

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MFS-1302

ПАРОВАРКА



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.

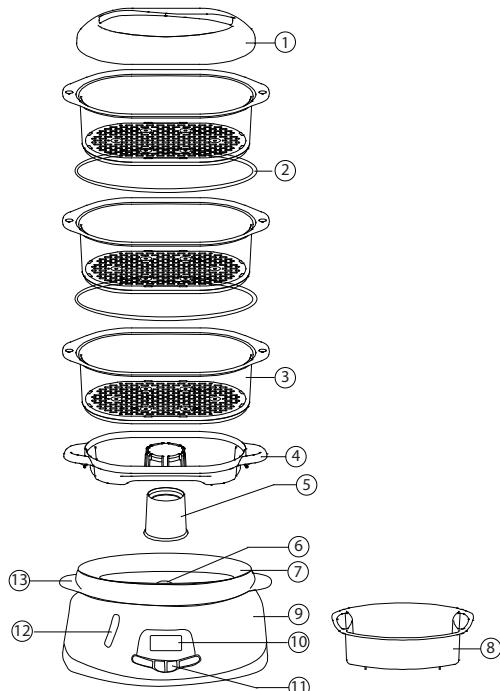
Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

Основные технические характеристики

Модель.....	MFS-1302
Номинальное напряжение питания.....	220-240 В
Частота питающей сети.....	50Гц
Мощность	1000 Вт

Описание прибора



1. Крышка
2. Фиксатор паровой емкости
3. Паровая емкость
4. Лоток для сбора сока
5. Усилитель парообразования
6. Нагревательный элемент
7. Резервуар для воды
8. Чаша для риса
9. Корпус
10. Дисплей
11. Панель управления
12. Индикатор уровня воды
13. Отверстие для долива воды

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 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.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 горизонтальную и ровную поверхность.
2. Установите усилитель парообразования на нагревательный элемент внутри резервуара для воды, совместив отверстия на усилителе парообразования с выступами на дне резервуара.
3. Налейте воду непосредственно в резервуар для воды до максимального уровня.

Внимание!

Заполняйте резервуар только водой! Ничего не добавляйте в воду (даже соль и перец), это может повредить нагревательный элемент.

Внимание!

В процессе приготовления постоянно следите за уровнем воды в резервуаре. Добавляйте воду в резервуар через отверстие для долива воды по мере ее испарения.

4. Установите лоток для сбора сока .
5. Установите паровые емкости на лоток для сбора сока. В комплект входит 3 паровые

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

емкости. Вы можете готовить в одной емкости, а можете использовать 3 одновременно, установив их друг на друга. При установке паровых емкостей друг на друга используйте соответствующие фиксаторы.

Примечание:

Вы можете устанавливать паровые емкости в любой последовательности.

6. Поместите продукты в паровые емкости. Обратите внимание, что продукты, которые готовятся дольше, кладутся в нижнюю паровую емкость.

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 (максимальный объем чаши рассчитан на 375 грамм риса). Залейте рис водой и установите чашу в нижнюю паровую емкость (При этом в других паровых емкостях при необходимости также можно готовить продукты).
8. Закройте паровую емкость крышкой.
9. Подключите прибор к электросети.

Примечание:

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что все части пароварки правильно установлены и зафиксированы.

10. Установите текущее время суток.

Для установки текущего времени нажмите кнопку "**MENU**" (на дисплее значок [▼] будет находиться над символом) и с помощью кнопок "+" и "-" установите значение часов в интервале от 0 до 23. Нажмите кнопку "**MENU**" еще раз для перехода к установке минут. С помощью кнопок "+" и "-" установите значение минут в интервале от 0 до 59. Нажмите кнопку "**MENU**" для подтверждения установленного времени, после чего оно отобразится на дисплее.

11. Установите требуемое время приготовления (См. раздел "Автоменю") и начните приготовление, нажав кнопку [].
12. Во время работы пароварки некоторое количество воды в резервуаре испаряется. Чтобы избежать полного испарения воды- вовремя доливайте воду через отверстие для долива воды.
13. По истечении времени приготовления, прозвучит звуковой сигнал. На дисплее появится значок [▼] над символом , означающий, что время приготовления истекло.
14. Аккуратно снимите паровые емкости и поставьте их на термостойкую и водонепроницаемую поверхность.
15. При извлечении чаши для риса из паровой емкости - используйте теплозащитные рукавицы.
16. После окончания приготовления отключите прибор от электросети и прежде, чем приступить к чистке прибора, дайте ему остить.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Приготовление в режиме "Автоменю"

Данный режим позволяет максимально просто установить 6 различных режимов приготовления самых популярных блюд, для этого:

1. Включите прибор в сеть, нажимайте кнопку "**MENU**" до тех пор, пока значок [▼] не остановится напротив нужного Вам символа, соответствующего типу продукта из предложенных в таблице, при этом на дисплее отобразится время, запрограммированное на приготовление данного вида продукта.
2. Нажмите кнопку [Φ] для начала процесса приготовления, при этом на дисплее отобразится время, оставшееся до завершения приготовления, а значок ":" начнет мигать. После истечения заданного времени прозвучит звуковой сигнал, появится значок [▼] над символом и дисплей вернется в режим индикации текущего времени.

Примечание:

В режиме "Автоменю" вы также можете корректировать время приготовления при помощи кнопок [▲] и [▼]. Максимально возможное время приготовления составляет 60 минут.

Таблица "Индикация дисплея в режиме "Автоменю"

Символ	Продукт	Время приготовления (мин.)
	Птица	0:25
	Рыба	0:15
	Мясо	0:20
	Рис	0:30
	Яйцо	0:20
	Овощи	0:20

Программирование приготовления

Данная функция позволяет так запрограммировать процесс приготовления, что пароварка включится и начнет приготовление через заданное Вами время.

1. Нажмите кнопку "**MENU**" и при помощи кнопок "**MENU**", [**▲**] и [**▼**] установите требуемую длительность приготовления.
2. Нажмите одновременно кнопки "+" и "-" и установите время, через которое требуется начать процесс приготовления. Сначала установите значение часов с помощью кнопок [**▲**] и [**▼**] в интервале от 0 до 23 , а затем нажмите кнопку "**MENU**" для перехода к

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

установке минут. С помощью кнопок [▲] и [▼] установите значение минут в интервале от 0 до 59.

3. Нажмите одновременно кнопки "+" и "-" для подтверждения установленного времени отсрочки приготовления.
4. Нажмите кнопку [Φ] для подтверждения заданной программы. При этом на дисплее отобразится время, оставшееся до начала процесса приготовления.

По истечении установленного времени пароварка включится и начнет процесс приготовления.

Пример:

Допустим, требуется приготовить 250 г овощей в течение 8 минут с отсрочкой начала приготовления на 1 час и 15 минут. Для этого:

1. Нажмайте кнопку "**MENU**" до тех пор, пока значок [▼] не остановится напротив символа . На дисплее отобразится автоматически заданное время приготовления - 20 минут. С помощью кнопок [▲] и [▼] откорректируйте время приготовления до 8 минут.
2. Нажмите одновременно кнопки "+" и "-" для установки времени отсрочки приготовления. На дисплее отобразится "0:00", значок [▼] появится над символом .
3. Установите время отсрочки приготовления 1 час15 минут. Сначала установите значение часов (1) с помощью кнопок [▲] и [▼], а затем нажмите кнопку "**MENU**" для перехода к установке минут. С помощью кнопок [▲] и [▼] установите значение минут (15).
4. Нажмите одновременно кнопки "+" и "-" для подтверждения установленного времени отсрочки приготовления. После чего на дисплее отобразится "0:08" (длительность приготовления).
5. Нажмите кнопку [Φ] для подтверждения заданной программы. На дисплее отобразится время, оставшееся до начала процесса приготовления (1:15). По истечении 1 часа и 15 минут начнется процесс приготовление длительностью в 8 минут.

Примечание:

Для отмены заданной программы нажмите кнопку [Φ] еще раз.

Функция "Быстрый пар"

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

Полезные советы

1. Продолжительность приготовления продуктов зависит от их количества, размера, качества, типа, консистенции и предварительной обработки продуктов.
2. Не кладите слишком много продуктов в паровые емкости. Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения максимального прохождения пара.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

3. Конденсат, образующийся в верхней емкости, будет стекать в нижнюю. Поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
4. Если вы готовите одновременно мясо или птицу с овощами, кладите мясо или птицу в нижнюю паровую емкость, чтобы сок сырого мяса или птицы не попал на овощи.
5. Большие куски или продукты , для приготовления которых требуется больше времени, кладите в нижнюю паровую емкость.
6. При приготовлении больших объемов продуктов, во время приготовления помешивайте их. Используйте кухонные рукавицы и приспособления с длинными ручками. Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься.
7. Если вам нужно приготовить продукты, требующие разного времени приготовления, начните с продуктов более длительного приготовления (в нижней емкости), а затем установите верхнюю емкость с продуктами быстрого приготовления.
8. Не закладывайте в пароварку замороженное мясо, птицу, морепродукты. Сначала их разморозьте. Замороженные овощи не требуют предварительного размораживания.
9. Чаша для риса предназначена для варки риса, приготовления супа или других жидких блюд.
10. Жидкость, накапливающаяся в лотке для сбора сока, прекрасно подходит для приготовления супов или может использоваться в качестве бульона.
11. Если во время приготовления Вы откроете крышку, пар выйдет и приготовление пищи займет больше времени.

Рекомендации по приготовлению морепродуктов

Продукт	Тип продукта	Вес (в гр.)	Время приготовления (в мин.)	Примечание
Филе рыбы	Свежее	250	8	
Рыбный стейк	Угорь, сельдь	250	10	
Лобстер	Свежий	2 кусочка	7	
Мидии, моллюск	Свежие	500	8	

Рекомендации по приготовлению мяса и птицы

Продукт	Тип продукта	Вес (в гр.)	Время приготовления (в мин.)	Примечание
Курица	Без костей	500	10	Удалите жир
Баранина	Стейк	500	11	Удалите жир
Свинина	Стейк	500	13	Удалите жир
Говядина	Стейк	500	11	Удалите жир

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рекомендации по приготовлению овощей

Продукт	Тип продукта	Вес (в гр.)	Время приготовления (в мин.)	Примечание
Цветная капуста	Свежая	500	14	По истечении половины времени приготовления продукт необходимо перемешать
Картофель	Свежий	500	14	По истечении половины времени приготовления продукт необходимо перемешать
Шпинат	Свежий	250	7	
Овощи	Свежие		8	
Грибы	Свежие	250	12	По истечении половины времени приготовления продукт необходимо перемешать

Рекомендации по приготовлению риса

Продукт	Тип продукта	Вес (в гр.)	Время приготовления (в мин.)	Примечание
Рис		375	32	Сначала налейте в чашу для риса 375 мл холодной воды, а потом поместите в неё рис

Примечание:

Время приготовления, указанное в таблице, приблизительное . Реальное время приготовления различается в зависимости от размеров кусков продуктов, пространства между кусками в емкости, количеству продуктов в чаше, свежести продуктов и Вашим личным предпочтениям.

Чистка и уход

1. Выключите пароварку и отключите ее от электросети.
2. Дайте прибору полностью остыть перед разборкой и чисткой.
3. Паровые емкости, крышку, чашу для риса и лоток для сбора сока промойте в теплой мыльной воде или посудомоечной машине. Протрите все детали сухой тряпкой.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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. Наполните резервуар водой до максимального уровня.
2. Добавьте в воду 3 чайные ложки уксусной эссенции.
3. При очистке нагревательного элемента от накипи не устанавливайте на резервуар для воды лоток для сбора сока и паровые емкости.
4. Подключите пароварку к электросети. Установите таймер примерно на 5 минут и нажмите кнопку [Ф].
5. После выключения пароварки отключите ее от электросети. Перед сливом воды дайте нагревательному элементу остуть. Затем несколько раз промойте нагревательный элемент и резервуар холодной водой и насухо 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. (495) 649-71-78 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