

# morphy richards®

## TOTAL CONTROL



### Folding Stand Mixer

Please read and keep these instructions

GB

### Mixeur pliable

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

### Klappbarer Standmixer

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und heben Sie sie gut auf.

D

### Batedeira Dobrável

Por favor leia e mantenha estas instruções

P

### Macchina impastatrice richiudibile

Leggere e conservare le presenti istruzioni

I

### Foldbar røremaskine

Læs og gem venligst denne vejledning

DK

### Składany mikser stojący

Poniższe instrukcje należy przeczytać i zachować

PL

### Складной стационарный миксер

Внимательно изучите и сохраните это руководство

RU

### Składací stolní mixér

Přečtěte si prosím tyto pokyny a uschovejte si je

CZ



[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)



## Health And Safety

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.  
Please read these instructions carefully before using the product.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. The appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- For care and cleaning refer to 'Care and Cleaning' section.
- Avoid touching moving parts. Keep hands, hair, clothing and utensils away from the rotating parts during operation to prevent personal injury and/or damage to the appliance.
- Caution: In order to avoid a hazard due to the inadvertent resetting of the thermal cut out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Do not mix for longer than the time periods recommended in 'Usage'.

## Location

- Always locate your appliance away from the edge of the worktop.
- Do not place the bowl used with the appliance on a highly polished wooden surface as damage may occur to the surface.
- Do not place the appliance on or near a hot surface, such as a hot plate or radiant rings or near a naked flame.

## Mains cable

- Do not let the mains cable hang over the edge of the worktop where a child could reach it.
- Do not let the lead run across an open space e.g. between a low socket and a table.
- Do not let the cable run across a cooker or other hot area which might damage the cable.
- The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.

## Personal safety

- Ensure the attachments have stopped rotating before lifting the Mixer head upwards.
- **WARNING:** To protect against the risk of electric shock, NEVER immerse the appliance body in water or in any other liquid and always ensure the electrical connections are kept dry.

## Other safety considerations

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- The use of attachments or tools not recommended or sold by Morphy Richards may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
- Unplug from the outlet when not in use, or when left unattended, and before assembling, disassembling or cleaning.

## 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).

Should the fuse in the mains plug require changing, a 3 amp BS1362 fuse must be fitted.

## Introduction

Thank you for your recent purchase of this Morphy Richards Total Control Folding Stand Mixer.

Your Folding Stand Mixer comes with beaters, whisks and dough hooks to make a multitude of dishes. Please read the instructions for information on how to use your Mixer before use.

Remember to visit [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk) to register your product's two year guarantee.

GB

# TOTAL CONTROL

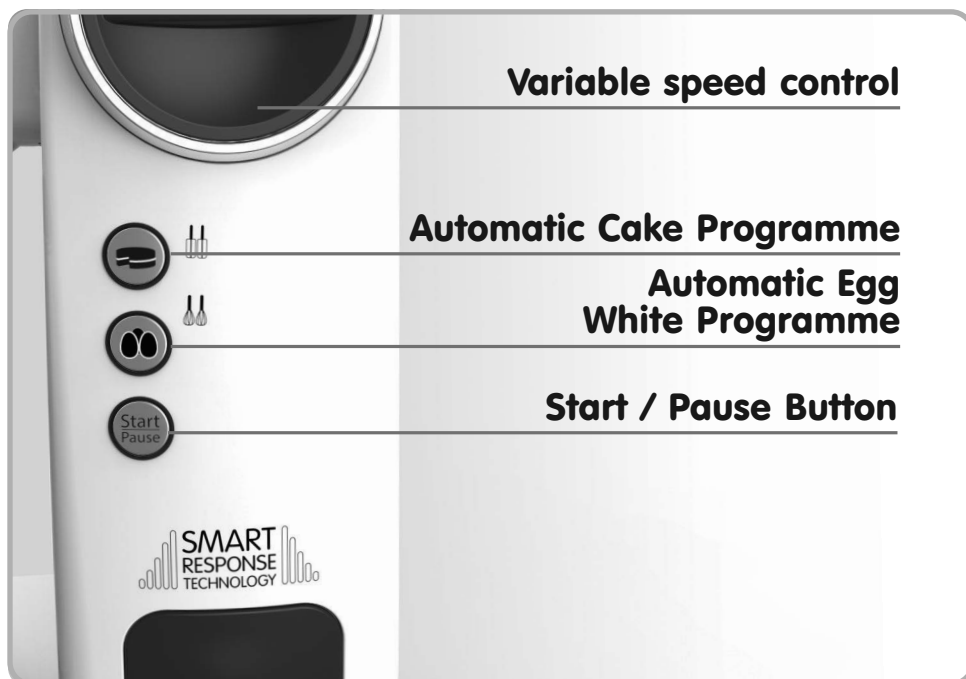
## Giving you the power to create with confidence.

Introducing the Total Control Folding Stand Mixer- the simple way to bring confidence to your cooking.

The Total Control Folding Stand Mixer allows you to create delicious cakes, meringues and more with the confidence and reassurance the Smart Response Technology delivers.

Smart Response Technology allows you to have Total Control of the mixing process with the simple touch of a button. The Smart Response Technology gently feeds power into the mixer as you need it ensuring a constant speed is maintained giving you perfect results every time.

Either select from the pre-set automatic programmes; eggs or cake, add your ingredients by following the recipe and let the Total Control Folding Stand Mixer do all the work for you. Alternatively to personalise your recipe simply use the Total Control Folding Stand Mixer on the manual setting by selecting your mixing speed. The Smart Response Technology will feed power gradually building to your chosen speed for the job at hand. Even with heavier mixtures the Smart Response Technology will gently feed power into the motor to ensure a constant speed is achieved for perfect results every time.

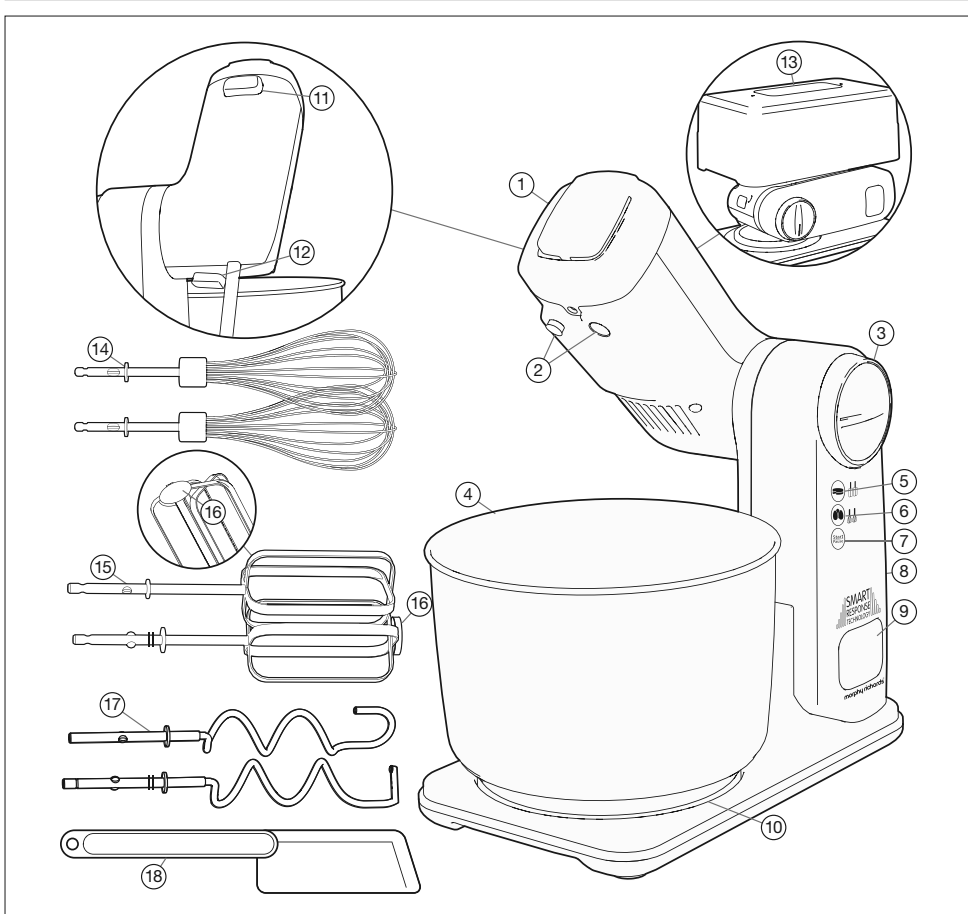


**Variable speed control**

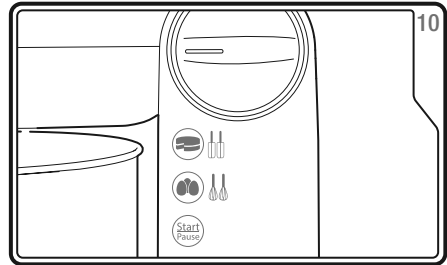
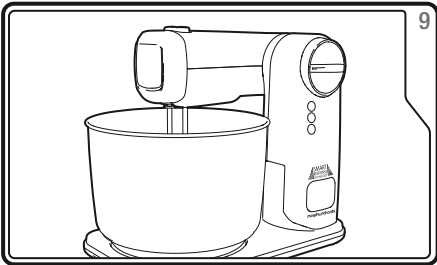
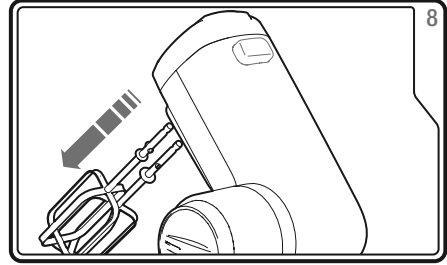
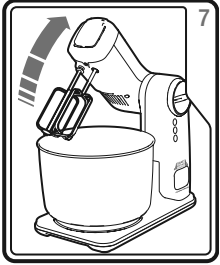
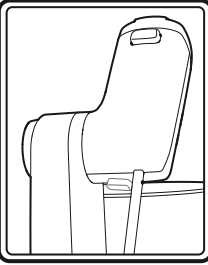
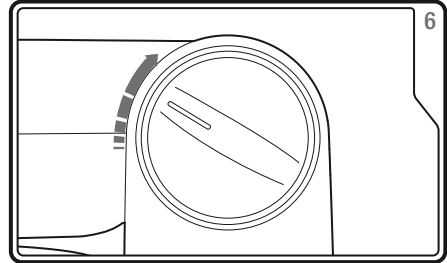
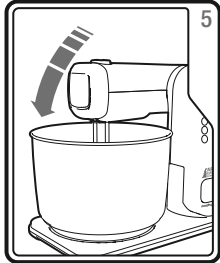
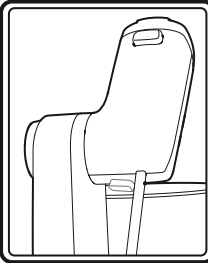
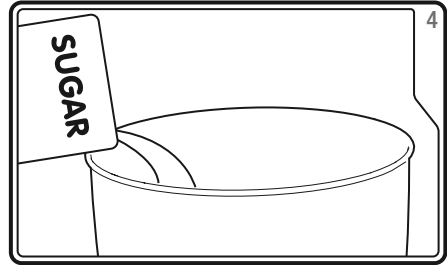
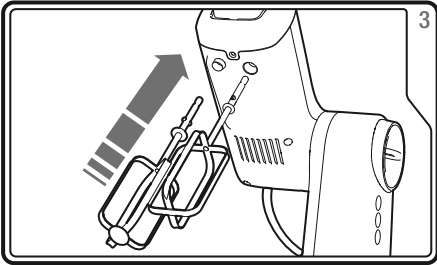
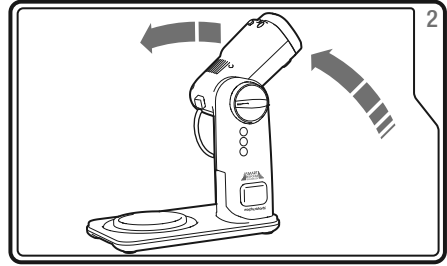
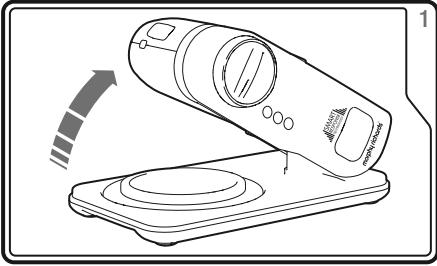
**Automatic Cake Programme**

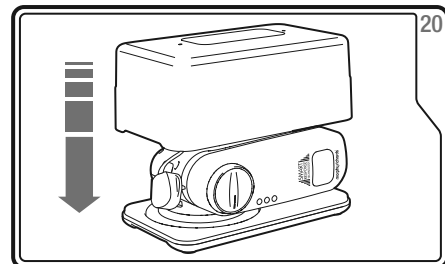
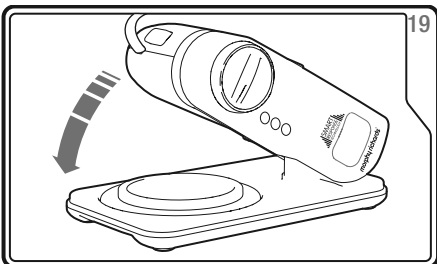
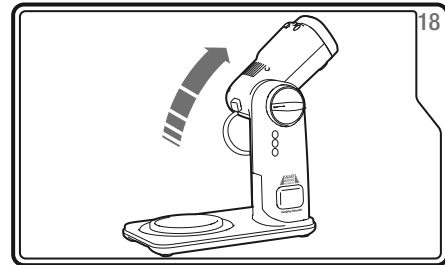
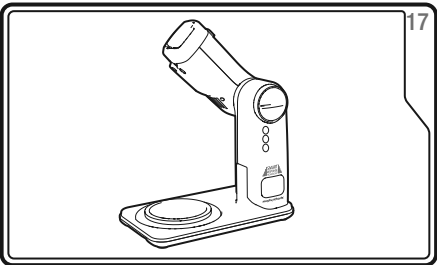
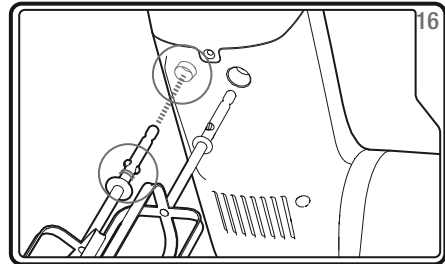
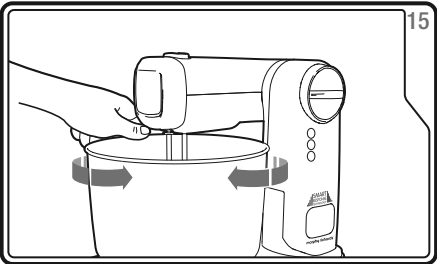
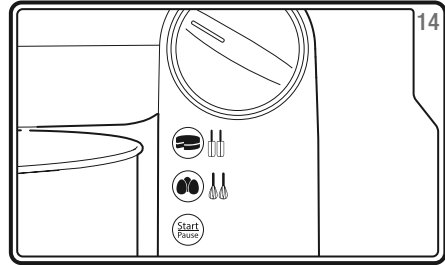
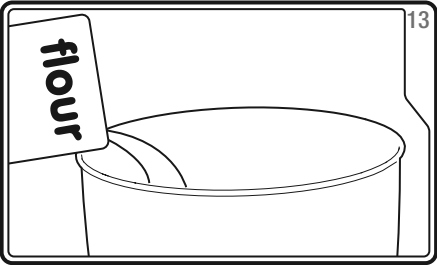
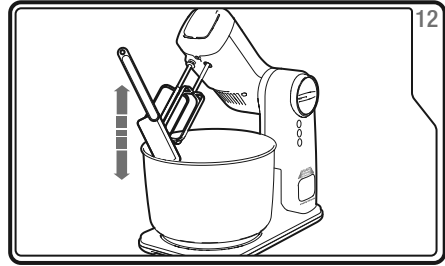
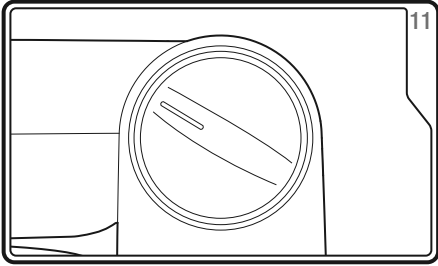
**Automatic Egg  
White Programme**

**Start / Pause Button**



- GB
- F
- D
- P
- I
- DK
- PL
- RU
- CZ





- GB
- F
- D
- P
- I
- DK
- PL
- RU
- CZ

## Features

- (1) Head Unit
- (2) Attachment Sockets
- (3) Speed Control
- (4) Mixing Bowl
- (5) Automatic Cake Programme
- (6) Automatic Egg White Programme
- (7) Start / Pause Button
- (8) Base Unit Arm
- (9) Folding Button
- (10) Rotating Base
- (11) Attachment Release Button
- (12) Head Unit Release Button
- (13) Storage Lid
- (14) Whisks
- (15) Beaters
- (16) Drive Plate
- (17) Pastry Dough Hooks
- (18) Spatula

## Before First Use

Before using your Total Control Folding Stand Mixer for the first time, wash the Mixing Bowl (4), attachments (14),(15),(17) and Spatula (18) in warm soapy water. Dry thoroughly before use.

## Using Your Stand Mixer

- 1** Remove the Storage Lid (13). Lift the Base Unit Arm (8) into the upright position. It will lock into place.
- 2** Rotate the Head Unit (1) into place. It will lock into the upright position.
- 3** Insert the required attachment (14),(15) or (17), into the Sockets (2), ensure they are inserted in the correct Sockets, (please see page 9 for more information).
- 4** Add your ingredients to the Mixing Bowl (4). Place the Mixing Bowl onto the Rotating Base (10).
- 5** Press the Head Unit Release Button (12) to lower the attachments

into the Mixing Bowl. The Head Unit will lock into place.

- 6** Plug the Stand Mixer into the mains. Turn the Speed Control (3) to position 1 to start the Stand Mixer, increase the speed as required.
- 7** When your mixing is complete, turn the Mixer off. Press the Head Unit Release Button (12) and lift the Head Unit. The Head Unit will lock in the upright position.
- 8** Press the Attachment Release Button (11) to remove the attachments from the Stand Mixer. Clean and fold for Storage.

## Automatic Programmes

- Your Total Control Folding Stand Mixer has two automatic programmes, these enable you to create perfect beaten egg whites (for meringues) and cake batter (for sponge cake) at the touch of a button.
  - To use either programme follow the steps below.
- 9** Follow steps 1-5 of 'Using Your Stand Mixer'. Attach the Whisks (14) for the Egg White Programme or Beaters (15) for Cake Programme.
  - 10** Press the desired automatic programme button (5) (Cake) or (6) (Egg White), the Button will illuminate when selected. Press the Start / Pause Button (7).
  - 11** Your Stand Mixer will start automatically. When a programme is running, the Speed Control (3) is disabled and will not adjust the speed.
  - 12** On the cake setting, the Stand Mixer will pause partway through the programme and the button will flash. Scrape the sides of the bowl down with a spatula. The mixer will not pause on the egg white mixing programme.
  - 13** While paused, add any other ingredients (as required). Press the Start / Pause Button to continue.
  - 14** When the programme has finished, the mixer will stop automatically and the programme button light will extinguish. The Start / Pause button will remain lit.

## Automatic Programme Times

Programme	Attachment	Stage 1 (min:sec)	Pause	Stage 2 (min:sec)
Cake	Beaters (15)	Speed 4 00:30	Yes	Speed 4 02:00
Egg White	Whisks (14)	Speed 4 00:10 Speed 6 02:40	No	X



## Pausing

- While either automatic programme is running, you can pause at any time by pressing the Start / Pause Button (7) . Press the Start / Pause Button again to continue.

## Mixing Bowl (4)

- Your Folding Stand Mixer has a Mixing Bowl (4) rotating system which controls the mixing and incorporation of the ingredients.
- The Mixing Bowl is self rotating for ease of mixing light ingredients. During the mixing process however, it will be necessary to control the speed of the Mixing Bowl; rotate manually by using your hand on the side of the bowl to either slow it down or to turn it clockwise and anticlockwise to aid mixing.
- During mixing, ingredients may splash or cling to the side of the Mixing Bowl, turn the Speed Control (3) to the 'Off' position, using the Spatula (18) scrape the side of the Mixing Bowl incorporating this into the centre of the Mixing Bowl, continue mixing.
- When individual ingredients are added it may be necessary to scrape the side of the bowl again, always turn the Mixer off first.

## Capacity

Do not overfill the Mixing Bowl (4) as damage to the Mixer could occur. Maximum quantity - 1Kg of combined dry & wet ingredients should be sufficient for most mixing operations with the Beaters (15).

For preparing pastry with the Pastry Dough Hooks (17) do not use more than 350g of flour.

If at any point you hear the Mixer labouring, increase the speed. If required remove some of the mixture if it is overloaded or the mixture is too thick.

## Usage

Your Mixer features a safety cut out designed to protect the motor from overheating. After 6 minutes of continuous use to prevent overheating you will need to switch off your Folding Stand Mixer and leave to cool for 10 minutes, especially important when mixing heavier mixtures. If your machine cuts out during mixing turn the Speed Control (3) to the 'Off' position and leave to cool for 10 minutes.

## Attachments

Your Stand Mixer comes with three mixing attachments, each is designed for a specific task.

### Whisks (14)

Use the Whisk attachments for whisking eggs and cream. Don't use the whisk for heavy mixtures (like fruit cake or cookie dough).

### Beaters (15)

Use the Beaters for mixing cake mixes, cookie dough and creamed potatoes.

One of the Beaters is fitted with a Drive Plate (16) which helps the bowl rotate during use. This Beater also has a red band on the shaft. Ensure this Beater is fitted to the raised Socket (2) with the RED interior. Otherwise your Folding Stand Mixer may not work correctly.

Note: Depending on the ingredients being mixed, the bowl may require some assistance to rotate. Manually turn the bowl to help incorporate the ingredients. (See page 8 for more instructions).

### Pastry Dough Hooks (17)

Use the Pastry Dough Hooks for pastry.

Pastry Dough Hooks need to be fitted correctly or they will not knead the dough. Ensure the Pastry Dough Hook with the flat end and the red band on the shaft is fitted to the raised Socket (2) with the RED interior.

The Pastry Dough Hooks are designed so they cannot be fitted incorrectly.

**The mixer is not suitable for preparing heavy dough such as bread.**

GB

*The recipes provided give you only a few suggestions of what you can make with your new Folding Stand Mixer. When you are used to working with your Mixer you will be able to easily adapt recipes for use from your favourite cookbooks.*

### Victoria Sponge

#### Ingredients:

- 150g caster sugar
- 150g soft margarine
- 3 eggs, beaten
- 2 tbsp milk
- 150g self raising flour
- 2 level tsp baking powder

#### Method:

- 1 Pre heat the oven to 170°C / Gas Mark 4.
  - 2 Attach the Beaters to the Mixer. Lightly grease and line two 8 inch sandwich tins with greaseproof paper circles.
  - 3 Add the caster sugar and margarine to the Mixing Bowl.
  - 4 Press the Cake Programme Button. The Button will illuminate, press the Start / Pause Button to begin. Turn the bowl as necessary.
  - 5 After 30 seconds the Mixer will stop and the button will flash. Using a spatula, scrape the sides of the Mixing Bowl down. Add the remaining ingredients.
  - 6 Press the Start / Pause Button to continue the programme. Turn the bowl clockwise and anticlockwise to aid mixing. It may be necessary to pause the Mixer after a minute by pressing the Start / Pause Button. Scrape the sides of the bowl down to make sure all the ingredients are incorporated.
  - 7 After 2 minutes the Mixer will stop and the cake batter is ready.
  - 8 Divide the mixture equally between the two tins and bake in the oven for 25-30 minutes or until golden, well risen and springy to the touch.
  - 9 After 5 minutes remove from the tins and cool on a wire rack. Allow to cool completely before filling with jam and buttercream.
- Note: This mixture may also be used for fairy cakes. Place equal spoonfuls into paper cases and bake at 160°C / Gas Mark 4 for 20-25 minutes. Makes 18-20 fairy cakes.

### Meringues

#### Ingredients:

- 6 large egg whites (whisked as above).
- 240g caster sugar

#### Method:

- 1 Using the whisked egg white from the automatic or manual recipe.
  - 2 Gradually increase the speed moving through the settings up to speed 6. You will need to turn the Mixing Bowl manually, clockwise and anticlockwise to aid whisking.
  - 3 Add the caster sugar to the egg whites, a tablespoon at a time, mixing well after each addition.
  - 4 After 90 seconds if necessary, stop the Mixer and scrape the sides of the Mixing Bowl down with a spatula. Continue for a further 90 seconds, until all the sugar and egg whites are combined.
  - 5 Place dessertspoonfuls of the mixture onto baking sheets lined with baking paper. Bake in a preheated oven at 150°C / Gas Mark 2, for 15 minutes. Lower the temperature to 110°C / Gas Mark ¼ and cook for a further 2-3 hours until crisp and dry.
- Makes 18-24 meringues

### Buttercream

#### Ingredients:

- 100g soft margarine
- 200g icing sugar, sieved

#### Method:

- 1 Place the margarine in the Mixing Bowl.
- 2 Using the Beaters, mix on speed 1 for 25 seconds, turning the bowl as required.
- 3 Start adding the icing sugar 1 tbsp at a time, stopping the Mixer to scrape the sides of the bowl down if required.

### Storage

Your Folding Stand Mixer can be folded down after use for easy storage in a cupboard or other area. To fold your Mixer, follow these steps.

- 17** The Speed Control (3) must be set to '0' for the Base Unit Arm (8) to fold down. Ensure the Mixer is switched off with the attachments and Mixing Bowl (4) removed.
- 18** Press the Head Unit Release Button (13) and gently pull the Head Unit (1) back. The Head Unit will rotate back into the folded position.
- 19** Press the Folding Button (9) on the Base Unit Arm (8), fold the Mixer down onto the base. Placing a piece of packaging foam between the arms and base is recommended for protection.
- 20** Curl the power cord up next to the Mixer. Cover with the Storage Lid (11). Store the Mixing Bowl and attachments separately.

## Care and cleaning

- Before cleaning, switch the Mixer off and unplug from the mains.
- Ensure the Mixer has cooled completely before cleaning and storing.
- To clean the Main Unit, use a damp cloth. Do not immerse in water. Do not use any abrasive or solvent-based cleaner.
- Wash the attachments (14),(15),(17), Spatula (18) and Mixing Bowl (4) in hot soapy water. Dry thoroughly.
- The Accessories and Mixing Bowl are dishwasher safe, place on the top shelf on a cool wash only.
- **WARNING: Never immerse the motor unit in water or other liquid.**

## Contact us

### Helpline

If you are having a problem with your appliance, please call our Helpline, as we are more likely to be able to help than the store you purchased the item from.

Please have the product name, model number and serial number to hand when you call to help us deal with your enquiry.

**UK Helpline:** 0344 871 0944

**IRE Helpline:** 1800 409 119

**Spares:** 0344 873 0710

### Talk To Us

If you have any questions or comments, or want some great tips or recipe ideas to help you get the most out of your products, join us online:

**Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)

**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)

**Twitter:** @loveyourmorphy

**Website:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

### REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

Your standard one year guarantee is extended for an additional 12 months when you register the product within 28 days of purchase with Morphy Richards. If you do not register the product with Morphy Richards within 28 days, your product is guaranteed for 1 year. To validate your 2 year guarantee register with us online at [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk)

N.B. Each qualifying product needs to be registered with Morphy Richards individually. Please refer to the one year guarantee for more information.

## YOUR ONE YEAR GUARANTEE

It is important to retain the retailer's 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 product.

Model no.

Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase, it should be returned to the place of purchase for it to be replaced. If the fault develops after 28 days and within 12 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You may be asked to return a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (see Exclusions), 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 1 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 1 year guarantee, the appliance must have been used according to the instructions supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

GB

## EXCLUSIONS

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 manufacturer's 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 The appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 The appliance is second hand.
- 6 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 7 Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.
- 8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.
- 9 The filters have not been cleaned and replaced as instructed.

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.

## YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

This appliance is covered by two-year repair or replacement warranty.

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 product.

Model no.

Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact your local distributor quoting Model number and Serial number on the product, or write to your local distributor at the addresses 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 (1-9) 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.

The local distributor 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 The appliance is second hand.
- 6 The local distributor are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 7 The guarantee excludes consumables such as bags, filters and glass carafes.
- 8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.

- 9 The filters have not be cleaned and replaced as instructed.

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.

## AUSTRALIAN WARRANTY

This appliance is guaranteed for 2 years against faulty material, components and workmanship.

This warranty is in addition and does not affect your statutory rights.

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

In the unlikely event of any appliance proving to be faulty, securely pack and return the item to the place of purchase accompanied by the original receipt or invoice.

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

## NOT COVERED BY THIS WARRANTY

*(Australian only)*

- If the appliance has not been used in accordance with the manufacturers' recommendations or Instructions.
- If the fault is deemed to be caused by abuse, misuse, neglect, modifications or in proper use and or care  
Eg: Kettles: Excessive build up of scale.  
Toasters: Excessive build up of crumbs or foreign matter etc.
- Connection to incorrect voltage to that stamped on the product.
- Unauthorised repairs.
- Appliance used other than for domestic purposes.
- Excluding bags, filters, glass, carafes, and cutting blades.
- Freight and insurance costs.

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 receipt or invoice to indicate the date of original purchase.

Morphy Richards's policy is to continually improve quality design and product quality. The company therefore reserves the right to change any specifications or to carry out modifications as deemed worthy at any time.

The Australian supplier reserves the right to repair, modify, exchange or replace the faulty appliance with the same or similar model or product of equivalent value.

**F****Santé et sécurité**

L'utilisation de tout appareil électrique implique de respecter les règles de sécurité et de bon sens suivantes.  
Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, pourvu qu'elles soient surveillées ou qu'on leur fournisse des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques que cela comporte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Pour l'entretien et le nettoyage, reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel.
- Éviter de toucher les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux, les vêtements et tout ustensile hors de portée des pièces mobiles au cours de l'utilisation, afin d'éviter toute blessure physique et/ou de causer tout dommage à l'appareil.
- Danger : Afin d'éviter tout danger associé à la réinitialisation accidentelle de la protection thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif à interrupteur externe, comme un minuteur, ni connecté à un circuit régulièrement allumé et éteint par le fournisseur.
- Ne pas mélanger plus que les temps recommandés dans « Utilisation ».

GB

F

## Emplacement

- Veiller à placer l'appareil loin du bord du plan de travail.
- Ne pas poser le bol de l'appareil sur une surface en bois poli ; cela risquerait d'endommager la surface.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une surface chaude comme une plaque électrique ou radiante, ou près d'une flamme nue.

## Câble secteur

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne pas laisser le cordon traverser un espace ouvert comme par exemple entre une prise basse et une table.
- Ne pas laisser le cordon passer sur une cuisinière ni aucune autre surface chaude qui pourrait l'endommager.
- Placer l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.

## Sécurité personnelle

- Vérifier que les accessoires ont cessé de tourner avant de soulever la tête de mixage.
- **DANGER : Pour éviter tout risque d'électrocution, NE JAMAIS immerger la structure de l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide et toujours s'assurer que les connexions électriques restent sèches.**

## Autres points relatifs à la sécurité

- Ne jamais utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés, à la suite d'un dysfonctionnement de l'appareil ou encore si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Ne pas utiliser d'accessoires ni d'outils non recommandés par Morphy Richards, car ils pourraient entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que ce à quoi il est destiné.
- Le débrancher de la prise lorsqu'il est inutilisé ou laissé sans surveillance, et lors de son montage, démontage ou nettoyage.

## Exigences relatives à l'électricité

Contrôler que la tension mentionnée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond bien au système électrique de votre foyer, lequel doit être de type CA. en courant alternatif (CA).

Si le fusible de la prise secteur doit être changé, utilisez un fusible de remplacement BS1362 de 3 A.

## Introduction

Merci d'avoir acheté ce mixeur pliable Total Control Morphy Richards.

Votre mixeur pliable est équipé de batteurs, fouets et crochets pétrisseurs pour préparer une multitude de plats. Merci de lire attentivement les instructions sur l'utilisation de votre mixeur avant de vous en servir.

N'oubliez pas de consulter notre site [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk) pour enregistrer votre produit et bénéficier de la garantie de deux ans.

# TOTAL CONTROL

## **Vous donne le pouvoir de créer en toute confiance.**

Nous vous présentons le mixeur pliable Total Control - le moyen simple d'ajouter un zeste de confiance à votre cuisine.

Le mixeur pliable Total Control vous permet de créer de délicieux gâteaux, meringues etc. grâce à la technologie Smart Response qui vous donne de la confiance et de l'assurance.

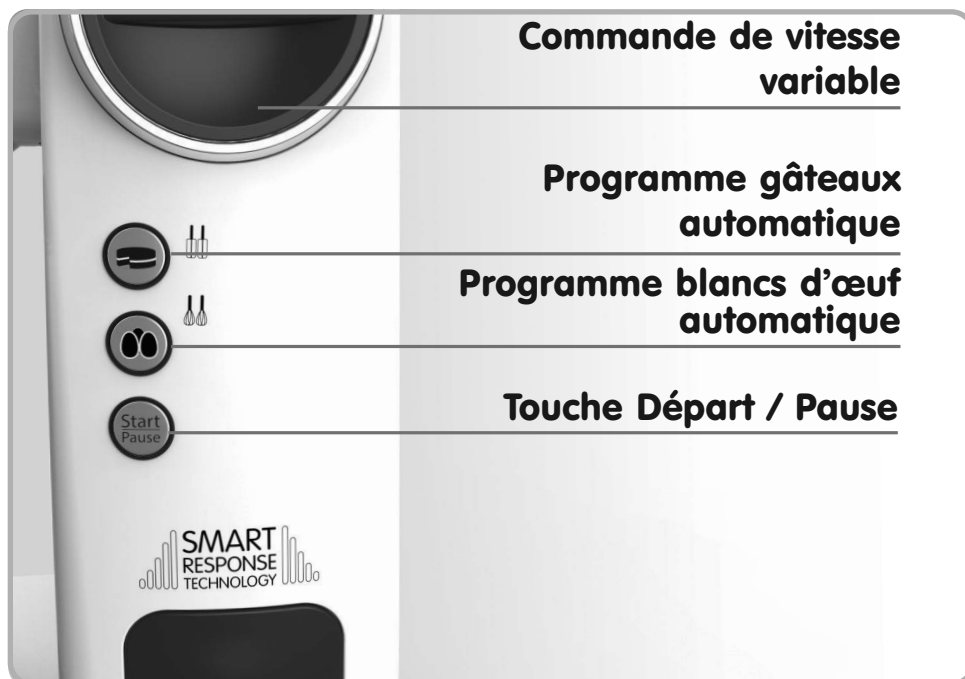
La technologie Smart Response vous permet de garder le contrôle total du processus de mixage par simple pression d'une touche. La technologie Smart Response alimente en énergie le mixeur selon vos besoins, vous garantissant le maintien d'une vitesse constante et donc des résultats parfaits à chaque fois.

Parmi les programmes automatiques prédéfinis, sélectionner œufs ou gâteaux, ajouter vos ingrédients en suivant la recette et laisser le mixeur pliable Total Control faire tout votre travail.

Sinon pour personnaliser votre recette, utiliser simplement le mixeur pliable Total

Control sur le réglage manuel en sélectionnant votre vitesse de mixage. La technologie Smart Response l'alimentera progressivement en énergie, selon la vitesse que vous avez choisie pour la tâche en cours. Même avec des mélanges plus lourds, la technologie Smart Response alimentera doucement le moteur et veillera à maintenir une vitesse constante pour obtenir des résultats parfaits à chaque fois.

F



## Caractéristiques

- (1) Tête du mixeur
- (2) Porte-accessoires
- (3) Commande de vitesse
- (4) Bol de mélange
- (5) Programme gâteaux automatique
- (6) Programme blancs d'œuf automatique
- (7) Touche Départ / Pause
- (8) Bras de la base
- (9) Bouton de pliage
- (10) Base pivotante
- (11) Bouton de libération d'accessoire
- (12) Bouton de libération de la tête
- (13) Couvercle de rangement
- (14) Fouets
- (15) Batteurs
- (16) Platine d'entraînement
- (17) Crochets pour pâte à choux
- (18) Spatule

## Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mixeur pliable sur socle Total Control pour la première fois, laver le bol mélangeur (4), les accessoires (14), (15), (17) et la spatule (18) dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement avant utilisation.

## Utilisation du mixeur

- 1** Retirer le couvercle de rangement (13). Redresser le bras de la base (8) en position verticale. Il se verrouille dans cette position.
- 2** Tourner la tête (1) pour qu'elle occupe sa place. Elle se verrouille en position verticale.
- 3** Engager l'accessoire désiré (14), (15) ou (17) dans les prises (2), en veillant à utiliser les prises voulues (se reporter à la page 9 pour de plus amples détails).
- 4** Verser les ingrédients dans le bol mélangeur (4). Poser le bol mélangeur sur la base pivotante (10).
- 5** Appuyer sur le bouton de libération de la tête (12) pour abaisser les accessoires dans le bol mélangeur. La tête se verrouille en place.
- 6** Brancher le mixeur sur une prise secteur. Tourner la commande de vitesse (3) sur la position 1 pour démarrer le mixeur puis augmenter la vitesse comme il convient.
- 7** Une fois le mélange terminé, arrêter le mixeur. Appuyer sur le bouton de libération de la tête (12) et soulever la tête. La tête se verrouille en position verticale.
- 8** Appuyer sur le bouton de libération des accessoires (11) pour enlever les accessoires du mixeur. Nettoyer l'appareil puis le plier pour le ranger.

## Durées des programmes automatiques

Programme	Accessoire	Étape 1 (min:sec)	Pause	Étape 2 (min:sec)
Gâteau	Batteurs (15)	Vitesse 4 00:30	Oui	Vitesse 4 02:00
Blancs d'œuf	Fouets (14)	Vitesse 4 00:10 Vitesse 6 02:40	Non	X

## Programmes automatiques

- Le mixeur pliable Total Control a deux programmes automatiques, permettant de créer des blancs d'œuf parfaitement battus (pour meringues) et une pâte à gâteau (pour génoise) en appuyant sur une seule touche.
- Pour utiliser un des deux programmes, suivre les étapes ci-dessous.
- 9** Suivre les étapes 1 à 5 du chapitre « Utilisation du mixeur ». Fixer les fouets (14) pour le programme Blancs d'œuf ou des batteurs (15) pour le programme Gâteaux.
- 10** Appuyer sur le bouton de programme automatique souhaité (5) (Gâteaux) ou (6) (Blancs d'œuf), ce bouton s'allumera lorsqu'il sera sélectionné. Appuyer sur la touche Départ / Pause (7).
- 11** Le mixeur démarrera automatiquement. Lorsqu'un programme est en cours, la commande de vitesse (3) est désactivée et n'adaptara pas la vitesse.
- 12** En réglant sur Gâteaux, le mixeur fera une pause en cours de programme et le bouton clignotera. Racler les parois du bol avec une spatule. Le mixeur ne fera pas de pause si le programme de mélange Blancs d'œuf est activé.
- 13** Pendant la pause, ajouter d'autres ingrédients (si besoin est). Appuyer sur la touche Départ / Pause pour continuer.
- 14** Lorsque le programme sera terminé, le mélangeur s'arrêtera automatiquement et le voyant du programme s'éteindra. La touche Départ / Pause restera allumée.



## Pause

- Pendant qu'un des deux programmes automatiques est en cours, vous pouvez faire une pause à n'importe quel moment en appuyant sur la touche Départ / Pause (7). Appuyer à nouveau sur la touche Départ / Pause pour continuer.

## Bol mélangeur (4) 15

- Le mixeur pliable possède un système rotatif avec bol mélangeur (4) qui contrôle le mélange et l'ajout des ingrédients.
- Le bol mélangeur tourne de lui-même pour faciliter le mélange des ingrédients légers. Toutefois, pendant le mélange, il est nécessaire de contrôler la vitesse du bol mélangeur ; de le faire tourner en utilisant la main sur le côté du bol soit pour le freiner ou le tourner à droite et à gauche pour aider à mélanger.
- Pendant le mélange, il se peut que les ingrédients collent à la paroi du bol mélangeur; mettre la commande de vitesse (3) sur « Arrêt », utiliser la spatule (18) pour pousser les ingrédients vers le centre du bol mélangeur et reprendre le mélange.
- Si d'autres ingrédients sont ajoutés, il peut être nécessaire de gratter à nouveau le bol ; toujours arrêter le mixeur avant de procéder à cette opération.

## Capacité

Ne pas remplir le bol mélangeur (4) plus que nécessaire car cela pourrait endommager le mélangeur. La quantité maximale - 1 kg d'ingrédients secs et liquides combinés doit être suffisante pour la plupart des opérations de mélange avec des batteurs (15).

Pour préparer une pâte avec les crochets pour pâte à choux (17), ne pas utiliser plus de 350 g de farine.

Si, à un moment, le mixeur a des difficultés à mélanger, augmenter la vitesse. Si nécessaire, enlever un peu du mélange s'il y en a trop ou s'il est trop épais.

## Utilisation

Le mixeur possède un coupe-circuit conçu pour protéger le moteur d'une surchauffe. Après 6 minutes d'utilisation continue, pour éviter une surchauffe, il est nécessaire d'arrêter le mixeur pliable et de le laisser refroidir pendant 10 minutes, notamment lorsqu'il s'agit de mélanges plus denses. Si la machine s'arrête pendant le mélange, mettre la commande de vitesse (3) sur « Arrêt » et laisser refroidir pendant 10 minutes.

## Accessoires

Le mixeur est équipé de trois accessoires de mélange, chacun d'entre eux conçu pour une tâche spécifique.

### Fouets (14)

Utiliser les fouets pour les œufs ou la crème. Ne pas utiliser les fouets pour battre un mélange dense (un gâteau aux fruits ou une pâte à petit-beurre).

### Batteurs (15) 16

Utiliser les batteurs pour mélanger une pâte à gâteau, une pâte à petit-beurre ou une purée de pommes de terre.

L'un des batteurs est muni d'une platine d'entraînement (16) qui aide le bol à tourner pendant l'utilisation. L'axe de ce batteur comporte par ailleurs une bande rouge. Veillez à monter ce batteur sur la prise surélevée (2) qui est ROUGE à l'intérieur, sans quoi le mixeur peut ne pas fonctionner correctement.

Remarque : Selon les ingrédients à mélanger, il peut être nécessaire d'aider le bol à tourner. En ce cas, utiliser une main pour tourner le bol et faciliter le mélange des ingrédients. (Voir page 8 pour plus d'instructions).

### Crochets pour pâte à choux (17)

Utiliser les crochets pour pâte à choux pour réaliser des pâtes.

Les crochets pour pâte à choux doivent être fixés correctement ou ils ne pétriront pas la pâte. S'assurer que le crochet pour pâte à choux avec l'extrémité plate et la bande rouge sur l'axe soit fixé à la douille (2) avec l'intérieur ROUGE.

Les crochets pour pâte à choux sont conçus de telle sorte qu'il n'est pas possible de les monter incorrectement.

**Le mixeur ne convient pas à la préparation de pâte épaisse telle que la pâte à pain.**

*Ces recettes vous donnent quelques idées de réalisation avec le nouveau mixeur pliable. Lorsque vous vous serez familiarisé avec votre mixeur, vous pourrez facilement adapter ces recettes à celles de vos livres de cuisine préférés.*

### Gâteau Victoria Sponge

#### Ingrédients :

- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de margarine ramollie
- 3 œufs battus
- 2 c. à soupe de lait
- 150 g de farine avec levure incorporée
- 2 c. à café rase de levure chimique

#### Méthode :

- 1 Préchauffer le four à 170°C / Thermostat 4.
- 2 Monter les batteurs sur le mixeur. Graisser légèrement et aligner deux moules à manqué de 20 cm de diamètre avec des cercles de papier sulfurisé.
- 3 Ajouter le sucre en poudre et la margarine dans le bol mélangeur.
- 4 Appuyer sur la touche de programme Gâteaux. La touche s'allumera, appuyer sur Départ / Pause pour commencer. Tourner le bol si nécessaire.
- 5 Après 30 secondes, le mixeur s'arrêtera et la touche clignotera. À l'aide d'une spatule, racler les parois du bol mélangeur. Ajouter les autres ingrédients.
- 6 Appuyer sur la touche Départ / Pause pour poursuivre le programme. Tourner le bol vers la droite et vers la gauche pour permettre le mélange. Il sera peut-être nécessaire de mettre en pause le mixeur au bout d'une minute en appuyant sur la touche Début / Pause. Racler les parois du bol pour s'assurer que tous les ingrédients sont ajoutés.
- 7 Après 2 minutes, le mixeur s'arrêtera et le batteur pour gâteau sera opérationnel.
- 8 Répartir équitablement le mélange entre les deux moules et faire cuire au four pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée, bien levée et élastique au toucher.
- 9 Après 5 minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille. Laisser refroidir complètement avant de remplir de confiture et de crème au beurre.

Remarque : ce mélange peut aussi être utilisé pour des petits gâteaux décorés. Mettre des cuillères égales dans des moules en papier et faire cuire à 160 C / thermostat 4 pendant 20-25 minutes. Fait 18-20 petits gâteaux décorés.

### Meringues

#### Ingrédients :

- 6 blancs de gros œufs (battus comme ci-dessus).
- 240 g de sucre en poudre

#### Méthode :

- 1 utiliser le blanc d'œuf battu de la recette automatique ou manuelle.
  - 2 Augmenter progressivement la vitesse avec les réglages jusqu'à la vitesse 6. Il faudra tourner manuellement le bol mélangeur, dans un sens et dans l'autre pour permettre de mélanger.
  - 3 Ajouter le sucre en poudre aux blancs d'œuf, 1 cuillère à soupe à la fois, en fouettant bien après chaque cuillère.
  - 4 Après 90 secondes, si nécessaire, arrêter le mixeur et racler les parois du bol mélangeur avec une spatule. Poursuivre pendant 90 secondes supplémentaires jusqu'à ce que le sucre et les blancs d'œuf soient mélangés.
  - 5 Mettre des cuillères à dessert de mélange sur les plaques recouvertes de papier sulfurisé. Faire cuire dans un four préchauffé à 150 C / thermostat 2 pendant 15 minutes. Abaisser la température à 110°C/Thermostat ¼ et cuire encore 2-3 heures jusqu'à l'obtention d'un produit croquant et sec.
- Fait 18-24 meringues

### Crème au beurre

#### Ingrédients :

- 100 g de margarine ramollie
- 200 g de sucre glace, tamisé

#### Méthode :

- 1 placer la margarine dans le bol mélangeur.
- 2 Utiliser les batteurs pour mélanger à la vitesse 1 pendant 25 secondes, tourner le bol si nécessaire.
- 3 Commencer à ajouter 1 c. à soupe de sucre glace à la fois, arrêter le mixeur pour racler les parois du bol mélangeur si nécessaire.

### Rangement

Le mixeur peut être plié pour rangement après utilisation et conserver dans un placard ou tout autre lieu convenable. Pour plier le mixeur, suivre ces étapes.

- 17** La commande de vitesse (3) doit être sur 0 pour que le bras de la base (8) puisse être plié. S'assurer auparavant que l'alimentation du mixeur est arrêtée, que les accessoires sont démontés et le bol mélangeur (4) retiré.
- 18** Appuyer sur le bouton de libération de la tête (13) pour tirer doucement la tête (1). La tête pivote vers l'arrière jusqu'à la position pliée.
- 19** Appuyer sur le bouton de pliage (9) sur le bras de la base (8), et plier le mixeur sur la base. Il est conseillé de placer une feuille de mousse d'emballage entre le bras et la base pour les protéger.
- 20** Enrouler le cordon d'alimentation près du mixeur. Poser le couvercle de rangement (11). Ranger le bol mélangeur et les accessoires séparément.

## Entretien et nettoyage

- Avant tout nettoyage, arrêter le mixeur et le débrancher du secteur.
- S'assurer que le mixeur est complètement refroidi avant de le nettoyer et le ranger.
- Pour le nettoyage du corps, utiliser un chiffon humide. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Ne pas utiliser de produit d'entretien abrasif ou à base de solvants.
- Laver les accessoires (14), (15), (17), spatule (18) et bol mélangeur (4) dans de l'eau savonneuse. Rincez-les soigneusement.
- Les accessoires et le bol mélangeur peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle, les poser sur la grille supérieure et utiliser un lavage à l'eau froide.
- **DANGER : Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.**

## Nous contacter

### Service d'assistance

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, veuillez appeler notre service d'assistance. Nous pourrions certainement vous aider plus efficacement que le magasin où vous avez acheté l'article.

Munissez-vous du nom de produit, du numéro de modèle et du numéro de série de l'appareil lorsque vous nous appelez. Cela nous aidera à traiter votre demande.

### Dialoguer avec nous

Pour toute question ou commentaire, ou pour recevoir plus d'astuces et des idées de recettes et profiter au maximum de votre appareil, vous pouvez nous contacter en ligne :

**Blog :** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook :** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter :** @loveyourmorphy  
**Site Internet :** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

### Pour la clientèle en France

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle  
 Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui-ci le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 9), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie de deux ans, la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Vous devez donc absolument conserver votre ticket de caisse ou votre facture d'origine pour indiquer la date d'achat.

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes :

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

### Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, agréé international. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veuillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle

Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propre selon le mode d'emploi.

Morphy Richard ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

- 1 Si le problème, prévient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie ne couvre pas les sachets, filtres et brocs en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

**D**

## Gesundheit und Sicherheit

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Regeln zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.  
Vor der Verwendung des Geräts bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.

- Dieses Gerät kann von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder dass sie eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das zugehörige Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Anleitungen zur Pflege und Reinigung finden sich im entsprechenden Abschnitt.
- Keine beweglichen Teile anfassen. Halten Sie die Hände, Haare, Kleidung und Utensilien fern von den beweglichen Teilen, solange das Gerät in Betrieb ist. Nur so werden Verletzungen und/oder Schäden am Gerät vermieden.
- Vorsicht: Um einen Unfall im Falle eines versehentlich zurückgesetzten Thermo-Sicherheitsschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät unter keinen Umständen über einen externen Zwischenschalter, wie z. B. eine Zeitschaltung betrieben oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der in regelmäßigen Abständen ein- und ausgeschaltet wird.
- Nicht länger als für die unter „Verwendung“ empfohlenen Zeitdauer mixen.

**F****D**

## Gerätestandort

- Das Gerät stets weit entfernt von der Kante einer Arbeitsplatte aufstellen.
- Stellen Sie die Schüssel mit dem Gerät nicht auf einer Hochglanz-Holzoberfläche ab, da die Oberfläche beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf bzw. in der Nähe von heißen Oberflächen auf, wie z. B. Heizplatten, Heizschlingen oder in der Nähe einer offenen Flamme.

## Netzkabel

- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte herabhängen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Verlegen Sie das Kabel nicht über eine offene Fläche, z. B. von einer tief angebrachten Steckdose über einen Tisch.
- Verlegen Sie das Kabel nicht über einen Herd oder eine andere heiße Fläche. Das Kabel könnte beschädigt werden.
- Das Netzkabel muss ohne Anspannung von der Steckdose bis zum Gerät verlegt sein.

## Eigene Sicherheit

- Stellen Sie sicher, dass sich die Ein- oder Aufsätze nicht mehr drehen bevor Sie den Kopf des Rührgeräts nach oben ziehen.
- **WARNHINWEIS:** Zur Vermeidung von Stromschlägen darf das Gehäuse der Haushaltsmaschine NIE in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Achten Sie stets darauf, dass die elektrischen Verbindungen trocken bleiben.

## Weitere Sicherheitshinweise

- Geräte mit einem beschädigten Ladekabel dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn das Gerät auf bestimmte Weise beschädigt wurde.
- Bei der Benutzung von Auf- oder Einsätzen bzw. Hilfsmitteln, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden, besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Wenn das Gerät nicht gebraucht oder unbeaufsichtigt hinterlassen wird, sollte es aus der Steckdose gezogen werden. Dasselbe gilt auch vor dem Zusammensetzen, Zerlegen oder Reinigen.

## Elektrische Anforderungen

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Haushaltsspannung Ihrer Elektrizitätsversorgung übereinstimmt; es muss eine Wechselstromspannung (abgekürzt AC) sein.

Falls die Sicherung in dem Sicherungshalter ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 3 A gemäß BS1362 zu verwenden.

## Einführung

Wir danken Ihnen für den Kauf des Vorbereitungs-Sets für den Total Control Handmixer von Morphy Richards.

Im Lieferumfang Ihres klappbaren Standmixers sind mit Rührbesen, Schneebesen und Knethaken für eine Vielzahl von Speisen enthalten. Bitte lesen Sie die Anleitung zur Verwendung Ihres Handmixers vor Gebrauch sorgfältig durch.

Vergessen Sie nicht, Ihre zweijährige Produktgarantie unter [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk) anzumelden.

# TOTAL CONTROL

## Leistung, die Sie kompromisslos kreieren lässt.

Der neue Total Control Handmixer  
- die einfache Methode für problemloses Kochen.

Mit dem klappbaren Standmixer können Sie köstliche Kuchen, Meringues und mehr kreieren und sich dabei auf die Smart Response Technologie verlassen.

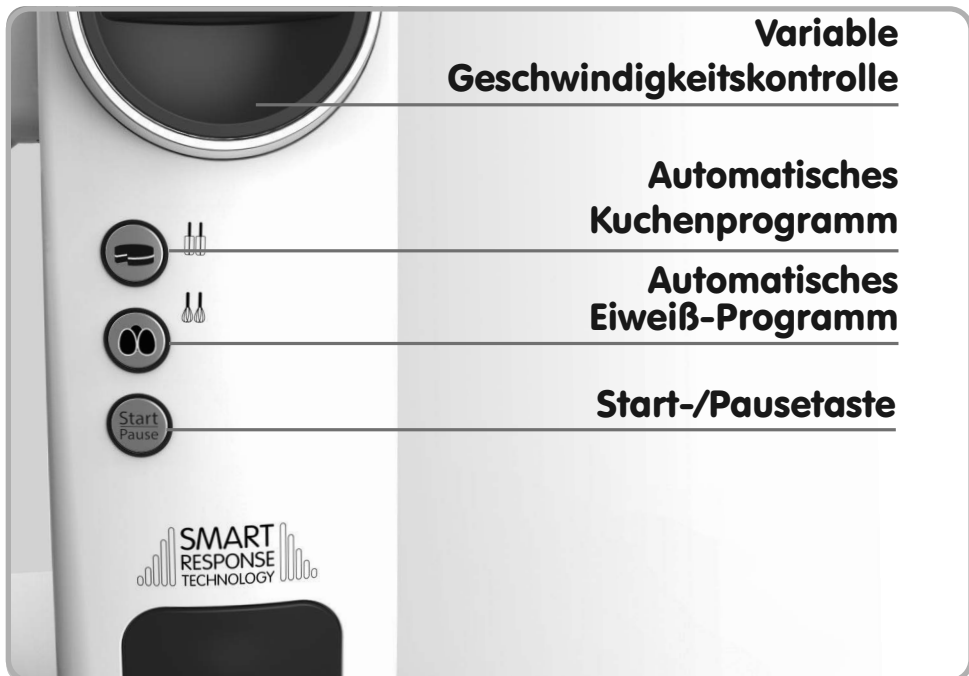
Dank der Smart Response Technologie haben Sie auf Knopfdruck völlige Kontrolle über den Mixvorgang. Die Smart Response

Technologie führt dem Mixer nach und nach, je nach Bedarf Energie zu, um eine konstante Drehzahl beizubehalten und perfekte Ergebnisse zu erzielen.

Wählen Sie aus den voreingestellten automatischen

Programmen Eier oder Kuchen, fügen Sie Ihre Zutaten nach Rezept hinzu und lassen Sie den klappbaren Standmixer die ganze Arbeit für Sie machen.

Alternativ, um Ihr Rezept individuell zu gestalten, verwenden Sie die manuelle Einstellung des klappbaren Standmixers, indem Sie die Mischgeschwindigkeit wählen. Die Smart Response Technologie beschleunigt die Systemleistung nach und nach, um die gewünschte Drehzahl zu erreichen. Selbst bei schwereren Mischungen führt die Smart Response Technologie dem Motor allmählich Energie zu, um eine konstante Geschwindigkeit für perfekte Ergebnisse sicherzustellen.



## Ausstattung

- (1) Hauptgeräteeinheit
- (2) Befestigungssockel
- (3) Drehzahlregelung
- (4) Rührschüssel
- (5) Automatisches Kuchenprogramm
- (6) Automatisches Eiweiß-Programm
- (7) Start-/Pausetaste
- (8) Arm der Basiseinheit
- (9) Einklappschalter
- (10) Drehsockel
- (11) Entriegelungstaste für Zubehör
- (12) Entriegelungstaste für Hauptgeräteeinheit
- (13) Aufbewahrungsdeckel
- (14) Schneebesen
- (15) Rührbesen
- (16) Antriebsscheibe
- (17) Teigknetthaken
- (18) Spachtel

## Vor der ersten Verwendung

Vor der ersten Verwendung ihres klappbaren Standmixers die Rührschüssel (4), die Rührwerkzeuge (14),(15),(17) und den Spachtel (18) mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Vor Gebrauch gründlich trocknen.

## Verwendung Ihres Standmixers

- 1** Nehmen Sie den Deckel (13) ab. Den Arm der Basiseinheit (8) in die aufrechte Position drehen, bis er einrastet.
- 2** Die Hauptgeräteeinheit (1) eindrehen, bis sie in der aufrechten Position einrastet.
- 3** Die benötigten Rührwerkzeuge (14),(15) oder (17), in die Buchsen (2) einstecken, dabei sicherstellen, dass die richtigen Buchsen verwendet werden (weitere Informationen auf Seite 9).
- 4** Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel (4). Stellen Sie die Rührschüssel auf den Drehsockel (10).
- 5** Den Entriegelungsschalter für Hauptgeräteeinheit (12) drücken und

die Rührwerkzeuge in die Rührschüssel senken. The Head Unit will lock into place.

- 6** Schließen Sie den Standmixer an und schalten Sie den Strom ein. Den Drehzahlregler (3) in Position 1 stellen, um den Standmixer zu starten, und die Geschwindigkeit bei Bedarf erhöhen.
- 7** Wenn der Mixvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Mixer aus. Den Entriegelungsschalter (12) drücken und die Hauptgeräteeinheit anheben. Die Hauptgeräteeinheit rastet in der aufrechten Position ein.
- 8** Die Entriegelungstaste für das Zubehör (11) drücken, um die Zubehörteile vom Mixer zu entfernen. Zum Aufbewahren reinigen und einklappen.

## Automatikprogramme

- Ihr klappbarer Standmixer verfügt über zwei Automatikprogramme, die es Ihnen ermöglichen, mit nur einem Knopfdruck den perfekten Eischnee (für Baiser) und Kuchenteig (Biskuitteig) zuzubereiten.
  - Führen Sie für die Programm die folgenden Schritte aus.
- 9** Schritte 1 bis 3 unter „Der Umgang mit dem Toaster“ befolgen. Schneebesen (14) für das Eiweiß-Programm oder Rührbesen (15) für das Kuchenprogramm einsetzen.
  - 10** Drücken Sie die Taste für die Automatikprogramms (5) (Kuchen) oder (6) (Eiweiß). Die Taste leuchtet bei Betätigung. Start/Stop Taste drücken (7).
  - 11** Ihr Standmixer wird automatisch gestartet. Wenn ein Programm ausgeführt wird, ist die Drehzahlregelung (3) deaktiviert und wird die Geschwindigkeit nicht anpassen.
  - 12** Bei der Kuchen-Einstellung wird der Standmixer im Verlauf des Programms angehalten und die Taste blinkt. Kratzen Sie die Seiten der Schüssel mit einem Spatel nach unten. Der Mixer wird beim Eiweiß- Mischprogramm nicht angehalten.
  - 13** Fügen Sie während der Pause alle anderen Zutaten hinzu (falls erforderlich). Zum Fortfahren die Start-/Pausetaste drücken.
  - 14** Wenn das Programm beendet ist, wird der Mixer automatisch angehalten und das Licht der Programmtaste erlischt. Die Start-/Pausetaste leuchtet weiterhin.

## Automatikprogramme

Programm	Ein- und Aufsätze	Stufe 1 (Min:Sek)	Pause	Stufe 2 (Min:Sek)
Kuchen	Rührbesen (15)	Drehzahl 4 00:30	Ja	Drehzahl 4 02:00
Eiweiß	Schneebesen (14)	Drehzahl 4 00:10 Drehzahl 6 02:40	Nein	X



## Pause

- Wenn ein automatisches Programm ausgeführt wird, können Sie es jederzeit durch Drücken der Start-/Pausetaste (7) unterbrechen. Drücken Sie die Start-/Pausetaste erneut, um fortzufahren.

## Rührschüssel (4)

- Der Klappbare Standmixer verfügt über ein Rührschüssel(4)-Drehsystem, das den Rührvorgang und die Zugabe von Zutaten kontrolliert.
- Die Rührschüssel ist selbstdrehend zum einfachen Verrühren leichter Zutaten. Während des Rührvorgangs lässt sich die Geschwindigkeit der Rotation der Rührschüssel direkt mit der Hand an der Schüssel steuern und verlangsamen oder die Drehrichtung im und entgegen den Uhrzeigersinn ändern.
- Während des Mixens können Zutaten spritzen oder am Rand der Rührschüssel kleben bleiben, drehen Sie den Drehzahlregler (3) in die Position „Aus“, kratzen Sie mit dem Spachtel (18) die Zutaten vom Rand der Rührschüssel in die Mitte und fahren Sie mit dem Mixvorgang fort.
- Wenn einzelne Zutaten hinzugefügt werden, müssen die Wände der Schüssel eventuell erneut abgeschabt werden. Den Mixer hierzu stets vorher abschalten.

## Fassungsvermögen

Die Rührschüssel (4) nicht überfüllen, da dies den Mixer beschädigen könnte. Maximale Menge - 1 kg trockener und nasser Zutaten sollten für die meisten Mixvorgänge mit den Rührbesen (15) ausreichend sein.

Für die Zubereitung von Teig mit den Teigkethaken (17) nicht mehr als 350 g Mehl verwenden.

Wenn die Maschine nur schwer arbeitet, erhöhen Sie die Drehzahl. Bei Überlastung des Mixers oder wenn der Teig zu dick ist, einen Teil der Mischung entfernen.

## Verwendung

Der Mixer verfügt über eine Sicherheitsabschaltung, um den Motor vor Überhitzung zu schützen. Schalten Sie den Standmixer nach 6 Minuten Dauerbetrieb ab, um eine Überhitzung zu vermeiden, und lassen Sie ihn 10 Minuten abkühlen. Dies ist bei schwereren Mischungen besonders wichtig. Wenn sich Ihre Maschine beim Mischen abschaltet, drehen Sie den Drehzahlregler (3) in die Position „aus“ und lassen Sie ihn 10 Minuten abkühlen.

## Ein- und Aufsätze

Der Standmixer wird mit drei Rührwerkzeugen geliefert, von denen jedes für eine bestimmte Aufgabe vorgesehen ist.

### Schneebesen (14)

Verwenden Sie die Schneebesen zum Aufschlagen von Eiern und Sahne. Die Schneebesen nicht für schwere Mischungen (wie Obstkuchen- oder Keksteig) verwenden.

### Rührbesen (15)

Verwenden Sie die Rührbesen für Mischkuchenmischungen, Plätzchenteig und Kartoffelpüree.

An einem der Rührbesen befindet sich eine Antriebsscheibe (16), die für eine Drehung der Rührschüssel während der Verwendung sorgt. Dieser Rührbesen verfügt am Schaft über einen roten Streifen. Stellen Sie sicher, dass dieser Rührbesen in die erhöhte Buchse (2) mit dem ROTEN Innenbereich gesteckt wird. Andernfalls wird Ihr Standmixer nicht korrekt arbeiten.

Hinweis: Je nach verwendeten Zutaten muss die Rührschüssel eventuell zum Drehen etwas angeschoben werden. Drehen Sie die Schüssel, um die Zutaten leichter hinzugeben zu können. (Weitere Anweisungen auf Seite 8).

### Teigkethaken (17)

Verwenden Sie den Teigkethaken für Gebäck.

Die Teigkethaken müssen richtig eingesetzt sein, sonst kneten sie den Teig nicht. Stellen Sie sicher, dass der Teigkethaken mit dem flachen Ende und dem roten Streifen auf der Welle an dem erhöhten Sockel (2) mit dem roten Innenbereich eingesetzt ist.

Die Kethaken sind so geformt, dass sie nicht falsch eingesteckt werden können.

**Der Mixer ist nicht zum Kneten eines dicken Teigs wie Brot geeignet.**



*Unsere Rezepte sind lediglich einige Vorschläge, was Sie mit Ihrem klappbaren Standmixer machen können. Wenn Sie sich an die Arbeit mit Ihrem Mixer gewöhnt haben, können Sie Rezepte aus Ihren beliebtesten Kochbüchern leicht für den Einsatz Ihres Gerät abwandeln.*

### Victoria Sponge

#### Zutaten:

- 150 g Streuzucker
- 150 g weiche Margarine
- 3 Eier, geschlagen
- 2 EL Milch
- 150 g selbst aufgehendes Mehl
- 2 flache TL Backpulver

#### Zubereitung:

- 1 Backofen auf 170 °C / Gasofen auf Stufe 2 vorheizen.
- 2 Die Rührbesen in den Mixer einstecken. Zwei 20-cm-Backformen mit Backpapier leicht einfetten.
- 3 Kristallzucker und Margarine in die Rührschüssel geben.
- 4 Kuchen-Programmtaste drücken. Die Taste leuchtet. Drücken Sie die Start-/Pausetaste. Schüssel bei Bedarf drehen.
- 5 Nach 30 Sekunden stoppt der Mixer und die Taste blinkt. Mit einem Spachtel die Seiten der Schüssel nach unten kratzen. Die restlichen Zutaten hinzugeben.
- 6 Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um das Programm fortzusetzen. Drehen Sie die Schüssel mit dem und gegen den Uhrzeigersinn, um das Mixen zu erleichtern. Es könnte notwendig sein, den Mixer nach einer Minute durch Drücken der Start-/Pausetaste anzuhalten. Kratzen Sie die Seiten der Schüssel nach unten, damit alle Zutaten eingemischt werden.
- 7 Nach 2 Minuten stoppt der Mixer und der Kuchenteig ist fertig.
- 8 Die Mischung auf die zwei Formen gleichmäßig aufteilen und für ca. 25-30 Minuten backen, bis der Teig eine goldene Farbe hat und sich bei Druck elastisch anfühlt.
- 9 Nehmen Sie ihn nach 5 Minuten aus den Formen und lassen Sie ihn auf einem Rost abkühlen. Allow to cool completely before filling with jam and buttercream.

Hinweis: Diese Mischung kann auch für Törtchen verwendet werden. Mischung löffelweise in Papierförmchen geben und bei 160 °C / Gasofen auf Stufe 4 für 20-25 Minuten backen. Ergibt 18-20 Törtchen.

### Baiser

#### Zutaten:

- 6 große Eiweiße (geschlagen, siehe oben).
- 240 g Streuzucker

#### Zubereitung:

- 1 Verwenden das verquirlte Eiweiß vom automatischen oder manuellen Rezept.
- 2 Langsam die Geschwindigkeit erhöhen, indem Sie die Einstellungen auf Drehzahl 6 bringen. Sie müssen die Rührschüssel im und gegen den Uhrzeigersinn manuell drehen, um das Mischen zu erleichtern.
- 3 Den Streuzucker nach und nach (jeweils 1 EL) zum Eiweiß zugeben und nach jeder Zugabe gut verschlagen.
- 4 Halten Sie den Mixer, falls erforderlich, nach 90 Sekunden an und kratzen Sie die Seiten der Schüssel mit einem Spatel nach unten. Fahren Sie weitere 90 Sekunden fort, bis Zucker und Eiweiß komplett vermischt sind.
- 5 Geben Sie die Mischung Dessertlöffel-weise auf Backbleche, die mit Backpapier ausgekleidet sind. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten bei 150 °C / Gasofen auf Stufe 2 backen. Temperatur auf 110 °C / Gasofen auf Stufe ¼ senken und weitere 2-3 Stunden kochen lassen, bis die Mischung knusprig und trocken ist. Ergibt 18-24 Baisers

### Buttercreme

#### Zutaten:

- 100 g weiche Margarine
- 200 g Puderzucker, gesiebt

#### Zubereitung:

- 1 Margarine in die Rührschüssel geben.
- 2 Mit Rührbesen bei Stufe 1 für 25 Sekunden mischen, Schüssel bei Bedarf dabei drehen.
- 3 Geben Sie löffelweise Puderzucker hinzu und halten Sie bei Bedarf den Mixer an, um die Seiten der Schüssel nach unten zu kratzen.

## Aufbewahrung

Ihr Klappbarer Standmixer lässt sich nach der Verwendung einklappen und so in einem Schrank oder ähnlichem aufbewahren. Zum Einklappen des Mixers folgendermaßen vorgehen.

- 17** Die Drehzahlregelung (3) muss auf '0' stehen, damit der Arm der Basiseinheit (8) eingeklappt werden kann. Sicherstellen, dass der Mixer ausgeschaltet ist und alle Rührwerkzeuge und die Rührschüssel (4) entfernt wurden.
- 18** Den Entriegelungsschalter (13) drücken und die Hauptgeräteeinheit (1) vorsichtig zurückziehen. Die Hauptgeräteeinheit lässt sich nun in die eingeklappte Position drehen.
- 19** Den Einklappschalter (9) am Arm der Basiseinheit (8) drücken und den Mixer auf die Basis einklappen. Zum Schutz des Gerätes wird empfohlen ein Stück Schaumstoff zwischen Arme und Basis zu platzieren.
- 20** Das Stromkabel neben dem Mixer einrollen. Mit Aufbewahrungsdeckel (11) abdecken. Rührschüssel und Aufsätze separat aufbewahren.

## Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen Mixer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Vor dem Reinigen und Aufbewahren sicherstellen, dass der Mixer komplett abgekühlt ist.
- Die Haupteinheit mit einem feuchten Tuch reinigen. Nicht in Wasser tauchen. Keine Scheuermittel oder Reiniger auf Lösungsmittelbasis benutzen.
- Die Rührwerkzeuge (14),(15),(17), den Spachtel (18) und die Rührschüssel (4) in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel abwaschen. Vollständig trocken lassen.
- Die Rührwerkzeuge und die Rührschüssel sind spülmaschinenfest. Zum Waschen im oberen Schubfach platzieren und kühles Waschprogramm verwenden.
- **WARNHINWEIS: Das Elektroteil niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**

## Kontakt:

### Helpline

Sollten Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte telefonisch an unsere Helpline, da wir Ihnen sehr wahrscheinlich besser helfen können, als der Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

Halten Sie den Gerätenamen sowie die Modell- und Seriennummer bereit, wenn Sie uns anrufen, damit Ihnen schneller geholfen wird.

### Sprechen Sie mit uns

Haben Sie Fragen oder Anregungen oder benötigen Sie großartige Tipps oder Rezeptideen, um unsere Geräte optimal zu nutzen, beteiligen Sie sich online:

- Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)
- Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)
- Twitter:** @loveyourmorphy
- Website:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

Als Kaufnachweis sollte die Quittung des Fachhändlers aufgehoben werden. Heften Sie Ihren Beleg an die Rückseite dieser Unterlagen.

Sollte an diesem Gerät ein Fehler auftreten, sind immer nachfolgende Angaben mitzuteilen. Diese Angaben sind auf der Unterseite des Geräts zu finden.

Modellnr.

Seriennr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Gewährleistung als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline

Falls das Gerät während der 2-jährigen Gewährleistung aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerät das Original-Kaufdatum zugrunde gelegt. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, den Original-Kaufbeleg bzw. die Rechnung aufzubewahren, um das Datum des ursprünglichen Kaufs nachweisen zu können.

Damit die 2-jährige Gewährleistung geltend gemacht werden kann, muss das Gerät im Einklang mit den Anweisungen des Herstellers benutzt worden sein. Beispielsweise muss das Gerät entkalkt worden sein und gemäß den Anweisungen gereinigt werden.

Morphy Richards übernimmt keine Verpflichtung zur Reparatur oder zum Austausch der Waren im Rahmen der Garantiebedingungen, wenn:

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.

- 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.
- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
- 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
- 5 das Gerät aus zweiter Hand stammt.
- 6 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Gewährleistung auszuführen.
- 7 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- 8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- 9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden

Diese Gewährleistung erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Gewährleistung wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.

**P****Saúde e Segurança**

O uso de electrodomésticos requiere as seguintes regras de segurança de senso comum.  
Por favor leia cuidadosamente as instruções antes de usar o produto.

- Este utensílio pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se eles forem supervisionados ou fornecidos instruções concernente ao uso do utensílio de uma forma segura e entendam os perigos envolvidos.
- Crianças não devem brincar com o utensílio. O utensílio não deve ser usado por crianças. Mantenha o utensílio e o seu fio fora do alcance de crianças.
- Se o fio de energia estiver estragado, deve ser substituído pelo fornecedor, o seu agente de serviço ou uma pessoa igualmente qualificada para evitar perigo.
- Para cuidados e limpeza refira-se a secção de 'Cuidado e Limpeza'.
- Evite tocar em peças em movimento. Mantenha as mãos, cabelo, roupa e utensílios longe das partes em movimentos durante a operação para prevenir ferimentos pessoais e/ou danificar o utensílio.
- Cuidado: Para que se evite perigos devido ao reajuste inadvertido do corte térmico, este utensílio não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, tal como um temporizador ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado pelo utensílio.
- Não o utilize por um tempo maior do que o recomendado em 'Uso'.

**D****P**

## Localização

- Sempre mantenha o seu utensílio longe da beira da bancada.
- Não coloque a bacia usada com o utensílio em uma superfície de madeira altamente polida pois danos podem ocorrer a superfície.
- Não coloque o utensílio em ou perto de uma superfície quente, tal como um prato quente ou anéis radiantes ou perto de uma chama nua.

## Cabo de alimentação

- Não deixe o cabo de alimentação pendurado perto da beira da bancada aonde uma criança o possa pegar.
- Não deixe que o chumbo esteja em um espaço aberto ex. entre uma tomada baixa e uma mesa.
- Não deixe o cabo perto de uma panela ou outra superfície quente que possa danificar o cabo.
- Os cabos de alimentação devem partir da tomada a base da unidade sem esforçar as conexões.

## Segurança Pessoal

- Assegure que os anexos pararam de funcionar antes de levantar a cabeça da Batedeira.
- AVISO: Para proteger contra o risco de choque eléctrico, NUNCA mergulhe o utensílio em água ou em qualquer outro líquido e sempre se assegure que as conexões eléctricas são mantidas secas.

## Outras considerações de segurança

- Não opere nenhum utensílio com um fio ou tomada danificada ou depois de o utensílio não funcionar correctamente ou se tenha danificado de qualquer maneira.
- O uso de anexos ou ferramentas não recomendadas ou vendidas por Morphy Richards podem causar fogo, choque eléctrico ou ferimentos.
- Não use o utensílio para outras funções para além do seu propósito original.
- Desligue da tomada quando não em uso, ou quando deixado ao supervisionado, e antes de o montar, desmontar ou limpar.

## Requisitos eléctricos

Verifique que o valor de voltagem no seu prato de utensílio corresponde com a sua voltagem de energia da sua casa que de ser C.A. (Corrente Alternativa).

Se o fusível da corrente de alimentação necessitar de ser carregado, um fusível de 3 amp BS1362 deve ser instalado.

## Introdução

Obrigado pela sua recente aquisição da Batedeira Dobrável de controle total da Morphy Richards.

A sua Batedeira Dobrável vem com misturador, batedeira e ganchos de massa para se fazer uma multitude de pratos. Por favor leia as instruções para informação em como usar a sua Batedeira antes de usa-lo.

Lembre-se de visitar [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk) para registar a sua garantia de produto de dois anos.

# TOTAL CONTROL

## Fornecendo-lhe o poder de criar com confiança.

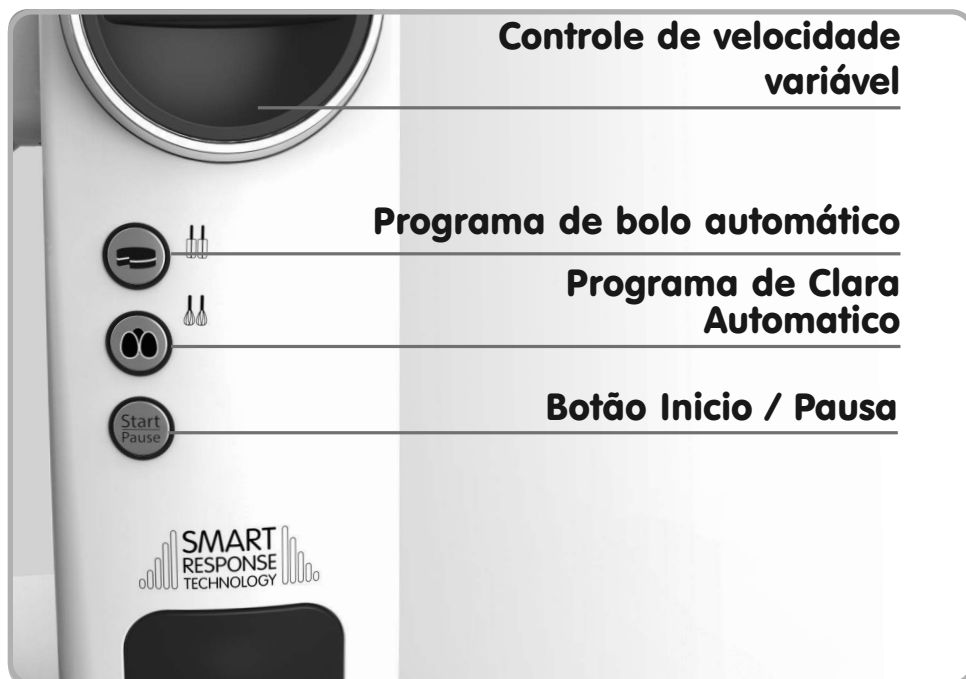
Introduzindo a Batedeira Dobrável de Controle Total Misturador - a maneira simples de trazer confiança na sua cozinha.

A Batedeira Dobrável de Controle Total permite-lhe criar bolos deliciosos, merengues e muito mais com confiança e reafirmação que a Tecnologia de Entrega Inteligente lhe dá.

Tecnologia de Resposta Inteligente permite que você tenha Controle Completo do processo de mistura com um simples toque de botão. A Tecnologia Resposta Inteligente fornece energia a batedeira suavemente quando você precisa dela assegurando uma velocidade constante que fornece-lhe resultados perfeitos sempre.

Ou seleccione do modo pré-definido automático programas; ovos ou bolo, adicione os seus ingredientes seguindo a receita e deixe a Batedeira Dobrável de Controle Completo fazer todo trabalho por si.

Alternativamente para personalizar a sua receita simplesmente use a Batedeira Dobrável de Controle Completo no modo manual e seleccionando a velocidade da mistura. A Tecnologia de Resposta Inteligente irá fornecer energia gradualmente aumentando para a sua velocidade escolhida para a tarefa em mão. Até com misturadores mais pesados a Tecnologia de Resposta Inteligente irá gentilmente fornecer energia ao motor a uma velocidade constante assegurando resultados perfeitos cada vez.



## Características

- (1) Unidade de Cabeça
- (2) Tomadas de fixação
- (3) Controle de Velocidade
- (4) Tigela de Mistura
- (5) Programa de bolo automático
- (6) Programa de Clara Automático
- (7) Botão Início / Pausa
- (8) Braço de unidade de base
- (9) Botão de dobramento
- (10) Base de Rotação
- (11) Botão de Libertar Anexos
- (12) Botão de Libertar Unidade Principal
- (13) Tampa de Armazenamento
- (14) Batedeiras
- (15) Misturador
- (16) Prato condutor
- (17) Ganchos de Massa Pastosa
- (18) Espátula

## Antes Primeiro Uso

Antes de usar a sua Batedeira Dobrável de Controle Completo pela primeira vez, lave a Tigela de Mistura (4), anexos (14),(15),(17) e espátula (18) em água de sabão. Seque por completo antes de usar.

## Usando a sua Batedeira Dobrável

- 1** Retire a Tampa de Armazenamento (13). Levante o braço da unidade de base (8) para a posição vertical. Irá se prender em posição.
- 2** Rode a Unidade Principal (1) no lugar. Irá se prender na posição vertical.
- 3** Insira o anexo necessário (14),(15) ou (17), nas Tomadas (2), assegure que estão inseridas nas Tomadas corretas, (por favor veja página 9 para mais informações).
- 4** Adicione os ingredientes na Bacia de Mistura (4). Coloque a Bacia de Mistura na Base Rotativa (10).
- 5** Pressione o Botão de Libertar a Unidade Principal (12) para baixar

os anexos a Bacia de Mistura. A Unidade Principal irá se prender no local.

- 6** Ligue a Batedeira a corrente elétrica. Vire o Controle de Velocidade (3) para a posição 1 para iniciar a Batedeira, aumente a velocidade se necessário.
- 7** Quando acabar de misturar, desligue a Batedeira. Pressione o Botão para Libertar a Unidade Principal (12) e levante a Unidade Principal. A Unidade Principal irá se prender na posição vertical.
- 8** Pressione o Botão de Libertar Anexos (11) para remover os anexos da Posição Vertical. Limpe e dobre para Armazenamento.

## Programas Automáticos

- A sua Batedeira Dobrável de Controle Completo tem dois programas automáticos, estes permitem que você crie claras batidas perfeitas (para merengues) e massa de bolo (para pão de ló) em um só toque de botão.
  - Para usar qualquer um dos programas siga as instruções abaixo.
- 9** Siga as etapas de 1-5 de 'Usando a sua Batedeira Vertical'. Anexe as batedeiras (14) para o Programa de Claras ou Misturador (15) para o Programa de Bolo.
  - 10** Pressione o botão de programa automático desejado (5) (Bolo) ou (6) (Clara), o Botão irá acender quando selecionado. Pressione o Botão Início / Pausa (7).
  - 11** A sua Batedeira Dobrável irá iniciar automaticamente. Quando um programa estiver a correr, o Controle de Velocidade (3) é desactivado e não irá ajustar a velocidade.
  - 12** No programa de bolo, A Batedeira Dobrável irá parar a meio do programa e o botão irá piscar. Raspe os lados da tigela com uma espátula. A batedeira não irá parar no programa de mistura de claras.
  - 13** Enquanto em pause, adicione quaisquer outros ingredientes (como necessário). Pressione o botão de Início / Pausa para continuar.
  - 14** Quando o programa acabar, a batedeira irá parar automaticamente e a luz do botão do programa irá se apagar. O botão de Início / Pausa irá se manter acendido.

## Programas de Tempo Automáticos

Programa	Anexo	Etapa 1 (min:seg)	Pausa	Etapa 2 (min:seg)
Bolo	Batedeiras (15)	Velocidade 4 00:30	Sim	Velocidade 4 02:00
Claras de Ovo	Batedeiras (14)	Velocidade 4 00:10 Velocidade 6 02:40	Não	X



## Pausar

- Enquanto qualquer um dos programas automáticos estiver a funcionar, você pode pausar a qualquer momento pressionado o Botão de Início/Pause (7) . Pressione o Botão Início / Pausa de novo para continuar.

## Tigela de Mistura (4)

- A sua Batedeira Dobrável tem uma Tigela de Mistura (4) sistema de rotação que controla a mistura e incorporação dos ingredientes.
- A Tigela de Mistura é auto-rotável para a facilidade de mistura de ingredientes leves. Durante o processo de mistura contudo, será necessário controlar a velocidade da Tigela de Mistura; rode manualmente usando a sua mão do lado da tigela para o rodar mais devagar ou vire-o da direita e da esquerda para ajudar na mistura.
- Durante a mistura, ingredientes podem saltar ou colar aos lados da Tigela de Mistura, vire o Controle de Velocidade (3) para a posição 'Off' , usando a espátula (18) raspe os lados da Tigela de Mistura incorporando isto para o centro da Tigela de Mistura, continue misturando.
- Quando ingredientes individuais são adicionados pode ser necessário raspar os lados da tigela de novo, sempre desligue a Batedeira primeiro.

## Capacidade

Não enche demais a Tigela de Mistura (4) pois danos a Batedeira podem ocorrer. Quantidade Máxima - 1Kg de ingredientes líquidos e secos combinados deve ser suficiente para a maioria das operações com Batedeiras (15).

Para preparar massa de bolo com os Ganchos de Massa de Bolo (17) não use mais do que 350g de farinha.

Se a qualquer momento ouvir a batedeira a palpitar, aumente a velocidade. Se necessário retire alguma da mistura se estiver muito cheio ou se a mistura for muito grossa.

## Uso

A sua Batedeira tem um sistema automático de corte de energia para proteger o motor de aquecer demais. Depois de 6 minutos de uso contínuo para prevenir sobreaquecimento é necessário que se desligue a Batedeira Dobrável e deixe que arrefeça por 10 minutos, especialmente importante quando estiver a misturar massas pesadas. Se a sua máquina desligar-se durante o processo de mistura vire o Controle de Velocidade (3) para a posição 'Off' e deixe arrefecer por 10 minutos.

## Anexos

A sua Batedeira Dobrável vem com três anexos de mistura, cada um desenhado para uma tarefa específica.

### Batedeiras (14)

Use o anexo de batedeira para bater ovos e creme. Não use a batedeira para misturas pesadas (como bolo de fruta ou massa de bolo).

### Misturador (15)

Use o misturador para misturar bolos, massa de bolo ou puré de batata.

Uma das Batedeiras vem com um Prato Condutor instalado (16) que ajuda a bacia a rodar durante o uso. Esta Batedeira também tem uma fita vermelha no eixo. Assegure que esta Batedeira é encaixada na Tomada em pé (2) com a parte interior VERMELHA. Se não a sua Batedeira Dobrável pode não funcionar como deve ser.

Nota: Dependendo nos ingredientes a serem misturados, a bacia pode necessitar de alguma ajuda a rodar. Rode manualmente a bacia para incorporar os ingredientes. (Veja página 8 para mais informações).

### Ganchos de Massa de Bolo (17)

Use os Ganchos de Massa de Bolo para pastelaria.

Ganchos de Massa devem ser encaixados correctamente caso contrário eles não irão amassar a massa. Assegure que o Gancho de Massa de Bolo com a ponta achatada e a fita vermelha na beira é encaixado a tomada elevada (2) com o interior VERMELHO.

Os Ganchos de Massa de Bolo foram desenhados para que não possam ser encaixados incorrectamente.

**A Misturadora não é adequada para preparar massas pesadas tal como para pão.**

P

*As receitas providenciadas somente fornecem-lhe algumas sugestões do que pode fazer com a sua nova Batedeira Dobrável. Quando você estiver habituado a trabalhar com a sua Batedeira você poderá facilmente adaptar as receitas dos seus livros de receita favoritos.*

## Esponja Victoria

### Ingredientes:

- 150g açúcar refinado
- 150g margarina mole
- 3 ovos, batidos
- 2 colheres leite
- 150g farinha com fermento
- 2 colheres de nível de fermento

### Método:

- 1 Pré aquece o forno para 170°C / Marca de Gás 4.
  - 2 Anexa as Batedeiras ao Misturador. Unte levemente e alinhe duas latas de 8 polegadas com papel circular impermeável.
  - 3 Adicione açúcar refinado e margarina a Tigela de Mistura.
  - 4 Pressione o Botão do Programa de Bolo. O Botão irá acender, pressione Botão de Início / Pausa para iniciar. Vire a Tigela conforme necessário.
  - 5 Depois de 30 segundos a Batedeira irá parar e o botão irá acender. Usando a espátula, raspe os lados da Bacia de Mistura. Adicione os ingredientes remanescentes.
  - 6 Pressione o Botão de Início / Pausa para continuar o programa. Vire a Tigela para direita e para a esquerda para ajudar na mistura. Pode ser necessário pausar a Batedeira depois de um minuto pressionando o Botão de Início / Pausa. Raspe os lados da tigela para assegurar que todos ingredientes estão incorporados.
  - 7 Depois de 2 minutos a Batedeira irá parar e a massa de bolo esta pronta.
  - 8 Divide a mistura por igual entre duas latas e asse no forno por 25-30 minutos ou até dourado, bem elevado e elástico ao toque.
  - 9 Depois de 5 minutos retire das latas e deixe arrefecer em uma gradinha. Deixe arrefecer por completo antes de encher com jam ou creme de manteiga.
- Nota: Esta mistura também pode ser usada para bolos de fadas. Coloque colheres iguais em casos de papel e asse em 160°C / Gás Marca 4 por 20-25 minutos. Faz 18-20 bolos de fadas.

## Merengues

### Ingredientes:

- 6 claras de ovos grandes (batidos como acima).
- 240g açúcar refinado

### Método:

- 1 Usando as claras de ovos batidas da receita automática ou manual.
  - 2 Gradualmente aumente a velocidade através das configurações até a velocidade 6. Você terá que virar a Bacia de Mistura manualmente, da esquerda a direita para ajudar na mistura.
  - 3 Adicione açúcar refinado as claras de ovos, uma colher de cada vez, misturando bem depois de cada adição.
  - 4 Depois de 90 segundos se necessário, pare a Batedeira e raspe os lados da Bacia de Mistura com uma espátula. Continúe por mais 90 segundos, até todo açúcar e claras de ovos estiverem bem misturados.
  - 5 Coloque colheres de sobremesa da mistura em papeis de assadeiras forradas com papel de manteiga. Asse em um forno pré aquecido em 150°C / Gás na Marca 2, por 15 minutos. Baixe a temperatura para 110°C / Marca Gás ¼ e cozinhe por mais 2-3 horas até crocante e seco.
- Faz 18-24 merengues

## Creme manteiga

### Ingredientes:

- 100g margarina mole
- 200g açúcar em pó, peneirado

### Método:

- 1 Coloque a margarina na Bacia de Mistura.
- 2 Usando as batedeiras, misture na velocidade 1 por 25 segundos, virando a tigela conforme necessário.
- 3 Comece a adicionar açúcar em pó 1 colher de cada vez, parando a Batedeira para raspar os lados da tigela conforme necessário.

## Armazenamento

A sua Batedeira Dobrável pode ser dobrada depois de uso para fácil armazenamento em um armário ou outra área. Para dobrar a sua Batedeira, siga estas etapas.

- 17** O Controle de Velocidade (3) deve estar estabelecido no '0' para a Unidade de Base (8) para dobrar-se. Assegure-se que a Batedeira esta desligada e os anexos e a tigela de mistura (4) removidos.
- 18** Pressione o Botão para Libertar a Unidade (13) e suavemente puxe a Unidade Principal (1) para trás. A Unidade Principal irá rodar para trás para uma posição guardada.
- 19** Pressione o Botão de Guardar (9) na Unidade do Braço de Base (8), vire a Batedeira para baixo para a base. Colocar um pedaço de espuma de embalagem entre os braços e a base é recomendado para protecção.
- 20** Enrole o cabo de energia ao lado da Batedeira. Cubra com a Tampa de Armazenamento. (11). Armazene a Tigela de Mistura e os Anexos separadamente.

## Cuidado e Limpeza

- Antes de limpar, desligue a Batedeira e desligue da rede eléctrica.
- Assegure que a Batedeira arrefeceu por completo antes de limpar e armazenar.
- Para Limpar a Unidade Principal, use uma toalha molhada. Não mergulhe em água. Não use nenhum produto abrasivo ou a base de solventes.
- Lave os anexos (14),(15),(17), Espátula (18) e Tigela de Mistura (4) em água quente de sabão. Seque por completo.
- Os Acessórios e a Tigela de Mistura podem ser lavados na máquina de lavar loiça, coloque na prateleira de cima em lavagem fria somente.
- **AVISO: Nunca imerge a unidade de motor em água ou qualquer outro líquido.**

## Contacte nos

### Linha Cliente

Se você tiver um problema com o seu utensílio, por favor ligue para a nossa linha de cliente, pois nós provavelmente poderemos o ajudar ao invés da loja aonde adquiriu o produto.

Por favor tenha o nome do produto, numero de modelo e numero de série a mão quando nos ligar para qualquer questão.

### Fale conosco

Se você tiver qualquer pergunta ou comentários, ou quer algumas ideias brilhantes ou receitas para o ajudar a obter ainda mais do produto, junte-se a nós online.

- Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)
- Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](https://www.facebook.com/morphyrichardsuk)
- Twitter:** @loveyourmorphy
- Web Site:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

Este aparelho tem uma garantia de reparação ou substituição de 2 anos.

É importante guardar o talão de compra como comprovativo de compra. Agrafe-o ao verso deste folheto para referência futura.

Mencione a seguinte informação se o produto apresentar uma avaria. Estes números podem ser encontrados na base do artigo.

N.º do modelo

N.º de série

Todos os artigos Morphy Richards são testados individualmente antes de saírem da fábrica. No caso improvável de algum produto apresentar uma avaria no prazo de 28 dias após a compra, o mesmo deverá ser devolvido ao local de compra, para a sua substituição.

Se a avaria surgir passados 28 dias e dentro dos 24 meses a partir da data de aquisição do aparelho, deverá contactar o seu distribuidor local e referir o número do modelo e de série do produto ou escrever ao seu distribuidor local para o endereço abaixo citado.

Ser-lhe-á solicitado que devolva o produto (numa embalagem segura e apropriada) para o endereço apresentado, juntamente com uma cópia do talão de compra.

Tirando as excepções abaixo referenciadas (1-9), o artigo avariado será reparado ou substituído e enviado, normalmente no prazo de 7 dias úteis a contar da data de recepção.

Se por qualquer razão, este artigo for substituído durante o período de garantia de 2 anos, a garantia do novo artigo será calculada a partir da data original de compra. Por esta razão, é importante guardar o talão ou factura originais de modo a indicar a data inicial de compra.

Para ser abrangido pela garantia de 2 anos, o artigo deverá ter sido utilizado de acordo com as instruções do fabricante. Por exemplo, os artigos têm de ter sido escamados e os filtros mantidos limpos, tal como indicado nas instruções.

A Morphy Richards ou o distribuidor local não serão obrigados a substituir ou reparar artigos sob os termos da garantia quando:

- 1 A avaria tiver sido provocada ou for atribuída a uma utilização inadvertida, indevida, negligente, contrária às recomendações do fabricante ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.
- 2 O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da recomendada.
- 3 Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).
- 4 O aparelho tiver sido utilizado com fins de aluguer ou utilização não doméstica.
- 5 O aparelho foi adquirido em segunda mão.
- 6 A Morphy Richards ou o distribuidor local não são responsáveis pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, ao abrigo da garantia.
- 7 A garantia não abrange consumíveis, tais como sacos, filtros e garrafas de vidro
- 8 Baterias e danos causados por derrame não estão abrangidos pela garantia.
- 9 Os filtros não foram limpos e substituídos de acordo com as instruções.

Esta garantia não confere quaisquer direitos para além dos expressamente definidos anteriormente e não abrange quaisquer reclamações por danos ou perdas sucessivos. Esta garantia é um benefício adicional e não afecta quaisquer direitos estatutários do consumidor.



## Salute e sicurezza

L'utilizzo di un qualsiasi elettrodomestico implica il rispetto delle seguenti regole di sicurezza dettate dal comune buon senso.  
Leggere queste istruzioni con attenzione prima di utilizzare l'apparecchio.

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o una scarsa esperienza e conoscenza, soltanto sotto la dovuta supervisione o previa spiegazione relativa all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e una volta compresi a fondo i rischi che esso comporta.
- Evitare che i bambini giochino con l'elettrodomestico. Evitare che i bambini utilizzino questo elettrodomestico. Mantenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al servizio di assistenza autorizzato od a personale similmente qualificato per evitare rischi.
- Per la cura dell'apparecchio fare riferimento alla sezione 'Manutenzione e pulizia'.
- Non toccare i componenti in movimento. Durante il funzionamento, tenere mani, capelli, indumenti e altri utensili da cucina lontani dalle parti rotanti per evitare infortuni e/o danni all'apparecchio.
- Attenzione: al fine di evitare pericoli dovuti al ripristino accidentale del termostato, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di accensione esterno, come p.es. un timer, e non deve essere collegato ad un circuito che si accende/spegne regolarmente.
- Non impastare per periodi superiori a quelli consigliati nella sezione 'Utilizzo'.

## Posizionamento

- Tenere sempre l'elettrodomestico lontano dal bordo del piano di lavoro.
- Non posizionare il recipiente utilizzato con l'elettrodomestico su una superficie di legno lucida per non danneggiarla.
- Non posizionare l'elettrodomestico sopra o vicino a una superficie calda, quale un piatto caldo, un fornello o una fiamma libera.

## Cavo di alimentazione

- Evitare che il cavo di alimentazione penda dal bordo dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe raggiungerlo.
- Evitare che il cavo attraversi uno spazio aperto come, ad esempio, quello tra una presa posta in basso e un tavolo.
- Fare attenzione che il cavo non passi sopra i fornelli o altro punto caldo in grado di danneggiarlo.
- Il cavo dell'alimentazione, che collega la presa a muro all'apparecchio, deve essere sufficientemente lungo.

## Sicurezza personale

- Verificare che gli accessori abbiano smesso di ruotare prima di sollevare la testa dell'impastatrice verso l'alto.
- **AVVERTENZA:** Per proteggersi dal rischio di scossa elettrica, non immergere MAI il corpo dell'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido e verificare sempre che i collegamenti elettrici siano asciutti.

## Altre informazioni sulla sicurezza

- Non utilizzare apparecchi elettrici con spina o cavo danneggiati, con problemi di funzionamento o in qualunque modo compromessi.
- Non utilizzare accessori o strumenti diversi da quelli consigliati da Morphy Richards, in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi da quelli a cui è destinato.
- Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione quando non è in uso o se incustodito, e prima delle operazioni di assemblaggio, disassemblaggio o pulizia.

## Requisiti elettrici

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione, che deve essere a corrente alternata (C.A.).

In caso di sostituzione del fusibile della presa da 3 A, installare un fusibile BS1362 da 13 A.

## Introduzione

Grazie per aver acquistato la macchina impastatrice Total Control di Morphy Richards.

L'impastatrice è dotata di sbattitori, fruste e ganci d'impasto per ottenere numerose varietà di piatti. Prima dell'uso, si prega di leggere attentamente le istruzioni su come utilizzare la macchina.

Non dimenticate di visitare il sito [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk) per registrare la garanzia di due anni sul prodotto.

# TOTAL CONTROL

## Il potere di creare con sicurezza.

Siamo lieti di presentarvi la macchina impastatrice Total Control - il modo più semplice per acquisire sicurezza in cucina.

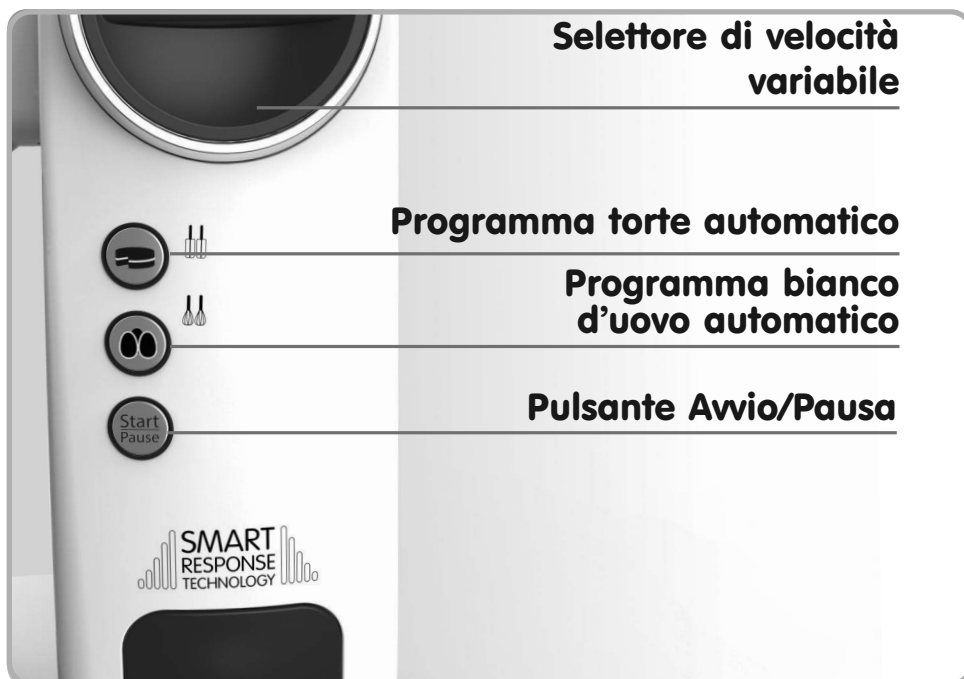
L'impastatrice Total Control consente di creare deliziose torte, meringhe e molto altro con la sicurezza e la garanzia che solo la tecnologia Smart Response sa offrire.

La tecnologia Smart Response consente di avere il controllo totale del processo di impastatura, grazie al semplice tocco di un pulsante. La tecnologia Smart Response fornisce potenza in maniera graduale, in base alle vostre necessità, garantendo così che venga mantenuta una velocità costante per consentirvi di ottenere risultati perfetti in ogni circostanza.

Selezionate uno dei programmi automatici predefiniti; uova o torte, aggiungete gli ingredienti seguendo la ricetta e lasciate che l'impastatrice Total Control faccia tutto il lavoro per voi.

In alternativa, per personalizzare la vostra ricetta, basta utilizzare l'impastatrice Total Control

con l'impostazione manuale e poi selezionare la velocità di lavoro desiderata. La tecnologia Smart Response fornirà la necessaria potenza in maniera graduale fino ad arrivare alla velocità da voi scelta per il lavoro da svolgere. Anche con i composti più densi e pesanti, la tecnologia Smart Response fornirà potenza al motore elettrico in modo graduale e senza strappi per consentire il raggiungimento di una velocità costante e di ottenere sempre risultati perfetti.



## Caratteristiche

- (1) Testa
- (2) Prese per accessori
- (3) Regolatore di velocità
- (4) Ciotola impastatrice
- (5) Programma torte automatico
- (6) Programma bianco d'uovo automatico
- (7) Pulsante Avvio/Pausa
- (8) Braccio unità base
- (9) Pulsante di piegatura
- (10) Base rotante
- (11) Pulsante per il rilascio dell'accessorio
- (12) Pulsante per il rilascio della testa
- (13) Coperchio
- (14) Fruste
- (15) Sbattitori
- (16) Piastra di azionamento
- (17) Ganci per pasta frolla
- (18) Spatola

## Prima di utilizzare l'elettrodomestico la prima volta

Prima di utilizzare l'impastatrice Total Control la prima volta, lavare la ciotola (4), gli accessori (14),(15),(17) e la spatola (18) in acqua tiepida e detersivo. Asciugare perfettamente prima dell'uso.

## Utilizzo dell'impastatrice

- 1** Togliere il coperchio (13). Sollevare il braccio dell'unità base (8) in posizione verticale. Si bloccherà in posizione.
- 2** Ruotare la testa (1) in posizione. Si bloccherà in posizione verticale.
- 3** Inserire l'accessorio desiderato (14),(15) o (17) nelle prese (2), assicurandosi che l'innesto avvenga nelle prese corrette, (per maggiori informazioni vedere a pagina 9).
- 4** Aggiungere gli ingredienti nella ciotola impastatrice (4). Posizionare la ciotola impastatrice sulla base rotante (10).
- 5** Premere il pulsante per il rilascio della testa (12) per abbassare gli accessori nella ciotola. La testa si blocca in posizione.

## Tempi dei programmi automatici

Programma	Accessorio	Fase 1 (min:sec)	Pausa	Fase 2 (min:sec)
Torte	Sbattitori (15)	Velocità 4 00:30	Si	Velocità 4 02:00
Bianco d'uovo	Fruste (14)	Velocità 4 00:10 Velocità 6 02:40	No	X

**6** Collegare l'impastatrice alla presa elettrica. Ruotare il regolatore di velocità (3) in posizione 1 per mettere in funzione l'impastatrice, quindi aumentare la velocità secondo necessità.

**7** Al termine del lavoro spegnere la macchina. Premere il pulsante per il rilascio della testa (12) e sollevarla. La testa si bloccherà in posizione verticale.

**8** Premere il pulsante per il rilascio dell'accessorio (11) per togliere gli accessori dall'impastatrice. Pulire e ripiegare prima di mettere via.

## Programmi automatici

- La macchina impastatrice Total Control che avete acquistato possiede due programmi automatici che consentono di creare bianchi d'uovo perfettamente sbattuti (per le meringhe) e pastella per dolci (pan di Spagna) con un semplice tocco del pulsante.
  - Per utilizzare l'uno o l'altro dei programmi procedere nel modo che segue.
- 9** Seguire i passaggi 1-5 della sezione "Utilizzo dell'impastatrice". Fissare le fruste (14) per il Programma bianco d'uovo o gli sbattitori (15) per il Programma torte.
  - 10** Premere il pulsante di comando del programma automatico desiderato (5) (Torte) o (6) (Bianco d'uovo), quando selezionato il pulsante si illumina. Premere il pulsante Avvio/Pausa (7).
  - 11** La macchina si avvia automaticamente. Quando il programma è in funzione, il regolatore di velocità (3) è disattivato e quindi non interverrà sulla velocità.
  - 12** Con impostazione per torte, l'impastatrice a un certo punto del programma entra in pausa ed il pulsante si illumina. Durante tale intervallo, raschiare i lati della ciotola con la spatola. La macchina invece non andrà in pausa quando si utilizza il programma di sbattitura per il bianco d'uovo.
  - 13** Durante la pausa, se necessario, si possono aggiungere altri eventuali ingredienti . Per continuare, premere il pulsante Avvio/Pausa.
  - 14** Al termine del programma, la macchina si ferma automaticamente e la luce del relativo pulsante di comando si spegne. Il pulsante di Avvio/Pausa resta invece acceso.

## In pausa

- Mentre uno dei due programmi è in funzione, si può mettere in pausa in qualsiasi momento premendo il pulsante Avvio/Pausa (7). Per continuare, premere nuovamente il pulsante Avvio/Pausa.

## Ciotola impastatrice (4) **15**

- La macchina impastatrice da voi acquistata è dotata di un sistema di rotazione della ciotola impastatrice (4) che controlla la miscelazione e l'aggiunta degli ingredienti.
- La ciotola impastatrice è comunque in grado di ruotare autonomamente per facilitare la miscelazione ingredienti leggeri. Durante il processo di miscelazione sarà comunque necessario regolare la velocità della ciotola; a tal scopo, far ruotare con la mano appoggiata sul lato della ciotola per rallentarla o per farla girare in senso orario e antiorario, aiutando così il lavoro di impasto.
- Durante la miscelazione, gli ingredienti possono essere spruzzati o appiccicarsi sulla parete della ciotola, in tal caso, ruotare il regolatore di velocità (3) in posizione 'Off', quindi usare la spatola (18) per raschiare la parete interna della ciotola e riportare il prodotto al centro della ciotola, quindi continuare nella lavorazione.
- Quando si aggiungono singoli ingredienti, può essere necessario raschiare di nuovo la parete della ciotola, ma prima di farlo spegnere sempre la macchina.

## Capacità

Non riempire eccessivamente la ciotola (4) perché la macchina potrebbe danneggiarsi. Quantità massima - 1 kg di ingredienti misti, solidi e liquidi, dovrebbero bastare per la maggior parte delle operazioni di impastatura con gli sbattitori (15).

Per preparare l'impasto con i ganci per pasta frolla (17), non utilizzare più di 350 g di farina.

Se ad un certo punto sentite che la macchina sforza, aumentate la velocità. Se necessario, rimuovere un po' d'impasto, p.es. se sembra eccessivo o troppo denso.

## Utilizzo

L'impastatrice è dotata di interruttore automatico di sicurezza appositamente studiato per proteggere il motore dal surriscaldamento. Dopo un utilizzo continuo di 6 minuti, è necessario spegnere la macchina per prevenire il surriscaldamento e lasciarla raffreddare per 10 minuti, cosa estremamente importante soprattutto quando si lavorano i composti più pesanti. Se la macchina si ferma in fase di lavorazione, ruotare il regolatore di velocità (3) in posizione 'Off' e lasciarla raffreddare per 10 minuti.

## Accessori

La vostra macchina impastatrice ha in dotazione tre accessori, ciascuno concepito per un compito specifico.

### Fruste (14)

Utilizzare questi accessori per sbattere uova e panna. Non utilizzare la frusta per i composti pesanti (come l'impasto per torte o biscotti alla frutta).

### Sbattitori (15) **16**

Utilizzare gli sbattitori per impastare composti per torte, impasti per biscotti e crema di patate.

Uno degli sbattitori è provvisto di piastra di azionamento (16) che facilita la rotazione della ciotola durante l'uso. Il suddetto sbattitore è provvisto inoltre di una fascetta rossa sullo stelo. Assicurarsi che tale sbattitore sia montato nella presa rialzata (2) con l'interno ROSSO. In caso contrario, l'impastatrice potrebbe non funzionare correttamente.

Nota: A seconda degli ingredienti in lavorazione, la ciotola potrebbe aver bisogno di un po' di assistenza per ruotare. Far girare manualmente la ciotola per facilitare l'amalgama degli ingredienti. (Per ulteriori istruzioni, vedere pag. 8).

### Ganci per pasta frolla (17)

Usare i Ganci per pasta frolla per preparare l'impasto.

I ganci per pasta frolla devono essere inseriti correttamente altrimenti non si otterrà l'impasto desiderato. Assicurarsi che il gancio per pasta frolla con estremità piatta e fascetta rossa sullo stelo sia montato nella presa rialzata (2) con interno ROSSO.

I ganci per pasta frolla sono concepiti in modo tale da impedirne il montaggio errato.

**La macchina non è idonea per preparare impasti pesanti, come quello per il pane.**



*Le ricette forniscono solo alcuni suggerimenti su quello che è possibile realizzare con la vostra nuova macchina impastatrice. Una volta acquisita una certa esperienza nell'utilizzo dell'impastatrice, sarà possibile adattare le ricette dei libri di cucina preferiti con facilità.*

### Victoria Sponge (pan di spagna)

#### Ingredienti:

- 150 g di zucchero semolato
- 150 g di margarina morbida
- 3 uova, sbattute
- 2 cucchiaini di latte
- 150 g di farina autolievitante
- 2 cucchiaini pieni di lievito in polvere

#### Metodo di preparazione:

- 1 Preriscaldare il forno a 170°C / gas regolato sul 4.
  - 2 Fissare gli sbattitori alla macchina. Ungere e rivestire leggermente due teglie per sandwich da 20 cm con carta da forno circolare.
  - 3 Aggiungere lo zucchero semolato e la margarina nella ciotola impastatrice.
  - 4 Premere il pulsante Programma torte. Il pulsante si illumina, premere il pulsante Avvio/Pausa per cominciare. Far girare la ciotola secondo necessità.
  - 5 Dopo 30 secondi l'impastatrice si ferma e il tasto comincia a lampeggiare. Raschiare verso il basso le pareti della ciotola con una spatola. Aggiungere gli ingredienti restanti.
  - 6 Per continuare con il programma, premere il pulsante Avvio/Pausa. Far girare la ciotola in senso orario e antiorario per aiutare il lavoro di impasto. Potrebbe essere necessario mettere in pausa la macchina dopo un minuto premendo il pulsante Avvio/Pausa. Raschiare verso il basso le pareti della ciotola per essere sicuri che tutti gli ingredienti vengano amalgamati.
  - 7 Dopo 2 minuti la macchina si ferma e la pastella per dolci è pronta.
  - 8 Dividere il composto in due metà e riporle nelle due teglie, quindi cuocere in forno per 25-30 minuti o fino a doratura, lievitazione completa e morbidezza al tatto.
  - 9 Dopo 5 minuti togliere dalle teglie e lasciar raffreddare su una griglia metallica. Lasciare raffreddare completamente prima di riempire con marmellata e crema al burro.
- Nota: Questo composto può essere usato anche per i fairy cake (tortine). Mettere cucchiaini uguali in stampi di carta e cuocere a 160°C / gas regolato sul 4 per 20-25 minuti. Preparare 18-20 fairy cake.

### Meringhe

#### Ingredienti:

- 6 bianchi d'uovo grandi (sbattuti come indicato sopra).
- 240 g di zucchero semolato

#### Metodo di preparazione:

- 1 Uso del bianco d'uovo sbattuto della ricetta per preparazione automatica o manuale.
  - 2 Aumentare gradualmente la velocità portandosi sul 6. È necessario far girare la ciotola impastatrice manualmente, in senso orario e antiorario, per aiutare la sbattitura.
  - 3 Aggiungere lo zucchero semolato ai bianchi d'uovo, un cucchiaino per volta, amalgamando bene dopo ogni aggiunta.
  - 4 Dopo 90 secondi, se necessario, arrestare la macchina e raschiare le pareti della ciotola con una spatola. Continuare per altri 90 secondi, finché bianchi d'uovo e zucchero sono completamente amalgamati.
  - 5 Con un cucchiaino da dessert, riporre il composto su teglie rivestite con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 150°C / regolazione gas 2, per 15 minuti. Abbassare la temperatura a 110°C / regolazione gas ¼, e cuocere per altre 2-3 ore finché non sono croccanti e asciutte.
- Preparare 18-24 meringhe

### Crema al burro

#### Ingredienti:

- 100 g di margarina morbida
- 200 g di zucchero a velo, setacciato

#### Metodo di preparazione:

- 1 Porre la margarina nella ciotola.
- 2 Servendosi degli sbattitori, impastare per 25 secondi a velocità 1, se necessario aiutando la ciotola a girare.
- 3 Cominciare aggiungendo lo zucchero a velo, 1 cucchiaino alla volta, fermare poi la macchina per raschiare la ciotola secondo necessità.

### Conservazione

Al termine dell'uso, la macchina impastatrice può essere ripiegata per comodità ed essere riposta in una dispensa o altro ripostiglio. Per piegarla, attenersi ai seguenti passaggi.

- 17** Il regolatore di velocità (3) deve essere su '0' perché il braccio dell'unità base (8) possa abbassarsi. Assicurarsi che la macchina sia spenta e che tutti gli accessori e la ciotola (4) siano stati rimossi.
- 18** Premere il pulsante per il rilascio della testa (13) e portare delicatamente indietro la testa (1). La testa ruoterà all'indietro fino a ripiegarsi in posizione.
- 19** Premere il pulsante di piegatura (9) sul braccio dell'unità base (8), far ripiegare il mixer sulla sua base. Si consiglia di mettere un pezzo di materiale espanso dell'imballaggio tra braccia e base per maggiore protezione.
- 20** Arrotolare il cavo di alimentazione e metterlo accanto alla macchina. Mettere il coperchio (11). Metter via separatamente la ciotola e gli accessori.

## Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire, spegnere e scollegare la macchina dall'alimentazione di rete.
- Assicurarsi anche che la macchina sia completamente raffreddata prima di procedere alla pulizia o di metterla via.
- Pulire l'unità principale con un panno umido. Non immergere in acqua. Non utilizzare alcun detergente abrasivo o a base di solventi.
- Lavare tutti gli accessori (14),(15),(17), spatola (18) e ciotola impastatrice (4) con acqua calda e detersivo. Asciugare con cura.
- Gli accessori e la ciotola possono essere lavati in lavastoviglie e devono essere posizionati sul ripiano superiore solo con lavaggio in acqua fredda.
- **AVVERTENZA: Non immergere mai il motore in acqua o in altro liquido.**

## Contattateci

### Servizio di assistenza telefonica

Nel caso di problemi con l'apparecchio, contattare il Servizio di assistenza telefonica che potrà essere di aiuto più del punto vendita in cui esso è stato acquistato.

Vi consigliamo di tenere a portata di mano il nome del prodotto, il numero del modello e il numero di matricola per permetterci di gestire al meglio la vostra chiamata.

### Parlatene con noi

Per eventuali domande o commenti, o semplicemente se volete dei suggerimenti o delle idee di ricette per sfruttare al meglio il vostro elettrodomestico, seguitemi online:

- Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter:** @loveyourmorphy  
**Sito web:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## GARANZIA DI DUE ANNI

Questo elettrodomestico è coperto da una garanzia di due anni per la riparazione o la sostituzione.

È importante conservare la ricevuta del rivenditore a titolo di prova di acquisto. Appuntare la ricevuta sulla retrocopertina del presente manuale per futuro riferimento.

Indicare le informazioni riportate di seguito se si verifica un'anomalia sul prodotto. Questi numeri sono riportati sulla base del prodotto.

- N. modello  
N. di serie

Tutti i prodotti Morphy Richards sono testati singolarmente prima di lasciare lo stabilimento. Nell'improbabile eventualità della comparsa di un difetto entro 28 giorni dall'acquisto, si consiglia di restituire il prodotto dove è stato acquistato per richiederne la sostituzione.

Se il problema si manifesta dopo 28 giorni ed entro 24 mesi dall'acquisto, contattare il rivenditore più vicino, citando il numero di modello e il numero di matricola riportati sul prodotto oppure scrivergli all'indirizzo indicato.

Verrà richiesto di rispedire il prodotto (in un imballaggio idoneo e sicuro) unitamente alla copia della prova d'acquisto.

Fatte salve le esclusioni sotto riportate (1-9), l'elettrodomestico difettoso viene riparato o sostituito e spedito di solito entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento.

Se per qualsiasi motivo questo articolo viene sostituito entro il periodo di garanzia di 2 anni, la garanzia sul nuovo prodotto sarà calcolata a decorrere dalla data dell'acquisto iniziale. È pertanto importante conservare la ricevuta o fattura originale per poter dimostrare la data dell'acquisto.

Per usufruire della garanzia di due anni, l'elettrodomestico deve essere stato usato nel modo indicato dal produttore. Ad esempio, è necessario disincrostare l'elettrodomestico e tenere puliti i filtri nel modo indicato.

Morphy Richards o il rivenditore di zona non sono tenuti a sostituire o riparare i prodotti, come indicato dalle disposizioni di garanzia, se:

- 1 Il guasto è stato causato o è attribuibile a un uso accidentale, improprio, negligente o contrario alle istruzioni del produttore oppure il guasto è stato causato da sovratensioni momentanee o dal trasporto.
- 2 L'elettrodomestico è stato utilizzato a una tensione diversa da quella indicata su di esso.
- 3 Le riparazioni sono state eseguite da persone diverse dal personale tecnico Morphy Richards (o rivenditori autorizzati).
- 4 L'elettrodomestico è stato noleggiato oppure non impiegato per uso domestico.
- 5 L'elettrodomestico è di seconda mano.
- 6 Morphy Richards o il rivenditore di zona non sono tenuti ad eseguire alcun tipo di intervento di assistenza ai sensi della garanzia.
- 7 I sacchetti, i filtri e le caraffe di vetro non sono coperti dalla garanzia.
- 8 Le batterie e i danni dovuti a perdite non sono coperti dalla garanzia.
- 9 I filtri non sono stati puliti e sostituiti come da istruzioni.

La presente garanzia non conferisce alcun diritto diverso da quelli sopra elencati e non copre alcuna richiesta di danni o perdite consequenziali. La presente garanzia viene offerta a titolo di vantaggio aggiuntivo e non incide sui diritti del consumatore previsti dalla legge.

DK

## Sundhed og sikkerhed

Ved brug af elektriske apparater skal følgende sikkerhedsregler baseret på sund fornuft overholdes.

Læs vejledningen grundigt, inden du tager produktet i brug.

- Apparatet kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller med manglende erfaring eller viden, hvis de får støtte og vejledning i at bruge apparatet sikkert og forstår de risici, der er forbundet med det.
- Børn må ikke lege med apparatet. Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparatør eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Se det relevante afsnit “Vedligeholdelse og rengøring” for vedligeholdelse og rengøring.
- Undgå kontakt med de bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra de roterende dele under brug for at forhindre personskade og/eller beskadigelse af apparatet.
- Forsigtig: For at undgå fare på grund af utilsigtet nulstilling må dette apparat ikke kunne tilsluttes strømforsyningen via en ekstern skifteenhed, såsom en timer eller være tilsluttet et kredsløb, der er jævnlige tændes og slukkes af apparatet.
- Blend ikke i længere tid ad gangen end anbefalet i afsnittet “Anvendelse”.

## Placering

- Hold altid apparatet væk fra kanten af overfladen.
- Anbring ikke skålen sammen med apparatet på en fint poleret overflade af træ, da det kan beskadige træet.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af varme overflader som f.eks. en varm kogeplade, en strålevvarmer eller i nærheden af åben ild.

## Netledning

- Lad ikke ledningen hænge ud over køkkenbordet eller lign., hvor den kan nås af et barn.
- Før ikke ledningen på tværs af et åbent rum, f.eks. mellem en lavtsiddende kontakt og et bord.
- Lad ikke ledningen løbe hen over et komfur eller andet varmt område, som kan beskadige ledningen.
- Ledningen skal kunne nå fra stikkontakten til soklen uden, at den belaster tilslutningerne.

## Personlig sikkerhed

- Sørg for, at tilbehøret er holdt op med at rotere, før mikserhovedet løftes op.
- ADVARSEL: For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må apparatets motordel ALDRIG neddyppes i vand eller nogen anden væske, og de elektriske forbindelser skal altid holdes tørre.

## Andre sikkerhedsovervejelser

- Anvend ikke apparater med en beskadiget ledning eller et ødelagt stik, eller efter apparatet har været i uorden eller på nogen måde er blevet beskadiget.
- Brugen af tilbehør eller værktøj, der ikke anbefales eller sælges af Morphy Richards, kan forårsage brand, elektrisk stød eller skader.
- Brug ikke apparatet til andet end det er beregnet til.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug eller uden opsyn og før samling, adskillelse eller rengøring.

## Elektriske krav

Kontroller, at enhedens typeskilt viser en spænding, der svarer til husholdningens (vekselstrøm).

Hvis sikringen i stikket skal udskiftes, skal den udskiftes med en 3 A BS1362-sikring.

## Introduktion

Tak for dit nylige køb af denne foldbare Total Control-røremaskine fra Morphy Richards.

Din foldbare røremaskine leveres med piskeris, ballonpiskeris og dejkroge til at lave en masse retter. Læs brugervejledningen for brug for at forstå, hvordan du skal bruge din mikser.

Husk at besøge [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk) for at registrere dit produkts toårige garanti.

# TOTAL CONTROL

## Giver dig styrke til at kreere i fuld tryghed.

Lancering af den foldbare Total Control-røreskål - den simple måde at lave mad på en tryk måde.

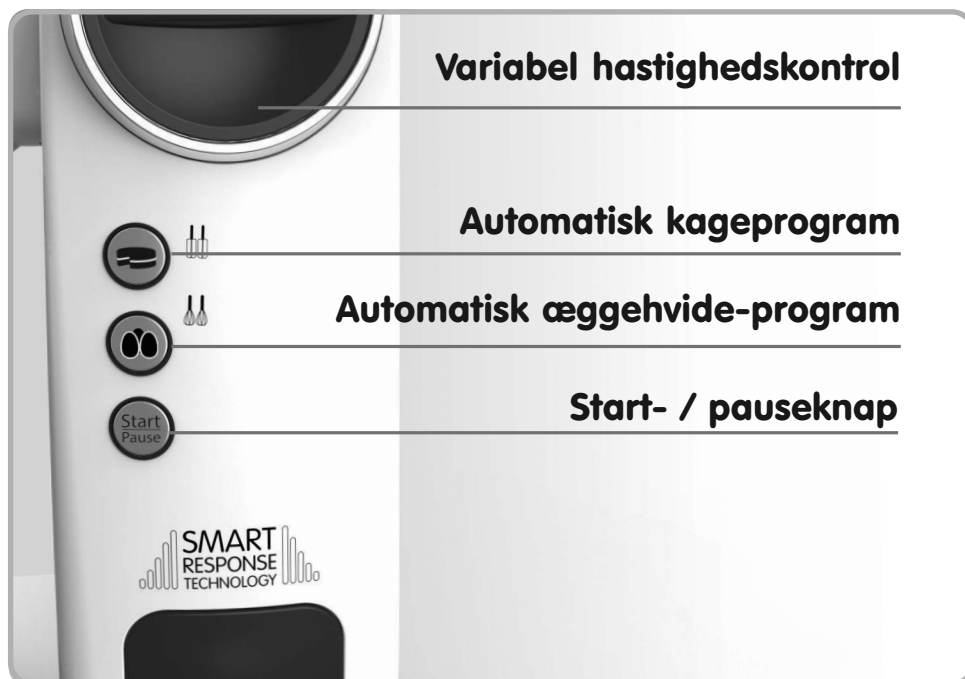
Den foldbare Total Control-røremaskine giver dig mulighed for at kreere lækre kager, kysset og meget mere med den tryghed og forsikring, som Smart Response-teknologien giver.

Smart Response-teknologi giver dig fuld kontrol over blandingen med et simpelt tryk på en knap. Smart Response-teknologien tilfører forsigtigt effekt til mikseren, når du skal bruge den og sikrer, at der holdes en konstant hastighed, hvilket giver perfekte resultater hver gang.

Vælg enten fra de forudindstillede automatiske

programmer. Æg eller kage, tilsæt dine ingredienser ved at følge opskriften, og lad den foldbare Total Control-røremaskine gøre alt arbejdet for dig.

For at personalisere din opskrift kan du alternativt bruge den foldbare Total Control-røremaskine på den manuelle indstilling ved at vælge din blande-hastighed. Smart Response-teknologi tilfører gradvist styrke til den opgave, du er i gang med. Selv med tungere blandinger tilfører Smart Response-teknologien forsigtigt effekt til motoren for at sikre en konstant hastighed til perfekte resultater hver gang.



## Funktioner

- (1) Hovedenhed
- (2) Tilbehørskontakter
- (3) Hastighedskontrol
- (4) Røreskål
- (5) Automatisk kageprogram
- (6) Automatisk æggehvideprogram
- (7) Start-/pauseknap
- (8) Sökkelenhedens arm
- (9) Folde-knap
- (10) Roterende sokkel
- (11) Udløsningsknap til tilbehør
- (12) Udløsningsknap til hovedenhed
- (13) Opbevaringslåg
- (14) Ballonpiskeris
- (15) Piskeris
- (16) Drivplade
- (17) Kagedejkroge
- (18) Spartel

## Før første ibrugtagning

For du bruger din foldbare Total Control-røremaskine første gang, skal du vaske røreskålen (4), tilbehør (14),(15),(17) og spartel (18) i varmt sæbevand. Tør grundigt inden brug.

## Brug af din røremaskine

- 1** Fjern opbevaringslåget (13). Loft sökkelenhedens arm (8) til opret position. Den låses på plads.
- 2** Drej hovedenheden (1) på plads. Den låses i den oprette position.
- 3** Isæt det ønskede tilbehør (14),(15) eller (17) i kontakterne (2). Sørg for at sætte det i de rigtige kontakter (se side 9 for at få mere at vide).
- 4** Tilsæt dine ingredienser i røreskålen (4). Sæt røreskålen på den roterende sokkel (10).

- 5** Tryk på hovedenhedens udløsningsknap (12) for at sænke tilbehøret i røreskålen. Hovedenheden låses på plads.
- 6** Sæt røremaskinens stik i stikkontakten. Drej hastighedskontrollen (3) til position 1 for at starte røremaskinen. Øg hastigheden efter behov.
- 7** Sluk mikseren, når du er færdig med at blende. Tryk på hovedenhedens udløsningsknap (12) og løft hovedenheden. Hovedenheden låses i opret position.
- 8** Tryk på tilbehørets udløsningsknap (11) for at tage tilbehøret af røremaskinen. Rengør den og fold den sammen til opbevaring.

## Automatiske programmer

- Din foldbare Total Control-røremaskine har to automatiske programmer. De giver dig mulighed for at piske æggehvider perfekt (til kysset) og lave kagedej (til sandkage) med et tryk på en knap.
  - Følg trinnene nedenfor for at bruge begge programmer.
- 9** Følg trin 1-3 i "Sådan bruger du din røremaskine". Sæt piskerisene i (14) til æggehvideprogrammet eller ballonpiskerisene (15) til kageprogrammet.
  - 10** Tryk på det ønskede, automatiske programs knap (5) (kage) eller (6) (æggehvide). Knappen lyser, når der trykkes på den. Tryk på start- / pauseknappen (7).
  - 11** Din røremaskine starter automatisk. Når et program er i gang deaktiveres hastighedskontrollen (3) og justerer ikke hastigheden.
  - 12** På kageindstillingen holder røremaskinen pause under programmet, og knappen blinker. Skrab skålens sider med en spartel. Mikseren holder ikke pause på æggehvideprogrammet.
  - 13** Tilføj eventuelle ingredienser under pausen (efter behov). Tryk på Start- / pauseknappen for at fortsætte.
  - 14** Når programmet er færdigt, stopper mikseren automatisk, og programknappen slukkes. Start- / pauseknappen lyser stadig.

## Automatprogrammernes tider

Program	Tilbehør	Fase 1 (min:sek.)	Pause	Fase 2 (min:sek.)
Kage	Piskeris (15)	Hastighed 4 00:30	Ja	Hastighed 4 02:00
Æggehvide	Ballonpiskeris (14)	Hastighed 4 00:10 Hastighed 6 02:40	Nej	X

## Pause

- Mens det automatiske program er i gang, kan du til enhver tid holde pause ved at trykke på Start- / pauseknappen (7). Tryk på Start- / pauseknappen for at fortsætte.

## Røreskål (4)

- Din foldbare røremaskine har et roterende røreskålssystem (4), som styrer blandingen og tilsætningen af ingredienserne
- Røreskålen er selvroterende for at gøre det nemmere at blende lette ingredienser. Du skal dog kontrollere røreskålens hastighed under blandingen. Drej skålen manuelt med uret ved at sætte hånden på skålens side for at sætte hastigheden ned og modsat uret for at øge blende-hastigheden.
- Under blandingen kan der sprøjte ingredienser op eller sætte sig fast på siden af røreskålen. Stil hastighedskontrollen (3) på "Off" (slukket), skrab røreskålens side med spartlen (18) og rør det, du har skrabet af, ind i midten af røreskålen, og fortsæt med at blende.
- Når der tilsættes enkelte ingredienser, skal du muligvis skrab skålens side igen. Husk altid først at slukke mikseren.

## Kapacitet

Overfyld ikke røreskålen (4), da det kan beskadige mikseren. Største mængde - 1 kg med kombinerede tørre og våde ingredienser bør være tilstrækkeligt til de fleste blendeopgaver med ballonpiskerisene (15).

Til tilberedning af kagedej med kagedejkrogene (17) må du ikke bruge mere end 350 g mel.

Hvis du hører, at mikseren arbejder med besvær, skal du øge hastigheden. Fjern eventuelt noget af blandingen fra skålen, hvis den er overfyldt, eller blandingen er for tyk.

## Anvendelse

Din mikser har en sikkerhedskontakt til at beskytte motoren mod overopvarmning. Du skal slukke din foldbare røremaskine efter 6 minutters kontinuerlig brug for at forhindre overopvarmning og lade den køle af i 10 minutter. Det er især vigtigt, når du blander tungere blandinger. Hvis din maskine afbrydes, mens du blander, skal du stille hastighedskontrollen (3) på "Off" (slukket) og lade maskinen køle af i 10 minutter.

## Tilbehør

Din røremaskine leveres med tre blendertilbehør, hvert til en speciel opgave.

### Ballonpiskeris (14)

Brug ballonpiskerisene til at piske æg og fløde. Brug ikke tage for tungt blandinger (som frugt, kage eller cookie dej).

### Piskeris (15)

Brug piskerisene til at blende kageblandinger, småkagedej og kartoffelmos.

Et af piskerisene er forsynet med en drivplade (16), som hjælper skålen med at rotere under brug. Dette piskeris har et rødt bånd på skaftet. Sørg for, at dette piskeris monteres på den hævede kontakt (2) med det RØDE indre. Ellers kan den foldbare røremaskine muligvis ikke fungere korrekt.

Bemærk: Afhængigt af de ingredienser, der blandes, skal skålen muligvis have lidt hjælp til at dreje. Drej skålen med hånden for at gøre det nemmere at sammenblende ingredienserne. (Se side 8 for mere vejledning).

### Kagedejkroge (17)

Brug kagedejkrogene til bagværk.

Kagedejkrogene skal sættes korrekt i, ellers kan de ikke ælte dejen. Sørg for, at kagedejkrogen med den flade ende og det røde bånd på skaftet sættes i den hævede kontakt (2) med det RØDE indre.

Kagedejkrogene er udformet sådan, at de ikke kan sættes forkert i.

**Mixeren er ikke velegnet til at tilberede tunge dej som eksempel brød.**

*De medfølgende opskrifter giver dig kun nogle få forslag til, hvad du kan lave med din nye foldbare røremaskine. Når du har vænnet dig til at bruge din mikser, kan du nemt tilpasse opskrifterne til brug fra din yndlingskagebog.*

### Victoria kage

#### Ingredienser:

- 150 g strø sukker
- 150 g blød margarine
- 1 æg, pisket
- 2 spsk. mælk
- 150 g selvhævende mel
- 2 strøget tsk. bagepulver

#### Fremgangsmåde:

- 1 Forvarm ovnen til 170 °C, gasmærke 4.
  - 2 Sæt piskerisene i mikseren. Smør to 8 tommers lagkageforme let og læg rundt bagepapir i bunden.
  - 3 Kom strø sukker og margarine i røreskålen.
  - 4 Tryk på kageprogramknappen. Knappen lyser, tryk på Start-/pauseknappen igen. Drej skålen efter behov.
  - 5 Mikseren stopper efter 30 sekunder, og knappen blinker. Skrab røreskålens sider med en spatel. Tilsæt de resterende ingredienser.
  - 6 Tryk på Start- / pauseknappen for at fortsætte programmet. Drej skålen med og mod uret for at lette blandingen. Det kan være nødvendigt at sætte mikseren på pause efter et minut ved at trykke på Start- / pauseknappen. Skrab skålens sider for at sikre, at alle ingredienser er blandet sammen.
  - 7 Mikseren stopper efter 2 minutter, og kagedejen er klar.
  - 8 Del blandingen op i lige dele, læg dem i de to forme og bag dem i ovnen i 25-30 minutter eller, indtil de er gyldne, fint hævede og spændstige ved berøring.
  - 9 Tag kagebundene ud af formene efter 5 minutter og lad dem køle af på en rist. Lad dem køle helt af, før du fylder dem med marmelade eller smørcreme.
- Bemærk: Denne blanding kan også anvendes til små formkager. Læg to lige store skefulde i papirformerne og bag dem ved 160° C / gasmærke 4 i 20-25 minutter. Det bliver til 18-20 små formkager.

### Kysset

#### Ingredienser:

- 6 store æggehvinder (pisket som ovenfor).
- 50 g strø sukker

#### Fremgangsmåde:

- 1 Brug de piskede æggehvinder fra den automatiske eller den manuelle opskrift.
- 2 Øg gradvist hastigheden ved at sætte hastigheden op i trin til hastighed 6. Du skal dreje røreskålen i hånden med og mod uret for at lette piskningen.
- 3 Tilsæt strø sukker til æggehvinderne 1 spsk. ad gangen og pisk godt efter hver gang.
- 4 Stop mikseren efter 90 sekunder og skrab røreskålens sider med en spatel. Fortsæt i yderligere 90 sekunder, indtil alt sukker og æggehvinder er blandet sammen.
- 5 Kom flere dessertskefulde blanding på bagepladerne med bagepapir. Bag i en forvarmet ovn ved 150° C / gasmærke 2 i 15 minutter. Skru ned til 110 °C / gasmærke ¼ og bag dem i yderligere 2-3 timer, indtil de er sprøde og tørre. Det bliver til 18-24 kysset.

### Smørcreme

#### Ingredienser:

- 100 g blød margarine
- 200 g flormelis, sigtet

#### Fremgangsmåde:

1. Læg margarinen i røreskålen.
- 2 Brug piskerisene, bland på hastighed 1 i 25 sekunder og drej skålen efter behov.
- 3 Begynd at tilsætte 1 spsk. flormelis ad gangen og stop mikseren for at skrabe skålens sider efter behov.

### Opbevaring

Din foldbare røremaskine kan foldes sammen efter brug, så den nemt opbevares i et køkkenskab eller et andet sted. Følg nedenstående trin for at folde din mikser sammen.

- 17 Hastighedskontrollen (3) skal stilles på "0" for sokkelenhedens arm (8) for at kunne folde ned. Sørg for, at mikseren er slukket, når tilbehøret og røreskålen (4) fjernes.
- 18 Tryk på topstykkets udløsningsknap (13) og træk topstykket (1) tilbage. Topstykket drejer tilbage i foldet position.
- 19 Tryk på folde-knappen (9) på sokkelenhedens arm (8), fold mikseren ned på soklen. Det anbefales at anbringe et stykke emballageskum som beskyttelse mellem armene og soklen.
- 20 Rul ledningen op ved siden af mikseren. Sæt opbevaringslåget på (11). Opbevar røreskålen og tilbehøret hver for sig.



## Pasning og rengøring

- Før rengøring skal du slukke for mikseren og tage stikket ud af stikkontakten.
- Sørg for, at mikseren er kølet helt af, før rengøring og opbevaring.
- Brug en fugtig klud til at rengøre hovedenheden. Må ikke nedsænkes i vand. Du må ikke bruge skuremidler eller opløsningsmiddelbaserede rengøringsmidler.
- Vask tilbehøret (14),(15),(17), spartel (18) og røreskål (4) i varmt sæbevand. Tør grundigt.
- Tilbehøret og røreskålen kan komme i opvaskemaskine. Skal stilles på det overste stativ og må kun vaskes koldt.
- **ADVARSEL: Motorenheden må aldrig neddyppes i vand eller anden væske.**

## Kontakt os

### Hjælpelinje

Hvis du har et problem med dit apparat, kan du ringe til vores Helpline, da vi sikkert er bedre til at hjælpe dig end den forretning, hvor du har købt det.

Hav produktnavn, modelnummer og serienummer parat, når du ringer til os, så vi kan ekspedere din forespørgsel hurtigere.

### Tal med os

Hvis du har spørgsmål eller kommentarer, eller hvis du ønsker nogle gode tip eller opskriftsideer til at hjælpe dig med at få mest muligt ud af dine produkter, kan du være med online:

<b>Blog:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.co.uk/blog">www.morphyrichards.co.uk/blog</a>
<b>Facebook:</b>	<a href="http://www.facebook.com/morphyrichardsuk">www.facebook.com/morphyrichardsuk</a>
<b>Twitter:</b>	@loveyourmorphy
<b>Websted:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.com">www.morphyrichards.com</a>

## DIN TOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

Det er vigtigt, at du gemmer kvitteringen som dokumentation for købet. Du kan hæfte kvitteringen til bagsiden af denne vejledning for fremtidig reference.

Opgiv venligst følgende numre, hvis der opstår fejl ved produktet. Du finder numrene på produktets underside.

Modelnr.

Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards testes individuelt, før de forlader fabrikken. Hvis det usandsynlige skulle ske, at der opstår fejl ved enheden inden for 28 dage efter købsdatoen, skal enheden returneres til den forretning, hvor den er købt, og ombyttes med en anden.

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte den lokale distributør og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til den lokale distributør på de anførte adresser.

Du bliver bedt om at returnere produktet (forsvarligt indpakket) til nedenstående adresse sammen med en kopi af kvitteringen.

Det defekte apparat reparerer eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold for undtagelserne som beskrevet nedenfor (1-9).

Hvis enheden af en eller anden grund ombyttes inden for garantiperioden på to år, beregnes garantien på den nye enhed fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen.

For at være dækket af garantiperioden på to år skal enheden have været brugt i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger. For eksempel skal enhederne have været afkalket, ligesom filtrene skal have været holdt rene i henhold til anvisningerne.

Det er ikke Morphy Richards eller den lokale distributørs ansvar at ombytte eller reparere enheden under garantiens betingelser, hvis:

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsættelig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug uden at følge fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- 5 Enheden er købt brugt.
- 6 Morphy Richards eller den lokale distributør er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
- 7 Garantien omfatter ikke forbrugsvarer som poser, filtre og glaskaraffer.
- 8 Batterier og skade fra lækage er ikke dækket af garantien.
- 9 Filtrene ikke er blevet rengjorte og udskiftet som specificeret.

Denne garanti overdrager ikke nogen rettigheder ud over dem, der udtrykkeligt er beskrevet ovenfor, og dækker ikke krav i forbindelse med følgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

PL

## Zdrowie i bezpieczeństwo

Używanie jakichkolwiek urządzeń elektrycznych wymaga zastosowania się do poniższych zasad zdrowego rozsądku. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje.

- Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych oraz nieposiadające wcześniejszego doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały wskazówki lub nadzór umożliwiające użytkowanie urządzenia w bezpieczny sposób przy pełnej świadomości ryzyka.
- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, może zostać wymieniony tylko przez producenta, upoważniony serwis lub osobę wykwalifikowaną do uniknięcia ryzyka.
- Instrukcje dotyczące utrzymania i czyszczenia są podane w sekcji „Utrzymanie i czyszczenie”.
- Nie należy dotykać ruchomych elementów. Podczas działania urządzenia należy trzymać ręce, włosy, ubrania i przyrządy z dala od obracających się elementów, aby zapobiec obrażeniom osobistym i/lub uszkodzeniu urządzenia.
- Uwaga: Aby uniknąć zagrożenia związanego z nieumyślnym zresetowaniem termicznego wyłącznika bezpieczeństwa, urządzenia tego nie wolno zasilać zewnętrznym urządzeniem z przełącznikiem, takim jak listwa z wyłącznikiem czasowym, ani podłączać do regularnie wyłączanego obiegu.
- Nie należy mieszać dłużej, niż jest to zalecane w „Zasadach użytkowania”.

## Lokalizacja

- Należy zawsze umieszczać urządzenie z dala od krawędzi blatu roboczego.
- Nie należy kłaść misy do mieszania na drewnianych powierzchniach o wysokim połysku, ponieważ mogą one zostać uszkodzone.
- Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni ani na nich, takich jak płyta grzejna, palnik elektryczny czy palnik gazowy.

## Przewód zasilający

- Przewód zasilający nie powinien zwiśać z krawędzi blatu roboczego, gdzie może go dosięgnąć dziecko.
- Przedłużacz nie powinien leżeć na otwartej powierzchni, np. między nisko położonym gniazdkiem a stołem.
- Przewód nie powinien przebiegać przez kuchenkę ani żadną inną gorącą powierzchnię, która mogłaby go uszkodzić.
- Przewód zasilający powinien sięgać od gniazdka do podstawy urządzenia nienaprężony.

## Bezpieczeństwo osobiste

- Przed podniesieniem głowicy miksera należy upewnić się, że końcówki przestały się obracać.
- UWAGA: Aby nie dopuścić do porażenia prądem elektrycznym NIGDY nie należy zanurzać urządzenia w wodzie bądź innym płynie, a połączenia elektryczne zawsze powinny być suche.

## Inne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Nie należy używać urządzenia po uszkodzeniu kabla lub wtyczki, w przypadku usterki urządzenia lub jakiegokolwiek uszkodzenia.
- Używanie końcówek lub narzędzi, których nie poleca i nie sprzedaje Morphy Richards może spowodować pożar, porażenie elektryczne lub uszczerbek na zdrowiu.
- Nie należy używać urządzenia do jakichkolwiek innych czynności niż zgodnych z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy odłączyć od gniazdka, kiedy nie jest używane lub kiedy zostało pozostawione bez nadzoru, jak i przed jego złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem.

## Wymagania elektryczne

Należy sprawdzić, czy napięcie na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada charakterystyce prądu przemiennego w sieci domowej.

Wymieniając bezpiecznik we wtyczce przewodu zasilającego, należy użyć bezpiecznika 3 A BS1362.

## Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup Składanego miksera stojącego Total Control firmy Morphy Richards.

Wraz ze Składanym mikserem stojącym otrzymujesz trzepaczkę, ubijaki i mieszadła hakowe, które pozwolą przygotować wiele potraw. Przed użyciem miksera należy przeczytać instrukcję.

Odwiedź [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk), aby zarejestrować dwuletnią gwarancję na swój produkt.

# TOTAL CONTROL

## Moc tworzenia.

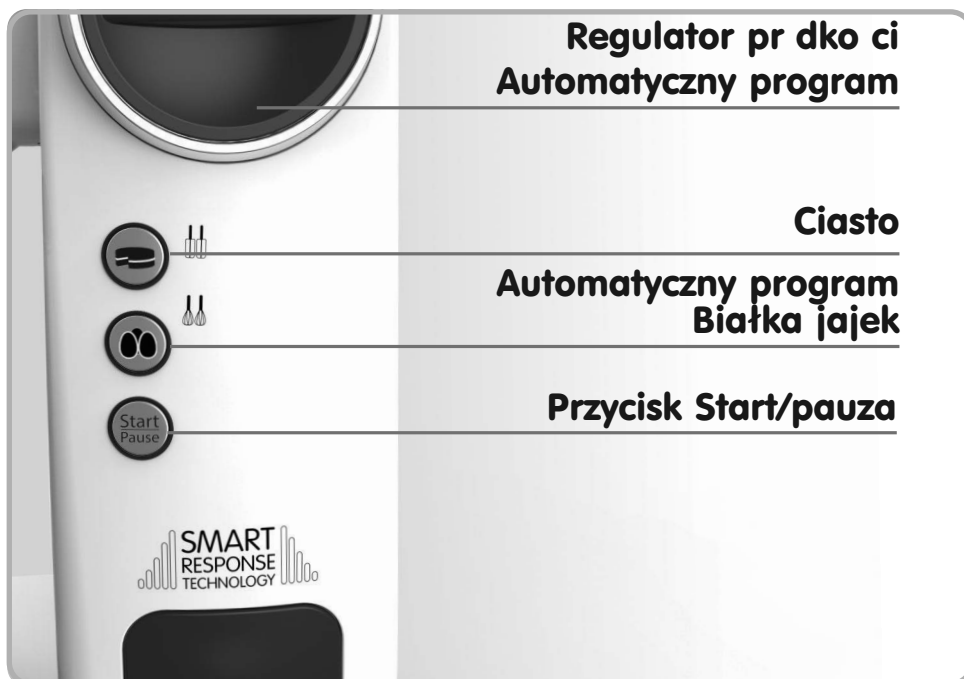
Przedstawiamy Składany mikser stojący Total Control – prosty sposób, na udane wypieki.

Składany mikser stojący Total Control pozwala na przygotowanie pysznych ciast, bez i innych wypieków, zapewniając pewność i kontrolę technologii Smart Response.

Technologia Smart Response zapewnia pełną kontrolę miksowania jednym naciśnięciem przycisku. Technologia Smart Response delikatnie dostosuje moc miksera, zapewniając utrzymanie stałej prędkości pozwalającej za każdym razem uzyskać doskonały rezultat.

Możesz wybrać jeden z domyślnych programów automatycznych, jaja lub ciasto, a potem dodać składniki zgodnie z przepisem i pozwolić Składanemu mikserowi stojącemu Total Control

wykonać całą pracę za Ciebie. Możesz też dostosować go do swojego przepisu, używając trybu ręcznego Składanego miksera stojącego Total Control i samodzielnie wybrać tempo mieszania. Technologia Smart Response stopniowo dostosuje moc do prędkości wybranej przez Ciebie do aktualnego zadania. Nawet w przypadku gęstych mieszanin technologia Smart Response delikatnie dostosuje moc silnika, aby zapewnić utrzymanie stałej prędkości pozwalającej za każdym razem uzyskać doskonały rezultat.



## Właściwości

- (1) Głowica
- (2) Gniazda na końcówki
- (3) Regulator prędkości
- (4) Misa do mieszania
- (5) Automatyczny program Ciasto
- (6) Automatyczny program Białka jajek
- (7) Przycisk Start/pauza
- (8) Podstawa ramienia urządzenia
- (9) Przycisk składania
- (10) Podstawa obrotowa
- (11) Przycisk zwolnienia końcówki
- (12) Przycisk zwolnienia głowicy
- (13) Pokrywa pojemnika
- (14) Trzepaczki
- (15) Ubijaki
- (16) Tarcza napędowa
- (17) Mieszadła hakowe do ciasta
- (18) Łopatką

## Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem składanego miksera stojącego Total Control należy umyć misę do mieszania (4), końcówki (14), (15), (17) i łopatkę (18) w ciepłej wodzie z detergentem. Dokładnie wysuszyć przed użyciem.

## Obsługa miksera stojącego

- 1** Zdejmij pokrywę pojemnika (13). Unieś podstawę ramienia urządzenia (8) do pozycji pionowej. Podstawa zablokuje się.
- 2** Obróć głowicę (1) na właściwe miejsce. Głowica zablokuje się w pozycji pionowej.
- 3** Włóż wymagane końcówki (14), (15) lub (17) do gniazd (2). Sprawdź, czy są włożone w odpowiednie gniazda (więcej informacji na stronie 9).
- 4** Wrzuć składniki do misy do mieszania (4). Umieść misę do mieszania na obrotowej podstawie (10).
- 5** Naciśnij przycisk zwolnienia głowicy (12), aby opuścić końcówki

do misy do mieszania. Głowica zablokuje się we właściwym miejscu.

- 6** Podłącz mikser do zasilania. Ustaw regulator prędkości (3) w położeniu 1, aby włączyć mikser. Zwiększ prędkość obrotową do wymaganej wartości.
- 7** Kiedy mieszanie dobiegnie końca, wyłącz mikser. Naciśnij przycisk zwolnienia głowicy (12) i podnieś głowicę. Głowica ustawi się w pozycji pionowej.
- 8** Naciśnij przycisk zwolnienia głowicy (11), aby usunąć końcówki z miksera. Wyczyść i złoż na czas przechowywania.

## Programy automatyczne

- Składany mikser stojący Total Control ma dwa programy automatyczne, które pozwalają na idealne ubicie białek jajek (do bez) i rzadkiego ciasta (na biszkopt) za dotknięciem przycisku.
  - Aby użyć jednego z programów, wykonaj poniższe instrukcje.
- 9** Wykonaj czynności 1-5 z części „Obsługa miksera stojącego”. Zamontuj trzepaczki (14) do programu Białka jajek albo ubijaki (15) do programu Ciasto.
  - 10** Naciśnij przycisk wybranego programu (5) (Ciasto) lub (6) (Białka jajek); po wybraniu programu dany przycisk się zaświeci. Naciśnij przycisk Start/pauza (7).
  - 11** Mikser automatycznie rozpocznie pracę. Podczas pracy według programu regulator prędkości (3) jest wyłączony i nie pozwala dostosować prędkości.
  - 12** W przypadku programu Ciasto mikser zatrzyma się w środku programu, a przycisk zaświeci się. Należy wtedy zeszkrobać składniki ze ścian misy za pomocą łopatki. Mikser nie zatrzyma się w trakcie programu ubijania białek.
  - 13** Podczas przerwy można dodać dowolne składniki (jeśli są potrzebne). Aby kontynuować, naciśnij przycisk Start/pauza.
  - 14** Kiedy program ukończy pracę, mikser automatycznie zatrzyma się i przycisk programu zgaśnie. Przycisk Start/pauza dalej będzie się świecił.

## Czasy programów automatycznych

Program	Końcówka	Faza 1 (min:s)	Pauza	Faza 2 (min:s)
Ciasto	Ubijaki (15)	Prędkość 4 00:30	Tak	Prędkość 4 02:00
Białka jajek	Trzepaczki (14)	Prędkość 4 00:10 Prędkość 6 02:40	Nie	X

## Pauza

- Każdy z programów można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk Start/pauza (7). Aby kontynuować, naciśnij przycisk Start/pauza.

## Misa do mieszania (4)

- Składany mikser stojący jest wyposażony w system obracający misą do mieszania (4), który kontroluje mieszanie i łączenie składników.
- Misa do mieszania sama się obraca, zapewniając dobre wymieszanie składników lekkich. Jednak podczas mieszania może być konieczne kontrolowanie prędkości obrotowej misy do mieszania: obracaj ją ręcznie, chwytając za krawędź, aby spowolnić obrót, lub obracaj w prawo lub w lewo, by wspomóc mieszanie.
- Jeśli podczas mieszania składniki rozprysną się lub przykleją do ścian misy, przestaw regulator prędkości (3) w położenie wyłączenia, zeszkrob składniki ze ścian misy za pomocą łopatkki (18), po czym kontynuuj mieszanie.
- Gdy zachodzi potrzeba ponownego oskrobania ścian misy, i aby dodać składniki, należy zawsze najpierw wyłączyć mikser.

## Pojemność

Misy do mieszania (4) nie należy przepelniać, ponieważ grozi to uszkodzeniem miksera. Maksymalna pojemność – 1 kg składników suchych i mokrych łącznie powinna wystarczyć do większości prac wymagających użycia ubijaków (15).

Przygotowując ciasto z pomocą mieszadeł hakowych do ciasta (17), nie należy używać więcej niż 350 g mąki.

Jeśli daje się słyszeć znaczne obciążenie silnika miksera, należy zwiększyć prędkość. Usuń część mieszaniny, jeśli jest zbyt gęsta lub misa jest przepelniona.

## Obsługa

Mikser ma wyłącznik bezpieczeństwa, który chroni go przed przegrzaniem. Aby zapobiec przegrzaniu składanego miksera stojącego, należy go wyłączyć po 6 minutach ciągłej pracy i zostawić do ostygnięcia na 10 minut. Jest to szczególnie ważne w przypadku gęstszych mieszanin. Jeśli urządzenie wyłączy się podczas mieszania, ustaw regulator prędkości (3) w położeniu wyłączenia i pozostaw na 10 min do ostygnięcia.

## Końcówki

Do miksera stojącego dołączono trzy końcówki do mieszania, z których każda jest przeznaczona do określonego zadania.

### Trzepaczki (14)

Trzepaczka służy do ubijania jajek i śmietany. Nie należy stosować trzepaczki do gęstych mieszanin (takich jak ciasto owocowe czy ciasto drożdżowe).

### Ubijaki (15)

Ubijaki służą do mieszania ciasta i purée.

Jeden z ubijaków ma tarczę napędową (16), która wspomaga ruch obrotowy misy. Jest on oznaczony czerwonym paskiem na trzonku. Ten ubiak należy wsuwać do wypukłego gniazda (2) z CZERWONYM wnętrzem. Inaczej składany mikser stojący może nie działać poprawnie.

Uwaga: W zależności od składników mieszaniny obracanie misy może wymagać wspomaganie ręczne. Obróć misę ręcznie, aby przyspieszyć mieszanie się składników. (Więcej informacji na stronie 8).

### Mieszadła hakowe (17)

Używaj mieszadeł hakowych do ciast.

Aby mieszadła hakowe ugniatły ciasto, należy je odpowiednio włożyć. Mieszadło hakowe z płaskim końcem i czerwonym paskiem na trzonku należy włożyć do wypukłego gniazda (2) z CZERWONYM wnętrzem.

Mieszadła hakowe są skonstruowane tak, aby nie dało się ich niepoprawnie włożyć.

**Mikser nie nadaje się do przygotowywania ciężkiego ciasta, np. chlebowego.**

*Załączone przepisy to tylko kilka sugestii ukazujących do jakich wypieków nadaje się ten składany mikser stojący. Po zaznajomieniu się z obsługą miksera można używać go do przepisów z ulubionych ksiąg kucharskich.*

## Biszkopt Wiktoria

### Składniki:

- 150 g cukru pudru
- 150 g miękkiej margaryny
- 3 jajka, ubite
- 2 łyżki stołowe mleka
- 150 g mąki z dodatkiem środków spulchniających
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

### Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzej piekarnik do 170 °C/ stopień 4 (gaz).
- 2 Przymocuj ubijaki do miksera. Delikatnie posmaruj tłuszczem dwie 20 cm blachy i wyłóż je papierem do pieczenia.
- 3 Umieść w misie do mieszania cukier puder i margarynę.
- 4 Naciśnij przycisk programu Ciasto. Kiedy przycisk zaświeci się, naciśnij przycisk Start/pauza, aby rozpocząć. Obracaj misę, jeśli to potrzebne.
- 5 Po 30 sekundach mikser zatrzyma się, a przycisk znacznie błyskać. Używając łopatką, zeszkrob składniki ze ścian misy. Dodaj pozostałe składniki.
- 6 Aby kontynuować program, naciśnij przycisk Start/pauza. Obracaj misę w prawo i w lewo, aby wspomóc mieszanie. Po minucie konieczne może okazać się naciśnięcie przycisku Start/pauza, aby zatrzymać mikser. Zeszkrob składniki ze ścian misy, aby upewnić się, że wszystkie są w mieszaninie.
- 7 Po 2 minutach mikser zatrzyma się, co oznacza, że ciasto jest gotowe.
- 8 Podziel mieszaninę równo między dwie blachy i piecz przez 25-30 minut lub aż wyrosnie, zrobi się złote i sprężyste w dotyku.
- 9 Po 5 minutach zdejmij je z blach i odstaw, aby wystygło na kratce. Zanim wypełnisz ciasto dżemem lub kremem, pozostaw do całkowitego wystygnięcia.

Uwaga: Tej mieszaniny można również używać do pieczenia babeczek. Umieść pełną łyżkę w papierowej foremce i piecz w temperaturze 160°C / 4 stopień (gaz) przez 20-25 minut. Z jednej porcji mieszaniny można upiec 18-20 babeczek.

## Bezy

### Składniki:

- 6 białek dużych jajek (ubitych jak powyżej).
- 240 g cukru pudru

### Sposób przygotowania:

- 1 Użyj ubitych automatycznie lub ręcznie białek jajek.
- 2 Stopniowo zwiększaj prędkość obrotową, stopniowo przestawiając pokrętko aż do poziomu 6. Obracaj misę ręcznie w prawo i w lewo, aby wspomóc ubijanie.
- 3 Dodawaj cukier puder do białek, po łyżce stołowej naraz. Za każdym razem po wysypaniu cukru dobrze wymieszaj.
- 4 Jeśli jest to konieczne, zatrzymaj po 90 sekundach mikser i oskrob łopatką ściany misy. Kontynuuj przez kolejne 90 sekund aż do wymieszania całego cukru z białkami.
- 5 Umieść po łyżce deserowej mieszaniny na wyłożonej papierem do pieczenia tacy do pieczenia. Piecz w nagrzanym uprzednio piecu w temperaturze 150 °C / stopień 2 (gaz) przez 15 minut. Obniż temperaturę do 110 °C / stopień ¼ (gaz) i piecz przez następne 2-3 godziny, aż bezy staną się chrupkie i suche.

Ciasta wystarczy na 18-24 bez.

## Krem maślany

### Składniki:

- 100 g miękkiej margaryny
- 200 g cukru pudru, przesianego

### Sposób przygotowania:

- 1 Umieść margarynę w misie do mieszania.
- 2 Za pomocą pomocy ubijaków mieszaj z prędkością 1 przez 25 sekund, obracając misę, gdy zachodzi taka potrzeba.
- 3 Zaczynj dodawać cukier puder, po jednej łyżce stołowej, zatrzymując mikser, aby oskrobać ściany misy, kiedy to konieczne.

## Przechowywanie

Składany mikser stojący można po użyciu złożyć, aby zajmował mniej miejsca podczas przechowywania. Aby złożyć mikser wykonaj poniższe instrukcje.

- 17** Aby złożyć podstawę ramienia urządzenia (8), regulator prędkości (3) należy ustawić w położeniu „0”. Końcówki muszą być odłączone od miksera, a misa do mieszania (4) wyjęta.
- 18** Naciśnij przycisk zwolnienia głowicy (13) i delikatnie popchnij głowicę (1) w tył. Głowica obróci się do położenia złożenia.
- 19** Naciśnij przycisk składania (9) na podstawie ramienia urządzenia (8), złóż mikser na podstawę. Aby zabezpieczyć urządzenie, zaleca się umieszczenie fragmentu gąbki do pakowania między ramionami a podstawą.
- 20** Zwiń przewód zasilający, umieszczając go obok miksera. Przykryj wszystko pokrywą do przechowywania (11). Misa do mieszania i końcówki należy przechowywać osobno.

## Konserwacja i czyszczenie

- Przed czyszczeniem należy wyłączyć mikser i odłączyć go od prądu.
- Przed czyszczeniem lub pakowaniem upewnij się, że mikser całkowicie się schłodził.
- Główną jednostkę należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie. Nie należy stosować żadnych środków ściernych ani na bazie rozpuszczalnika.
- Umyj końcówki (14), (15), (17), łopatkę (18) i misę do mieszania (4) w gorącej wodzie z detergentem. Dokładnie wysusz.
- Akcesoria i misę do mieszania można myć w zmywarce, tylko na górnej półce i zimną wodą.
- **UWAGA: Nigdy nie należy zanurzać silnika w wodzie ani żadnym innym płynie.**

## Kontakt

### Infolinia

Jeśli masz problem z urządzeniem, zadzwoń na naszą Infolinię, ponieważ mamy większe szanse Ci pomóc niż sklep, w którym zakupiono urządzenie.

Zanim do nas zadzwonisz, przygotuj nazwę produktu, numer modelu oraz numer seryjny urządzenia, aby pomóc nam w odpowiedzi na Twoje pytania.

### Daj znać

Jeśli masz pytania lub opinie, chcesz przeczytać wskazówki lub pomysł na przepisy, które pomogą Ci w pełni wykorzystywać możliwości produktu, dołącz do nas online:

- Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter:** @loveyourmorphy  
**Witryna internetowa:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## DWULETNI GWARANCJA

Niniejsze urządzenie jest objęte dwuletnią gwarancją, uprawniającą do naprawy lub wymiany.

Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystać z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe, prosimy podać następujące informacje. Informacje umieszczone poniżej znajdują się na podstawie obudowy urządzenia.

### Model

### Numer seryjny

Przed opuszczeniem fabryki wszystkie produkty Morphy Richards są indywidualnie testowane. Jeżeli urządzenie okaże się wadliwe, należy je zwrócić do punktu sprzedaży w ciągu 28 dni od daty zakupu, w celu wymiany.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe po 28 dniach, lecz przed upływem 24 miesięcy od daty zakupu, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem, podając model i numer seryjny urządzenia, lub napisząc do lokalnego dystrybutora, wysyłając list na podany adres.

Zostaniesz poproszony o dostarczenie, na poniższy adres, urządzenia (w odpowiednim opakowaniu zabezpieczającym) wraz z kopią dowodu zakupu.

Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-9), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych od daty otrzymania.

Jeśli z jakiegoś powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

Aby dwuletnia gwarancja obowiązywała, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji wydaną przez producenta. Na przykład niektóre urządzenia muszą być regularnie odkamieniane, a filtry należy utrzymywać w czystości według zaleceń producenta.

Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji, jeśli:

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.
  - 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
  - 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
  - 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
  - 5 Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
  - 6 Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.
  - 7 Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
  - 8 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
  - 9 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
- Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie pokrywa roszczeń związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść i nie narusza praw konsumenckich użytkownika.





## Меры безопасности

При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать элементарную осторожность. Внимательно прочитайте следующие правила перед использованием прибора.

- Этот прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями либо недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или получили указания относительно безопасного использования прибора и осознают сопутствующие опасности.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Не позволяйте детям использовать прибор. Держите прибор и его кабель в недоступном для детей месте.
- Если повреждён сетевой шнур, то, во избежание опасности, для его замены следует обратиться к производителю, в его сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- См. соответствующий раздел для ухода и чистки.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора. Во время работы держите вращающиеся части прибора на безопасном расстоянии от рук, волос, одежды и кухонных принадлежностей во избежание травм или повреждения прибора.
- Внимание! Во избежание произвольного срабатывания термopредохранителя подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние коммутирующие устройства, например, таймеры, а также через цепи, которые регулярно подключаются и отключаются поставщиком электроэнергии.
- Не работайте миксером дольше времени, чем указано в разделе «Использование».

PL

RU

## Размещение

- Всегда устанавливайте прибор на безопасном расстоянии от края рабочего стола.
- Не устанавливайте чашу, которая используется с прибором, на полированную деревянную поверхность, так как это может привести к повреждению поверхности.
- Не устанавливайте прибор на горячих поверхностях или рядом с ними (электрическая плита, нагревательные приборы, открытый огонь и т. д.).

## Шнур питания

- Шнур питания не должен свисать с края рабочей поверхности, чтобы до него не дотянулся ребенок.
- Следите за тем, чтобы шнур не проходил через открытое пространство, например, от расположенной внизу розетки к столу.
- Не допускайте, чтобы шнур проходил над кухонной плитой или другими горячими поверхностями, которые могут повредить его.
- Шнур питания должен быть подключен к розетке без натяжения.

## Безопасность пользователя

- Перед тем как поднять насадки миксера, убедитесь в том, что лезвия прекратили вращение.
- **ВНИМАНИЕ! Чтобы исключить риск поражения электрическим током, НЕ погружайте корпус прибора в воду или другую жидкость и проверяйте электрические контакты на отсутствие влаги.**

## Другие меры предосторожности

- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилок, а также неисправный или поврежденный прибор.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током и травм используйте только насадки и приспособления, которые продаются компанией Morphy Richards или были рекомендованы ею.
- Всегда используйте прибор только в целях, для которых он предназначен.
- Вынимайте сетевой шнур из розетки, если устройство не используется, если устройство оставлено без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой устройства.

## Электротехнические требования

Убедитесь в том, что напряжение, указанное на табличке с паспортными данными прибора соответствует напряжению и типу электроснабжения в вашем доме (переменный ток).

Если необходимо заменить предохранитель в вилке, используйте предохранитель BS1362 на 3 А.

## Введение

Благодарим вас за приобретение складного стационарного миксера Total Control от Morphy Richards.

Для приготовления разнообразных блюд в комплект миксера входят насадки для взбивания, смешивания, а также крюкообразные насадки для теста. Перед началом использования внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации миксера.

Не забудьте посетить веб-сайт [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk), чтобы зарегистрировать двухлетнюю гарантию на свое изделие.

# TOTAL CONTROL

## Готовьте с уверенностью.

Представляем вам складной стационарный миксер Total Control — простой способ привести уверенность в процесс приготовления.

Благодаря технологии Smart Response складной стационарный миксер Total Control поможет вам с уверенностью и спокойствием приготовить вкусные пирожные, безе и другие блюда.

Технология Smart Response позволяет получить полный контроль над процессом смешивания простым нажатием кнопки. Технология Smart Response в случае необходимости обеспечивает плавную подачу питания на миксер, поддерживая постоянную скорость и позволяя каждый раз добиваться превосходных результатов.

Выберите одну из предустановленных программ для яиц или кексов, добавьте указанные в рецепте ингредиенты и позвольте складному стационарному миксеру Total Control сделать всю остальную работу за вас.

Или создайте свой уникальный рецепт, вручную задав нужную скорость работы миксера Total Control. Технология Smart Response будет постепенно увеличивать мощность до достижения выбранной вами скорости. Даже с тяжелыми смесями технология Smart Response будет постепенно подавать питание на двигатель, чтобы обеспечить постоянную скорость для неизменного идеального результата.



**Регулятор скорости**

**Автоматическая программа  
для кексов**

**Автоматическая программа для  
яичного белка**

**Кнопка Пуск/остановка**

RU

## Компоненты прибора

- (1) Головной блок
- (2) Разъемы для насадок
- (3) Регулятор скорости
- (4) Миска для смешивания
- (5) Автоматическая программа для кексов
- (6) Автоматическая программа для яичного белка
- (7) Кнопка Пуск/остановка
- (8) Стойка головного блока
- (9) Кнопка для складывания
- (10) Вращающееся основание
- (11) Кнопка смены насадок
- (12) Кнопка разблокирования головного блока
- (13) Крышка для хранения
- (14) Насадки для взбивания
- (15) Насадки для смешивания
- (16) Ведущий диск
- (17) Крюкообразные насадки для теста
- (18) Лопатка

## Перед началом эксплуатации

Перед первым использованием складного стационарного миксера Total Control помойте чашу для смешивания (4), насадки (14, 15 и 17) и лопатку (18) в теплой мыльной воде. Тщательно высушите их перед использованием.

## Использование стационарного миксера

- 1** Снимите крышку (13). Поднимите стойку головного блока (8) вертикально. Она должна зафиксироваться на месте.
- 2** Поверните головной блок (1) в рабочее положение. Он должен зафиксироваться в вертикальном положении.
- 3** Вставьте нужные насадки (14, 15 или 17) в разъемы (2) и убедитесь, что они установлены в правильных разъемах (см. страницу 9).
- 4** Добавьте нужные ингредиенты в чашу для смешивания (4). Установите чашу для смешивания на вращающееся основание (10).
- 5** Нажмите кнопку разблокирования головного блока (12), чтобы опустить насадки в чашу для смешивания. Головной блок должен зафиксироваться в рабочем положении.

## Время работы в режиме автоматических программ

Программа	Насадка	Этап 1 (мин:сек)	Пауза	Этап 2 (мин:сек)
Кекс	Для смешивания (15)	Скорость 4 00:30	Да	Скорость 4 02:00
Яичные белки	Для взбивания (14)	Скорость 4 00:10 Скорость 6 02:40	Нет	X

- 6** Подключите складной миксер к сети электропитания. Поверните регулятор скорости (3) в положение 1, чтобы запустить миксер, и увеличивайте скорость по мере необходимости.
- 7** После завершения смешивания выключите миксер. Нажмите кнопку разблокирования головного блока (12) и поднимите головной блок. Головной блок будет зафиксирован в вертикальном положении.
- 8** Нажмите кнопку смены насадок (11), чтобы извлечь насадки из стационарного миксера. Помойте все детали и сложите для хранения.

## Автоматические программы

- Складной стационарный миксер Total Control имеет две автоматические программы работы, которые позволят вам идеально взбить белки яиц (для приготовления безе) или приготовить смесь для кексов одним нажатием кнопки.
- Чтобы использовать одну из программ, выполните следующие действия.
  - 9** Выполните шаги 1-5 раздела «Использование стационарного миксера». Вставьте насадки для взбивания (14) для программы приготовления яичных белков или насадки для смешивания (15) для программы приготовления кексов.
  - 10** Нажмите кнопку нужной программы (5) (кексы) или (6) (яичный белок) и она будет подсвечена. Нажмите кнопку Пуск/остановка (7).
  - 11** Стационарный миксер будет запущен автоматически. Когда миксер выполняет одну из программ, регулятор скорости (3) отключен, регулировать скорость вручную невозможно.
  - 12** В процессе выполнения программы приготовления кексов миксер будет периодически останавливаться, при этом кнопка будет мигать. Очистите стенки чаши лопаткой. В процессе выполнения программы взбивания белков миксер останавливаться не будет.
  - 13** Когда миксер остановлен, добавьте другие ингредиенты (при необходимости). Нажмите кнопку Пуск/остановка для продолжения.
  - 14** После завершения выполнения программы миксер автоматически прекратит работу и кнопка программы погаснет. Кнопка Пуск/остановка будет продолжать светиться.

## Пауза

- Во время выполнения любой программы вы можете приостановить миксер в любое время нажатием кнопки Пуск/остановка (7). Для продолжения снова нажмите кнопку Пуск/остановка.

## Чаша для смешивания (4) **15**

- Складной стационарный миксер оснащен системой вращения чаши для смешивания (4), которая контролирует смешивание и объединение ингредиентов.
- Чаша для смешивания вращается для облегчения смешивания легких ингредиентов. Тем не менее, в процессе смешивания может потребоваться регулировка скорости вращения чаши; взявшись за край чаши рукой, замедляйте ее вращение или вращайте ее по часовой стрелке и против часовой стрелки для помощи в перемешивании.
- В процессе смешивания ингредиенты могут размазаться или прилипнуть к бокам чаши для смешивания; поверните регулятор скорости (3) в положение «Выключено», соскребите ингредиенты с боков в центр чаши при помощи лопатки (18) и продолжайте смешивание.
- При добавлении отдельных ингредиентов может потребоваться повторное снятие смеси с боков чаши; перед этим всегда отключайте миксер.

## Вместимость

Не переполняйте чашу для смешивания (4), поскольку это может привести к повреждению миксера. Максимальное количество смешанных сухих и жидких ингредиентов — 1 кг. Этого должно быть достаточно для большинства операций смешивания при помощи насадок для смешивания (15).

Для приготовления мучных изделий при помощи крюкообразных насадок для теста (17) используйте не более 350 грамм муки.

Если в какой-либо момент смешивания слышно, что миксер испытывает повышенную нагрузку, увеличьте скорость. Если чаша перегружена или смесь слишком густая, удалите часть смеси.

## Использование

Миксер оснащен термopедохранителем для защиты двигателя от перегрева. После 6 минут непрерывной работы миксер необходимо отключить и дать ему остыть в течение 10 минут. Это особенно актуально при смешивании тяжелых ингредиентов. Если прибор отключается в процессе смешивания, поверните регулятор скорости в положение «Выключено» и дайте прибору остыть в течение 10 минут.

## Насадки

В комплект стационарного миксера входит три насадки, каждая из которых предназначена для определенных целей.

### Насадки для взбивания (14)

Используйте эти насадки для взбивания яиц и крема. Не используйте насадки для взбивания для тяжелых смесей (таких как тесто для фруктового пирога и песочное тесто).

### Насадки для смешивания (15) **16**

Используйте насадки для смешивания для приготовления смесей для выпечки, песочного теста и картофельного пюре.

Один из Венчиков оснащен ведущим диском (16), который помогает вращению чаши во время использования. Стержень этого венчика помечен красным ободком. Убедитесь, что этот венчик вставлен в выпуклое гнездо (2) с КРАСНОЙ маркировкой внутри. В противном случае стационарный миксер может работать неправильно.

Примечание. В зависимости от смешиваемых ингредиентов, может возникнуть необходимость ручного вращения чаши. Поворачивайте чашу рукой, чтобы помочь ингредиентам смешаться. (дополнительные инструкции см. на стр. 8).

### Крюкообразные насадки для теста (17)

Чтобы приготовить тесто, используйте крюкообразные насадки.

Крюкообразные насадки для теста должны быть установлены правильно, иначе они не будут месить тесто. Убедитесь, что крюкообразная насадка для теста с прямым концом и красной полосой на стержне вставлена в выпуклое гнездо (2) с КРАСНОЙ маркировкой внутри.

Крюкообразные насадки для теста имеют такую конструкцию, что их невозможно вставить неправильно.

**Миксер не подходит для приготовления густого теста, такого как хлебное.**

*В приведенных ниже рецептах представлены всего лишь несколько вариантов того, что вы можете приготовить с помощью вашего нового складного стационарного миксера и его насадок. Когда вы привыкните к работе с миксером, вы сможете легко адаптировать рецепты для приготовления блюд из ваших любимых кулинарных*

## Бисквит

### Ингредиенты:

- 150 г сахарной пудры
- 150 г мягкого маргарина
- 3 взбитых яйца
- 2 ст. ложки молока
- 150 г муки для быстроподнимающегося теста
- 2 столовые ложки (без горки) разрыхлителя

### Способ приготовления:

- 1 Разогрейте духовку до 170°C / уровня 4 для газовой духовки.
  - 2 Вставьте в миксер насадки для смешивания. Слегка смажьте и проложите две 8-дюймовых формы для сэндвичей двумя пергаментными кругами.
  - 3 Добавьте в чашу для смешивания сахарную пудру и маргарин.
  - 4 Нажмите кнопку программы для кексов. Кнопка будет подсвечена, нажмите кнопку Пуск/остановка, чтобы начать смешивание. Поворачивайте чашу по мере необходимости.
  - 5 По прошествии 30 секунд миксер прекратит работу и кнопка будет мигать. Соскребите ингредиенты со стенок чаши при помощи лопатки. Добавьте оставшиеся ингредиенты.
  - 6 Нажмите кнопку Пуск/остановка для продолжения выполнения программы. Поворачивайте чашу по часовой стрелке и против часовой стрелки, чтобы помочь ингредиентам смешаться. Через минуту, возможно, потребуется остановить миксер, нажав кнопку Пуск/остановка. Соскребите ингредиенты со стенок чаши, чтобы все ингредиенты попали в смесь.
  - 7 По прошествии 2 минут миксер прекратит работу и смесь для приготовления кексов будет готова.
  - 8 Разделите смесь поровну и поместите ее в две формы, запекайте в духовке в течение 25-30 минут, пока кексы не подойдут, станут золотистыми и упругими на ощупь.
  - 9 Через 5 минут извлеките их из формочек и дайте остыть на решетке. Дайте им полностью остыть перед тем, как наполнять их джемом или сливочным кремом.
- Примечание. Эту смесь можно также использовать для приготовления капкейков. Разложите по полной ложке в бумажные формочки для кексов и выпекайте при температуре 160 ЛЬС / уровне 4 для газовой духовки в течение 20-25 минут. Всего получается 18-20 кексов.

## Безе

### Ингредиенты:

- 6 белков из крупных яиц (взбитых, как указано выше).
- 240 г сахарной пудры

### Способ приготовления:

- 1 Используйте яичный белок, взбитый с помощью автоматической программы или вручную.
- 2 Постепенно увеличивайте скорость, перемещая регулятор скорости до уровня 6. Чтобы помочь в перемешивании вращайте чашу по часовой стрелке и против часовой стрелки вручную.
- 3 Добавьте сахарную пудру в белки по одной столовой ложке за один раз, тщательно взбивая после каждого добавления.
- 4 Если необходимо, через 90 секунд остановите работу миксера, соскребите смесь со стенок чаши лопаткой. Продолжайте смешивать еще 90 секунд, пока сахар и белки не смешаются.
- 5 Разложите смесь десертной ложкой на противне, проложенном пергаментом. Выпекайте в разогретой духовке при температуре 150 ЛЬС / уровне 2 для газовой духовки в течение 15 минут. Уменьшите температуру до 110 ЛЬС / уровня для газовой духовки и выпекайте в течение 2-3 часов, пока безе не станут хрустящими и сухими.

Всего получится 18-24 безе

## Сливочный крем

### Ингредиенты:

- 100 г мягкого маргарина
- 200 г просеянной сахарной пудры

### Способ приготовления:

- 1 Положите маргарин в чашу для смешивания.
- 2 Используя венчики для смешивания, перемешайте его на скорости 1 в течение 25 секунд, поворачивая чашу по мере необходимости.
- 3 Начните добавлять сахарную пудру по 1 столовой ложке за раз, останавливая миксер, чтобы соскрести ингредиенты со стенок чаши.

## Хранение

Складной стационарный миксер можно сложить после использования для удобства хранения в шкафу или другом месте. Чтобы сложить миксер, следуйте инструкции ниже.

- 17** Чтобы сложить стойку головного блока (8), регулятор скорости (3) должен находиться в положении 0. Убедитесь, что миксер отключен, а насадки и чаша для смешивания (4) извлечены.
- 18** Нажмите кнопку разблокирования головного блока (12) и аккуратно поверните головной блок (1) назад. Головной блок повернется назад в сложенное положение.
- 19** Нажмите кнопку для складывания (9) на стойке головного блока (8) и уложите миксер вниз на основание. Для защиты рекомендуется положить между стойкой и основанием

кусочек упаковочного пенопласта.

- 20** Сверните кабель питания и сложите рядом с миксером. Закройте крышкой для хранения (11). Храните чашу для смешивания и насадки отдельно.

## Уход и чистка

- Перед очисткой выключите миксер и отсоедините от электрической розетки.
- Убедитесь, что перед очисткой и хранением миксер полностью остыл.
- Для очистки головного блока используйте влажную ткань. Не погружайте в воду. Не используйте абразивные чистящие средства или моющие средства на основе растворителей.
- Помойте насадки (14, 15 и 17), лопатку (18) и чашу для смешивания (4) в горячей мыльной воде. Тщательно высушите.
- Комплектующие и чашу для смешивания можно мыть в посудомоечной машине; мойте их в режиме холодной мойки, разместив на верхней полке посудомоечной машины.
- **ВНИМАНИЕ! Никогда не погружайте блок электродвигателя в воду или другую жидкость.**

## Контакты

### Служба поддержки

При возникновении проблем с прибором звоните в службу поддержки, поскольку мы, скорее всего, сможем оказать вам более эффективную помощь, нежели магазин, где вы приобрели прибор.

При обращении в службу поддержки нужно указать название изделия, номер модели и серийный номер. Эта информация позволит нам быстрее обработать ваш запрос.

### Если у вас

возникли вопросы и комментарии либо вы хотите получить развернутые советы или рецепты, позволяющие с максимальной эффективностью использовать приобретенные вами приборы, обращайтесь к нам через Интернет:

**Блог:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter:** @loveyourmorphy  
**Веб-сайт:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## 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 MorphyRichards 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 MorphyRichards 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 бытовых целей.
- 5 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.
- 6 Прибор приобретен подержанным.
- 7 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией Morphy Richards.
- 8 Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.
- 9 Гарантия не распространяется на батарейки и повреждения от утечки электролита.
- 10 Очистка и замена фильтров проводились с нарушением инструкции.

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.

RU



## Ochrana zdraví a bezpečnosti

Používání každého elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování těchto běžných bezpečnostních pravidel:  
Před použitím tohoto spotřebiče si prosím přečtěte pozorně tyto pokyny.

- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byli poučeni o bezpečném použití spotřebiče a rozumí případným rizikům.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Děti nesmí používat tento spotřebič. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Pokud je poškozený elektrický napájecí kabel, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Informace o péči a čištění spotřebiče nalezne v části Péče a Čištění.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí. Zamezte kontaktu rukou, vlasů, oblečení a ručních nástrojů s pohybujícími se částmi spotřebiče během práce s ním, aby se zabránilo zranění a/nebo poškození spotřebiče.
- Pozor: Nepřipojujte tento spotřebič k napájení přes externí spínací zařízení, například časovač nebo k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem, abyste předešli riziku spojenému s neúmyslným resetováním termální pojistky.
- Nemixujte delší časy, než je doporučeno v části Používání.



## Umístění

- Vždy umístěte spotřebič dále od okraje pracovní plochy.
- Nepokládejte spotřebič na leštěný dřevěný nábytek s vysokým leskem, protože by mohl poškodit povrch.
- Nepokládejte spotřebič na horké povrchy nebo do jejich blízkosti, například na plotýnky nebo sálavé zdroje tepla, ani do blízkosti otevřeného plamene.

## Síťový kabel

- Nenechávejte síťový kabel viset přes okraj pracovní plochy, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel procházet otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Nenechávejte kabel procházet přes sporák nebo jiná horká místa, která by ho mohla poškodit.
- Síťový kabel by měl vést od zásuvky k základní jednotce bez napínání spojů.

## Osobní bezpečnost

- Než zvednete hlavu mixéru, ujistěte se, že nástavce se přestaly otáčet.
- VAROVÁNÍ: V zájmu ochrany před rizikem úrazu elektrickým proudem NIKDY neponořujte tělo spotřebiče do vody ani jiné kapaliny a zajistěte, aby byly elektrické přípojky vždy v suchém stavu.

## Další bezpečnostní pokyny

- Nespouštějte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný či jakkoliv poškozený.
- Používání nástavců nebo nástrojů, které Morphy Richards nedoporučuje nebo neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Nepoužívejte spotřebič k žádnému jinému účelu, než ke kterému je určen.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo zanecháváte bez dozoru, před montáží, demontáží a čištěním, odpojte jej ze zásuvky.

## Elektrické požadavky

Zkontrolujte, zda napětí na výkonovém štítku spotřebiče odpovídá síťovému napětí v domácnosti, které musí být střídavé.

Když je třeba vyměnit hlavní pojistku, použijte 3A pojistku BS1362.

## Úvod

Děkujeme vám, že jste zakoupili ruční mixér Total Control od společnosti Morphy Richards.

Váš ruční mixér je dodáván spolu se šlehači, míchači a hnětači těsta, abyste mohli připravit různé pokrmy. Prostudujte si před použitím spotřebiče tyto pokyny, abyste věděli, jak s ručním mixérem pracovat.

Nezapomeňte také navštívit web [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk) a registrovat si dvouletou záruku na spotřebič

# TOTAL CONTROL

## Dává vám možnost tvorby s jistotou.

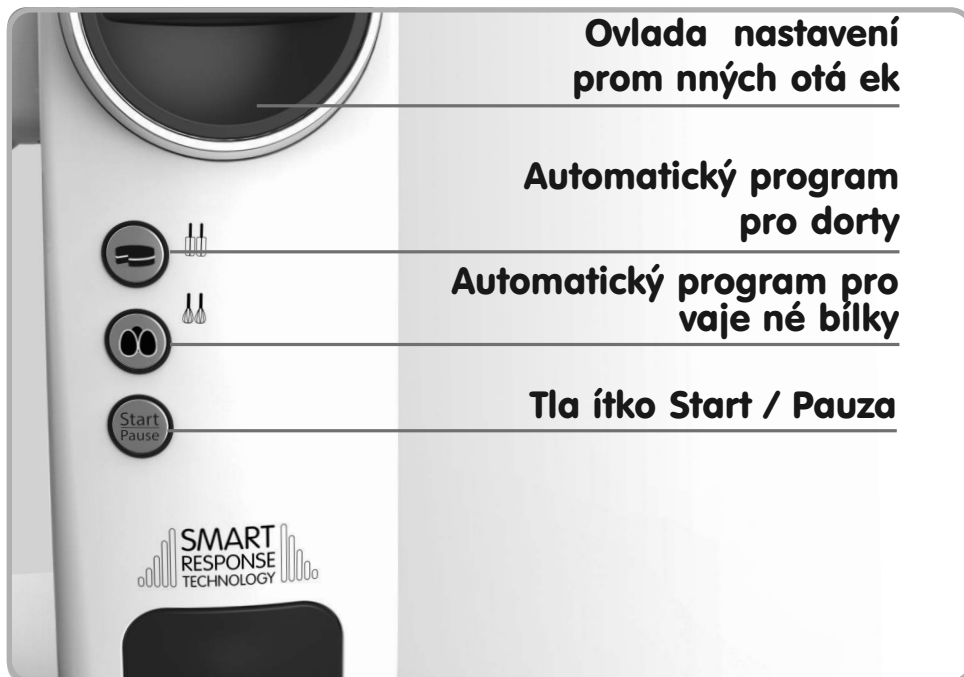
Představujeme ruční mixér Total Control - jednoduchý způsob, jak vařit s jistotou.

Ruční mixér Total Control vám umožňuje vyrábět vynikající dorty, sněhého pusinky a další dobroty s jistotou a podporou, kterou dodává technologie Inteligentní odezvy.

Technologie inteligentní odezvy vám umožní mít naprostou kontrolu nad procesem mixování pomocí jediného dotyku tlačítka. Technologie inteligentní odezvy jemně dává energii pro mixér, tak, jak je potřeba a zajišťuje udržení konstantní rychlosti tak, aby výsledky byly vždy perfektní.

Buď si zvolte z předprogramovaných automatických programů; vajíčka nebo dort, přidejte své ingredience podle receptu a nechte Total Control mixér, aby udělal všechnu další práci za vás.

Nebo můžete personalizovat své recepty tak, že nastavíte ruční mixér Total Control na manuální nastavení a budete si sami volit rychlost mixování. Technologie inteligentní odezvy bude dodávat energii pro mixér postupně až bude dosažena rychlost vhodná pro danou práci. Technologie inteligentní odezvy umí pracovat i s hustějšími směsmi, kde dodává energii motoru jemně tak, aby byla zajištěna konstantní rychlost a pokaždé bylo dosaženo perfektního výsledku.



**Ovlada nastavení  
proměnných otáček**

**Automatický program  
pro dorty**

**Automatický program pro  
vaječné bílky**

**Tlačítko Start / Pauza**

## Funkce

- (1) Hlavice
- (2) Zástrčky
- (3) Tlačítko pro regulaci rychlosti
- (4) Míchací nádoba
- (5) Automatický program pro dort
- (6) Automatický program pro vaječné bílky
- (7) Tlačítko Start / Pauza
- (8) Rameno základny
- (9) Tlačítko pro složení
- (10) Otočná základna
- (11) Tlačítko pro uvolnění nástavců
- (12) Tlačítko pro uvolnění hlavice
- (13) Víčko pro skladování
- (14) Šlehačí metly
- (15) Míchací metly
- (16) Poháněcí destička
- (17) Hnětače na těsto
- (18) Stěrka

## Před prvním použitím

Před prvním použitím vašeho skládacího ručního mixéru Total Control omyjte nádobu mixéru (4), nástavce (14),(15),(17) a stěrku(18) v teplé mýdlové vodě. Před použitím důkladně osušte.

## Používání ručního mixéru

- 1** Odstraňte víčko pro skladování (13). Zvedněte rameno základny (8) do svislé polohy. Zajistí se západkou ve správné poloze.
- 2** Otočte hlavici (1) na správné místo. Ve svislé poloze se zajistí západkou.
- 3** Vložte požadované nástavce (14),(15) nebo (17), do zástrček (2) a ujistěte se, že jsou ve správných zástrčkách (pro další informace otočte na stranu 9).
- 4** Vložte ingredience do míchací nádoby (4). Vložte míchací nádobu na otočnou základnu (10).
- 5** Stiskněte tlačítko pro uvolnění hlavice (12) pro vložení nástavců do

míchací nádoby. Hlavice se zajistí na správném místě.

- 6** Zapojte mixér do zásuvky elektrické sítě. Otočte tlačítkem pro regulaci rychlosti (3) do pozice 1 pro start mixéru, zvýšьте rychlost podle potřeby.
- 7** Po ukončení mixování vypněte mixér. Stiskněte tlačítko pro uvolnění hlavice (12) a zvedněte hlavici. Hlavice se ve svislé poloze zajistí západkou.
- 8** Stiskněte tlačítko pro uvolnění nástavců (11) pro vyjmutí nástavců z mixéru. Mixér vyčistěte a složte pro další skladování.

## Automatické programy

- Váš Total Control skládací ruční mixér má dva automatické programy, tyto vám umožňují vyrobit perfektní sněh z vaječných bílků (na sněhové pusinky) a korpus dortu (na piškotový moučník) stiskem jednoho tlačítka.
  - Pro použití jednoho s těchto programů postupujte následujícím způsobem.
- 9** Postupujte podle pokynů 1-5 v části „Použití mixéru“. Připevněte šlehačí metly (14) pro použití programu na vaječné bílky nebo míchací metly (15) pro program výroby dortu.
  - 10** Stiskněte tlačítko pro požadovaný automatický program (5) (Dort) nebo (6) (Vaječné bílky), tlačítko se po stisknutí rozsvítí. Stiskněte tlačítko Start / Pauza (7).
  - 11** Váš ruční mixér začne pracovat automaticky. Dokud běží program, není možné použít funkci kontroly rychlosti (3) a rychlost nelze v tuto dobu měnit.
  - 12** Pokud byl zvolen program Dort, ruční mixér se zastaví v průběhu programu a tlačítko začne blikat. Setřete strany míchací nádoby pomocí stěrky. Mixér neudělá pauzu, pokud je nastaven program pro vaječné bílky.
  - 13** Během pauzy můžete přidat jakékoliv další přísady (podle potřeby). Stiskněte tlačítko Start / Pauza pro pokračování.
  - 14** Jakmile program skončí, mixér se automaticky vypne a světlo pod tlačítkem zhasne. Tlačítko Start / Pauza zůstane rozsvícené.

## Automatické časy programů

Program	Nástavec	Fáze 1 (min:sek)	Pauza	Fáze 2 (min:sek)
Dort	Míchací metly (15)	Rychlost 4 00:30	Ano	Rychlost 4 02:00
Vaječné bílky	Šlehačí metly (14)	Rychlost 4 00:10 Rychlost 6 02:40	Ne	X

## Pozastavení

- Během jakéhokoli automatického programu můžete program kdykoliv pozastavit stisknutím tlačítka Start / Pauza (7). Stiskněte znovu tlačítko Start / Pauza pro pokračování.

## Míchací nádoba (4) **15**

- Váš skládací ruční mixér je vybaven systémem rotace míchací nádoby (4), který kontroluje mixování a smíchávání ingrediencí.
- Míchací nádoba se sama otáčí, což usnadňuje mísení lehkých ingrediencí. Během mísicího procesu však bude nutné řídit

rychlost míchací nádoby; otáčet manuálně s pomocí rukou na straně misky, a buď misku zpomalit nebo ji otočit ve směru hodinových ručiček a proti směru hodinových ručiček a tak napomáhat míchání.

- Během míchání mohou jednotlivé ingredience vystráhnout ven nebo ulpět na straně mísy, otočte tlačítkem pro regulaci rychlosti (3) do polohy "vypnuto", pomocí stěrky (18) sundějte obsah mísy ze stran do středu mísy a pokračujte v míchání.
- Po přidání jednotlivých ingrediencí může být nezbytné setřít stěrku znovu strany mísy, vždy nejprve vypněte mixér.

## Objem

Nepřepněte míchací nádobu (4) mohlo by dojít k poškození mixéru. Maximální objem - 1 Kg kombinovaných mokrých nebo suchých ingrediencí by měl být dostatečný objem pro většinu mísících operací s míchacími metlami (15).

Pro přípravu těsta s použitím hnětačů těsta (17) nepoužívejte více než 350g mouky.

Pokud v jakémkoliv bodě přípravy uslyšíte mixér zpomalovat, zvýšte rychlost. Pokud je to potřeba, odejměte část směsi, pokud je jí moc nebo je směs moc hustá.

## Použití

Váš mixér je vybaven pojistkou, navrženou pro ochranu motoru před přehřátím. Po 6 minutách nepřetržitého použití budete muset váš skládací ruční mixér vypnout a nechat 10 minut zchladnout, aby se předešlo přehřátí. Toto je zvlášť důležité u hustějších směsí. Pokud se váš přístroj vypne během mixování, otočte tlačítko regulace rychlosti (3) do polohy "off" a nechte vychladnout po dobu 10 minut.

## Nástavce

Váš ruční mixér se dodává se třemi nástavci, každý z nich je určen pro specifickou úlohu.

### Šlehací metly (14)

Pro šlehání vajíček a šlehačky použijte nástavce šlehací metly. Nepoužívejte šlehací metly pro husté směsi (například těsto na ovocný koláč nebo na sušenky).

### Míchací metly (15) 16

Pro míchání těsta na dorty a sušenky nebo na zapečené brambory použijte míchací metly.

Jedna z míchacích metel je vybavena poháněcí destičkou (16) která napomáhá rotování misky během použití. Tato míchací metla je označena červenou páskou na hřidelu. Ujistěte se, že tato míchací metla je nasazena do zásuvky (2) s ČERVENÝM vnitřkem. Jinak váš skládací ruční mixér nemusí správně fungovat.

Poznámka: V závislosti na míchaných ingrediencích může být potřeba míchací nádobě pomáhat s otáčením ručně. Otáčejte nádobou rukou, tím pomůžete smíchat ingredience dohromady. (Jděte na stranu 8 pro další instrukce).

### Hnětače těsta (17)

Na moučnickové těsto použijte hnětače těsta.

Hnětače těsta musí být nasazeny správně, nebo nebudou dobře hníst těsto. Ujistěte se, že hnětač těsta s plochým koncem a červenou páskou na hřidelu je nasazen do zásuvky (2) s ČERVENÝM vnitřkem.

Hnětače těsta jsou vyrobeny tak, aby nebylo možné jejich špatné nasazení.

**Mixér není vhodný pro přípravu těžkého těsta, například chlebového.**

*Níže uvedené recepty poskytují jen několik doporučení na to, co byste mohli vyrobit se svým novým skládacím ručním mixérem. Jakmile se seznámíte s obsluhou vašeho mixéru, budete si moci snadno přizpůsobit recepty z vašich oblíbených kuchařek.*

## Viktoriin dort

### Ingredience:

- 150g cukru krystal
- 150g změkčeho margarínu
- 3 vejce, rozšlehané
- 2 polévkové lžice mléka
- 150g mouky s kypřícím práškem
- 2 zarovnané lžičky prášku do pečiva

### Postup:

- 1 Předehřejte troubu na 170 °C / stupeň 4 u plynové trouby.
- 2 Nasadte míchací metly do mixéru. Lehce vymažte dvě 20 cm dortové formy a na dno vložte pečicí papír.
- 3 Dejte cukr krystal a margarín do míchací nádoby.
- 4 Stiskněte tlačítko programu pro přípravu dortů. Tlačítko se rozsvítí, stiskněte tlačítko Start / Pauza pro zahájení mixování. Otáčejte nádobou dle potřeby.
- 5 Po 30 vteřinách se mixér zastaví a tlačítko začne blikat. S použitím stěrky setřete strany míchací nádoby. Přidejte zbylé ingredience.
- 6 Stiskněte tlačítko Start / Pauza pro pokračování v programu. Otáčejte nádobou po a proti směru hodinových ručiček, abyste napomohli míchání. Může být nezbytné pozastavit mixér po několika minutách stisknutím tlačítka Start / Pauza. Setřete strany nádoby, abyste se ujistili, že všechny ingredience se dobře smísily.
- 7 Po dvou minutách se mixér zastaví a těsto na korpus je připraveno.
- 8 Rozdělte směs rovnoměrně na obě formy a pečte v troubě 25 - 30 minut, nebo dokud není povrch zlatý, dobře vykynutý a na dotek pružný.
- 9 Vyjměte z forem po pěti minutách a nechte zchladnout na roštu. Před naplněním marmeládou a krémem nechte úplně zchladnout.

Poznámka: Tento recept může být také použit pro výrobu muffinů. Do papírových formiček vložte lžici těsto a pečte v troubě vyhřáté na 160°C / Stupeň 4 u plynové trouby 20-25 minut. Recept je pro výrobu 18-20 muffinů.

## Sněhové pusinky

### Ingredience:

- Bílky ze 6 velkých vajec (ušlehané podle návodu výše).
- 240g cukru krystal

### Postup:

- 1 Použijte bílky ušlehané podle návodu k automatickému nebo manuálnímu šlehání.
- 2 Zvolna zvyšujte rychlost až se dostanete na rychlost stupně 6. Budete muset otáčet míchací nádobou ručně, po směru a proti směru hodinových ručiček, abyste napomohli šlehání.
- 3 Ke šlehaným bílkům postupně přidávejte cukr krystal, po jedné polévkové lžici a pokaždé dobře prošlehejte.
- 4 Po 90 vteřinách zastavte mixér, pokud je to nutné, a seřete stěrkou směs ze stran míchací nádoby. Pokračujte dalších 90 vteřin, dokud není všechno cukr ušlehaný s bílky.
- 5 Pomocí dezertní lžičky dejte směs po malých částech na plech, vyložený pečicím papírem. Pečte v troubě předehřáté na 150°C / stupeň 2 u plynové trouby 15 minut. Snižte teplotu na 110 °C / stupeň 1/4 u plynové trouby a pečte po další 2-3 hodiny, dokud nejsou pusinky křehké a suché.

Recept je pro 18-24 sněhových pusinek

## Máslový krém

### Ingredience:

- 100g změkčeného margarínu
- 200g moučkového cukru, prosetého

### Postup:

- 1 Vložte margarín do míchací nádoby.
- 2 S použitím míchacích metel mixujte na rychlost 1 po dobu 25 vteřin, otáčejte mísou podle potřeby.
- 3 Začněte přidávat moučkový cukr po jedné lžici, zastavujte mixér abyste setřeli strany mísy podle potřeby.

## Skladování

Skládací ruční mixér je možné po použití složit, což umožní jeho další snadné skladování ve skříni nebo jiném prostoru. Pro složení mixéru postupujte následovně.

- 17 Regulátor rychlosti (3) musí být v poloze '0', jinak není možné rameno základny (8) složit. Ujistěte se, že je mixér vypnutý a že jsou nástavce i míchací nádoba (4) vyjmuty.
- 18 Stiskněte tlačítko pro uvolnění hlavičky (13) a jemně zatlačte hlavičku (1) zpátky. Hlavička se otočí do složené polohy.
- 19 Stiskněte tlačítko pro složení (9) na rameni základny (8) a složte mixér dolů na základnu. Pro účely ochrany se doporučuje vložit mezi ramena a základnu kousek ochranné pěny z balení.
- 20 Smotejte napájecí kabel vedle mixéru. Přikryjte víčkem pro skladování (11). Ukládejte míchací nádobu a nástavce odděleně.

## Péče a čištění

- Před čišťením vypněte mixér a odpojte ho od sítě.
- Ujistěte se, že mixér úplně vychladl před jeho čišťením a ukládáním.
- Hlavní jednotku očistěte vlhkým hadříkem. Neponořujte do vody. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky ani prostředky obsahující rozpouštědla.
- Nástavce (14),(15),(17), špachtli (18) a míchací nádobu (4) umyjte v horké mýdlové vodě. Vše řádně osušte.
- Příslušenství a míchací nádobu je možné mýt v myčce nádobí. Umístěte je na horní policičku a použijte program mytí s vlažnou vodou.
- **VÝSTRAHA Nikdy neponořujte motorovou jednotku do vody ani jiné tekutiny.**

## Kontaktujte nás

### Linka podpory

Pokud máte se svým přístrojem problémy, kontaktujte nás na lince podpory, budeme vám patrně schopni pomoci lépe než v obchodu, kde jste přístroj zakoupili.

Před telefonátem si připravte název výrobku, modelové číslo a sériové číslo, urychlíte tak vřízení svého dotazu.

### Kontaktujte nás

Pokud máte nějaké dotazy nebo komentáře nebo pokud chcete získat skvělé tipy nebo nápady na recepty, abyste mohli využívat váš přístroj naplno, přidejte se k nám online:

**Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)

**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](https://www.facebook.com/morphyrichardsuk)

**Twitter:** [@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)

**Webové stránky:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## DVOULETÁ ZÁRUKA



Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzku připevněte sešíváčkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu  
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedenou adresu.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímал nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Spotřebič je z druhé ruky.
- 6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- 7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- 8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.
- 9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

- GB** 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.

**The After Sales Division,**

Morphy Richards Ltd, Menborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ  
Helpline (office hours) UK 0845 871 0360 Republic of Ireland 1800 409119

**AU** **Glen Dimplex Australia**

Unit 1, 21 Lionel Road, Mount Waverley, Victoria 3149  
T : 1300 556 816  
E : sales@glendimplex.com.au

**NZ** **Glen Dimplex New Zealand**

38 Harris Road, East Tamaki, Auckland, New Zealand  
T : 09 2748265  
E : sales@glendimplex.co.nz

- F** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

**Glen Dimplex France**

12 Boulevard du Mont d'Est  
Immeuble MAILLE NORD 3  
93160 NOISY-LE-GRAND  
France  
www.glendimplex.fr

- D** Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.  
T : 00800 444 00 888 F : 06701 37048  
E : morphyrichards-de@technikhall.com

- B** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

**Glen Dimplex Benelux BV**

Centrastraat 60  
B- 6300 Aalst  
Belgie  
T : +32-(0)-53 82 88 62  
E : info@glendimplex.be

F : +32-(0)-53 82 88 63  
www.morphyrichards.be

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

**Imporaudio Lda**

Rua D. Marcos Da Cruz 1261  
4455-482 Perafita  
Portugal  
T : +351 22 996 67 40

F : +351 22 996 67 41

- I** I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Morphy Richards è costantemente impegnata a migliorare la qualità e il design dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di modificare le specifiche dei diversi modelli in qualunque momento.

**PER ASSISTENZA TECNICA:**

HELPLINE: 198.193.328 LUN-VEN 9.30-13.00 e 14.30-17.30.  
Costo della chiamata 14,26 cent. di Euro al minuto IVA inclusa (da rete fissa).

E : assistenza@necchi.it

F : +39-0693496270

**I prodotti Morphy Richards sono distribuiti in Italia da:  
Necchi Spa, Via Cancelliera 60 00040 Ariccia (RM).**

- DK** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellerens specifikationer når som helst.

**Albaline AS**

Avedøreholmen 84  
2650 Hvidovre  
Denmark  
T : (45) 3678 8083

- PL** Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

**KuGaNa Logistics Sp. z o.o.**

UL. Kleczewska 37  
62-510 Koron  
Poland  
T : +48 63 220 60 20

- RU** 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.

**ООО «ТЕХНОПАРК-Центр»**

111024 Россия, Москва, ул.  
Автомоторная д.65 стр.1



- CZ** Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení. Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

**Solight s.r.o**

Na Brně  
500 06 Hradec Karlov  
Czech Republic  
T: +420 491512 047

- SK** Morphy Richards izdelki so namenjeni za uporabo v gospodinjstvu samo. Morphy Richards je nenehno izboljševanje kakovosti izdelkov in oblikovanja. Podjetje, zato si pridržuje pravico do spremembe specifikacije svojih modelov v vsakem trenutku.



- GB** For electrical products sold within the European Community. At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.

Please recycle where facilities exist.  
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne. Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle. Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent. Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.

- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden. Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.

Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.  
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.

- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia. Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Faça a reciclagem nos locais apropriados. Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.

- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea. Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici. Riciclarlo laddove esistono le strutture. Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.

- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU. Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet. Det bedes brugert, hvor der er faciliteter hertil. Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.

- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej. Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi. W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.

- CZ** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství. Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu. Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních. Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.





**morphy richards®**

FP400405MEE Rev 2 5/16

[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

