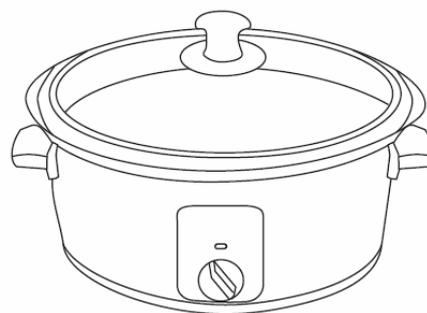


morphy richards®

48710



Slow cooker

Please read and save these instructions

Электрокастрюля для щадящей термообработки пищи

Внимательно изучите и сохраните данное руководство



www.morphyrichards.com



Getting the best from your slow cooker...

Safety first

- Do not immerse the electrical base in water or in any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing lid or handling hot containers. Use handles or knobs.

Important safety instructions

The use of any electrical appliance requires the following of basic common sense safety rules.

Primarily there is danger of injury or death and secondly the danger of damage to the appliance. These are indicated in the text by the following two conventions:

WARNING: Danger to the person!

IMPORTANT: Damage to the appliance!

In addition we offer the following essential safety advice.

Your safety

- Never touch the outer enclosure of the appliance during its operation or before it cools. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling hot containers as hot steam will escape.
- To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged lead or plug, or after an appliance has malfunctioned, or has been dropped or damaged in any way. Contact Morphy Richards for advice on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not switch on the cooker if the ceramic pot is empty.
- Never cook directly in the base unit. Use the ceramic pot.

Location

- Do not use outdoors.
- Ensure that this appliance is situated out of reach of children.
- Do not place directly under kitchen wall cupboards when in use as it produces large amounts of steam. Avoid reaching over the appliance when in use.
- Do not use on the floor.

Mains lead

- The mains lead should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter and keep it away from any hot surfaces, including the appliance itself.

- Do not let the lead run across an open space e.g. between a low socket and table.

Children

- Never allow a child to operate this appliance. Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where they cannot see properly or should not be reaching.

Other safety considerations

- Do not use attachments or tools not recommended by Morphy Richards as this may cause fire, electric shock or injury.
- Extreme caution must be used when moving the cooker when containing hot food, water, or other hot liquids.
- To open, lift the lid off towards yourself but tilted away from you.
- Do not use any slow cooker parts in a microwave or on any cooking/heated surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Never leave the appliance connected to the socket outlet when not in use.
- Do not switch on the appliance when it is upside down or laid on its side.
- The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
- Allow the lid and the crock pot to cool before immersing in water.
- Do not use crock pot or glass lid if cracked or chipped.

Electrical requirements

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).

If the socket outlets in your home are not suitable for the plug supplied with this appliance, the plug should be removed and the appropriate one fitted.

WARNING: The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed as a plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.

WARNING: This appliance must be earthed.

Features A

1. Glass lid
2. Ceramic crock pot
3. Base
4. Control knob
5. Power indicator

Cooking capacity

The 3.5 litre slow cooker has a maximum working capacity of 2.5 litres / 4.5 pts. This allows a 2cm space between the top of the cook pot and the food.

Before using for the first time

- 1 Remove all labels and tags from the product.
 - 2 Wash the crock pot and glass lid in hot soapy water, with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.
 - WARNING : Do not immerse the appliance base in water.**
- During initial use you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear after a few uses.

Control knob and temperature settings

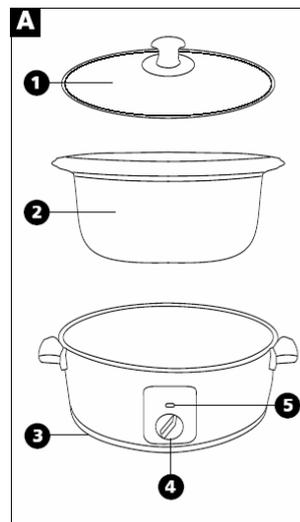
The control knob on the slow cooker offers low, high and medium temperature settings.

The MED (medium) setting is the standard setting for slow cooking with this appliance. This gives you an average of 6-8 hours cooking time.

However, if you wish to extend the period, you can use the LOW setting and if you wish to shorten the cooking period you can use the HIGH setting.

Using

- 1 Place the base 0 on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the work surface. Do not use on the floor.
 - 2 Place the ingredients into the ceramic crock pot 0, and place the pot into the base. Cover with the glass lid 0.
- If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in a slow cooker.



- 3 With the control knob O set to the off position, plug the appliance into the mains socket.
- 4 Set the heat control to low, high or medium and cook for the recommended time given in the cooking guide.
- 5 Switch off and unplug the appliance after cooking and remove the crock pot using oven gloves.

WARNING: Be careful not to touch the base unit after cooking as it remains hot.

About slow cooking

Slow cooking has always been the best way to prepare nutritious hot meal with minimum preparation and maximum free time away from the kitchen.

Traditionally slow cooking has centred on soups and casseroles but with this slow cooker you can also produce most modern family meals and dinner party dishes. The pot is convenient as well as looking good enough to take straight to the table for serving (always place crock pot on a heat proof mat or surface).

Slow cooking is ideal for preparing tougher cuts of meat, giving them the long, gentle simmering that ensures that they become tender and full of flavour.

Suitable foods

Most foods are suited to slow cooking methods, however there are a few guidelines that need to be followed.

- Make sure all frozen ingredients are well thawed out.
- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sauted 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
- Insert a meat thermometer into joints of roasts, hams, or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.

Looking after the crock

pat.....

- Authentic stoneware is fired at high temperatures therefore the crock pot may have minor surface blemishes, the glass lid may rock slightly due to these

imperfections. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface may start appearing 'crazed'.

- Do not put the crock pot or glass lid in an oven, freezer, microwave or on a gas/electrical hob.
- Do not pre-heat before adding ingredients.
- Do not subject the crock pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- Do not allow the pot to stand in water for a long time (you can leave water in the pot to soak) as there is a porous unglazed area on the base of the crock pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes.
- Do not switch the cooker on when the crock pot is empty or out of the base.

Tips for slow cooking

- The slow cooker must be at least half full for best results.
- The slow cooker works by building up heat and maintaining an even temperature. To get the best cooking results, do not remove the lid during cooking, since this will lose heat and therefore slow down the cooking time. The glass lid allows you to monitor the cooking progress without interrupting the cooking time. Each time you remove the lid allow 10 minutes extra cooking time.
- The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid allow 10 minutes extra cooking time.
- If cooking soups, leave 5cm space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
- Many recipes require all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the fridge. Transfer the food to the crock pot and add boiling liquid / gravy.
- Most meat and vegetable recipes require 4-6 hours.
- Do not use frozen meat or poultry unless it is thoroughly thawed out first.
- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook, water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food.
- Pieces of food cut into small pieces will cook quicker, a degree of 'trial and error' will be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
- Vegetables usually take longer to cook than meat, so try and arrange vegetables in the lower half of the pot.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the crock pot.
- Pre-brown meat and onions in a pan to seal the juices. This also reduces the fat content if separated before adding to

the crock pot. This is not necessary if the time is limited, but improves the flavour.

- When cooking joints of meat, ham, poultry etc the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot and fully cover with water. If necessary cut in two pieces. Joint weight should be kept within the maximum 1kg joint weight.

Cooking guide

The cooking times given in the following recipes are for the MEDIUM setting. Should you want to increase or reduce the time please refer to the cooking guide in the table below. Please note that these cooking times are for guidance only and may vary depending on food type and personal tastes.

MEDIUM	LOW	HIGH
4-6 hours	6-8 hours	3-4 hours
6-8 hours	8-10 hours	5-6 hours
8-10 hours	10-12 hours	7-8 hours

Weight and volume conversion tables

g	oz
5	0.2
10	0.35
100	3.5
500	17.6
1000 (1 Kg)	35

ml	floz
50	1.7
100	3.4
200	7
500	17
1000 (1L)	34

Cleaning

The crock pot may be washed in a dishwasher or washed by hand in hot soapy water. Do not use harsh abrasive cleaners.

Wash the glass in hot soapy water, using a sponge or dish cloth. Rinse and dry thoroughly.

WARNING : Do not immerse the electrical base in water or any other liquid.

Your two-year guarantee

It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference.

Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the

Serial no.

product.
Model no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 14

days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 14 days and within 24 months of original purchase, you should contact Morphy Richards quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown.

You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (1 -6) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt.

If for any reason this item is replaced during the 2-year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the 2-year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example, appliances must have been descaled and filters must have been kept clean as instructed.

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 6 The guarantee excludes consumables such as bags, filters and glass carafes.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.



Электрокастрюля для щадящей термообработки пищи: для Вас - все самое лучшее...

Безопасность, прежде всего

- Не погружайте кастрюлю в воду или другую жидкость.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие перчатки или кусок ткани для снятия крышки и переноски горячих емкостей. Пользуйтесь только ручками и рукоятками.

Меры предосторожности

При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать основные правила безопасности.

Во-первых, неправильное использование может повлечь травму или смерть, а во-вторых, привести к повреждению устройства. Меры безопасности в данном руководстве подразделяются на следующие две категории:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

ВНИМАНИЕ: Опасность повреждения устройства!

Кроме этого, мы даем следующие очень важные советы по мерам безопасности.

Личная безопасность

- Не дотрагивайтесь до корпуса прибора во время работы, и пока он не остынет. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие перчатки или кусок ткани для снятия крышки и переноски горячих емкостей (возможен выход горячего пара).
- Во избежание пожара, поражения электрическим током и получения травмы не погружайте вилку, провод или само устройство в воду или другие жидкости.
- Отсоединяйте электрокастрюлю от сети питания, когда она не используется, или когда вы надеваете или снимаете приспособления, а также перед очисткой.
- Не используйте прибор с поврежденным проводом или вилкой, если прибор неисправен, а так же если он упал или был как либо поврежден. Свяжитесь с компанией Morphy Richards для получения консультации, проверки, ремонта и настройки прибора.
- Не включайте электрокастрюлю если керамическая чаша пустая.
- Никогда не готовьте непосредственно внутри кастрюли. Используйте керамическую чашу.

Размещение

- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- Прибор должен быть недоступен для детей.
- При использовании электрокастрюли не ставьте ее непосредственно под буфетом, поскольку при работе выделяется большое количество пара. Не наклоняйтесь над электрокастрюлей во время ее работы.
- Не пользуйте электрокастрюлю вне помещений.

Сетевой провод

- Сетевой провод прибора должен быть подключен к розетке без натяжения.
- Не допускайте, чтобы провод питания свисал с края стола или рабочего места, или касался горячих поверхностей, в т.ч. электрокастрюли.
- Следите за тем, чтобы провод не проходил через открытое пространство, т.е. от низко расположенной розетки к столу.

Дети

- Никогда не позволяйте детям пользоваться этим устройством. Объясните детям, что кухня - небезопасное место. Предупредите их о том, что опасно пытаться дотронуться до предметов, которые им плохо видны или которые им трогать просто не следует.

Другие меры предосторожности

- Используйте только рекомендованные компанией Morphy Richards насадки и приспособления. Несоблюдение данного условия может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Соблюдайте особую осторожность при перемещении электрокастрюли с горячей пищей, водой или другими жидкостями внутри.
- При открытии крышки поднимите ее "на себя", одновременно наклонив "от себя".
- Не используйте электрокастрюлю в микроволновой печи или других нагревательных приборах.
- Не оставляйте устройство на газовой/электрической плите или рядом с ней, а также внутри горячего духового шкафа.
- Запрещается использовать устройство не по назначению.
- Не оставляйте электрокастрюлю включенной в розетку если Вы ей не пользуетесь.
- Не включайте электрокастрюлю если она стоит "вверх ногами" или лежит на боку.
- Стеклокерамическая крышка и керамическая чаша хрупкие. Будьте осторожны.
- Перед погружением в воду дайте остыть крышке и чаше.
- Не используйте чашу и стеклянную крышку если они разбиты или имеют трещины.

Электротехнические требования

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с электротехническими данными прибора соответствует характеристикам домашней электрической сети переменного тока.

Если вилка сетевого провода прибора не подходит к домашним электрическим розеткам, необходимо ее заменить вилкой соответствующего образца.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После удаления с сетевого провода поврежденной вилки необходимо ее уничтожить, поскольку вилка с оголенным проводом представляет опасность в случае ее подключения к находящейся под напряжением розетке.

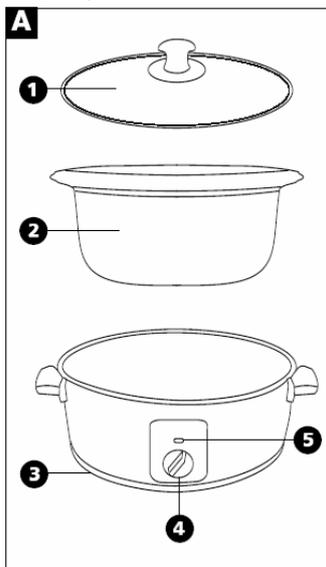
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный электроприбор должен быть заземлен.

Составные части А.

1. Стеклокерамическая крышка
2. Керамическая чаша
3. Электрокастрюля
4. Ручка управления
5. Световой индикатор включения

Вместимость

В кастрюле емкостью 3,5 литра можно приготовить не более 2,5 литров пищи. Следует оставлять не менее 2 см между пищей и краем чаши.



Перед использованием и первое использование

1. Удалите все наклейки и ярлычки с прибора.
 2. Вымойте керамическую чашу и стеклянную крышку теплой водой с мылом, используя губку или ткань для мытья, сполосните и высушите.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не погружайте прибор в воду.
- Во время первого использования вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление и оно пройдет через несколько циклов эксплуатации.

Ручка управления и установка температуры

Ручка управления имеет три температурных режима: высокая температура, средняя и низкая.

Обычно используется температурный режим MED (средняя температура). При этом время приготовления составляет 6-8 часов.

Если вы хотите увеличить время приготовления пищи, установите режим LOW, а если сократить - режим HIGH.

morphy richards®

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор изделия фирмы «Morphy Richards» и надеемся, что оно Вам понравится. В случае если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру, у которого Вы приобрели это изделие или в один из Авторизованных технических центров РТЦ «СОВИНСЕРВИС», список которых можно получить у продавцов или позвонив на горячую линию «Morphy Richards»

+7 (095) 720 - 60 - 92

Изделие: Модель: _____

Серийный номер: Дата _____

продажи: Торговая _____

организация: Фамилия и _____

подпись продавца: _____



Изделие получено. Претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с условиями гарантийного обслуживания согласен.

Фамилия и подпись покупателя: _____

Использование

- 1 Установите электрокастрюлю **3**. на сухую, ровную, теплостойкую поверхность, вдали от краев рабочей поверхности. Не используйте электрокастрюлю вне помещений.
- 2 Поместите составляющие блюда в керамическую чашу **2**, и поставьте чашу в электрокастрюлю. Закройте стеклянной крышкой **1**.
- Если вы хотите предварительно приготовить или поджарить пищу перед приготовлением в электрокастрюле сделайте это на сковороде. Не пытайтесь поджарить пищу в электрокастрюле.
- 3 Установите ручку **4**. в положение "выключено" и вставьте вилку в розетку.
- 4 Установите температурный режим: низкая, средняя или высокая температура, в соответствии с приведенными рекомендациями.
- 5 После окончания приготовления выключите электрокастрюлю и выньте вилку из розетки. Извлеките керамическую чашу используя теплозащитные перчатки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Будьте осторожны: не дотрагивайтесь до кастрюли после окончания приготовления, поскольку она горячая.

О щадящей термообработке

Щадящая термообработка это лучший способ приготовления полезных горячих блюд; кроме того, он позволяет проводить максимальное количество времени вне кухни.

Традиционно, щадящая термообработка применяется для приготовления супов и запеканок, однако с помощью щадящей термообработки можно готовить и блюда современной семейной кухни, а так же блюда для обеденных приемов. Керамическую чашу удобно использовать для сервировки стола, поскольку она имеет достаточно плоское дно что бы устойчиво стоять на столе (всегда используйте термостойкую поверхность или подставку для горячих блюд)

Щадящая термообработка это идеальный метод для приготовления жестких кусков мяса, который обеспечивает медленное кипение и позволяет сохранить аромат.

Что можно готовить

Методом щадящей термообработки можно готовить большинство блюд, однако следует придерживаться нескольких правил.

- Убедитесь, что все ранее замороженные составляющие блюда хорошо разморожены.
- Порезьте овощи на небольшие куски

одинакового размера, поскольку они могут готовиться дольше чем мясо. Слегка посолите продукты за 2-3 минуты перед приготовлением.

Убедитесь, что все корнеплоды лежат на дне кастрюли, и все составляющие полностью погружены в жидкость. Перед приготовлением срежьте весь лишний жир с мяса, поскольку при щадящей термообработке жир не испаряется.

Если вы хотите использовать традиционный рецепт для приготовления методом щадящей термообработки необходимо уменьшить количество жидкости. В отличие от традиционных методов приготовления при щадящей термообработке жидкость не испаряется. Никогда не оставляйте неприготовленную пищу в электрокастрюле при комнатной температуре.

Не используйте электрокастрюлю для повторного разогрева пищи. Сырые красные бобы перед приготовлением в электрокастрюле следует вымочить и прокипятить в течение не менее 10 минут для выведения токсинов. Для того, что бы убедиться что жаркое, мясо или курица готовится при требуемой температуре, вставьте внутрь блюда термометр для мяса.

morphy richards®

1. Гарантийное обслуживание продукции Morphy Richards осуществляется на всей территории России техническими центрами РТЦ «СОВИНСЕРВИС».
2. Гарантийный срок на изделия Morphy Richards составляет 2 года с момента продажи.
3. Гарантийное обслуживание распространяется на дефекты, возникшие в процессе использования изделия при условии соблюдения требований производителя по эксплуатации изделия и не выходящая за рамки личных нужд и при соответствующем напряжении питающей сети.
4. Гарантия не распространяется на:
 - a. расходные материалы;
 - b. естественный износ;
 - c. механические повреждения изделия или его частей;
 - d. повреждения, вызванные качеством воды;
 - e. повреждения, вызванные эксплуатацией, выходящей за рамки личных нужд;
 - f. повреждения, вызванные небрежной или неправильной эксплуатацией, а также вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
 - g. повреждения, вызванные воздействием высоких температур;
 - h. повреждения, вызванные отложением накипи вне зависимости от типа воды;
 - i. повреждения, вызванные самостоятельным изменением конструкции изделия или его комплектующих.
5. Потребителю может быть отказано в гарантийном обслуживании если:
 - a. отсутствует или не заполнен гарантийный талон;
 - b. стерт или поврежден серийный номер изделия;
 - c. вскрыты или повреждены пломбы на изделии;
 - d. изделие ремонтировалось вне авторизованного сервисного центра уполномоченного Morphy Richards.
6. Настоящая гарантия не ущемляет других законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством страны.

Уход за керамической чашей

- При изготовлении керамической чаши натуральная глина обжигается при высокой температуре, поэтому чаша может иметь некоторые небольшие дефекты поверхности. В результате этого стоящая чаша может слегка покачиваться. При использовании метода щадящей термообработки пар не образовывается, поэтому тепловые потери минимальные. В результате нормального износа в процессе эксплуатации, наружная поверхность чаши может покрываться трещинами.
- Не ставьте керамическую чашу и стеклянную крышку в духовку, холодильник, микроволновую печь или на газовую/электрическую конфорку.
- Не подогревайте чашу перед добавлением составляющих блюда.
- Избегайте резкого изменения температуры, поскольку это может привести к растрескиванию чаши. Добавление холодной воды в очень горячую чашу может привести к образованию трещин.
- Не оставляйте чашу в воде на длительное время (вы можете оставить воду внутри чаши для замачивания) поскольку основание чаши не покрыто глазурью из технологических соображений.
- Не включайте электрокастрюлю если керамическая емкость пустая или не установлена в кастрюлю..

Советы по использованию щадящей термообработки

- Для достижения наилучшего результата следует заполнять чашу не менее чем на половину.
- Во время приготовления температура поднимается и поддерживается на заданном уровне. Для достижения наилучшего результата не снимайте крышку во время приготовления, поскольку это приводит к потерям тепла и увеличивает необходимое время приготовления. Стеклянная крышка позволяет наблюдать за ходом приготовления без прерывания процесса приготовления. Каждый раз, когда снимается крышка, время приготовления удлинится на 10 минут.
- Крышка закрывается не герметично. Не снимайте ее если это не необходимо, поскольку это приводит к потерям тепла. Каждый раз, когда снимается крышка, время приготовления удлинится на 10 минут.
- При приготовлении супов следует оставлять не менее 5 см между поверхностью супа и краем чаши для кипения.
- Много блюд надо готовить весь день. Если у вас нет возможности

приготовить их утром, приготовьте их в предыдущую ночь и поместите в холодильник в закрытой емкости. Переложите блюда в керамическую чашу и добавьте кипящую жидкость или соус.

- Большинство овощных и мясных блюд готовятся 4-6 часов.
- Не используйте замороженное мясо и птицу. Сначала их надо разморозить.
- Некоторые составляющие не подходят для приготовления методом щадящей термообработки. Паста, морепродукты, молоко и сливки следует добавлять в конце процесса приготовления. На время приготовления блюда влияет множество факторов, например количество воды и жира, начальная температура и размеры кусков.
- Пища разрезанная на мелкие куски готовится быстрее, и для полного раскрытия потенциала вашей электрокастрюли необходимо действовать методом "проб и ошибок".
- Приготовление овощей как правило занимает больше времени, чем приготовление мяса, поэтому старайтесь располагать овощи в нижней части кастрюли.
- Вся пища должна быть покрыта жидкостью, подливкой или соусом. Рекомендуется отдельно приготовить подливку или соус, а затем добавить ее в кастрюлю, так что бы она полностью покрывала пищу.
- Что бы сохранить сок, предварительно обжарьте мясо и грибы. Это так же позволяет отделить жир перед добавлением в электрокастрюлю. Это необязательно делать если у вас мало времени, но позволяет усилить аромат.
- При приготовлении кусков мяса, ветчины, птицы и т.д. имеют большое значение размеры и форма кусков. Старайтесь заполнить кусками нижние 2/3 кастрюли и полностью закрыть их жидкостью. В случае необходимости, разрежьте их на две части. Вес куска не должен превышать 1 кг.

Руководство по приготовлению

Время приготовления указано для использования температурного режима MEDIUM. Если вы хотите увеличить или уменьшить время приготовления пищи, обратитесь к информации, приведенной в руководстве по приготовлению. Время приготовления указано ориентировочно и может значительно отличаться в зависимости от типа пищи и ваших вкусовых предпочтений.

СРЕДНЯЯ MED	НИЗКАЯ LOW	ВЫСОКАЯ HIGH
4-6 часов	6-8 часов	3-4 часа
6-8 часов	8-10 часов	5-6 часов
8-10 часов	10-12 часов	7-8 часов

Таблица для пересчета веса и объема

гр. унций	
5 0.2	
10 0.35	
100 3.5	
500 17.6	
1000 (1 кг) 35	

мл floz	
50 1.7	
100 3.4	
200 7	
500 17	
1000 (1 литр) 34	

Очистка

Чашу можно мыть в посудомоечной машине или вручную в теплой мыльной воде. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Стеклянные части мойте в теплой мыльной воде используя мочалку или тряпочку для мытья посуды. Тщательно ополосните и просушите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не погружайте кастрюлю в воду или другую жидкость.

Предоставляемая двухлетняя гарантия

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэпплером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия Morphy Richards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года). Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне.

В течение гарантийного срока осуществляется гарантийная замена (если неисправность допущена по вине завода-изготовителя).

Если по каким-либо причинам в течение двухлетнего гарантийного периода данное изделие было заменено новым, гарантия на новое изделие будет исчисляться с момента первоначальной покупки прибора. В связи с этим, очень важно сохранять квитанцию или счет-фактуру, подтверждающие дату первоначальной покупки.

Двухлетняя гарантия

распространяется только на те изделия, которые эксплуатируются в соответствии с указаниями производителя. Например, изделия должны очищаться от накипи, фильтры должны поддерживаться в чистом состоянии.

Компания Morphy Richards вправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:

- 1 Поломка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильным применением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендаций производителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушений правил транспортировки.
- 2 Изделие использовалось под

напряжением, отличающимся от указанного на изделии.

- 3 Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).
 - 4 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для не бытовых целей.
 - 5 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией Morphy Richards.
 - 6 Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.
- Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые четко изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия предлагается в качестве дополнительной льготы и не ограничивает ваших прав потребителя.

Morphy Richards products are intended for household use only.

Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования.

Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

morphy richards®