

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MCM-1010

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 поврежденным 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;

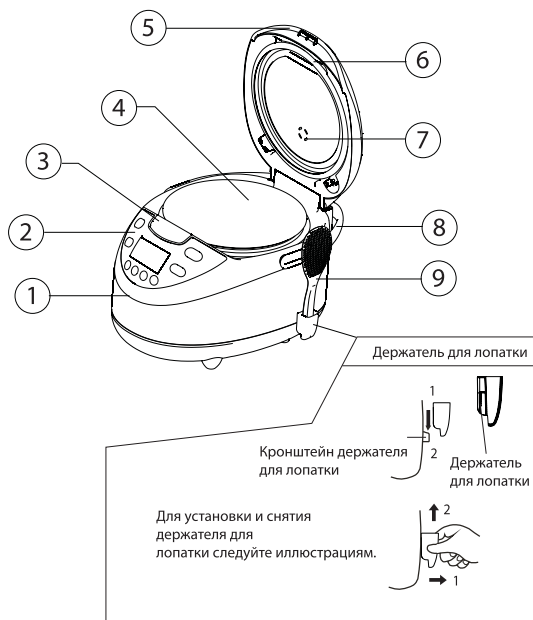
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 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. Верхняя крышка
6. Уплотнительное кольцо
7. Отверстия для выхода пара
8. Ручка для переноски
9. Лопатка

Аксессуары

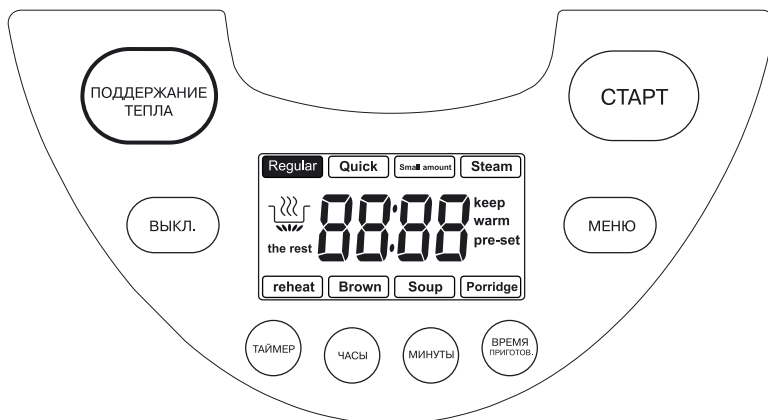


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установка элементов питания

Перед использованием прибора установите 2 батарейки типа AAA в батарейный отсек, расположенный на нижней части прибора.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ЖК дисплей

Подключите прибор к электросети - на дисплее отобразится поле цифр для установки текущего времени и появятся показания заданной по умолчанию программы.

«МЕНЮ»

Данная кнопка позволяет выбрать различные режимы приготовления:

Regular (Обычный) - Quick (Быстрый) - Small amount (Небольшое количество) - Steam (Приготовление на пару) - Porridge (Каша) - Soup (Суп) - Brown (Тушение) - Reheat (Подогрев).

Последовательно нажимайте кнопку «**МЕНЮ**» до тех пор, пока на дисплее не отобразится меню нужного Вам режима приготовления.

«СТАРТ»

После подключения прибора к электросети и выбора режима приготовления - нажмите кнопку «**СТАРТ**» для начала процесса приготовления.

При нажатии кнопки «**СТАРТ**» 2 раза - включится функция «Подогрев».

«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»

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

1. Нажмите кнопку «**ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.**» один раз.
2. С помощью кнопок «**МИНУТЫ**» и «**ЧАСЫ**» установите нужное Вам время (длительность) приготовления.

Данная функция доступна только для режимов приготовления Porridge (Каша), Soup (Суп), Steam (Приготовление на пару).

- В режиме приготовления Porridge (Каша) Вы можете устанавливать время в интервале от 30 минут до 2 часов. (По умолчанию время приготовления в данном режиме составляет 1 час).
- В режиме приготовления Soup (Суп) Вы можете устанавливать время в интервале от 30 минут до 4 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 10 минут до 1 часа. (По умолчанию время приготовления в данном режиме составляет 15 минут).

Примечание:

Во время процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «**ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.**» - на экране появится время, оставшееся до окончания приготовления. Отпустите кнопку - дисплей вернется в режим отображения текущего времени.

«ТАЙМЕР»

С помощью данной кнопки Вы можете установить время окончания приготовления. Для этого: нажмите кнопку «**ТАЙМЕР**», затем с помощью кнопок «**ЧАСЫ**» и «**МИНУТЫ**» установите нужное Вам время окончания приготовления.

Примечание:

Для установки таймера в режимах Steam (Приготовление на пару), Porridge (Каша) или Soup (Суп) - необходимо сначала нажать кнопку «**ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.**» для установки времени приготовления. Затем нажмите кнопку «**ТАЙМЕР**» для установки времени отсрочки приготовления.

Данная функция доступна только для режимов Regular (Обычный), Quick (Быстрый), Small amount (Небольшое количество), Steam (Приготовление на пару), Porridge (Каша), Soup (Суп).

Данная функция не доступна для режима Brown (Тушение).

«ЧАСЫ» и «МИНУТЫ»

1. *Установка текущего времени*

Нажмите и удерживайте кнопку «**ЧАСЫ**» или «**МИНУТЫ**» более 1 секунды - на дисплее

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

начнут мигать цифры. С помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите текущее время. Для сохранения установленного Вами времени - не нажимайте ни на какие кнопки в течение 5 секунд после его установки.

Пример:

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

Нажмите и удерживайте кнопку **«ЧАСЫ»** или **«МИНУТЫ»** более 1 секунды - на дисплее начнут мигать показатели часов/минут.

Последовательно нажимайте кнопку **«ЧАСЫ»** до тех пор, пока на экране не отобразится «09».

(При каждом нажатии на кнопку **«ЧАСЫ»** время будет увеличиваться на 1 час: 0→2→...→23→0.)

Последовательно нажимайте кнопку **«МИНУТЫ»** до тех пор, пока на экране не отобразится «40».

(При каждом нажатии на кнопку **«МИНУТЫ»** время будет увеличиваться на 1 минуту: 00→01→...→59→00.)

Для автоматического сохранения установленного Вами текущего времени - не нажимайте ни на какие кнопки в течение 5 секунд, либо нажмите кнопку **«СТАРТ»**.

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 ПРИГОТОВ.»**, а затем с помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите время (длительность) приготовления.

«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»

В режиме ожидания, нажмите на данную кнопку для входа в режим поддержания тепла. По окончании приготовления установленного Вами режима приготовления - прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла. Справа на дисплее появится «keep warm», в центре дисплея - время поддержания температуры и начнется отсчет времени с 0 часов.

«ВЫКЛ.»

Нажмите на данную кнопку, чтобы отменить все сделанные установки - прибор перейдет в режим ожидания.

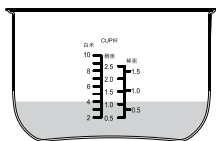
ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовка к приготовлению

1. Отмерьте необходимое количество крупы с помощью мерного стакана. В одном мерном стакане содержится 180 мл (приблизительно 150 г). Промойте крупу в другой емкости, не используйте для этого рабочую емкость, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Распределите крупу по дну емкости равномерно.



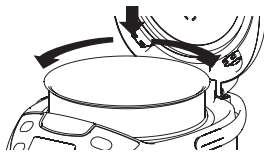
2. Поместите крупу в рабочую емкость и налейте воды до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости. Запрещается наливать воду выше максимальной отметки.



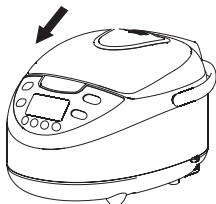
3. Аккуратно поместите рабочую емкость с крупой и водой во внутрь прибора и поверните ее влево и вправо для того, чтобы рабочая емкость плотно установилась на нагревательную поверхность.

Внимание!

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

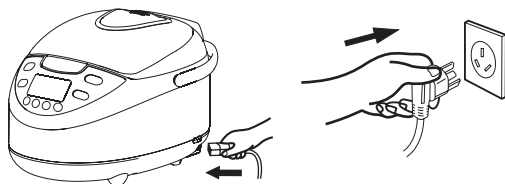


4. Закройте верхнюю крышку прибора до щелчка. Убедитесь в том, что верхняя крышка закрыта плотно, иначе это негативно скажется на результатах приготовления.



5. Подсоедините шнур питания к Вашему прибору и вставьте вилку в розетку. Прибор

будет находиться в режиме ожидания.



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление риса


1. Последовательно нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** для выбора необходимого режима приготовления риса: Regular (Обычный), Quick (Быстрый), либо Small amount (Небольшое количество).

Различия между этими 3-мя режимами приготовления риса:

Regular (Обычный): Данный режим подходит для приготовления различного количества риса. Рекомендуется готовить большое количество риса. Время приготовления в данном режиме составляет 40-50 минут.

Quick (Быстрый): Данный режим предназначен для быстрого приготовления риса. Рекомендуется готовить в этом режиме небольшое или среднее количество риса. Время приготовления в данном режиме составляет 30-40 минут.

Small amount (Небольшое количество): Данный режим предназначен для приготовления небольшого количества риса. Время приготовления в данном режиме составляет 30-40 минут.

2. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления. В левой части дисплея появится мигающий значок  (соответствующий режиму приготовления) и отобразится текущее время.

Примечание:

После того, как прибор войдет в режим выпаривания - на дисплее отобразится время, оставшееся до окончания процесса приготовления и начнется обратный отсчет времени.

Время выпаривания для различных режимов приготовления риса составляет:

Режим приготовления	Время выпаривания
Regular (Обычный)	13-15 минут
Quick (Быстрый)	10 минут
Small amount (Небольшое количество)	13 минут

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 прибора - нажмите кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Примечание:

Время приготовления, указанное в данной инструкции, является приблизительным и зависит от различных факторов, таких, как: количество воды, количества риса, температуры воздуха в помещении, температуры воды, от сорта риса и т.п.

Приготовление каши и 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»** для выбора режима Porridge (Каша) или Soup (Суп).

По умолчанию время приготовления каши и супа составляет 1 час. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого: нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»** 1 раз и с помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 30 мин-2 часов (для каши) и от 30 мин. -4 часов (для супа).

5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления.
6. По окончании процесса приготовления прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла.
7. Для выключения прибора - нажмите кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Пример:

Допустим, требуется готовить рисовую кашу 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 Porridge (Каша).
4. Нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»** для установки времени приготовления - на дисплее отобразится надпись «1:00». Нажмите кнопку **«ЧАСЫ»** 1 раз и кнопку **«МИНУТЫ»** -3 раза - на дисплее отобразится установленное время- «2:30».
5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления, при этом, в левой части дисплея появится мигающий значок  (означающий процесс приготовления) и отобразится текущее время.

Для проверки времени, оставшегося до окончания процесса приготовления - нажмите и удерживайте кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»**. Отпустив эту кнопку - на дисплее снова отобразится текущее время.

6. По окончании процесса приготовления прибор автоматически войдет в режим под-

держания тепла.

7. Для выключения прибора - нажмите кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети. Перемешайте готовую кашу лопаткой (входит в комплект прибора).


Примечание:

Рекомендуется употреблять кашу сразу же после приготовления во избежание ее застывания.

Приготовление на пару

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»** для выбора режима Steam (Приготовление на пару).

Нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»** для установки времени приготовления - на дисплее отобразится надпись «0:15» (время приготовления, установленное по умолчанию). С помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 10 мин-1 часа. (с шагом установки в 1 минуту).


5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления., при этом, в левой части дисплея появится мигающий значок  (означающий процесс приготовления) и отобразится текущее время.

Для проверки времени, оставшегося до окончания процесса приготовления - нажмите и удерживайте кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»**. Отпустив эту кнопку - на дисплее снова отобразится текущее время.

6. По окончании процесса приготовления прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла.
7. Для выключения прибора - нажмите кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Тушение риса с овощами

Данный режим подходит для приготовления небольшого и среднего количества риса: не более 5 мерных стаканов.


1. Поместите рис 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»** для выбора режима Brown (Тушение).
5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления., при этом, в левой части дисплея появится мигающий значок  (означающий процесс приготовления) и

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

отобразится текущее время.

6. Когда раздастся звуковой сигнал - добавьте в рабочую емкость овощи и закройте крышку.
7. По окончании процесса приготовления прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла.
8. Для выключения прибора - нажмите кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Подогрев холодного риса

1. Поместите холодный рис в рабочую емкость и перемешайте его лопаткой.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Последовательно нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** для выбора режима Preheat (Подогрев).
4. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** - прибор перейдет в режим подогрева, при этом, в левой части дисплея появится мигающий значок  (означающий процесс приготовления), отобразится время приготовления, установленное по умолчанию - «00:23» (23 минуты) и начнется обратный отсчет времени.

Вы также можете начать процесс приготовления, нажав кнопку **«СТАРТ»** 2 раза.

5. По окончании процесса подогрева прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла.
6. Для выключения прибора - нажмите кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Примечание:

1. Данный режим подходит для приготовления небольшого и среднего количества риса: не более 5 мерных стаканов.
2. Перед началом подогрева рекомендуется налить в рабочую емкость с рисом немного воды, чтобы рис в результате не получился сухим.
3. Хорошо перемешайте рис во избежание его подгорания.
4. По окончании процесса подогрева еще раз перемешайте рис во избежание его загустения.
5. Не рекомендуется использовать режим «Подогрев» несколько раз подряд, во избежание подгорания и склеивания риса.

Режим «Поддержание тепла»

1. Поместите продукты в рабочую емкость.
2. Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»**, справа на дисплее появится надпись «keep warm» (поддержание тепла), отобразится время» 0h» (0 часов) и начнется отсчет времени (с шагом в 1 час). Максимальное время под-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

держания тепла составляет 24 часа. Рекомендуемое время поддержания тепла - 12 часов.

3. Во избежание образования комков - рекомендуется периодически помешивать кашу.
4. Для выключения прибора - нажмите кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Установка таймера (Установка отсрочки приготовления)

Данная функция позволяет Вам установить время, когда Вы хотите получить готовое блюдо. При этом, Вам не нужно устанавливать время (длительность) приготовления, оно устанавливается автоматически.


Данная функция доступна для всех режимов приготовления, кроме режима «Тушение риса с овощами». Максимальное время отсрочки приготовления составляет 24 часа.

Пример:

Допустим, требуется, чтобы рис в режиме приготовления Quick (Быстрый) был готов в 11:30. Для этого:

1. Поместите рис в рабочую емкость. (см. раздел «Подготовка к приготовлению»).
2. Подключите прибор к электросети.
3. Последовательно нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** для выбора режима Quick (Быстрый).
4. Нажмите кнопку **«ТАЙМЕР»** для установки таймера (времени отсрочки приготовления). Справа на дисплее появится мигающая надпись «Pre-set» (**«ТАЙМЕР»**) и цифры «00:14» - время отсрочки приготовления, установленное по умолчанию.
5. С помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите время «11:30». (Часы устанавливаются с шагом в 1 час, минуты - с шагом в 1 минуту).
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** - на дисплее отобразится текущее время и надпись «Pre-set» (Таймер) перестанет мигать., прибор будет находиться в режиме ожидания.
7. По истечении определенного количества времени прибор включится и начнется процесс приготовления, при этом, надпись «Pre-set» (Таймер) исчезнет и слева дисплея появится значок K.14 (означающий процесс приготовления).

Для отображения на дисплее времени окончания приготовления - нажмите и удерживайте кнопку **«ТАЙМЕР»**. Когда вы отпустите кнопку **«ТАЙМЕР»** - на дисплее снова будет отображаться текущее время.

Если время отсрочки приготовления совпадет с временем (длительностью) приготовления - то после нажатия кнопки **«СТАРТ»** сразу же начнется процесс приготовления, при этом на дисплее загорится соответствующий значок  (надпись «Preset» (Таймер) в данном случае на дисплее не появится).

Отключение электропитания

Если электропитание было отключено менее, чем на 2 часа, то при включении электропитания прибор возобновит свою работу, при этом, процесс приготовления, поддержания

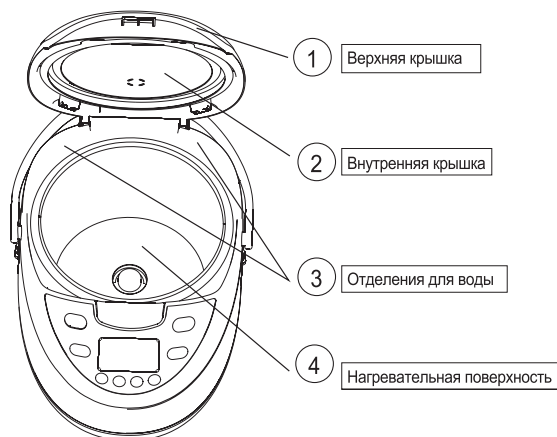
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

тепла, установленное время таймера будут сохранены.

Если электропитание было отключено более, чем на 2 часа, то на дисплее отобразится индикация «E5». В этом случае, следует нажать кнопку «**ВЫКЛ.**» и выполнить все установки заново, включая текущее время.

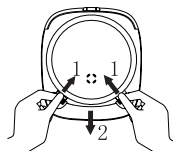
ЧИСТКА И УХОД

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.

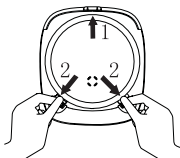


Чистка внутренней алюминиевой крышки

Нажмите на крепления по стрелкам «1», а затем снимите крышку по стрелке «2». Аккуратно снимите крышку и произведите ее чистку.



После чистки внутренней крышки установите ее обратно. Для этого, установите крышку в крепление по стрелке «1», а затем нажмите на нее по стрелкам «2» и закрепите.



Чистка отделения для воды

В отделении для воды может скапливаться вода. Соберите воду при помощи тряпки.

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. Надавите на защелку и снимите паровой затвор.



3. Аккуратно извлеките уплотнительное кольцо из парового клапана и почистите его. Внимание! Запрещается скручивать или вытягивать кольцо!
4. Установите уплотнительное кольцо на место. Затем установите паровой затвор на крышку парового клапана.
5. 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 обжаренного 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте выключатель, 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).	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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. Сбой в работе контроллера температуры. 	<ol style="list-style-type: none"> 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.

<p>Рис подгорает, прибор не переходит автоматически в режим поддержания тепла.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбой в работе контроллера температуры. 2. Сбой в работе печатной платы. 	<p>Обратитесь в сервисный центр.</p>
<p>Каша расплескивается.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обратитесь в сервисный центр. 2. Проведите чистку парового клапана. 3. Закройте верхнюю крышку. 4. Убедитесь, что правильно выбираете меню
<p>При приготовлении риса или каши фаза закипания слишком долго не наступает.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбой в работе главной печатной платы. 2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя 	<p>Обратитесь в сервисный центр.</p>

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение питания:220-240В, 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 900 Вт

Габаритные размеры: 398x294x272

Масса нетто:4,6 кг

Объем внутреннего резервуара:5 л

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

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

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.

Примечание:

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-20-17

service@mysterelectronics.ru



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

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.

Адрес: КНР, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр

Сделано в КНР

Дата изготовления: 06.2011 г.