РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MCM-1017

МУЛЬТИВАРКА



MYSTERY HOME

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нашей продукции.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Во избежание возникновения пожара, поражения электрическим током, ранения во время использования прибора, всегда следуйте следующим рекомендациям:

1. Перед первым включением убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Если мощность и напряжение не совпадают, обратитесь в специализированный сервисный центр и не пользуйтесь прибором.
2. Прибор может быть включен только в электрическую сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
3. Любое ошибочное включение прибора лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
4. Во избежание перегрузки электросети не подключайте мультиварку одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электропитания.
5. Для дополнительной защиты целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО). Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
6. Данный прибор предназначен только для бытового применения. Для использования в коммерческих и промышленных целях прибор не предназначен.
7. Запрещается использовать прибор вне помещений.
8. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденными шнуром питания и /или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
9. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за сетевой шнур, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
10. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (электрические и газовые плиты, микроволновые печи).
11. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор, шнур питания и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:

    - не касайтесь корпуса прибора и воды;

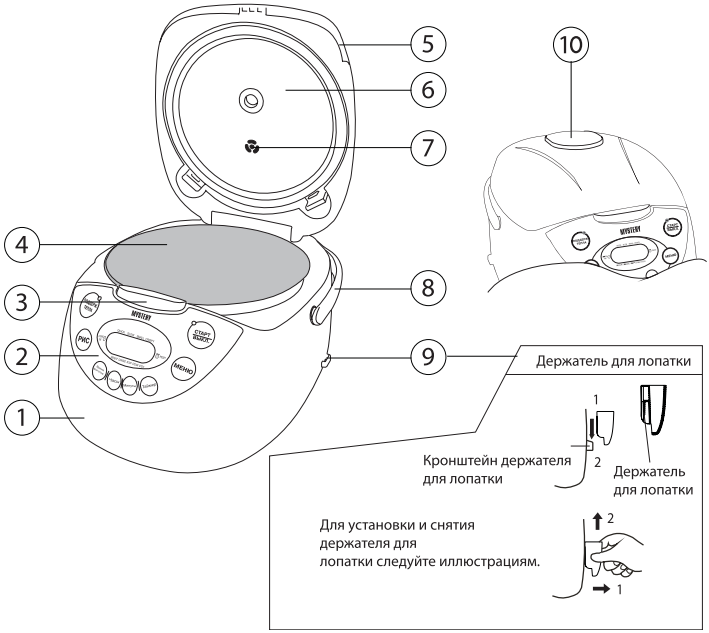
- немедленно отсоедините сетевой шнур от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
- обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта прибора.

12. Лица с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органов чувств или душевнобольные (также и дети), ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром.
13. Не позволяйте детям использовать прибор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ним и не оставляйте маленьких детей вблизи работающего прибора без присмотра.
14. Перед первым использованием тщательно вымойте все съемные детали.
15. Не подключайте прибор к электросети, пока полностью не соберете его, и всегда отключайте прибор от электросети перед разборкой, чисткой или если вы его не используете.
16. Во избежание перегрева и возникновения пожара не накрывайте прибор какими-либо предметами.
17. Использование аксессуаров, не входящих в комплект прибора, может привести к её поломке и потере гарантии на прибор.
18. Не прикасайтесь к горячим поверхностям пароварки. Используйте теплозащитные рукавицы.
19. Не заполняйте резервуар для воды выше указанной отметки, так как кипящая вода может выплескиваться.
20. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.
21. Когда прибор не используется, отключите его от сети и не храните в нем никакие предметы, кроме аксессуаров, входящих в комплект.
22. Перемещайте прибор с горячей водой и продуктами с максимальной осторожностью.
23. Храните прибор в недоступном для детей месте.
24. Во избежание появления коррозии не храните прибор в местах повышенной влажности.

Производитель и дистрибьютор снимают с себя ответственность и прекращают действие гарантии за использование прибора не в соответствии с данной инструкцией.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

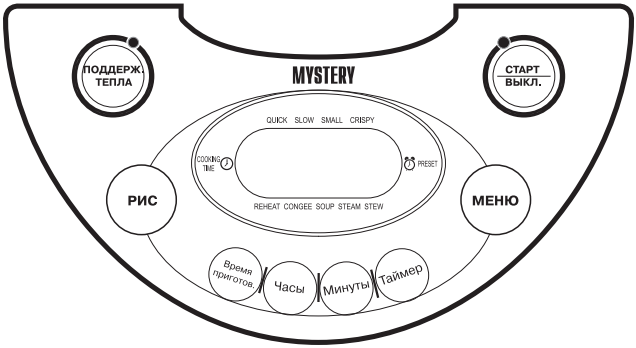


1. Корпус
2. Панель управления
3. Кнопка открытия крышки
4. Рабочая емкость
5. Крышка
6. Внутренняя часть крышки
7. Отверстия для выхода пара
8. Ручка для переноски
9. Держатель для лопатки
10. Паровой клапан

Аксессуары



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ЖК дисплей

Подключите прибор к электросети- прозвучит звуковой сигнал и начнет мигать световой индикатор кнопки **"СТАРТ/ВЫКЛ."**

"ЧАСЫ" и "МИНУТЫ"

1. Установка текущего времени

Нажмите и удерживайте кнопку **"ЧАСЫ"** или **"МИНУТЫ"** более 1 секунды - на дисплее начнут мигать цифры. С помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и**"МИНУТЫ"** установите текущее время. Для сохранения установленного Вами времени - нажмите кнопку **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"**, либо на кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."**.

Пример:

Допустим, требуется установить текущее время 9:40. Для этого:

Нажмите и удерживайте кнопку **"ЧАСЫ"** более 1 секунды. Затем последовательно нажимайте кнопку **"ЧАСЫ"** до тех пор, пока на дисплее не появится цифра "9".

При каждом нажатии на кнопку **"ЧАСЫ"** время будет увеличиваться на 1 час:

0 ⟶ 1 ⟶ 2 ⟶ 23 ⟶ 0 ⟶...

Последовательно нажимайте кнопку **"МИНУТЫ"** до тех пор, пока на дисплее не отобразится цифра "40".

При каждом нажатии на кнопку **"МИНУТЫ"** время будет увеличиваться на 1 минуту:

00 ⟶ 01 ⟶ 59 ⟶ 00...

Затем нажмите кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** для сохранения установленного времени.

2. Установка таймера

Нажмите кнопку **"ТАЙМЕР"**, затем с помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и **"МИНУТЫ"** установите время окончания приготовления.

3. Установка времени (длительности) приготовления

Нажмите кнопку **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"**, затем с помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и

"МИНУТЫ" установите время (длительность) приготовления.

"СТАРТ/ВЫКЛ."

После подключения прибора к электросети и выбора режима приготовления - нажмите кнопку **"СТАРТ"** для начала процесса приготовления. Нажмите эту кнопку еще раз для остановки процесса приготовления.

Если сразу же после подключения прибора к сети нажать кнопку **"СТАРТ"** , без предварительного выбора режима приготовления - по умолчанию начнется процесс приготовления в режиме QUICK (Быстрое приготовление риса)

"МЕНЮ"

Данная кнопка позволяет выбрать различные режимы приготовления. Для этого, последовательно нажимайте кнопку **"МЕНЮ"** до тех пор, пока стрелка [▼] на дисплее не остановится напротив нужного Вам режима:

REHEAT (Подогрев) - CONGEE (Рисовый отвар) - SOUP (Суп) - STEAM (Приготовление на пару) - STEW (Тушение).

"РИС"

Данная кнопка позволяет выбрать следующие режимы приготовления риса: QUICK (Быстрое приготовление) - SLOW (Медленное приготовление риса) - SMALL (Приготовление небольшого количества риса) - CRISPY (Приготовление риса с румяной корочкой). Последовательно нажимайте кнопку **"РИС"** до тех пор, пока стрелочка [▲] на дисплее не остановится напротив нужного Вам режима.

"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"

С помощью данной кнопки Вы можете установить нужное Вам время приготовления блюда. Для этого:

1. Выберите нужный Вам режим приготовления (с помощью кнопки **"МЕНЮ"**).
2. Нажмите кнопку **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"** один раз.
3. С помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и **"МИНУТЫ"** установите нужное Вам время (длительность) приготовления.
4. Нажмите кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** для начала процесса приготовления - на экране появится установленное Вами время (длительность) приготовления и начнется обратной отсчет времени.

Обратите внимание, что кнопка **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"** доступна только для режимов приготовления CONGEE (Рисовый отвар), SOUP (Суп), STEAM (Приготовление на пару) и STEW (Тушение).

- В режиме приготовления CONGEE (Рисовый отвар) Вы можете устанавливать время в интервале от 1 часа до 4-х часов. По умолчанию время приготовления в данном режиме составляет 1 час.
- В режиме приготовления SOUP (Суп) Вы можете устанавливать время в интервале от 1 часа до 4-х часов. По умолчанию время приготовления в данном режиме составляет 1 час.
- В режиме приготовления STEAM (Приготовление на пару) Вы можете устанавливать время в интервале от 1 минуты до 1 часа. По умолчанию время приготовления в данном режиме составляет 15 минут.
- В режиме приготовления STEW (Тушение) Вы можете устанавливать время в интервале от 1 часа до 12 часов. По умолчанию время приготовления в данном режиме составляет 2 часа.

Примечание:

Во время процесса приготовления нажмите кнопку **"ЧАСЫ"** либо **"МИНУТЫ"** - на дисплее отобразится текущее время. Спустя 1 минут дисплей вернется в режим отображения времени, оставшегося до окончания приготовления.

"ТАЙМЕР"

С помощью данной кнопки Вы можете установить время окончания приготовления,. Для этого, после выбора режима приготовления, нажмите кнопку **"ТАЙМЕР"**, затем с помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и **"МИНУТЫ"** установите время окончания приготовления.После этого нажмите кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** - на дисплее отобразится установленное вами время окончания приготовления. При переходе прибора в режим приготовления на дисплее начнет отображаться время, оставшееся до окончания приготовления.

Примечание:

Для установки таймера в режимах CONGEE (Рисовый отвар), SOUP (Суп), STEAM (Приготовление на пару) и STEW (Тушение) необходимо после выбора режима приготовления сначала нажать кнопку **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"** и с помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и **"МИНУТЫ"** установите длительность приготовления. Затем нажмите кнопку **"ТАЙМЕР"** и с помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и **"МИНУТЫ"** установите время окончания приготовления.

"ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА"

По окончании процесса приготовления, независимо от того, в каком режиме готовились продукты, печь автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Максимальное время поддержания тепла составляет 24 часа.

Вы можете вручную включить функцию "Поддержания тепла". Для этого поместите продукты в рабочую емкость и нажмите кнопку **"ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА"**. Для выключения данного режима - нажмите кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."**.

Примечание:

После включения данной кнопки на дисплее появится индикация "00:00" и начнется отсчет времени.

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

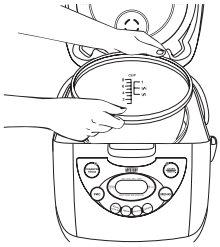
Перед первым использованием

Распакуйте прибор и удалите с него все этикетки.

Откройте крышку, нажав на кнопку открытия крышки.



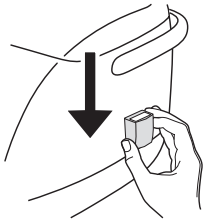
Извлеките из прибора рабочую емкость, а также паровой клапан (расположен на верхней части крышки)



Тщательно вымойте рабочую емкость и паровой клапан, вытрите их насухо, затем установите на место.

Подсоедините к прибору шнур питания.

Установите на прибор держатель для лопаток.



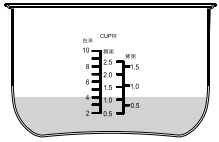
ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовка к приготовлению

1. Отмерьте необходимое количество крупы с помощью мерного стакана. Промойте крупу в другой емкости, не используйте для этого рабочую емкость ,чтобы не повредить антипригарное покрытие. Распределяйте крупу по дну емкости равномерно.



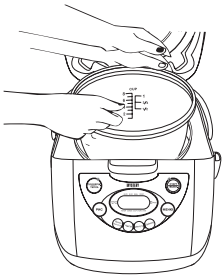
2. Поместите крупу в рабочую емкость и налейте воды до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости. Запрещается наливать воду выше максимальной отметки.



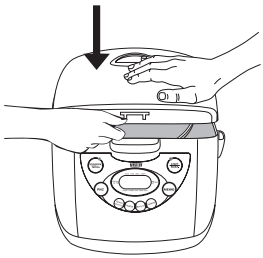
3. Аккуратно поместите рабочую емкость с крупой и водой во внутрь прибора и поверните ее влево и вправо для того, чтобы рабочая емкость плотно установилась на нагревательную поверхность.

Внимание!

Между рабочей емкостью и нагревательной поверхностью не должно быть никаких предметов (например, крупинок риса, крошек и т.п.).



4. Закройте верхнюю крышку прибора до щелчка. Убедитесь в том, что верхняя крышка закрыта плотно, иначе это негативно скажется на результатах приготовления.



5. Подсоедините шнур питания к Вашему прибору и вставьте вилку в розетку. Прибор будет находится в режиме ожидания.



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление риса

1. Последовательно нажимайте кнопку **"РИС"** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив нужного Вам режима приготовления риса: QUICK (Быстрое приготовление риса) - SLOW (Медленное приготовление риса) - SMALL (Приготовление небольшого количества риса) - CRISPY (Приготовление риса с румяной корочкой).
2. Нажмите кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** - загорится световой индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления.

3. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Не рекомендуется оставлять рис в режиме поддержания тепла более 30 минут, иначе могут образоваться комки.
4. Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** и отключите прибор от электросети.

Приготовление рисового отвара

1. Поместите необходимые продукты в рабочую емкость (см. раздел "Подготовка к приготовлению").
2. Налейте воды до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Последовательно нажимайте кнопку **"МЕНЮ"** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима CONGEE (Приготовление рисового отвара).
5. По умолчанию время приготовления рисового отвара составляет 1 час. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого: нажмите кнопку **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"** и с помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и **"МИНУТЫ"** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 1 часа до 4-х часов.
6. Нажмите кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** для начала процесса приготовления.
7. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Для выключения данного режима- нажмите на кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** и отключите прибор от электросети.

Пример:

Допустим, требуется приготовить рисовый отвар в течение 2 часов 30 минут. Для этого:

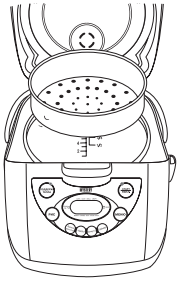
1. Поместите промытый рис в рабочую емкость.
2. Налейте воды до нужной отметки.
3. Последовательно нажимайте кнопку **"МЕНЮ"** до тех пор, пока на дисплее не появится надпись CONGEE (Приготовление рисового отвара).
4. Нажмите кнопку **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"** для установки времени (длительности) приготовления - на дисплее отобразится надпись "1:00" - время приготовления, установленное по умолчанию. Нажмите кнопку **"ЧАСЫ"** 1 раз и кнопку **"МИНУТЫ"** -3 раза - на дисплее отобразится установленное Вами время - "2:30".
5. Нажмите кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** для начала процесса приготовления.
6. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
7. Для выключения прибора- нажмите кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** и отключите прибор от электросети.

Приготовление супа

1. Поместите необходимые продукты в рабочую емкость (см. раздел "Подготовка к приготовлению").
2. Налейте воды до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Последовательно нажимайте кнопку **"МЕНЮ"** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима SOUP (Приготовление супа).
5. По умолчанию время приготовления супа составляет 1 час. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого: нажмите кнопку **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"** и с помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и **"МИНУТЫ"** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 1 часа до 4-х часов.
6. Нажмите кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** для начала процесса приготовления.
7. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Для выключения данного режима- нажмите на кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** и отключите прибор от электросети.

Приготовление на пару

1. Налейте в рабочую емкость небольшое количество воды.
2. Установите на рабочую емкость паровую емкость.



3. Подключите прибор к электросети.
4. Последовательно нажимайте кнопку **"МЕНЮ"** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима STEAM (Приготовление на пару).
5. По умолчанию время приготовления в данном режиме составляет 15 минут. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого: нажмите кнопку **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"** и с помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и **"МИНУТЫ"** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 5 минут до 1 часа..
6. Нажмите кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** для начала процесса приготовления.
7. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Для выключения данного режима- нажмите на кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** и отключите прибор от электросети.

Тушение

1. Поместите необходимые продукты в рабочую емкость (см. раздел "Подготовка к приготовлению").
2. Налейте воды до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Последовательно нажимайте кнопку **"МЕНЮ"** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима STEW (Тушение).
5. По умолчанию время приготовления в данном режиме составляет 2 часа. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого: нажмите кнопку **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"** и с помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и **"МИНУТЫ"** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 1 часа до 12-ти часов.
6. Нажмите кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** для начала процесса приготовления.
7. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Для выключения данного режима- нажмите на кнопку **"СТАРТ/ВЫКЛ."** и отключите прибор от электросети.

Подогрев

Данная функция предназначена для подогрева холодного риса, либо супа. если Вы подогреваете рис - то в этом случае в емкость с рисом необходимо добавить 1/2 мерного стакана воды.

1. Поместите холодный суп, либо холодный рис (с добавлением 1/2 стакана воды) в рабочую емкость и перемешайте его лопаткой.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Последовательно нажимайте кнопку **"МЕНЮ"** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима REHEAT (Подогрев). Время приготовления в данном режиме устанавливается автоматически и составляет 25 минут.
4. Нажмите кнопку **"СТАРТ/ВКЛ."** - прибор включится и начнет работать. На дисплее появится надпись "00:25"и начнется обратный отсчет времени.

Внимание!

Используйте данную функцию исключительно для подогрева холодного риса и супа!

Примечание:

При включении режимов REHEAT (Подогрев), CONGEE (Рисовый отвар), SOUP (Суп), STEAM (Приготовление на пару), STEW (Тушение) - на дисплее отобразится длительность приготовления выбранного режима и начнется обратный отсчет времени.

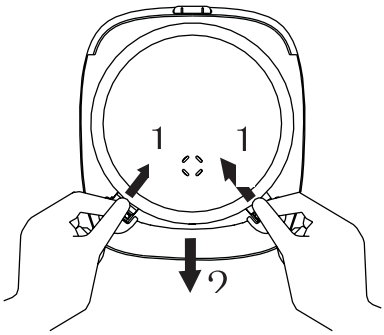
Для проверки текущего времени во врем работы одного из перечисленных режимов - нажмите кнопку **"ЧАСЫ"**, либо **"МИНУТЫ"** - на дисплее отобразится текущее время. По истечении 1 минуты дисплей вернется в режим отображения времени, оставшегося до окончания приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед чисткой прибора, отключите его от электросети и слейте воду из резервуара.
2. Не погружайте корпус прибора и шнур питания в воду и другие жидкости.
3. Протрите корпус прибора и верхнюю крышку влажной мягкой тканью, затем вытрите насухо. Не применяйте для чистки прибора абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.

Чистка внутренней алюминиевой крышки

Нажмите на защелки и потяните их. Аккуратно снимите внутреннюю крышку и промойте ее теплой водой с добавлением моющего средства. Затем вытрите насухо.



После чистки внутренней крышки установите ее обратно.

Чистка нагревательной поверхности

На нагревательной поверхности могут скапливаться частички продуктов. Рекомендуется почистить нагревательную поверхность жесткой щеткой и затем протереть мягкой тканью.

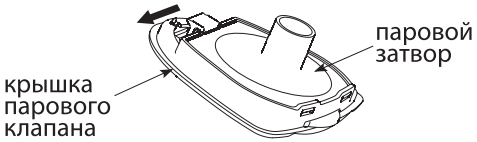
Чистка парового клапана

Для чистки парового клапана произведите следующие действия:

1. Снимите паровой клапан с верхней крышки.



2. Снимите паровой затвор, слегка повернув его влево. Промойте паровой затвор и крышку парового клапана под струей воды и вытрите их насухо



3. Установите паровой затвор на крышку парового клапана.
4. Установите паровой клапан в отверстие на верхней крышке прибора.

Чистка рабочей емкости

Извлеките рабочую емкость из корпуса прибора и промойте ее водой с добавлением моющего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Запрещается использовать для чистки рабочей емкости абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Рис по-деревенски

Состав:

- 150 г риса
- 1 стакан куриного бульона
- 500 г капусты
- 200 г лука
- 50 г бекона
- 100 г нежирной свинины
- 1 столовая ложка масла
- рубленая петрушка
- перец, соль по вкусу

Приготовление:

1. Нарезать лук.
2. Добавить бекон и мясо (нарезать кубиками).
3. Нарезать тонкой соломкой капусту и положить все в рабочую ёмкость.
4. Добавить бульон, воду и рис и выбрать обычный режим (Regular).
5. Подавая блюдо, посыпать петрушкой.



Рис с морепродуктами

Состав:

- рис
- 1 литр рыбного бульона
- кальмары
- 1 зеленый перец
- 200 г филе морского черта
- 100 г обжареного гороха
- 2 зубчика чеснока
- 12 очищенных креветок
- 1 луковица
- сладкий перец
- шафран
- рубленая петрушка
- масло
- соль

Приготовление:

1. Выберите обычный режим (Regular).
2. Тонко нарезать лук, чеснок и сладкий перец, приправить оливковым маслом. Когда эти продукты начнут поджариваться, добавить рыбу и нарезанные морепродукты и слегка обжарить.
3. Добавить рис, шафран, бульон и горох.



Луковый суп

Состав:

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 100 г хлеба
- 1,5 л бульона
- 150 г сыра Эмменталь
- 1 кг лука
- 15 г молотого черного перца
- 1 столовая ложка муки и соли
- 80 г сливочного масла

Приготовление:

1. Положить в рабочую ёмкость лук тонкими ломтиками.
2. Добавить бульон и сыр Эмменталь и довести до кипения в режиме Суп (Soup), 30 минут.
3. Добавить по вкусу соль и перец.

Для украшения, вы можете подать суп с кусочками поджаренного хлеба.



Мясное рагу

Состав:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 250 г нарезанной телятины
- 4 моркови нарезанные поперёк
- 1 головка цветной капусты разделить на цветочки
- 300 г брокколи
- 2 картофелины порезанные кубиками
- 200 г зеленой фасоли
- 200 г тыквы порезанной кубиками
- 2 стакана овощного бульона
- веточка тимьяна (на выбор)
- рубленая петрушка

Приготовление:

1. Положить масло, мясо и овощи в рабочую ёмкость.
2. Выбрать режим Суп (Soup).
3. Добавить картофель, бульон, тимьян, соль и перец 15 минутами позже.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Нагревательная поверхность не нагревается, индикатор не загорается.	1. На печатную плату не подается питание. 2. Сбой в работе печатной платы. 3. Вышел из строя проводник. 4. Главная печатная плата вышла из строя.	1. Проверьте ереключатель, розетку, предохранитель, шнур питания и вилку. 2. Обратитесь в сервисный центр.
Не загорается индикатор (нагревательная поверхность нагревается).	Сбой в работе печатной платы.	Обратитесь в сервисный центр.
Нагревательная поверхность не нагревается (индикатор горит).	1. Сбой в работе контроллера температуры. 2. Сгорели компоненты нагревательной поверхности. 3. Частично вышел из строя проводник. 4. Сбой в работе печатной платы.	Обратитесь в сервисный центр.
Рис плохо приготовлен или время приготовления слишком большое.	1.Недостаточное время для поддержания тепла. 2. Деформирована нагревательная поверхность. 3. Внутренний резервуар наклонен в одну сторону. 4. Между нагревательной поверхностью и внутренним резервуаром попали посторонние предметы. 5. Деформирован внутренний резервуар. 6. Сбой в работе печатной платы. 7. Сбои в работе контроллера температуры.	1. Установите время поддержания тепла правильно. 2. Хорошо почистите поверхность наждачной бумагой. 3. Установите внутренний резервуар ровно. 4. Протрите нагревательную поверхность наждачной бумагой #320. 5. Обратитесь в сервисный центр за заменой внутреннего резервуара. 6,7. Обратитесь в сервисный центр.

Рис подгорает, прибор не переходит автоматически в режим поддержания тепла.	1. Сбои в работе контроллера температуры. 2. Сбой в работе печатной платы.	Обратитесь в сервисный центр.
Каша расплескивается.	1. Сбой в работе главной печатной платы. 2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя. 3. В паровой клапан попал посторонний предмет. 4. Вода превышает максимальную отметку, либо слишком много воды добавляется во время приготовления. 5. Не закрыта верхняя крышка. 6. Ошибка в выборе меню.	1. Обратитесь в сервисный центр. 2. Проведите чистку парового клапана. 3. Закройте верхнюю крышку. 4. Убедитесь, что правильно выбираете меню
При приготовлении риса или каши фаза закипания слишком долго не наступает.	1. Сбой в работе главной печатной платы. 2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя	Обратитесь в сервисный центр.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение питания: .....220-240В, 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: ..... 650 Вт

Объем внутреннего резервуара: .....3 л

Класс защиты: I

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуще¬ству или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.



Уведомляем, что вся упаковка данного прибора НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА для вторичной упаковки или хранения в ней ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Срок службы - 5 лет, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного усовершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-20-17
service@mysteryelectronics.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте **www.mysteryelectronics.ru**

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.
Адрес: КНР, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр
Сделано в КНР

Дата изготовления: 12.2012 г.