РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MCM-5015

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. Данный прибор предназначен только для бытового применения. Для использования в коммерческих и промышленных целях прибор не предназначен.
6. Запрещается использовать прибор вне помещений.
7. 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.
8. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
9. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (электрические и газовые плиты, микроволновые печи).
10. Устанавливайте прибор на ровную, устойчивую термостойкую . поверхность
11. Во избежание возникновения пожара не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов (занавески, стены, шкафы и т.п.)
12. 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 шнур питания от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
- обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта прибора.

13. 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.
14. Не позволяйте детям использовать прибор без Вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ним и не оставляйте маленьких детей вблизи работающего прибора без присмотра.
15. Перед первым использованием тщательно вымойте все съемные детали.
16. 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.
17. Во избежание перегрева и возникновения пожара не накрывайте прибор какими-либо предметами.
18. Использование аксессуаров, не входящих в комплект прибора, может привести к его поломке и потере гарантии на прибор.
19. Не прикасайтесь к горячим поверхностям пароварки. Используйте теплозащитные рукавицы.
20. Не заполняйте рабочую емкость водой выше указанной отметки, так как кипящая вода может выплескиваться.
21. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.
22. Когда прибор не используется, отключите его от сети и не храните в нем никакие предметы, кроме аксессуаров, входящих в комплект.
23. Перемещайте прибор с горячей водой и продуктами с максимальной осторожностью.
24. Храните прибор в недоступном для детей месте.
25. 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

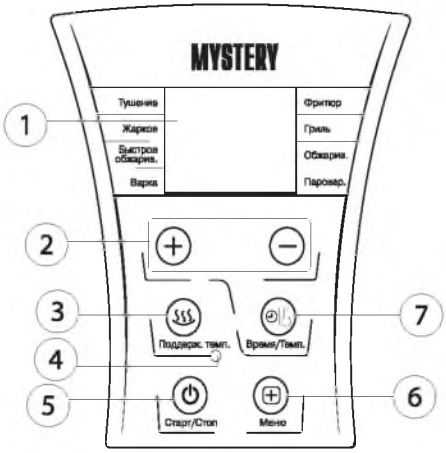
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Корпус
2. Антипригарная рабочая емкость
3. Стеклянная крышка
4. Ручки для переноски
5. Панель управления

Аксессуары

- решетка
- фритюрница
- держатель для фритюрницы

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ЖК дисплей
2. +/- Кнопки увеличения/уменьшения времени/температуры приготовления
3. "**Поддерж. темп.**" Кнопка включения функции "Поддержание температуры"
4. Световая индикация включения режима "Поддержание температуры"
5. "**Старт/Стоп**" Кнопка начала приготовления/остановки приготовления
6. **Меню** Кнопка выбора режима приготовления
7. **Время/Темп.** Кнопка установки времени/температуры приготовления

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Подключите прибор к электросети - прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится поле цифр.
2. Поместите в рабочую емкость необходимые продукты и закройте прибор крышкой.
3. Последовательно нажимайте на кнопку "**МЕНЮ**" для выбора нужного режима приготовления. В данной мультиварке предусмотрено 8 режимов приготовления. (См. раздел "Режимы приготовления").

   Обратите внимание, что время и температура приготовления устанавливается автоматически и зависят от установленного Вами режима приготовления.
4. Вы можете сами установить нужное Вам время, а также температуру приготовления. Для этого, нажмите на кнопку "**ВРЕМЯ/ТЕМП.**" 1 раз - на дисплее начнет мигать значок установки времени. С помощью кнопок "+/-" установите необходимое время приготовления. При кратком нажатии на кнопки "+/-" время приготовления будет увеличиваться/уменьшаться на 1 минуту. При нажатии и удержании кнопок "+/-" время приготовления будет увеличиваться/уменьшаться на 10 минут. Максимальное время приготовления составляет 9 часов 59 минут. Нажмите на кнопку ""**ВРЕМЯ/ТЕМП.**" еще раз - на дисплее начнет мигать значок установки температуры. С помощью кнопок "+/-" установите необходимую температуру приготовления в интервале от 50 до 240°С.
5. Нажмите на кнопку "**СТАРТ/СТОП**" для начала процесса приготовления. При этом, значок «:» будет мигать, и начнется обратный отсчет времени до окончания процесса приготовления.

Примечание:

Вы можете остановить процесс приготовления, нажав на кнопку "**СТАРТ/СТОП**".

Внимание!

Для перемешивания, а также извлечения продуктов из мультиварки используйте только деревянные или пластиковые лопатки, в противном случае Вы можете повредить антипригарную рабочую поверхность кастрюли!

РЕЖИМ "ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ"

По окончании приготовления установленного Вами режима - прибор автоматически войдет в режим поддержания температуры. При этом, на панели включится световая индикация данного режима, а на дисплее появятся значения:

"080°С" - температура, установленная по умолчанию

"1:00" - время, установленное по умолчанию

По истечении 1-го часа данная функция выключится, погаснет световая индикация режима "Поддержание температуры" и прибор войдет в режим ожидания.

Во время работы режима "Поддержание температуры" Вы можете изменить время и температуру. (см. описание установки времени и температуры в разделе "Эксплуатация прибора" пункт 4)

Вы можете вручную включить режим "Поддержания температуры". Для этого поместите продукты в рабочую емкость и нажмите кнопку "**ПОДДЕРЖ. ТЕМП.** ". Для выключения данного режима - нажмите кнопку "**ПОДДЕРЖ. ТЕМП.**" еще раз.

Примечание:

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

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В данной мультиварке доступно 8 различных режимов приготовления.

Последовательно нажимайте на кнопку "**МЕНЮ**" до тех пор, пока стрелочка на дисплее не остановится напротив нужного Вам режима приготовления:

Медленное приготовление - Тушение - Быстрое обжаривание - Кипячение - Приготовление во фритюре - Гриль - Медленное обжаривание - Приготовление на пару.

1. Тушение

Поместите необходимые ингредиенты в рабочую емкость, налейте необходимое количество воды (уровень воды не должен превышать максимальную отметку (MAX), закройте прибор крышкой. При помощи кнопки "**МЕНЮ**" выберите данный режим и нажмите на кнопку "**СТАРТ/СТОП**" для начала процесса приготовления. Время приготовления в данном режиме по умолчанию составляет 3 часа при температуре 110°C. Вы можете изменить время и температуру приготовления. (см. описание установки времени и температуры в разделе "Эксплуатация прибора" пункт 4)

По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Вы можете выключить данный режим, либо изменить время поддержания температуры (см. раздел Режим "Поддержание температуры")

2. Жаркое

Поместите необходимые ингредиенты в рабочую емкость, налейте необходимое количество воды (уровень воды не должен превышать максимальную отметку (MAX), закройте прибор крышкой. При помощи кнопки "**МЕНЮ**" выберите данный режим, затем нажмите на кнопку "**СТАРТ/СТОП**" для начала процесса приготовления. Время приготовления в данном режиме по умолчанию составляет 1 час при температуре 220°C. Вы можете изменить время и температуру приготовления. (см. описание установки времени и температуры в разделе "Эксплуатация прибора" пункт 4)

По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Вы можете выключить данный режим, либо изменить время поддержания температуры (см. раздел Режим "Поддержание температуры").

3. Быстрое обжаривание

Налейте масло в рабочую емкость, поместите необходимые продукты для обжаривания и

закройте прибор крышкой. При помощи кнопки "**МЕНЮ**" выберите данный режим, затем нажмите на кнопку "**СТАРТ/СТОП**" для начала процесса приготовления. Время приготовления в данном режиме по умолчанию составляет 15 минут при температуре 240°C. Вы можете изменить время и температуру приготовления. (см. описание установки времени и температуры в разделе "Эксплуатация прибора" пункт 4)

По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Вы можете выключить данный режим, либо изменить время поддержания температуры (см. раздел Режим "Поддержание температуры").

4. Варка

Поместите необходимые ингредиенты в рабочую емкость, налейте необходимое количество воды и закройте прибор крышкой. При помощи кнопки "**МЕНЮ**" выберите данный режим, затем нажмите на кнопку "**СТАРТ/СТОП**" для начала процесса приготовления. Время приготовления в данном режиме по умолчанию составляет 25 минут при температуре 150°C. Вы можете изменить время и температуру приготовления. (см. описание установки времени и температуры в разделе "Эксплуатация прибора" пункт 4)

По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Вы можете выключить данный режим, либо изменить время поддержания температуры (см. раздел Режим "Поддержание температуры").

5. Приготовление во фритюре

Налейте в рабочую емкость достаточное количество масла. Установите фритюрницу (поставляется в комплекте с прибором) внутри рабочей емкости, поместите продукты во фритюрницу и закройте прибор крышкой. При помощи кнопки "**МЕНЮ**" выберите данный режим, затем нажмите на кнопку "**СТАРТ/СТОП**" для начала процесса приготовления. Время приготовления в данном режиме по умолчанию составляет 30 минут при температуре 210°C. Вы можете изменить время и температуру приготовления. (см. описание установки времени и температуры в разделе "Эксплуатация прибора" пункт 4)

По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Вы можете выключить данный режим, либо изменить время поддержания температуры (см. раздел Режим "Поддержание температуры").

Для извлечения фритюрницы из рабочей емкости установите на фритюрницу держатель (поставляется в комплекте с прибором). Будьте предельно внимательны и осторожны при извлечении фритюрницы из кипящего масла.

6. Приготовление в режиме "Гриль"

Установите металлическую решетку (поставляется в комплекте с прибором) на рабочую емкость. Поместите необходимые продукты на решетку (например, рыбу, цыпленка и т.п.) и закройте прибор крышкой. Обратите внимание, что при приготовлении продуктов в данном режиме растительное масло добавлять в рабочую емкость не нужно.

При помощи кнопки "**МЕНЮ**" выберите данный режим, затем нажмите на кнопку "**СТАРТ/СТОП**" для начала процесса приготовления. Время приготовления в данном режиме по

умолчанию составляет 30 минут при температуре 240°C. Вы можете изменить время и температуру приготовления. (см. описание установки времени и температуры в разделе "Эксплуатация прибора" пункт 4)

По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Вы можете выключить данный режим, либо изменить время поддержания температуры (см. раздел Режим "Поддержание температуры").

7. Обжаривание

Налейте масло в рабочую емкость, поместите необходимые продукты для обжаривания и закройте прибор крышкой. При помощи кнопки "**МЕНЮ**" выберите данный режим, затем нажмите на кнопку "**СТАРТ/СТОП**" для начала процесса приготовления. Время приготовления в данном режиме по умолчанию составляет 25 минут при температуре 200°C. Вы можете изменить время и температуру приготовления. (см. описание установки времени и температуры в разделе "Эксплуатация прибора" пункт 4)

По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Вы можете выключить данный режим, либо изменить время поддержания температуры (см. раздел Режим "Поддержание температуры").

8. Приготовление на пару

Установите металлическую решетку на рабочую емкость. Налейте 2 стакана воды в емкость. Поместите на решетку необходимые продукты, закройте прибор крышкой. При помощи кнопки "**МЕНЮ**" выберите данный режим, затем нажмите на кнопку "**СТАРТ/СТОП**" для начала процесса приготовления. Время приготовления в данном режиме по умолчанию составляет 15 минут при температуре 220°C. Вы можете изменить время и температуру приготовления. (см. описание установки времени и температуры в разделе "Эксплуатация прибора" пункт 3)

По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Вы можете выключить данный режим, либо изменить время поддержания температуры (см. раздел Режим "Поддержание температуры").

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой прибора, отключите его от электросети и дайте прибору остыть.
- Слейте воду из рабочей емкости. Тщательно вымойте рабочую емкость, стеклянную крышку, решетку и фритюрницу, лопатку теплой мыльной водой. Не применяйте для чистки прибора абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.
- Протрите сухой тканью нагревательную поверхность прибора.
- Не погружайте корпус прибора и шнур питания в воду и другие жидкости.
- Протрите корпус прибора влажной мягкой тканью, затем вытрите насухо.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Номинальная потребляемая мощность: ..... 1500 В т

Масса нетто: .....4,5 кг

Рабочий объем внутреннего резервуара: .....5 л

Класс защиты: I

Примечание:

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

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.

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.

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

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Дата изготовления: 09.2012 г.

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Mystery MCM-5015 для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно