимонный кекс для мультиварки.....	8
Приготовление на пару .....	9
Медленное приготовление.....	9
Разогрев .....	10
Режим поддержания тепла .....	10
Установка текущего времени.....	10
Установка таймера .....	10
Чистка и уход .....	11
Возможные неисправности и способы их устранения .....	12
Технические характеристики.....	13

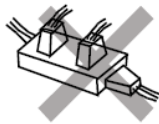
## ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.

Запрещается использовать мультиварку вне помещений.

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

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



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

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



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

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



Не тяните за кабель питания, беритесь за вилку.

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

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



Чтобы избежать поражения электрическим током и возгорания, не погружайте мультиварку, сетевую кабель и вилку в воду или другие жидкости.

Если прибор всё-таки упал в воду:

- не касайтесь корпуса мультиварки и воды;
- немедленно отсоедините сетевую кабель от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
- обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта мультиварки.

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

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

Запрещается мыть прибор под краном.



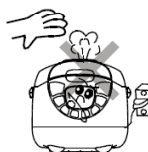
Не позволяйте детям использовать мультиварку без Вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи мультиварки без присмотра.

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

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

Запрещается включать прибор, если в него не установлена кастрюля.

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



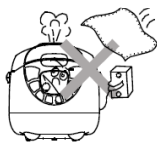
Не подносите близко лицо или руки к отверстиям для выхода пара на верхней крышке. Будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром, когда открываете верхнюю крышку.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

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

Не оставляйте мультиварку включенной без присмотра.



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

Во время приготовления продуктов используйте только лопатку или суповую ложку, идущие в комплекте с прибором, чтобы уберечь антипригарную внутреннюю поверхность кастрюли от повреждений.

Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.



Запрещается ставить кастрюлю на открытый огонь.

Не используйте с мультиваркой аксессуары или запчасти другого производителя.

Использование аксессуаров, не входящих в комплект мультиварки может привести к её поломке и потере гарантии на устройство.

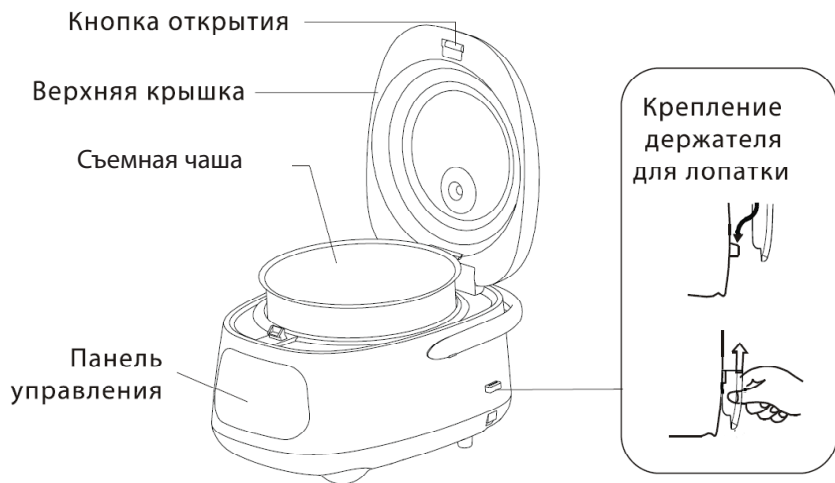
Не используйте вместо кастрюли, входящей в комплект, другие ёмкости.

Если вы не используете мультиварку, отключите её от электросети.

Перед тем, как отключать прибор от сети, всегда выключайте его, нажав кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ.»**.

При несоблюдении мер предосторожности и безопасности, указанных в данном разделе, компания-производитель снимает с себя ответственность за любые повреждения, возникшие в результате этого.

## УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ



Чтобы установить или снять держатель для лопатки или суповой ложки, следуйте иллюстрации.



# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Достаньте кастрюлю из пакета.

Тщательно вымойте кастрюлю и аксессуары. Убедитесь, что они полностью высохли перед тем, как начать использовать прибор.

Установите держатель для лопатки на корпус устройства.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

1. Отмерьте необходимое количество риса с помощью мерного стакана. Один мерный стакан содержит 180 мл (приблизительно 150 г риса), и из него получается 2 порции готового риса. Оптимальное количество риса для одного приготовления - 3 мерных стакана.
2. Тщательно промойте рис в другой емкости. (Не рекомендуется мыть и перемешивать рис и другие продукты в кастрюле мультиварки, т.к. это может привести к повреждению антипригарного покрытия кастрюли).
3. Переложите промытый рис в кастрюлю мультиварки.
4. Добавьте воды в кастрюлю до отметки на внутренней стенке кастрюли в соответствии с тем, какое количество мерных стаканов риса вы желаете приготовить. Цифры (1-10) в левой половине шкалы (PLAIN RICE) показывают уровень, до которого следует долить воду при различном числе мерных стаканов риса. Вы можете наливать воду до уровня, отличного от рекомендованного, в соответствии с вашими вкусами, но никогда не наливайте воду выше максимальной (MAX) отметки. Распределите рис по дну равномерно.
5. Нажмите кнопку открытия прибора и откройте крышку.
6. Протрите внешнюю поверхность кастрюли для удаления воды и аккуратно поместите ее внутрь мультиварки. Убедитесь, что дно кастрюли плотно прилегает к нагревательной поверхности.
7. Закройте крышку мультиварки и вставьте вилку кабеля питания в розетку.
8. Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать нужный режим приготовления.

## Различия между режимами Обычный и Быстрый

**Режим Обычный** подходит для приготовления различного количества риса. Рекомендуется готовить в этом режиме большое количество риса. По окончании программы прибор перейдет в режим поддержания тепла.

**Режим Быстрый** подходит для быстрого приготовления. Рекомендуется готовить в этом режиме небольшое или среднее количество риса. По окончании программы прибор перейдет в режим поддержания тепла. Также данное меню подходит для тушения или приготовления на пару.

### Примечания:

*Время приготовления в каждом из режимов зависит от разных факторов, например, количества воды, свойств крупы, и т.д.*

*Если требуется самостоятельно остановить процесс приготовления, то по мере готовности нажмите кнопку ВЫКЛ.*

9. Нажмите кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ, чтобы начать приготовление. При этом индикатор приготовления/разогрева (красный) загорится постоянно, и сам прибор перейдет в режим приготовления.
10. В процессе приготовления откройте крышку и перемешайте рис. Для достижения лучших результатов перемешайте рис и после окончания приготовления, когда мультиварка прибор перейдет в режим поддержания тепла. Перемешивание риса позволяет выйти избыточному пару и сделать рис более рассыпчатым. После перемешивания закройте крышку.
11. После завершения приготовления раздастся звуковой сигнал, и прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Загорится индикатор поддержания тепла.

Чтобы самостоятельно завершить приготовление, выйти из режима поддержания тепла или выполнить установки режимов заново, нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ. При этом индикатор приготовления/разогрева прибора начнет мигать.

Мультиварка оборудована функцией памяти: после отключения электропитания не более чем на 2 часа, прибор возобновит свою работу в соответствии с последними установками: выбранными режимом меню и установками таймера. Если электропитание было отключено более чем на 2 часа, то потребуются выполнить установки заново.

12. Перед кратковременным отключением прибора от электросети предварительно нажимайте

кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ**, иначе при последующем включении прибор не вернется к последним настройкам.

Чтобы полностью отключить прибор, отсоедините вилку кабеля питания от розетки.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА В РЕЖИМЕ «НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО»**

1. Выполните шаги 1-7, описанные в разделе «Приготовление риса».
2. Последовательно нажимайте кнопку **МЕНЮ**, чтобы выбрать режим «Небольшое количество».
3. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, чтобы установить нужное вам время приготовления. По умолчанию устанавливается время 55 минут. Нажимая кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**, вы можете изменять время в пределах от 40 минут до 2 часов. Если вы не установите нужное вам время, прибор по умолчанию будет готовить кашу в течение 55 минут.
4. Нажмите кнопку **ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ**, чтобы начать приготовление. При этом дисплей будет показывать время, оставшееся до окончания процесса приготовления. Чтобы посмотреть текущее время, нажмите кнопку **ЧАСЫ** или **МИНУТЫ**.

Когда процесс приготовления завершится, раздастся звуковой сигнал, индикатор приготовления/разогрева погаснет, и прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится индикатор поддержания тепла.

5. Нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ** один раз, чтобы завершить приготовление, выйти из режима поддержания тепла или выполнить установки режимов заново. При этом индикатор приготовления/разогрева прибора начнет мигать.
6. Чтобы полностью отключить прибор, отсоедините вилку кабеля питания от розетки.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСОВОЙ КАШИ**

7. Выполните шаги 1-7, описанные в разделе «Приготовление риса».
8. Последовательно нажимайте кнопку **МЕНЮ**, чтобы выбрать меню Каша.
9. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, чтобы установить нужное вам время приготовления.

По умолчанию устанавливается время 1 час 30 минут. Нажимая кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**, вы можете изменять время в пределах от 1 до 4 часов. Если вы не установите нужное вам время, прибор по умолчанию будет готовить кашу в течение 1 часа 30 минут.

10. Нажмите кнопку **ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ**, чтобы начать приготовление. При этом дисплей будет показывать время, оставшееся до окончания процесса приготовления. Чтобы посмотреть текущее время, нажмите кнопку **ЧАСЫ** или **МИНУТЫ**.

Когда процесс приготовления завершится, раздастся звуковой сигнал, индикатор приготовления/разогрева погаснет, и прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится индикатор поддержания тепла.

11. Нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ** один раз, чтобы завершить приготовление, выйти из режима поддержания тепла или выполнить установки режимов заново. При этом индикатор приготовления/разогрева прибора начнет мигать.
12. Чтобы полностью отключить прибор, отсоедините вилку кабеля питания от розетки.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА**

1. Положите в кастрюлю ингредиенты для супа и налейте воды как для приготовления рисовой каши, но не выше максимальной отметки (**MAX**).
2. Выполните шаги 5-7, описанные в разделе «Приготовление риса».
3. Последовательно нажимайте кнопку **МЕНЮ**, чтобы выбрать меню Суп.
4. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, чтобы установить нужное вам время приготовления.
5. Нажимая кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**, установите нужное вам время приготовления в пределах от 1 часа до 4 часов.
6. Нажмите кнопку **ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ**, чтобы начать приготовление. При этом дисплей будет показывать время, оставшееся до окончания процесса приготовления. Чтобы посмотреть текущее время, нажмите кнопку **ЧАСЫ** или **МИНУТЫ**.
7. Когда приготовление завершится, раздастся звуковой сигнал, индикатор приготовления/разогрева погаснет, и прибор автоматически пе-

рейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится индикатор поддержания тепла.

- Нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ один раз, чтобы завершить приготовление, выйти из режима поддержания тепла или выполнить установки заново. При этом индикатор приготовления/разогрева прибора начнет мигать.
- Чтобы полностью отключить прибор, отсоедините вилку шнура питания от розетки.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОГА

**Продукты:** мука – 250 г, яйцо – 3 шт., сахар – 250 г, сливочное масло – около 5 г., разрыхлитель теста (или пищевая сода) – 2г.

*Приготовление*

1. Взбейте яйца миксером в отдельной емкости, добавьте сахар и размешайте его со взбитыми яйцами. Время взбивания – не менее 30 секунд

2. Добавьте туда же муку, равномерно перемешивая до получения однородной массы.

3. Добавьте разрыхлитель, равномерно перемешивая, растопленное сливочное масло (5г.) и вкусовые ингредиенты – кусочки орехов, сухофруктов и т.д.

4. Смажьте дно кастрюли мультиварки сливочным или растительным маслом, затем залейте в нее подготовленную смесь.

5. Установите кастрюлю в мультиварку.

6. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку МЕНЮ и выберите меню «НЕБОЛЬШОЕ КОЛ-ВО».

7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор работы прибора. Мультиварка перейдет в режим приготовления пирога, а на экране будет отображаться время, оставшееся до конца процесса приготовления.

8. По окончании программы прибор перейдет в режим поддержания тепла. Выполнение программы занимает около часа.

*Примечания:*

- Соблюдайте указанную пропорцию.
- Не готовьте пирог весом более 500г.
- Не кладите слишком много сахара, иначе нижняя часть пирога будет слишком темной.
- Для получения более поджаристой корочки с обеих сторон пирога – за 10 минут до окончания времени приготовления – переверните пирог в кастрюле мультиварки.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛИМОННОГО КЕКСА

**Продукты:** мука – 210 г., яйцо – 4 шт., сахар – 150 г., размягченный маргарин – 150 г, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 ч ложки разрыхлителя (фрукты, орехи добавляются по вкусу), 1 лимон.

1. Взбейте яйца в отдельной емкости, добавьте 150 гр. сахара и пакетик ванильного сахара и размешайте с взбитыми яйцами при помощи миксера не менее 30 секунд.

2. Добавьте размягченного маргарина, лимонный сок и цедру одного лимона и размешивайте получившуюся смесь, пока сахар не растворится.

3. Добавьте туда же муку и разрыхлитель, а также по вкусу орехи, фрукты или сухофрукты. Размешивайте смесь при помощи миксера до получения однородной массы.

4. Смажьте дно кастрюли мультиварки сливочным или растительным маслом, затем залейте подготовленную смесь.

5. Установите кастрюлю в мультиварку.

6. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку МЕНЮ и выберите меню «НЕБОЛЬШОЕ КОЛ-ВО».

7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор работы прибора. Мультиварка перейдет в режим приготовления пирога, а на экране будет отображаться текущее время.

8. По окончании программы прибор перейдет в режим поддержания тепла. В течении 15 минут дать остыть кексу в этом режиме, затем выложить на подготовленную поверхность.



## Примечания:

1. Соблюдайте указанную пропорцию. Порции ингредиентов подобраны для приготовления продукта емкостью 1 литр. Для приготовления большего объема необходимо пропорционально увеличивать вес каждого ингредиента.
2. Не кладите муки больше 500 г.
3. Не кладите слишком много сахара, иначе нижняя часть пирога будет слишком темной.
4. Для получения темной верхней корочки сразу после окончания программы осторожно переверните кекс верхним слоем вниз и опустите на дно емкости, закройте крышку и повторите выполнения этой программы в течении 15–20 минут. Не дожидаясь окончания программы, выньте кекс из емкости.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

1. Налейте в кастрюлю три мерных стакана воды. Количество воды может изменяться в зависимости от того объема продуктов, которые вы хотите приготовить на пару. Чем больше продуктов – тем больше воды. Чем больше воды, тем медленнее она закипит. На закипание воды в объеме 3 мерных стаканов требуется около 8 минут.
2. Разместите продукты на тарелку или прямо в ёмкости для приготовления на пару. Для равномерного приготовления распределяйте продукты так, чтобы они не образовывали скопления.
3. Установите емкость для приготовления на пару поверх кастрюли.
4. Если вы используете отдельную тарелку, то поставьте её в емкость для приготовления на пару.
5. Плотно закройте крышку.
6. Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать режим Пароварка.
7. Нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, чтобы установить нужное вам время приготовления. По умолчанию устанавливается время 15 минут.
8. Нажимая кнопки ЧАСЫ и МИНУТЫ, установите время в пределах от 10 минут до 1 часа. Если вы не установите нужное вам время, прибор по

умолчанию будет готовить продукты на пару в течение 15 минут.

9. Нажмите кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ, чтобы начать приготовление. При этом загорится индикатор приготовления/разогрева прибора, а сам прибор начнет приготовление. Дисплей будет показывать время, оставшееся до окончания процесса приготовления. Чтобы посмотреть текущее время, нажмите кнопку ЧАСЫ или МИНУТЫ.

Когда приготовление завершится, раздастся звуковой сигнал.

10. Откройте крышку и аккуратно достаньте приготовленные на пару продукты. Тарелка или емкость для приготовления на пару очень горячие, поэтому всегда используйте кухонное полотенце или прихватки.
11. Чтобы полностью отключить прибор, отсоедините вилку кабеля питания от розетки.

## МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Положите в кастрюлю предварительно промытый рис и налейте подходящее количество воды, но не выше максимальной отметки (MAX).
2. Выполните шаги 5-7, описанные в разделе «Приготовление риса».
3. Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать режим Медленноварка.
4. Нажимая кнопку ЧАСЫ, установите время в пределах от 1 до 4 часов. Если вы не установите нужное вам время, прибор по умолчанию будет готовить продукты на пару в течение 1 часа 45 минут. Нажмите кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ, чтобы начать приготовление. При этом загорится индикатор приготовления/разогрева прибора, а сам прибор начнет приготовление. Дисплей будет показывать время, оставшееся до окончания процесса приготовления. Чтобы посмотреть текущее время, нажмите кнопку ЧАСЫ или МИНУТЫ. Когда приготовление завершится, раздастся звуковой сигнал. Когда рис будет готов, прибор начнет издавать звуковые сигналы в течение 2 минут.
5. Перемешайте рис и долейте в него теплой воды, суп или другие ингредиенты для риса. Уровень жидкости, которую вы добавляете в рис, не должен быть выше 4 см от уровня риса, но не выше максимальной отметки на внутренней стороне резервуара (MAX).

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

6. Закройте крышку и нажмите кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ еще раз, чтобы продолжить процесс приготовления. Если вы не нажмете кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ, прибор автоматически продолжит свою работу в режиме Медленноварка. Когда приготовление завершится, прибор подаст звуковой сигнал и начнет мигать индикатор приготовления/разогрева прибора.
7. Выполните шаги 11-12, описанные в разделе «Приготовление риса».

## РАЗОГРЕВ

Данное устройство позволяет разогревать уже готовый рис и другие продукты, если они остыли. Для должного разогрева следует заполнять кастрюлю не более, чем наполовину.

1. Перемешайте рис и распределите его по дну кастрюли равномерно.
2. Долейте в рис немного воды, чтобы он не был слишком сухим. Количество воды зависит от объема риса, который вы хотите разогреть.
3. Дважды нажмите кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ, чтобы начать процесс разогрева. При этом загорится зелёный индикатор разогрева и начнется разогрев риса. По окончании разогрева прибор издаст звуковой сигнал. Индикатор разогрева погаснет и загорится индикатор поддержания тепла, что означает, что прибор автоматически перешел в режим поддержания тепла. По умолчанию для разогрева устанавливается время 5 минут.

Не следует разогревать остывший рис более одного раза.

4. Нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ один раз, чтобы самостоятельно завершить процесс приготовления, выйти из режима поддержания тепла или обнулить установки. Индикатор приготовления/разогрева начнет мигать.
5. Чтобы полностью отключить мультиварку отсоедините вилку кабеля питания от розетки.

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Режим поддержания тепла позволяет удерживать продукты теплыми в течение длительного времени. Нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА, чтобы перейти в режим поддержания тепла. Индикатор поддержания тепла загорится.

Не рекомендуется удерживать продукты теплыми

более 12 часов во избежание потери вкуса.

Когда мультиварка находится в режиме поддержания тепла, на дисплее отображается время, прошедшее момента включения режима, от 0 часов (0H) до 11 часов (11H). По прошествии 12 часов прибор выйдет из режима поддержания тепла, индикатор приготовления/разогрева начнет мигать и дисплей начнет отображать текущее время.

Чтобы выключить прибор, отсоедините вилку кабеля питания от розетки.

## УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

1. Включите прибор в сеть.
2. Нажимайте кнопки ЧАСЫ и МИНУТЫ, чтобы установить текущее время. При установке времени цифры на дисплее будут мигать. Чтобы быстро изменить значения часов или минут, нажимайте и удерживайте кнопку ЧАСЫ или МИНУТЫ. В режиме приготовления и поддержания тепла установку текущего времени сделать невозможно.
3. Чтобы подтвердить установленное значение времени, нажмите кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ - цифры на дисплее перестанут мигать.

## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Нажмите кнопку ТАЙМЕР, чтобы установить время, к которому следует завершить приготовление блюда. Вы можете установить время от 0 минут до 23 часов.

### УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РИСА

1. Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать нужное меню приготовления риса.
2. Чтобы установить время завершения приготовления, нажмите кнопку ТАЙМЕР один раз, а затем с помощью кнопок ЧАСЫ и МИНУТЫ установите нужное время.
3. Нажмите кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ, чтобы начать процесс приготовления и активировать функцию таймера. Индикатор приготовления/разогрева будет мигать, а индикатор таймера загорится. Чтобы посмотреть установленное время таймера, нажмите кнопку ТАЙМЕР один раз.

Когда начнется процесс приготовления, индикатор таймера погаснет, а индикатор приготовления/разогрева загорится.

Если установленное время таймера меньше, чем требуется для выполнения программы выбранного меню, то процесс приготовления начнется немедленно после нажатия кнопки ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ.

## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ МЕНЮ ПАРОВАРКА, СУП И КАША

1. Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать меню Пароварка, Суп или Каша.
2. Нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, и установите нужную длительность приготовления. Смотри соответствующие разделы «Приготовление каши», «Приготовление супа» или «Приготовление на пару».
3. Чтобы установить время завершения приготовления, нажмите кнопку ТАЙМЕР один раз, а затем с помощью кнопок ЧАСЫ и МИНУТЫ установите нужное время.
4. Нажмите кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ, чтобы начать процесс приготовления и активировать функцию таймера. Индикатор приготовления/разогрева будет мигать, а индикатор таймера загорится. Чтобы посмотреть установленное время таймера, нажмите кнопку ТАЙМЕР один раз.

Когда начнется процесс приготовления, индикатор таймера погаснет, а индикатор приготовления/разогрева загорится.

Если установленное время таймера меньше, чем требуется для выполнения программы выбранного меню, то процесс приготовления начнется немедленно после нажатия кнопки ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ.

## ЧИСТКА И УХОД

### ВНИМАНИЕ:

*Перед чисткой всегда отключайте мультиварку от сети.*

*Подождите, пока прибор достаточно охладится, прежде чем проводить его чистку.*

1. Извлеките ёмкость для приготовления на пару и кастрюлю из мультиварки.
2. Снимите паровой клапан с верхней крышки прибора. Снимите крышку с парового клапана, повернув ее и потянув вверх. Чтобы снова собрать крышку парового клапана, совместите стрелки верхней и нижней части, а затем поверните до щелчка. Чтобы установить паровой клапан на верхнюю крышку, установите его в отверстие на крышке и надавите вниз.
3. Проведите чистку кастрюли, емкости для приготовления на пару, лопатки и парового клапана с помощью губки или ткани, смоченной в теплой воде со средством для мытья посуды. Не используйте для этой цели абразивные средства, уксус, металлические щетки и острые предметы, т.к. они могут повредить поверхность кастрюли.
4. Для чистки корпуса мультиварки и внутренней поверхности крышки используйте просто влажную ткань. Запрещается погружать корпус прибора в жидкость или мыть его под краном.
5. Нагревательный элемент протрите сухой тканью.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Если мультиварка работает неправильно или вас не устраивает качество получающейся пищи, обратитесь к нижеприведенной таблице. Если вы не найдете в ней способа исправить неполадку, то не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Не загорается индикатор приготовления/разогрева.	1. На прибор не подается питание. 2. Вышел из строя индикатор.	1. Убедитесь, что прибор подключен к электросети и вилка кабеля питания плотно вставлена в розетку. 2. Обратитесь в сервисный центр.
При отключении от электросети гаснет дисплей.	Села батарейка.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается надпись: «E1», «E2», «E3» или «E4».	Сбой в работе электронных компонентов.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается «E5».		Нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ один раз, и прибор возобновит работу.
Не загорается индикатор поддержания тепла.	Вышел из строя индикатор.	Обратитесь в сервисный центр.
Рис не приготавливается.	1. Недостаточное количество воды.  2. Процесс приготовления не начался. 3. Кастрюля недостаточно плотно установлена на нагревательную поверхность. 4. Поврежден нагревательный элемент.	1. Добавьте воды в соответствии с отметками на внутренней поверхности резервуара (см. раздел «Приготовление риса»). 2. Не нажаты кнопки МЕНЮ, ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ. 3. Убедитесь, что между кастрюлей и нагревательной поверхностью не попали посторонние предметы. 4. Обратитесь в сервисный центр.
Не загорается индикатор таймера.	Вышел из строя индикатор.	Обратитесь в сервисный центр.
Рис получился слишком твердым или слишком мягким.	Недостаточно или слишком много воды.	Наливайте воду в соответствии с отметками на внутренней поверхности кастрюли (см. раздел «Приготовление риса»).
Рис подгорает.	Рис плохо промыт.	Тщательно промывайте рис, пока вода не станет прозрачной.
Прибор не переходит автоматически в режим поддержания тепла.	Неполадки в работе термостата.	Обратитесь в сервисный центр.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: .....220-240 В ~ 50/60 Гц

Потребляемая мощность: .....670 Вт

Объем кастрюли: ..... 5 л

Вес: .....3,4 кг

Габаритные размеры: .....325 x 245 x 245 мм

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



Гарантийный срок: 1 год

Срок службы изделия: 3 года

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Адреса авторизованных сервисных центров приведены на сайте: [www.supra.ru](http://www.supra.ru)

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

e-mail: [service@deltael.ru](mailto:service@deltael.ru)

Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

16/Ф., Винсом Хаус, 73 Виндхэм Стрит, Централ, Гонг Конг (НК), Китай.

# СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Город	Название ЦС	Обслуживаемые бренды	Телефон (приемка)	Адрес
Абакан	Экран	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3902) 23-39-27	Пр-т Дружбы Народов, д. 29
Алматы	Технодом-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3272) 588-544	ул. Утеген Батыра 73"Б"
Арзамас	Техносервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(83147) 307-40	ул. Кольцова д.4
Армавир	Форет	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(86137) 3-36-96	ул. Халтурина д.107
Астрахань	Принитрон	CAR-audio	(8512) 35-19-09	ул. Моздокская, д. 25
Астрахань	Хайтек-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8512) 631-776, 632-066	ул. Н.Островского 148а оф.202
Барнаул	ООО "Диод"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3852) 63-94-02	ул. Пролетарская, д. 113
Барнаул	Максимум	CAR-audio	(3852) 33-66-08	ул. Смирнова, д. 73А
Барнаул	Рембыттехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3852) 77-23-23, 35-77-44	пр. Калинина, 24-А
г. Братск	Авторай	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(3953) 36-25-15, 42-05-05	Иркутская обл, п.Энергетик, ул. Наймушина, д.7
Брянск	Михайлов В.Н.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4832) 33-13-08	ул. Красноармейская д.170, м-н. "Электроника"
Брянск	Селена	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4832) 72-17-42	пр-кт Станке-Димитрова, д. 28
Великий Новгород	"ООО ТКТ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8162) 61-12-00	ул. Кочетова, дом 23-А
Владивосток	ВЛ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех. (не всю технику)	(4232) 459-443, 459-465	ул. Карбышева, д. 4
Владимир	Алькор	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4922) 34-86-60	ул. Чайковского, д. 40 А
Волгоград	Армада-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8442) 23-41-36, 23-05-94	г.Волгоград, пр-т Ленина,58, г.Волжский ул.87-я Гвардейская,д.85а
Волгоград	Телерадиосервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8442) 70-64-45	ул. Тарашанцев, 55-37/4
Воронеж	"BEST-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4732) 62-27-89	Ленинский проспект 119а
Воронеж	ВЭЛ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4732) 78-50-54	пр-т Труда, д. 39
Воронеж	ИП Клецова	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4732) 266-327; 772-772	пер.Серафимовича, д.32а; ул. Куколкина, д.29
Димитровград	"ЭлКом Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(84235) 2-86-59	ул. Октябрьская, д.63
Екатеринбург	СониКо	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(343) 269-19-48, 269-29-48	ул. Степана Разина, дом 109, офис 100.
Екатеринбург	Экран	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(343) 242-13-94	Красноуральская д. 25 (ТТЦ)
Екатеринбург	БИГ	Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(343) 213-95-16	ул.Фронтových бригад, д.15, стр.9, оф.1
Иваново	ТР-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4932) 30-06-05,41-09-61	ул.Пролетарская, д.44А,
Ижевск	ДС-Центр	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3412) 43-16-62	ул.Карла Маркса, д.393
Ижевск	РИТ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3412) 430-752, 44-44-98, 43-07-52	ул. Максима Горького, д. 162
Иркутск	Евросервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3952) 51-15-24	ул. Лермонтова, д. 281
Йошкар-Ола	ИП Колесников А.Ю.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8362) 63-02-25	ул.Советская, д.150 (вход со двора)
Казань	ООО "12 Вольт"	CAR-audio	(843) 277-40-04/20	ул. Островского, д. 86
Калининград	Вега	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4012) 35-85-05	ул.Гагарина 41-45
Калининградский	Техноцентр-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3439) 34-74-39, 39-95-20	ул. Исетская, д.336
Кемерово	ООО "Балатон"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3842) 54-19-01	ул. Гагарина, д. 150
Киров	"ТВКОМ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8332) 54-69-56	Октябрьский пр-кт, д. 116А
Киров	Экран-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8332) 54-21-56	ул. Некрасова д. 42
Кореновск	ИП Юдаков Д.В.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(86142) 443-59	ул.Пурыхина д.2А
Кострома	АНТЭК	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4942) 41-02-02	ул. Станкостроительная д.5 Б
Краснодар	И.П. Новоженцев	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(861) 224-93-48	Ростовское шоссе 22/4
Краснодар	ИП Ульянов В.А.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(861) 234-40-73	ул.Сормовская д.12
Красноярск	КрасАЛсервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3912) 77-29-81, 78-25-07	пер.Светлогорский, д.2
Красноярск	Синатра	CAR-audio	(3912) 584-999	ул. Металлургов, д. 2в, строение 33
Курск	Первая Сервисная Компания	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4712) 51-45-75	ул. Садовая, д. 5
Липецк	ООО "Фолиум"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4742) 34-07-13	ул. Космонавтов, д.8
Махачкала	Центр Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8722) 67-64-88	ул. Нурадилова 52
Махачкала	Техник ISE	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8722) 647-133, 642-895	пр-т И.Шамиля, д. 20
Минск	Азарюс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	+375-17-256-94-54	пр. Пушкина, 50
Москва	ДЕЛТА-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(499) 739-39-90	Ул. Лобачевского 94
Мурманск	СЦ Электроника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8152) 53-57-75, 27-10-42, 70-25-40	Ледокольный пр., д. 5; ул. Радищева, 19
Набережные Челны	ТриО	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8552) 59-23-58	ул.40 лет Победы д.67А, к-с 52/11А

Город	Название ЦС	Обслуживаемые бренды	Телефон (приемка)	Адрес
Нижний Новгород	МХМ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(831) 412-14-72	ул. Бекетова д.8А
Нижний Новгород	Нижегородский ЦС	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(831) 436-75-04, 436-63-71	ул. Максима Горького, д. 250
Новомосковск	Ультра	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(48762) 6-95-20	ул. Садовского, д. 36
Новосибирск	РАШ	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(383) 201-05-31	Красный проспект, д. 56
Новосибирск	Сибирский Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(383) 355-55-60, 292-47-12	ул. Котовского, д. 10/1
Обнинск	Радиотехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(48439) 613-73 644-14 5-31-31,5-63-50	Обнинск,пл. Треугольная д.1 Калуга, ул. Николо-Козинская, д. 65
Омск	Домотехника-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3812) 36-74-01 г.Ишим (34551) 7-46-31	ул. Лермонтова -194; г.Ишим, ул.Карасульская д.183
Оренбург	ООО "ТИКО-сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3532) 77-67-64	ул. Комсомольская д.16
Оренбург	Эль-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3532) 99-48-87 сарый тел.332-688	460065 ул. Пролетарская, д. 208
Орёл	Феникс Электроникс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4862) 40-86-81, 40-86-82	ул. 8 Марта, д. 25
Орск	Аста-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3537) 213-666	ул. Краматорская, д. 50
Пенза	Телесервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8412) 64-04-45, 49-24-25	ул. Мирская, д. 17
Пермь	РТВ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(342) 220-08-48	ул. Мира, д.55
Пермь	Интерсервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(342) 290-500, 290-512	ул. Карпинского, д. 27
Пятигорск	ИП Сериков	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8793) 36-59-68	Ул. Февральская, д.60
Ростов-на-Дону	ООО "Поиск-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(863) 255-20-17/18/19	ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1
Ростов-на-Дону	Теле Дон Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(863) 247-14-41	ул. Черепякина, д. 228
Рязань	Техсервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4912) 21-02-19	ул. Новая д. 51-Г
Рязань	Турист	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4912) 76-01-56, 75-27-07, 75-75-13, 92-14-44	ул. Чкалова, д. 38
Самара	Орбита-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(846) 262-62-62	ул. Мориса Тореза, д. 137
Самара	Экспресс-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(846) 228-72-18	ул. XXII Партсъезда, д. 52
Санкт-Петербург	ООО"Партия-Сервис-Балтик"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(812) 374-21-16 (17)	ул. Варшавская, д. 51, кор. 1
Саратов	Сар-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8452) 51-00-99	ул. Ульяновская д.7
Северодвинск	Сервисный центр	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8184) 58-72-21 (81842) 784-62	Ул. Гагарина, д.12; ул. Дзержинского д.1
Ставрополь	ИП Плотников	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8652) 55-17-48	ул. Пирогова д.37 офис 11
Ставрополь	Техно-Сервис	CAR-audio	(8652) 39-55-30	пр-т Кулакова, д. 24
Сыктывкар	ТехСервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8212) 29-12-20, 22-95-29	ул. Гаражная, 25
Табанрог	"ТРСЦ-Вега"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8634) 65-10-58	ул. Дзержинского, д. 193
Тамбов	Вега	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4752) 73-94-01	ул.Киквидзе, д. 69
Тверь	Электроникс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4822) 35-35-30	ул. Циммервальдская, д. 24
Тольятти	Жигули-Гарант	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8482) 20-32-42	ул.Кулибина, д.6а, оф.15
Тольятти	Фокус	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8482) 40-17-28, 33-86-17, 51-55-44	ул. Карла Маркса 53; ул Свердлова 13/16; ул. Дзержинского 68а.
Томск	Академия Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3822) 49-15-80	пр-кт Академический, д. 1
Тула	ИП Крылов И.Ю.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4872) 355-399.	ул.Н.Руднева д.28
Тюмень	Пульсар	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3452) 20-82-65; 28-08-56; 24-55-80	ул.Республики,д.169, ул. Первомайская, д.6
Улан-Удэ	Славия-Тех	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3012) 41-50-43; 23-54-42	нов адрес 670045пр-т Автомобилистов, 5
Ульяновск	ИП Карпова Т.П.	CAR-audio	(8422) 74-20-20	пр-кт Созидателей, д. 35, " Автеатр"
Ульяновск	Мастер Про	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8422) 45-59-49	ул. Автозаводская д. 36
Уфа	БашТелеРадиоСервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(347) 252-46-97, 252-13-57	пр. Салавата Юлаева, 59; пр. Октября, 25; ул. Гафури, 4;
Хабаровск	Контур	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4212) 457-010 (011)	ул. Ким Ю Чена, д. 43
Челябинск	Найф	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(351) 2-608-778	ул. Татьяничевой, д. 13
Челябинск	Рембыттехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(351) 772-72-05	ул. Производственная, д.86
Череповец	Имидж плюс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8202) 57-19-99	ул. Батюшкова, д. 7а
Чита	Архимед	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3022) 36-47-01	г.Чита, ул. Анохина, д. 10
Шарьпово	Анкор-Мастер	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(39153) 2-68-31	2 микрорайон, д. 1, офис т336
Якутск	ИП Волков	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4112) 335-157	ул.Октябрьская, д.1/1 т.335157
Ярославль	ВИРТ	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4852) 58-22-11, 58-12-74	ул. Свободы, д. 91