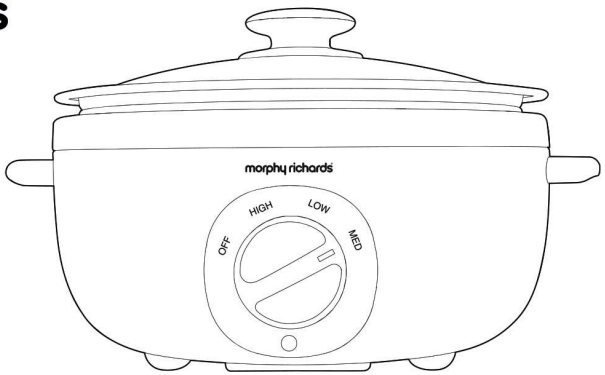
morphy richards



Медленноварка для обжарки и тушения

460016 / 460022 / 461022 / 461016

www.morphyrichards.com

Здоровье и Безопасность

Использование любого электроприбора требует соблюдения следующих правил безопасности, основанных на здравом смысле.
Пожалуйста, внимательно прочитайте эти инструкции перед использованием продукта.

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанные с этим опасности.
- Уборка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Держите прибор и его шнур подальше от детей в возрасте до 8 лет. Дети не должны играть с прибором.
- Приборами могут пользоваться лица с ограниченными физическими,сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они прошли контроль или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неправильное использование прибора может привести к потенциальным травмам.
- Не погружайте основной блок в воду.
- Данное устройство предназначено для использования в быту и аналогичных приложениях, таких как: фермерские дома, клиентами в гостиницах, мотелях и другие среды жилого типа, а также среды типа "постель и завтрак". Он не подходит для использования на кухнях персонала , в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичными квалифицированными специалистами во избежание опасности.

Местоположение

- Всегда располагайте прибор подальше от края рабочей поверхности.
- Убедитесь, что прибор используется на твердой, плоской, термостойкой поверхности.
- Не используйте прибор на открытом воздухе или вблизи воды.

Сетевой кабель

- Сетевой кабель должен проходить от розетки к прибору без напряжения соединений.
- Не позволяйте сетевому кабелю свисать с края рабочей поверхности или открытого пространства, где до него мог бы дотянуться ребенок.
- Не допускайте, чтобы кабель проходил по плите или горячей зоне, что может привести к повреждению кабеля.

Другие соображения безопасности

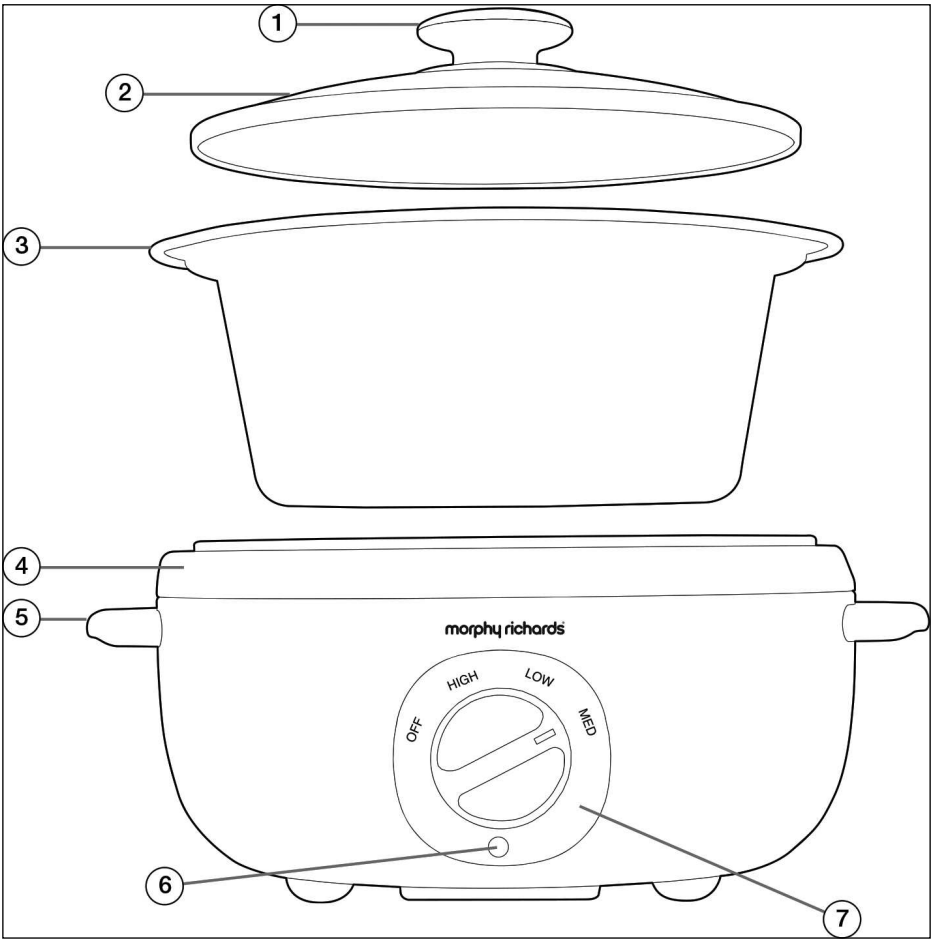
- Не включайте мультиварку, если кастрюля пуста.
- Перед погружением в воду дайте стеклянной крышке и кастрюле остыть.
- Никогда не готовьте непосредственно на базовом устройстве. Используйте кастрюлю для приготовления пищи.
- Не включайте базовый блок без установленной кастрюли.
- Перед снятием кастрюли выключите базовый блок.
- Не используйте кастрюлю или стеклянную крышку, если они треснули или откололись.
- Не включайте прибор, когда он перевернут или лежит на боку.
- Стеклянная крышка и кастрюля хрупкие. Обращайтесь с ними осторожно.
- Использование вложений или инструментов, не рекомендованных Morphy Richards может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
- Не ставьте на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
- Поверхность нагревательного элемента подвергается остаточному нагреву после использования.
- Вынимайте вилку из розетки, когда она не используется, перед надеванием или снятием насадок и перед чисткой.

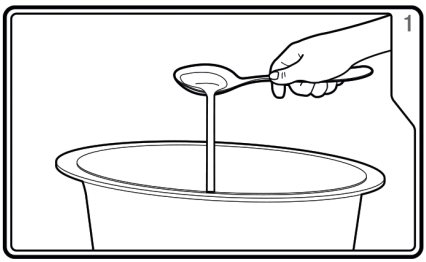
Личная безопасность

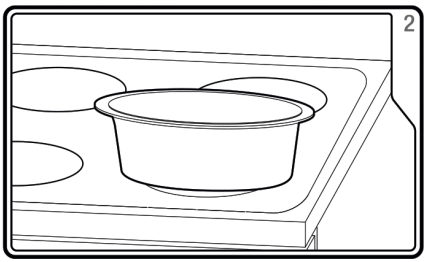
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не прикасайтесь к верхней части прибора или другим горячим частям во время или после использования, используйте ручки.
- Неправильное использование этого прибора может привести к потенциальным травмам. Во избежание поражения электрическим током не помещайте основание в воду или любую другую жидкость.
- Не прикасайтесь к горячим поверностям. Используйте перчатки для духовки или ткань при снятии крышки или обращении с горячими контейнерами.

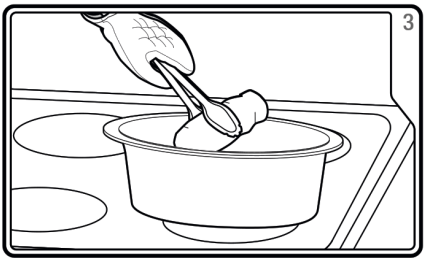
Требования к электрике

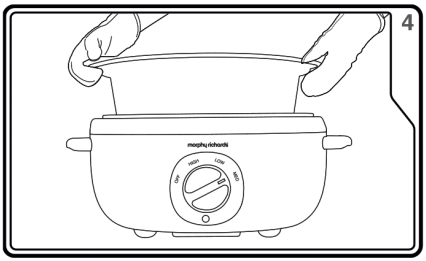
Убедитесь, что напряжение на заводской табличке вашего прибора соответствует электроснабжению вашего дома, которое должно быть переменным током.
Если потребуется заменить предохранитель в сетевой вилке, 3 ампера.
ВНИМАНИЕ: Данное устройство должно быть заземлено.

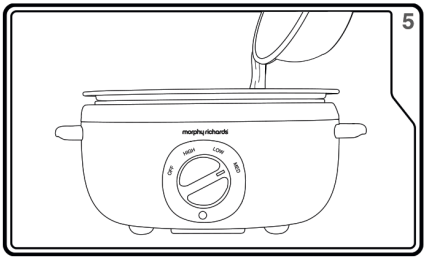

1
2
3
4
5
morphy richards
HIGH
LOW
OFF
MED
6
7

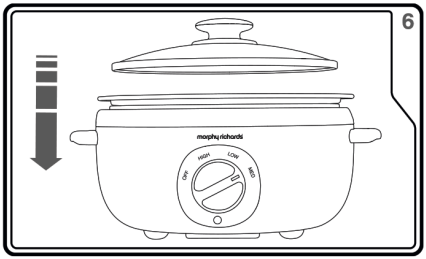

1

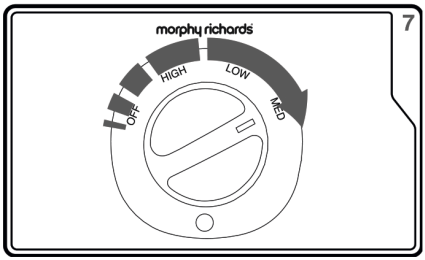

2

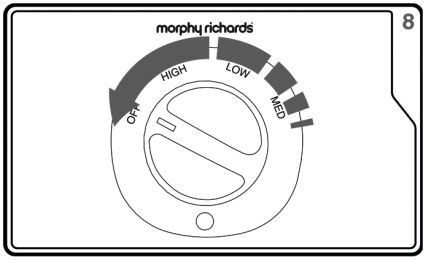

3


4
morphy richards
OFF
HIGH
LOW
MED


5
morphy richards
OFF
HIGH
LOW
MED


6
morphy richards
OFF
HIGH
LOW
MED


7
morphy richards
OFF
HIGH
LOW
MED


8
morphy richards
OFF
HIGH
LOW
MED

Вступление

Спасибо вам за покупку вашего нового Morphy Richards Медленноварка.
Ваша медленноварка Sear & Stew позволит вам приготовить широкий выбор блюд с дополнительным преимуществом -возможностью обжаривать мясо на одной сковороде. Обжаривание мяса в кастрюле означает, что соки из мяса сочетаются с остальными ингредиентами, создавая более насыщенные ароматы в ваших блюдах. Перед первым использованием вымойте крышку (2) и кастрюлю (3) в горячей мыльной воде. Промойте и высушите.

Примечание

Кастрюля не подходит для использования на индукционной плите.

Особенности

(1) Ручка крышки
(2) Стеклянная крышка
(3) Кастрюля для приготовления пищи
(4) Базовый блок
(5) Базовые ручки
(6) Световой индикатор
(7) Ручка управления

Использование вашей медленноварки

1 Добавьте масло в кастрюлю (3). Обратитесь к рецепту, чтобы узнать правильное количество масла для использования.
2 Разогрейте масло в кастрюле (3) на плите на среднем огне. Кастрюля (3) совместима с большинством варочных панелей, за исключением индукционной.
3 Когда масло нагреется, добавьте мясо в кастрюлю (3). ВНИМАНИЕ: Кастрюля (3) будет горячей. Ручка с перчатками для духовки.
4 Когда мясо обжарится, поместите кастрюлю (3) в базовый блок (4). ВНИМАНИЕ: Кастрюля (3) будет горячей.
5 Добавьте остальные ингредиенты в кастрюлю (3).
6 Установите стеклянную крышку (2) на кастрюлю (3).
7 Выберите низкую, среднюю или высокую настройку приготовления на ручке управления.
8 По окончании приготовления (см. Руководство по приготовлению на стр. 9) поверните ручку управления (7) в положение Выкл. Индикатор (6) погаснет.

Обращение с кастрюлей для приготовления пищи

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Кастрюля (3) при использовании станет очень горячей.**
- Чтобы предотвратить скольжение кастрюли (3) при использовании для обжаривания, обжаривания или обжаривания ингредиентов на вашей плите, используйте перчатку для духовки, чтобы поддерживать кастрюлю (3) при перемешивании пищи.
- Будьте осторожны при использовании кастрюли (3) на газовой плите, выберите газовую конфорку правильного размера, чтобы соответствовать площади основания кастрюли (3). **НЕ используйте на горелке вок или большой газовой плите.**
- **Не используйте металлическую посуду для перемешивания пищи в кастрюле (3), так как это приведет к царапинам и удалению антипригарного покрытия. Используйте деревянную или силиконовую посуду.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ручка крышки (1), Базовый блок (4) и кастрюля (3), а также внешняя часть базового блока нагреваются во время приготовления. Всегда используйте перчатки для духовки при работе с ЛЮБОЙ частью мультиварки во время приготовления пищи.**

Обращение со стеклянной крышкой

- При снятии стеклянной крышки (2) наклоните ее так, чтобы отверстие было обращено в сторону от вас, чтобы избежать ожога паром. Кастрюлю (3) можно снять с базового блока (4).

Продукты для медленного приготовления

- Большинство продуктов подходят для медленных методов приготовления, однако есть несколько рекомендаций, которым необходимо следовать.
- Перед приготовлением убедитесь, что все замороженные ингредиенты тщательно размморожены
- Нарежьте корнеплоды небольшими ровными кусочками, так как они готовятся дольше, чем мясо. Их можно слегка обжарить в течение 2-3 минут перед медленным приготовлением. Убедитесь, что корнеплоды всегда помещают на дно кастрюли (3), и все ингредиенты погружают в жидкость для приготовления пищи.
- Удалите весь лишний жир с мяса перед приготовлением, так как метод медленной варки не позволяет жиру испаряться.

Плита

- Сырую фасоль необходимо замочить на ночь и отварить в течение по крайней мере, 10 минут, чтобы удалить токсины перед использованием в мультиварке.
- Вставьте термометр для мяса в куски жареного мяса, ветчины или целых цыплят, чтобы убедиться, что они приготовлены до нужной температуры.
- Не используйте мультиварку для разогрева пищи.

Советы по медленному приготовлению пищи

- Мультиварка должна быть заполнена по крайней мере наполовину для достижения наилучших результатов.
- Медленное приготовление сохраняет влагу. Если вы хотите уменьшить количество жидкости, снимите крышку после приготовления и включите регулятор на максимум. Уменьшите влажность, закипятите на медленном огне в течение 30-45 минут.
- При приготовлении супов оставьте зазор в 5 см от края кастрюли(3) и поверхность пищи, чтобы обеспечить кипение на медленном огне.
- Снятие стеклянной крышки (2) позволит отводить тепло, снижая эффективность вашей мультиварки и увеличивая время приготовления. Если вы снимаете крышку, чтобы перемешать или добавить ингредиенты, вам нужно будет выделять 10-15 минут дополнительного времени на приготовление каждый раз, когда вы снимаете стеклянную крышку (2).
- На скорость приготовления рецепта может повлиять множество факторов, включая содержание воды, жира и начальную температуру пищи. Перед подачей на стол проверьте, правильно ли приготовлена еда.
- На приготовление многих рецептов уйдет несколько часов. Если у вас нет времени приготовить еду утром, приготовьте ее накануне вечером, храня еду в закрытом контейнере в холодильнике. Переложите продукты в кастрюлю (3) и добавьте кипящую жидкость/бульон. В большинстве рецептов этой книги мясные ингредиенты сначала обжариваются, чтобы улучшить их внешний вид и вкус.
- Если у вас мало времени на приготовление и вы предпочитаете пропустить стадию обжига, просто добавьте мясо и другие ингредиенты в вашу мультиварку и накройте кипящей жидкостью / бульоном. Вам нужно будет увеличить время приготовления рецепта следующим образом: Высокая настройка +1 час, Средняя настройка +1- 2 часа, Низкая настройка + 2-3 часа.

- Для большинства мясных и овощных рецептов требуется 8-10 часов на низком уровне Настройка, 6-8 часов при средней настройке или 4-6 часов при высокой настройке.
- Некоторые ингредиенты не подходят для медленного приготовления. Пасту, морепродукты, молоко и сливки следует добавлять в конце времени приготовления.
- Кусочки пищи, нарезанные небольшими кусочками, будут готовиться быстрее. Потребуется определенная степень «проб и ошибок», чтобы полностью оптимизировать потенциал.
- Вся еда должна быть покрыта жидкостью, подливкой или соусом. В отдельной кастрюле или кувшине приготовьте жидкость, подливку или соус и полностью накройте еду в кастрюле (3).
- При приготовлении кусков мяса, ветчины, птицы и т.д. Важен размер и форма куска. Старайтесь держать состав в нижней 2/3 горшка. При необходимости разрежьте на две части. Вес состава должен быть не более 1 кг.

Уход и чистка

- Выключите и отсоедините мультиварку от сети. Дайте полностью остыть перед очисткой.
- При чистке не используйте металлическую посуду или чистящие средства.
- Снимите стеклянную крышку (2) и кастрюлю (3) и очистите в горячей мыльной воде.
- Протрите боковые стороны основного устройства влажной тканью.
- Стеклянная крышка (2) и кастрюля (3) безопасны в посудомоечной машине.
  НЕ ПОГРУЖАЙТЕ БАЗОВЫЙ БЛОК В ВОДУ

Уход за стеклянной крышкой и кастрюлей для приготовления пищи

- Пожалуйста, осторожно обращайтесь со стеклянной крышкой (2) и кастрюлей (3), чтобы обеспечить длительный срок службы.
- Избегайте резких, экстремальных перепадов температуры стеклянной крышки.
- Избегайте попадания стеклянной крышки (2) на любые твердые поверхности.
- Не используйте стеклянную крышку (2), если она сколота, треснула или сильно поцарапана.
- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические чистящие прокладки.
- Никогда не нагревайте кастрюлю (3), когда она пуста, при обжаривании или подрумянивании добавляйте мясо, как только масло нагреется.
- Никогда не ставьте крышку непосредственно на горелку или варочную панель.
- Не используйте металлическую посуду при обжиге или для перемешивания пищи в кастрюле (3), так как это приведет к царапинам и удалению антипригарного покрытия. Используйте деревянную или силиконовую пластиковую посуду.

Диагностика

Проблема	Причина	Решение
Еда недоварена	Потеря мощности.	Есть сетевая розетка с лампой, которая, как известно,работает.
	Еда, приготовленная в неправильных условиях для приготовления.	Проверьте положение ручки управления (7) и сведения о рецепте.
	Стеклянная крышка (2) неправильно установлена на кастрюлю (3).	Проверьте, правильно ли установлена стеклянная крышка (2) и ничто не мешает ей.
Еда переварена	Кастрюля (3) была заполнена менее чем наполовину.	Ваша мультиварка предназначена для тщательного приготовления пищи в заполненной кастрюле (3).Если кастрюля (3) заполнена только наполовину, проверьте, не приготовлена ли еда на 1- 2 часа раньше времени приготовления по рецепту.
	Еда, приготовленная слишком долго.	Проверьте положение ручки управления (7) и сведения о рецепте.
	Кастрюля для приготовления пищи (3) помещается в базовый блок, пока она еще очень горячая.	Время приготовления может быть сокращено. Проверьте, что еда приготовлена на 30 минут - 1 час раньше, чем указано в рецепте.

Рецепты

Пожалуйста, имейте в виду, что для этих рецептов есть два списка ингредиентов для разных мощностей мультиварки. Пожалуйста, убедитесь, что вы ссылаетесь на правильный рецепт для вашей медленноварки.
Время приготовления, указанное в следующих рецептах, является руководственным. Если вы хотите увеличить или уменьшить время приготовления, пожалуйста, обратитесь к Руководству по приготовлению пищи ниже. Пожалуйста, обратите внимание, что это время приготовления только для ознакомления и может варьироваться в зависимости от типа пищи и личных вкусов.
Мультиварка объемом 6,5 л имеет максимальную рабочую емкость 5 литров. Мультиварка объемом 3,5 л оснащена максимальная рабочая емкость 2,5 литра (4/2 пинты). Емкость может быть указана на заводской табличке под базовым блоком. Это обеспечивает расстояние в 2 см между верхней частью кастрюли и едой.

Руководство по приготовлению пищи

Готовьте на высокой	Готовьте на средней	Готовьте на низкой
4-6 часов	6-8 часов	8-10 часов.

Смотрите отдельные рецепты для получения рекомендаций по лучшим настройкам приготовления.

Рецепты - Домашняя птица

Курица в соусе из белого вина

Ингредиенты:

3,5 Л	6,5 Л	
4	10	Куриных грудок
20 г	40 г	сливочного масла
1	2	Больших луковицы, мелко нарезанные
125 г	400 г	Грибов, нарезанных ломтиками
3 ст.л.	5 ст.л.	Сухого белого вина
400 мл	750 мл	Куриного бульона
1 ч.л.	2 ч.л.	Смешанных трав
2 ст.л.	3 ст.л.	Кукурузной муки
2	3	Яичных желтка
75 мл	150 мл	Двойного крема

Соль и перец

Метод:

1 Положите куриные грудки и сливочное масло в кастрюлю и осторожно обжарьте на плите до тех пор, пока они не будут обжарены со всех сторон. Выньте и отложите в сторону.
2 Добавьте лук и жарьте, пока он не станет мягким, но не подрумянится. Добавьте грибы и варите минуту на слабом огне. Положите курицу обратно в кастрюлю.
3 Смешайте кукурузную муку с небольшим количеством вина. Вылейте оставшееся вино в кастрюлю со смешанной кукурузной мукой, смешанными травами и приправой. Доведите до кипения, непрерывно помешивая, пока не загустеет.
5 Перенесите кастрюлю в Базовый блок, накройте откидной крышкой. Стеклянная Крышка.
6 Готовьте в течение 8 часов при низкой температуре, 6 часов при средней температуре или 4 часа при высокой температуре.
7 Непосредственно перед подачей на стол взбейте вместе яичные желтки и сливки. Добавьте несколько столовых ложек соуса, хорошо перемешайте. Вылейте эту смесь в кастрюлю и помешивайте, пока соус не загустеет.

Рецепты - Мясное

Рагу из говядины

Ингредиенты:

3,5 Л	6,5 Л	
1 ст.л.	2 ст.л.	Растительного масла
500 г	1 кг.	Тушеной говядины, нарезанной кубиками
1	2	Больших луковицы, мелко нарезанной
1	2	Зубчика чеснока, измельченных
400 г	700 г	Картофеля, очищенного и нарезанного кубиками
400 г	700 г	Моркови, очищенной и нарезанной ломтиками
2	3	Больших лука-порея, нарезанных ломтиками
750 мл	1,5 л	Говяжьего бульона
1 ст.л.	3 ст.л.	Кукурузной муки
2 ч.л.	3 ч.л.	Смешанных трав

Соль и перец

Метод:

1 Разогрейте растительное масло в кастрюле на плите и обжарьте мясо порциями. Выньте и отложите в сторону. Добавьте лук и чеснок и обжарьте до мягкости.
2 Добавьте картофель, морковь и лук-порей и положите мясо в кастрюлю.
3 Добавьте бульон и смешанные травы. Добавьте в кастрюлю и приправьте по вкусу.
4 Перенесите кастрюлю в Базовый блок.
5 Накройте откидной стеклянной крышкой и готовьте в течение 8-10 часов на: низкая настройка, 6-8 часов при средней настройке или 4-6 часов при Высокая настройка.
6 Перед подачей на стол приготовьте соус с кукурузной мукой. Смешайте кукурузную муку с небольшим количеством холодной воды до получения однородной массы. Смешайте это с чашкой горячей жидкости, взятой из кастрюли для приготовления пищи, когда она полностью смешана с жидкостью, добавьте это обратно в остальные ингредиенты и хорошо перемешайте, пока кукурузная мука не будет равномерно распределена. Это можно сделать за 30 минут до окончания времени приготовления.

Карри из тайской говядины

Ингредиенты:

3,5 Л	6,5 Л	
30 г	60 г	Сливочного масла
500 г	1 кг	Тушеной говядины, нарезанной
1	2	Кубиками
2	4	Луковицы, нарезанной
3 ст.л.	6 ст.л.	Зубчика чеснока, измельченные
400 г	800 г	Арахисового масла
400 г	700 г	Кокосового молока
		Картофеля, разрезанного на четвертинки
2 ст.л.	4 ст.л.	Порошка карри
2 ст.л.	4 ст.л.	Тайского рыбного соуса
2 ст.л.	4 ст.л.	Мягкого коричневого сахара
500 мл	1 л	Говяжьего бульона

Метод:

1 Растопите сливочное масло в кастрюле на плите и аккуратно подрумяньте говядину порциями.
2 Добавьте лук и чеснок и обжарьте до мягкости.
3 Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
4 Перенесите кастрюлю в Базовый блок, накройте откидной стеклянной крышкой.
5 Готовьте в течение 8-10 часов при низкой температуре, 6-8 часов при средней температуре или 4-6 часов при высокой температуре. Примечание: сверху может появиться небольшая «корочка» .

Ингредиенты для сосисок в горшочке

3,5 Л	6,5 Л	
1 ст.л.	1 ст.л.	Масла
750 г	1,5 кг.	Колбасы хорошего качества
1	3	Больших луковиц, мелко нарезанных
2	5	Моркови, тонко нарезанной
2	3	Лука-порея, нарезанных ломтиками
3 ст.л.	5 ст.л.	Обычной муки
750 мл	1,5 л	Говяжьего бульона
3 ст.л.	6 ст.л.	Чатни
3 ст.л.	5 ст.л.	Вустерширского соуса
Соль и перец		

Метод:

1 В кастрюле для приготовления пищи обжарьте сосиски партиями на плите со всех сторон в масле. Выньте из кастрюли и отложите в сторону.
2 Добавьте лук, морковь и лук-порей и слегка обжарьте, пока они не станут мягкими, но не подрумянятся.
3 Всыпьте муку и готовьте на слабом огне, пока масло не впитается.
4 Медленно добавьте бульон и хорошо перемешайте.
5 Добавьте чатни, вустерширский соус и приправу.
6 Положите сосиски обратно в кастрюлю.
7 Перенесите кастрюлю в Базовый блок, накройте откидной крышкой. Стеклянная Крышка.
8 Готовьте в течение 8-10 часов при низкой температуре, 6-8 часов при средней температуре или 4-6 часов при высокой температуре.

Рецепты - Десерт

Рисовый пудинг

Ингредиенты:

3,5 Л	6,5 Л	
30 г	60 г	Сливочного масла
130 г	250 г	Рисового пудинга
130 г	250 г	Сахара
1,2 л	2 л	Молока
щепотка	1 ч.л.	Мускатного ореха

Метод:

1 Смажьте маслом стенки кастрюли.
2 Добавьте все ингредиенты и хорошо перемешайте.
3 Перенесите кастрюлю в Базовый блок, накройте откидной стеклянной крышкой.
4 Готовьте в течение 8-10 часов при низкой температуре, 6-8 часов при средней температуре или 4-6 часов при высокой температуре.

Бисквитный пудинг

Ингредиенты:

125 г	Сливочного масла
4	Столовые ложки золотистого сиропа
100 г	Сахарной пудры
2	Яйца, взбитые
200 г	Муки для самостоятельного приготовления
2 ст.л.	Молока
2 ст.л.	Лимонного сока

Метод:

1 Слегка смажьте внутреннюю поверхность миски для пудинга объемом 1,25 л и выстелите дно жиронепроницаемой бумагой.
2 Вылейте сироп на дно тазика.
3 В миске для смешивания взбейте сливочное масло и сахар до однородной консистенции.
4 Постепенно смешайте яйца и муку и добавьте молоко и лимон сок.
5 Ложкой выложите смесь поверх сиропа и накройте плиссированной бумага для выпечки. Завяжите бечевкой, чтобы закрепить и сделать ручку.
6 Поместите в кастрюлю для приготовления пищи и залейте кипящей водой до середины стенок таза.
7 Накройте откидной стеклянной крышкой и готовьте в течение 8-10 часов на Низкая настройка, 6-8 часов при средней настройке или 4-6 часов на Высокая настройка.

Поддержка

Если у вас возникли проблемы с вашим прибором , пожалуйста , обратитесь в службу поддержки генерального партнера российского представительства Morphy Richards . Пожалуйста , приготовьтесь назвать номер модели и серийный номер.
Форма приема обращений генерального сервисного партнера Morphy Richards в России компании BRAND ASC **https://brandasc.ru**
Телефон в России: **8(800)600-33-67**
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.ru/blog**
Сайт: **https://morphyrichards.ru**

Дополнительная гарантия в 2 года

Ваша стандартная гарантия 1 года продлевается ещё на 12 месяцев при регистрации устройства в течение 30 дней с момента покупки. Чтобы получить 2 года гарантии зарегестрируйтесь на странице **https://morphyrichards.ru/register**
Примечание: каждое устройство требует индивидуальной регистрации.
Обратите внимание , что 2-летняя гарантия действует только на территории Российского Федерации , Англии и Ирландии.

Стандартная гарантия в 1 год

Гарантия действительна , только если прибор используется в соответсвии с прилагаемой инструкцией.
Важно сохранить чек розничного продавца в качества доказательства покупки. Рекомендуем скрепить чек, гарантийный талон и хранить их вместе.
Серийный номер изделия и номер модели указан на маркировке каждого продукта.
Все продукты Morphy Richards прошли индивидуальную проверку качества перед выходом с фабрики. В маловероятном случае обнаружения неисправности пригорает обратитесь в ближайший сервисный центр **https://morphyrichards.ru/servis**
В соответствии с исключениями , изложенными ниже (см.следующий пункт), неисправный прибор будет отремонтирован или заменён. Передан обратно покупателю .
Если у вас есть подозрения на неисправность , прочитайте раздел «устранение неисправностей» перед обращением в сервис.

Исключения

Производительная не несёт ответственности в соответсвии с условиями гарантии, если :

1 Не сравнились была вызвана небрежным использованием или использованием вопреки рекомендации изготовителя, скачками напряжения, повреждениями при транспортировке.
2 Повреждение было вызвано использованием воды за исключением той, что рекомендована в настоящей инструкции.
3 Неисправность вызвана накоплением накипи из-за отсутствия своевременной очистки.
4 Кабели повреждены из-за чрезмерный перегибов или прижения грубой силы.
5 Прибор использовался с неподходящим по параметрам источником напряжения.
6 Ремонт был предпринят лицами неуполномоченными осуществлять ремонт и обслуживание.
7 Приток использовался для целей проката на производстве или не в целях домашнего использования.
8 Прибор приобретён бывшим в употреблении.
9 Morphy Richards оставляет за собой право не осуществлять тип обслуживания по гарантии на своё усмотрение.
10 Настоящая гарантия не предоставляет никаких прав, кроме тех, котловые явно изложены выше, и не покрывает никаких претензий в отношении косвенных потерь или ущерба.

Комплектация

- Медленноварка
- Инструкция

Гарантийный талон

Название оборудования:	
Модель:	
Дата продажи:	
Срок гарантийной поддержки:	12 месяцев

* Дата начала гарантии устанавливается датой чека продавца.
** Чтобы получить дополнительную гарантию ещё на 12 мес зарегистрируйте устройство на странице https://morphyrichards.ru/register
***** Талон действителен при предъявлении кассового или товарного чека.**

Условия предоставления гарантии
1. Гарантийный ремонт оборудования производится при предъявлении клиентов гарантийного талона , кассового или товарного чека, в котором указан продавец, наименование товара, дата продажи. Актуальный список сервисных центров: https://morphyrichards.ru/servis
2. Доставка оборудования , подлежащего гарантийного ремонту , в сервисную службу и обратно осуществляется клиентом самостоятельно и за свой счёт, если иное не оговорено в дополнительных письменных соглашениях.
3. Гарантийные обязательства не распространяются на материалы на детали, считающиеся расходуемыми в процессе эксплуатации.



Morphy Richards Ltd.

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

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

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

Медленноварка “Sear and stew” Morphy Richards
Модель: 460016 / 460022 / 461022 / 461016
Изготовитель: Morphy Richards
Адрес изготовителя: Талбот Роуд Мексборо, Южный Йоркшир, S64 8AJ, Великобритания
Страна изготовления: Китай
Импортёр: ООО «Авакс»
Адрес импортёра: 115114, г. Москва, Павелецкая набережная ,2с2
Товар сертифицирован: № RU C-GB.HA83.A.00413/20
Срок действия: с 28.05.2020 по 27.05.2025
Орган по сертификации продукции: ООО «Пожтех»
Организация , уполномоченная изготовителем на приятие претензий от потребителей : ООО «АВАКС», 115114,Россия г. Москва, Павелецкая набережная ,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 09:00 до 17:00(пн-пт, время московское) . Информацию о безопасности 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 https://morphyrichards.ru