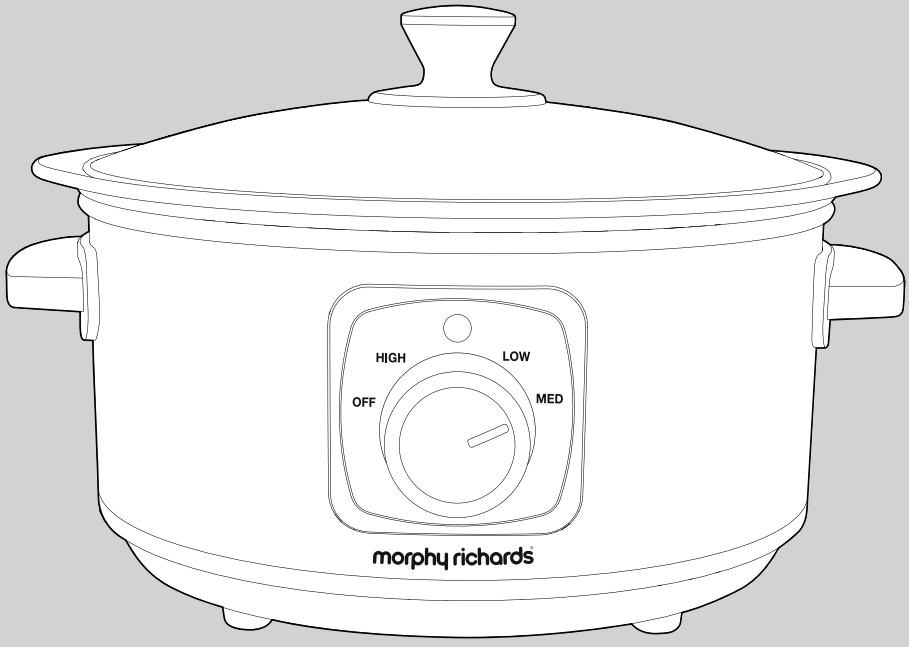
morphy richards®

smart ideas for your home

2 YEAR GUARANTEE*

Медленноварка Stew and Stir

Пожалуйста, прочитайте и сохраните эту инструкцию



* Регистрируйтесь онлайн на странице morphyrichards.su/register для получения гарантии 2 года.

morphyrichards.su

Безопасное использование

Эксплуатация любого электроприбора требует соблюдения следующих базовых правил. Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед использованием.

- Этот прибор могут использовать дети от 8 лет после инструктажа по безопасному использованию и сопряженных угрозах, либо в сопровождении старших. Очистка и обслуживание не допускается детьми, кроме детей от 8 лет в сопровождении старших. Не допускайте детей до 8 лет к прибору или его шнуру. Дети не должны играть с прибором.
- Прибор могут использовать люди с физическими, чувствительными или менталь-ными ограничениями, а также люди без опыта и знаний в сопровождении или после инструктажа по безопасному использованию.
- ВНИМАНИЕ: Неверное использование прибора может нанести травму.
- Не погружайте основной блок в воду.
- Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и схожих обстоятельствах: фермерских домах, постояльцами отелей, мотелей и иного жилья. Не допускается использование в зонах кухонь магазинов, офисов и иных рабочих пространств.
- При повреждении кабеля питания, необходимо провести его замену у производите ля, в центре обслуживания или квалифицированным сотрудником во избежание ущерба.

Размещение

- Устанавливайте ваш прибор вдали от края рабочей поверхности.
- Убедитесь, что прибор установлен на твердой, плоской и жаростойкой поверхности.
- Не используйте прибор на улице или рядом с водой.

Кабель питания

- Кабель должен доходить от розетки до прибора без натяжки.
- Не позволяйте кабелю свисать с края рабочей поверхности, откуда его сможет достать ребёнок.
- Не проводите кабель через плиту или горячие области, которые могут повредить его.

Иные меры безопасности

- Не включайте медленноварку, если чаша пуста.
- Дайте стеклянной крышке и чаше остыть перед погружением в воду.
- Не готовьте в базовом блоке, используйте чашу.
- Не включайте базовый блок без чаши.
- Выключите базовый блок перед извлечением чаши.
- Не используйте крышку или чашу с трещинами и сколами.
- Не включайте прибор, перевернутый набок или кверху дном.
- Стеклянная крышка и чаша – хрупкие. Обращайтесь с осторожностью.
- Использование приспособлений и инструментов, не рекомендованных Morphy Richards, может вызвать пожар, электрический шок или ранение.
- Не помещайте вблизи горячей электро или газовой конфорки, или в разогретую печь.
- Поверхность нагревающего элемента выделяет остаточное тепло после использования.
- Выключите из сети, когда не используете, перед установкой или съемом приспособлений и перед очисткой.

Личная безопасность

- **ВНИМАНИЕ: Не прикасайтесь к верху прибора и другим горячим частям вовремя и после использования, используйте ручки во избежание травм.**
- Во избежание поражения электрическим током не помещайте базу в воду или иные жидкости.
- Не касайтесь горячих поверхностей. Используйте термостойкие перчатки или кухонные прихватки при снятии крышки или обращении с горячими контейнерами.
- Проявляйте особую осторожность при движении прибора с горячей едой и жидкостями.

Электрические требования

Убедитесь, что вольтаж и тип вашей сети питания соответствует указанным на приборе.
Предохранитель для замены: 3 amp BS1362.
ВНИМАНИЕ: Прибор должен быть заземлён.

Введение

Спасибо за покупку медленноварки Morphy Richards.

Ваша медленноварка позволит готовить широкий ассортимент блюд, включая преимущество в виде возможности обжарки мяса в той же чаше. Обжарка мяса в чаше означает, что выделившиеся соки смешаются с оставшимися ингредиентами, создавая более богатый и полный вкус.

Содержание

Безопасное использование....2
Перед использованием....3
Особенности....4
Использование медленноварки....5
Обращение с чашей....6
Обращение с крышкой....6
Продукты для медленноварки....6
Советы для медленноварки....6
Уход и очистка....7
Уход за крышкой и чашей....7
Устранение проблем....7
Поддержка....9
Гарантия....11

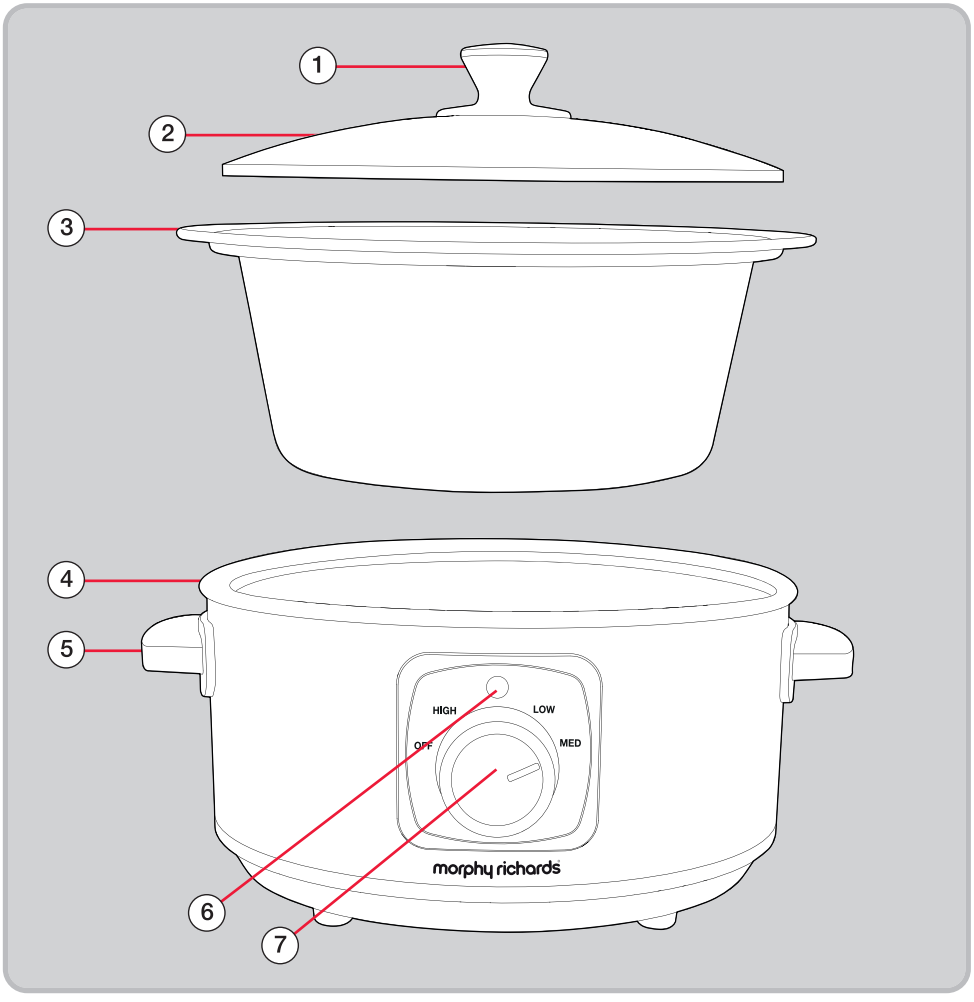
Перед использованием

Вымойте крышку (2) и чашу (3) в горячей мыльной воде. Ополосните и просушите.

На заметку

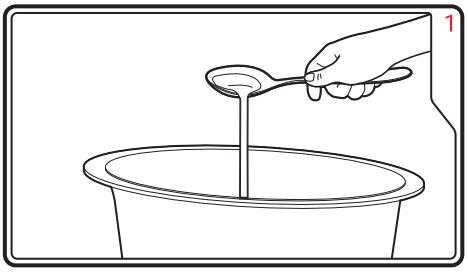
Чаша не подходит для использования на индукционной конфорке.

Обзор

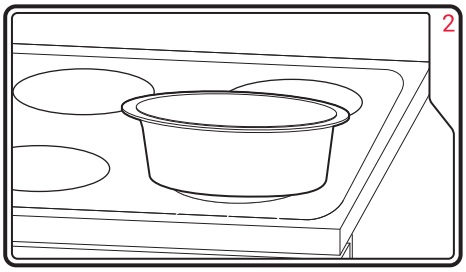


Детали

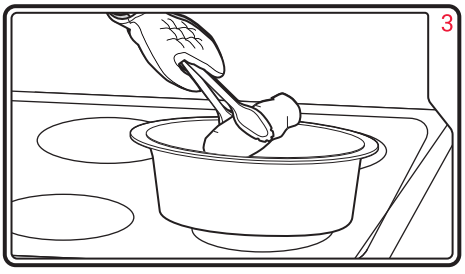
(1) Ручка крышки
(2) Стеклянная крышка
(3) Варочная чаша
(4) Базовый блок
(5) Ручки базы
(6) Индикационная лампа
(7) Ручка управления



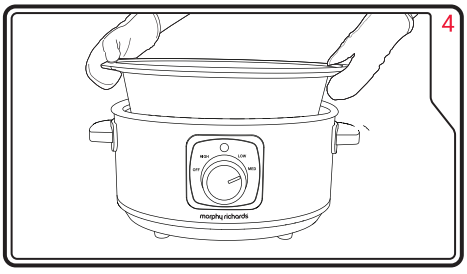
Добавьте масло в чашу (3). Уточните в рецепте верное количество.



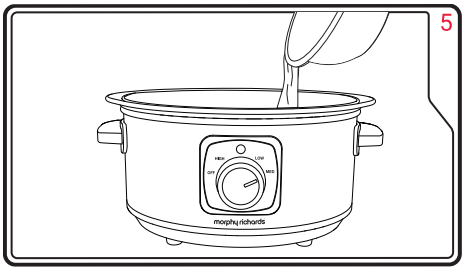
Подогрейте масло в чаше на конфорке на средне-высоком огне. Чаша подходит ко всем конфоркам, кроме индукционной.



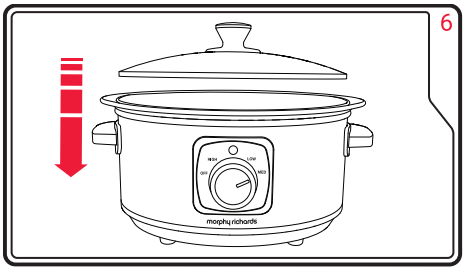
В горячее масло в чаше положите мясо. ВНИМАНИЕ: Чаша будет горячей, используйте прихватки.



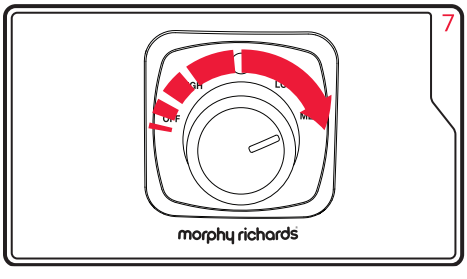
Когда мясо обжарилось, поместите чашу в базовый блок (4). ВНИМАНИЕ: Чаша будет горячей, используйте прихватки.



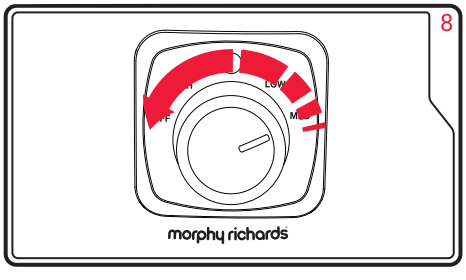
Добавьте в чашу оставшиеся ингредиенты.



Накройте чашу стеклянной крышкой (2).



Выберите Тихий, Средний или Сильный режим ручкой управления (7) для старта. Лампа индикатора (6) загорится.



По приготовлении (см. руководство по готовке на стр. 9), поверните ручку управления (7) в положение «Выкл.» Индикатор (6) погаснет.

Обращение с чашей

- ВНИМАНИЕ: Чаша (3) становится очень горячей при готовке.
- Чтобы чаша не соскользнула при обжаривании, пассировке или жарке ингредиентов на конфорке, придерживайте её прихваткой при помешивании.
- Осторожнее при использовании чаши на газовой плите, выберите конфорку подходящего для чаши размера. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать на горелке для вока и конфорках большего размера.
- Не используйте металлические предметы для помешивания в чаше, поскольку это поцарапает и приведёт к удалению противопригарного покрытия. Используйте деревянные или силиконовые предметы.
- ВНИМАНИЕ: Ручка крышки (1), базовый блок (4) и варочная чаша (3), а также стенки базового блока, очень горячие при готовке. Всегда используйте прихватки при обращении с любой частью медленноварки при готовке.

Обращение с крышкой

- Поднимая крышку (2), наклоняйте от себя во избежание парового ожога.

Продукты для мультиварки

- Большинство продуктов пригодны для медленноварки, но всё же есть ряд рекомендаций.
- Все замороженные ингредиенты должны быть тщательно разморожены перед готовкой.
- Нарежьте корнеплоды небольшими равными частями, поскольку они готовятся дольше мяса. Их можно тихо пассеровать 2-3 минуты перед медленноваркой. Убедитесь, что корнеплоды помещены на дно чаши (3) и все утоплены в жидкость.
- Срежьте излишний жир с мяса, поскольку метод медленноварки не позволяет жиру выплавиться.
- При использовании существующего рецепта обыкновенной кухни может потребоваться уменьшить объем жидкости. Жидкость в медленноварке испаряется меньше, чем при обычной готовке.
- Никогда не оставляйте не приготовленные продукты в медленноварке при комнатной температуре.
- Неготовую фасоль стоит вымочить на ночь и варить в кипятке хотя бы 10 минут перед использованием в медленноварке.
- Не используйте медленноварку для разогрева еды.

Советы для мультиварки

- Медленноварку желательно наполнить хотя бы наполовину.
- Медленноварка удерживает влагу. Для уменьшения влаги снимите крышку после готовки и переключите в Сильный (High) режим. Кипятите на медленном огне 30-45 минут.
- При приготовлении супов оставьте 5 см. до края чаши (3) для варки на медленном огне.
- Снятие крышки (2) выпустит жар, уменьшая эффективность медленноварки и продлевая время приготовления. Если вы снимаете крышку для помешивания или добавления ингредиентов, добавляйте 10-15 минут ко времени готовки после каждого снятия.
- Многие факторы влияют на скорость приготовления, включая содержание воды и жиров изначальную температуру и размер продуктов. Убедитесь в полной готовности продуктов перед употреблением.
- Многие рецепты готовятся несколько часов. Если нет времени на готовку утром, готовьте накануне вечером и поместите в контейнере под крышкой в холодильник. Переложите в чашу и добавьте бульон. В большинстве рецептов в этой книге мясо сначала подрумянивается для лучшего вида и вкуса.
- Если мало времени на подготовку и хотелось бы пропустить этап поджарки, просто добавьте мясо и другие ингредиенты в медленноварку, залейте бульон. Потребуется увеличить время готовки: Сильный огонь +1 ч., Средний +1-2 ч, Тихий +2-3 ч.
- Большинство мясных и овощных рецептов требуют 8-10 часов на тихом, 5-7 часов на среднем и 4-6 часов на сильном огне.
- Некоторые продукты не пригодны для медленноварки. Паста, морепродукты молоко и сливки следует добавлять под конец.
- Нарезанные мелкими частями продукты приготовятся быстрее. Ряд ‘проб и ошибок’ потребуется, чтобы полностью освоить потенциал вашей медленноварки.
- Все продукты следует покрывать жидкостью, подливкой или соусом. Приготовьте в отдельной сковороде или кружке вашу жидкость, подливу или соус и полностью покройте продукты в чаше (3).
- При готовке кусков мяса, окороков, птицы и т.п. важны размер и форма куска. Постарайтесь, чтобы кусок занимал нижние 2/3 чаши. При необходимости, разделите на 2 части. Вес куска не должен превышать 1 кг.

- Для окорока или грудины налейте горячей воды, чтобы едва покрывала кусок. Для говядины, свинины и дичи покройте до 1/3 глубины.

Уход и очистка

- Выключите и отключите от сети вашу медленно-варку. Перед мытьём дайте остыть.
- Не используйте металлические приспособления и абразивы для чистки.
- Снимите крышку (2) и чашу (3), мойте в горячей мыльной воде.
- Протрите корпус базы влажной тряпкой.
- Стеклянную крышку и варочную чашу можно мыть в посудомоечной машине.
  НЕ ПОГРУЖАЙТЕ БАЗОВЫЙ БЛОК В ВОДУ

Уход за стеклянной крышкой и чашей

- Обращайтесь со стеклянной крышкой (2) и варочной чашей (3) с осторожностью.
- Избегайте резких экстремальных перепадов температур для стеклянной крышки. Например, не помещайте горячую крышку под холодную воду или на влажную поверхность.
- Избегайте ударов стеленной крышки о любые твердые поверхности.
- Не используйте крышку со сколами, трещинами или сильными царапинами.
- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические щетки.
- Не нагревайте пустую чашу, при обжаривании добавьте мясо сразу после прогрева масла.
- Не помещайте крышку или чашу под рашпер, в духовку, в микроволновку или тостер.
- Не кладите крышку непосредственно на конфорку.
- Не используйте металлические предметы при обжарке или для помешивания в чаше, это поцарапает и удалит противопригарное покрытие. Используйте деревянные или силиконовые приспособления.

Устранение проблем

Проблема	Причина	Решение
• Еда не приготовилась.	• Потеря питания. • Неправильная установка или время готовки. • Плохо установлена крышка.	• Проверьте розетку. • Проверьте позицию ручки управления и рецепт. • Убедитесь в верном положении крышки и отсутствии препятствий.
• Еда переварилась.	• Чаша наполнена менее, чем наполовину	• Медленноварка предназначена для тщательного приготовления в наполненной чаше. Если чаша наполнена менее, чем на половину, проверьте готовность на 1-2 часа раньше, чем по рецепту.
	• Слишком длительное время приготовления. • Чаша поставлена в базу горячей.	• Проверьте позицию ручки управления и рецепт. • Время готовки может сократиться. Проверьте готовность за 30 минут – час до времени по рецепту.

Поддержка

Если у вас возникли проблемы с вашим прибором, пожалуйста, обратитесь в службу поддержки российского представительства Morphy Richards. Пожалуйста, приготовьтесь указать номер модели и серийный номер.

Форма приема обращений находится внизу страницы: https://morphyrichards.su/servis

Телефон в России: 8 (800) 777-36-24

Если у вас есть какие-либо вопросы или комментарии, или вы хотите получить больше информации о продуктах Morphy Richards, обратитесь к нам онлайн:

Блог: https://morphyrichards.su/blog

Сайт: https://morphyrichards.su

Дополнительная гарантия в 2 года

Ваша стандартная гарантия 1 год продлевается еще на 12 месяцев при регистрации устройства в течение 30 дней с момента покупки. Чтобы получить 2 года гарантии, зарегистрируйтесь на странице: https://morphyrichards.su/register

Примечание: каждое устройство требует индивидуальной регистрации.

Обратите внимание, что 2-летняя гарантия действует только на территории Российской Федерации, Англии и Ирландии.

Стандартная гарантия в 1 год

Гарантия действительна, только если прибор используется в соответствии с прилагаемой инструкцией.

Важно сохранить чек розничного продавца в качестве доказательства покупки. Рекомендуем скрепить чек, гарантийный талон и хранить их вместе.

Серийный номер изделия и номер модели указан в маркировке каждого продукта.

Все продукты Morphy Richards прошли индивидуальную проверку качества перед выходом с фабрики. В маловероятном случае обнаружения неисправности прибора обратитесь в ближайший сервисный центр: https://morphyrichards.su/servis

В соответствии с исключениями, изложенными ниже (см. следующий пункт), неисправный прибор будет отремонтирован или заменен, и передан обратно покупателю.

Если у вас есть подозрение на неисправность, прочитайте раздел «Устранение неисправностей» перед обращением в сервис.

Исключения

Производитель не несет ответственности в соответствии с условиями гарантии, если:

1. Неисправность была вызвана небрежным использованием или использованием вопреки рекомендации изготовителя, скачками напряжения, повреждениями при

транспортировке.

2. Кабели повреждены из-за чрезмерных перегибов или приложения грубой силы.

3. Прибор использовался с неподходящим по параметрам источником напряжения.

4. Ремонт был предпринят лицами неуполномоченными осуществлять ремонт и обслуживание.

5. Прибор использовался для целей проката, на производстве, или не в целях домашнего использования.

6. Прибор приобретен бывшим в употреблении.

7. Morphy Richards оставляет за собой право не осуществлять тип обслуживания по гарантии на свое усмотрение.

8. Настоящая гарантия не предоставляет никаких прав, кроме тех, которые явно изложены выше, и не покрывает никаких претензий в отношении косвенных потерь или ущерба.

Гарантийный талон

Название оборудования:	Медленноварка Morphy Richards
Модель:	460012/460014
Дата продажи:	От даты чека*
Срок гарантийной поддержки:	12 мес.**

* Дата начала гарантии устанавливается датой чека продавца.

** Чтобы получить дополнительную гарантию еще на 12 мес. зарегистрируйте устройство на странице https://morphyrichards.su/register

***** Талон действителен при предъявлении кассового или товарного чека.**

Условия предоставления гарантии

1. Гарантийный ремонт оборудования производится при предъявлении клиентом гарантийного талона, кассового или товарного чека, в котором указан продавец, наименование товара, дата продажи. Актуальный список сервисных центров: https://morphyrichards.su/servis

2. Доставка оборудования, подлежащего гарантийному ремонту, в сервисную службу и обратно осуществляется клиентом самостоятельно и за свой счет, если иное не оговорено в дополнительных письменных соглашениях.

3. Гарантийные обязательства не распространяются на материалы и детали, считающиеся расходуемыми в процессе эксплуатации.

Morphy Richards Ltd.

Талбот Роуд, Мексборо, Южный Йоркшир, S64 8AJ, Великобритания

М.П.

Организация, уполномоченная изготовителем на принятие претензий от потребителей в Российской Федерации:

ООО «Авакс», Российская Федерация, 115114, г. Москва, Павелецкая набережная, 2с2.

Медленноварка Morphy Richards
Модель: 460012/460014
Изготовитель: Morphy Richards Ltd.
Адрес изготовителя: Талбот Роуд, Мексборо, Южный Йоркшир, S64 8AJ. Великобритания
Страна изготовления: Китай
Импортер: ООО «Авакс»
Адрес импортера: 115114, Россия, г. Москва, Павелецкая наб., 2с2
Товар сертифицирован: № RU C-GB.АЖ33.В.00546/19
Срок действия: с 22.05.2019 по 21.05.2024
Орган по сертификации продукции: ООО "Пожтех"
Организация, уполномоченная изготовителем на принятие претензий от потребителей: ООО «АВАКС», 115114, Россия, г. Москва, Павелецкая наб., 2с2. Дополнительную информацию по месту нахождения организаций, уполномоченных изготовителем (продавцом) на принятие претензий и производящих техническое обслуживание Вы можете получить по телефону 8 (495) 481-2282 с 9:00 до 17:00 (пн-пт, время московское). Информацию о безопасном и эффективном использовании смотрите в Руководстве, которое находится внутри коробки. Срок гарантии на изделие указан в технической документации на изделие. Предназначено для бытового использования. Дополнительную информацию можно получить на сайте morphyrichards.su.

morphyrichards.su