

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАРОВАРКА

MFS-1304



MYSTERY
HOME



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.

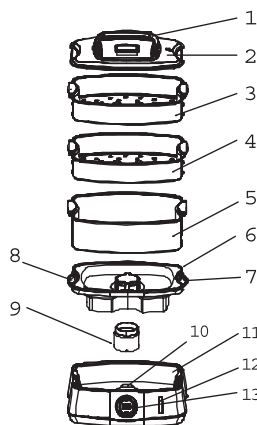
Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

Основные технические характеристики

Модель.....	MFS-1304
Номинальное напряжение питания.....	220-240 В
Частота питающей сети.....	50Гц
Мощность	900 Вт

Описание прибора



1. Ручка
2. Крышка
3. Верхняя паровая емкость
4. Средняя паровая емкость
5. Нижняя паровая емкость
6. Лоток для сбора сока
7. Отверстие для долива воды
8. Фиксатор паровых емкостей
9. Усилитель парообразования
10. Нагревательный элемент
11. Резервуар для воды
12. Индикатор уровня воды
13. Панель управления
14. Чаша для риса
15. Съемный поддон

Указания по техники 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 допустимой мощности и напряжению Вашей электросети. Если мощность и напряжение не совпадают, обратитесь в специализированный сервисный центр и не пользуйтесь прибором.
2. Подключайте прибор к розетке с заземляющим контактом.
3. Данный прибор предназначен только для бытового применения. Для использования в коммерческих или промышленных целях прибор не предназначен.
4. Запрещается использовать прибор вне помещений.
5. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденными сетевым шнуром и /или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
6. Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за сетевой шнур, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
7. Не ставьте пароварку на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (электрические и газовые плиты, микроволновые печи).
8. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте пароварку, сетевой шнур и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса пароварки 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 пароварки.
9. 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.
10. Не позволяйте детям использовать пароварку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи работающей пароварки без присмотра.
11. Перед первым использованием все съемные детали нужно вымыть.
12. 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.
13. Перед тем, как подключить пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.
14. Использование аксессуаров, не входящих в комплект пароварки, может привести к её поломке и потере гарантии на прибор.
15. Не рекомендуется использовать пароварку без усилителя парообразования.

16. Не прикасайтесь к горячим поверхностям пароварки. Используйте теплозащитные рукавицы.
17. Не заполняйте резервуар для воды выше указанной отметки, так как кипящая вода может выплескиваться.
18. Ничего не добавляйте к воде (даже соль и перец), это может повредить нагревательные элементы.
19. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.
20. Открывая крышку работающей пароварки для проверки готовности продуктов, будьте осторожны, чтобы не обжечься.
21. Когда прибор не используется, отключите его от сети и не храните в нем никакие посторонние предметы, кроме аксессуаров, входящих в комплект.
22. Перемещайте пароварку с горячей водой и продуктами с максимальной осторожностью.
23. Храните пароварку в недоступном для детей месте.
24. Во избежание появления коррозии не храните пароварку в местах повышенной влажности.

Подготовка к работе

Снимите с прибора все этикетки.

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все емкости и съемные части пароварки теплой водой с добавлением моющего средства и затем вытрите насухо.

Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды мягкой влажной тканью.

Эксплуатация прибора

1. Поместите прибор на устойчивую ровную поверхность.
2. Установите усилитель парообразования на нагревательный элемент внутри резервуара для воды.
3. Налейте воду непосредственно в резервуар для воды не превышая отметки максимального уровня.

Внимание!

Заполняйте резервуар только чистой холодной водой! Во избежание повреждения нагревательного элемента запрещается использование других жидкостей и пищевых добавок (даже соли и перца).

4. Установите лоток для сбора сока, на который будет стекать масло, жир и сок.
5. Поместите продукты в паровую емкость или емкости в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблице ниже. Вы можете готовить в одной емкости, а можете использовать 3 одновременно, установив их друг на друга.
6. Нижняя паровая емкость всегда устанавливается непосредственно на лоток для сбора





сока. Затем устанавливается средняя и верхняя паровые емкости.



При установке паровых емкостей друг на друга закрепите их соответствующими фиксаторами.

Внимание!

Для приготовления продуктов всегда используйте только паровые емкости. Запрещается помещать продукты в резервуар для воды или в лоток для сбора сока!

7. Для приготовления риса - поместите рис в чашу для риса. Залейте рис водой и установите чашу в нижнюю паровую емкость. (при этом в других паровых емкостях при необходимости можно готовить продукты).
8. Закройте паровую емкость крышкой.
9. Подключите прибор к электросети.
10. Установка времени приготовления.

Нажмите кнопку  на панели управления и с помощью кнопок "+" и "-" установите требуемое время приготовления. Нажмите кнопку  для подтверждения установленного времени. Затем нажмите кнопку  для начала процесса приготовления. При этом загорится подсветка значка .

В течении всего процесса приготовления дисплей будет отображать время, оставшееся до окончания процесса приготовления. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, подсветка значка  погаснет, загорится подсветка значка , появится надпись "Со", означающая, что процесс приготовления завершен, пароварка отключится.


Виды продуктов и рекомендуемое время приготовления

Блюдо	Вес	Нижняя паровая емкость	Верхняя паровая емкость	Верхняя паровая емкость
Яйцо	6 штук	19-22 минуты	22-25 минут	25-28 минут
Кукуруза	500 гр.	20-25 минут	25-30 минут	30-35 минут
Курица	500 гр.	25-30 минут	30-35 минут	35-40 минут
Брокколи	500 гр.	25-30 минут	30-35 минут	35-40 минут
Свинина	500 гр.	28-30 минут	30-35 минут	35-40 минут
Говядина	500 гр.	30-35 минут	35-40 минут	40-45 минут
Рыба	500 гр.	30-40 минут	40-45 минут	45-50 минут
Картофель	500 гр.	30-40 минут	40-45 минут	45-50 минут
Фасоль, морковь	500 гр.	40-45 минут	45-50 минут	50-55 минут
Рис	500 гр.	45-50 минут	50-55 минут	55-60 минут

Приостановка процесса приготовления






В процессе приготовления нажмите кнопку , после чего приготовление приостановится. Для возобновления приготовления, нажмите кнопку .


Для завершения процесса приготовления нажмите кнопку  еще раз.




Если после нажатия кнопки , приостановившего процесс приготовления, в течение 1 минуты не последует никаких действий, процесс приготовления завершится автоматически.



Программирование приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать процесс приготовления, при котором пароварка включится и начнет приготовление в заданное Вами время.

1. Нажмите кнопку  и при помощи кнопок, "+" и "-" установите время, через которое требуется начать процесс приготовления. Нажмите кнопку  для подтверждения установленного времени отсрочки приготовления
2. Нажмите кнопку  и при помощи кнопок, "+" и "-" установите требуемую длительность приготовления. Нажмите кнопку  для подтверждения установленного времени приготовления.
3. Нажмите кнопку  для подтверждения заданной программы.

При этом загорится значок  и на дисплее отобразится время, оставшееся до начала процесса приготовления.

По истечении установленного времени значок  погаснет, загорятся значки  и , пароварка включится и начнет процесс приготовления.

В течении всего процесса приготовления дисплей будет отображать время, оставшееся до окончания процесса приготовления. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, подсветка значка  погаснет, загорится подсветка значка , появится надпись "Со", означающая, что процесс приготовления завершен, пароварка отключится.

Функция "Быстрый пар"

Данная пароварка снабжена усилителем парообразования, который позволяет ускорить процесс приготовления, если на нагревательный элемент установить усилитель парообразования, пар образуется уже через 35 секунд.

Доллив воды

В процессе приготовления постоянно следите за уровнем воды в резервуаре. Если на дисплее появилась надпись "Ad", это означает, что нужно немедленно долить воду в резервуар для воды. После появления данной надписи на дисплее процесс парообразования прекратится. После того, как вы добавите воду в резервуар для воды, процесс приготовления автоматически возобновится.

Если в течение 3-х минут после появления на дисплее надписи "Ad" вы не дольете воду, на дисплее появится другая надпись "Er", пароварка выключится, при этом установка време-

ни приготовления сбросится.

Для того, чтобы снова начать процесс приготовления - нажмите и удерживайте кнопку ■ в течение 2-х секунд или отключите пароварку от электросети и снова подключите. Затем снова установите требуемое Вам время приготовления.

Сборка контейнеров для переноски , использования в микроволной печи, хранения в холодильнике

Вы можете использовать контейнеры для разогрева пищи в микроволновой печи или для хранения пищи в холодильнике или морозильной камере. Для этого:

1. Установите на съемный поддон нижнюю паровую емкость, затем среднюю, и наконец, верхнюю паровую емкость. Закрепите съемный поддон и емкости между собой зажимами. Закройте емкости крышкой и закрепите ее.
2. Поместите холодную еду в паровую емкость или емкости. Затем поместите емкости с холодной едой в микроволновую печь для разогрева или в холодильник(морозильную камеру) для хранения.

Вы также можете использовать контейнеры для переноски. Для этого закрепите поддон, паровые емкости и крышку в соответствии с описанием в п.1. Теперь вы можете переносить паровые емкости в любое место, держа за ручку на крышке.

Внимание!

Не важно сколько емкостей Вы установили друг на друга, убедитесь, что зажимы плотно зафиксированы. Максимальный вес продуктов , которые можно поместить в паровые емкости, составляет 4, 5 кг (по 1,5 кг на каждую емкость).

Полезные советы

- Чтобы обеспечить хорошую циркуляцию пара, равномерно распределяйте куски пищи в емкости и не кладите вплотную друг к другу.
- Время приготовления в значительной степени зависит от различных факторов, таких как, размер, качество, консистенция и типготавливаемых продуктов, а также и от расстояния между кусками.
- Как правило, наилучшие результаты достигаются, когда кускиготавливаемой пищи имеют одинаковы размеры. Однако, если куски разные по размеру, то более крупные куски нужно положить в нижнюю емкость.
- Если в емкость нужно положить разные продукты, то сначала убедитесь, что они совместимы по запаху.
- Мясо и морепродукты перед приготовлением должны быть разморожены.
- Кроме того, если Вам нужно приготовить разные продукты с различным временем готовки, то продукты с более длительным временем приготовления нужно положить в нижнюю паровую емкость. Затем, в процессе приготовления, положите в среднюю и верхнюю паровые емкости продукты, требующие меньшего времени приготовления. Когда вы используете одну емкость, время приготовления уменьшается. Когда вы используете две

или три емкости, время приготовления увеличивается.

- Сок, который стекает в лоток для сбора сока, можно использовать для приготовления супов, соусов и т.п.

Чистка и уход

1. Выключите пароварку и отключите ее от сети
2. Дайте прибору полностью остыть перед разборкой и чисткой.
3. Паровые емкости, крышку, съемный поднос и лоток для сбора сока промойте в теплой мыльной воде или посудомоечной машине (в верхнем отделении машины). Протрите все детали сухой тряпкой.
4. Резервуар для воды протрите влажной тряпкой, затем сухой. Запрещается опускать прибор в воду или промывать его под струей воды.
5. Запрещается использовать для чистки абразивные чистящие вещества, металлические щетки и мочалки, а также - органические растворители.

Удаление накипи

Через некоторое время на нагревательном элементе может образоваться накипь, вследствие чего пароварка будет отключаться раньше, чем продукты успеют приготовиться. Рекомендуется через 7-10 варок (в зависимости от жесткости используемой воды) производить чистку нагревательного элемента от накипи. Для этого:

1. Залейте смесь воды и винного уксуса в соотношении 1:1 в резервуар до максимального уровня.
2. Установите лоток для сбора сока, нижнюю паровую емкость и крышку на резервуар для воды.
3. Установите таймер на 20-25 минут.
4. После выключения пароварки отключите ее от электросети. Перед сливом воды дайте нагревательному элементу остыть.
5. Промывайте резервуар и лоток чистой водой до тех пор, пока не исчезнет запах уксуса. и затем насухо их протрите.



Расчетный срок службы изделия: 3 года

Примечание:

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА:

Единая сервисная 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: Китай, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр