

morphy richards®



TOTAL CONTROL



Total Control Hand Blender

Please read and keep these instructions

GB

Le mixeur à main Total Control

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

Total Control Handmixer

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D

La batidora Total Control

Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas

E

Varinha mágica Total Control

Leia e guarde estas instruções

P

Il frullatore Total Control

Leggere e conservare le presenti istruzioni

I

Total Control-stavblenderen

Læs og gem venligst denne vejledning

DK

Total Control-stavmixern

Läs och spara dessa anvisningar

S

Blender ręczny z funkcją Total Control

Prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości

PL

ручной блендер Total Control

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

RU

ruční mixér Total Control

Přečtěte si prosím a uchovejte tyto pokyny

CZ

Total Control El Blenderi

Lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın

TR



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.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and cord out of reach of children.
- Do not blend for longer than the time periods recommended in the 'Usage' section.
- For care and cleaning refer to the relevant section.
- Always disconnect from the supply if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Avoid touching moving parts. Keep hands, hair and clothing, and utensils away from the attachment blades during operation, to prevent personal injury and/or damage to the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

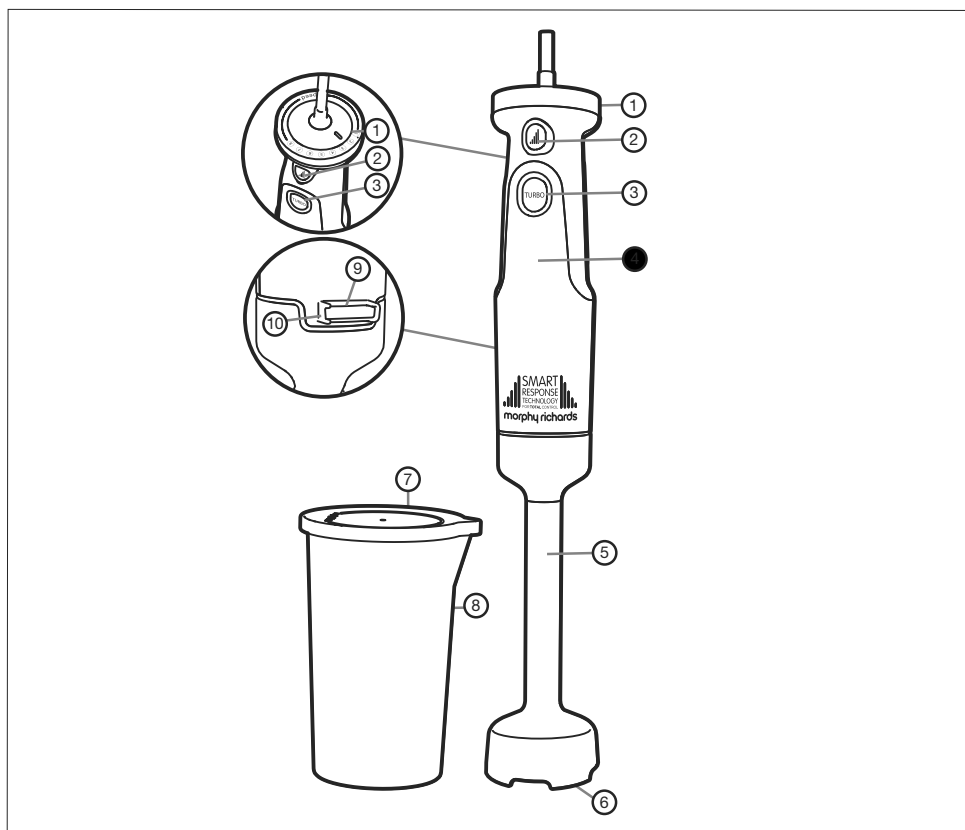
In addition, we offer the following safety advice.

Location

- Do not use outdoors or in a bathroom.
- Always locate your appliance away from the edge of the worktop.
- Do not place the beaker used with the appliance on a highly polished wooden surface as damage may occur to the surface.

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

- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the beaker and during cleaning.

Other safety considerations

- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.

Product specific safety

- WARNING: The blender blades are very sharp. Handle with care when using and cleaning.**
- Do not clean the attachments under running water while they are in position.
- IMPORTANT:** Allow hot liquids to cool before adding to the blender.
- Be careful whilst hot liquid is blending or poured into the blender as it can be ejected due to sudden steaming.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

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.

GB

F

D

E

P

I

DK

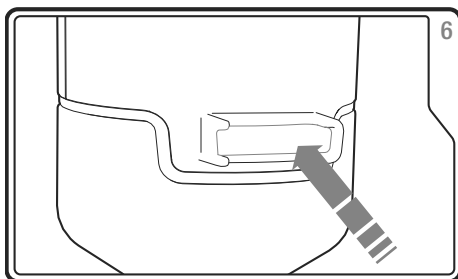
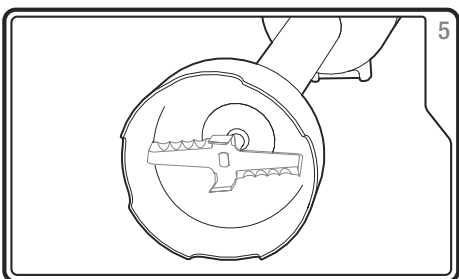
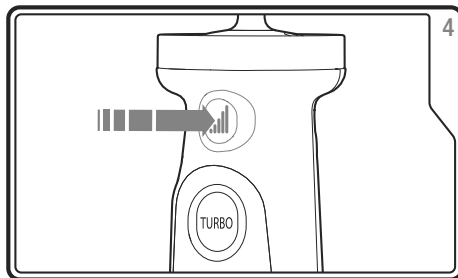
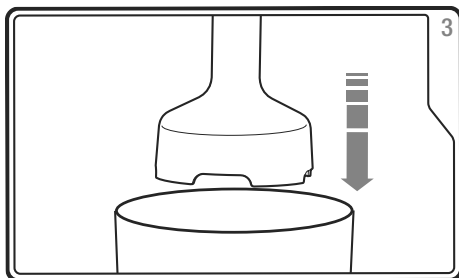
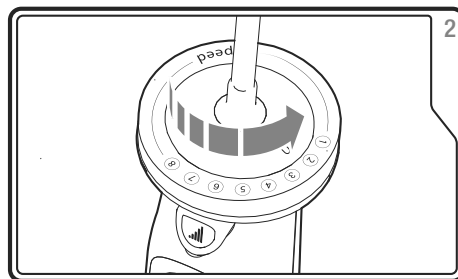
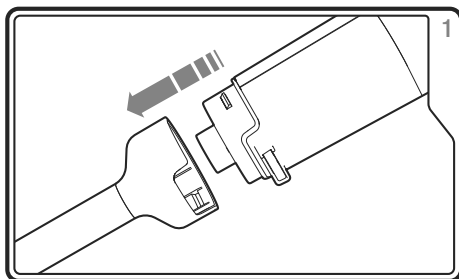
S

PL

RU

CZ

TR



TOTAL CONTROL



Giving you the power to create with confidence.

Introducing the Total Control Hand Blender – the simple way to bring confidence to your cooking.

The Total Control Hand Blender allows you to create delicious smoothies and shakes, blend soups and sauces with the confidence and reassurance that Smart Response Technology delivers.

Smart Response Technology allows you to have Total Control of the blending process with the simple squeeze of a button. The Smart Response Technology gently feeds power into the blender as you need it, so there are no sudden jerks or splatters, giving you complete confidence in the kitchen.

Choose the speed that best suits the job at hand using the simple twist motion Variable Speed Control, there are 8 to choose from. Even when using a higher speed you can feel assured that the Smart Response Technology feeds power in gradually building to your chosen speed for the job at hand.

When you have blended to your desired consistency simply release the button and the Total Control Hand Blender will steadily slow down and stop, ensuring no splashing and no suction.

Total Control Hand Blender, giving you the power to create with confidence.

GB

F

D

E

P

I

DK

S

PL

RU

CZ

TR



Introduction

Thank you for your recent purchase of this Morphy Richards Total Control Hand Blender.

Your Hand Blender has a locking connection for safety. Please read the instructions for information on how to use your Hand Blender thoroughly before use.

Remember to visit www.morphyrichards.co.uk to register your product's two year guarantee.

Contents

Health And Safety	2
Product Overview	3
Total Control	5
Introduction	6
Before First Use	6
Using Your Hand Blender	6
Suitable Foods	6
Usage	6
Attachments	6
Turbo Button	6
Blending In A Saucepan	6
Hints & Tips	7
Care And Cleaning	7
Contact Us	7
Recipes	8
Guarantee	10

Features

- (1) Variable Speed Control
- (2) Precise Control Trigger
- (3) Turbo Button
- (4) Main Unit
- (5) Blending Leg
- (6) Serrator Blade
- (7) Beaker Lid
- (8) Beaker
- (9) Attachment Release Button
- (10) Heel Rest

Before First Use

- **WARNING: Carefully unpack your Total Control Hand Blender as the blades are very sharp.**
- Wash the Beaker (8) and Beaker Lid (7) in hot soapy water before use. Dry all parts thoroughly before use.
- Do not fully submerge the Blending Leg in water. Wash only the Serrator Blade head (6).
- Do not immerse the Main Unit in water.
- No parts are dishwasher safe

Using Your Hand Blender

- 1** Attach the Main Unit (4) to the Blending Leg (5) and push to lock into place.
- 2** Select the speed on the Variable Speed Control (1). The Hand Blender will not start unless the Precise Control Trigger (2) or Turbo Button (3) is pressed.
- 3** Place the Blending Leg into the food to be blended. We recommend using the Beaker (8) for the best results.
- 4** Press the Precise Control Trigger to begin blending. The speed will increase the harder you press the button.
- 5** Release the Precise Control Trigger to stop. Allow the blades to slow and stop BEFORE removing the Hand Blender from the food.
- 6** Unplug the Main Unit from the mains. Press the Attachment Release Button (9) and remove the Blending Leg from the Main Unit for cleaning.

Suitable Foods

* When using the beaker supplied

The amounts listed below should be used as a guide.

Attachment	Food	Max Quantity	Speed	Time
Blending Leg	Soup or Sauce	-	4	40-60 seconds
Blending Leg*	Milkshake	450ml	4-5	20-30 seconds
Blending Leg*	Ice	3 cubes	8	5-15 seconds
Blending Leg*	Carrots with water	200g/300ml	6	40-60 seconds

Usage

- **WARNING: Your Hand Blender is designed for intermittent use. Do not use continuously for more than 60 seconds. Allow to cool down for a minimum of 5 minutes before further use.**

Attachments

Blending Leg (5)

- The Blending Leg is designed for pureeing foods such as soups, sauces, milkshakes, smoothies, baby food or crushing ice.
- The Blending Leg is not suitable for grinding hard items such as coffee beans.

Lid (7)

- If you have any leftovers, use the Beaker (8) with the supplied Lid to store food safely.
- **WARNING: The Beaker and Lid are not suitable for use in a freezer, microwave, oven or dishwasher.**

Turbo Button

- The Hand Blender has 8 different speeds utilising Total Control technology, as well as a Turbo Button (3). Press the Turbo Button to run the Hand Blender at high speed for intermittent bursts.

Blending In A Saucepan

- Do not use a non stick pan. The Blending Leg may damage the non stick coating.
- 1. Remove the saucepan from the heat.
- 2. To avoid excessive splashing, place the Blending Leg (5) into the food before switching your Hand Blender on.
- 3. Hold the pan steady with your other hand and lightly press the Precise Control Trigger (2). Start slowly, and increase the speed as needed using the Precise Control Trigger.
- 4. Move the Serrator Blade (6) through the food using an up and down motion.
- 5. Allow the Blades to stop moving before removing from the pan.
- **WARNING: Lifting the Serrator Blade out of the food while running, or using a high speed setting in a small pan could splash hot liquid. Extra care should be taken when using your Hand Blender in this manner.**
- **Do not insert your Hand Blender into the food past the join between the Main Unit (4) and the Blending Leg (5).**
- **Ensure the power cable does not touch any hot surfaces (including the side of the pan)**

Hints & Tips.

- When blending foods with strong colour (eg. carrots), the Beaker (8) or plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe with cooking oil to clean any discoloured parts. Wash thoroughly in hot soapy water before re-using.
- When blending using the Blending Leg (5), start the process by inserting the Blending Leg into the ingredients. This will ensure all the ingredients are pulled into the blade to be processed. Gently rotate the Blending Leg, lifting it up and down in the ingredients. Continue this movement until the mixture is of the desired consistency. Do not remove from the liquid while the blades are in motion.
- Do not lift the Blending Leg out of the mixture completely when running, as splashing may occur.

Care and Cleaning

- **WARNING: Always unplug the appliance from the mains socket before cleaning and maintenance.**
- **WARNING: Handle the blades with care as they are sharp.**
- Wash all parts except the Main Unit (4) and Blending Leg (5) in hot soapy water, dry immediately.
- Do not fully submerge the Blending Leg in water. Wash only the Serrator Blade head (6).
- Clean the Main Unit with a damp cloth and dry all the parts thoroughly.
- **WARNING: Never immerse the Main Unit in water or any 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 quicker.

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

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter: @loveyourmorphy

Website: www.morphyrichards.com

GB



Recipes

We have developed delicious recipes for you to try with your new Total Control Hand Blender. From smoothies to soup there is something to suit every taste.

The recipes provided give you only a few suggestions of what you can make with your Hand Blender and its attachments. When you are used to working with your Hand Blender you will be able to easily adapt recipes for use from your favourite cookbooks.

Strawberry Banana Smoothie**Ingredients:**

- 1 ripe banana (approx 90g) peeled, cut into chunks
- 65g strawberries washed, dried, hulled
- 2 ice cubes
- 135ml apple juice
- 200g low fat vanilla yogurt

Method:

- 1 Add all the ingredients to the Beaker in the order listed.
- 2 Fit the Blending Leg to the Main Unit and select speed 4 on the Variable Speed Control.
- 3 Place the Blending Leg into the bottom of the beaker and gently press the Precise Control Trigger. Move the Hand Blender up and down in the Beaker for 20-30 seconds, until the smoothie is blended.

Leek & Potato Soup

Serves: 4

Ingredients:

- 25g butter or margarine
- 2 medium leeks (285g), sliced
- 1 small onion (100g), finely chopped
- 500g potatoes, thinly sliced
- 1.1 litres vegetable stock
- 1 tsp mixed herbs
- 1 tsp salt
- Black pepper
- Chives to garnish
- Crusty bread to serve

Method:

- 1 Melt the butter in a large saucepan (do not use non-stick), and add the leeks and onion. Gently fry without browning for 10 minutes, stirring occasionally.
- 2 Add the potatoes, stock, herbs and seasoning, bring to the boil. Cover and simmer gently for 30 minutes or until tender.
- 3 Allow to cool slightly then fit the Blending Leg to the Main Unit. Turn the Variable Speed Control to 4.
- 4 Place the Blending Leg into the pan and using the Precise Control Trigger, blend the soup until smooth, approximately 50 – 60 seconds. This can be done in the pan as long as the pan does not have a non stick coating.
- 5 Check the seasoning and garnish with a few snipped chives and serve with crusty bread.

Matriciana Sauce (For Pasta)

Serves: 4

Ingredients:

- 1 onion (130g) finely chopped
- 1 garlic clove, crushed
- ½ green chilli, de-seeded and finely chopped
- 1½ tbsp extra virgin olive oil
- 100g bacon, rind removed and chopped
- 400g can plum tomatoes
- 100ml (120g) passata
- 2 tbsp white wine
- Salt and freshly ground black pepper
- Fresh boiled pasta to serve
- Parmesan cheese to serve

Method:

- 1 Place the oil in a large saucepan (do not use non-stick), and heat for a few minutes.
- 2 Gently fry the onion, garlic and chilli for 2- 3 minutes without browning, stirring occasionally with a wooden spoon.
- 3 Add the chopped bacon to the pan and fry for a further minute. Place the lid on the pan and cook over a medium heat for 5 minutes.
- 4 Add the plum tomatoes, passata and wine, season with a little salt and pepper to taste.
- 5 Place the lid on the pan and simmer gently for 25 minutes, or until the onions are tender.
- 6 Ten minutes before the sauce is ready, cook the pasta according to the pack instructions.
- 7 Use the Blending Leg at speed 4 on the Variable Speed Control to make a smooth sauce. This can be done in the pan as long as the pan does not have a non stick coating. Start the hand blender using the Precise Control Trigger, gently moving it across the pan until the desired consistency is achieved. For a smooth sauce, this should take about a minute.
- 8 Drain the pasta then stir the sauce through it. Heat through if necessary then serve immediately with Parmesan cheese.

GB

Lifetime Blade Guarantee

The 'Serrator Blade' is warranted to be free from defects in materials and workmanship for life. This warranty covers the original purchaser only and is not assignable or transferable to any other party. This warranty is available to consumers who use the 'Serrator Blades' for non-commercial household purposes. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse or any use other than as described in your owner's manual, or damage resulting from failure to maintain and clean this product as specified in your owner's manual.

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

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.

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 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.

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.

GB

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 hors de portée des enfants.
- Ne mixez pas les aliments plus longtemps qu'indiqué dans le chapitre « Utilisation ».
- Pour l'entretien et le nettoyage, merci de vous reporter au chapitre pertinent.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Éviter de toucher les pièces mobiles. Veillez à tenir vos mains, vos cheveux, vos vêtements et tout ustensile à l'écart des lames pendant le fonctionnement pour éviter toute blessure personnelle et/ou dommage de l'appareil.
- 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.

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

Emplacement

- Ne l'utilisez jamais à l'extérieur ou dans une salle de bains.
- Veillez à placer l'appareil loin du bord du plan de travail.
- Ne pas poser le gobelet de l'appareil sur une surface en bois poli ; cela risquerait d'endommager la surface.

Câble secteur

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne pas laisser traîner le câble au milieu d'un espace ouvert, 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.
- Placez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.

Sécurité personnelle

- Manipulez avec soin les lames de coupe aiguisées et prenez toutes les précautions nécessaires pour vider le gobelet et le nettoyer.

Autres points relatifs à la sécurité

- N'utilisez jamais l'appareil pour un usage autre que son usage prévu.

Points de sécurité spécifiques au produit

- **DANGER : Les lames du mélangeur sont très tranchantes. Manipulez l'appareil avec précaution pendant l'utilisation ou le nettoyage.**
- Ne lavez pas les accessoires à l'eau courante lorsqu'ils sont insérés dans l'appareil.
- **IMPORTANT : Laissez refroidir les liquides chauds avant de les mixer.**
- Procédez avec précaution lorsque vous mélangez ou versez des liquides chauds dans le mixeur ; ils risquent d'éclabousser en raison d'une injection de vapeur brusque.
- Arrêtez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces mobiles.

Exigences relatives à l'électricité

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être en courant alternatif (CA).

Si le fusible de la prise principale doit être changé, opter pour un fusible 3 A BS1362.

GB

F

TOTAL CONTROL



Vous donne le pouvoir de créer en toute confiance.

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

Le mixeur à main Total Control vous permet de concocter de délicieux smoothies, milkshakes, soupes et sauces en toute confiance et assurance grâce à la technologie Smart Response.

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 délivre graduellement la puissance dans le mixeur en fonction de vos besoins, dites adieu aux éclaboussures inopinées, pour une assurance parfaite dans votre cuisine.

Grâce à la fonction Variateur de vitesse, choisissez d'un simple mouvement circulaire la vitesse adéquate parmi les 8 proposées. Même lorsque vous utilisez une vitesse plus rapide, vous pouvez être sûr que la technologie Smart Response délivre la puissance progressivement jusqu'à la vitesse sélectionnée pour le mixage à effectuer.

Lorsque vous avez obtenu la consistance souhaitée, relâchez simplement le bouton et le mixeur à main Total Control ralentira petit à petit, puis s'arrêtera, évitant ainsi toute éclaboussure ou tout phénomène d'aspiration.

Mixeur à main Total Control, vous donne le pouvoir de créer en toute confiance.



Introduction

Merci d'avoir choisi le mixeur à main Total Control Morphy Richards.

Votre mixeur à main offre un assemblage verrouillé pour votre sécurité. Merci de lire attentivement les instructions sur l'utilisation de votre mixeur à main avant de vous en servir.

N'oubliez pas de visiter notre site www.morphyrichards.co.uk pour enregistrer votre produit et bénéficier de la garantie de deux ans.

Table des matières

Santé et sécurité	12
Description du produit	3
Total Control	14
Introduction	15
Avant la première utilisation	15
Utilisation de votre mixeur à main	15
Aliments compatibles	15
Utilisation	15
Accessoires	15
Touche Turbo	16
Mélange dans une casserole	16
Conseils et recommandations	16
Entretien et nettoyage	16
Nous contacter	16
Recettes	17
Garantie	19

Caractéristiques

- (1) Variateur de vitesse
- (2) Bouton de contrôle de précision
- (3) Touche Turbo
- (4) Élément principal
- (5) Pied plongeur
- (6) Lame dentelée
- (7) Couvercle du gobelet
- (8) Gobelet
- (9) Bouton de libération d'accessoire
- (10) Repose socle

Avant la première utilisation

- **DANGER : Déballer avec précaution votre mixeur à main Total Control car les lames sont très tranchantes.**
- Lavez le Gobelet (8) et le Couvercle du gobelet (7) à l'eau chaude savonneuse avant utilisation. Essuyez et séchez complètement toutes les pièces avant utilisation.
- Ne plongez pas entièrement le Pied plongeur dans l'eau. Lavez uniquement la tête de Lame dentelée (6).
- Ne plongez pas l'Élément principal dans l'eau.
- Ne mettez pas les pièces au lave-vaisselle.

Utilisation de votre mixeur à main

- 1 Assemblez l'Élément principal (4) au Pied plongeur (5) et tournez jusqu'à la position verrouillée.
- 2 Sélectionnez la vitesse avec le Variateur de vitesse (1). Le mixeur à main ne démarrera que si vous appuyez sur le Bouton de contrôle de précision (2) ou sur la Touche Turbo (3).
- 3 Plongez le Pied plongeur dans les aliments à mixer. Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons d'utiliser le Gobelet (6).
- 4 Appuyez sur le Bouton de contrôle de précision pour commencer à mixer. La vitesse augmentera en fonction de la pression que vous exercerez sur le bouton.
- 5 Pour arrêter de mixer, relâchez le Bouton de contrôle de précision. Laissez les lames ralentir et s'arrêter AVANT de retirer le mixeur à main des aliments mixés.
- 6 Débranchez l'Élément principal de la prise. Appuyez sur le Bouton de libération d'accessoire (9) et séparez le Pied plongeur de l'Élément principal pour le nettoyer.

Aliments compatibles

* Lorsque vous utilisez le gobelet fourni

Les données ci-dessous sont fournies à titre indicatif.

Accessoire	Préparation	Quantité Maximale	Vitesse	Durée
Pied plongeur	Soupe ou sauce	-	4	40 à 60 secondes
Pied plongeur*	Milkshake	450ml	4-5	20 à 30 secondes
Pied plongeur*	Glaçons	3 cubes	8	5 à 15 secondes
Pied Plongeur*	Carottes avec de l'eau	200g/300m	6	40-60 secondes

Utilisation

- **DANGER : Votre mixeur à main est conçu pour une utilisation intermittente. Ne le faites pas fonctionner en continu pendant plus d'1 minute. Laissez-le refroidir pendant 5 minutes minimum avant de recommencer à l'utiliser.**

Accessoires

Pied plongeur (5)

- Le Pied plongeur est conçu pour réduire en purée des aliments pour réaliser des soupes, des sauces, des milkshakes, des smoothies, des plats pour bébés ou pour piler de la glace.
- Le Pied plongeur n'est pas destiné à mouler des aliments solides tels que des grains de café.

Couvercle (7)

- S'il vous reste de la préparation, utilisez le Gobelet (8) avec le Couvercle fourni pour stocker les aliments de façon appropriée.
- **DANGER : Le Gobelet et le Couvercle ne sont pas compatibles avec le congélateur, le micro-ondes, le four ou le lave-vaisselle.**

Touche Turbo

- Le mixeur à main dispose de 8 vitesses différentes faisant appel à la technologie Total Control, ainsi que d'une Touche Turbo (3). Appuyez sur la touche Turbo pour obtenir des pics de puissance.

Mélange dans une casserole

- Ne pas utiliser de récipient à revêtement antiadhésif. Le Pied plongeur pourrait endommager le revêtement.
- Retirez la casserole du feu.
- Pour éviter les éclaboussures, plongez le Pied plongeur (4) dans les aliments avant d'actionner la touche Marche.
- Tenez fermement la casserole avec votre autre main et appuyez légèrement sur le Bouton de contrôle de précision (2). Commencez doucement et augmentez la vitesse en fonction de vos besoins à l'aide du Bouton de contrôle de précision.
- Déplacez la Lame dentelée (6) dans les aliments en décrivant un mouvement vertical.
- Attendez que la lame ait fini de tourner avant de retirer le pied plongeur de la casserole.
- DANGER : Si vous enlevez la Lame dentelée des aliments alors que le mixeur est en marche ou réglé sur une vitesse rapide dans un petit récipient, il peut y avoir des projections de liquides chauds. Redoublez de précaution si vous utilisez le mixeur à main de cette manière.**
- Lorsque vous plongez le mixeur à main dans les aliments, ne dépassez pas le joint entre l'Élément principal (4) et le Pied plongeur (5).
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec une surface chaude (y compris les côtés de la casserole)

Conseils et recommandations.

- Lorsque vous utilisez le mixeur avec des aliments de couleur vive (comme des carottes), le Gobelet (8) ou les pièces en plastique de l'appareil peuvent se décolorer. Utilisez de l'huile alimentaire pour nettoyer les parties décolorées. Lavez-les parfaitement à l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser à nouveau.
- Lorsque vous utilisez le Pied plongeur (5) pour mixer, commencez par plonger le pied dans les aliments. Ainsi, tous les ingrédients seront attirés vers la lame pour être mixés. Faites tourner doucement le Pied plongeur, en effectuant un mouvement vertical dans les aliments. Continuez ce mouvement jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance souhaitée. N'enlevez pas le pied du liquide tant que les lames sont en mouvement.
- Ne sortez pas le Pied plongeur du mélange pendant le fonctionnement pour éviter les éclaboussures.

Entretien et nettoyage

- DANGER : Veillez à débrancher l'appareil du secteur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.**
- DANGER : Manipulez les lames avec beaucoup de précaution, car elles sont très coupantes.**
- Lavez toutes les pièces sauf l'Élément principal (4) et le Pied plongeur (5) à l'eau chaude savonneuse et séchez les immédiatement.
- Ne plongez pas entièrement le Pied plongeur dans l'eau. Lavez uniquement la tête de Lame dentelée (6).
- Nettoyez l'Élément principal avec un chiffon humide et séchez soigneusement toutes les pièces.
- DANGER : Ne plongez jamais l'Élément principal 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 plus rapidement 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
Facebook : www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter : [@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)
Site Internet : www.morphyrichards.com



F

Recettes

Nous vous avons préparé de délicieuses recettes pour commencer à utiliser votre nouveau mixeur à main Total Control. Des smoothies aux soupes, il y en a pour tous les goûts.

Ces recettes vous donnent quelques idées de réalisation avec votre mixeur à main et ses accessoires. Lorsque vous vous serez familiarisé avec votre mixeur à main, vous pourrez facilement adapter ces recettes à celles de vos livres de cuisine préférés.

Smoothie fraise banane

Ingrédients :

- 1 banane mûre (environ 90 g) pelée et coupée en morceaux
- 65 g de fraises lavées, séchées et équeutées
- 2 glaçons
- 135 ml de jus de pomme
- 200 g de yaourt allégé à la vanille

Préparation :

- 1 Ajoutez dans l'ordre tous les ingrédients dans le Gobelet.
- 2 Assemblez le Pied plongeur et l'Élément principal, puis sélectionnez la vitesse 4 à l'aide du Variateur de vitesse.
- 3 Plongez le Pied plongeur au fond du gobelet et appuyez légèrement sur le Bouton de contrôle de précision. Déplacez le mixeur à main verticalement dans le Gobelet pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à ce que le smoothie ait la consistance idéale.

Velouté poireaux pommes de terre

Pour : 4

Ingrédients :

- 25 g de beurre ou de margarine
- 2 poireaux moyens (285 g), émincés
- 1 petit oignon (100 g), émincé finement
- 500 g de pommes de terre, coupées en fines rondelles
- 1,1 litre de bouillon de légumes
- 1 c. à café d'herbes mélangées
- 1 c. à café de sel
- Poivre noir
- Ciboulette au moment de servir
- Pain croustillant en accompagnement

Préparation :

- 1 Faites fondre le beurre dans un grand récipient (pas de revêtement antiadhésif) et ajoutez les poireaux et l'oignon. Faites revenir à feu moyen sans coloration pendant 10 minutes et en remuant de temps en temps.
- 2 Ajoutez les pommes de terre, le bouillon, les herbes et l'assaisonnement. Portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 3 Laissez un peu refroidir, puis assemblez le Pied Plongeur à l'Élément principal. Positionnez le Variateur de vitesse sur 4.
- 4 Plongez le Pied plongeur dans le récipient et à l'aide du Bouton de contrôle de précision, mixez la soupe jusqu'à obtenir un velouté, soit environ 50 – à 60 secondes. Le mixage peut être effectué dans le récipient s'il n'a pas de revêtement antiadhésif.
- 5 Vérifiez l'assaisonnement et ajoutez de la ciboulette ciselée au moment de servir, avec du pain croustillant.

Sauce Matriciana (pour pâtes)

Pour : 4

Ingrédients :

- 1 oignon (130 g) finement émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- ½ piment vert, éépépiné et finement haché
- 1½ c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 100 g de bacon, sans le gras, coupé en dés
- 400 g de chair de tomates
- 100 ml (120 g) de coulis de tomates
- 2 c. à soupe de vin blanc
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- Pâtes fraîches
- Parmesan au moment de servir

Préparation :

- 1 Mettez l'huile dans un grand récipient (pas de revêtement antiadhésif) et chauffez pendant quelques minutes.
- 2 Faites revenir à feu doux l'oignon, l'ail et le piment pendant 2 à 3 minutes sans laisser colorer, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- 3 Ajoutez le bacon coupés en dés dans le récipient et faites revenir une minute de plus. Mettez un couvercle sur le récipient et laissez cuire sur feu moyen pendant 5 minutes.
- 4 Ajoutez la chair de tomates, le coulis et le vin, assaisonnez avec le sel et le poivre.
- 5 Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
- 6 Dix minutes avant que la sauce soit prête, faites cuire les pâtes suivant les instructions sur le paquet.
- 7 Utilisez le Pied plongeur à vitesse 4 sur le Variateur de vitesse pour réaliser une sauce onctueuse. Le mixage peut être effectué dans le récipient s'il n'a pas de revêtement antiadhésif. Démarrez le mixeur à main à l'aide du Bouton de contrôle de précision, en le déplaçant lentement dans le récipient jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pour une sauce onctueuse, cela devrait prendre environ 1 minute.
- 8 Égouttez les pâtes et mélangez-les à la sauce. Réchauffez le tout si nécessaire, puis servez immédiatement avec du parmesan.

Lames garanties à vie

La « lame dentelée » est garantie sans défaut de matériau ni de fabrication, à vie. Cette garantie est réservée à l'acheteur d'origine et n'est ni cessible ni transférable à aucune autre partie. Cette garantie est réservée aux clients utilisant les « lames dentelées » dans des situations familiales non commerciales. Cette garantie ne couvre aucun dommage causé par accident, utilisation induite, ni aucune utilisation autre que celle mentionnée dans le manuel du propriétaire, ni aucun dommage résultant d'un mauvais entretien ou nettoyage de ce produit, comme indiqué dans le manuel de l'utilisateur.

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.

F

- 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, agréée 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.



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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nicht länger zerkleinern, als im Abschnitt „Verwendung“ empfohlen wird.
- Anleitungen zur Pflege und Reinigung finden sich im entsprechenden Abschnitt.
- Vor dem Zusammensetzen, Zerlegen oder Reinigen, oder wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen wird, stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Keine sich bewegenden Teile anfassen. Hände, Haare, Kleidung sowie Utensilien von den Schneiden fernhalten, solange das Gerät in Betrieb ist. Nur so werden Verletzungen und/oder Schäden am Gerät vermieden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.


F
D

Außerdem enthält der Text folgende Sicherheitshinweise.

Aufstellort

- Nicht im Freien oder in Badezimmern benutzen.
- Das Gerät stets weit entfernt von der Kante einer Arbeitsplatte aufstellen.
- Den Becher mit dem Gerät nicht auf einer Hochglanz-Holzoberfläche abstellen, da die Oberfläche beschädigt werden könnte.

Netzkabel

- Das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte herab hängen lassen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Das Kabel nicht über eine offene Fläche verlegen, z. B. von einer tief angebrachten Steckdose über einen Tisch.
- Das Kabel nicht über einen Herd oder eine andere heiße Fläche verlegen. Es könnte sonst beschädigt werden.
- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts verlegt sein.

Eigene Sicherheit

- Die Schneiden sind sehr scharf, daher beim Entleeren des Bechers und bei der Reinigung äußerst vorsichtig damit umgehen.

Weitere Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.

Produktspezifische Anmerkungen zur Sicherheit

WARNHINWEIS: Die Schneiden des Handmixers sind sehr scharf. Bei der Benutzung und Reinigung vorsichtig vorgehen.

- Die Anbauteile nicht bei laufendem Wasser reinigen, solange sie noch mit dem Elektroteil verbunden sind.
- WICHTIG: Heiße Flüssigkeiten abkühlen lassen, bevor sie in den Mixer gegeben werden.
- Be careful whilst hot liquid is blending or poured into the blender as it can be ejected due to sudden steaming.
- Bevor Zubehörteile gewechselt oder Teile berührt werden können, die sich im Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden.

Elektrische Anforderungen

Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt; es muss eine Wechselspannung (abgekürzt AC) sein.

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

TOTAL CONTROL



Leistung, die Sie kompromisslos kreieren lässt.

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

Mit dem Total Control Handmixer können Sie köstliche Smoothies und Shakes kreieren, Suppen und Saucen mixen und sich dabei ruhigen Gewissens auf die Leistung der Smart Response Technologie verlassen.

Dank der Smart Response Technologie haben Sie auf Knopfdruck völlige Kontrolle über den Mixvorgang. Die Smart Response Technologie leitet je nach Bedarf auf sanfte Weise Strom in den Mixer, d. h. ruckartige Bewegungen oder Spritzer werden vermieden und Sie haben alles problemlos im Griff.

Mit der Variablen Geschwindigkeitsregelung wählen Sie mit einer einfachen Drehbewegung die für Ihre Aufgabe am besten geeignete Laufgeschwindigkeit aus. Hierfür stehen Ihnen 8 Stufen zur Verfügung. Auch bei höheren Laufgeschwindigkeiten können Sie sicher sein, dass die Smart Response Technologie die Leistung nach und nach auf die von Ihnen benötigte Drehzahl erhöht.

Wenn Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben, lassen Sie die Taste einfach los, und der Total Control Handmixer verlangsamt sich allmählich und hält schließlich an. Somit werden Spritzer und Saugwirkung vermieden.

Der Total Control Handmixer bietet Ihnen Leistung, die Sie kompromisslos kreieren lässt.

D



Einführung

Wir danken Ihnen für den Kauf des Total Control Handmixers von Morphy Richards.

Ihr Handmixer verfügt aus Sicherheitsgründen über einen Verriegelungsanschluss. Bitte lesen Sie die Anleitungen zur Verwendung Ihres Handmixers vor Gebrauch sorgfältig durch.

Vergessen Sie nicht, Ihre zweijährige Produktgarantie unter www.morphyrichards.co anzumelden.

Inhalt

Gesundheit und Sicherheit	21
Produktübersicht	3
Total Control	23
Einführung	24
Vor der ersten Verwendung	24
Verwendung Ihres Handmixers	24
Geeignete Speisen	24
Verwendung	24
Anbauteile	24
Turbotaste	25
Einsatz im Topf	25
Hinweise & Tipps	25
Reinigung und Pflege	25
Kontakt:	25
Rezepte	26
Garantie	28

Merkmale

- (1) Variable Geschwindigkeitsregelung
- (2) Präzisionsregler
- (3) Turbotaste
- (4) Elektroteil
- (5) Mixerstab
- (6) Serrator Schneide
- (7) Becherdeckel
- (8) Becher
- (9) Auswurf Taste für Anbauteile
- (10) Abstellfläche

Vor der ersten Verwendung

- **WARNHINWEIS:** Den Total Control Handmixer vorsichtig auspacken, da die Schneiden sehr scharf sind.
- Vor Gebrauch den Becher (8) und Becherdeckel (9) in heißer Seifenlauge reinigen. Alle Teile vor Gebrauch sorgfältig trocknen.
- Den Mixerstab nicht vollständig in Wasser eintauchen. Nur den Kopf der Serrator Schneide (6) reinigen.
- Das Elektroteil darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Keine Teile sind spülmaschinenfest

Verwendung Ihres Handmixers

- 1** Das Elektroteil (4) am Mixerstab (5) anbringen und drücken, bis er einrastet.
- 2** Die Laufgeschwindigkeit mit der Variablen Geschwindigkeitskontrolle (1) auswählen. Der Handmixer startet erst, wenn der Präzisionsregler (2) oder die Turbotaste (3) gedrückt werden.
- 3** Den Mixerstab in die Speise geben. Für beste Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung des Bechers (8).
- 4** Den Präzisionsregler drücken, um mit dem Mixvorgang zu beginnen. Je stärker die Taste gedrückt wird, desto schneller läuft der Mixer.
- 5** Um den Mixer anzuhalten, den Präzisionsregler loslassen. Warten bis die Schneiden sich verlangsamt haben und angehalten sind, BEVOR der Handmixer aus der Speise genommen wird.
- 6** Den Netzstecker des Elektroteils aus der Steckdose ziehen. Die Entriegelungstaste für Anbauteile (9) drücken und den Mixerstab zur Reinigung vom Gerät trennen.

Geeignete Speisen

* Bei der Anwendung des mitgelieferten Messbechers

Die nachstehend aufgeführten Mengen dienen als Richtwerte.

Anbauteil	Speise	Höchstmenge	Drehzahl	Zeit
Mixerstab	Suppe oder Sauce	-	4	40 – 60 Sekunden
Mixerstab*	Milchshake	450ml	4-5	20 – 30 Sekunden
Mixerstab*	Eis	3 Würfel	8	5 – 15 Sekunden
Mixerstab*	Karotten mit Wasser	200g/300ml	6	40-60 Sekunden

Verwendung

- **WARNHINWEIS:** Ihr Handmixer ist für den kurzzeitigen Gebrauch vorgesehen. Höchstens 60 Sekunden lang ununterbrochen verwenden. Vor dem nächsten Gebrauch mindestens 5 Minuten lang abkühlen lassen.

Anbauteile

Mixerstab (5)

- Der Mixerstab dient zum Pürieren von Speisen, z. B. Suppen, Saucen, Milchshakes, Smoothies, Babynahrung oder zum Zerkleinern von Eis.
- Der Mixerstab eignet sich nicht zum Mahlen harter Substanzen, z. B. Kaffeebohnen.

Deckel (7)

- Der Becher (8) kann mit dem mitgelieferten Deckel zur sicheren Aufbewahrung von Speisen dienen.
- **WARNHINWEIS:** Becher und Deckel eignen sich nicht zum Gebrauch in Tiefkühlgeräten, Mikrowellenherden, Backöfen oder Spülmaschinen.

Turbotaste

- Der Handmixer verfügt über 8 verschiedene Laufgeschwindigkeiten mit Total Control Technologie sowie eine Turbotaste (3). Für Intervallbetrieb bei hohen Geschwindigkeiten die Turbotaste drücken.

Einsatz im Topf

- Nicht in einem Topf mit Antihalt-Beschichtung verwenden. Die Beschichtung kann durch den Mixerstab beschädigt werden.
- 1. Topf vom Herd nehmen.
- 2. Um übermäßiges Spritzen zu verhindern, den Mixerstab (5) vor Einschalten des Handmixers in die Speise geben.
- 3. Den Topf mit der anderen Hand gut festhalten und den Präzisionsregler (2) leicht eindrücken. Zu Beginn eine langsame Geschwindigkeit verwenden und bei Bedarf die Geschwindigkeit mit dem Präzisionsregler steigern.
- 4. Die Serrator Schneide (6) in der Speise auf und ab bewegen.
- 5. Den Handmixer erst aus der Speise nehmen, wenn die Schneiden nicht mehr laufen.
- **WARNHINWEIS: Wenn die Serrator Schneide noch läuft, wenn sie aus der Speise genommen wird, oder bei Einsatz einer hohen Laufgeschwindigkeit in einem kleinen Topf, kann heiße Flüssigkeit verspritzen. Wenn der Handmixer auf diese Weise genutzt wird, muss besonders vorsichtig vorgegangen werden:**
- Handmixer nicht weiter als zur Verbindungsstelle zwischen Gerät (4) und Mixerstab (5) in die Speise tauchen.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommt (auch nicht mit Topfseite)

Hinweise & Tipps.

- Beim Mixen von Zutaten mit stark färbender Wirkung (z. B. Karotten) können sich der Becher (8) oder die Kunststoffteile des Geräts verfärben. Zum Säubern verfärbter Teile diese mit Speiseöl abwischen. Vor erneutem Gebrauch gründlich mit heißer Seifenlauge reinigen.
- Beim Mixen mit dem Mixerstab (5) den Vorgang beginnen, indem der Mixerstab in die Zutaten getaucht wird
Damit wird sichergestellt, dass die Schneide alle Zutaten erreichen und verarbeiten kann. Den Mixerstab leicht drehen und in den Zutaten auf und ab bewegen. Diese Bewegung durchführen, bis die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Nicht aus der Flüssigkeit nehmen, wenn die Schneiden noch laufen.
- Den laufenden Mixerstab nicht vollständig aus der Mischung nehmen, da dies Spritzer verursachen kann.

Reinigung und Pflege

- **WARNHINWEIS: Vor Reinigung und Wartung den Netzstecker des Geräts stets aus der Steckdose ziehen.**
- **WARNHINWEIS: Die Messer sind sehr scharf, Vorsicht bei der Handhabung.**
- Alle Teile außer Elektroteil (4) und Mixerstab (5) in heißer Seifenlauge reinigen und umgehend abtrocknen.
- Den Mixerstab nicht vollständig in Wasser eintauchen. Nur den Kopf der Serrator Schneide (6) reinigen.
- Das Elektroteil mit einem feuchten Tuch reinigen und alle Teile gründlich abtrocknen.
- **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
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	@loveyourmorphy
Website:	www.morphyrichards.com

D



Rezepte

Wir haben leckere Rezepte geschaffen, die Sie mit Ihrem neuen Total Control Handmixer ausprobieren können. Von Smoothies bis zu Suppen – für jeden Geschmack etwas Passendes.

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

Erdbeer-Banane-Smoothie**Zutaten:**

- 1 reife Banane (ca. 90 g) geschält, in Stücke geschnitten
- 65 g Erdbeeren, gewaschen, abgetrocknet und entstielt
- 2 Eiswürfel
- 135 ml Apfelsaft
- 200 g fettarmer Vanillejoghurt

Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Becher geben.
- 2 Den Mixerstab am Elektroteil anbringen und Laufgeschwindigkeit 4 an der Variablen Geschwindigkeitsregelung auswählen
- 3 Den Mixerstab in den Boden des Bechers geben und den Präzisionsregler vorsichtig eindrücken: Den Handmixer im Becher 20 – 30 Sekunden lang auf und ab bewegen, bis der Smoothie gemixt ist.

Lauch-Kartoffelsuppe

Portionen: 4

Zutaten:

- 25 g Butter oder Margarine
- 2 mittelgroße Lauchstangen (285 g), in Scheiben geschnitten
- 1 kleine Zwiebel (100 g), fein gehackt
- 500 g Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 1,1 Liter Gemüsebrühe
- 1 TL gemischte Kräuter
- 1 TL Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Schnittlauch zum Garnieren
- Knuspriges Brot zum Servieren

Zubereitung:

- 1 Butter in einem großen Topf (ohne Antihaf-Beschichtung) zerlassen. Lauch und Zwiebel zugeben. Unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten lang sanft anbraten, nicht braun werden lassen.
- 2 Kartoffeln, Gemüsebrühe, Kräuter und Gewürze zugeben, zum Kochen bringen. 30 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen, oder bis alles weich ist.
- 3 Etwas abkühlen lassen, Mixerstab am Elektroteil anbringen. Die Variable Geschwindigkeitsregelung auf Stufe 4 drehen.
- 4 Den Mixerstab in den Topf geben und mit dem Präzisionsregler die Suppe etwa 50 – 60 Sekunden lang mixen, bis sie eine glatte Konsistenz hat. Dies kann im Topf (ohne Anti-Haftbeschichtung) erfolgen.
- 5 Ggf. nachwürzen, mit etwas kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren und mit knusprigem Brot servieren.

D

Matriciana Sauce (für Pasta)

Portionen: 4

Zutaten:

- 1 Zwiebel (130 g), fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- ½ grüne Chili, entsaft und fein gehackt
- 1½ EL extra natives Olivenöl
- 100 g Speck ohne Rinde, gehackt
- 400 g Dosentomaten
- 100 ml (120 g) Passata
- 2 EL Weißwein
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Frisch gekochte Pasta zum Servieren
- Parmesan zum Servieren

Zubereitung:

- 1 Öl in einen großen Topf geben (ohne Anti-Haftbeschichtung) und einige Minuten lang erhitzen.
- 2 Zwiebel, Knoblauch und Chili 2 – 3 Minuten lang sanft anbraten, nicht braun werden lassen. Gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren.
- 3 Den gehackten Speck in den Topf geben und eine weitere Minute lang braten.
Zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten lang garen.
- 4 Dosentomaten, Passata und Wein zugeben, mit etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- 5 Zugedeckt 25 Minuten lang sanft köcheln lassen, oder bis die Zwiebeln weich sind.
- 6 Zehn Minuten bevor die Sauce fertig ist, die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten.
- 7 Mit dem Mixerstab auf Stufe 4 der Variablen Geschwindigkeitskontrolle eine glatte Sauce herstellen. Dies kann im Topf (ohne Anti-Haftbeschichtung) erfolgen. Den Mixerstab mit dem Präzisionsregler starten und ihn sanft durch den Topf bewegen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Für eine glatte Sauce dürfte dies ungefähr eine Minute in Anspruch nehmen.
- 8 Pasta abgießen und Sauce unterrühren. Ggf. aufwärmen und anschließend sofort mit Parmesan bestreut servieren.

Garantie auf Lebensdauer für die Schneide

Für die „Serrator Schneide“ gilt eine lebenslange Garantie bei Material- und Verarbeitungsfehlern. Diese Garantie schließt nur den Erstkäufer ein und ist nicht auf andere Personen übertragbar. Die Garantie gilt nur für Verbraucher, die die „Serrator Schneiden“ rein für private Zwecke und nicht gewerblich gebrauchen. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind durch Unfälle, Missbrauch oder jeden anderen nicht in diesem Handbuch beschriebenen Gebrauch entstandene Schäden, oder Schäden durch eine nicht nach den Angaben des Handbuchs durchgeführte Wartung bzw. Reinigung.

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.

E**Salud y seguridad**

El uso de un aparato eléctrico requiere la aplicación de las siguientes normas lógicas de seguridad.

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto.

- Este aparato pueden utilizarlo personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido la supervisión o las instrucciones pertinentes para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los riesgos.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Este aparato no deben utilizarlo los niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No mezcle durante más tiempo que el indicado en la sección sobre uso.
- Consulte la sección correspondiente a mantenimiento y limpieza.
- Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Evite tocar las partes móviles. Mantenga las manos, el pelo y la ropa, así como los utensilios, lejos de las cuchillas durante el funcionamiento, para evitar lesiones personales y daños al aparato.
- Para evitar riesgos, si observa que el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio técnico u otra persona igualmente cualificada.

Asimismo, le ofrecemos los siguientes consejos de seguridad.

Ubicación

- No utilizar en el exterior o en el baño.
- Mantenga siempre el aparato lejos del borde de la superficie sobre la que esté apoyado.
- No coloque el recipiente que utiliza con el aparato sobre una superficie de madera muy pulida, puesto que podría dañar la superficie.

Cable de alimentación

- Coloque el cable de modo que los niños no puedan alcanzarlo.
- No deje que el cable atraviese un espacio abierto, p. ej. entre un enchufe bajo y una mesa.
- Evite que el cable entre en contacto con cocinas u otras superficies calientes que puedan dañarlos.
- El cable debe llegar desde el enchufe hasta la base sin necesidad de forzar las conexiones.

Seguridad personal

- Tenga cuidado siempre al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y al limpiar.

Otras consideraciones de seguridad

- No utilice el aparato para otra cosa que no sea su fin específico.

Seguridad específica del producto

- **ADVERTENCIA:** La cuchillas de la batidora están muy afiladas. Manipúlelas con cuidado durante su uso y limpieza.
- No limpie los accesorios bajo en grifo si están acoplados.
- **IMPORTANTE:** Deje que los líquidos calientes se enfríen antes de echarlos la batidora.
- Tenga cuidado al batir o verter líquidos calientes en la batidora porque pueden salir expulsados por vapor repentino.
- Apague el aparato y desenchúfelo antes de cambiar algún accesorio o acercarse a alguna parte que se mueva cuando está en funcionamiento.

Requisitos eléctricos

Compruebe que la tensión indicada en la placa de características del aparato corresponde con el suministro eléctrico de su casa, que debe ser CA (corriente alterna).

Si fuese necesario cambiar el fusible del enchufe, debe utilizarse un fusible BS1362 de 3 amperios.

E

TOTAL CONTROL



Le damos la potencia para crear con confianza.

Presentamos la batidora Total Control – la forma sencilla de aumentar su confianza en la cocina.

Con la batidora de mano Total Control puede crear deliciosos batidos de frutas y lácteos o triturar sopas y salsas con la tranquilidad y confianza que ofrece la tecnología Smart Response.

La tecnología Smart Response permite disponer de un control total del proceso de batido con solo presionar un botón. La tecnología Smart Response gestiona con suavidad la potencia de la batidora conforme la necesite, para que no haya sacudidas ni salpicaduras y disfrute de total confianza en la cocina.

Elija la velocidad más adecuada para la tarea que va a realizar girando el control de velocidad variable hasta una de las 8 disponibles. Aunque utilice una de las velocidades máximas, la tecnología Smart Response aumenta gradualmente la potencia hasta alcanzar la velocidad elegida para cada tarea.

Cuando haya batido el alimento hasta alcanzar la consistencia deseada, suelte el botón de la batidora Total Control para que se ralentice y detenga, evitando salpicaduras y efectos de succión.

La batidora Total Control le da la potencia para crear con confianza.



Introducción

Gracias por comprar esta batidora Total Control de Morphy Richards.

La batidora de mano tiene una conexión de bloqueo de seguridad. Lea las instrucciones para informarse a fondo sobre el uso de la batidora de mano antes de utilizarla.

No olvide visitar www.morphyrichards.co.uk para registrar la garantía de dos años del producto.

Índice

Salud y seguridad	30
Descripción del producto	3
Total Control	32
Introducción	33
Antes del primer uso	33
Uso de la batidora de mano	33
Alimentos adecuados	33
Uso	33
Accesorios	33
Botón Turbo	34
Uso en utensilios de cocina	36
Consejos	36
Cuidado y limpieza	36
Contacto	34
Recetas	35
Garantía	37

Características

- (1) Control de velocidad variable
- (2) Mando de control preciso
- (3) Botón Turbo
- (4) Unidad principal
- (5) Brazo de batir
- (6) Cuchilla Serrator
- (7) Tapa del vaso
- (8) Vaso
- (9) Botón de liberación de accesorios
- (10) Soporte

Antes del primer uso

- **ADVERTENCIA:** Desembale la batidora de mano Total Control con cuidado, las cuchillas están muy afiladas.
- Lave el vaso (8) y su tapa (7) con agua jabonosa caliente antes de utilizarlos. Seque bien todas las piezas antes de usarlas.
- No sumerja completamente en agua el brazo de la batidora. Lave solo la cabeza con la cuchilla Serrator (6).
- No sumerja en agua la unidad principal.
- Ninguna pieza es apta para lavavajillas

Uso de la batidora de mano

- 1** Conecte la unidad principal (4) al brazo (5) y presione para bloquear.
- 2** Seleccione la velocidad con el control de velocidad variable (1). La batidora de mano no se pone en marcha hasta que no se presiona el mando de control (2) o el botón Turbo (3).
- 3** Coloque el brazo de batir sobre la comida que desea batir. Para conseguir los mejores resultados, le recomendamos utilizar el vaso (8).
- 4** Pulse el mando de control preciso para iniciar el batido. La velocidad aumenta según la fuerza con que presione el botón.
- 5** Suelte el mando de control preciso para parar. Espere a que las cuchillas se hayan parado ANTES DE retirar la batidora de mano del alimento.
- 6** Desenchufe la unidad principal. Pulse el botón de liberación de accesorios (9) y separe el brazo de la unidad principal para limpiarlo.

Alimentos adecuados

Utiliza las cantidades siguientes como guía.

Accesorio	Alimento	Cantidades Máximas	Velocidad	Tiempo
Brazo de batir	Sopa o salsa	-	4	40-60 segundos
Brazo de batir*	Batido	450ml	4-5	20-30 segundos
Brazo de batir*	Hielo	3 cubos	8	5-15 segundos
Brazo de Batir*	Zanahorias y agua	200g/300ml	6	40-60 segundos

Uso

- **ADVERTENCIA:** La batidora de mano está diseñada para un uso intermitente. No la utilice de forma continua durante más de 60 segundos. Deje que se enfríe un mínimo de 5 minutos antes de seguir utilizándola.

Accesorios

Brazo de batir (5)

- El brazo de batir se ha diseñado para procesar alimentos como sopas, salsas, batidos de lácteos o de frutas, papillas para bebés o triturar hielo.
- El brazo no se ha diseñado para triturar objetos duros como granos de café.

Tapa (7)

- Si no consume todo el alimento triturado, puede guardarlo en el vaso (8) con la tapa provista.
- **ADVERTENCIA:** El vaso y su tapa no son aptos para uso en el congelador, microondas, horno o lavavajillas.

Botón Turbo

- La batidora de mano tiene 8 velocidades diferentes con tecnología Total Control, además de un botón Turbo (3). Pulse el botón Turbo para hacer funcionar la batidora a alta velocidad en periodos intermitentes.

Uso en utensilios de cocina

- No utilice utensilios antiadherentes. El brazo de la batidora puede dañar el revestimiento antiadherente.
- Retire el recipiente del calor.
- Para evitar salpicaduras, introduzca el brazo (5) dentro del alimento antes de poner en marcha la batidora de mano.
- Sostenga el utensilio con la otra mano y presione suavemente el Mando de control preciso (2). Empezce despacio y aumente la velocidad como sea necesario usando el Mando de control preciso.
- Desplace la cuchilla Serrator (6) por el alimento con un movimiento hacia arriba y hacia abajo.
- Espere a que las cuchillas dejen de moverse antes de sacarla del recipiente.
- ADVERTENCIA: Puede haber salpicaduras de líquido caliente si levanta la cuchilla Serrator del alimento mientras está moviéndose o utilizada una velocidad alta en un recipiente pequeño. Preste especial atención cuando utilice la batidora de mano de este modo.**
- No hunda en el alimento la batidora de mano hasta superar la unión entre la unidad principal (4) y el brazo de batir (5).
- Asegúrese de que el cable de corriente no entra en contacto con ninguna superficie caliente (incluido el borde del utensilio de cocción)

Consejos.

- Si bate alimentos con un color fuerte (p.ej., zanahorias) el vaso (8) o las partes de plástico del aparato pueden decolorarse. Utilice aceite para limpiar las partes decoloradas. Lave a fondo en agua jabonosa caliente antes de volver a utilizar.
- Cuando bata usando el brazo (5), inicie el proceso introduciendo el brazo batir en los ingredientes. De este modo, empujará los ingredientes hacia la cuchilla batidora. Rote suavemente el brazo de batir, levantándolo y bajándolo dentro de los ingredientes. Siga realizando este movimiento hasta que la mezcla adquiera la consistencia deseada. No lo extraiga del líquido mientras las cuchillas siguen moviéndose.
- No levante el brazo de la batidora de la mezcla mientras está funcionando, ya que podría salpicar.

Cuidado y limpieza

- ADVERTENCIA: Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.**
- ADVERTENCIA: Manipule las cuchillas con sumo cuidado, ya que están muy afiladas.**
- Lave todas las piezas salvo la unidad principal (4) y el brazo de batir (5) en agua caliente jabonosa, seque inmediatamente.
- No sumerja completamente en agua el brazo de la batidora. Lave

solo la cabeza con la cuchilla Serrator (6).

- Limpie la unidad principal con un paño húmedo y seque bien todas las piezas.
- ADVERTENCIA:** Nunca sumerja la unidad principal en agua u otro líquido cualquiera.

Contacto

Servicio de atención al cliente

Si tiene algún problema con el aparato, llame al servicio de atención al cliente, ya que es probable que podamos prestarle mejor ayuda que el comercio donde adquirió el producto.

Para solventar su problema con mayor rapidez, tenga a mano el nombre del producto, el número de modelo y el número de serie antes de llamarnos.

Haga sus comentarios

Si tiene alguna duda o quiere expresar algún comentario o recibir excelentes consejos o ideas para sus recetas, únase a nosotros en Internet:

Blog:	www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	@loveyourmorphy
Sitio web:	www.morphyrichards.com



E

Recetas

Hemos creado unas deliciosas recetas para que las pruebe con la nueva batidora de mano Total Control. Desde batidos hasta sopas, hay para todos los gustos.

En estas recetas encontrarán algunas sugerencias y pistas sobre las muchas posibilidades que ofrece la batidora de mano con sus accesorios. Cuando se acostumbre utilizar la batidora de mano podrá adaptar fácilmente los platos de sus libros de recetas favoritos.

Smoothie de fresa y plátano

Ingredientes:

- 1 plátano maduro (aproximadamente 90g) pelado y cortado en trozos
- 65g De fresas lavadas, secadas y limpias
- 2 cubitos de hielo
- 135ml de zumo de manzana
- 200g de yogur bajo en grasa con sabor a vainilla

Elaboración:

- 1 Introduzca todos los ingredientes en el vaso por el orden indicado.
- 2 Monte el brazo de batir en la unidad principal y seleccione la velocidad 4 del control de velocidad variable.
- 3 Coloque el brazo de batir en la parte inferior del vaso y presione suavemente el mando de control preciso. Levante y baje la batidora de mano en el vaso unos 20-30 segundos, hasta terminar de batir.

Sopa de puerro y patata

Raciones: 4

Ingredientes:

- 25g de mantequilla o margarina
- 2 porros medianos (285g), en rodajas
- 1 cebolla pequeña (100g), picada finamente
- 500g de patatas, en rodajas finas
- 1,1 litros de caldo de verduras
- 1 cucharada de hierbas
- 1 cucharada de sal
- Pimienta negra
- Cebollino para adornar
- Pan crujiente para servir

Elaboración:

- 1 Funda la mantequilla en un recipiente grande (no utilice uno antiadherente) y añada el puerro y la cebolla. Poche sin dorar durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando.
- 2 Añada las patatas, el caldo, las hierbas y el condimento, lleve a hervor. Tape y cueza a fuego lento 30 minutos o hasta que esté tierno.
- 3 Deje que se enfríe un poco y monte el brazo de batir la unidad principal. Sitúe el mando de velocidad variable en 4.
- 4 Introduzca el brazo de batir en el recipiente y, usando el mando de control preciso, basta la sopa hasta que quede uniforme, aproximadamente 50 – 60 segundos. Esto puede hacerse en el utensilio de cocción siempre que no tenga un revestimiento antiadherente.
- 5 Rectifique de sal y decore con cebollino. Sirva con pan crujiente.

Salsa de Matriciana (para pasta)

Raciones: 4

Ingredientes:

- 1 cebolla (130g), troceada
- 1 diente de ajo, picado
- ½ chile verde, sin semillas y cortado en trozos muy finos
- 1½ cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 100g panceta, sin piel y troceada
- Lata de tomates pera de 400g
- 100ml (120g) de passata (pasta de tomate gruesa)
- 2 cucharadas de vino blanco
- Sal y pimienta negra recién molida
- Pasta recién hervida
- Queso parmesano para servir

Elaboración:

- 1 Coloque el aceite en un recipiente grande (no utilice uno antiadherente) y caliente unos minutos.
- 2 Fría suavemente la cebolla, el ajo y el chile durante 2 - 3 minutos sin dorar, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera.
- 3 Añada la panceta troceada y fría un minuto más. Tape el recipiente y cocine a fuego medio durante 5 minutos.
- 4 Añada los tomates pera, la passata y el vino, salpimente a su gusto.
- 5 Tape el recipiente y cocine a fuego lento 25 minutos o hasta que las cebollas estén tiernas.
- 6 10 minutos antes de que la salsa esté lista, cocine la pasta según las instrucciones del paquete.
- 7 Utilice el brazo con una velocidad de 4 en el control de velocidad variable para hacer una salsa fina. Esto puede hacerse en el utensilio de cocción siempre que no tenga un revestimiento antiadherente. Ponga en marcha la batidora de mano con el mando de control preciso y desplácela por el recipiente hasta alcanzar la consistencia deseada. Para una salsa fina, puede tardar alrededor de un minuto.
- 8 Escorra la pasta y mézclela con la salsa. Caliente si es necesario y sirva inmediatamente con queso parmesano.

Garantía de por vida para las cuchillas

La 'cuchilla Serrator' está garantizada de por vida frente a defectos de material y mano de obra. Esta garantía cubre solo al comprador original y no puede asignarse ni transferirse a terceros. Esta garantía está disponible para clientes que usan las 'cuchillas Serrator' para fines domésticos no comerciales. La garantía no cubre los daños debidos a accidentes, uso inadecuado o cualquier uso distinto al descrito en el manual, ni tampoco los daños debidos a mantenimiento y limpieza del producto distintos de lo especificado en el manual.

SU GARANTÍA DE DOS AÑOS

Este aparato está cubierto por una garantía de reparación o sustitución de dos años.

Es importante guardar el recibo de la tienda en la que lo adquirió como prueba de compra. Grape el recibo a esta contraportada para poder consultarlo en el futuro.

Indique la siguiente información si el producto tiene algún fallo. Estos números se encuentran en la base del producto.

N.º de modelo

N.º de serie

Todos los productos de Morphy Richards se prueban individualmente antes de salir de fábrica. En el improbable caso de que un aparato tenga un fallo, hay que devolverlo al lugar en el que se compró en los 28 días posteriores a la compra para cambiarlo.

Si el fallo se produce pasados 28 días de la compra y antes de 24 meses, debe ponerse en contacto con su distribuidor local indicando el número de modelo y de serie del producto, o escribir a su distribuidor local a las direcciones que se indican.

Le pedirán devolver el producto (en un embalaje seguro y adecuado) a la siguiente dirección junto con una copia de la factura de compra.

El aparato defectuoso se reparará o se sustituirá y se enviará en un plazo de 7 días laborables desde la recepción del mismo, a menos que se produzca una de las siguientes excepciones (1-9).

En caso de que reciba un artículo nuevo en el periodo de garantía de 2 años, la garantía del nuevo artículo se calculará desde la fecha original de compra. Por lo tanto, es esencial guardar la factura o el recibo de caja original que indica la fecha de compra original.

Para que la garantía de 2 años pueda aplicarse, el aparato debe haberse utilizado siguiendo las instrucciones del fabricante. Por ejemplo, debe eliminarse la cal de los aparatos y mantener los filtros limpios según se indica en estas instrucciones.

Morphy Richards o el distribuidor local no se hacen responsables de sustituir o reparar los productos en virtud de las condiciones de la garantía en los siguientes casos:

- 1 El fallo se ha producido o se puede atribuir a un uso accidental, erróneo, negligente o contrario a las recomendaciones del fabricante, o ha sido causado por una subida de tensión o por daños en el transporte.

- 2 El aparato se ha utilizado con una tensión diferente a la indicada en los productos.
- 3 Personas que no pertenecen a nuestro personal técnico (y que no son el proveedor autorizado) han intentado reparar el aparato.
- 4 El aparato ha sido objeto de alquiler o de uso no doméstico.
- 5 El aparato es de segunda mano.
- 6 Ni Morphy Richards ni el distribuidor local no son responsables de realizar ninguna revisión, en virtud de la garantía.
- 7 La garantía excluye los consumibles como bolsas, filtros y jarras de vidrio.
- 8 La garantía no cubre las baterías ni las fugas de ácido de las mismas.
- 9 Los filtros no se han limpiado ni sustituido tal y como se indica.

Esta garantía no le confiere más derechos que los expresamente expuestos, ni incluye reclamaciones por daños o pérdidas consiguientes. Esta garantía se ofrece como ventaja adicional y no afecta a sus derechos legales como consumidor



Higiene e segurança

A utilização de qualquer aparelho eléctrico exige o cumprimento das seguintes regras de segurança de senso comum.
Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o produto.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e a experiência necessários, se as mesmas forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance das crianças.
- Não utilize a varinha mágica durante intervalos de tempo superiores aos recomendados na secção “Utilização”.
- Para cuidados e limpeza consulte a secção relevante.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Evite o contacto com peças móveis. Mantenha as mãos, o cabelo e o vestuário, bem como utensílios, afastados das lâminas acessórias durante o funcionamento, de modo a evitar danos pessoais e/ou danos no aparelho.
- Caso esteja danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído pelo fabricante, respectivo agente de serviço ou técnico igualmente qualificado para evitar acidentes.

Para além disso, oferecemos os seguintes conselhos de segurança.

Localização

- Não utilize o aparelho em exteriores ou numa casa de banho.
- Coloque sempre o seu aparelho afastado do bordo da superfície de trabalho.
- Não coloque a taça usada com o aparelho numa superfície de madeira extremamente polida, já que esta poderá ficar danificada.

Cabo de alimentação

- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado no bordo da superfície de trabalho onde uma criança o possa alcançar.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço em aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.
- Não permita que o cabo passe sobre um fogão ou outra área quente que possa danificar o cabo.
- O cabo de alimentação deverá ter o comprimento adequado, desde a tomada até à unidade da base, sem forçar as ligações.

Segurança pessoal

- Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.

Outras considerações de segurança

- Utilize o aparelho apenas para o fim a que destina.

Segurança específica do produto

- **AVISO:** As lâminas da varinha mágica são extremamente afiadas. Devem ser manuseadas com extremo cuidado aquando da sua utilização ou limpeza.
- Não limpe os acessórios debaixo de água enquanto estes se encontram instalados.
- **IMPORTANTE:** Permita que os líquidos quentes arrefeçam antes de os adicionar à varinha mágica.
- Tenha cuidado ao misturar ou deitar líquidos quentes na varinha mágica pois podem ser projectados devido a vapor súbito.
- Desligue o aparelho e desligue o cabo da alimentação antes de mudar acessórios ou ao aproximar-se de peças móveis.

Requisitos eléctricos

Verifique se a voltagem na placa de características do aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação, que deve ser CA (Corrente Alternada).

Caso seja necessário substituir o fusível na ficha de alimentação, deve ser colocado um fusível BS1362 de 3 amperes.

TOTAL CONTROL



Damos-lhe o poder para criar com confiança.

Apresentamos a varinha mágica Total Control – a forma simples de trazer confiança aos seus cozinhados.

A varinha mágica Total Control permite-lhe criar deliciosos “smoothies” e batidos, misturar sopas e molhos com a confiança e a segurança proporcionadas pela Tecnologia de Resposta Inteligente.

A Tecnologia de Resposta Inteligente permite-lhe assumir o controlo completo do processo de mistura, carregando um simples botão. A Tecnologia de Resposta Inteligente alimenta suavemente a varinha mágica conforme as suas necessidades, para que não ocorram puxões nem salpicos súbitos, transmitindo-lhe confiança completa na cozinha.

Selecione a velocidade mais adequada à tarefa que tem em mãos utilizando o controlo de velocidade variável com um simples movimento de torção. Pode seleccionar de entre 8 velocidades. Mesmo quando utilizar a velocidade mais elevada pode estar seguro de que a Tecnologia de Resposta Inteligente transmite a alimentação de forma gradual até atingir a velocidade que seleccionou para a tarefa actual.

Quando a mistura tiver a consistência pretendida, basta soltar o botão e a varinha mágica de controlo completo irá lentamente abrandar até parar, assegurando que não ocorrem salpicos nem sucções.

A varinha mágica Total Control, dá-lhe o poder para criar com confiança.



Introdução

Agradecemos a sua compra recente desta varinha mágica Total Control da Morphy Richards.

A sua varinha mágica tem uma ligação de bloqueio para sua segurança. Leia atentamente as instruções para obter informações sobre como utilizar a sua varinha mágica antes de a utilizar.

Não se esqueça de aceder ao site www.morphyrichards.co.uk para registar a garantia de dois anos do seu produto.

Índice

Higiene e segurança	38
Descrição geral do produto	3
Controlo completo	40
Introdução	41
Antes da primeira utilização	41
Utilizar a varinha mágica	41
Alimentos adequados	41
Utilização	41
Acessórios	41
Botão turbo	42
Misturar numa caçarola	42
Sugestões e dicas	42
Cuidados e limpeza	42
Contacte-nos	42
Receitas	43
Garantia	45

Características

- (1) Controlo de velocidade variável
- (2) Gatilho de controlo de precisão
- (3) Botão turbo
- (4) Unidade principal
- (5) Pé da varinha mágica
- (6) Lâmina Serrator
- (7) Tapa da taça
- (8) Taça
- (9) Botão de ejeção de acessório
- (10) Descanso

Antes da primeira utilização

- **AVISO: Desembale cuidadosamente a sua Varinha Mágica de Controlo Completo pois as lâminas são muito afiadas.**
- Lave a taça (8) e tampa da taça (7) em água quente com detergente antes de as utilizar. Seque bem todas as peças antes de as utilizar.
- Não submerja completamente o pé da varinha mágica em água. Lave apenas a cabeça da lâmina Serrator (6).
- Não submerja a unidade principal em água.
- Não é possível lavar nenhuma das peças na máquina de lavar loiça.

Utilizar a varinha mágica

- 1 Penda a unidade principal (4) ao pé da varinha mágica (5) e pressione para encaixar no lugar.
- 2 Selecione a velocidade no controlo de velocidade variável (1). A varinha mágica só começa a trabalhar se o gatilho de controlo de precisão (2) ou o botão turbo (3) for pressionado.
- 3 Coloque o pé da varinha mágica nos alimentos a misturar. Para melhores resultados, recomendamos a utilização da taça (8).
- 4 Pressione o gatilho de controlo de precisão para iniciar a mistura. Quanto mais pressionar o botão maior será a velocidade.
- 5 Solte o gatilho de controlo de precisão para parar. Permita que as lâminas abrandem e parem ANTES de remover a varinha mágica da mistura.
- 6 Desligue a unidade principal da alimentação. Prima o botão de ejeção de acessório (9) e retire o pé da varinha mágica da unidade principal para limpeza.

Alimentos adequados

* Ao utilizar o copo fornecido

As quantidades indicadas abaixo devem servir apenas de orientação.

Acessórios	Alimentos	Quantidade Máxima	Velocidade	Tempo
Pé da varinha mágica	Sopa ou molho -		4	40-60 segundos
Pé da varinha mágica*	Batido de leite	450ml	4-5	20-30 segundos
Pé da varinha mágica*	Gelo	3 cubos	8	5-10 segundos
Pé da varinha*	Cenouras com água	200g/300ml	6	40-60 segundos

Utilização

- **AVISO: A sua varinha mágica é concebida para uma utilização não contínua. Não a utilize de forma contínua durante mais de 1 minuto. Deixe-a arrefecer pelo menos 5 minutos antes de a voltar a utilizar.**

Acessórios

Pé da varinha mágica (5)

- O pé da varinha mágica foi concebido para liquidificar alimentos, tais como sopas, molhos, batidos, "smoothies", papas para bebés ou para triturar gelo.
- O pé da varinha mágica não é adequado para moer itens duros como os grãos de café.

Tapa (7)

- Se tiver restos, utilize a taça (8) com a tampa fornecida para armazenar os alimentos em segurança.
- **AVISO: A taça e a tampa não são adequadas para utilização num congelador, microondas, forno ou numa máquina de lavar loiça.**

Botão turbo

- A varinha mágica dispõe de 8 velocidades diferentes que utilizam a tecnologia Total Control, bem como um botão turbo (3). Pressione o botão turbo para utilizar a varinha mágica a uma velocidade elevada para passagens intermitentes.

Misturar numa caçarola

- Não utilize uma caçarola antiaderente. O pé da varinha mágica pode danificar o revestimento antiaderente.
- Retire a caçarola do lume.
- Para evitar salpicos excessivos, coloque o pé da varinha mágica (5) no preparado antes de ligar a varinha mágica.
- Segure a caçarola com firmeza com a outra mão e pressione ligeiramente o gatilho de precisão de controlo (2). Comece lentamente e aumente a velocidade conforme necessário utilizando o gatilho de controlo de precisão.
- Desloque a lâmina Serrator (6) através dos alimentos utilizando um movimento ascendente e descendente.
- Deixe as lâminas parar antes de as retirar da caçarola.
- AVISO: Se levantar a lâmina Blade para fora do preparado enquanto estiver em funcionamento ou se utilizar uma definição de alta velocidade numa caçarola pequena pode provocar salpicos de líquido quente. Deve tomar extremo cuidado quando utilizar a varinha mágica desta forma.**
- Não insira a varinha mágica no preparado para além da junção entre a unidade principal (4) e o pé da varinha mágica (5).
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com quaisquer superfícies quentes (incluindo a borda da caçarola).

Sugestões e dicas

- Ao triturar alimentos com cores fortes (por exemplo, cenouras) as peças plásticas do aparelho podem ficar com a sua cor original alterada. Utilize óleo de cozinha para limpar as peças cuja cor foi alterada. Lave bem em água quente com detergente antes de reutilizar.
- Quando misturar com o pé da varinha mágica (5), inicie o processo mergulhando a varinha mágica nos ingredientes. Isto irá garantir que todos os ingredientes são atraídos para a lâmina para serem processados. Rode suavemente o pé da varinha mágica, movimentando-o de forma ascendente e descendente pelos ingredientes. Continue este movimento até que o preparado tenha atingido a consistência desejada. Não retire nada do preparado enquanto as lâminas estiverem em movimento.
- Não eleve o pé da varinha mágica completamente para fora do preparado durante a execução pois podem ocorrer salpicos.

Cuidados e limpeza

- AVISO: Desligue sempre o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza e manutenção.**
- AVISO: Manuseie as lâminas com cuidado, pois são afiadas.**
- Lave todas as peças excepto a unidade principal (4) e o pé da varinha mágica (5) em água quente com detergente. Seque imediatamente.

- Não submerja completamente o pé da varinha mágica em água. Lave apenas a cabeça da lâmina Serrator (6).
- Limpe a unidade principal com um pano húmido e seque bem todas as peças.
- AVISO: Nunca submerja a unidade principal em água ou qualquer outro líquido**

Contacte-nos

Linha de atendimento

Se tiver qualquer problema com o seu aparelho, contacte a nossa Linha de Atendimento. Provavelmente, poderemos ajudá-lo mais do que a loja onde o adquiriu.

Para que possamos lidar com a sua questão mais rapidamente, certifique-se de que dispõe do nome do produto, do número do modelo e do número de série à mão.

Fale connosco

Se tiver alguma questão ou comentário ou se desejar obter dicas ou ideias de receitas para tirar o maior partido dos nossos produtos, visite-nos online:

Blogue:	www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	@loveyourmorphy
Strona WWW:	www.morphyrichards.com



P

Receitas

Criámos receitas deliciosas para poder experimentar com a sua nova varinha mágica Total Control. Desde “smoothies” a sopas” há tudo para todos os gostos.

As receitas fornecidas dão apenas algumas sugestões do que é possível fazer com a sua varinha mágica e os respectivos acessórios. Quando estiver habituado a utilizar a varinha mágica poderá facilmente adaptar receitas dos seus livros de cozinha preferidos.

“Smoothie” de morango e banana**Ingredientes:**

- 1 banana madura (cerca de 90 g) pelada e cortada aos bocados
- 65 g de morangos lavados, secos e sem pé
- 2 cubos de gelo
- 135 ml de sumo de maçã
- 200 g de iogurte magro de baunilha

Método:

- 1 Adicione todos os ingredientes à taça pela ordem indicada.
- 2 Coloque o pé da varinha mágica na unidade principal e seleccione a velocidade 4 no controlo de velocidade variável.
- 3 Insira o pé da varinha mágica até ao fundo da taça e pressione suavemente o gatilho de controlo de precisão. Desloque a varinha mágica num movimento ascendente e descendente na taça durante 20-30 segundos, até o “smoothie” estar pronto.

Sopa de alho francês e batata

Serve: 4

Ingredientes:

- 25 g de manteiga ou margarina
- 2 alhos franceses de tamanho médio (285 g), cortados às rodelas
- 1 cebola pequena (100 g), finamente picada
- 500 g de batatas, cortadas às rodelas finas
- 1,1 litros de caldo de vegetais
- 1 colher de chá de mistura de ervas
- 1 colher de chá de sal
- Pimenta preta
- Cebolinho para guarnecer
- Pão estaladiço para servir

Método:

- 1 Derreta a manteiga numa caçarola grande (não utilize uma caçarola antiaderente) e acrescente os alhos franceses e a cebola. Cozinhe suavemente sem alourar durante 10 minutos, mexendo ocasionalmente.
- 2 Acrescente as batatas, o caldo, as ervas e o tempero, e deixe ferver. Tape e cozinhe suavemente em lume brando durante 30 minutos ou até amaciarem.
- 3 Permita que arrefeça ligeiramente e coloque o pé da varinha mágica na unidade principal. Regule o controlo de velocidade variável para o 4.
- 4 Insira o pé da varinha mágica na caçarola e, utilizando o gatilho de controlo de precisão, misture a sopa até ficar cremosa, durante cerca de 50 a 60 segundos. Esta operação pode ser feita na caçarola desde que a mesma não tenha um revestimento antiaderente.

- 5 Verifique o tempero, decore com alguns bocados de cebolinho e sirva com pão estaladiço.

Molho à matriciana (para massa)

Serve: 4

Ingredientes:

- 1 cebola (130 g), finamente picada
- 1 dente de alho, esmagado
- ½ malagueta vermelha, sem sementes e cortada finamente
- 1½ colher de sopa de azeite virgem extra
- 100 g de bacon, cortado aos bocados, sem courato
- Lata de 400 g de tomates cereja
- 100 ml (120 g) de passata
- 2 colheres de sopa de vinho branco
- Sal e pimenta acaba de moer
- Massa acabada de cozer para servir
- Queijo parmesão para servir

Método:

- 1 Coloque o azeite numa caçarola grande (não utilize uma caçarola antiaderente) e aqueça durante alguns minutos.
- 2 Cozinhe suavemente a cebola, o alho e a malagueta durante 2-3 minutos sem deixar alourar, mexendo ocasionalmente com uma colher de pau.
- 3 Acrescente o bacon cortado à caçarola e cozinhe durante mais um minuto. Coloque a tampa na caçarola e cozinhe em lume médio durante 5 minutos.
- 4 Acrescente os tomates cereja, a passata e o vinho, e tempere com um pouco de sal e pimenta a gosto.
- 5 Coloque a tampa na caçarola e cozinhe em lume brando durante 25 minutos ou até as cebolas estarem macias.
- 6 Dez minutos antes de o molho estar pronto, cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem.
- 7 Utilize o pé da varinha mágica na velocidade 4 do controlo de velocidade variável para criar um molho cremoso. Esta operação pode ser feita na caçarola desde que a mesma não tenha um revestimento antiaderente. Accione a varinha mágica com o gatilho de controlo de precisão e desloque-a suavemente pela caçarola até obter a consistência pretendida. Para obter um molho cremoso, esta operação deve demorar cerca de um minuto.
- 8 Escorra a massa e acrescente-lhe o molho, mexendo. Aqueça se necessário e sirva imediatamente com queijo parmesão.

Garantia vitalícia da lâmina

A lâmina Serrator tem a garantia de isenção de defeitos de material e mão-de-obra durante a sua vida útil. Esta garantia abrange apenas o comprador original e não pode ser atribuída ou transferida para terceiros. Esta garantia está disponível para consumidores que utilizam as lâminas Serrator para fins domésticos não comerciais. Esta garantia não abrange qualquer dano causado por acidente, utilização indevida ou outra não descrita no seu manual de proprietário, ou dano resultante de uma manutenção e limpeza incorrectas deste produto, conforme especificado no seu manual de proprietário.

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. Agrade-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

Per utilizzare un qualunque apparecchio elettrico, è necessario seguire delle basilari regole di sicurezza dettate dal buon senso. Leggere queste istruzioni con attenzione prima di utilizzare il prodotto.

- 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'elettrodomestico e una volta compresi a fondo i rischi coinvolti.
- 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.
- Non utilizzare in modo ininterrotto il frullatore per periodi superiori a quelli consigliati nella sezione "Utilizzo".
- Per la pulizia e la manutenzione, fare riferimento alle apposite sezioni.
- Scollegare sempre l'alimentazione se l'elettrodomestico viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non toccare i componenti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontani dalle lame dell'accessorio durante il funzionamento, per evitare lesioni personali e/o danni all'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al servizio di assistenza autorizzato o a personale similmente qualificato per evitare rischi.

Di seguito sono riportate ulteriori informazioni sulla sicurezza.

Luogo di utilizzo

- Non utilizzare l'elettrodomestico all'aperto o in bagno.
- Tenere sempre l'elettrodomestico lontano dal bordo del piano di lavoro.
- Non posizionare il recipiente utilizzato con l'elettrodomestico su una superficie di legno lucidata per non danneggiarla.

Cavo dell'alimentazione

- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un piano di lavoro dove un bambino potrebbe raggiungerlo.
- Non lasciare che il cavo attraversi uno spazio aperto come, ad esempio, quello tra una presa bassa e il tavolo.
- Fare attenzione a che il cavo non passi al di sopra di un fornello o altra area rovente in grado di danneggiarlo.
- Il cavo d'alimentazione, che collega la presa a muro e l'apparecchio, deve essere sufficientemente lungo in modo da non tendere le connessioni.

Sicurezza personale

- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, durante lo svuotamento del bicchiere e durante la pulizia.

Altre informazioni di sicurezza

- Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi da quelli a cui è destinato.

Istruzioni di sicurezza specifiche per il prodotto

- **AVVERTENZA: le lame del frullatore sono affilate. Maneggiare con attenzione durante l'uso e la pulizia.**
- Non pulire gli accessori con acqua corrente quando sono fissati all'elettrodomestico.
- **IMPORTANTE:** Lasciare raffreddare i liquidi caldi prima di versarli nel frullatore.
- Prestare attenzione nel frullare o versare liquidi caldi nel frullatore in quanto un'evaporazione improvvisa ne può causare la fuoriuscita.
- Spegnerne l'elettrodomestico e scollegarlo dalla rete di alimentazione prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi ad eventuali componenti in movimento durante l'utilizzo.

Requisiti elettrici

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'elettrodomestico corrisponda a quella dell'abitazione, che deve essere a corrente alternata.

Qualora fosse necessario sostituire il fusibile nella spina, installarne uno del tipo BS1362 da 3 A.

TOTAL CONTROL



Il potere di creare con sicurezza.

Siamo lieti di presentarvi il frullatore Total Control – il modo più semplice per portare la sicurezza in cucina.

Il frullatore Total Control consente di creare deliziosi frullati e frappè, zuppe e salse con la sicurezza e la garanzia date dalla tecnologia Smart Response.

La tecnologia Smart Response consente di avere il controllo totale del processo di frullatura, grazie al semplice tocco di un pulsante. La tecnologia Smart Response fornisce potenza al frullatore in maniera graduale, in base alle necessità, evitando scatti o schizzi improvvisi e offrendo la completa sicurezza in cucina.

È possibile scegliere la velocità che meglio si adatta all'operazione da effettuare tra le 8 velocità disponibili, utilizzando l'intuitivo selettore di velocità azionabile con movimento rotatorio. Anche quando si utilizza una velocità superiore, la tecnologia Smart Response assicura che la potenza sia fornita al frullatore gradualmente, fino ad arrivare alla velocità desiderata per l'operazione da effettuare.

Dopo aver frullato gli alimenti alla consistenza desiderata, basta rilasciare il pulsante e il frullatore Total Control rallenterà gradualmente e si fermerà, evitando schizzi e risucchi.

Frullatore Total Control: il potere di creare con sicurezza.



Introduzione

Grazie per aver acquistato il frullatore Total Control Morphy Richards.

Il frullatore è dotato di una connessione con blocco di sicurezza. Prima dell'uso, si prega di leggere attentamente le istruzioni su come utilizzare il frullatore.

Non dimenticare di visitare il sito www.morphyrichards.co.uk per registrare la garanzia di due anni sul prodotto.

Sommario

Salute e sicurezza	46
Panoramica del prodotto	3
Total Control	48
Introduzione	49
Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta	49
Utilizzo del frullatore	49
Alimenti idonei	49
Utilizzo	49
Accessori	49
Pulsante Turbo	50
Utilizzo del frullatore in una pentola	50
Suggerimenti e consigli	50
Manutenzione e pulizia	50
Contatti	50
Ricette	51
Garanzia	53

Componenti

- (1) Selettore di velocità
- (2) Regolatore di precisione
- (3) Pulsante Turbo
- (4) Unità principale
- (5) Frullatore a immersione
- (6) Lama Serrator
- (7) Coperchio del bicchiere
- (8) Bicchiere
- (9) Pulsante per il rilascio dell'accessorio
- (10) Alloggiamento

Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta

- **AVVERTENZA:** Prestare attenzione nell'estrarre il frullatore Total Control dalla confezione, in quanto le lame sono molto affilate.
- Prima dell'uso, lavare il bicchiere (8) e il suo coperchio (7) con acqua calda e detersivo. Asciugare completamente tutti i componenti prima di utilizzarli.
- Non immergere il frullatore ad immersione nell'acqua. Lavare solo la lama Serrator (6).
- Non immergere in acqua l'unità principale.
- Nessun componente del frullatore è lavabile in lavastoviglie

Utilizzo del frullatore

- 1 Collegare l'unità principale (4) al frullatore ad immersione (5) e premere fino a bloccarli in posizione.
- 2 Selezionare la velocità usando il selettore di velocità (1). Il frullatore non entrerà in funzionamento fino a quando non si preme il regolatore di precisione (2) o il pulsante Turbo (3).
- 3 Introdurre il frullatore a immersione negli alimenti da frullare. Per ottenere risultati migliori, è consigliabile utilizzare il bicchiere (8).
- 4 Premere il regolatore di precisione per azionare il frullatore. La velocità aumenterà all'aumentare della pressione esercitata sul pulsante.
- 5 Rilasciare il regolatore di precisione per interrompere l'operazione di frullatura. Lasciare che le lame rallentino e si fermino PRIMA di estrarre il frullatore dagli alimenti.
- 6 Scollegare l'unità principale dalla rete. Premere il pulsante per il rilascio dell'accessorio (9) e staccare il frullatore a immersione dall'unità principale per pulirlo.

Alimenti idonei

* Quando si utilizza il bicchiere fornito

Utilizzare le seguenti indicazioni come guida.

Accessorio	Alimento	Quantità Massima	Velocità	Tempo
Frullatore a immersione	Zuppa o salsa	-	4	40-60 secondi
Frullatore a immersione*	Frullato	450ml	4-5	20-30 secondi
Frullatore a immersione*	Ghiaccio	3 cubi	8	5-10 secondi
Frullatore a immersione	Carote con acqua	200g/300ml	6	40-60 secondi

Utilizzo

- **AVVERTENZA:** Il frullatore è progettato per uso intermittente. Non utilizzare l'elettrodomestico in maniera continuativa per più di 1 minuto alla volta. Lasciare che si raffreddi per almeno 5 minuti prima di utilizzarlo di nuovo.

Accessori

Frullatore a immersione (5)

- Il frullatore a immersione è progettato per frullare alimenti come zuppe, salse, frullati, frappe, alimenti per l'infanzia o per tritare il ghiaccio.
- Il frullatore a immersione per macinare sostanze dure come chicchi di caffè.

Coperchio (7)

- Se dovessero avanzare degli alimenti, utilizzare il bicchiere (8) con il coperchio in dotazione per conservarli in maniera sicura.
- **AVVERTENZA:** Il bicchiere e il coperchio non devono essere usati nel congelatore, nel microonde, nel forno o nella lavastoviglie.

Pulsante Turbo

- Il frullatore è dotato di 8 diverse velocità che utilizzano la tecnologia Total Control e di un pulsante Turbo (3). Premere il pulsante Turbo per far funzionare il frullatore ad elevata velocità a intervalli intermittenti.

Utilizzo del frullatore in una pentola

- Non utilizzare una pentola antiaderente Il frullatore a immersione potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- 1. Togliere la pentola dal fuoco.
- 2. Per evitare eccessivi schizzi, introdurre il frullatore a immersione (5) negli alimenti prima di accenderlo.
- 3. Tenere saldamente la pentola con la mano libera e premere leggermente il regolatore di precisione (2). Iniziare lentamente e aumentare la velocità in base alle necessità utilizzando il regolatore di precisione.
- 4. Muovere la lama Serrator (6) all'interno degli alimenti muovendola verso l'alto e verso il basso.
- 5. Attendere che le lame si siano fermate prima di estrarle dalla pentola.
- **AVVERTENZA:** Estrarre le lame Serrator dagli alimenti durante il funzionamento o utilizzare un'impostazione di velocità elevata all'interno di una pentola piccola può provocare schizzi di liquidi bollenti. Prestare particolare attenzione quando si utilizza il frullatore in questo modo.
- **Non immergere il frullatore negli alimenti oltre il punto di giunzione tra l'unità principale (4) e il frullatore a immersione (5).**
- **Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia a contatto con superfici incandescenti (compreso il bordo della pentola).**

Suggerimenti e consigli

- Quando si lavorano alimenti di colore intenso (ad esempio, carote), il bicchiere (8) o i componenti in plastica dell'elettrodomestico potrebbero sbiadire. Strofinare con olio da cucina i componenti sbiaditi per pulirli. Prima del successivo utilizzo, lavare bene con acqua calda e detersivo.
- Quando si utilizza il frullatore a immersione (5), iniziare l'operazione immergendolo negli ingredienti. In tal modo tutti gli ingredienti verranno attirati verso la lama per la lavorazione. Ruotate piano il frullatore a immersione, muovendolo verso il basso e verso l'alto all'interno degli ingredienti. Continuare con questo movimento finché la miscela ha raggiunto la consistenza desiderata. Non estrarre dal liquido mentre le lame sono in movimento.
- Durante il funzionamento, non estrarre completamente il frullatore a immersione dalla miscela per evitare spruzzi.

Manutenzione e pulizia

- **AVVERTENZA:** scollegare sempre l'elettrodomestico dalla presa elettrica prima di pulirlo e sottoporlo a manutenzione.
- **AVVERTENZA:** Maneggiare le lame con attenzione: sono molto taglienti.
- Lavare tutti i componenti con acqua calda e detersivo, ad eccezione dell'unità principale (4) e del frullatore a immersione (5). Asciugare immediatamente.
- Non immergere il frullatore ad immersione nell'acqua. Lavare solo la lama Serrator (6).
- Pulire l'unità principale con un panno umido e asciugarla accuratamente.
- **AVVERTENZA:** Non immergere mai l'unità principale in acqua o in qualsiasi altro liquido.

Contatti

Servizio di assistenza telefonica

In caso di problemi col vostro elettrodomestico, vi invitiamo a contattare il nostro Servizio di assistenza telefonica, in quanto saremo in grado di fornirvi un'assistenza più mirata rispetto a quella fornita dal punto vendita.

Vi consigliamo di tenere a portata di mano il nome del prodotto, il numero del modello e il numero di matricola per consentirci di gestire la vostra chiamata nel minor tempo possibile.

Parlatene con noi

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

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter: @loveyourmorphy
Sito Web: www.morphyrichards.com



Ricette

Abbiamo creato delle deliziose ricette da realizzare con il frullatore Total Control. Dai frullati alle zuppe, troverete qualcosa in grado di soddisfare tutti i palati.

Le ricette forniscono solo alcuni suggerimenti su quello che è possibile realizzare con il frullatore e i suoi accessori. Una volta acquisita una certa esperienza nell'utilizzo del frullatore, sarà possibile adattare le ricette dei libri di cucina preferiti con facilità.

Frappè di fragole e banana

Ingredienti:

- 1 banana matura (di circa 90g) sbucciata e tagliata a pezzetti
- 65g di fragole mondate, lavate e asciugate
- 2 cubetti di ghiaccio
- 135ml di succo di mela
- 200g di yogurt magro alla vaniglia

Metodo di preparazione:

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere nell'ordine in cui sono elencati.
- 2 Collegare il frullatore a immersione all'unità principale e selezionare la velocità 4 nel selettore di velocità.
- 3 Posizionare il frullatore a immersione nel fondo del bicchiere e premere leggermente il regolatore di precisione. Muovere il frullatore all'interno del bicchiere verso l'alto e verso il basso per 20-30 secondi, fino a quando il frappè avrà raggiunto la consistenza desiderata.

Zuppa di porri e patate

Dosi per: 4

Ingredienti:

- 25g di burro o margarina
- 2 porri di grandezza media (285g), tagliati a fette
- 1 cipolla piccola (100g), finemente tritata
- 500g di patate, tagliate a fette sottili
- 1,1 litro di brodo vegetale
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche miste
- 1 cucchiaino di sale
- Pepe nero
- Erba cipollina per guarnire
- Crostini di pane per accompagnare la zuppa

Metodo di preparazione:

- 1 Sciogliere il burro in una pentola capiente (non usare una pentola antiaderente), e aggiungere i porri e la cipolla. Soffriggere per 10 minuti senza far rosolare, girando di tanto in tanto.
- 2 Aggiungere le patate, il brodo, le erbe e i condimenti e portare ad ebollizione. Coprire con il coperchio e cuocere a fuoco lento per 30 minuti o fino a quando gli ingredienti saranno teneri.
- 3 Lasciar raffreddare leggermente e collegare il frullatore a immersione all'unità principale. Portare il selettore di velocità a 4.
- 4 Inserire il frullatore a immersione nella pentola e, usando il regolatore di precisione, frullare la zuppa fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 50 - 60 secondi. Quest'operazione si può effettuare nella

pentola, a condizione che questa non abbia un rivestimento antiaderente

- 5 Controllare i condimenti e guarnire con qualche ciuffo di erba cipollina. servire la zuppa accompagnata dai crostini di pane. Riscaldare se necessario e servire immediatamente con una spolverata di parmigiano grattugiato.

Sugo all'amatriciana (per pasta)

Dosi per: 4

Ingredienti:

- 1 cipolla (130g) finemente tritata
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- ½ peperoncino verde, privato dei semi e finemente tritato
- 1½ cucchiaino di olio extra vergine di oliva
- 100g di guanciale, privato della cotenna a tagliato a tocchetti
- 1 barattolo da 400g di pomodori pelati
- 100ml (120g) di passata
- 2 cucchiaini di vino bianco
- Sale e pepe nero macinato fresco
- Pasta appena scolata
- Parmigiano grattugiato

Metodo di preparazione:

- 1 Mettere l'olio in una pentola capiente (non utilizzare una pentola antiaderente) e scaldarlo per qualche istante.
- 2 Soffriggere la cipolla, l'aglio e il peperoncino per 2-3 minuti senza farli rosolare, girando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- 3 Aggiungere i tocchetti di guanciale alla pentola e soffriggere per un altro minuto. Coprire la pentola col coperchio e cuocere a fuoco medio per 5 minuti.
- 4 Aggiungere i pelati, la passata e il vino e aggiustare di sale e pepe.
- 5 Coprire la pentola col coperchio e cuocere a fuoco lento per 25 minuti, o fino a quando le cipolle saranno tenere.
- 6 Dieci minuti prima che il sugo sia pronto, cuocere la pasta seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 7 Utilizzare il frullatore a immersione posizionato sulla velocità 4 nel selettore di velocità per ottenere un sugo omogeneo. Quest'operazione si può effettuare nella pentola, a condizione che questa non abbia un rivestimento antiaderente Utilizzando il regolatore di precisione, azionare il frullatore muovendolo piano all'interno della pentola fino a raggiungere la consistenza desiderata. Per ottenere un sugo omogeneo serve circa 1 minuto.
- 8 Scolare la pasta e condirla con il sugo Riscaldare se

necessario e servire immediatamente con una spolverata di parmigiano grattugiato.

Garanzia a vita della lama

La lama "Serrator" è garantita priva di difetti dei materiali e di produzione per tutta la sua durata. Questa garanzia copre solo l'acquirente originale e non è trasferibile o cedibile a terzi. Questa garanzia è disponibile per i clienti che usano le lame "Serrator" per scopi domestici, non commerciali. Questa garanzia non copre eventuali danni causati da incidenti, uso improprio o qualsiasi uso diverso da quello descritto nel nostro manuale utente o per danni derivanti da mancata manutenzione e pulizia come specificato nel manuale utente.

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.



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, sansesmæssige 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.
- Opbevar apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde.
- Blend ikke i længere tid ad gangen end anbefalet i afsnittet "Anvendelse".
- Se det relevante afsnit for vedligeholdelse og rengøring.
- Træk altid stikket ud af kontakten, hvis blenderen er uden opsyn og før samling, adskillelse eller rengøring.
- Undgå kontakt med de bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra de tilhørende blade under brug for at forhindre personskade og/eller beskadigelse af apparatet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparatør eller lignede kvalificeret person for at undgå farer.

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

Placering

- Undlad brug udendørs eller i badeværelset.
- Anbring altid apparatet langt fra kanten af køkkenbordet.
- Do not place the beaker used with the appliance on a highly polished wooden surface as damage may occur to the surface.

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

- Vær forsigtig ved håndtering af skarpe knivblade, når bægeret tømmes og under rengøring.

Andre sikkerhedsovervejelser

- Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.

Produktspecifik sikkerhed

- **ADVARSEL:** Blenderens blade er meget skarpe. Vær forsigtig, når de bruges og rengøres.
- Rengør ikke redskaberne under rindende vand, mens de sidder på blanderen.
- VIGTIGT: Lad varme væsker køle af, før du hælder dem i blanderen.
- Pas på mens varme væsker blandes eller hældes i blanderen, da de kan sprøjte ud pga. pludselig fordampning.
- Sluk for apparatet, og træk stikket ud, før du skifter tilbehør eller kommer i nærheden af dele, der er i bevægelse ved brug.

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.

DK

TOTAL CONTROL



Giver dig styrke til at kreere i fuld tryghed.

Lancering af Total Control-stavblenderen – den simple måde at lave mad på en tryk måde.

Total Control-stavblenderen giver dig mulighed for at kreere lækre smoothies og milkshakes, blende supper og saucer med den tryghed og sikkerhed, som intelligent, hurtigt reagerende teknologi giver dig.

Intelligent, hurtigt reagerende teknologi giver dig fuld kontrol med blendingen med et simpelt tryk på en knap. Intelligent, hurtigt reagerende teknologi tilfører blenderen styrke på en nænsom måde, når du skal bruge den, så der ikke opstår pludselige stød eller sprøjt og giver dig fuld tryghed i køkkenet.

Vælg den hastighed, der passer bedst til opgaven, du er i gang med ved hjælp af den variable hastighedskontrols simple drejebælgelse. Du kan vælge mellem 8 hastigheder. Selv når du bruger en højere hastighed, kan du være sikker på, at den intelligente, hurtigt reagerende teknologi tilfører gradvis styrke til den opgave, du er i gang med.

Når du har blendet til den ønskede konsistens, skal du blot slippe knappen, så nedsætter Total Control-stavblenderen langsomt hastigheden og stopper, så den sikrer, at der ikke opstår sprøjt og sugning.

Total Control-stavblenderen, som giver dig styrke til at kreere i fuld tryghed.



Introduktion

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

Din stavblender har en låsetilslutning som ekstra sikkerhed. Læs brugervejledningen grundigt før brug for at forstå, hvordan du skal bruge din stavblender.

Husk at besøge www.morphyrichards.co.uk for at registrere dit produkts to-årige garanti.

Indholdsfortegnelse

Sundhed og sikkerhed	54
Produktoversigt	3
Fuld kontrol	56
Introduktion	57
Før første ibrugtagning	57
Sådan bruger du din stavblender	57
Velegnede fødevarer	57
Anvendelse	57
Tilbehør	57
Turboknap	58
Blending i en gryde	58
Råd og tips	58
Vedligeholdelse og rengøring	58
Kontakt os	58
Opskrifter	59
Garanti	61

Funktioner

- (1) Variabel hastighedskontrol
- (2) Precise Control-udløser
- (3) Turboknap
- (4) Hovedenhed
- (5) Blenderstav
- (6) Serrator-blad
- (7) Låg til bæger
- (8) Bæger
- (9) Udløsningsknap til tilbehør
- (10) Fodstøtte

Før første ibrugtagning

- **ADVARSEL:** Vær forsigtig når du pakker din Total Control-stavblender ud, da bladene er meget skarpe.
- Vask bægeret (8) og bægerets låg (7) i varmt sæbevand før brug. Tør alle dele grundigt før brug.
- Sænk ikke blenderstaven helt ned i vand. Vask kun Serrator-bladets hoved (6).
- Sænk ikke hovedenheden ned i vand.
- Ingen af delene må komme i opvaskemaskine

Sådan bruger du din stavblender

- 1 Sæt hovedenheden (4) på blenderstaven (5) og skub, til den låses på plads.
 - 2 Vælg hastigheden på den variable hastighedskontrol (1). Stavblenderen starter ikke, medmindre der trykkes på Precise Control-udløseren (2) eller turboknappen (3).
 - 3 Anbring blenderstaven i det, der skal blendes. Vi anbefaler at bruge bægeret (8) for at få de bedste resultater.
 - 4 Tryk på Precise Control-udløseren for at starte blenderen. Hastigheden øges efter, hvor hårdt du trykker på knappen.
 - 5 Slip Precise Control-udløseren for at stoppe. Lad bladene nedsætte hastigheden langsomt og stoppe, FØR du fjerner stavblenderen fra det, du har blendet.
- Træk hovedenhedens stik ud at stikkontakten. Tryk på tilbehørets udløsningsknap (9) og tag blenderstaven af hovedenheden for at gøre den ren.

Velegnede fødevarer

* Når du bruger det medfølgende bæger

De anviste mængder er ment som vejledning.

Tilbehør	Fødevarer	Maksimal Mængde	Hastighed	Tid
Blenderstav	Suppe eller sauce	-	4	40-60 sekunder
Blenderstav*	Milkshake	450ml	4-5	20-30 sekunder
Blenderstav*	Is	3 terninger	8	5-15 sekunder
Blenderstav*	Gulerødder med vand	200g/300ml	6	40-60 sekunder

Anvendelse

- **ADVARSEL:** Stavblenderen er beregnet til trinvis brug. Den må ikke bruges uafbrudt i mere end 1 minut ad gangen. Lad blenderen køle af i mindst 5 minutter, inden den igen benyttes.

Tilbehør

Blenderstav (5)

- Blenderstaven er designet til at pure fødevarer som f.eks. supper, saucer, milkshakes, smoothies, babymad eller til at knuse is.
- Blenderstaven er ikke egnet til at kværne hårde ting som kaffebønner.

Låg (7)

- Hvis du har nogle rester til overs kan du bruge bægeret (8) med det tilhørende låg til at opbevare maden sikkert.
- **ADVARSEL:** Bægeret og låget må ikke komme i en fryser, en mikrobølgeovn, en ovn eller en opvaskemaskine.

Turboknap

- Stavblenderen har 8 forskellige hastigheder med brug af Total Control-teknologi såvel som en turboknap (3). Tryk på turboknappen for at køre stavblenderen på en hurtigere hastighed for interval-funktion.

Blending i en gryde

- Brug ikke en gryde med Blenderstaven kan beskadige
- 1. Fjern gryden fra varmen.
- 2. For at undgå for meget sprøjt placeres blenderstaven (5) i fødevarer, før der tændes for stavblenderen.
- 3. Hold gryden fast med den anden hånd, og tryk let på Precise Control-udløseren (2). Start langsomt og øg hastigheden efter behov med Precise Control-udløseren.
- 4. Bevæg Serrator-bladet (6) gennem fødevarer med en op- og nedadgående bevægelse.
- 5. Bladet skal stoppe bevægelsen, før det fjernes fra gryden.
- **ADVARSEL: Hvis du løfter Serrator-bladet ud af fødevarer, mens du blander, eller hvis du bruger hurtig hastighed i en lille gryde, kan det få varm væske til at sprøjte. Du bør være ekstra omhyggelig ved brug af stavblenderen på denne måde.**
- Indsæt ikke stavblenderen i fødevarer forbi sammenføjeingen mellem hovedenheden (4) og blenderstaven (5).
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i nærheden af varme overflader (herunder siden af gryden).

Råd og tips

- Når der tilberedes fødevarer med stærke farver (f.eks. gulerødder), kan plastdelene blive misfarvede. Brug madlavningsolie til at rengøre misfarvede dele. Vask grundigt i sæbevand før brug igen.
- Når blenderstaven (5) er i brug, skal bearbejdningen af fødevarer påbegyndes ved at sætte blenderen ned i ingredienserne. Det sikrer, at alle ingredienserne trækkes ind i bladet og forarbejdes. Drej blenderstaven forsigtigt, mens du løfter den op og ned i ingredienserne. Fortsæt denne bevægelse, indtil blandingen har den ønskede konsistens. Fjern den ikke fra væsken, mens bladene er i bevægelse.
- Løft ikke blenderstaven helt ud af blandingen, mens den kører, da det kan medføre stænk.

Vedligeholdelse og rengøring

- **ADVARSEL: Frakobl altid apparatet fra stikkontakten før rengøring og vedligeholdelse.**
- **ADVARSEL: Håndter bladene forsigtigt, da de er skarpe.**
- Vask alle dele, bortset fra hovedenheden (4) og blenderstaven (5) i varmt sæbevand, tør øjeblikkeligt.
- Sænk ikke blenderstaven helt ned i vand. Vask kun Serrator-bladets hoved (6).
- Rengør hovedenheden med en fugtig klud, og aftør alle delene grundigt.
- **ADVARSEL:** Sænk aldrig hovedenheden i vand eller nogen 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:

Blog:	www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	@loveyourmorphy
Websted:	www.morphyrichards.com



DK

Opskrifter

Vi har udviklet nogle lækre opskrifter til dig, som du kan prøve med din nye Total Control-blender. Fra smoothies til suppe, der er noget for enhver smag.

De medfølgende opskrifter giver dig kun nogle få forslag til, hvad du kan lave med din stavblender og dens tilbehør. Når du har vænnet dig til at bruge din stavblender, kan du nemt tilpasse opskrifterne til brug fra din yndlingskøgebog.

Smoothie med jordbær og banan**Ingredienser:**

- 1 moden skrællede banan (ca. 90 g) skåret i stykker
- 65 g vaskede, tørrede og rensede jordbær
- 2 isterninger
- 135 ml æblesaft
- 200 g fedtfattig vanillejoghurt

Fremgangsmåde:

- 1 Tilsæt alle ingredienserne i bægeret i den nævnte rækkefølge.
- 2 Sæt blenderstaven på hovedenheden og vælg hastigheden 4 på den variable hastighedskontrol
- 3 Sæt blenderstaven i bunden af bægeret og tryk forsigtigt på Precise Control-udløseren. Bevæg stavblenderen op og ned i bægeret i 20-30 sekunder, indtil smoothien er blendet.

Porre- og kartoffelsuppe

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 25 g smør eller margarine
- 2 mellemstore porrer (285 g), skåret i skiver
- 1 lille finthakket løg (100 g)
- 500 g kartofler, skåret i tynde skiver
- 1,1 liter grøntsagsbouillon
- 1 tsk blandede urter
- 1 spsk. salt
- Sort peber
- Purløg til garnering
- Serveres med brød med sprød skorpe

Fremgangsmåde:

- 1 Smelt smørret i en stor gryde (brug ikke en gryde med slip let-belægning) og tilsæt porrer og løg. Steg let uden at brune i 10 minutter, rør rundt af og til:
- 2 Tilsæt kartofler, bouillon, krydderurter og krydderier, bring det hele i kog. Tildæk og lad det simre let i 30 minutter, eller indtil det bliver mørt.
- 3 Lad det køle let af, og sæt derefter blenderstaven på hovedenheden.
Stil den variable hastighedskontrol på 4.
- 4 Anbring blenderstaven i gryden, og blend suppen med Precise Control-udløseren, indtil den bliver jævn i ca. 50 – 60 sekunder. Det kan gøres i gryden, så længe gryden ikke har en slip let-belægning.
- 5 Smag til med krydderier, og pynt med lidt klippet purløg, og server med brød med sprød skorpe.

Matriciana sauce (til pasta)

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 1 fint hakket løg (130 g)
- 1 fed hvidløg, knust
- ½ grøn chilipeber, uden kerner og finthakket
- 1½ spsk. ekstra jomfruolie
- 100 g hakket bacon uden svær
- 400 g dåseblommetomater
- 100 ml (120 g) passata
- 2 spsk hvidvin
- Salt og friskkværnet sort peber
- Serveres med frisk kogt pasta
- Serveres med parmesanost

Fremgangsmåde:

- 1 Hæld olien i en stor gryde (brug ikke en gryde med slip let-belægning), og varm den i et par minutter.
- 2 Steg let løg, hvidløg og chilipeberne i 2-3 minutter uden at brune dem, rør rundt af og til med en grydeske i træ.
- 3 Tilsæt den hakkede bacon i gryden, og steg endnu et minut. Læg låget på gryden, og kog ved mellemvarme i 5 minutter.
- 4 >Tilsæt blommetomaterne, passata og vin, krydr med lidt salt og smag til med lidt salt og peber.
- 5 Læg låget på gryden og lad det simre let i 25 minutter, eller indtil løgene er møre.
- 6 Kog pastaen efter anvisningerne på pakken ti minutter før saucen er klar.
- 7 Brug blenderstaven på hastighed 4 på den variable hastighedskontrol for at få en jævn sauce. Det kan gøres i gryden, så længe gryden ikke har en slip let-belægning. Start stavblenderen med Precise Control-udløseren ved at bevæge den let på tværs af gryden, indtil du opnår den ønskede konsistens. Det kan tage ca. et minut for at få en jævn sauce.
- 8 Hæld vandet fra pastaen, og bland saucen i den. Gennemvarm, om nødvendigt, og server straks med parmesan-ost.

Livstidsgaranti for blad

Vi garanterer, at "serrator-bladet" er fri for fejl i materialer og forarbejdning i hele levetiden. Denne garanti dækker den oprindelige køber og kan ikke overdrages eller overføres til anden part. Denne garanti er tilgængelig for forbrugere, der anvender "serrator-blade" til ikke-kommercielt husholdningsbrug. Garantien dækker ikke skader forårsaget af uheld, misbrug eller nogen anden anvendelse, end hvad der er beskrevet i brugervejledningen, eller skader som følge af manglende vedligeholdelse. Rengør dette produkt, som angivet i brugervejledningen.

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 filtrerne 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 uforståelig 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.



Hälsa och säkerhet

Användning av elektriska apparater kräver att följande säkerhetsregler baserade på sunt förnuft följs.
Läs de här instruktionerna noga innan du använder produkten.

- Produkten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de får hjälp eller instruktioner om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår vilka faror som finns.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Produkten ska inte användas av barn.
- Förvara produkten och sladden utom räckhåll för barn.
- Använd inte mixern under längre tid än de tidsperioder som rekommenderas i avsnittet "Användning".
- För skötsel och rengöring, se respektive avsnitt.
- Dra alltid ur elsladden ur vägguttaget om apparaten lämnas utan tillsyn samt före montering, isärtagning eller rengöring.
- Rör inte delar som rör sig. Håll händer, hår, kläder samt hushållsredskap på behörigt avstånd från bladen under användning, så att du undviker personskador och/eller skador på hushållsapparaten.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceagent, eller av annan kvalificerad person för att undvika fara.

Dessutom erbjuder vi följande säkerhetsråd.

Placering

- Använd inte hushållsapparaten utomhus eller i badrum.
- Placera aldrig apparaten nära kanten på en arbetsbänk.
- Apparats bågare får inte placeras på högljanspolerade träytor eftersom dessa kan ta skada.

Elsladd

- Låt inte elsladden hänga över kanten på arbetsytan där barn kan nå den.
- Låt inte sladden ledas över ett öppet utrymme, exempelvis mellan ett lågt sittande uttag och ett bord.
- Dra inte elsladden över en spis eller något annat hett område som kan skada sladden.
- Elsladden måste räcka från eluttaget fram till apparaten utan att kontakten eller uttaget ansträngs.

Personsäkerhet

- Var försiktig när du hanterar de vassa knivbladen, när du tömmer bågaren och under rengöring.

Andra säkerhetsåtgärder

- Använd inte produkten för andra ändamål än vad den är avsedd för.

Produktspecifik säkerhet

- **WARNING: Knivarna i mixern är mycket vassa. Hantera dem varsamt under användning och vid rengöring.**
- Rengör inte tillbehören under rinnande vatten när de sitter fast i apparaten.
- **VIKTIGT:** Låt heta vätskor svalna innan du häller dem i mixern.
- Var försiktig under mixning av heta vätskor och när heta vätskor hålls in i mixern, eftersom vätskan kan stänka ut på grund av plötslig förångning.
- Stäng av apparaten och dra ut elsladden ur vägguttaget innan du byter några tillbehör eller andra delar som är i rörelse under användningen.

Elektriska krav

Kontrollera att spänningen på apparats märkplåt motsvarar elförsörjningen i ditt hus (måste vara växelström).

Om någon säkring behöver bytas ut i själva elkontakten ska en säkring av typ BS1362 på 3 ampere monteras.

TOTAL CONTROL



Ger dig kraften att skapa det du vill.

Presenterar Total Control-stavmixern – det enkla sättet att laga mat utan problem.

Med Total Control-stavmixer kan du göra underbara smoothies och milkshakes, mixa soppor och såser utan problem och säkerställa att Smart Response-tekniken levererar.

Smart Response-tekniken ger dig total kontroll över mixerprocessen med en enkel knapptryckning. Smart Response-tekniken förser stavmixern gradvis med den kraft som behövs, så att det inte blir några plötsliga ryck eller stänk, vilket ger dig full kontroll i köket.

Välj den hastighet som passar bäst med en enkel twist-rörelse på den reglerbara hastigheten med 8 hastigheter att välja på. Även när du använder en högre hastighet kan du känna dig säker på att Smart Response-tekniken gradvis ger den kraft som behövs för jobbet.

När du har fått önskad konsistens släpper du helt enkelt på knappen och Total Control-stavmixern saktar gradvis ner och stannar, och ger inga stänk eller något sug.

Total Control stavmixer ger dig den kraft du behöver.



Inledning

Tack för ditt senaste köp av denna Morphy Richards Total Control stavmixer.

Din stavmixer har en låsmekanism för extra säkerhet. Läs instruktionerna noggrant för information om hur du använder din stavmixer före användning.

Besök även www.morphyrichards.co.uk och registrera produktens tvååriga garanti.

Innehåll

Hälsa och säkerhet	62
Produktöversikt	3
Total Control	64
Inledning	65
Före första användningstillfället	65
Använda din stavmixer	65
Lämpliga livsmedelsprodukter	65
Användning	65
Tillbehör	65
Turboknapp	66
Mixning i en kastrull	66
Tips	66
Skötsel och rengöring	66
Kontakta oss	66
Recept	67
Garanti	69

Funktioner

- (1) Reglerbar hastighet
- (2) Precisionskontrollknapp
- (3) Turboknapp
- (4) Huvudenhet
- (5) Mixerstav
- (6) Serrator-kniv
- (7) Locket till bägare
- (8) Bägare
- (9) Frigöringsknapp för tillbehör
- (10) Ställning

Före första användningstillfället

- **WARNING: Packa försiktigt upp din Total Control stavmixer eftersom knivarna är mycket vassa.**
- Diska bägaren (8) och locket (7) i varmt vatten och diskmedel före användning. Torka alla delarna före användning.
- Sänk aldrig ner mixerstaven helt i vatten. Rengör bara Serrator-knivarna (6).
- Sänk aldrig ned huvudenheten i vatten.
- Inga delar får diskas i diskmaskinen

Använda din stavmixer

- 1 Sätt fast mixerstaven (5) på huvudenheten (4) och tryck in den för att få den på plats.
- 2 Välj hastighet med den reglerbara hastighetskontrollen (1). Stavmixern startar inte om inte precisionskontrollknappen (2) eller Turbo-knappen (3) är intryckt.
- 3 Placera mixerstaven i det livsmedel som ska mixas. Vi rekommenderar att bägaren (8) används för bästa resultat.
- 4 Tryck på precisionskontrollknappen för att påbörja mixningen. Hastigheten ökar ju hårdare du trycker in knappen.
- 5 Släpp precisionskontrollknappen för att stoppa. Låt knivarna sakta ner och stoppa helt INNAN du tar bort mixerstaven från bägaren.
- 6 Koppla bort huvudenheten från elnätet. Tryck på frigöringsknappen (9) och ta bort mixerstaven från huvudenheten för rengöring.

Lämpliga livsmedelsprodukter

* När du använder medföljande bägare

Mängderna som anges nedan ska ses som en rekommendation.

Tillbehör	Livsmedel	Maximal Kvantitet	Hastighet	Tid
Mixerstav	Soppa eller sås -		4 sekunder	40-60
Mixerstav*	Milkshake	450ml	4-5 sekunder	20-30
Mixerstav*	Is	3 kuber	8 sekunder	5-15
Mixerstav	Morötter med vatten	200g/300ml	6 sekunder	40-60

Användning

- **WARNING: Stavmixern är byggd för att användas i korta perioder. Använd den inte utan uppehåll i mer än en minut. Låt apparaten svalna i minst 5 minuter innan du använder den igen.**

Tillbehör

Mixerstav (5)

- Mixerstaven är designad för att göra puréer av mat som soppor, såser, milkshake, smoothie, barnmat eller för att krossa is.
- Mixerstaven är inte lämplig för att mala hårda produkter som kaffeböner.

Locket (7)

- Om du får något över kan du använda bägaren (8) med locket för förvaring.
- **WARNING: Bägaren och locket är inte lämpade för att stoppas i frysen, mikrovågsugnen, ugnen eller diskmaskinen.**

Turboknapp

- Stavmixern har 8 olika hastigheter med Total Control-tekniken och Turbo-knappen (3). Om du trycker in Turbo-knappen går stavmixern snabbare under kortare perioder.

Mixning i en kastrull

- Använd inte en teflonpanna. Mixerstaven kan skada teflonbeläggningen.
- 1. Ta av kastrullen från värmeplattan.
- 2. För att undvika stänk, placera mixerstaven (5) i livsmedlet innan du startar stavmixern.
- 3. Håll kastrullen stadigt med den andra handen och tryck försiktigt in precisionskontrollknappen (2). Starta sakta och öka hastigheten efter behov med precisionskontrollknappen.
- 4. Förflytta knivbladet (6) med en uppåt-/nedåtrörelse genom livsmedlet.
- 5. Låt bladet stanna helt innan du tar ut den ur kastrullen.
- **WARNING: Om du lyfter upp knivarna när stavmixern är igång eller om du använder hög hastighet i en liten kastrull kan mycket varm vätska skvätta ut. Var extra försiktig om du använder stavmixern på det här sättet.**
- **Sätt inte in stavmixern längre in i livsmedlet än till fogen mellan huvudenheten (4) och mixerstaven (5).**
- **Kontrollera att elsladden inte rör vid några heta ytor (kontrollera även kastrullens sida).**

Tips

- När du mixar livsmedel med stark färg (ex. morötter) kan bågaren (8) eller plastdelarna på hushållsapparaten missfärgas. Torka av med matlagningsolja om du behöver rengöra eventuella missfärgade delar. Diska noga i varmt vatten och diskmedel innan du återanvänder den.
- När du mixar med mixerstaven (5) ska du börja mixningen med mixerstaven i ingredienserna. Detta medför att alla ingredienser dras in i bladet och mixas. Låt mixerstaven rotera försiktigt genom att lyfta den upp och ner i ingredienserna. Upprepa rörelsen tills blandningen har önskad konsistens. Ta inte bort den från vätskan när bladen snurrar.
- Lyft inte upp mixerstaven från blandningen medan du fortfarande mixar, eftersom det då kan stänka.

Skötsel och rengöring

- **WARNING: Dra alltid ut elkraften ur vägguttaget innan du rengör apparaten.**
- **WARNING: Hantera bladen med försiktighet eftersom de är vassa.**
- Diska alla delar utom huvudenheten (4) och mixerstaven (5) i varmt vatten och diskmedel, torka omedelbart.
- Sänk aldrig ner mixerenheten i vatten. Rengör bara Serrator-knivarna (6).
- Rengör huvudenheten med en fuktig trasa och torka alla delar noggrant.
- **WARNING: Sänk aldrig ned huvudenheten i vatten eller någon annan vätska.**

Kontakta oss

Hjälplinje

Ring vår hjälplinje om du får problem med din apparat. Det är troligare att vi kan hjälpa dig än återförsäljaren som sålde apparaten.

Ha produktnamn, modellnummer och serienummer till hands när du ringer så kan vi hjälpa dig snabbare med din fråga.

Tala med oss

Om du har frågor eller kommentarer eller vill ha bra tips eller receptförslag så att du kan utnyttja dina produkter fullt ut kan du ansluta dig till oss på nätet:

Blogg:	www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	@loveyourmorphy
Webbsida:	www.morphyrichards.com



Recept

S

Vi har utvecklat läckra recept för dig att prova med din nya Total Control Stavmixer. Från smoothies till soppor - det finns alltid något som passar.

Recepten är bara några förslag på vad du kan göra med din stavmixer och dess tillbehör. När du är van att arbeta med din stavmixer kommer du på ett enkelt sätt att kunna anpassa recepten från dina favoritkokböcker.

Jordgubb och banansmoothie**Ingredienser:**

- 1 banan (ca 90 g) skalad och skuren i bitar
- 65 g jordgubbar, sköjlida, torkade och snoppade
- 2 isbitar
- 135 ml äppeljuice
- 200 g vaniljyoghurt

Beskrivning:

- 1 Lägg alla ingredienserna i bågaren i den ordning som visas ovan.
- 2 Sätt fast mixerstaven på huvudenheten och välj hastighet 4 på den reglerbara hastigheten.
- 3 Placera mixerstaven i botten på bågaren och tryck försiktigt på precisionskontrollknappen. Flytta mixerstaven upp och ner i bågaren i 20-30 sekunder, tills smoothien har mixats.

Pujolök- och potatissoppa

Portioner: 4

Ingredienser:

- 25 g smör eller margarin
- 2 medium stora purjolökar (285 g), skivad
- 1 liten lök (100 g), fint hackad
- 500 g potatis i tunna skivor
- 1,1 liter grönsaksbuljong
- 1 tsk blandade örter
- 1 tsk salt
- Svartpeppar
- Gräslök som garnering
- Bröd till servering

Beskrivning:

- 1 Smält smör i en stor kastrull (inte teflon) och tillsätt lök och purjolök. Stek på medelhög värme i ca 10 minuter, löken får inte bli brun, rör om då och då.
- 2 Tillsätt potatisen, buljongen, örterna och kryddorna, låt koka upp. Sätt på locket och låt sjuda i 30 minuter eller tills de är mjuka.
- 3 Låt det svalna lite och sätt därefter fast mixerstaven på huvudenheten. Vrid den reglerbara hastigheten till 4.
- 4 Placera mixerstaven i kastrullen och tryck på precisionskontrollknappen, mixa soppan tills den är slät, ca 50 – 60 sekunder. Detta kan göras i kastrullen såvida den inte har en teflonbeläggning.
- 5 Krydda om det behövs och garnera med lite gräslök och servera med gott bröd.

Matriciana-sås (för pasta)

Portioner: 4

Ingredienser:

- 1 lök (130 g) fint hackad
- 1 krossad vitlöksklyfta
- ½ grön chili, utan kärnor och finhackad
- 1½ msk extra jungfru olivolja
- 100 g hackad bacon med svålen borttagen
- 400 g plommontomater på burk
- 100 ml (120g) passata
- 2 msk vitt vin
- Salt och nymalen svartpeppar
- Färs kokad pasta att servera
- Parmesanost för servering

Beskrivning:

- 1 Häll olja i en stor kastrull (ingen teflonbeläggning), och hetta upp i några minuter.
- 2 Stek lök, vitlök och chili i 2- 3 minuter utan att det blir brunt, rör om då och då med en träsked.
- 3 Tillsätt hackad bacon och stek ytterligare. Sätt på locket och låt koka på medelhög värme i 5 minuter.
- 4 Tillsätt plommontomaterna, passata och vin, krydda med lite salt och peppar.
- 5 Sätt på locket och låt sjuda i 25 minuter eller tills löken är mjuk.
- 6 Tio minuter innan såsen är klar, koka pastan enligt instruktionerna på förpackningen.
- 7 Använd mixerstaven på hastighet 4 för att få en slät sås. Detta kan göras i kastrullen såvida den inte har en teflonbeläggning. Starta mixern med precisionskontrollknappen, rör den försiktigt runt kastrullen tills du får önskad konsistens. För en slät sås tar det någon minut.
- 8 Slå av vattnet på pastan och häll över såsen. Värm igen om så behövs och servera omedelbart med Parmesanost.

Livstids garanti på bladen

”Serrator-kniven” garanteras fri från defekter i material och tillverkning under sin livstid. Garantin täcker enbart den första köparen och kan inte tilldelas eller överföras på någon annan part. Garantin gäller för kunder som använder Serrator-knivarna för icke-kommersiella hushållsändamål. Garantin täcker inte skador som orsakas genom olycksfall, felanvändning eller annan användning än den som beskrivs i din bruksanvisning, eller skador som uppstår genom bristande underhåll och rengöring av produkten enligt specifikationerna i bruksanvisningen.

DIN TVÅÅRIGA GARANTI

Den här apparaten omfattas av en tvåårig reparations- eller utbytesgaranti.

Det är viktigt att behålla köpkvittot från återförsäljaren som inköpsbevis. Häfta fast ditt kvitto på denna baksida för framtida referens.

Uppge följande information om det uppstår fel i produkten. Dessa nummer finns på produktens undersida.

Modellnr
Serienr

Alla produkter från Morphy Richards testas individuellt innan de lämnar fabriken. Om någon hushållsapparat mot förmodan skulle visa sig ha fel inom 28 dagar från inköpsdatum skall den returneras till inköpsstället för utbyte.

Kontakta din lokala distributör och ange produktens modellnummer och serienummer, eller skriv till din lokala distributör på den angivna adressen om felet uppstår efter 28 dagar, men inom 24 månader från det ursprungliga inköpsdatumet.

Du ombeds att returnera produkten (i säker, fullgod förpackning) till nedanstående adress med en kopia av inköpsbeviset.

Med förbehåll för de undantag som beskrivs nedan (1-9), kommer den felaktiga produkten att repareras eller att bytas ut och skickas tillbaka, vanligtvis inom 7 arbetsdagar från mottagandet.

Om denna artikel av någon anledning ersätts inom den 2-åriga garantiperioden kommer garantin på den nya artikeln att beräknas från det ursprungliga inköpsdatumet. Det är därför mycket viktigt att du behåller ditt ursprungliga kassakvitto eller din faktura för att indikera datum för det ursprungliga inköpet.

För att kvalificeras för den 2-åriga garantin måste hushållsapparaten ha använts i enlighet med tillverkarens anvisningar. Hushållsapparater måste exempelvis ha avkalkats och filter måste ha hållits rena enligt anvisningarna.

Morphy Richards eller den lokala distributören skall inte vara ansvarigt för att byta ut eller reparera varorna under villkoren i garantin där:

- 1 Felet har orsakats av eller kan tillskrivas oavsiktlig användning, felaktig användning, försurmlig användning eller användning som strider mot tillverkarens rekommendationer, eller om felet har orsakats av överspänning eller uppkommit under transport.
- 2 Hushållsapparaten har använts med en annan spänning än vad som markerats på produkterna.

- 3 Reparationer har provats av andra personer än vår servicepersonal (eller auktoriserad återförsäljare).
- 4 Hushållsapparaten har använts för uthyringssyften eller för icke-hushållsanvändning.
- 5 Apparaten är begagnad.
- 6 Morphy Richards eller den lokala distributören är inte ansvarigt för att utföra någon typ av servicearbete under garantin.
- 7 Garantin exkluderar förbrukningsvaror såsom påsar, filter och glaskaraffer.
- 8 Batterier och skador från läckage omfattas inte av garantin.
- 9 Filtren har inte rengjorts eller bytts enligt instruktionerna.

Denna garanti ger inte några andra rättigheter än de som uttryckligen beskrivs ovan och omfattar inte något anspråk på därav följande förlust eller skada. Denna garanti erbjuds som ytterligare förmån och påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument.



Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa. Przed rozpoczęciem używania tego urządzenia należy uważnie przeczytać te instrukcje.

- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją grożące niebezpieczeństwa.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały tego urządzenia do zabawy.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Urządzenie oraz przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie korzystaj z urządzenia dłużej niż zalecano w części „Obsługa”.
- Informacje na temat konserwacji i czyszczenia zamieszczono w odpowiedniej części.
- Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania, jeśli będzie ono pozostawiane bez nadzoru, a także przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie dotykaj części ruchomych. Podczas użytkowania urządzenia utrzymuj ręce, włosy, elementy ubioru, a także wszelkie przybory kuchenne w bezpiecznej odległości od ostrzy urządzenia, aby nie dopuścić do obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym producenta, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.

Ponadto poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Umieszczanie urządzenia

- Nie wolno używać urządzenia na wolnym powietrzu ani w łazience.
- Zawsze umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.
- Nie stawiaj miarki używanej z urządzeniem na powierzchniach drewnianych o wysokim połysku, gdyż w ten sposób można łatwo je uszkodzić.

Przewód zasilający

- Przewód zasilający nie może zwisać z blatu w miejscu, które jest dostępne dla dziecka.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdkiem a stołem.
- Przewód zasilający nie może leżeć na kuchence ani innej gorącej powierzchni, na której mógłby ulec uszkodzeniu.
- Po podłączeniu do gniazda elektrycznego przewód zasilający nie powinien być naprężony.

Bezpieczeństwo osób

- Należy zachować ostrożność podczas wykonywania czynności związanych z ostrzami w trakcie opróżniania miski oraz czyszczenia.

Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których zostało zaprojektowane.

Bezpieczeństwo produktu

- **OSTRZEŻENIE:** Ostrza blendera są bardzo ostre. Podczas użytkowania i czyszczenia zachowaj szczególną ostrożność.
- Nie czyść elementów blendera pod bieżącą wodą, jeżeli są podłączone do części głównej blendera.
- **WAŻNE:** Przed waniem gorących płynów do blendera odczekaj, aż ostygną.
- Zachowaj ostrożność podczas miksowania lub dolewania gorących płynów do blendera, ponieważ może dojść do popryskania na skutek gwałtownego parowania.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazda elektrycznego przed wymianą akcesoriów lub w przypadku kontaktu z ruchomymi elementami.

Wymogi elektryczne

Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku sieciowym doprowadzającym prąd zmienny.

Jeżeli wystąpi konieczność wymiany bezpiecznika we wtyczce, należy go wymienić na bezpiecznik 3 A o oznaczeniu BS1362.

PL

TOTAL CONTROL



Poznaj moc kreatywnego tworzenia.

Blender ręczny z funkcją Total Control to doskonały sposób na kreatywność w kuchni.

Blender z funkcją Total Control pozwala na tworzenie doskonałych smoothie i shake'ów oraz miksowania zup i sosów dzięki zaawansowanej technologii Smart Response.

Technologia Smart Response pozwala na dokładne kontrolowanie procesu miksowania za pomocą jednego przycisku. Technologia Smart Response umożliwia płynną regulację mocy blendera zgodnie z zapotrzebowaniem, dzięki czemu wyeliminowano nagle zmiany prędkości pracy urządzenia i towarzyszące im rozpryski.

Odpowiednią prędkość można wybrać, używając pokrętła płynnej regulacji prędkości — można wybrać jedno z 8 ustawień. Dzięki technologii Smart Response moc będzie zwiększana stopniowo aż do osiągnięcia wybranego ustawienia — nawet przy pracy z dużą prędkością.

Po zakończeniu miksowania wystarczy zwolnić przycisk, a prędkość pracy blendera z funkcją Total Control będzie stopniowo zmniejszana aż do zatrzymania, nie powodując przy tym rozprysków.

Blender ręczny z funkcją Total Control — poznaj moc kreatywnego tworzenia.



Wstęp

Dziękujemy za zakup blendera ręcznego z funkcją Total Control firmy Morphy Richards.

Ten blender ręczny jest wyposażony w blokadę bezpieczeństwa. Przed rozpoczęciem korzystania z blendera ręcznego dokładnie przeczytaj jego instrukcję obsługi.

Aby zarejestrować produkt i otrzymać dwuletnią gwarancję, prosimy odwiedzić witrynę www.morphyrichards.co.uk.

Spis treści

Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia	70
Ogólne informacje o produkcie	3
Funkcja Total Control	72
Wstęp	73
Przed pierwszym użyciem	73
Korzystanie z blendera ręcznego	73
Odpowiednie rodzaje żywności	73
Korzystanie z urządzenia	73
Przystawki	73
Przycisk Turbo	74
Miksowanie w rondlu	74
Wskazówki i porady	74
Czyszczenie i konserwacja	74
Kontakt	74
Przepisy	75
Gwarancja	77

Wypożyczenie

- (1) Pokrętło płynnej regulacji prędkości
- (2) Przycisk precyzyjnej regulacji
- (3) Przycisk Turbo
- (4) Część główna
- (5) Nasadka blendera
- (6) Ząbkowane ostrze
- (7) Pokrywa miarki
- (8) Miarka
- (9) Przycisk zwalniania przystawki
- (10) Podpórka

Przed pierwszym użyciem

- OSTRZEŻENIE:** Zachowaj ostrożność podczas rozpakowywania blendera ręcznego – ostrza są bardzo ostre.
- Przed użyciem miarki (8) oraz pokrywy (7) umyj je w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie wysusz wszystkie części przed ich użyciem.
- Nie zanurzaj całkowicie stopy miksującej w wodzie. Należy myć tylko ząbkowane ostrze (6).
- Nie zanurzaj części głównej urządzenia w wodzie.
- Żadne części urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce

Korzystanie z blendera ręcznego

- 1** Połącz część główną (4) z nasadką blendera (5) i wsuń ją na miejsce.
- 2** Wybierz prędkość za pomocą pokrętła płynnej regulacji prędkości (1). Blender ręczny nie uruchomi się, dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk precyzyjnej regulacji prędkości (2) lub przycisk Turbo (3).
- 3** Zanurz nasadkę blendera w żywności. Aby uzyskać najlepszy rezultat, zalecamy użycie miarki (8).
- 4** Naciśnij przycisk precyzyjnej regulacji prędkości, aby rozpocząć miksowanie. Prędkość będzie zwiększać się w miarę zwiększania siły naciskania przycisku.
- 5** Aby zatrzymać miksowanie, zwolnij przycisk precyzyjnej regulacji prędkości. PRZED wyjęciem blendera ręcznego z żywności poczekaj, aż ostrza zatrzymają się.
- 6** Odłącz część główną od zasilania. Naciśnij przycisk zwalniania przystawki (9) i oddziel nasadkę blendera od części głównej w celu jej umycia.

Odpowiednie rodzaje żywności

* Podczas korzystania z dołączonego pojemnika

Informacje podane poniżej należy traktować jedynie jako wytyczne.

Przystawka	Rodzaj żywności	Maksymalna ilość	Prędkość	Czas
Nasadka blendera	Zupa lub sos	-	4	40-60 s
Nasadka blendera*	Shake mleczny	450ml	4-5	20-30 s
Nasadka blendera*	Lód	3 kostki	8	5-15 s
Nasadka blendera*	Marchewki z wodą	200g/300ml	6	40-60s

Korzystanie z urządzenia

- OSTRZEŻENIE:** Blender ręczny nie jest przeznaczony do pracy ciągłej. Nie używaj go przez czas dłuższy niż 60 s. Przed ponownym włączeniem odczekaj przynajmniej 5 minut.

Przystawki

Nasadka blendera (5)

- Nasadkę blendera przeznaczono do miksowania zup, sosów, shake'ów mlecznych, smoothie, żywności dla niemowląt oraz kruszenia lodu.
- Nasadka blendera nie nadaje się do miksowania żywności twardej, takiej jak ziarna kawy.

Pokrywa (7)

- Żywność pozostałą po miksowaniu można przechowywać w miarce (8) z dołączoną do niej pokrywą.
- OSTRZEŻENIE:** Nie umieszczaj miarki ani pokrywy w zamrażarce, kuchence mikrofalowej, piekarniku lub zmywarce.

Przycisk Turbo

- Blender ręczny z funkcją Total Control posiada 8 ustawień prędkości, które można wybrać za pomocą przycisku Turbo (3). Naciśnięcie przycisku Turbo pozwoli na chwilowe zwiększenie prędkości pracy blendera.

Miksowanie w rondlu

- Nie używaj naczyń z powłoką nieprzywierającą. Nasadka blendera może ją uszkodzić.
- 1. Zdejmij rondel z palnika.
- 2. Aby uniknąć rozprysków, zanurz nasadkę blendera (5) w żywności przed włączeniem urządzenia.
- 3. Przytrzymując naczynie jedną ręką, delikatnie naciśnij przycisk precyzyjnej regulacji prędkości (2). Zaleca się rozpocząć od niskiej prędkości, zwiększając ją w razie potrzeby za pomocą przycisku precyzyjnej regulacji prędkości.
- 4. Poruszaj końcówką z ząbkowanym ostrzem (6) w górę i w dół.
- 5. Przed wyjęciem blendera ze zmiśowanej żywności poczekaj, aż ostrza zatrzymają się.
- **OSTRZEŻENIE:** Wyciągnięcie ząbkowanego ostrza z miksowanej żywności podczas pracy urządzenia lub użycie ustawienia wysokiej prędkości podczas miksowania w niewielkim naczyniu może spowodować rozprysk gorącego płynu. Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy w ten sposób.
- Nie zanurzaj blendera ręcznego w żywności na głębokość większą, niż do połączenia między częścią główną (4) a nasadką (5).
- Upewnij się, że kabel zasilający nie styka się z gorącymi powierzchniami (włącznie z naczyniem)

Wskazówki i porady

- Podczas miksowania potraw o intensywnym kolorze (np. marchwi) miarka (8) lub części urządzenia wykonane z tworzywa mogą ulec przebarwieniu. W celu wyczyszczenia przebarwionych elementów użyj oleju jadalnego. Przed ponownym użyciem urządzenia umyj je dokładnie wodą z mydłem.
- Przed rozpoczęciem miksowania za pomocą nasadki blendera (5) zanurzyć ją w żywności. Dzięki temu wszystkie składniki zostaną przesunięte na ostrze. Ostrożnie obracaj nasadkę, wykonując jednocześnie ruch do góry i na dół. Kontynuuj takie ruchy aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji mieszanki. Nie wyjmuj nasadki z mieszanej żywności gdy ostrza poruszają się.
- Nie wyjmuj nasadki blendera z żywności gdy ostrza obracają się — może dojść do jej rozpryskania.

Czyszczenie i konserwacja

- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji urządzenia zawsze odłączaj je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas mycia ostrzy, gdyż są one bardzo ostre.
- Wszystkie części urządzenia, za wyjątkiem części głównej (4) oraz nasadki blendera (5), należy myć ciepłą wodą z mydłem; następnie natychmiast je wysuszyć.
- Nie zanurzaj całkowicie nasadki blendera w wodzie. Należy myć tylko ząbkowane ostrze (6).
- Część główną oczyść wilgotną szmatką i osusz dokładnie wszystkie części urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zanurzaj części głównej w wodzie lub innym płynie.

Kontakt

Infolinia

W przypadku problemów z urządzeniem prosimy o kontakt z naszą infolinią. Będziemy w stanie zapewnić lepszą pomoc i doradztwo niż sklep, w którym ten produkt został zakupiony.

Należy przygotować nazwę produktu, numer modelu oraz numer seryjny — podanie tych danych podczas rozmowy pomoże nam szybciej rozwiązać problem.

Porozmawiaj z nami

W przypadku jakichkolwiek pytań lub komentarzy lub w celu uzyskania wspaniałych porad lub przepisów, umożliwiających pełne wykorzystanie urządzenia, zapraszamy do kontaktu online:

Blog:	www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	@loveyourmorphy
Strona WWW:	www.morphyrichards.com



Przepisy

Opracowaliśmy doskonałe przepisy, które pozwolą Ci poznać możliwości blendera ręcznego z funkcją Total Control. Od smoothie do zupy – z pewnością znajdziesz coś dla siebie.

Przepisy te należy traktować jako przykłady potraw, które można przyrządzić za pomocą blendera ręcznego oraz jego przystawek. Po dokładnym poznaniu sposobu działania blendera ręcznego z łatwością będzie można użyć go do przyrządzenia potraw według ulubionych przepisów.

PL

Smoothie truskawkowo-bananowy

Składniki:

- 1 dojrzały banan (ok. 90 g), obrany i pokrojony na kawałki
- 65 g umytych, osuszonych i wydrążonych truskawek
- 2 kostki lodu
- 135 ml soku jabłkowego
- 200 g jogurtu waniliowego o niskiej zawartości tłuszczu

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieść wszystkie składniki w miarce w kolejności podanej powyżej.
- 2 Załóż nasadkę blendera na część główną urządzenia i wybierz 4. ustawienie za pomocą pokrętła płynnej regulacji prędkości.
- 3 Umieść nasadkę blendera w naczyniu i delikatnie naciśnij przycisk precyzyjnej regulacji prędkości. Poruszaj blenderem w górę i w dół w miarce przez 20–30 sekund, aż do zmiksowania smoothie.

Zupa ziemniaczana z porem

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 25 g masła lub margaryny
- 2 średnie pory (285 g) pokrojone w plastry
- 1 drobno posiekana mała cebula (100 g)
- 500 g ziemniaków pokrojonych w cienkie plastry
- 1,1 l bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka mieszanki ziół
- 1 łyżeczka soli
- Pieprz czarny
- Szczypiorek
- Chrupiący chleb do podania

Sposób przyrządzenia:

- 1 Roztop masło w dużym rondlu (nie stosuj naczyń z powierzchnią zapobiegającą przywieraniu); dodaj pory i cebulę. Delikatnie podsmażaj przez 10 minut aż do zarumienienia, mieszając od czasu do czasu.
- 2 Dodaj ziemniaki, buli i przyprawę; doprowadź potrawę do wrzenia. Przykryj naczynie i gotuj na wolnym ogniu przez 30 minut aż składniki staną się miękkie.
- 3 Poczekaj, aż potrawa ostygnie, a następnie załóż nasadkę blendera na część główną. Wybierz poziom 4. za pomocą pokrętła płynnej regulacji prędkości.
- 4 Umieść nasadkę blendera w naczyniu; używając przycisku precyzyjnej regulacji prędkości, miksuj potrawę przez ok. 50 – 60 sekund, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Potrawę można miksować w naczyniu, o ile nie posiada ono powierzchni zapobiegającej przywieraniu.

- 5 Doprawić do smaku i przyozdobić potrawę szczypiorkiem; podawać z chrupiącym chlebem.

Sos Amatriciana do makaronu

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 1 drobno posiekana cebula (130 g)
- 1 ząbek czosnku, wyciśnięty
- ½ zielonej papryczki chilli pozbawionej pestek i drobno posiekanej
- 1½ łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- 100 g posiekanego bekonu bez skóry
- Puszka (400 g) pomidorów śliwkowych
- 100 ml (120 g) passaty
- 2 łyżki białego wina
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- Świeżo ugotowany makaron do podania
- Ser parmezan do podania

Sposób przyrządzenia:

- 1 Wlej oliwę do dużego rondla (nie stosuj naczyń z powierzchnią zapobiegającą przywieraniu) i podgrzewaj przez kilka minut.
- 2 Delikatnie podsmażaj cebulę, czosnek i papryczkę chilli przez 2–3 minuty bez przyrumieniania, mieszając od czasu do czasu drewnianą łyżką.
- 3 Dodaj posiekany bekon i smaż przez kolejną minutę. Przykryj naczynie pokrywką i gotuj na średnim płomieniu przez 5 minut.
- 4 Dodaj pomidory śliwkowe, passatę i wino; dopraw do smaku niewielką ilością soli i pieprzu.
- 5 Przykryj naczynie pokrywką i duś przez 25 minut lub do momentu, w którym cebula stanie się krucha.
- 6 Na dziesięć minut przed przygotowaniem sosu zacznij gotować makaron, postępując zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
- 7 Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji sosu, ustawiając pokrętło płynnej regulacji prędkości na poziomie 4. Potrawę można miksować w naczyniu, o ile nie posiada ono powierzchni zapobiegającej przywieraniu. Uruchom blender ręczny za pomocą przycisku precyzyjnej regulacji prędkości; miksuj potrawę, poruszając blenderem w naczyniu, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Aby uzyskać sos o jednolitej konsystencji, wystarczy miksować około minutę.
- 8 Odsącz makaron, a następnie dodaj do niego sos. W razie konieczności podgrzej całość, a następnie szybko podaj z serem parmezan.

Dożywotnia gwarancja na ostrze

Gwarantujemy, że „ząbkowane ostrze” będzie dożywotnio wolne od wszelkich wad materiałowych i produkcyjnych. Ta gwarancja obejmuje tylko oryginalnego nabywcę i nie podlega przeniesieniu lub przypisaniu na inne strony trzecie. Ta gwarancja jest dostępna dla klientów, którzy używają „ząbkowanych ostrzy” wyłącznie do niekomercyjnych zastosowań domowych. Ta gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych wypadkiem, nieprawidłową eksploatacją lub użytkowaniem w sposób niezgodny z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi. Gwarancja nie obejmuje również uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową konserwacją lub czyszczeniem produktu, zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi.

DWULETNIA GWARANCJA

Niniejsze urządzenie jest objęte dwuletnią gwarancją, upoważniającą 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 napisać 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 jakiegokolwiek 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 пользовании любым электроприбором 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.
- Храните прибор и его шнур питания вне досягаемости детей.
- Продолжительность смешивания не должна превышать времени, рекомендованного разделе “Использование”.
- За информацией по чистке и уходу обратитесь к соответствующему разделу.
- Отключайте прибор от сети, оставляя его без присмотра, а также перед тем как выполнять сборку, разборку или чистку.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора. Во время работы прибора держите ножевые насадки на безопасном расстоянии от рук, волос и одежды во избежание травм или повреждения прибора.
- Если повреждён сетевой шнур, то, во избежание опасности, для его замены следует обратиться к производителю, в его сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

Кроме этого, мы предлагаем дополнительные советы по мерам безопасности.

Размещение

- Не используйте прибор вне помещений или в ванной комнате.
- 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.

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

- При опорожнении чаши и во время мытья соблюдайте осторожность в обращении с острыми ножами.

Другие меры предосторожности

- Запрещается использовать гриль не по назначению.

Особые меры предосторожности

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ножи блендера очень острые. При использовании и во время чистки с ними нужно обращаться очень осторожно.**
- Не промывайте насадки под струей воды, когда они установлены на прибор.
- **ВНИМАНИЕ!** Дайте жидким продуктам остыть прежде чем добавлять в блендер.
- Соблюдайте осторожность, наливая или смешивая блендером горячие жидкости, так как внезапный выброс пара может привести к их выплескиванию.
- Выключайте прибор и отключайте его от сети, перед тем как заменять принадлежности или приближаться к движущимся деталям.

Электротехнические требования

Убедитесь в том, что тип электроснабжения, указанный на табличке с паспортными данными прибора соответствует типу электроснабжения в вашем доме (переменный ток).

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

RU

TOTAL CONTROL



Дающий возможность творить с уверенностью.

Представляем ручной блендер Total Control – простой способ привести уверенность на вашу кухню.

Ручной блендер Total Control позволяет создавать вкусные смузи и коктейли, смешивать супы и соусы с уверенностью в своих силах и спокойствием, которые обеспечивает технология Smart Response.

Технология Smart Response обеспечивает гибкое управление процессами смешивания простым нажатием кнопки.

Технология Smart Response аккуратно подает столько энергии в блендер, сколько нужно, что исключает резкие рывки или появление брызг, предоставляя вам полную уверенность на кухне.

Выберите скорость, которая лучше всего подходит для выполняемой работы, просто поворачивая регулятор скорости вращения с 8 возможными положениями. Даже при включении высокой скорости вращения можно быть уверенным, что технология Smart Response обеспечит плавную подачу энергии для достижения выбранной для выполняемой работы скорости.

При достижении нужной консистенции просто отпустите кнопку и блендер Total Control плавно замедлит вращение и остановится, гарантируя отсутствие брызг и всасывание воздуха.

Ручной блендер Total Control, дающий возможность творить с уверенностью.



Введение

Благодарим вас за приобретение ручного блендера Total Control фирмы Morphy Richards!

Ваш блендер имеет замковое соединение для обеспечения безопасности. Перед использованием внимательно ознакомьтесь с инструкцией по использованию ручного блендера.

Не забудьте посетить веб-сайт www.morphyrichards.co.uk, чтобы зарегистрировать двухлетнюю гарантию на свое изделие.

Содержание

Меры безопасности	78
Обзор изделия	8
Гибкое управление	80
Введение	81
Перед первым использованием	81
Использование ручного блендера	81
Что можно готовить	81
Использование	81
Насадки	81
Кнопка "Турбо"	82
Измельчение в кастриоле	82
Советы и рекомендации	82
Чистка и уход	82
Свяжитесь с нами	82
Рецепты	83
Гарантия	85

Компоненты прибора

- (1) Регулятор скорости вращения
- (2) Кнопка точного управления
- (3) Кнопка "Турбо"
- (4) Основной блок
- (5) Ножка блендера
- (6) Нож Serrator
- (7) Крышка мерной чаши
- (8) Мерная чаша
- (9) Кнопка фиксатора насадки
- (10) Опора

Перед первым использованием

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При распаковке соблюдайте осторожность, поскольку ножи блендера очень острые.
- Перед использованием вымойте сервную чашу (8) и крышку (7) в горячей мыльной воде. Тщательно просушите все детали перед использованием.
- Не погружайте в воду ножку блендера полностью. Вымойте только головку с ножом Serrator (6).
- Не погружайте в воду основной блок.
- Не мойте части блендера в посудомоечной машине

Использование ручного блендера

- 1 Подсоедините основной блок (4) к ножке блендера (5) и нажмите для фиксации.
- 2 Выберите скорость на регуляторе скорости вращения (1). Ручной блендер не будет работать пока не будет нажата кнопка точного управления (2) или кнопка "Турбо" (3).
- 3 Поместите ножку блендера в продукт, который предстоит измельчить. Для наилучших результатов рекомендуется использовать мерную чашу (8).
- 4 Чтобы начать измельчение нажмите кнопку точного управления. Чем сильнее нажимать на кнопку, тем больше будет скорость вращения.
- 5 Для выключения изделия отпустите кнопку точного управления. Прежде чем извлечь ручной блендер из продукта дайте ножам остановиться.
- 6 Отключите основной блок от розетки. Для очистки насадки нажмите кнопку фиксатора (9) и отсоедините ножку блендера от основного блока.

Что можно готовить

* При использовании с входящей в комплект поставки мерной чашей

Указанные ниже значения должны использоваться в качестве ориентировочных.

Насадка	Вид продукта	максимальное количество	Скорость	Время
Ножка блендера	Суп или соус	-	4	40-60 секунд
Ножка блендера*	Молочный коктейль	450ml	4-5	20-30 секунд
Ножка блендера*	Лед	3 кубики	8	5-15 секунд
Ножка блендера*	Морковь с водой	200g/300ml	6	40/60 секунд

Использование

- Данный прибор предназначен только для использования в повторно-кратковременном режиме. Не используйте прибор непрерывно более 60 секунд. Перед повторным включением дайте блендеру остыть в течение не менее 5 минут.

Насадки

Ножка блендера (5)

- Ножка блендера предназначена для приготовления пюреобразных продуктов, таких как супы, соусы, молочные коктейли, смузи, детское питание или дробления льда.
- Ножка блендера не подходит для размалывания твердых продуктов, таких как кофейные зерна.

Крышка (7)

- Если у вас остались неиспользованные продукты, то для их безопасного хранения используйте мерный стакан (8) с прилагаемой крышкой.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Мерная чаша и крышка не предназначены для использования в морозильниках, микроволновых печах, духовках или стиральных машинах.

Кнопка "Турбо"

- Для ручного блендера может быть установлено 8 скоростей вращения с помощью технологии Total Control, а также кнопка "Турбо" (3). Используйте кнопку "Турбо" для повторно-кратковременного увеличения скорости работы ручного блендера.

Измельчение в кастрюле

- Не используйте кастрюли с непригораемым покрытием. Ножка блендера может повредить непригораемое покрытие.
1. Снимите кастрюлю с огня.
 2. Во избежание излишнего распыливания поместите ножку блендера (5) в продукты до включения блендера.
 3. Как следует удерживая рукой кастрюлю, слегка нажмите кнопку точного управления (2). Увеличьте скорость вращения с начальной величины до требуемого значения с помощью кнопки точного управления.
 4. Обработайте продукты, равномерно двигая нож Serrator (6) вверх и вниз.
 5. Перед тем как извлечь нож из кастрюли, убедитесь, что он прекратил вращаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Извлечение ножа Serrator из пищи во время работы или использование высокой скорости вращения в маленькой кастрюле может привести к выплескиванию горячей жидкости. При таком использовании ручного блендера следует соблюдать повышенные меры предосторожности.
 - Не погружайте ручной блендер в продукты глубже места соединения основного блока (4) и ножки блендера (5).
 - Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячих предметов (включая стенки кастрюли)

Советы и рекомендации.

- При перемешивании сильно красящих продуктов (например, моркови) возможно изменение цвета мерной чаши (8) или пластмассовых деталей прибора. Протрите изменившие цвет детали растительным маслом. Перед повторным использованием тщательно вымойте детали в горячей мыльной воде.
- Начинайте процесс измельчения, погрузив ножку блендера (5) в ингредиенты. Это обеспечит прохождение через ножи блендера всех подлежащих обработке ингредиентов. Аккуратно поворачивайте ножку блендера, приподнимая и опуская ее в продукты. Повторяйте это движение до достижения желаемой консистенции смеси. Не извлекайте нож из жидких продуктов пока они вращаются.
- Во избежание разбрызгивания не вынимайте во время работы ножку блендера из смеси полностью.

Чистка и уход

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед очисткой и обслуживанием всегда отсоединяйте прибор от электросети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ножи блендера очень острые, поэтому обращайтесь с ними с осторожностью.
- Промойте все детали за исключением основного блока (4) и ножки блендера (5) в горячей мыльной воде и сразу просушите.
- Не погружайте в воду ножку блендера полностью. Вывойте только головку с ножом Serrator (6).
- Очистите основной блок влажной тканью и тщательно высушите все детали.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Никогда не погружайте основной блок в воду или другую жидкость.

Свяжитесь с нами

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.

Поговорите с нами

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
 Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk
 Twitter: [@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)
 Веб-сайт: www.morphyrichards.com



Рецепты

Мы разработали изысканные рецепты для приготовления с новым ручным блендером Total Control. Все рецепты от смузи до супа подойдут на любой вкус.

Данные рецепты дают только несколько предложений для тех блюд, которые могут быть приготовлены с помощью ручного блендера и его насадок. Когда вы освоите работу с ручным блендером вы сможете легко адаптировать рецепты из ваших любимых кулинарных книг.

RU

Клубнично-банановый смуз

Ингредиенты:

- 1 спелый банан (приблизительно 90 г) очистить, нарезать кусками
- 65 г клубники промыть, высушить, снять кожицу
- 2 кубика льда
- 135 мл апельсинового сока
- 200 г ванильного йогурта с низкой жирностью

Способ приготовления:

- 1 Добавить все ингредиенты в чашу в указанном порядке.
- 2 Установите ножку блендера на основной блок и выберите 4 скорость на регуляторе скорости вращения.
- 3 Поместите ножку блендера на дно чаши и слегка нажмите кнопку точного управления. Перемещайте ручной блендер вверх и вниз в чаше в течение 20-30 секунд, пока смузи не смешается.

Картофельный суп с луком-пореем

Количество порций: 4

Ингредиенты:

- 25 г сливочного масла или маргарина
- 2 средних стебля лука-порея (285 г), нарезать
- 1 небольшая луковица (100г), мелко нарезать
- 500 г грибов, тонко порезать
- 1,1 литра овощного бульона
- 1 чайная ложка пряных трав
- 1 чайная ложка соли
- Черный перец
- Шнитт-лук для украшения
- Подавать с хрустящим хлебом

Способ приготовления:

- 1 Растопить сливочное масло в большой кастрюле (не использовать с непригораемым покрытием), и добавьте лук-порея и репчатый лук. Готовить на медленном огне без поджаривания в течение 10 минут, периодически помешивая.
- 2 Добавить картофель, бульон, травы и приправы, довести до кипения. Накрыть крышкой и варить на медленном огне в течение 30 минут или до готовности.
- 3 Дайте остыть немного, затем установите ножку блендера на основном блоке. Поверните регулятор скорости вращения в положение 4.
- 4 Поместите ножку блендера в кастрюлю и с помощью кнопки точного управления смешайте суп до получения однородной массы, примерно 50 – 60 секунд. Это может быть сделано только в кастрюле, которая не имеет непригораемого покрытия.

- 5 Добавить приправу и украсить нарезанным шнитт-луком, подавать с хрустящим хлебом.

Соус Matriciana (для пасты)

Количество порций: 4

Ингредиенты:

- 1 луковица (130 г), мелко нарезать
- 1 зубчик чеснока, измельчить
- зеленого перца "Чили", очистить от семечек и мелко нарезать
- 1 столовой ложки оливкового масла холодного отжима
- 100 г бекона, снять шкурку и нарезать
- банка помидор "сливки" 400 г
- 100 мл (120 г) соуса passata
- 2 столовой ложки белого вина
- Соль и свежемолотый черный перец
- Подавать со свежесваренной пастой
- Подавать с сыром "Пармезан"

Способ приготовления:

- 1 Налить масло в большую кастрюлю (не использовать с непригораемым покрытием), и разогреть в течение нескольких минут.
- 2 Готовить на медленном огне лук, чеснок и перец "чили" в течение 2 - 3 минут без зажаривания, периодически помешивать деревянной ложкой.
- 3 Добавить нарезанный бекон в кастрюлю и обжарить еще в течение минуты. Поместить крышку на кастрюлю и варить на среднем огне в течение 5 минут.
- 4 Добавить помидоры "сливки", соус passata и вино, приправить небольшим количеством соли и перца по вкусу.
- 5 Накрыть кастрюлю крышкой и варить на медленном огне в течение 25 минут или пока лук не станет мягким.
- 6 За десять минут до готовности соуса сварить пасту согласно инструкции на упаковке.
- 7 Для приготовления однородного соуса используйте ножку блендера в 4 положении регулятора скорости вращения. Это может быть сделано только в кастрюле, которая не имеет непригораемого покрытия. Включите ручной блендер с помощью кнопки точного управления, аккуратно перемещайте его по кастрюле пока не будет достигнута нужная консистенция. Приготовление однородного соуса должно занять около минуты.
- 8 Слить воду из пасты, затем равномерно распределить в ней соус. При необходимости равномерно подогреть, подавать сразу же с сыром "Пармезан".

Пожизненная гарантия на лезвие

На ножи Serrator распространяется пожизненная гарантия отсутствия дефектов в материалах и при производстве. Данная гарантия распространяется только на первоначального покупателя и не может быть передана третьим лицам. Данная гарантия распространяется на потребителей, которые используют ножи Serrator дома в некоммерческих целях. Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате несчастного случая, неправильного использования, использования в целях, непредусмотренных руководством пользователя, и повреждения в результате недостаточного технического обслуживания и очистки этого прибора в соответствии с требованиями, приведенными в руководстве пользователя.

ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэпเปอร์товарный 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 накали, 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 транспортировке.
- 2 Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии.

Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).

- 3 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для бытовых целей.
- 4 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.
- 5 Прибор приобретён подержанным.
- 6 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией Morphy Richards.
- 7 Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.
- 8 Гарантия не распространяется на батарейки и повреждения от утечки электролита.
- 9 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 bezpečnost

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících bezpečnostních opatření. Před použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.

- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými 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.
- Tento spotřebič nesmí používat děti.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Nemixujte déle, než jsou doporučené intervaly uvedené v části Použití.
- Informace o péči o spotřebič a jeho čištění naleznete v odpovídající části.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, rozebíráte či čistíte, vždy jej odpojte od zdroje napájení.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí. Během provozu držte ruce, vlasy, oděv a rovněž kuchyňské náčiní dále od čepelí, abyste předešli úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Pokud je poškozený elektrický napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

Kromě těchto upozornění poskytujeme následující bezpečnostní doporučení.

Umístění

- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v koupelně.
- Vždy umísťte spotřebič dále od okraje pracovní plochy.
- Nepokládejte nádobu používanou ve spotřebiči na leštěný dřevěný nábytek s vysokým leskem, protože by mohl poškodit povrch.

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.
- Napájecí kabel by měl dosáhnout od zásuvky k podstavci spotřebiče, aniž by docházelo k namáhání přípojek.

Bezpečnost osob

- Při manipulaci s ostrými čepelemi, vyprazdňování mísy a během čištění dbejte opatrnosti.

Další bezpečnostní pokyny

- Nepoužívejte spotřebič k žádnému jinému účelu, než ke kterému je určen.

Specifická bezpečnostní upozornění pro spotřebič

- **VÝSTRAHA** Čepele mixéru jsou velmi ostré. Při používání a čištění buďte opatrní.
- Nečistěte nástavce pod tekoucí vodou, dokud jsou na svém místě.
- **DŮLEŽITÉ:** Před přidáním horkých tekutin do mixéru je nechte vychladnout.
- Při mixování nebo přilévání horkých tekutin do mixéru buďte opatrní, jelikož mohou díky náhlému odpařování vystříknout.
- Vypněte spotřebič a odpojte jej od zdroje napájení před výměnou příslušenství nebo pokud potřebujete dosáhnout na díly, které se při použití pohybují.

Požadavky na napájení

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.

TOTAL CONTROL



Tvůrčí práce s důvěrou

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

Ruční mixér Total Control umožňuje vytvářet koktejly, mixované polévky a omáčky a poskytuje vám přitom jistotu práce, kterou nabízí technologie Smart Response.

Technologie Smart Response umožňuje mít celkovou kontrolu nad procesem mixování jednoduchým stisknutím tlačítka.

Technologie Smart Response přivádí výkon do mixéru postupně, jak jej potřebujete, takže nedochází k prudkému trhnutí nebo rozstříkování mchaného obsahu a můžete proto pracovat s maximální jistotou.

Zvolte otáčky, které jsou nejvhodnější k provádění práce jednoduchým otočením ovladače otáček; k dispozici máte 8 stupňů. I při použití vysokých otáček máte jistotu, že technologie Smart Response přivádí výkon postupně až na stupeň, který máte nastavený pro prováděnou práci.

Když obsah namícháte na požadovanou konzistenci, jednoduše uvolníte tlačítko a ruční mixér Total Control postupně zpomalí a zastaví a zajistí tak, že nebude docházet k rozstříkování a nasávání obsahu.

Ruční mixér Total Control vám nabízí možnost pracovat s jistotou.



Úvod

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

Váš ruční mixér má pojistku připojení pro vaši bezpečnost. Prostudujte si před použitím spotřebiče tyto pokyny, abyste věděli, jak s ručním mixérem pracovat.

Nezapomeňte také navštívit web www.morphyrichards.co.uk a registrovat si dvouletou záruku na spotřebič.

Obsah

Ochrana zdraví a bezpečnost	86
Přehled výrobku	3
Total Control	88
Úvod	89
Před prvním použitím	89
Použití ručního mixéru	89
Vhodné potraviny	89
Použití	89
Nástavce	89
Tlačítko Turbo	90
Mixování v páru	90
Rady a tipy	90
Péče a čištění	90
Kontaktujte nás	90
Recepty	91
Záruka	93

Vlastnosti

- (1) Ovladač nastavení proměnných otáček
- (2) Přesná spoušť
- (3) Tlačítko Turbo
- (4) Hlavní jednotka spotřebiče
- (5) Mixovací nástavec
- (6) Vroubovaná čepel
- (7) Víko nádoby
- (8) Nádobka
- (9) Tlačítko pro uvolnění nástavců
- (10) Opéra

Před prvním použitím

- VÝSTRAHA: Vybaliňte ruční mixér Total Control opatrně, protože čepele jsou velmi ostré.**
- Před použitím omyjte nádobku (8) a víko (7) v horké mýdlové vodě. Před použitím všechny součásti důkladně vysušte.
- Neponožte mixovací nástavec úplně do vody. Omyjte pouze hlavici vroubované čepel (6).
- Neponožte tělo spotřebiče do vody.
- Žádné součásti nejsou určeny pro mytí v myčce.

Použití ručního mixéru

- Upevněte hlavní jednotku (4) k mixovacímu nástavci (5) a zatlačením obě součásti zajistěte.
- Zvolte otáčky pomocí ovladače nastavení proměnných otáček (1). Ruční mixér se nespustí, dokud nestisknete přesnou spoušť (2) nebo tlačítko Turbo (3).
- Vložte míchací nástavec do míchanych potravin. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme používat nádobku (8).
- Stiskněte přesnou spoušť a začněte míchat. Čím více budete tisknout tlačítko, tím se budou zvyšovat otáčky mixéru.
- Uvolněním přesné spouště spotřebič zastavíte. Před vyjmutím mixéru z míchanych potravin ponechte čepele zpomalit a zastavit.
- Odpojte hlavní jednotku od napájení. Stiskněte tlačítko pro uvolnění nástavců (9) a sejměte mixovací nástavec z hlavní jednotky, abyste jej mohli vyčistit.

Vhodné potraviny

* Pomocí dodané nádoby

Níže uvedené objemy jsou pouze referenční.

Nástavec	Potravina	maksymalna ilość	Rychlost	Čas
Mixovací nástavec	Polévka nebo omáčka	-	4	40-60 sekund
Mixovací nástavec*	Mléčný koktejl	450ml	4-5	20-30 sekund
Mixovací nástavec*	Led	3 kostky	8	5-15 sekund
Mixovací nástavec*	Mrkev s vodou	200g/300ml	6	40-60 sekund

Použití

- VÝSTRAHA: Ruční mixér je určen k přerušovanému použití. Nepoužívejte jej déle než 60 sekund. Před dalším použitím ho nechte minimálně pět minut vychladnout.**

Nástavce

Mixovací nástavec (5)

- Mixovací nástavec je určen pro mixování potravin do konzistence pyré, například polévek, omáček, mléčných koktejlů, koktejlů, dětských jídel nebo pro drcení ledu.
- Mixovací nástavec není vhodný pro drcení tvrdých předmětů, například kávových bobů.

Víko (7)

- Pokud máte nějaké zbytky, použijte nádobku (8) s dodaným víkem pro jejich bezpečné uložení.
- VÝSTRAHA: Nádobka a víko nejsou vhodné pro použití v mrazničce, mikrovlnné troubě či běžné troubě, ani v myčce nádobí.**

Tlačítko Turbo

- Ruční mixér má 8 různých stupňů otáček, které využívají technologii Total Control, stejně jako tlačítko Turbo (3). Stiskněte tlačítko Turbo a ruční mixér bude přerušovače pracovat na vysoké otáčky.

Mixování v pánvi

- Nepoužívejte nepřilnavé pánve. Mixovací nástavec by mohl nepřilnavou vrstvu poškodit.
- 1. Vyjměte pánev z horkého prostředí.
- 2. Chcete-li se vyhnout nadměrnému rozstříkávání, vložte mixovací nástavec (5) do potravin před zapnutím mixéru.
- 3. Podržte pánev pevně druhou rukou a lehce stiskněte přesnou spoušť (2). Začněte pracovat pomalu a postupně zvyšujte otáčky podle potřeby pomocí přesné spoušti.
- 4. Pohybujte vroubkovanou čepelí (6) celým obsahem potravin pohybem nahoru a dolů.
- 5. Před vyjmutím mixéru z pánve nechte zastavit čepele.
- **VÝSTRAHA: Pokud vytáhnete čepele z mixovaných potravin a budou se ještě otáčet, nebo pokud použijete vysoké otáčky v malé pánvi, může dojít k rozstříknutí horkých potravin. Používejte-li ruční mixér tímto způsobem, měli byste být velmi opatrní.**
- **Nevkládejte ruční mixér do potravin tak, aby byl ponořen spoj mezi hlavní jednotkou (4) a mixovacím nástavcem (5).**
- Zajištěte, aby se kabel nedotýkal žádného horkého povrchu (včetně boku pánve)

Rady a tipy

- Pokud mixujete potraviny se silným barvivem (například mrkev), může dojít k obarvení nádoby (8) nebo plastových součástí spotřebiče. Jakékoliv zabarvené součásti otřete olejem na vaření. Před opětovným použitím omyjte součásti v horké mýdlové vodě.
- Při mixování pomocí mixovacího nástavce (5) začněte vložením mixovacího nástavce do mixovaných přísad. Tím zaručíte, že do čepele budou zatlačeny všechny ingredience, které je třeba zpracovat. Opatrně otáčejte mixovacím nástavcem nahoru a dolů v mixovaných přísadách. Pokračujte opakováním tohoto pohybu, dokud směs nezíská požadovanou konzistenci. Nevýjímajte spotřebič z kapaliny, dokud jsou čepele v pohybu.
- Nezvedejte úplně mixovací nástavec ze směsi, dokud je spotřebič ještě v pohybu, mohlo by dojít k rozstříknutí obsahu.

Péče a čištění

- **VÝSTRAHA: Vždy spotřebič odpojte od síťové zásuvky, než jej začnete čistit nebo provádět jeho údržbu.**
- **VÝSTRAHA: S čepelemi manipuluje opatrně, protože jsou ostré.**
- Omyjte všechny součásti, kromě hlavní jednotky (4) a mixovacího nástavce (5) v horké mýdlové vodě a ihned osušte.
- Neponořujte mixovací nástavec úplně do vody. Omyjte pouze hlavici vroubkované čepele (6).
- Vyčistěte hlavní jednotku vlhkou látkou a všechny části důkladně vysušte.
- **VÝSTRAHA: Nikdy neponořujte základní jednotku do vody ani žádné 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 vyřízení svého dotazu.

Promluve si s námi

Pokud máte nějaké dotazy nebo komentáře, nebo chcete získat některé vhodné tipy či recepty, abyste svůj produkt mohli využívat co nejlépe, spojte se s námi online:

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Webové stránky: www.morphyrichards.com



Recepty

Vyvinuli jsme pro vás delikátní recepty, na kterých si můžete vyzkoušet svůj nový ruční mixér Total Control. Od koktejlů po polévku máme něco pro každého.

Recepty zde uvedené vám poskytují pouze několik doporučení, co byste mohli se svým ručním mixérem a nástavci vyrábět. Jakmile se seznámíte s obsluhou svého ručního mixéru, budete moci snadno recepty přizpůsobit pro vaření z vlastních kuchařských knih.

CZ

Jahodo-banánový koktejl

Přísady:

- 1 zralý banán (asi 90 g), oloupaný, nařezaný na kousky
- 65 g omytých jahod, osušených, odstopkovaných
- 2 kostky ledu
- 135 ml jablečného džusu
- 200 g nízkotučného vanilkového jogurtu

Postup:

- 1 Přidejte všechny přísady do nádoby v uvedeném pořadí.
- 2 Nasadte na hlavní jednotku mixovací nástavec a zvolte otáčky 4 pomocí ovladače proměnných otáček.
- 3 Vložte mixovací nástavec na dno nádoby a opatrně stiskněte přesnou spoušť. Pohybuje ručním mixérem nahoru a dolů v nádobce asi 20-30 sekund, dokud nebude koktejl dokonale promixovaný.

Pórková a rajska polévka

Porce: 4

Přísady:

- 25 g másla nebo margarínu
- 2 střední pórký (285 g), nakrájené
- 1 malá cibule (100 g), jemně nasekaná
- 500 g brambor, tence nakrájených
- 1,1 litru zeleninového vývaru
- 1 kávová lžička směsi bylin
- 1 kávová lžička soli
- Černý pepř
- Pažitka pro ozdobení
- Křupavý chléb jako příloha

Postup:

- 1 Nechte roztát máslo ve velké hluboké pánvi (nepoužívejte nepřilnavou) a přidejte pórek a cibuli. Opatrně smažte, aniž by došli ke zhnědnutí po dobu 10 minut, občas promíchejte.
- 2 Přidejte brambory, vývar, bylinky a koření, přiveďte do varu. Zakryjte a opatrně zvolna vařte 30 minut, nebo do měkka.
- 3 Ponechte lehce vychladnout, pak nasadte mixovací nástavec na hlavní jednotku. Otočte ovladačem otáček na stupeň 4.
- 4 Vložte mixovací nástavec do pánve a pomocí přesné spouště mixujte polévku asi 50 – 60 sekund. Můžete to udělat v pánvi, pokud není opatřena nepřilnavým povrchem.
- 5 Ochutnejte, zda je dostatečně okořeněno, ozdobte a pak podávejte s křupavým chlebem.

Omáčka Matriciana (pro těstoviny)

Porce: 4

Přísady:

- 1 cibule (130 g), jemně nakrájená
- 1 stroužek česneku, rozmačkaný
- 1/2 zelené chilli papriky, zbavené semínek a nadrobno nakrájené
- 1½ polévkové lžíce panenského olivového oleje
- 100 g slaniny, s odstraněnou kůží, nakrájené
- 400 g plechovka rajčat
- 100 ml (120 g) rajskeho protlaku
- 2 polévkové lžíce bílého vína
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř
- Čerstvě uvařené těstoviny
- Připravený parmazán

Postup:

- 1 Nalijte olej na velkou hlubokou pánev (nepoužívejte nepřilnavou) a několik minut zahřívejte.
- 2 Opatrně smažte cibuli, česnek a chilli po dobu 2-3 minut, aniž by došlo ke zhnědnutí, občas zamíchejte vařečkou.
- 3 Přidejte nakrájenou slaninu a smažte další minutu. Zakryjte pokličkou a vařte na střední výkon 5 minut.
- 4 Přidejte rajčata, rajský protlak a víno, okořeňte troškou soli a pepře podle chuti.
- 5 Zakryjte pokličkou a zvolna vařte 25 minut, nebo dokud cibule nebude měkká.
- 6 Deset minut před dokončením omáčky uvařte těstoviny podle pokynů na obalu.
- 7 Pomocí mixovacího nástavce s nastaveným stupněm otáček 4 rozmixujte. Můžete to udělat v pánvi, pokud není opatřena nepřilnavým povrchem. Spusťte mixér pomocí přesné spouště, pomalu jím pohybuje v pánvi, dokud není dosaženo požadované konzistence. Pro dosažení hladké konzistence by to mělo trvat asi jednu minutu.
- 8 Slijte těstoviny, pak zamíchejte omáčku. V případě potřeby ohřejte, pak ihned podávejte s parmazánem.

Celoživotní záruka na čepele

Vroubkovaná čepel zaručuje celoživotní bezvadné dílenské zpracování a kvalitu použitých materiálů. Tato záruka platí pouze pro původního kupce a je nepřenosná na žádnou další stranu. Tato záruka je k dispozici zákazníkům, kteří používají vroubkované čepele k nekomerčním domácím účelům. Tato záruka nekryje poškození způsobené nehodou, špatným používáním či jakýmkoliv jiným používáním, než které je uvedeno ve vašem návodu k použití, nebo poškození, které je výsledkem špatné údržby nebo nedostatku čištění tohoto výrobku, jak je uvedeno ve vašem návodu k použití.

DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevníte sešívačkou 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 jakéhokoli 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 pronajímá nebo používá 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 čistěny 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.

TR

Sağlık ve Emniyet

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı, aşağıdaki genel emniyet kurallarına uyulmasını gerektirir.

Bu ürünü kullanmadan önce lütfen bu talimatları dikkatlice okuyun.

- Bu cihaz, gözetim altında tutulmaları veya güvenli bir şekilde kullanımla ilgili bilgilerin verilmesi ve mevcut tehlikeleri anlamaları koşuluyla düşük fiziksel, duyuşsal ve zihinsel kabiliyetleri olan veya deneyim veya bilgi eksikliği bulunan kişilerce kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri bir yerde tutun.
- ‘Kullanım’ bölümünde önerilenden daha uzun sürelerle karıştırma yapmayın.
- Bakım ve temizlik için ilgili bölüme bakın.
- Başında bulunulmadığı zamanlarda ve montaj, sökme veya temizleme işlemleri öncesinde fişi daima prizden çekin.
- Hareketli parçalara dokunmayın. Kişisel yaralanmayı ve/veya cihazın zarar görmesini engellemek için kullanım sırasında ellerinizi, saçınızı ve giysilerinizi ve mutfak eşyalarını aparat bıçaklardan uzak tutun.
- Elektrik kablosu zarar görürse, tehlike oluşmaması için üretici, servis temsilcisi veya benzer nitelikte kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Ayrıca, aşağıdaki güvenlik tavsiyelerini sunuyoruz.

Konum

- Açık havada veya bir banyo içinde kullanmayın.
- Cihazınızı daima mutfak tezgahı kenarından uzağa yerleştirin.
- Yüzey zarar görebileceğinden cihazla birlikte kullanılan çanağı cıvalı ahşap yüzey üzerine koymayın.

Elektrik kablosu

- Elektrik kablosunu bir çocuğun erişebileceği şekilde tezgahın kenarından sarkıtmayın.
- Kabloyu, örneğin alçak bir priz ile masa arası gibi açık bir alandan geçirmeyin.
- Kablounun zarar görebileceği bir ocak veya başka bir sıcak alan üzerinden geçmesine izin vermeyin.
- Elektrik kablosu, bağlantılar gerilmeden prizden taban ünitesine kadar ulaşmalıdır.

Kişisel emniyet

- Keskin kesme bıçaklarını taşıırken, çanağı boşaltırken ve temizleme sırasında dikkatli olunmalıdır.

Emniyete ilişkin diğer hususlar

- Cihazı kullanım amacı dışındaki herhangi bir amaç için kullanmayın.

Ürüne özgü emniyet

- **UYARI: Blender bıçakları çok keskindir. Kullanırken ve temizlerken dikkatli olun.**
- Takılı durumdayken eklentileri akan su altında temizlemeyin.
- **ÖNEMLİ:** Blender'a eklemekten önce sıcak sıvıların soğumasını bekleyin.
- Ani buhar çıkışı nedeniyle püskürtülebileceğinden sıcak su karıştırılırken ve blender içine dökülürken dikkatli olun.
- Aksesuarları değiştirmeden önce veya kullanım sırasında hareket eden parçalara dokunmadan önce cihazı kapatın ve fişi prizden ayırın.

Elektrik gereksinimleri

Cihazınızın etiketindeki voltajın A.C. (Alternatif Akım) olması gereken evinizin elektrik beslemesine uygun olduğunu kontrol edin.

Fişte bulunan sigortanın değiştirilmesi gerektiğinde, 3 amper BS1362 sigorta takılmalıdır.

TOTAL CONTROL



Güvenle hazırlamanız için gereken gücü size vermek

Total Control El Blenderi burada – pişirmenize güveni katmanın basit yolu.

Total Control El Blenderi, Akıllı Yanıt Teknolojisinin sunduğu güven ve garanti ile lezzetli meyve pürelerini ve shake'leri, karıştırılmış çorbaları ve sosları hazırlamanızı sağlar.

Akıllı Yanıt Teknolojisi basitçe bir düğmeye basmak suretiyle karıştırma işleminin Toplam Kontrolünü ele geçirmenizi sağlar. Akıllı Yanıt Teknolojisi ihtiyacınız olduğunda blendere gücü nazıkçe gönderdiği için ani titremeler veya sıçramalar olmaz ve size mutfakta tam bir güven sunar.

Basit çevirme hareketli Değişken Hız Kontrolünü kullanarak

elinizdeki işe en uygun olan hızı seçin, seçilebilecek 8 ayrı hız vardır. Daha yüksek bir hız kullanırken bile, Akıllı Yanıt Teknolojisinin elinizdeki iş için seçtiğiniz hıza yavaşça ulaşmak üzere gücü beslediğinden emin olabilirsiniz.

İstenen kıvamda karıştırdığınızda düğmeyi bırakın; Total Control El Blenderi yavaşlayarak durur ve bu sayede hiçbir sıçrama ve emiş olmaması sağlanır.

Total Control El Blenderi, size güvenle hazırlamanız için gerekli gücü verir.



Giriş

Bu Morphy Richards Total Control El Blenderini satın aldığınız için teşekkür ederiz.

El Blenderiniz emniyet için bir kilitleme bağlantısına sahiptir. Kullanım öncesinde El Blenderinizi nasıl kullanacağınıza ilişkin bilgiler için lütfen talimatları tamamen okuyun.

Ürününüzün iki yıllık garanti kaydını yaptırmak için www.morphyrichards.co.uk sitesini ziyaret etmeyi unutmayın.

İçindekiler

Sağlık ve Emniyet	94
Ürüne Genel Bakış	3
Toplam Kontrol	96
Giriş	97
İlk Kullanımdan Önce	97
El Blenderinizin Kullanılması	97
Uygun Yiyecekler	97
Kullanım	97
Aparatlar	97
Turbo Düğmesi	98
Bir Tencere İçinde Karıştırma	98
İpuçları	98
Temizlik Ve Bakım	98
Bizimle İrtibata Geçin	98
Tarifler	99
Garanti	101

Özellikler

- (1) Değişken Hız Kumandası
- (2) Hassas Kumanda Tetiği
- (3) Turbo Düğmesi
- (4) Ana Ünite
- (5) Karıştırma Ayağı
- (6) Dişli Bıçak
- (7) Çanak Kapağı
- (8) Çanak
- (9) Aparat Bırakma Düğmesi
- (10) Arkalık Dayaması

İlk Kullanımdan Önce

- UYARI: Total Control El Blenderinizi dikkatlice ambalajından çıkartın zira bıçaklar çok keskindir.**
- Kullanımdan önce Çanak (8) ve Çanak Kapağını (7) sıcak sabunlu suda yıkayın. Kullanım öncesinde tüm kuru parçaları tamamen kurutun.
- Karıştırma Ayağını tamamen suya batırmayın. Sadece Dişli Bıçak kafasını (6) yıkayın.
- Ana Üniteyi su içine batırmayın.
- Hiçbir parça bulaşık makinesinde yıkanamaz.

El Blenderinizin Kullanılması

- 1** Ana Üniteyi (4) Karıştırma Ayağına (5) takın ve yerine kilitlemek için bastırın.
- 2** Değişken Hız Kumandasında (1) hızı seçin. El Blenderi, Turbo Düğmesi (3) üzerindeki Hassas Kumanda Tetiği'ne (2) basılmadıkça çalışmaz.
- 3** Karıştırma Ayağını karıştırılacak yiyecek içine yerleştirin. En iyi sonuçlar için Çanak (8) kullanılmasını öneririz.
- 4** Karıştırmaya başlamak için Hassas Kumanda Tetiği'ne basın. Döğmeye ne kadar sert basarsanız hız o kadar artar.
- 5** Durdurmak için Hassas Kumanda Tetiği'ni bırakın. El Blenderini yiyecek içinden çıkarmadan ÖNCE bıçakları yavaşlayıp durmasını bekleyin.
- 6** Ana ünitenin fişini prizden çekin. Aparat Bırakma Düğmesi'ne (9) basın ve Karıştırma Ayağını temizlemek için Ana Üniteden sökün.

Uygun Yiyecekler

*Verilen kabı kullanırken

Aşağıda listelenen miktarlar bir rehber olarak kullanılmalıdır.

Aparatlar	Yiyecek	Max Miktarı	Hız	Zaman
Karıştırma Ayağı	Çorba veya Sos	-	4	40-60 saniye
Karıştırma Ayağı*	Milkshake	450ml	4-5	20-30 saniye
Karıştırma Ayağı*	Buz	3 küpler	8	5-15 saniye
Karıştırma Ayağı	Su ile havuçlar	200g/300ml	6	40-60 saniye

Kullanım

- UYARI: El Blenderiniz aralıklı kullanım için tasarlanmıştır. Bir seferde 60 saniyeden uzun süre çalıştırmayın. Daha fazla kullanım için asgari 5 dakika soğumasını bekleyin.**

Aparatlar

Karıştırma Ayağı (5)

- Karıştırma Ayağı çorbalar, soslar, milkshake'ler, meyve püreleri, bebek maması gibi yiyecekleri püre haline getirmek veya buz ezmek için kullanılır.
- Karıştırma Ayağı kahve çekirdekleri gibi sert öğeleri öğütmek için uygun değildir.

Kapak (7)

- Herhangi bir kalan yiyeceğiniz varsa, yiyeceği emniyetli bir şekilde saklamak için verilen Kapak ile birlikte çanağı (8) kullanın.
- UYARI: Çanak ve Kapak bir dondurucu, mikrodalga, fırın veya bulaşık makinesi içinde kullanıma uygun değildir.**

Turbo Düşmesi

- El Blenderi, Total Control teknolojisinden faydalanan 8 farklı hızın yanında, bir Turbo Düşmesine (3) sahiptir. Aralıklı kullanımlar için El Blenderini yüksek hızda çalıştırmak üzere Turbo Düşmesine basın.

Bir Tencere İçinde Karıştırma

- Yapışmaz bir pişirme kabını kullanmayın. Karıştırma Ayağı yapışmaz kaplamaya zarar verebilir.
- 1. Tencereyi ateşten alın.
- 2. Aşırı sıçramayı önlemek için, El Blenderinizi çalıştırmadan önce Karıştırma Ayağını (5) yiyecek içine yerleştirin.
- 3. Pişirme kabını diğer elinizle sabit tutun ve Hassas Kumanda Tetiğine (2) hafifçe basın. Yavaşça başlayın ve Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak hızı gerektiği gibi arttırın.
- 4. Yukarı ve aşağı hareket ettirerek Dişli Bıçağı (6) yiyecek içinde hareket ettirin.
- 5. Pişirme kabından çıkarmadan önce Bıçakların durmasını bekleyin.
- **UYARI: Çalışırken Dişli Bıçağın yiyecekten kaldırılması veya küçük bir pişirme kabı içinde yüksek bir hız ayarının kullanılması sıcak sıvıyı sıçratabilir. El Blenderinizi bu şekilde kullanırken ekstra dikkat sarf edilmelidir.**
- **El Blenderinizi, Ana Ünite (4) ve Karıştırma Ayağı (5) arasındaki bağlantıyı geçecek şekilde yiyeceğiniz içine yerleştirmeyin.**
- Elektrik kablusunun herhangi bir sıcak yüzeye dokunmadığından emin olun (pişirme kabının yan tarafı dahil)

İpuçları.

- Güçlü renge sahip yiyecekleri (ör. havuçlar) karıştırırken, Çanak (8) veya cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Renk değiştiren kısımları temizlemek için yemeklik yağla silin. Tekrar kullanmadan önce sıcak sabunlu suda iyice yıkayın.
- Karıştırma Ayağını (5) kullanarak karıştırma sırasında, Karıştırma Ayağını malzemelerin içine yerleştirerek işe başlayın. Bu, tüm malzemelerin işlenmek üzere bıçak içine çekilmesini sağlayacaktır. Malzemeler içinde yukarı ve aşağı hareket ettirerek Karıştırma Ayağını yavaşça döndürün. Karşım istenen kıvama gelen kadar bu harekete devam edin. Bıçaklar hareket ederken sıvı içinden çıkartmayın.
- Sıçrama meydana gelebileceğinden çalışırken Karıştırma Ayağını karşımdan tamamen kaldırmayın.

Temizlik ve Bakım

- **UYARI: Temizlik ve bakım öncesinde daima cihazın fişini prizden çekin.**
- **UYARI: Keskin oldukları için bıçaklara dikkatli bir şekilde müdahale edin.**
- Ana Ünite (4) ve Karıştırma Ayağı (5) dışındaki tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkayın, hemen kurutun.
- Karıştırma Ayağını tamamen suya batırmayın. Sadece Dişli Bıçak kafasını (6) yıkayın.
- Ana Üniteyi ıslak bir bezle temizleyin ve tüm parçaları tamamen kurulaştırın.
- **UYARI: Ana Üniteyi su veya başka bir sıvının içine asla daldırmayın.**

Bizimle İrtibata Geçin

Yardım Hattı

Cihazınızla ilgili herhangi bir sorunuz varsa, cihazı satın aldığınız mağazadan daha fazla yardım sağlayabileceğimize lütfen Yardım Hattımızı arayın.

Sorularınıza daha hızlı yanıt verebilmemize yardımcı olmak için bizi aradığınızda, lütfen ürün adı, model numarası ve seri numarasını hazır bulundurun.

Bize Danışın

Sorularınız ve yorumlarınız varsa veya ürünlerinizden etkili şekilde yararlanmanızı sağlayacak ilginç ipuçları ya da tarifler arıyorsanız bize çevrimiçi ulaşın:

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Web sitesi: www.morphyrichards.com



Tarifler

Total Control El Blenderinizle denemeniz için size özel lezzetli tarifler hazırladık. Meyve pürelerinden çorbaya kadar her damak tadına uyacak bir tarif vardır.

Verilen tarifler El Blenderiniz ve aparatları ile yapabilecekelinize dair sadece birkaç öneri sunar. El Blenderinize alıştığınızda favori yemek kitaplarınızdan tarifleri kolayca kullanmak üzere adapte edebileceksiniz.

TR

Çilekli Muzlu Meyve Püresi

Malzemeler:

- 1 adet soyulmuş, iri parçalara ayrılmış olgunlaşmış muz (yaklaşık 90 g)
- 65 g yıkanmış, kurutulmuş, kabuğu soyulmuş çilek
- 2 buz kübü
- 135 ml elma suyu
- 200 g az yağlı vanilyalı yoğurt

Yöntem:

- 1 Listelenen sırayla tüm malzemeleri Çanak içine ilave edin.
- 2 Karıştırma Ayağını Ana Üniteye takın ve Değişken Hız Kumandası'nda hız 4'ü seçin.
- 3 Karıştırma Ayağını çanağın alt kısmına yerleştirin ve Hassas Kumanda Tetiğine yavaşça bastırın. Meyve püresi karıştırılana kadar El Blenderini Çanak içinde yukan ve aşağı 20-30 saniye hareket ettirin.

Pırasa ve Patates Çorbası

Kişi sayısı: 4

Malzemeler:

- 25 g tereyağı ve margarin
- 2 orta büyüklükte pırasa (285 g), dilimlenmiş
- 1 küçük soğan (100 g), ince doğranmış
- 500 g patates, ince dilimlenmiş
- 1,1 litre sebze suyu
- 1 çay kaşığı karışık bitki
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber
- Süsleme için yaprak soğanı
- Servis için gevrek ekmek

Yöntem:

- 1 Büyük bir tencerede tereyağını eritin (yapışmaz tencere kullanmayın) ve pırasa ve soğanı ilave edin. Arada sırada karıştırarak kızartmadan hafifçe 10 dakika pişirin.
- 2 Patatesi, sebze suyunu, karışık bitkileri ve baharatı ilave edin ve kaynamalarını sağlayın. Üstünü örtün ve 30 dakika süreyle ya da yumuşak hale gelene kadar ağır ateşte kaynatın.
- 3 Bir miktar soğumaya bıraktıktan sonra Karıştırma Ayağını Ana Üniteye takın. Değişken Hız Kumandasını 4'e getirin.
- 4 Karıştırma Ayağını pişirme kabı içine koyun ve Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak yaklaşık 50 – 60 saniye topaksız hale gelene kadar çorbayı karıştırın. Bu işlem pişirme kabı yapışmaz kaplamaya sahip olmadığı sürece pişirme kabı içinde de yapılabilir.
- 5 Baharatını kontrol edin ve birkaç adet kıpırlı yaprak soğanı ile süsleyin ve gevrek ekmek ile servis edin.

Matriciana Sosu (Makarna İçin)

Kişi sayısı: 4

Malzemeler:

- 1 soğan (130 g) ince doğranmış
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- ½ kırmızı acı biber, taneleri ayıklanmış ve ince doğranmış
- 1½ çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 100 g pastırma, kabuk alınmış ve doğranmış
- 400 g kutuda kiraz domatesi
- 100 ml (120 g) salça
- 2 çorba kaşığı beyaz şarap
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber
- Servis için taze haşlanmış makarna
- Servis için parmesan peynir

Yöntem:

- 1 Yağı büyük bir tencereye koyun (yapışmaz tencere kullanmayın) ve birkaç dakika ısıtın.
- 2 Ahşap bir kaşıkla arada sırada karıştırarak ve kızartmamaya dikkat ederek soğanı, sarımsağı ve acı biberi 2 - 3 dakika hafifçe pişirin.
- 3 Doğranmış pastırmayı tencereye ekleyin ve bir dakika daha pişirin. Kapağı tencereye örtün ve orta ateşte 5 dakika pişirin.
- 4 Kiraz domateslerini, salçayı ve şarabı ekleyin, damak zevkine göre biraz tuz ve biber ile terbiye edin.
- 5 Kapağı tencereye örtün ve 25 dakika boyunca ya da soğanlar yumuşak hale gelene kadar ağır ateşte kaynatın.
- 6 Sos hazır olmadan on dakika önce, makarnayı paket talimatlarına göre haşlayın.
- 7 Topaksız bir sos yapmak için Karıştırma Ayağını Değişken Hız Kumandası'ndaki hız 4'te kullanın. Bu işlem pişirme kabı yapışmaz kaplamaya sahip olmadığı sürece pişirme kabı içinde de yapılabilir. Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak el blenderini çalıştırın, istenen kıvam elde edilene kadar tencere içinde yavaşça hareket ettirin. Topaksız bir sos için, bu yaklaşık 1 dakika sürmelidir.
- 8 Makarnayı boşalttıktan sonra sosu birlikte karıştırın. Gerekirse ısıtın ve hemen ardından Parmesan peynir ile servis yapın.

Ömür Boyunca Bıçak Garantisi

'Dişli Bıçak' malzeme ve işçilik kusurlarına karşı ömür boyunca garanti altındadır. Bu garanti sadece ilk sahibi kapsar ve başka bir tarafa atanamaz veya aktarılamaz. Bu garanti 'Dişli Bıçakları' ticaret dışı ev ortamlarında kullanan tüketiciler için geçerlidir. Bu garanti, istenmedik kazalar, hatalı kullanım veya kullanıcı kılavuzunuzda açıklananların dışında kalan kullanımlardan doğan hasarları ya da kullanıcı kılavuzunuzda belirtilen şekilde bu ürünün muhafaza edilmemesi ve temizlenmesinden kaynaklanan hasarları kapsamaz.

İKİYILLIK GARANTİNİZ

Bu cihaz, iki yıllık onarım ya da değiştirme garantisi kapsamı altındadır.

Satın alma kanıtı olarak perakende fişinin saklanması önemlidir. Fişinizi ileride kullanmak için bu arka kısma zımbalayın.

Üründe bir anıza olurlarsa lütfen afaRıdaki bilgileri belirtin. Bu numaralar ürünün tabanında bulunabilir.

Model no.

Seri no.

Tüm Morphy Richards ürünleri fabrikadan çıkmadan önce tek tek test edilmektedir. Cihazın satın alındıktan sonraki 28 gün içinde anızlı olduRu belirlenmesi durumunda, deRiftirilmesi için satın alındıRı yere iade edilmelidir.

28 gün sonra veya satın alma ifleminden sonraki 24 ay içinde anıza olurlarsa, ürünün üzerindeki Model numarası ve Seri numarasını belirterek bölgenizdeki distribütör ile iletifim kurmalı ya da afaRıda verilen adresten bölgenizdeki distribütöre yazmalısınız.

Ürünü, satın alma kanıtının bir kopyasıyla birlikte afaRıdaki adrese geri göndermeniz (güvenli, yeterli düzeyde paketlenmiş olarak) istenecektir.

AfaRıda belirtilen garanti harici durumlara (1-9) tabi olarak, anızlı cihaz tamir edilecek veya deRiftirilecek ve genellikle alındıktan sonra 7 ifl günü içinde gönderilecektir.

Herhangi bir nedenle bu ürün 2 yıllık garanti döneminde deRiftirilirse, yeni ürünün garantisi orijinal satın alma tarihinden itibaren hesaplanacaktır. Bu nedenle ilk satın alma tarihini belirtmek için faturanızı saklamanız önemlidir.

2 yıllık garantinin geçerli olması için cihazın, üreticinin talimatlarına uygun olarak kullanılması gerekmektedir. ÖrneRin, cihazda kireç çözücü iflemlerinin uygulanması ve filtrelerin belirtildiRi gibi temiz tutulması gerekmektedir.

Morphy Richards ya da yerel distribütörünüz afaRıdaki durumlarda cihazı garanti kapsamında deRiftirmek veya tamir etmek zorunda olmayacaktır:

- 1 Anıza yanlış kullanım, ihmali veya üretici tavsiyelerine ters kullanımdan kaynaklanıyorsa veya anıza güç yüklenmeleri ya da tafiıma sırasında olulan hasardan kaynaklanıyorsa.
- 2 Cihaz, ürüne belirtilen dıfında bir besleme voltajıyla kullanıldıysa.
- 3 Servis personeli (veya yetkili bayi) dıfında kifiiler tarafından tamir yapılmaya çalışılmıfısa.
- 4 Cihaz kiralama amacıyla veya ev dıfında kullanıldıysa.
- 5 Cihaz ikinci eldir.

6 Morphy Richards ya da bölgenizdeki distribütör, garanti kapsamında herhangi bir tür servis iflemi gerçekleştirmek zorunda deRildir.

7 Garanti çantalar, filtreler ve cam sürahiler gibi sarf malzemelerini kapsamaz.

8 Piller ve sızıntı hasarı garanti kapsamında deRildir.

9 Filtrelerin belirtildiRi şekilde temizlenmemesi ve deRiştirilmemesi.

Bu garanti yukarıda açık olarak belirtilen dıfında herhangi bir hak vermemektedir ve nihai hasardan dolayı tazminat taleplerini kapsamamaktadır. Bu garanti ek bir fayda olarak sunulmaktadır ve tüketici olarak yasal haklarınızı etkilememektedir.

100 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, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0845 871 0960 Republic of Ireland 1800 409119

105 **Glen Dimplex Australia**

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

112 **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

21 Petite Montagne Sud
12 rue des Cevennes
91017 EVRY - LISSES Cedex

www.glendimplex.fr

T: + 33 (0)1 69 11 11 91

F: + 33 (0)1 60 86 15 24

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: 06800 444 00 888
E: morphyrichards-de@teknihall.com

F: 06071 37048

E Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para uso doméstico. Morphy Richards tiene una política de mejora en la calidad y diseño de sus artículos. La compañía, por lo tanto, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento las especificaciones de sus modelos.

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

Gentsestraat 60
B-9300 Aalst
België
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.

Imporaurdio 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: 199.193.328 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).

106 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 modellernes specifikationer når som helst.

Albaine AS

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

S Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk. Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationen för sina modeller.

A 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.

Proteas Sp. z o.o.

Ul Sarmacka 9/45
02-972 Warsaw
Poland
T: 0048 666 555603

110 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.

Technopark Holding

Pri Mira 119, VVC EN1, Fl 1, pav 61
Moscow 129223
Russia
T: 74 957 555777

C 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.

Tauer Elektro a.s.

Milady Horákové 4
568 02 Svitavy
T: +420 461 540 130

F: +420 461 540 133

116 Morphy Richards ürünleri sadece ev içi kullanım amaçlıdır. Morphy Richards, ürün kalitesi ve tasarımında sürekli geliştirme politikasına sahiptir. Bu nedenle şirket, modellerinin özelliklerini herhangi bir zamanda değiştirme hakkını saklı tutar.

Gizpa Dayanıklı Tüketim Mamülleri

Tic. ve Paz. İth. İhr. A.Ş.
Atatürk Cd. 19 Mayıs Mah. Esin Sok. No: 2/2
Kozyatağı-İSTANBUL
T: +90(0216) 411 23 77

F: +90(0216) 369 33 42



- 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.
- E** Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.
Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos.
Recíclelos en las instalaciones destinadas para ello.
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.
- 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 esistano 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 genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- S** Gäller elektriska produkter som sålts inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt 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 zjistíte od místních úřadů nebo prodejce.

GB

F

D

E

P

I

DK

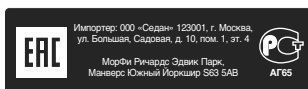
S

PL

RU

CZ

TR



morphy richards®

FP402050MEE Rev 3 08/15

www.morphyrichards.com