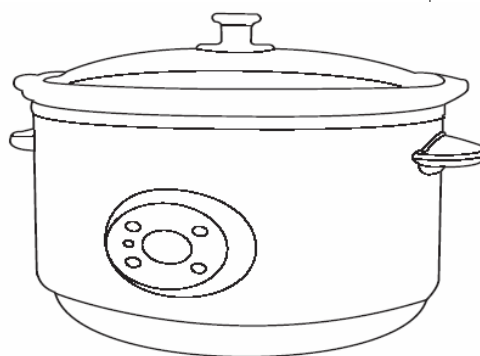


morphy richards®

48730



Digital slow cooker

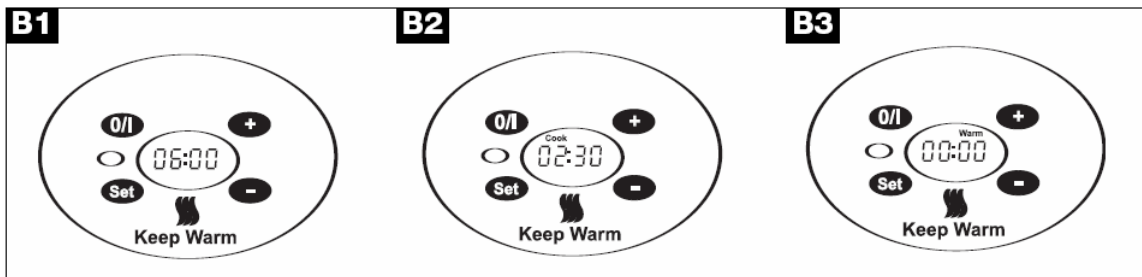
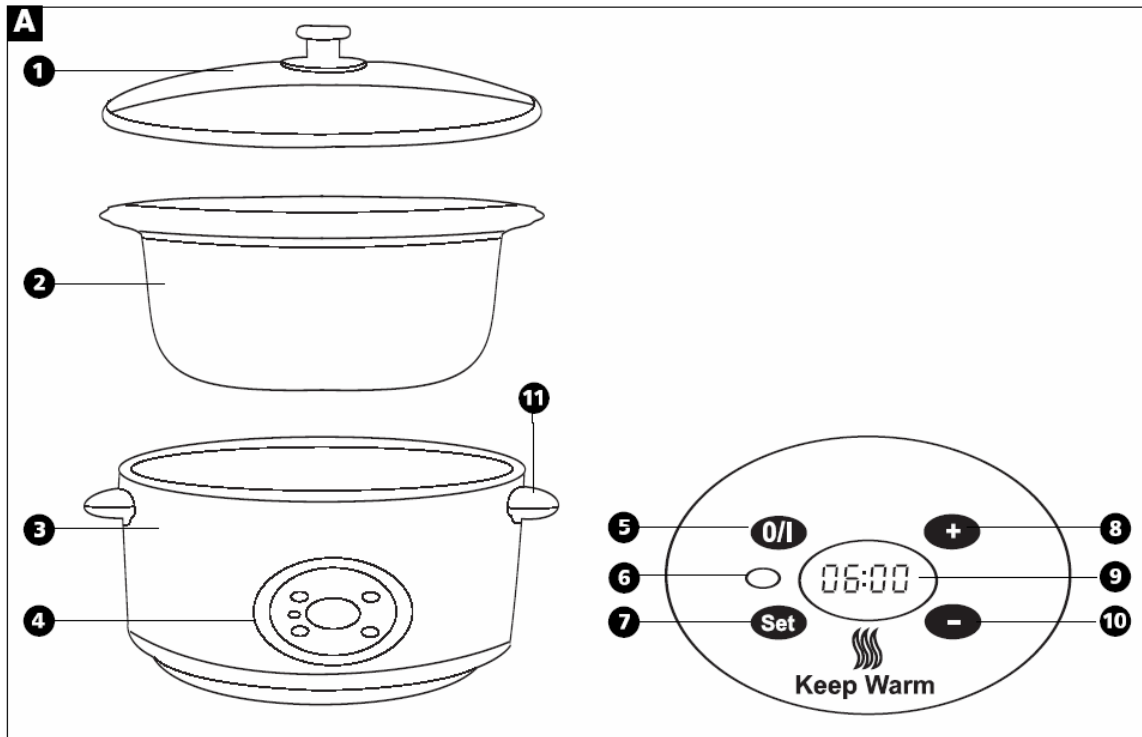
Please read and save these instructions g

Цифровая «долговарка»

Внимательно изучите и сохраните данное руководство



www.morphyrichards.com



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.



Getting the best from your new digital 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!

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.

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 panel
5. Power on/off button
6. Power indicator
7. Timer set button
8. Increase cooking time button
9. LCD display
10. Decrease cooking time button
11. Handles

Cooking capacity

The 6.5 litre digital slow cooker has a maximum working capacity of 4.5 litres/8 pints. This allows a 3cm 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.

Using

- 1 Place the base 3. on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the work surface.
- 2 Place the ingredients into the ceramic crock pot 2., and place the pot into the base. Cover with the glass lid 1..
- 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 Plug the appliance into the mains socket.
- 4 When plugged in, the red LED will glow and the unit will display '06:00' as the default cooking time.
- 5 If the recipe calls for 6 hours cooking time, simply press the power on/off button 5. and cooking will begin. If the recipe calls for an alternative cooking time, see following section 'Adjusting the cooking time'.
- 6 The green LED will glow to show that cooking has begun.
- During the cooking process, the display will count down minute by minute to the keep warm time when your meal is ready.
- At the end of the cooking time the unit will go into the keep warm function.
- "WARM" will then be displayed on the digital display showing that the cooking process has stopped and the unit is on keep warm.
- 7 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. \ Unit is plugged in and the default B1 cooking time is showing. OH Unit is cooking and there is 2 hours B2 and 30 minutes left to cook. OH The unit has finished cooking and is on B3 keep warm. The meal is ready.

Adjusting the cooking time

- If the recipe calls for an alternative cooking time, proceed as follows. • Cooking time can be adjusted between 4 and 12 hours.
- 1 Press the set button 7., numbers will flash.
 - 2 Press +button 8. to increase the cooking time in hours or the -button 10. to decrease cooking time until the desired cooking time is shown.
 - 3 Press the set button again to adjust the

cooking time by minutes in the same way as above (time advances in 10 minute increments).
4 Press the set button again (numbers stop flashing).

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 pot

- 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 limit.

Weight and volume conversion tables

g	oz
5	0.17
10	0.35
100	3.5
500	17.6
1000 (1 Kg)	35
ml	floz
50	1.7
100	3.5
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:

- 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.
 - The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
 - Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
 - Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
 - Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
 - 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.

RU

Ваша новая «долговарка» - все лучшее для Вас...

Безопасность прежде всего

- Не погружайте электрическую кастрюлю в воду или иную жидкость.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Для снятия крышки или переноски горячих емкостей пользуйтесь кухонными рукавицами или куском ткани. Пользуйтесь 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 внешних поверхностей устройства во время работы или пока оно не остыло. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Для снятия крышки или переноски горячих емкостей пользуйтесь кухонными рукавицами или куском ткани так как возможен выход горячего пара.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током и получения травмы погружайте вилку, провод или само устройство в воду или другие жидкости.
- Если вы не используете устройство, собираетесь надеть или снять насадки, или почистить его, выключите устройство из розетки.
- Не используйте прибор с поврежденным проводом или вилкой, или после того, как устройство падало или было каким-либо образом повреждено или не сработало. Для получения совета по осмотру, ремонту, электрической или механической регулировке свяжитесь с Morphy Richards.
- Не включайте устройство, если керамическая чаша пуста.
- Не готовьте блюда непосредственно в электрокастрюле. Пользуйтесь для этого керамической чашей.

Размещение

- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- Убедитесь, что устройство установлено в недоступном для детей месте.
- Не устанавливайте работающее устройство под кухонными настенными шкафчиками, так как оно выделяет большое количество пара. Избегайте протягивать руку над устройством, когда оно работает.
- Не пользуйтесь устройством на полу.

Сетевой провод

- Сетевой провод электрокастрюли должен быть подключен к розетке без натяжения.
- Не позволяйте проводу свисать с края стола или рабочей поверхности и не располагайте его близко к горячим поверхностям, в том числе к самому устройству.
- 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.



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:

Другие меры предосторожности

- Не используйте насадки или детали, не рекомендованные Morphy Richards, так как это может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- С особой осторожностью передвигайте устройство, если в нем находится горячая пища, вода или иные горячие жидкости.
- Открывайте, снимая крышку к себе, но наклоняя от себя.
- Не используйте любые части «долговарки» в микроволновой печи или на любых горячих поверхностях.
- Не оставляйте устройство на газовой/электрической плите или рядом с ней, а также внутри горячего духового шкафа.
- Запрещается использовать устройство не по назначению.
- Если вы не пользуетесь устройством, не оставляйте его включенным в сеть.
- Не включайте устройство, если оно перевернуто или лежит на боку.
- Стеклокерамическая крышка и керамическая чаша - хрупкие предметы. Обращайтесь с ними осторожно.
- Перед погружением в воду дайте крышке или керамической чаше остыть.
- Не пользуйтесь треснутой или надколотой керамической чашей или стеклянной крышкой.

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 розетке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный электроприбор должен быть заземлен.

Компоненты А

1. Стеклокерамическая крышка
2. Керамическая чаша
3. Электрокастрюля
4. Пульс управления
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
6. Индикатор включения
7. Кнопка установки таймера
8. Кнопка увеличения времени приготовления
9. ЖК дисплей
10. Кнопка уменьшения времени

приготовления
11. Ручки

Рабочая емкость

6.5-литровая цифровая «долговарка» имеет максимальную рабочую емкость 4.5 литра/8 пинт. Это дает расстояние в 3 см между пищей и верхним краем чаши.

Перед первым использованием

1. Снимите с устройства все этикетки и ярлычки.
 2. Вымойте керамическую чашу и стеклянную крышку губкой или тряпочкой для посуды, тщательно прополощите и вытрите.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Не погружайте базу устройства в воду.**
- Во время первого использования вы можете почувствовать легкий запах, вызванный стиранием остатков смазки. Это совершенно нормально и исчезнет после нескольких использований.

Использование

1. Установите электрокастрюлю **3.** на сухой, ровной, теплоустойчивой поверхности.
2. Положите ингредиенты в керамическую чашу **2.**, и поставьте чашу в электрокастрюлю.

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.

- Накройте стеклянной крышкой 1.
 - Если вам необходимо бланшировать или обжарить продукты перед приготовлением, это надо делать в сковороде. Не пытайтесь бланшировать или обжаривать еду в «долговарке».
 - 3 Включите устройство в электророзетку.
 - 4 Когда устройство включится, загорится красный светодиод, а на экране появятся цифры «06:00» - времени приготовления по умолчанию.
 - 5 Если согласно рецепту время приготовления составляет 6 часов, просто нажмите кнопку включения 5, и процесс приготовления начнется. Если согласно рецепту время приготовления иное, см. следующий раздел «Как выставлять время приготовления».
 - 6 Загорится зеленый светодиод, показывая, что начался процесс приготовления.
 - Во время процесса приготовления дисплей будет отсчитывать время поминутно, показывая время, оставшееся до готовности.
 - По окончании времени приготовления устройство включит функцию поддержания тепла.
 - На цифровом дисплее появится слово "WARM", показывая, что процесс приготовления прекратился и устройство находится в режиме поддержания тепла.
 - 7 Выключите устройство и выньте провод из розетки; снимите керамическую чашу, воспользовавшись кухонными рукавицами.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не затрагивайтесь до электрокастрюли после приготовления, так как она остается горячей.**
- V1.** Устройство подключено и на экране показано время приготовления по умолчанию.
- V2** Устройство готовит блюдо и до конца приготовления осталось 2 часа 30 минут.
- V3** Устройство закончило готовить и находится в режиме поддержания тепла. Блюдо готово.

Как выставлять время приготовления

- Если согласно рецепту необходимо иное время приготовления, сделайте следующее.
- Время приготовления можно выставить между 4 и 12 часами.
 - 1 Нажмите кнопку установки 7., загорятся цифры.
 - 2 Нажимайте кнопку+ 8, чтобы увеличить время приготовления в часах, или кнопку 10, чтобы уменьшить время приготовления, пока на экране не появится желаемое время.
 - 3 Снова нажмите кнопку установки, чтобы выставить время приготовления в минутах точно также, как указано выше (время выставляется 10-минутными интервалами).
 - 4 Еще раз нажмите кнопку установки (цифры перестанут мигать).

О медленном приготовлении пищи

Медленное приготовление пищи всегда было самым лучшим способом приготовить питательное, горячее блюдо с минимальной подготовкой и максимумом свободного от кухни времени.

Традиционно медленное приготовление касалось лишь супов и супов-пюре, но с этой «долговаркой» вы сможете готовить самые современные блюда для всей семьи и блюда для праздничного ужина. Кастрюля удобна и имеет красивый дизайн, так что можно подать ее прямо на стол (всегда ставьте керамическую чашу на термостойкую подставку или поверхность).

Медленное приготовление идеально для приготовления жестких кусков мяса, когда они долго и спокойно тушатся, что позволяет сделать их мягкими и чрезвычайно вкусными.

Подходящие продукты

Большинство продуктов подходит для медленного приготовления, однако необходимо придерживаться определенных правил.

- Убедитесь, что все замороженные ингредиенты хорошо оттаяли.
- Разрежьте корнеплоды на небольшие, ровные кусочки, так как они готовятся дольше мяса. Перед медленным приготовлением их необходимо 2-3 минуты обжарить под крышкой. Всегда помещайте корнеплоды на дно чаши, а все ингредиенты должны находиться в жидкости для приготовления.
- Перед приготовлением срежьте с мяса весь лишний жир, так как метод медленного приготовления не позволяет жиру испаряться.
- Если вы пользуетесь рецептом для обычного приготовления, вам, возможно, придется уменьшить количество используемой жидкости. Жидкость испаряется из «долговарки» значительно медленнее, чем из обычной кастрюли.
- Никогда не оставляйте неприготовленные продукты в «долговарке» при комнатной температуре.
- Не пользуйтесь «долговаркой» для разогрева пищи.
- Перед тем как готовить в «долговарке» красную фасоль ее необходимо вымочить и прокипятить минимум 10 минут для удаления ядовитых веществ.
- Для того, чтобы убедиться, что большие куски говядины, свинины или целая курица приготовлены до нужной температуры, вставьте в них термометр для мяса.

Уход за керамической чашей

- Настоящая керамика обжигается при высоких температурах, поэтому на

чаше могут иметься небольшие неровности, из-за них стеклянная крышка может немного неплотно прилегать. При приготовлении на малом огне пара нет, поэтому потери тепла будут незначительными. Из-за обычного износа при пользовании устройством его внешняя поверхность может со временем выглядеть как «покрытая трещинами».

- Не помещайте керамическую чашу или стеклянную крышку в духовку, морозильник, микроволновую печь или на газовую/электрическую конфорку.
- Не разогревайте чашу перед тем, как поместить в нее продукты.
- Не подвержайте керамическую чашу резкому перепаду температур. Если налить в очень горячую чашу холодную воду, она может треснуть.
- Не оставляйте керамическую чашу надолго в воде (вы можете залить воду в чашу, чтобы она отмокла), так как на дне чаши имеется пористая неглазурованная часть, оставшаяся таковой в результате производственного процесса.
- Не включайте «долговарку», если керамическая чаша пуста или не стоит в электрокастрюле.

Советы по медленному приготовлению

- Чтобы получить лучший результат, «долговарка» должна быть хотя бы наполовину полной.
- «Долговарка» действует путем накопления тепла и поддержания ровной температуры. Для получения лучших результатов не снимайте крышку во время приготовления, так как тогда уйдет тепло и увеличится время приготовления. Стеклянная крышка позволяет вам следить за процессом приготовления, не нарушая времени приготовления. Каждый раз, когда вы снимаете крышку, добавляйте ко времени приготовления 10 минут.
- Крышка не закрывается герметично. Не снимайте ее без необходимости, так как вы потеряете тепло. Каждый раз, когда вы снимаете крышку, добавляйте ко времени приготовления 10 минут.
- Если вы готовите суп, оставьте 5 см между поверхностью супа и верхним краем чаши, чтобы суп мог кипеть.
- По многим рецептам надо готовить целый день, если у вас нет времени приготовить ингредиенты утром, приготовьте их накануне вечером и храните в закрытой емкости в холодильнике. Переложите продукты в керамическую чашу и добавьте кипящую жидкость/соус.
- Большинство рецептов с овощами и мясом требуют 4-6 часов для приготовления.
- Не пользуйтесь мороженым мясом или птицей, если оно хорошо не оттаяло.
- Некоторые ингредиенты не подходят для медленного приготовления.

Макаронны, морепродукты, молоко и сливки необходимо добавлять в конце приготовления. На время приготовления блюда могут повлиять многие факторы: содержание воды и жира, начальная температура продуктов и их размеры.

- Небольшие кусочки будут готовы быстрее, и чтобы оптимизировать потенциал «долговарики» придется воспользоваться методом «проб и ошибок».
- Овощи обычно готовятся дольше мяса, поэтому кладите их в нижнюю часть **чаши**.
- Все продукты должны быть покрыты жидкостью, подливой или соусом. Приготовьте жидкость, подливу или соус в отдельной посуде и полностью залейте продукты в керамической **чаше**.
- Чтобы сохранить сочность мяса и лука, предварительно обжарьте их на сковороде. Этот процесс также снижает содержание жира, если разделить их перед закладкой в кастрюлю. Если время ограничено, то в этом нет необходимости, но вкус от этого улучшается.
- Когда вы готовите мясо, ветчину, птицу и т.д., размер кусков мяса очень важен. Старайтесь укладывать мясо в нижние 2/3 **чаши** и полностью заливать водой. При необходимости разрежьте на две части. Общий вес должен находиться в пределах максимального лимита.

Таблица перевода объемов и веса

г	унции
5	0.2
10	0.35
100	3.5
500	17.6
1000 (1 кг)	35
мл	унции
50	1.7
100	3.4
200	7
500	17
1000 (1 л)	34

Чистка

Керамическую чашу можно мыть в посудомоечной машине или мыть вручную в горячей мыльной воде. Не пользуйтесь жесткими, абразивными средствами.

Стекло мойте в горячей мыльной воде губкой или тряпкой для посуды. Тщательно ополосните и просушите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Не погружайте электрокастрюлю в воду или иную 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®