

**morphyrichards®**

**48750**



**2-in-1 stainless steel steamer**

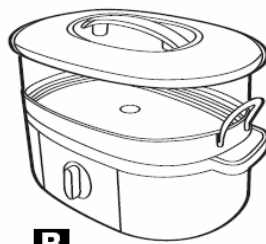
Please read and save these instructions

**Пароварка из нержавеющей стали 2 в 1**

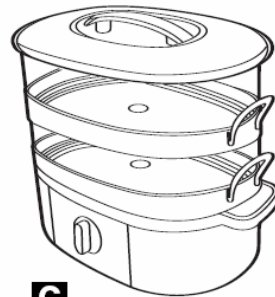
Внимательно изучите и сохраните данное руководство

**GB**

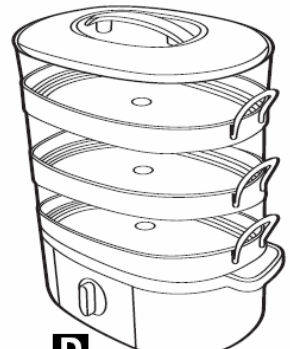
**RU**



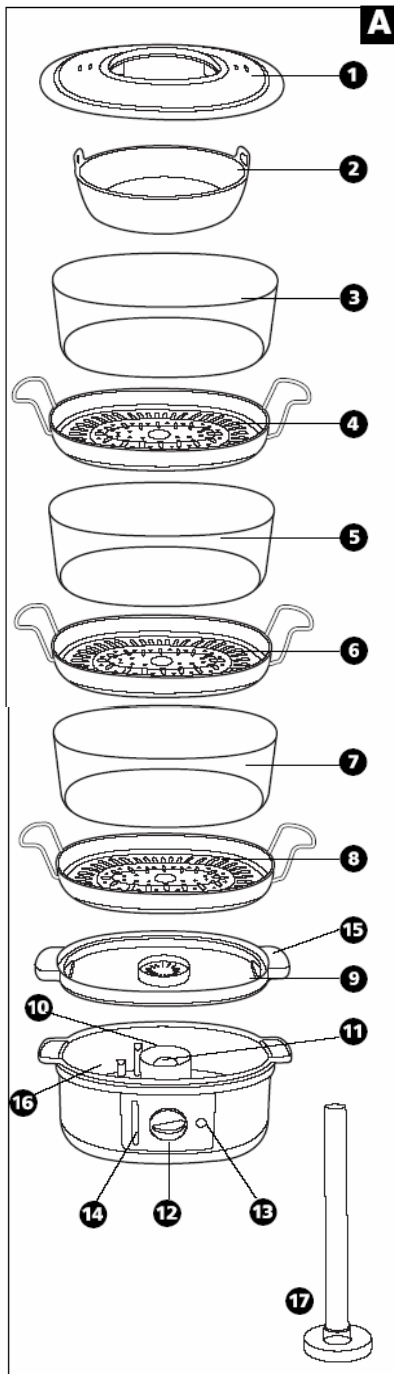
**B**



**C**



**D**



## getting the best from your new food steamer...

- For steaming large quantities of food or foods with similar cooking times, use your steam tube to equalise the cooking times in all tiers.
- Easy fill water tank at the sides of the steamer.

## 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.

### Personal safety

- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling hot containers as hot steam will escape.
- WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.**
- WARNING: Extreme caution must be used when moving the steamer when containing hot food, water, or other hot liquids.**
- 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 fill above the maximum level. If the steamer is overfilled, boiling water may be ejected which can scald.

### 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 steamer when in use.

### 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.
- 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 this may cause fire, electric shock or injury.
- To open, lift the lid off towards yourself but tilted away from you.
- Do not use any steamer 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 leave it in a damp and corrosive environment.
- Do not switch the steamer on unless it contains at least 1 cup of water, otherwise the steamer may be damaged.
- Always make sure the water does not fall below the minimum level.

### 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.

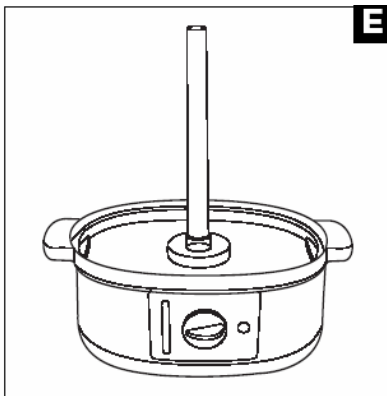
**Warning: The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed as a plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet. WARNING: This appliance must be earthed.**

### Features A

- Lid
- Rice bowl
- Top ring
- Top tray
- Middle ring
- Middle tray
- Bottom ring
- Bottom tray
- Drip tray
- Mantle
- Heater
- 60 minute timer
- Indicator light
- Water level gauge
- Add water hole
- Main unit/water reservoir
- Steam tube

### Before use

Before using your steamer for the first time, wash all parts except the main unit.



## Using

- 1 Fill the water reservoir with pure water to the maximum level.
- Do not use broth or other liquids. Do not add anything to the water in the reservoir. The system is designed for use with cold water only, do not use hot water.
- 2 Put the mantle around the heater.
- 3 Fit the drip tray. The drip tray is used to collect juices so they can be used for gravies, sauces, soup or stock, etc.
- 4 Fit the clear rings to the steamer trays.
- 5 Place food into the steaming bowls. According to the amount and kind of foods to be cooked, you can use one, two or three bowls as they stack up on the top of each other.
- 6 Place the lid on the upper steaming bowl.
- 7 Plug into the electrical socket.
- 8 Refer to the cooking guide and adjust the timer for the desired cooking time, the on/off light will glow. Steaming will begin.
- 9 After the set time the on/off light will go out, the bell will ring and the steamer will switch off automatically. Using oven gloves or a cloth promptly remove the steaming bowls.
- Do not remove the drip tray until it has cooled completely.

## Configurations

### Single bowl B

Use one bowl for steaming one type of food such as peeled potatoes. Take care to arrange the food so that some of the holes in the bottom of the bowl remain clear, allowing steam to flow.

### Two bowls C

Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower steaming bowl. Place different foods in the upper and lower bowls, but as condensation will drip from the upper bowl be sure the flavours complement each other.

If steaming meat, fish or poultry together with vegetables, always place the meat, fish or poultry in the lower bowl so that juices from the raw meat cannot drip onto other foods.

### Three bowls D

Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower steaming bowl.

Steaming times for food in the upper

Food type	Bottom bowl	Middle bowl	Top bowl	Any tier with steam tube fitted
Rice	25-30 mins	30-35 mins	35-40 mins	-
Fish	8-10 mins	10-15 mins	15-18 mins	8-10 mins
Poultry	25-28 mins	28-30 mins	30-35 mins	25-28 mins
Vegetables	15-30 mins	20-30 mins	25-35 mins	15-30 mins
Eggs*	18 mins	18-20 mins	20-25 mins	18-20 mins

\*Place eggs in their shells in the bottom of the tray

bowl are usually slightly longer so allow an extra 3-5 minutes due to a large volume of food being cooked and due to extra time being needed to reach temperature.

If foods with different cooking times are being steamed start the food with the longest cooking time in the lower bowl. If steaming meat, fish or poultry together with vegetables, always place the meat, fish or poultry in the lower bowl so that juices from raw or partially cooked meat cannot drip onto other foods.

## Steam tube usage

- To equalise cooking times in all tiers, use the steam tube.
- Only use when you want to steam a large quantity of one type of food.
  - 1 Put the mantle around the heater.
  - 2 Fit the drip tray.
  - 3 Fit the steaming tube to the drip tray E.
  - 4 Place the bottom tray over the steam tube and align the tube to the hole in the bottom of the tray.
  - 5 Fit the clear ring.
  - 6 Arrange the food within the tier.
  - 7 Fit the other tiers in the same way.
  - 8 Refer to the cooking guide and set the timer for the desired time.
  - 9 After the set time the bell will ring and the steamer will switch off automatically.
  - 10 Using oven gloves or a cloth promptly remove the steaming bowls.

If steaming for a long period it may be necessary to add extra water.

Fill with water through the 'add water hole' by using a suitable filling jug.

## Cooking rice

The steamer comes with a container that allows you to cook rice to perfection.

- 1 Add rice and water to the rice bowl in equal proportions.
- 2 Place the rice bowl with rice and water into a steaming tray, without steam tube fitted.
- 3 Proceed as described previously for steaming.

## Useful hints and tips

- Always ensure meat is placed below other food types.
- Steaming times stated in the cooking guide are only a guide. Times may vary depending on size of the food pieces, spacing of the food in the steamer bowl, quantity of food, freshness of food and Any tier with steam tube fitted

personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust the cooking times as necessary.

A single bowl of food steams faster than with 2 or 3 bowls in use. Therefore, the cooking time for a larger quantity of food will be longer.

For best results, be sure pieces of food are similar in size. If pieces vary in size and layering is required, place smaller pieces on top.

Do not crowd food in the steaming bowl or rice bowl. Arrange the food with spaces between pieces to allow for maximum steam flow.

Always use the drip tray to prevent drips splashing.

Never steam meat, poultry or seafood from frozen. Always completely thaw first.

## Cooking guide

- The cooking times shown below are only a guide and should be adjusted according to suit your tastes.
- While the majority of foods cook in less than 60 minutes, longer cooking times may require adding additional water to the water reservoir. Follow refill instructions. Remember to reset the timer as the steamer will switch off when the timer runs out.

## Care and cleaning

**WARNING: Allow steamer to cool before washing. Turn timer to off and unplug from the mains socket.**

### Bowls, lid and drip tray

The clear rings and drip tray may be washed in a dishwasher (top rack only). Alternatively, wash in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. Prolonged dishwasher use could discolour these parts.

The metal trays and lid must be handwashed only.

### Steamer base

The steamer base may be wiped with a clean, damp cloth. Wipe dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleaners to clean any part of the steamer.

**WARNING: Do not immerse the steamer base, cord or plug in water or in any other liquid.**

## Descaling

Occasionally, you may need to remove mineral deposits (known as descaling) from the steaming system. This is normal and will depend on the degree of hardness of the water in your area. If you notice a slowing in steam production or a lengthening of steaming times, you should descale the steaming system.

- 1 Fill the water reservoir half full with clear, white vinegar.
- 2 Place the drip tray, lower steaming bowl and lid onto the steamer base.
- 3 Set the timer for 25 minutes to begin

- steaming. Allow the steamer to operate until the bell rings.
- Allow the steamer to cool completely.
  - Empty the vinegar from the drip tray.
  - Empty any remaining vinegar in the water reservoir.
  - Rinse the water reservoir several times with cold water.
  - Allow all parts to dry completely before storing.

### 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.

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.



### Новая пароварка: для Вас - все самое лучшее...

- Для приготовления большого количества пищи, или нескольких блюд, которые готовятся одинаковое время, используйте трубку для пара, которое позволяет уравнивать время приготовления на всех ярусах.
- Горловина для заливки воды расположена сбоку пароварки.

### 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.

### Безопасность пользователя

- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие перчатки или кусок ткани для снятия крышки и переноски горячих емкостей (возможен выход горячего пара).
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание пожара, поражения электрическим током и получения травмы не погружайте вилку, провод или само устройство в воду или другие жидкости.**
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Соблюдайте особую осторожность при перемещении пароварки с горячей пищей, водой или другими жидкостями внутри.**
- Отсоединяйте пароварку 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 превышайте максимального уровня. Если пароварка переполнена, возможно выплескивание кипящей жидкости, что может привести к ожогам.

### Размещение

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

### Сетевой провод

- Сетевой провод пароварки должен быть подключен к розетке без натяжения.
- Не допускайте, чтобы провод питания свисал с края стола или рабочего места, или касался горячих поверхностей.
- 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.
- При открытии крышки поднимите ее "на себя", одновременно наклонив "от себя".
- Не используйте части пароварки в микроволновой печи или других нагревательных приборах.
- Не оставляйте устройство на газовой/электрической плите или рядом с ней, а также внутри горячего духового шкафа.
- Не оставляйте устройство во влажном месте или в условиях, которые могут привести к коррозии.
- Во избежание повреждения пароварки не включайте ее, если количество воды в ней менее 1 чашки.
- Убедитесь, что уровень воды превышает минимальный.

## 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. Крышка
2. Чаша для приготовления риса
3. Верхнее кольцо
4. Верхний лоток
5. Среднее кольцо
6. Средний лоток
7. Нижнее кольцо
8. Нижний лоток
9. Поддон для конденсата
10. Кожух
11. Нагреватель

12. Таймер на 60 минут
13. Световой индикатор
14. Указатель уровня воды
15. Заливная горловина для воды.
16. Основной блок/бак для воды
17. Паровая трубка

## Прежде чем приступить к использованию устройства

Перед первым применением пароварки необходимо промыть все части кроме основного блока.

## Использование

- 1 Заполните чистой водой резервуар для воды до максимального уровня.
- Не используйте бульон или другие жидкости. Не добавляйте ничего в воду, находящуюся в резервуаре для воды. Система сконструирована только для использования холодной воды, поэтому не заливайте горячую воду.
- 2 Наденьте на нагреватель кожух.
- 3 Установите поддон для конденсата. Поддон для конденсата используется для сбора выделяющихся соков, которые можно впоследствии использовать для приготовления подливок, соусов, супов и т.д.
- 4 Установите кольцо на лотки.
- 5 Поместите продукты в чашу. В

зависимости от типа и количества пищи, которую необходимо приготовить, можно использовать одну, две или три устанавливаемые одна на другую чаши.

- 6 Закройте крышкой верхнюю чашу.
- 7 Включите устройство в электрическую сеть.
- 8 На основании информации приведенной в руководстве по приготовлению установите на таймере время приготовления и убедитесь, что загорелся индикатор включено/выключено. Пароварка начнет работать.
- 9 По истечению заданного времени приготовления прозвонит звонок и пароварка автоматически отключится. Используйте термостойкие перчатки или кусок ткани для снятия чаш с пищей.
- Не снимайте лоток для конденсата пока устройство не остыло.

## Конфигурация

### Одна чаша В.

Используйте чашу для приготовления одного типа пищи, например картофеля. Располагайте пищу таким образом, чтобы часть отверстий в дне чаши была открыта, поскольку через них проходит пар.

**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:

### Две чаши С.

Наиболее крупные куски пищи с наибольшим временем приготовления располагайте в нижней чаше. Допускается приготовление разных блюд в верхней и нижней чаше, но конденсат будет переносить запах верхнего блюда вниз. Убедитесь что запахи дополняют друг друга.

Если вы готовите мясо, рыбу или птицу с овощами, всегда размещайте мясо, рыбу или птицу в нижней чаше, тогда сок от сырого мяса не сможет попасть на другие блюда.

### Три чаши D.

Наиболее крупные куски пищи с наибольшим временем приготовления располагайте в нижней чаше.

Время приготовления блюд, расположенных в верхней чаше всегда несколько больше, поэтому задайте время приготовления на 3-5 минут больше. Так же следует задавать большую длительность приготовления если готовится большое количество пищи, поскольку требуется больше времени что бы достичь требуемой температуры.

Если блюда имеют разное время приготовления сначала начните готовить блюдо с большим временем приготовления в нижней чаше. Если вы готовите мясо, рыбу или птицу с овощами, всегда размещайте мясо, рыбу или птицу в нижней чаше, тогда сок от сырого или не до конца приготовленного

мяса не сможет попасть на другие блюда.

### Использование трубки для пара

- Трубка для пара позволяет уравнивать время приготовления пищи на всех ярусах.
  - Используется только для приготовления большого количества одинаковой пищи.
- 1 Наденьте на нагреватель кожух.
  - 2 Установите поддон для конденсата.
  - 3 Установите паровую трубку на лоток для конденсата E.
  - 4 На паровой трубке поместите нижнюю чашу и выровняйте трубку в отверстии в дне чаши.
  - 5 Установите прозрачное кольцо.
  - 6 Распределите пищу по чаше.
  - 7 Аналогичным образом установите другие чаши.

- 8 На основании информации приведенной в руководстве по приготовлению установите на таймере время приготовления.
- 9 По истечению заданного времени приготовления прозвонит звонок и пароварка автоматически отключится.
- 10 Используйте термостойкие перчатки или кусок ткани для снятия чаш с пищей.

### Наполните бак

Если задано большое время приготовления, может оказаться необходимым добавить некоторое количество воды дополнительно.

Заполните бак водой через заливную горловину. Используйте подходящую воронку.

Тип пищи	Нижняя чаша	Средняя чаша	Верхняя чаша	Любая чаша при условии использования сопла для пара
Рис	25-30 минут	30-35 минут	35-40 минут	
Рыба	8-10 минут	10-15 минут	15-18 минут	8-10 минут
Птица	25-28 минут	28-30 минут	30-35 минут	25-28 минут
Овощи	15-30 минут	20-30 минут	25-35 минут	15-30 минут
Яйца*	18 минут	18-20 минут	20-25 минут	18-20 минут

\*Яйца в скорлупе поместите в нижнюю часть лотка

**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.

## Приготовление риса

Вместе с пароваркой поставляется специальный контейнер для приготовления риса.

- 1 Поместите в чашу равные количества воды и риса.
- 2 Поместите чашу с рисом и водой в паровой лоток. **Паровую трубку** не присоединяйте.
- 3 В дальнейшем действуйте согласно предыдущим инструкциям.

## Полезные советы и рекомендации.

- Мясо всегда размещайте ниже других блюд.
- Время приготовления, приведенное в руководстве по приготовлению является приблизительным. Время приготовления зависит от размера кусков пищи, пространства между кусками, количества пищи, ее температуры и персональных предпочтений. После ознакомления с пароваркой устанавливайте время приготовления по своему усмотрению.
- Приготовление в одной чаше занимает меньше времени, чем когда используются 2 или 3 чаши. Поэтому время приготовления большого количества пищи больше.
- Для получения наилучшего результата куски пищи должны быть примерно одинакового размера. Если необходимо приготовить куски пищи разного размера, размещайте более мелкие сверху.
- Избегайте скученного размещения пищи в чашах, в т.ч. в чаше для приготовления риса. Располагайте пищу так, что бы обеспечить прохождение пара между кусками.
- Для предупреждения разбрызгивания конденсата всегда используйте лоток для конденсата.
- Никогда не готовьте в пароварке замороженное мясо, птицу или морепродукты. Сначала разморозьте их.

## Руководство по приготовлению

- Нижеприведенное время приготовления является приблизительным.
- Большинство блюд готовится менее 60 минут. Если время приготовления больше, может понадобиться добавить воды в бак. Придерживайтесь инструкций по наполнению бака. После выключения пароварки обнулите таймер.

## Уход и очистка

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед мытьем пароварки подождите, пока она не остынет. Выключите таймер и отсоедините пароварку от электрической розетки.

## Чаши, крышки и поддон для конденсата

Кольца и поддон для конденсата можно мыть в посудомоечной машине (только в верхнем отделении). Так же можно промыть части теплой водой с мылом, сполоснуть и тщательно высушить. Длительное использование посудомоечной машины для мытья может привести к обезжелезиванию этих деталей.

Все металлические лотки следует мыть только вручную.

## Основной блок

Основной блок можно протереть чистой влажной тряпкой. Затем тщательно протрите мягкой сухой тканью.

Для очистки деталей пароварки не используйте абразивные моющие средства.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не погружайте основной блок, провод или вилку в воду или другую жидкость.**

## Удаление накипи

Время от времени может потребоваться удалить минеральные отложения (накипь) с системы парообразования. Периодичность удаления накипи зависит от жесткости воды в вашем регионе. Увеличение времени приготовления пищи, или же уменьшение парообразования свидетельствует о необходимости очистки парогенерирующей системы.

- 1 Заполните резервуар для воды на половину чистым прозрачным уксусом.
- 2 Установите лоток для конденсата, нижнюю чашу и крышку на основной блок.
- 3 Установите таймер на 25 минут. Дайте пароварке поработать, пока не прозвучит звонок.
- 4 Дайте пароварке полностью остыть.
- 5 Вылейте уксус из лотка для конденсата.
- 6 Слейте оставшийся в баке для воды уксус.
- 7 Несколько раз промойте резервуар для воды холодной водой.
- 8 Перед укладкой пароварки на хранение дайте высохнуть всем частям пароварки.

## Предоставляемая двухлетняя гарантия

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэплером 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®**