

## Очищение и обслуживание

1. Перед очищением, отключите питание и позвольте прибору остыть. Не погружайте в воду основание с нагревательным элементом, шнур питания и контрольную панель прибора, чтобы избежать протечки.
2. Не пытайтесь очистить прибор и его части с помощью щеток с металлизированными щетинками или агрессивных растворителей, таких как отбеливатель.
3. Поместите в теплую воду с соответствующим количеством моющего средства или промойте под теплой струей воды отдельно поддон, решетку для приготовления на пару, горшочки для запекания и подставку для них, а также крышку пароварки.
4. Наполните резервуар для воды и парогенератор необходимым количеством воды, чтобы провести очистку. После окончания – слейте воду.
5. После очищения прибора важно высушить поверхность всех его частей и деталей.
6. Для дополнительной очистки, можно время от времени мыть отдельные части пароварки в посудомоечной машине. Использование посудомоечной машины на постоянной основе может сделать поверхности глянцевыми.

## Очищение от накипи

В процессе эксплуатации прибора на стенках парогенератора образуются частички накипи. Это нормальное явление. Количество накипи также зависит от жесткости воды в вашем районе. Поэтому периодическое очищение от накипи необходимо для продления срока службы прибора. Смешайте 10 г лимонной кислоты и 200 г воды, залейте в получившийся раствор в парогенератор, установите режим «быстрый пар» и время работы – 1 минута. После завершения программы, дайте прибору постоять 30 минут, слейте раствор для удаления накипи и несколько раз промойте водой.

### Для очищения других деталей пароварки:

1. Залейте раствор 10 г лимонной кислоты и 200 г водопроводной воды в парогенератор
2. Разместите решетку для приготовления на пару на поддоне, накройте крышкой и включите питание прибора.
3. Выберите режим «быстрый пар» и установите время работы – 1 минута. После завершения программы, отключите питание и дайте прибору постоять 30 минут (убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода во время работы прибора).
4. Слейте воду из резервуара для воды и парогенератора.
5. Несколько раз промойте парогенератор холодной водой и очистите другие его части согласно рекомендациям в разделе «Очищение и обслуживание». Если в парогенераторе осталась накипь, повторите шаги 1-5.

## Техническое обслуживание

Если устройство работает некорректно, сломано или возникли другие проблемы, отключите его от сети и не используйте. Позвоните или обратитесь в Авторизованный сервисный центр, который осуществляет гарантийное обслуживание и ремонт товара.

# morphy richards

Инструкция по эксплуатации   
Пароварка с ускоренными режимами приготовления  
Модель 460004, 460005, 460006

## Меры безопасности

1. Убедитесь, что уровень электрического напряжения вашей сети соответствуют указанному на приборе уровню. В противном случае, не пользуйтесь прибором и свяжитесь с магазином, где вы его купили.
2. Пожалуйста, избегайте сухого включения, когда в резервуаре отсутствует вода, так как это может привести к порче нагревательного элемента.
3. В случае сухого включения или когда в парогенераторе критически мало воды, немедленно отключите шнур питания от сети. Дайте прибору остыть в течение 15 минут, после чего его можно наполнить холодной водой.
4. Запрещено погружать основание пароварки с нагревательным элементом в воду или иную жидкость, чтобы исключить риск пожара, короткого замыкания или травмы.
5. Во время работы прибора, остерегайтесь пара, выходящего из небольшого отверстия в крышке пароварки, а также большого потока пара при открывании крышки. Открывайте крышку по направлению от находящихся рядом людей.

### Обратите внимание:

! Не добавляйте в воду, находящуюся в резервуаре для воды, соль, перец, приправы, эссенции, вино или другие жидкости.

! Используя прибор, следите чтобы объем воды в резервуаре не превышал установленный максимальный объем.

! Не заливайте в резервуар горячую воду.

**На заметку:** вы можете использовать горшочки для запекания только зафиксировав их на специальной подставке, идущей в комплекте.

### На заметку:

1. Выберите режим, чтобы прибор приступил к работе, пар начнет вырабатываться и поступать спустя 10-15 секунд. Образование конденсата на крышке прибора нормально.
2. В процессе работы выделяется большое количество пара под воздействием высоких температур. Не поднимайте крышку пароварки и поддон для воды, чтобы избежать ожогов.
3. В случае недостатка воды в процессе работы пароварки, прибор остановит нагревание. Подождите пока весь пар выйдет через отверстие в крышке, снимите с основания поддон, чтобы пополнить резервуар для воды. После чего нажмите кнопку «Вкл/пауза», чтобы продолжить работу.

**Перед первым использованием внимательно прочтите инструкцию.  
Сохраните ее для дальнейшего использования.**

## Подготовка к первому использованию

Прежде чем использовать прибор впервые, проведите процедуру очистки. Промойте под водой поддон, решетку для приготовления на пару, горшочки для запекания с подставкой, крышку и другие части пароварки с соответствующим количеством моющего средства. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки, поместите все части обратно, включите режим парогенерации на 10 минут, после чего слейте всю воду.

## Обзор продукта

- Крышка пароварки
- Горшочки для запекания
- Подставка для горшочков
- Решетка для приготовления на пару
- Поддон
- Резервуар для воды
- Нагревательный элемент
- Базовое основание
- Контрольная панель

## Контрольная панель

- Крышка пароварки
- Горшочки для запекания
- Подставка для горшочков
- Решетка для приготовления на пару
- Поддон
- Резервуар для воды
- Нагревательный элемент
- Базовое основание
- Контрольная панель

## Руководство (таблица) по времени приготовления

Тип продукта	Вес порции	Ориентировочное время приготовления
Рис	Рис – 150 г, вода – 150 г	25-30 мин
Яйцо	4	10-12 мин
Рыба на пару	500 г	6-8 мин
Свинные ребрышки	400 г	7-10 мин
Фиолетовый сладкий картофель	4, диаметр 30 мм	25-28 мин
Брокколи	Нарезанная кусочками	3-5 мин
Краб	4, 500 г	5-7 мин
Креветка	400 г	5-7 мин
Пирожки на пару	6 (замороженные)	6-8 мин
Кукуруза	2, 600 г	10-12 мин
Тушеные ребрышки	Ребрышки – 50 г, вода – 200 г (налить в горшочек для тушения и запекания)	30-100 мин (зависит от личных предпочтений)

## Описание программ приготовления

1. Регулятор выбора режима: поверните ручку регулятора налево или направо, чтобы выбрать один из режимов – «быстрый пар», «бережный пар» или «быстрое тушение» (когда прибор не включен, индикатор выбора режима будет мигать).
2. Регулятор установки времени: для того, чтобы установить время работы, поверните ручку регулятора налево или направо. При повороте по часовой стрелке время работы увеличивается, против часовой стрелки – уменьшается.
3. Кнопка вкл/пауза: после установки режима и времени запустите работу прибора, нажав на кнопку. Загорается соответствующий индикатор начала работы, а на дисплее начинается отсчет времени. **А.** Время выбранного режима не включается в течение 60 секунд, и работа возвращается в исходное состояние. **В.** В процессе работы прибора одно короткое нажатие на кнопку «вкл/выкл» - и работа будет приостановлена. Пока прибор на паузе, можно настроить время работы. **С.** В процессе работы прибора, одно длительное нажатие на кнопку «вкл/выкл» - и работа будет завершена.
4. Кнопка отложенного старта: после установки режима и времени работы, нажмите кнопку «Отложенный старт», загорится индикатор отложенного старта. Время, которое отобразится на дисплее, соответствует времени, на которое отложен запуск работы – до 12 ч, с учетом выбранного времени приготовления. Нажмите кнопку вкл/пауза, чтобы подтвердить отложенный старт, после чего начнется отсчет.
5. Режим «быстрый пар»: время работы программы по умолчанию – 5 минут, можно установить любое время в диапазоне 1-40 минут.
6. Режим «бережный пар»: время работы программы по умолчанию – 40 минут, можно установить любое время в диапазоне 20-90 минут.
7. Режим «быстрое тушение»: время работы программы по умолчанию – 60 минут, можно установить любое время в диапазоне 30-100 минут.
8. «Недостаток воды»: когда в приборе недостаточно воды или она заканчивается, загорается индикатор «недостатка воды», и прибор завершает работу. После добавления достаточного количества воды, нажмите кнопку «Вкл/пауза», чтобы прибор продолжал работу в выбранном режиме.
9. «Часы, минуты»: на экране дисплея отображается час, единицей времени является час, на экране дисплея отображаются минуты, единицей времени являются минуты.

## Советы для пользования

1. При использовании прибора в условиях большой загрузки – время приготовления необходимо увеличивать. Размер увеличения зависит от типа продукта.
2. Таблица времени приготовления (выше) носит справочный характер.
3. Для лучшего результата продукты должны быть примерно одинакового размера.
4. Не заполняйте продуктами всю поверхность решетки для приготовления на пару.
5. Не подвергайте паровой обработке замороженное мясо или курицу. Предварительно проведите полную разморозку.
6. Время, указанное в таблице времени приготовления рассчитано с учетом нагревания холодной воды.
7. Поддон может так же использоваться для паровой обработки и приготовления на пару – фруктов, овощей, пудинга, быстрого хлеба и т.д.