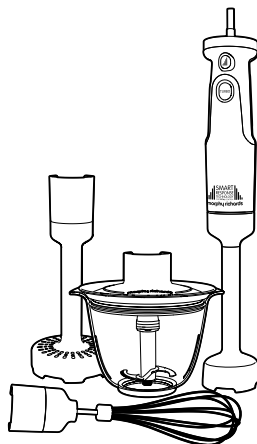


# morphy richards®



## TOTAL CONTROL

### Hand Blender Pro Set

Please read and keep these instructions

### Le mixeur à main Total Control

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

### Total Control Handmixer

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

### La batidora Total Control

Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas

### Varinha mágica Total Control

Leia e guarde estas instruções

### Frullatore Total Control

Leggere e conservare le presenti istruzioni

### Total Control-stavblenderen

Læs og gem venligst denne vejledning

### Total Control stavmixer

Läs och spara dessa anvisningar

### Blender ręczny Total Control

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

### ручной блендер Total Control

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

### Ruční mixér Total Control

Přečtěte si prosím a uchovejte tyto pokyny

### Total Control El Blenderi

Lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın

GB

F

D

E

P

I

DK

S

PL

RU

CZ

TR





## 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.
- Always disconnect from the supply if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- For care and cleaning refer to the relevant section.
- 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.

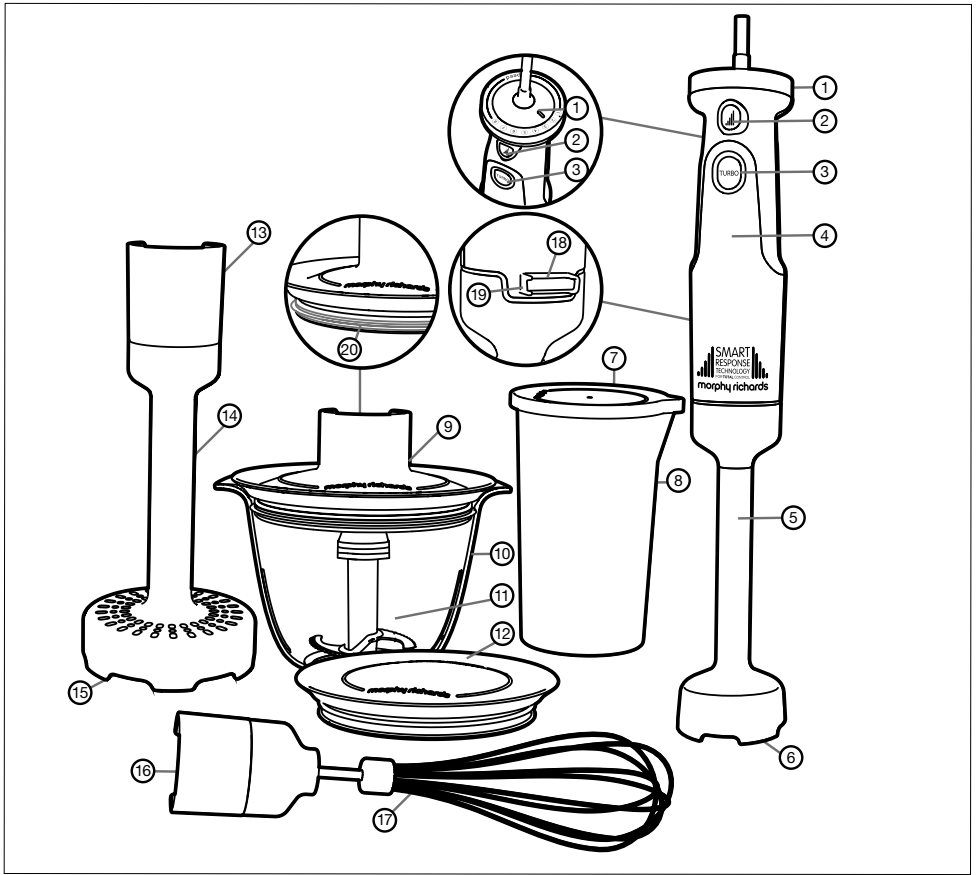
In addition, we offer the following safety advice.

### 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.



GB

F

D

E

P

I

DK

S

PL

RU

CZ

TR

### 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.

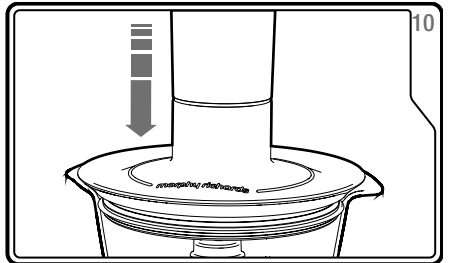
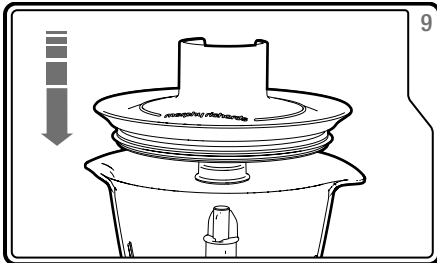
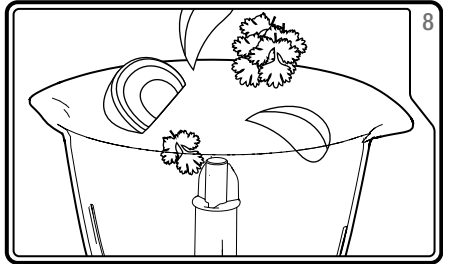
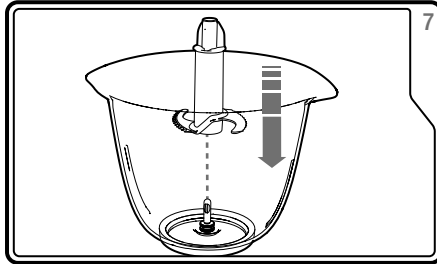
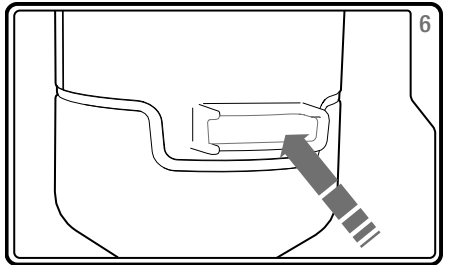
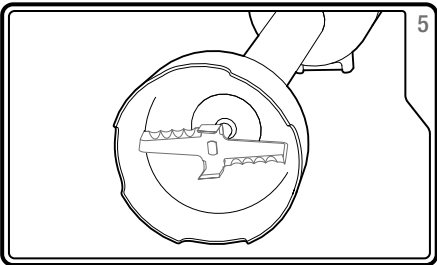
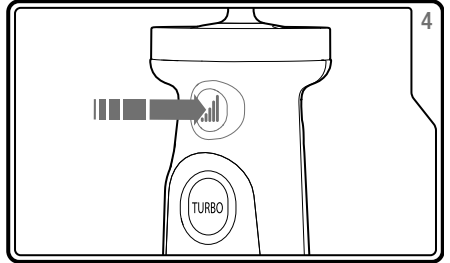
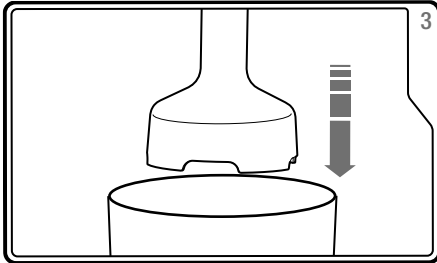
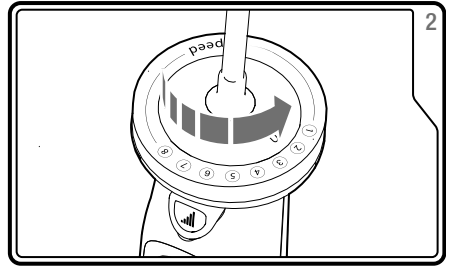
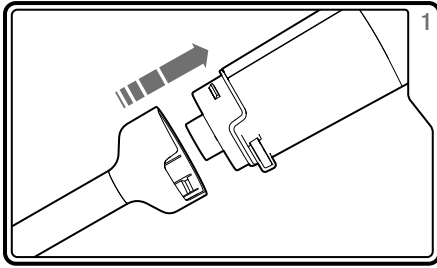
### Product specific safety

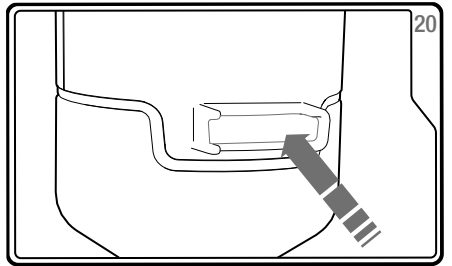
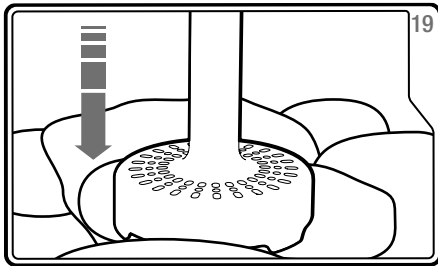
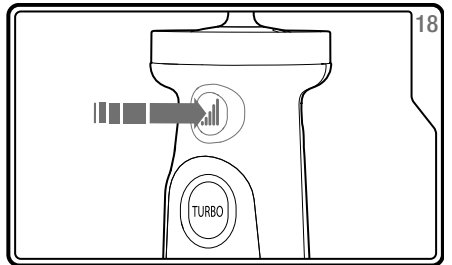
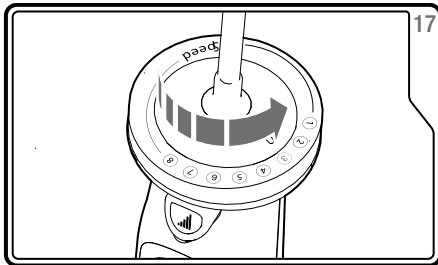
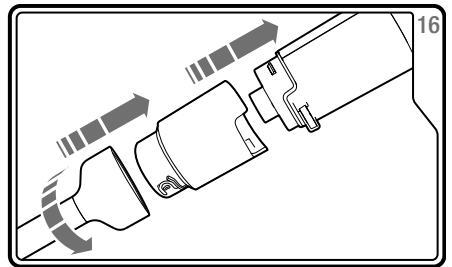
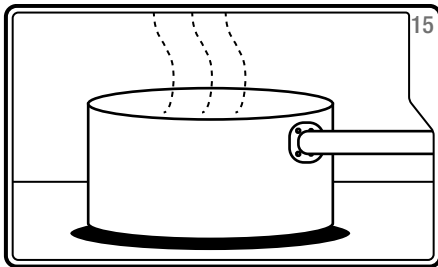
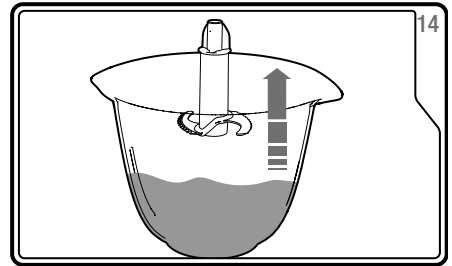
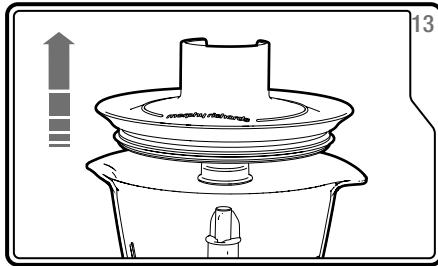
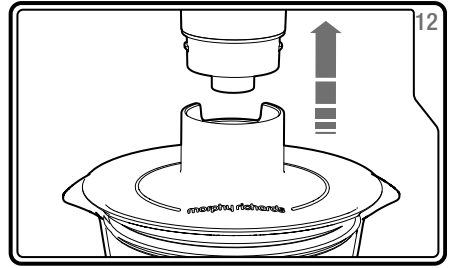
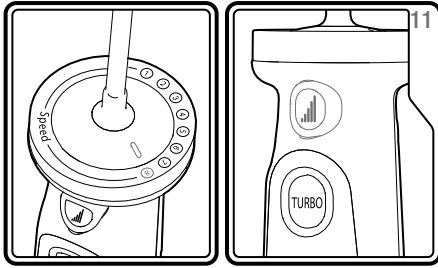
- **WARNING: The blender blades are very sharp. Handle with care when using and cleaning.**
- Do not clean the attachments under running water while they are in position.
- **IMPORTANT:** Allow hot liquids to cool before adding to the blender.
- Be careful whilst hot liquid is blending or poured into 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

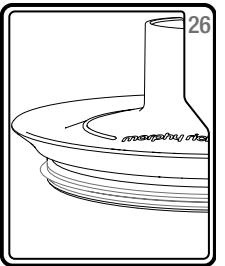
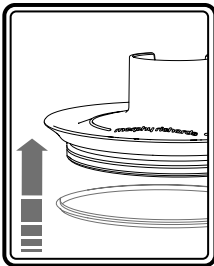
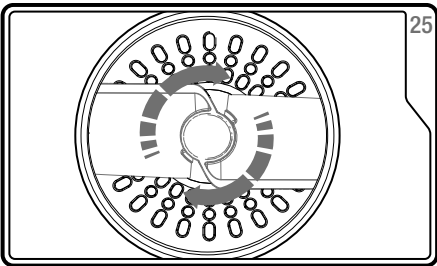
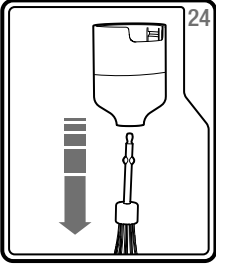
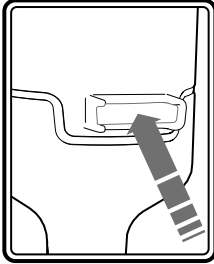
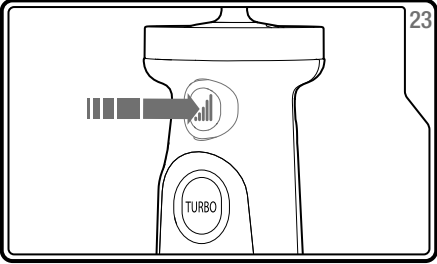
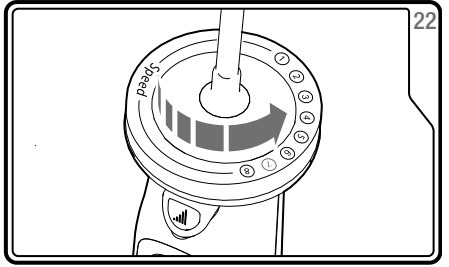
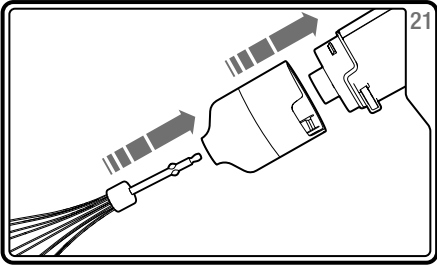
S

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.

- 1 Variable Speed Control
- 2 Precision Control Trigger
- 3 Ergonomic Soft Grip Handle
- 4 650 Watt Motor



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

## Contents

Health And Safety	2
Product Overview	3
Total Control	7
Introduction	8
Before First Use	8
Using Your Hand Blender	8
Using Your Chopping Bowl	9
Using Your Potato Masher	9
Using Your Balloon Whisk	9
Suitable Foods	9
Usage	9
Attachments	9
Turbo Button	9
Blending In A Saucepan	9
Hints & Tips	10
Care And Cleaning	10
Contact Us	10
Recipes	11
Guarantee	14

## 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)	Chopping Bowl Blending Lid
(10)	Chopping Bowl
(11)	Chopping Serrator Blade
(12)	Chopping Bowl Lid
(13)	Potato Masher Gearbox
(14)	Potato Masher
(15)	Paddle
(16)	Whisk Gearbox
(17)	Balloon Whisk
(18)	Attachment Release Button
(19)	Heel Rest
(20)	Safety Seal

## Before First Use

- **WARNING: Carefully unpack your Hand Blender Pro Set as the blades are very sharp.**
- Wash all parts except the Main Unit (4), Blending Leg (5), Chopping Bowl Blending Lid (9) and Gearboxes (13), (16) with 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).
- Wash the Chopping Bowl Blending Lid with hot soapy water and rinse. Do not immerse in water.
- Do not immerse the Main Unit or Chopping Bowl Lid in water.
- Wipe the Chopping Bowl Blending Lid with a hot damp cloth to clean. Do not immerse in water.
- Wipe the Gearboxes with a hot damp cloth. Do not immerse in water.

## Using Your Hand Blender

- 1** Attach the Blending Leg (5) to the Main Unit (4) 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
- 5** Release the Precise Control Trigger to stop. Allow the blades to slow and stop **BEFORE** removing the Hand Blender from the food.press the button.
- 6** Unplug the Main Unit from the mains. Press the Attachment Release Button (18) and remove the Blending Leg from the Main Unit for cleaning.

## Using Your Chopping bowl

- 7** **CAREFULLY** insert the Chopping Serrator Blade (11) into the Chopping Bowl (10). **WARNING: Blades are sharp.**
- 8** Place the food you wish to chop into the Chopping Bowl. Do not fill more than half full.
- 9** Ensure the Safety Seal (20) is in place and push the Chopping Bowl Blending Lid (9) onto Chopping Bowl. Push to secure into place.
- 10** Attach the Main Unit (4) onto the Lid. The Main Unit will not lock onto the Chopping Bowl Blending Lid for safety reasons.
- 11** Select a high speed on the Variable Speed Control (1) and press and hold the Precise Control Trigger (2) to start. Do not open the Lid while in use.
- 12** Allow the Hand Blender to completely stop before detaching the Main Unit from the Chopping Bowl Blending Lid. Lift away to remove.
- 13** Remove the Chopping Bowl Blending Lid from the Chopping Bowl.
- 14** **CAREFULLY** remove the Chopping Serrator Blade before emptying the food from the bowl.



## Using Your Potato Masher

- 15** Prepare your potatoes as normal, drain, place in a saucepan or flat bottomed bowl (see page 10). Add any milk or butter as required.
- 16** Attach your Potato Masher Gearbox (13) and Potato Masher (14) onto the Main Unit.
- 17** Select speed 3 on the Variable Speed Control (1).
- 18** Press the Precise Control Trigger (2) to begin mashing. The speed will vary - the harder you press the trigger - the more the speed will increase.
- 19** Plunge the head of the Potato Masher (14) into the potatoes. Lift and repeat at a different place in the pan/bowl. Continue until all the potatoes are mashed to your liking.
- 20** Release the Precise Control Trigger to stop and remove the Potato Masher from your food. Unplug your Hand Blender from the mains. Press the Attachment Release Button (18) and remove the Masher. The Paddle (15) can be removed for ease of cleaning (see page 11).

## Using Your Balloon Whisk

- 21** Push the Balloon Whisk (17) into the Whisk Gearbox (16), then attach the Whisk Gearbox onto the Main Unit (4).
- 22** Select a high speed on the Variable Speed Control (1). Place the Balloon Whisk (17) into the ingredients.
- 23** Press the Precise Control Trigger (2) to begin whisking. The speed will vary - the harder you press the trigger - the speed will increase. Release the Precise Control Trigger to stop BEFORE removing the Balloon Whisk from the food.
- 24** Unplug your Hand Blender from the mains. Press the Attachment Release Button (18) and remove the Balloon Whisk for cleaning. Pull the Balloon Whisk body from the Whisk Gearbox for cleaning.

## Suitable Foods

The amounts listed below should be used as a guide.  
The Chopping Bowl (10) should not be filled more than half full.

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	200g/300ml with water	6	40-60 seconds
Balloon Whisk	Whipping Cream		7	90 seconds
Balloon Whisk	Egg Whites		7	60-90 seconds see recipes
Potato Masher	Boiled Potatoes		3	20-30 seconds
Chopping Bowl	Onion		7	5-10 seconds
Chopping Bowl	Carrot		7	5-15 seconds
Chopping Bowl	Herbs		7	5-15 seconds
Chopping Bowl	Stewing Beef		8	25-30 seconds
Chopping Bowl	Nuts		8	15-20 seconds

## Usage

**WARNING: Your Total Control Hand Blender Pro Set is designed for intermittent use. Do not use the attachments (except the Whisk) continuously for more than 60 seconds.**

**Do not use the Whisk for more than 90 seconds.**

## 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.

### Chopping Bowl (10)

- The Chopping Bowl is suitable for chopping nuts, vegetables, meat, herbs, boiled eggs and dried bread. The chopping bowl should be used on higher speeds for optimal performance.

### Potato Masher (14)

- The Potato Masher is only suitable for mashing potatoes or similar. You can add milk, butter, oil or seasoning to the potatoes prior to mashing to combine with the potatoes.

The Potato Masher is not suitable for raw potatoes or any other vegetables or foods.

Do not use in a hot pan direct from the stove top. Transfer the potatoes into a cooler pan or flat bottom bowl if required.

### Balloon Whisk (17)

- The Balloon Whisk is ideal for whipping cream or eggs.
- It is not suitable for stiffer mixtures such as bread dough or cake mixtures.

### Lids (7), (12)

- If you have any leftovers, use the Bowl and Beaker with the supplied Lids to store food safely.
- **WARNING: No attachments are suitable for use in a freezer, microwave, oven or dishwasher.**

## Turbo Button

- Your 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.
- Note: The Chopping Bowl (10) attachment works best with the Variable Speed Control (1) set to a high speed setting or when using the Turbo Button (3).

## 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 Blades (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 the 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 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.
- While using the Chopping Bowl (10) you may need to scrape the sides of the bowl down using a silicone spatula partway through blending.

## 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), Blending Leg (5), Chopping Bowl Blending Lid (9) and Gearboxes (13), (16) with hot soapy water before use. Dry all parts thoroughly before use.
- Clean the Main Unit with a damp cloth and dry all the parts thoroughly.
- Do not fully submerge the Blending Leg in water. Wash only the Serrator Blade head (6).
- Wash the Chopping Bowl Blending Lid with hot soapy water and rinse. Do not submerge.
- Do not immerse the Main Unit or Chopping Bowl Lid in water.
- Wipe the Gearboxes with a hot damp cloth. Do not immerse in water.
- **WARNING: Never immerse the Main Unit in water or any other liquid.**

## Paddle (15)

**25**

- For ease of cleaning the Paddle in the Potato Masher Attachment (14) can be removed.
- To remove, unplug the Main Unit from the power supply. Do not disconnect the Potato Masher from the Main Unit.
- Hold the Main Unit in your hand. Grip the Paddle and twist clockwise. The Paddle will 'click' and remove from the head of the Potato Masher for cleaning.
- To replace, fit the Paddle and twist anti-clockwise until it clicks into place.

## Chopping Bowl Safety Seal (20)

**26**

- The Chopping Bowl Blending Lid (9) and Chopping Bowl Lid (12) both feature a rubber Safety Seal. This is to prevent leakage from your Chopping Bowl (10) when in use and for during storage.
- Always ensure the Safety Seal is in place before use. Failure to do so could cause damage to the appliance.
  - The Safety Seal only needs to be removed for cleaning (if required). After cleaning ensure the seal is reattached as directed before using your Total Control Hand Blender.
  - When reattaching the Safety Seal, ensure that it is pressed tightly into the first channel in the Lids (see diagram). The 'lip' on the Safety Seal should be pointed outwards, and not twisted within the channel. Ensure the Safety Seal is correctly located before use.

## 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](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)

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

**Twitter:** @loveyourmorphy

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



## 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.

## Tomato Salsa

### Ingredients:

- |         |       |   |
|---------|-------|---|
| 250ml   | 350ml |   |
| • ½-1   | ½-1   | red chilli, halved with a few seeds                 |
| • 150g  | 225g  | ripe cherry tomatoes, halved                        |
| • 1     | 1½    | limes, juiced                                       |
| • 20g   | 30g   | fresh coriander, roughly cut to fit inside the Bowl |
| • Pinch | Pinch | Sea salt  |
| • Pinch | Pinch | Fresh ground pepper                                 |

### Method:

- 1 Fit the blade into the Chopping Bowl.
- 2 Put all ingredients into the bowl in the order listed left.
- 3 Attach the Chopping Bowl Blending Lid and Main Unit. Blend using the Precise Control Trigger on speed 7 for 10 seconds. Scrape down the bowl with a spatula if necessary then blend again for a further 5-10 seconds.
- 4 Pour into a serving bowl and allow to stand for an hour or so before serving. This allows flavour to develop and froth to subside.

Serve with tortilla chips.

Note: It is possible to make a 350ml quantity in the bowl if desired.

## Pesto

### Ingredients:

- 50g pine nuts
- ½ garlic clove
- 25g Parmesan, grated
- 30g fresh basil, leaves only
- 50ml extra virgin olive oil
- Juice of half a lemon
- Salt and fresh ground pepper

### Method:

- 1 Fit the blade into the Chopping Bowl.
- 2 Put all ingredients into the bowl in the order listed.
- 3 Attach the Chopping Bowl Blending Lid and Main Unit. Blend using the Precise Control Trigger on speed 7 for 15 seconds. Scrape down the bowl with a spatula if necessary then blend again for a further 15-30 seconds.

Note: The consistency of the pesto may be thinned by adding a little lemon juice and olive oil, according to taste.

Serve as an accompaniment to spaghetti bolognese, or stirred through mashed potatoes.

Note: To store fresh pesto place in an airtight container and cover the surface with a little olive oil before refrigerating.

## Mashed Potatoes

Serves: 4

### Ingredients:

- 1kg Maris Piper or Desiree potatoes, peeled
- 1 tsp salt
- 30ml – 125ml milk according to recipe

### Method:

- 1 Cut the peeled potatoes into even sized pieces, rinse in fresh cold water and drain.
- 2 Place in a large pan and cover with cold water. Add the salt and cover with the lid.
- 3 Bring to the boil and cook for 20-25 minutes until softened. Drain and then cover the pan with a clean tea towel for 5 minutes.
- 4 Add the milk, according to personal taste, use 2 tbsp milk for a firm mash, or up to 125ml milk for a softer, creamier mash.
- 5 Attach the Potato Masher and Gearbox to the Main Unit, mash the potatoes using the Precise Control Trigger on speed 3 for approximately 25 seconds.

## Egg Whites

### Ingredients:

- 4 egg whites

### Method:

- 1 Place the egg whites in a large, clean bowl.
- 2 Fit the Balloon Whisk and Gearbox to the Main Unit.
- 3 Whisk using the Precise Control Trigger on speed 7 for approximately 1 to 1½ minutes, until soft peaks form.

---

## Chocolate Mousse

---

Serves: 4

### Ingredients:

- 230g dark chocolate
- 4 eggs, separated
- 2 tbsp brandy or rum (optional)
- Grated chocolate, to serve
- Whipped cream, to serve

### Method:

- 1 Break the chocolate into pieces and place in a bowl over a pan of simmering water and slowly heat until melted, stirring occasionally.
- 2 Remove from the heat and allow to cool before beating in the egg yolks and brandy or rum (if using).
- 3 Fit the Balloon Whisk to the Main Unit and whisk the egg whites using the Precise Control Trigger on speed 7 for approximately 1½ minutes until firm. Fold gently into the chocolate mixture with a tablespoon.
- 4 Spoon into 4 ramekins and chill in the fridge for 2-3 hours until set.
- 5 Using the Balloon Whisk, whip the cream using the Precise Control Trigger on speed 7. Decorate the mousse with a swirl of cream and sprinkle on a little grated chocolate.

---

## 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](http://www.morphyrichards.co.uk)

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

---

## YOUR ONE YEAR GUARANTEE

---

It is important to retain the retailer's receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference. Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.

Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase, it should be returned to the place of purchase for it to be replaced. If the fault develops after 28 days and within 12 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You may be asked to return a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (see Exclusions), the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt. If, for any reason, this item is replaced during the 1 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase. To qualify for the 1 year guarantee, the appliance must have been used according to the instructions supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

## 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.



## 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 ».
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Pour l'entretien et le nettoyage, reportez-vous au chapitre pertinent.
- 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.

# 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 réaliser 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 de votre processus de mixage par simple pression d'une touche. La technologie Smart Response délivre graduellement la puissance dans votre mixeur en fonction de vos besoins, évitant ainsi les éclaboussures inopinées, pour une assurance totale dans votre cuisine.

Grâce à un simple mouvement circulaire du Variateur de vitesse, sélectionnez la vitesse idéale pour votre préparation parmi les 8 proposées. Même à grande vitesse, vous pouvez être sûr que la technologie Smart Response délivre progressivement la puissance jusqu'à la vitesse choisie pour la préparation.

Lorsque vous avez atteint la consistance souhaitée, relâchez simplement le bouton et le mixeur à main Total Control va ralentir petit à petit puis s'arrêter, évitant ainsi toute éclaboussure et tout phénomène d'aspiration.

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

F



- 1 Variateur de vitesse
- 2 Bouton de contrôle de précision
- 3 Manche ergonomique et confortable
- 4 Moteur de 650 Watt

## Introduction

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

Votre mixeur à main dispose d'un assemblage verrouillé pour votre sécurité. Veuillez à lire attentivement les instructions sur l'utilisation de votre mixeur à main avant toute utilisation.

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

## Table des matières

Santé et sécurité	17
Description du produit	3
Total Control	19
Introduction	20
Avant la première utilisation	20
Utilisation de votre Mixeur à main	21
Utilisation de votre Bol hachoir	21
Utilisation de votre Presse-purée	21
Utilisation de votre Fouet ballon	21
Aliments compatibles	22
Utilisation	22
Accessoires	22
Touche Turbo	22
Mélange dans une casserole	22
Conseils et recommandations	23
Entretien et nettoyage	23
Nous contacter	23
Recettes	24
Garantie	27

## 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) Couvercle de mixage du bol hachoir
- (10) Bol hachoir
- (11) Lame hachoir dentelée
- (12) Couvercle du bol hachoir
- (13) Entraînement du presse purée
- (14) Presse-purée
- (15) Malaxeur
- (16) Entraînement du fouet
- (17) Fouet ballon
- (18) Bouton de libération d'accessoire
- (19) Repose socle
- (20) Joint de sécurité

## Avant la première utilisation

- **DANGER : Procédez avec précaution pour déballer votre ensemble mixeur à main Pro : les lames sont très coupantes.**
- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse avant utilisation, sauf l'Élément principal (4), le Pied plongeur (5), le Couvercle de mixage du bol hachoir (9) et les Entraînements (13) et (16). Séchez soigneusement toutes les pièces avant utilisation.
- Ne plongez pas entièrement le Pied plongeur dans l'eau. Lavez uniquement la tête de Lame dentelée (6).
- Lavez le Couvercle de mixage du bol hachoir à l'eau savonneuse, puis rincez. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Ne plongez pas l'Élément principal ni le Couvercle du bol hachoir dans l'eau.
- Essuyez le Couvercle de mixage du bol hachoir avec un chiffon chaud et humide pour le nettoyer. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Essuyez les entraînements avec un chiffon chaud et humide. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

## Utilisation de votre Mixeur à main

- 1** Assemblez le Pied plongeur (5) à l'Élément principal (4) et positionnez-le jusqu'au verrouillage.
- 2** Sélectionnez la vitesse au moyen du Variateur de vitesse (1). Le mixeur à main ne démarrera que si vous appuyez sur le Bouton de contrôle de précision (2) ou 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 (8).
- 4** Appuyez sur le Bouton de contrôle de précision pour commencer à mixer. La vitesse va augmenter en fonction de la pression que vous exercez sur le bouton.
- 5** Relâchez le Bouton de contrôle de précision pour arrêter. Laissez les lames ralentir et s'arrêter **AVANT** de sortir le mixeur à main des aliments mixés.
- 6** Débranchez l'Élément principal de la prise. Appuyez sur le Bouton de libération d'accessoire (18) et détachez le Pied plongeur de l'Élément principal pour le nettoyage.

## Utilisation de votre Bol hachoir

- 7** Insérez **TRÈS PRECAUTIONNEUSEMENT** la Lame hachoir dentelée (11) dans le Bol hachoir (10). **DANGER : Les lames sont coupantes.**
- 8** Mettez les aliments que vous souhaitez hacher dans le Bol hachoir. Ne remplissez pas le bol à plus de la moitié de sa capacité.
- 9** Assurez-vous que le Joint de sécurité (20) est en place et mettez le Couvrete de mixage du bol hachoir (9) sur le Bol hachoir, en appuyant . Appuyez bien jusqu'au verrouillage.
- 10** Ajustez l'Élément principal (4) sur le Couvrete. Pour des raisons de sécurité, l'Élément principal ne se verrouille pas sur le Couvrete de mixage du Bol hachoir.
- 11** Sélectionnez une vitesse sur le Variateur de vitesse (1) et appuyez sans relâcher le Bouton de contrôle de précision (2) pour démarrer l'appareil. N'ouvrez pas le Couvrete en cours d'utilisation.
- 12** Laissez le mixeur à main s'arrêter complètement avant de détacher l'Élément principal du Couvrete de mixage du bol hachoir. Soulevez-le pour l'enlever.
- 13** Enlevez le Couvrete de mixage du bol hachoir du Bol hachoir.
- 14** **TRÈS PRÉCAUTIONNEUSEMENT** la Lame hachoir dentelée avant de transvaser les aliments.

## Utilisation de votre Presse-purée

- 15** Faites cuire vos pommes de terre comme à votre habitude, égouttez et mettez-les dans une casserole ou dans un saladier à fond plat (voir page 10). Ajoutez le lait ou le beurre que vous souhaitez.
- 16** Assemblez l'Entraînement du presse-purée (13) et le Presse-purée (14) à l'Élément principal.
- 17** Sélectionnez la vitesse 3 sur le Variateur de vitesse (1).
- 18** Appuyez sur le Bouton de contrôle de précision (2) pour commencer à écraser les pommes de terre. La vitesse est modulable : plus vous appuyez sur le bouton et plus la vitesse augmente.
- 19** Plongez la tête du Presse-purée (14) dans les pommes de terre. Relevez et répétez l'opération à un autre endroit dans le bol. Et ce, jusqu'à ce que toutes les pommes de terre aient la consistance que vous souhaitez.
- 20** Relâchez le Bouton de contrôle de précision pour arrêter et enlever le Presse-purée des aliments. Débranchez le mixeur à main de la prise. Appuyez sur le Bouton de libération d'accessoire (18) et enlevez le Presse-purée. Le Malaxeur (15) est amovible pour un nettoyage plus facile (voir page 11).

## Utilisation de votre Fouet ballon

- 21** Enclenchez le Fouet ballon (17) dans l'Entraînement du fouet (16), puis assemblez l'Entraînement du fouet à l'Élément principal (4).
- 22** Sélectionnez une vitesse rapide sur le Variateur de vitesse (1). Plongez le Fouet ballon (17) dans les ingrédients.
- 23** Appuyez sur le Bouton de contrôle de précision (2) pour commencer à fouetter. La vitesse est modulable : plus vous appuyez sur le bouton et plus la vitesse augmente. Relâchez le Bouton de contrôle de précision **AVANT** d'enlever le Fouet ballon des aliments.
- 24** Débranchez le mixeur à main de la prise. Appuyez sur le Bouton de libération d'accessoire (18) et enlevez le Fouet ballon pour le nettoyer. Séparez le Fouet ballon de l'Entraînement du fouet pour le nettoyer.

## Aliments compatibles

Les valeurs ci-dessous sont données à titre indicatif.

Le Bol hachoir (10) ne doit pas être rempli à plus de la moitié de sa capacité.

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 seconde
Fouet ballon	Crème fouettée		7	90 secondes
Fouet ballon	Blancs d'œuf		7	60 à 90 secondes montés en neige se reporter aux recettes
Presse-purée	Pommes de terre vapeur		3	20 à 30 secondes
Bol hachoir	Oignon		7	5 à 10 secondes
Bol hachoir	Carottes		7	5 à 15 secondes
Bol hachoir	Herbes		7	5 à 15 secondes
Bol hachoir	Viande de boeuf à mijoter		8	25 à 30 secondes
Bol hachoir	Fruits à coque		8	15 à 20 secondes

## Utilisation

**DANGER : Votre Ensemble mixeur à main Pro Total Control est conçu pour une utilisation intermittente. Ne pas faire fonctionner les accessoires (sauf le Fouet) de façon continue pendant plus d'une minute.**

**Ne pas faire fonctionner le Fouet pendant plus de 90 secondes.**

## Accessoires

### Pied plongeur (5)

- Le pied plongeur est conçu pour réduire en purée les aliments pour obtenir des soupes, des sauces, des milkshakes, des smoothies, des plats pour bébés ou de la glace pilée.
- Le Pied plongeur n'est pas adapté pour mouliner des aliments solides comme les grains de café.

### Bol hachoir (10)

- Le Bol hachoir est conçu pour hacher des fruits à coque, des légumes, de la viande, des herbes, des oeufs durs et du pain dur. Le bol hachoir doit être utilisé avec les vitesses rapides pour de meilleurs résultats.

### Presse-purée (14)

- Le Presse-purée est adapté pour écraser des pommes de terre ou des légumes similaires. Pour un mélange parfait des saveurs, vous pouvez ajouter du lait, du beurre, de l'huile ou un assaisonnement autre aux pommes de terre avant de commencer à les réduire en purée.

Le presse-purée ne doit pas être utilisé avec des pommes de terre crues, ni avec d'autres légumes ou aliments.

Ne pas utiliser dans une casserole chaude sur le feu. Transvasez les pommes de terre dans un récipient froid ou dans un saladier à fond plat si nécessaire.

### Fouet ballon (17)

- Le Fouet ballon est idéal pour faire de la crème fouettée ou monter des oeufs en neige.
- Il n'est pas adapté pour des mélanges plus lourds comme les pâtes à pain ou à gâteau.

### Couvercles (7), (12)

- S'il vous reste de la préparation, utilisez le Bol et le Gobelet avec les Couvercles fournis pour stocker les aliments de façon adéquate.
- DANGER : Aucun des accessoires n'est adapté pour le congélateur, le micro-ondes, le four ou le lave-vaisselle.**

## Touche Turbo

- Votre mixeur à main propose 8 vitesses différentes faisant appel à la technologie Total Control, et dispose d'une Touche Turbo (3). Appuyez sur la touche Turbo pour obtenir des pics de puissance.
- Remarque : L'accessoire du Bol hachoir (10) est plus performant avec une vitesse rapide sélectionnée sur le Variateur de vitesse (1) ou en appuyant sur la Touche Turbo (3).

## 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 (5) dans les aliments avant d'actionner la touche Marche.
  - Tenez fermement la casserole de l'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.
4. Déplacez la Lame (6) dans les aliments en décrivant un mouvement vertical.
  5. 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 en cours d'utilisation ou si vous sélectionnez une vitesse rapide dans un petit récipient, cela peut provoquer des éclaboussures 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), les pièces en plastique de l'appareil peuvent se décolorer. Utilisez de l'huile alimentaire pour nettoyer les parties décolorées. Lavez soigneusement à l'eau chaude savonneuse avant toute nouvelle utilisation.
- 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 mélangés. Faites tourner doucement le Pied plongeur dans les aliments, en décrivant un mouvement vertical. Continuez ce mouvement jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance souhaitée. Ne l'enlevez pas du liquide tant que les lames ne sont pas totalement arrêtées.
- Ne sortez pas le Pied plongeur du mélange pendant le fonctionnement pour éviter les éclaboussures.
- Pendant le mixage dans le Bol hachoir (10), vous pourriez avoir besoin de racler les parois du bol à l'aide d'une spatule en silicone.

## 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 à l'eau chaude savonneuse avant utilisation, sauf l'Élément principal (4), le Pied plongeur (5), le Couvercle de mixage du bol hachoir (9) et les Entraînements (13) et (16). Séchez soigneusement toutes les pièces avant utilisation.
- Nettoyez l'Élément principal avec un chiffon humide et séchez soigneusement toutes les pièces.
- Ne plongez pas entièrement le Pied plongeur dans l'eau. Lavez uniquement la tête de Lame dentelée (6).
- Lavez le Couvercle de mixage du bol hachoir à l'eau savonneuse, puis rincez. Ne le plongez pas complètement dans l'eau.
- Ne plongez pas l'Élément principal ni le Couvercle du bol hachoir dans l'eau.

- Essayez les entraînements avec un chiffon chaud et humide. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- **DANGER :** Ne plongez jamais l'Élément principal dans de l'eau ou dans un autre liquide.

## Malaxeur (15)

25

- Pour un nettoyage plus facile, le Malaxeur de l'accessoire Presse-purée (14) est amovible.
- Pour l'enlever, débranchez l'Élément principal de la prise de courant. Ne séparez pas le Presse-purée de l'Élément principal.
- Tenez l'Élément principal dans une main. Saisissez le Malaxeur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Le Malaxeur va se déclipser et se séparer de la tête du Presse-purée pour le nettoyage.
- Pour le remettre en place, enclenchez le Malaxeur et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se clipse.

## Joint de sécurité du bol hachoir (20)

26

Le Couvercle de mixage du bol hachoir (9) et le Couvercle du bol hachoir (12) sont dotés d'un Joint de sécurité en caoutchouc. Il permet d'éviter les fuites du Bol hachoir (10) pendant son utilisation et pendant le stockage.

- Assurez-vous toujours que le Joint de sécurité est correctement emboîté avant toute utilisation. Si vous ne le faites pas, cela pourrait causer des dommages à l'appareil.
- Le Joint de sécurité doit seulement être enlevé pour le nettoyage (si nécessaire). Après nettoyage, assurez-vous que le joint est parfaitement remis en place suivant les instructions avant d'utiliser votre mixeur à main Total Control.
- Lorsque vous remettez le Joint de sécurité en place, assurez-vous qu'il est ajusté de façon serrée dans la première rainure des Couvercles (voir le schéma). L'anneau en relief sur le Joint de sécurité doit être placé vers l'extérieur, et ne doit pas être coincé dans la rainure. Vérifiez que le Joint de sécurité est parfaitement remis en place avant toute utilisation.

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



## Recettes

Nous avons élaboré de délicieuses recettes pour que vous puissiez essayer votre nouveau Mixeur à main Total Control. Des smoothies aux soupes, il y en a pour tous les goûts.

Les recettes proposées vous donnent quelques idées de ce que vous pouvez faire avec votre mixeur à main et ses accessoires. Lorsque vous vous serez familiarisé avec votre mixeur à main, vous pourrez facilement adapter les 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 fraise 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 à l'Élément principal et sélectionnez la vitesse 4 sur le Variateur de vitesse.
- 3 Plongez le Pied plongeur jusqu'au fond du gobelet et appuyez légèrement sur le Bouton de contrôle de précision. Décrivez un mouvement vertical dans le Gobelet pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à ce que le smoothie soit prêt.

## Soupe de poireaux et pommes de terre

Pour 4

### Ingrédients :

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

### Préparation :

- 1 Faites fondre le beurre dans un grand récipient (sans revêtement anti-adhésif), puis ajoutez les poireaux et l'oignon. Laissez revenir sans coloration pendant 10 minutes, 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 doucement pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 3 Laissez refroidir un peu, puis assemblez le Pied plongeur à l'Élément principal. Tournez le Variateur de vitesse jusqu'à 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. Vous pouvez effectuer cette opération dans le récipient du moment qu'il n'a pas de revêtement antiadhésif.
- 5 Vérifiez l'assaisonnement et garnissez de ciboulette ciselée, servez avec du pain croustillant.

## Sauce Matriciana (pour les pâtes)

Pour 4

### Ingrédients :

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

### Préparation :

- 1 Mettez l'huile dans une grande casserole (sans revêtement antiadhésif) et faites-la chauffer quelques minutes.
- 2 Faites revenir à feu doux l'oignon, l'ail et le poivron pendant 2 à 3 minutes sans coloration, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- 3 Ajoutez le bacon taillé en dés et faites revenir une minute de plus. Couvrez et laissez mijoter sur feu moyen pendant 5 minutes.
- 4 Ajoutez la chair de tomates, le coulis et le vin, assaisonnez avec du sel et du poivre à votre convenance.
- 5 Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
- 6 Dix minutes avant la fin de la cuisson, faites cuire les pâtes suivant les instructions sur le paquet.
- 7 Mixez à l'aide du Pied plongeur à vitesse 4 sur le Variateur de vitesse pour obtenir une sauce onctueuse. Vous pouvez effectuer cette opération dans le récipient du moment qu'il n'a pas de revêtement antiadhésif. Démarrez le mixeur à main à l'aide du Bouton de contrôle de précision, en le faisant bouger lentement dans tout le récipient jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pour une sauce onctueuse, cela devrait prendre une minute.
- 8 Égouttez les pâtes, puis mélangez-les à la sauce. Réchauffez le tout si nécessaire, puis servez immédiatement avec du parmesan.

F

## Sauce tomate

### Ingrédients :

- |          |        |   |
|----------|--------|---|
| 250 ml   | 350 ml |   |
| • ½-1    | ½-1    | Piment rouge, coupé en deux avec quelques graines                 |
| • 150 g  | 225 g  | tomates cerise mûres, coupées en deux                             |
| • 1      | 1½     | Jus de citrons verts  |
| • 20 g   | 30 g   | coriandre fraîche, ciselée grossièrement pour rentrer dans le Bol |
| • Pincée | Pincée | Sel marin   |
| • Pincée | Pincée | Poivre fraîchement moulu  |

### Préparation :

- 1 Placez la lame dans le Bol hachoir.
  - 2 Mettez dans l'ordre tous les ingrédients dans le bol.
  - 3 Assemblez le Couvercle de mixage du bol hachoir à l'Élément principal. Mixez à l'aide du Bouton de contrôle de précision à vitesse 7 pendant 10 secondes. Raclez les parois du bol avec unes spatule si nécessaire, puis mixez de nouveau pendant 5 à 10 secondes de plus.
  - 4 Versez dans un plat de service et laissez reposer pendant environ une heure avant de servir. Cela va permettre aux saveurs de se développer et à la mousse de disparaître.
- Servez avec des chips tortillas.

Remarque : Il est possible de réaliser 350 ml de sauce dans le bol si nécessaire.

## Pesto

### Ingrédients :

- 50 g de pignons de pin
- ½ gousse d'ail
- 25 g de parmesan râpé
- 30 g de basilic frais, uniquement les feuilles
- 50 ml d'huile d'olive extra-vierge
- Le jus d'un demi citron
- Sel et poivre fraîchement moulu

### Préparation :

- 1 Placez la lame dans le Bol hachoir.
- 2 Mettez dans l'ordre tous les ingrédients dans le bol.
- 3 Assemblez le Couvercle de mixage du bol hachoir à l'Élément principal. Mixez à l'aide du Bouton de contrôle de précision sur vitesse 7 pendant 15 secondes. Raclez les parois du bol avec une spatule si nécessaire, puis mixez de nouveau de 15 à 30 secondes de plus.

Remarque : Si le pesto est trop épais, vous pouvez ajouter un peu de jus de citron et d'huile d'olive, à votre convenance.

Servez en accompagnement d'un plat de spaghetti ou mélangez

avec une purée de pommes de terre.

Remarque : Pour conserver le pesto frais, transvasez-le dans un récipient hermétique et recouvrez-le d'un peu d'huile d'olive avant de le placer au frais.

## Purée de pommes de terre

Pour 4

### Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre de type Maris Piper ou Désirée pelées
- 1 c. à café de sel
- 30 ml – 125 ml de lait suivant la recette

### Préparation :

- 1 Coupez les pommes de terre pelées en cubes de taille identique, rincez-les à l'eau fraîche, puis égouttez.
- 2 Versez dans une grande casserole et couvrez d'eau froide. Ajoutez le sel puis couvrez.
- 3 Portez à ébullition et laissez cuire de 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez puis recouvrez la casserole d'un torchon propre pendant 5 minutes.
- 4 Ajoutez le lait à votre goût, 2 cuillères à soupe pour une purée dense et jusqu'à 125 ml pour une purée plus onctueuse et crémeuse.
- 5 Assemblez le Presse-purée et l'Entraînement à l'Élément principal, écrasez les pommes de terre en appuyant sur le Bouton de contrôle de précision à vitesse 3 pendant environ 25 secondes.

## Purée de pommes de terre aux olives

Pour 4

### Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre de type Maris Piper ou Désirée pelées
- 1 c. à café de sel
- Poivre noir
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 g d'olives noires dénoyautées dans leur marinade, bien égouttées et séchées à l'aide d'un essuie-tout

### Préparation :

- 1 Coupez les pommes de terre pelées en cubes de taille identique. Rincez-les à l'eau fraîche puis égouttez.
- 2 Versez dans une grande casserole et couvrez d'eau froide. Ajoutez le sel puis couvrez.
- 3 Portez à ébullition et laissez cuire de 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez puis couvrez la casserole avec un torchon propre pendant 5 minutes.
- 4 Pendant la cuisson, mettez la Lame dentelée dans le Bol hachoir. Ajoutez les olives et assemblez le Couvercle et l'Élément principal. Hachez grossièrement les olives à l'aide du Bouton de contrôle de précision à vitesse 8 en 2 ou 3 courtes impulsions, jusqu'à ce que les olives soient grossièrement hachées. Cela devrait prendre 5 à 6 secondes.
- 5 Ajoutez l'huile et le poivre noir dans la casserole. Assemblez le Presse-purée et l'Entraînement à l'Élément principal, écrasez les

pommes de terre en appuyant sur le Bouton de contrôle de précision à vitesse 3 pendant environ 25 secondes.

- Mélangez délicatement les olives hachées de sorte que la purée ne devienne pas noire.

## Blancs d'œuf montés en neige

### Ingrédients :

- 4 blancs d'œuf

### Préparation :

- Mettez les blancs d'œuf dans un grand bol propre.
- Assemblez le Fouet ballon et l'Entraînement à l'Élément principal.
- Fouettez à l'aide du Bouton de contrôle de précision à vitesse 7 pendant environ 1 à 1,5 minute, jusqu'à ce que des pics souples se forment.

## Mousse au chocolat

Pour 4

### Ingrédients :

- 230 g de chocolat noir
- 4 œufs, jaunes et blancs séparés
- 2 c. à soupe de cognac ou de rhum (facultatif)
- Chocolat râpé au moment de servir
- Crème fouettée, au moment de servir

### Préparation :

- Cassez le chocolat en morceaux que vous mettez dans un récipient au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Chauffez doucement jusqu'à ce que le chocolat ait fondu, en remuant de temps en temps.
- Enlevez du feu et laissez refroidir avant d'y ajouter les jaunes d'œuf et le cognac ou le rhum si vous en utilisez.
- Assemblez le Fouet ballon à l'Élément principal et fouettez les blancs d'œuf fermes à l'aide du Bouton de contrôle de précision à vitesse 7 pendant environ 1 minute et demie. Ajoutez-les délicatement au mélange chocolaté avec une cuillère à soupe.
- Répartissez dans 4 ramequins et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.
- À l'aide du Fouet ballon, fouettez la crème à l'aide du Bouton de contrôle de précision à vitesse 7. Avant de servir, décorez la mousse d'un tourbillon de crème et saupoudrez de chocolat râpé.

## Garantie à vie de la lame

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 indue, 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 vous 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 :

- 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.
- Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.

- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

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

#### **Pour la clientèle en Belgique**

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, 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.
- Vor dem Zusammensetzen, Zerlegen oder Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Anleitungen zur Pflege und Reinigung finden sich im entsprechenden Abschnitt.
- 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 herabhängen 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. Das Kabel könnte beschädigt werden.
- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts verlegt sein.

## **Eigene Sicherheit**

- Die Metallschneiden 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.
- Beim Verarbeiten von heißen Flüssigkeiten vorsichtig vorgehen, da die Flüssigkeit aufgrund des heißen Dampfes plötzlich austreten könnte.
- Bevor Zubehörteile gewechselt oder Teile berührt werden können, die sich im Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden.

## **Elektrische Anforderungen**

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

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

# 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 Technology verlassen.

Dank der Smart Response Technology 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](http://www.morphyrichards.co) anzumelden.

## Inhalt

Gesundheit und Sicherheit	29
Produktübersicht	3
Total Control	31
Einführung	32
Vor der ersten Verwendung	31
Verwendung Ihres Handmixers	31
Verwendung Ihres Zerkleinerungsbehälters	33
Verwendung Ihres Kartoffelquetschers	33
Verwendung Ihres Schneebesens	33
Geeignete Speisen	33
Verwendung	34
Anbauteile	34
Turbotaste	34
Einsatz im Topf	34
Hinweise & Tipps	34
Reinigung und Pflege	35
Kontakt:	35
Rezepte	36
Garantie	39

## Merkmale

- (1) Variable Geschwindigkeitsregelung
- (2) Präzisionsregler
- (3) Turbotaste
- (4) Elektroteil
- (5) Mixerstab
- (6) Serrator Schneide
- (7) Becherdeckel
- (8) Becher
- (9) Mixdeckel für den Zerkleinerungsbehälter
- (10) Zerkleinerungsbehälter
- (11) Serrator Schneide zum Zerkleinern
- (12) Deckel für den Zerkleinerungsbehälter
- (13) Kartoffelquetscherantrieb
- (14) Kartoffelquetscher
- (15) Schaufel
- (16) Schneebesenantrieb
- (17) Schneebesen
- (18) Auswurfaste für Anbauteile
- (19) Abstellfläche
- (20) Sicherheitsabdichtung

## Vor der ersten Verwendung

- **WARNHINWEIS: Vorsicht beim Auspacken Ihres Handmixers Pro Set: die Schneiden sind sehr scharf.**
- Alle Teile außer Elektroteil (4), Mixerstab (5), Mixdeckel für den Zerkleinerungsbehälter (9) und Antriebe (13), (16) in heißer Seifenlauge reinigen. Alle Teile vor Gebrauch sorgfältig abtrocknen.
- Den Mixerstab nicht vollständig in Wasser eintauchen. Nur den Kopf der Serrator Schneide (6) reinigen.
- Den Mixdeckel für den Zerkleinerungsbehälter mit heißer Seifenlauge reinigen und klarspülen. Nicht unter Wasser tauchen.
- Das Elektroteil und den Mixdeckel für den Zerkleinerungsbehälter nicht in Wasser tauchen.
- Mixdeckel für den Zerkleinerungsbehälter mit einem mit heißem Wasser befeuchteten Tuch reinigen. Nicht unter Wasser tauchen.
- Die Antriebe mit einem mit heißem Wasser befeuchteten Tuch reinigen. Nicht unter Wasser tauchen.

## 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 (18) drücken und den Mixerstab zur Reinigung vom Gerät trennen.

## Verwendung Ihres Zerkleinerungsbehälters

- 7** Die **Serrator Schneide** (11) **VORSICHTIG** in den Zerkleinerungsbehälter (10) einsetzen. **WARNHINWEIS: Die Messerschneiden sind sehr scharf.**
- 8** Gewünschte Speisen in den Zerkleinerungsbehälter geben. Höchstens bis zur Hälfte befüllen.
- 9** Darauf achten, dass die Sicherheitsverriegelung (20) angebracht ist und den Mixdeckel des Zerkleinerungsbehälters(9) auf den Zerkleinerungsbehälter drücken. Drücken, bis er einrastet.
- 10** Elektroteil (4) am Deckel anbringen. Aus Sicherheitsgründen wird das Elektroteil nicht auf dem Mixdeckel des Zerkleinerungsbehälters verriegelt.
- 11** Auf der Variablen Geschwindigkeitsregelung (1) eine hohe Laufgeschwindigkeit auswählen und den Präzisionsregler (2) halten, um zu starten. Den Deckel während des Betriebs nicht öffnen.
- 12** Den Handmixer vollständig zum Stillstand kommen lassen, bevor das Elektroteil vom Mixdeckel des Zerkleinerungsbehälters entfernt wird. Abheben.
- 13** Den Mixdeckel des Zerkleinerungsbehälters vom Zerkleinerungsbehälter abnehmen.
- 14** **Vor Entleeren** der Speise im Behälter die Serrator Schneide **VORSICHTIG** entfernen.

## Verwendung Ihres Kartoffelquetschers

- 15** Kartoffeln wie üblich zubereiten, abgießen und in einen Topf oder eine Schüssel mit flachem Boden geben. (siehe Seite 10). Auf Wunsch Milch oder Butter zugeben.
- 16** Den Kartoffelquetscherantrieb (13) und Kartoffelquetscher (14) am Elektroteil anbringen.
- 17** Auf der Variablen Geschwindigkeitsregelung (1) Stufe 3 auswählen.
- 18** Den Präzisionsregler (2) eindrücken, um mit dem Zerdrücken der Kartoffeln zu beginnen. Die Laufgeschwindigkeit ist unterschiedlich: Je stärker der Regler gedrückt wird, desto schneller läuft der Mixer.
- 19** Den Kopf des Kartoffelquetschers (14) in die Kartoffeln bringen. Anheben und an einer anderen Stelle im Topf/in der Schüssel wiederholen. Fortfahren, bis alle Kartoffeln nach Belieben zerdrückt sind.
- 20** Den Präzisionsregler loslassen, um das Gerät anzuhalten, und den Kartoffelquetscher aus der Speise nehmen. Den Netzstecker des Handmixers aus der Steckdose ziehen. Die Entriegelungstaste für Anbauteile (18) drücken und den Kartoffelquetscher entfernen. Die Schaufel (15) kann für leichtere Reinigung abgenommen werden (siehe Seite 11).

## Verwendung Ihres Schneebesen

- 21** Den Schneebesen (17) In den Schneebesenantrieb (16) stecken und anschließend den Schneebesenantrieb am Elektroteil (4) anbringen.
- 22** Auf der Variablen Geschwindigkeitsregelung (1) eine hohe Laufgeschwindigkeit auswählen. Den Schneebesen (17) in die Zutaten geben.
- 23** Den Präzisionsregler (2) drücken, um mit dem Rühren zu beginnen. Die Laufgeschwindigkeit ist unterschiedlich: Je stärker der Regler gedrückt wird, desto schneller läuft der Mixer. **BEVOR** der Schneebesen aus der Speise genommen wird, den Präzisionsregler loslassen, um das Gerät anzuhalten.
- 24** Den Netzstecker des Handmixers aus der Steckdose ziehen. Die Entriegelungstaste für Anbauteile (18) drücken und den Schneebesen entfernen. Zur Reinigung den Schneebesen aus dem Schneebesenantrieb herausziehen.

## Geeignete Speisen

Die nachstehend aufgeführten Mengen dienen als Richtwerte. Den Zerkleinerungsbehälter (10) höchstens bis zur Hälfte befüllen.

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
Schneebesen	Schlagsahne		7	90 Sekunden
Schneebesen	Eiweiße		7	60 – 90 Sekunden siehe Rezepte
Kartoffelquetscher	Gekochte Kartoffeln		3	20 – 30 Sekunden
Zerkleinerungsbehälter	Zwiebel		7	5 – 10 Sekunden
Zerkleinerungsbehälter	Karotte		7	5 – 15 Sekunden
Zerkleinerungsbehälter	Kräuter		7	5 – 15 Sekunden
Zerkleinerungsbehälter	Rindfleisch		8	25 – 30 Sekunden
Zerkleinerungsbehälter	Nüsse		8	15 – 20 Sekunden

## Verwendung

**WARNHINWEIS:** Ihr Total Control Handmixer Pro Set ist für den kurzzeitigen Gebrauch vorgesehen. Die Anbauteile (außer Schneebesen) höchstens 60 Sekunden lang ununterbrochen verwenden.

Den Schneebesen höchstens 90 Sekunden lang ununterbrochen verwenden.

## 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.

### Zerkleinerungsbehälter (10)

- Der Zerkleinerungsbehälter eignet sich zum Zerkleinern von Nüssen, Gemüse, Fleisch, Kräutern, hartgekochten Eiern und trockenem Brot. Für optimale Leistung sollte der Zerkleinerungsbehälter mit höheren Laufgeschwindigkeitsstufen verwendet werden.

### Kartoffelquetscher (14)

- Der Kartoffelquetscher eignet sich ausschließlich zum Zerdrücken von Kartoffeln oder ähnlichen Speisen. Vor dem Zerdrücken können den Kartoffeln Milch, Butter, Öl oder Würzmittel zugegeben werden, um diese mit den Kartoffeln zu mischen.

Der Kartoffelquetscher eignet sich nicht für rohe Kartoffeln oder anderes Gemüse oder Speisen.

Nicht in einem heißen Topf direkt vom Herd verwenden. Die Kartoffeln ggf. in einen kühleren Topf oder eine Schüssel mit flachem Boden geben.

### Schneebesen (17)

- Der Schneebesen eignet sich bestens zum Schlagen von Schlagsahne oder Eiern.
- Er ist nicht für Mischungen mit steiferer Konsistenz, z. B. Brotteig oder Kuchenmischungen, geeignet.

### Deckel (7), (12)

- Der Zerkleinerungsbehälter und der Becher können mit den mitgelieferten Deckeln zur sicheren Aufbewahrung von Speisen dienen.
- **WARNHINWEIS:** Keine Anbauteile eignen sich zum Gebrauch in Tiefkühlgeräten, Mikrowellenherden, Backöfen oder Spülmaschinen.

## Turbotaste

- Ihr Handmixer verfügt über 8 verschiedene Laufgeschwindigkeiten mit Total Control Technologie sowie eine Turbotaste (3). Für Intervallbetrieb bei hohen Geschwindigkeiten die Turbotaste drücken.
- Hinweis: Der Zerkleinerungsbehälter (10) funktioniert am besten, wenn die Variable Geschwindigkeitsregelung (1) auf eine hohe Laufgeschwindigkeitsstufe gestellt oder die Turbotaste (3) verwendet wird.

## Einsatz im Topf

- **Nicht in einem Topf mit Antihaf-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 Schneiden (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 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 Schneiden alle Zutaten erreichen und verarbeiten können. 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.
- Bei Verwendung des Zerkleinerungsbehälters (10) müssen während des Mixvorgangs möglicherweise Zutaten von den Seiten des Behälters mit einem Silikonscraper abgeschabt werden.

## 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), Mixerstab (5), Mixdeckel für den Zerkleinerungsbehälter (9) und Antriebe (13), (16) in heißer Seifenlauge reinigen. Alle Teile vor Gebrauch sorgfältig abtrocknen.
- Das Elektroteil mit einem feuchten Tuch reinigen und alle Teile gründlich abtrocknen.
- Den Mixerstab nicht vollständig in Wasser eintauchen. Nur den Kopf der Serrator Schneide (6) reinigen.
- Den Mixdeckel für den Zerkleinerungsbehälter mit heißer Seifenlauge reinigen und klarspülen. Nicht in Wasser untertauchen.
- Das Elektroteil und den Mixdeckel für den Zerkleinerungsbehälter nicht in Wasser tauchen.
- Die Antriebe mit einem mit heißem Wasser befeuchteten Tuch reinigen. Nicht unter Wasser tauchen.
- **WARNHINWEIS: Das Elektroteil niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**

## Schaufel (15)

25

- Für leichtere Reinigung kann die Schaufel im Kartoffelquetscher (14) entfernt werden.
- Zum Entfernen den Netzstecker des Elektroteils aus der Steckdose ziehen. Den Kartoffelquetscher nicht vom Elektroteil trennen.
- Elektroteil in der Hand halten. Schaufel greifen und im Uhrzeigersinn drehen. Zur Reinigung wird die Schaufel vom Kopf des Kartoffelquetschers durch Ausrasten entfernt.
- Um die Schaufel wieder anzubringen, diese einsetzen und im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

## Sicherheitsabdichtung des Zerkleinerungsbehälters (20),

26

Der Mixdeckel des Zerkleinerungsbehälters (9) und der Deckel des Zerkleinerungsbehälters (12) sind mit einer Gummi-Sicherheitsabdichtung ausgestattet. Diese verhindert Auslaufen von Flüssigkeiten vom Zerkleinerungsbehälter (10) während der Verwendung und beim Aufbewahren von Speisen.

- Vor Verwendung stets sicherstellen, dass die Sicherheitsabdichtung angebracht ist. Falls dies nicht beachtet wird, können Schäden am Gerät entstehen.
- Die Sicherheitsabdichtung braucht nur zur Reinigung entfernt werden (falls erforderlich). Nach der Reinigung sicherstellen, dass die Dichtung vorschriftsgemäß angebracht ist, bevor der Total Control Handmixer erneut verwendet wird.
- Beim erneuten Anbringen der Sicherheitsdichtung darauf achten, dass sie fest in den ersten Kanal in den Deckeln gedrückt wird (siehe Abb.). Die Lippe der Sicherheitsdichtung muss nach außen zeigen und darf im Kanal nicht verdreht sein. Vor Gebrauch sicherstellen, dass sich die Sicherheitsdichtung in korrekter Position befindet.

## Kontakt:

### Helpline

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

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

### Sprechen Sie mit uns

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

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

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

**Twitter:** @loveyourmorphy

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



---

## 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 Antihalt-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.

## Matriciana Sauce (für Pasta)

Portionen: 4

### Zutaten:

- 1 Zwiebel (130 g), fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- ½ grüne Chili, entsamt und fein gehackt
- 1 ½ 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.

## Tomatensalsa

### Zutaten:

- |                 |        |  |
|-----------------|--------|--|
| 250 ml          | 350 ml |  |
| • ½-1           | ½-1    | rote Chilischote mit einigen Samen, halbiert   |
| • 150 g         | 225 g  | reife Kirschtomaten, halbiert  |
| • 1             | 1½     | Limetten, entsaftet  |
| • 20 g          | 30 g   | frische Korianderblätter, grob gehackt, so dass sie in den Zerkleinerungsbehälter passen |
| • Prise         | Prise  | Meersalz   |
| • Prise Pfeffer | Prise  | Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  |

### Zubereitung:

- 1 Schneide in den Zerkleinerungsbehälter setzen.
- 2 Alle Zutaten in der links aufgeführten Reihenfolge in den Behälter geben.
- 3 Mixdeckel des Zerkleinerungsbehälters und Elektroteil anbringen. Mit dem Präzisionsregler auf Stufe 7 10 Sekunden lang mixen. Ggf. am Behälter anhaftende Zutaten mit einem Schaber abschaben und erneut weitere 5 – 10 Sekunden lang mixen.
- 4 In eine Servierschüssel geben und vor dem Servieren etwa eine Stunde stehen lassen. Dadurch entwickelt sich der Geschmack und Schaum kann sich setzen.

Mit Tortilla-Chips servieren.

Hinweis: Auf Wunsch kann im Behälter eine Menge von 350 ml zubereitet werden.

## Pesto

### Zutaten:

- 50 g Pinienkerne
- ½ Knoblauchzehe
- 25 g Parmesan, gerieben
- 30 g frisches Basilikum, nur Blätter
- 50 ml extra natives Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

- 1 Schneide in den Zerkleinerungsbehälter setzen.
- 2 Alle Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Behälter geben.
- 3 Mixdeckel des Zerkleinerungsbehälters und Elektroteil anbringen. Mit dem Präzisionsregler auf Stufe 7 15 Sekunden lang mixen. Ggf. am Behälter anhaftende Zutaten mit einem Schaber abschaben und erneut weitere 15 – 30 Sekunden lang mixen.

Hinweis: Die Konsistenz des Pestos kann durch Zugabe von einer kleinen Menge Zitronensaft und Olivenöl nach Belieben verdünnt werden.

Als Beilage zu Spaghetti Bolognese servieren, oder unter Kartoffelbrei rühren.

Hinweis: Frisches Pesto in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank lagern. Vor dem Kühlen die Oberfläche mit etwas Olivenöl bedecken.

## Kartoffelbrei

Portionen: 4

### Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln (Maris Piper oder Desiree), geschält
- 1 TL Salz
- 30 ml – 125 ml Milch nach Rezept

### Zubereitung:

- 1 Die geschälten Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden, in kaltem Wasser abspülen und abgießen.
- 2 In einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Salz zugeben und abdecken.
- 3 Zum Kochen bringen und 20 – 25 Minuten lang garen, bis sie weich sind. Abgießen und Topf mit einem sauberen Geschirrtuch 5 Minuten lang abdecken.
- 4 Je nach Geschmack Milch zugeben: für einen festen Kartoffelbrei 2 EL verwenden, für einen weicheren, cremigeren Kartoffelbrei bis zu 125 ml Milch verwenden.
- 5 Den Kartoffelquetscher und Antrieb am Elektroteil anbringen, die Kartoffeln mit dem Präzisionsregler auf Stufe 3 etwa 25 Sekunden lang zerdrücken.

## Kartoffelbrei mit Oliven

Portionen: 4

### Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln (Maris Piper oder Desiree), geschält
- 1 TL Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 100 g entkernte, schwarze Oliven in Lake, gut abgetroft und mit Küchenpapier trocken getupft

### Zubereitung:

- 1 Die geschälten Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. In kaltem Wasser auffrischen und abgießen.
- 2 In einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Salz zugeben und abdecken.
- 3 Zum Kochen bringen und 20 – 25 Minuten lang garen, bis sie weich sind. Abgießen und Topf mit einem sauberen Geschirrtuch 5 Minuten lang abdecken.
- 4 Während die Kartoffeln kochen, die Schneide in den Zerkleinerungsbehälter einsetzen. Oliven zugeben und Deckel und Elektroteil anbringen. Die Oliven mit dem Präzisionsregler auf Stufe 8 in 2 – 3 kurzen Intervallen grob zerkleinern. Dies dürfte 5 – 6 Sekunden in Anspruch nehmen.
- 5 Öl und schwarzen Pfeffer in den Topf geben. Den Kartoffelquetscher und Antrieb am Elektroteil anbringen, die Kartoffeln mit dem Präzisionsregler auf Stufe 3 etwa 25 Sekunden lang zerdrücken.
- 6 Die zerkleinerten Oliven sehr leicht unterheben, damit der

Kartoffelbrei keine Farbe von ihnen annimmt.

## Eiweiße

### Zutaten:

- 4 Eiweiße

### Zubereitung:

- 1 Die Eiweiße in eine große, saubere Schüssel geben.
- 2 Den Schneebesen und Antrieb am Elektroteil anbringen.
- 3 Mit dem Präzisionsregler auf Stufe 7 etwa 1 bis 1½ Minuten lang steif schlagen.

## Baiser-Sahnespeise mit Erdbeeren

Portionen: 6

### Zutaten:

- 3 große Eier
- 175 g Streuzucker
- 450 g Erdbeeren, entstielt
- 1 EL Puderzucker
- 570 ml Schlagsahne

### Zubereitung:

- 1 Ein großes Backblech mit Pergament abdecken und den Backofen auf 120 °C / Gasstufe 1 vorheizen.  
Den Schneebesen am Elektroteil anbringen.
- 2 Eier trennen und die Eiweiße in eine große, saubere Schüssel geben. Mit voll eingedrücktem Präzisionsregler auf Stufe 7 lang steif schlagen. Etwa 1 bis 1½ Minuten lang schlagen.
- 3 Den Streuzucker nach und nach (jeweils 1 EL) zugeben und nach jeder Zugabe gut verschlagen. Das dürfte etwa 2½ Minuten in Anspruch nehmen.
- 4 Zwei gehäufte Dessertlöffel der Baisermischung in Reihen auf das ausgelegte Backblech legen und 1 Stunde im Backofen backen.
- 5 Den Backofen ausschalten und Baisers über Nacht austrocknen lassen, oder solange, bis der Backofen völlig abgekühlt ist.
- 6 Die Erdbeeren mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben und leicht mit einer Gabel zerdrücken (die Erdbeeren sollen dabei noch recht stückig sein).
- 7 Die Sahne mit dem Schneebesen auf Stufe 7 schlagen, bis sie eine löffelbare Konsistenz hat (etwa 1½ Minuten lang).
- 8 Baisers in Stücke brechen und mit einem Esslöffel leicht unter die geschlagene Sahne heben. Anschließend die Erdbeeren unterheben.
- 9 In 6 einzelnen Servierschalen/Gläsern servieren.

## Mousse au Chocolat

Portionen: 4

### Zutaten:

- 230 g Zartbitterschokolade
- 4 Eier, getrennt
- 2 EL Cognac oder Rum (nach Belieben)
- Geriebene Schokolade zum Servieren
- Schlagsahne zum Servieren

### Zubereitung:

- 1 Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel über einen Topf mit schwach kochendem Wasser platzieren. Unter gelegentlichem Rühren langsam erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- 2 Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Anschließend Eigelbe und Cognac/Rum (falls verwendet) unterschlagen.
- 3 Den Schneebesen am Elektroteil anbringen und die Eiweiße mit dem Präzisionsregler auf Stufe 7 etwa 1½ Minuten lang steif schlagen. Mit einem Esslöffel unter die Schokoladenmischung heben.
- 4 In vier Schälchen füllen und im Kühlschrank 2 – 3 Stunden kühlen, bis die Mousse fest ist.
- 5 Die Schlagsahne mit dem Schneebesen mit dem Präzisionsregler auf Stufe 7 steif schlagen. Die Mousse mit einer Haube Sahne dekorieren und mit etwas geriebener Schokolade bestreuen.

D

## 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.



## 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.
- Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Consulte la sección correspondiente a mantenimiento y limpieza.
- 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 vaso que se 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 dañarlo.
- 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 vaso 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.

# 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.

E



- 1 Control de velocidad variable
- 2 Mando de control preciso
- 3 Mango blando ergonómico
- 4 Motor de 650 W

## 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](http://www.morphyrichards.co.uk) para registrar la garantía de dos años del producto.

## Índice

Salud y seguridad	41
Descripción del producto	3
Total Control	43
Introducción	44
Antes del primer uso	44
Uso de la batidora de mano	44
Uso del recipiente para picar	45
Uso del pasapurés	45
Uso de las varillas	45
Alimentos adecuados	45
Uso	45
Accesorios	45
Botón Turbo	46
Uso en utensilios de cocina	46
Consejos	46
Cuidado y limpieza	46
Contacto	47
Recetas	48
Garantía	51

## 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) Tapa de batir del recipiente para picar
- (10) Recipiente para picar
- (11) Cuchilla picadora Serrator
- (12) Tapa del recipiente para picar
- (13) Cuerpo de engranajes del pasapurés
- (14) Pasapurés
- (15) Pala
- (16) Cuerpo de engranajes de las varillas
- (17) Varillas
- (18) Botón de liberación de accesorios
- (19) Soporte
- (20) Junta estanca

## Antes del primer uso

- **ADVERTENCIA: Desembale la batidora de mano Pro Set con cuidado, las cuchillas están muy afiladas.**
- Lave todas las piezas excepto la unidad principal (4), el brazo de batir (5), la tapa de batir del recipiente para picar (9) y los cuerpos de engranajes (13), (16) 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).
- Lave la tapa de batir del recipiente para picar con agua jabonosa caliente y enjuáguela. No debe sumergirse en agua.
- No sumerja en agua la unidad principal ni la tapa del recipiente para picar.
- Limpie la tapa de batir del recipiente para picar con un paño húmedo caliente. No debe sumergirse en agua.
- Limpie los cuerpos de engranajes con un paño húmedo caliente. No debe sumergirse en agua.

## Uso de la batidora de mano

- 1** Conecte el brazo de batir (5) a la unidad principal (4) 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 (18) y separe el brazo de la unidad principal para limpiarlo.

## Uso del recipiente para picar

- 7** **CON CUIDADO**, inserte la cuchilla picadora Serrator (11) en el recipiente para picar (10). **ADVERTENCIA: Las cuchillas están muy afiladas.**
- 8** Introduzca los alimentos que desea picar en el recipiente para picar. No lo llene más de la mitad.
- 9** Asegúrese de que está bien colocada la junta estanca (20) y empuje la tapa de batir del recipiente para picar (9) sobre éste. Presione para que quede firme.
- 10** Conecte la unidad principal (4) a la tapa. Por motivos de seguridad, la unidad principal no queda bloqueada en la tapa de batir del recipiente para picar.
- 11** Seleccione una velocidad alta con el control de velocidad variable (1) y mantenga presionado el mando de control preciso (2) para empezar. No abra la tapa durante el funcionamiento.
- 12** Espere a que la batidora pare por completo antes de separar la unidad principal de la tapa de batir del recipiente para picar. Levántela para quitarla.
- 13** Retire la tapa de batir del recipiente para picar.
- 14** **CON CUIDADO**, retire la cuchilla picadora Serrator antes de vaciar el contenido del recipiente.

## Uso del pasapurés

- 15** Prepare las patatas como acostumbre, escórralas y póngalas en un recipiente de fondo plano (consulte la página 10). Añada la leche o mantequilla necesaria.
- 16** Acople el cuerpo de engranajes del pasapurés (13) y el pasapurés (14) a la unidad principal.
- 17** Seleccione la velocidad 3 con el control de velocidad variable (1).
- 18** Pulse el mando de control preciso (2) para empezar a triturar. La velocidad varía y aumentará según la fuerza con que presione el botón.
- 19** Hunda la cabeza del pasapurés (14) en las patatas. Levántela y vuelva a hundirla en otro punto del recipiente. Continúe hasta que todas las patatas queden trituradas a su gusto.
- 20** Suelte el mando de control preciso para parar y saque el pasapurés del recipiente. Desenchufe la batidora. Pulse el botón de liberación de accesorios (18) y retire el pasapurés. La pala (15) se puede desmontar para facilitar su limpieza (consulte la página 11).

## Uso de las varillas

- 21** Empuje las varillas (17) dentro de su cuerpo de engranajes (16) y acople éste a la unidad principal (4).
- 22** Seleccione una velocidad alta con el control de velocidad variable (1). Sumerja las varillas (17) en los ingredientes.
- 23** Pulse el mando de control preciso (2) para empezar a batir. La velocidad varía y aumentará según la fuerza con que presione el botón. Suelte el mando de control preciso para parar ANTES DE retirar las varillas del alimento.
- 24** Desenchufe la batidora. Pulse el botón de liberación de accesorios (18) y retire las varillas para limpiarlas. Extraiga el cuerpo de las varillas de su cuerpo de engranajes para limpiarlo.

## Alimentos adecuados

Utilice las cantidades siguientes como guía.

El recipiente para picar (10) no debe llenarse más de la mitad.

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
Varillas	Nata batida		7	90 segundos
Varillas	Claras de huevo		7	60-90 segundos consulte las recetas
Pasapurés	Patatas cocidas		3	20-30 segundos
Recipiente para picar	Cebolla		7	5-10 segundos
Recipiente para picar	Zanahoria		7	5-15 segundos
Recipiente para picar	Hierbas		7	5-15 segundos
Recipiente para picar	Carne para estofar		8	25-30 segundos
Recipiente para picar	Frutos secos		8	15-20 segundos

## Uso

**ADVERTENCIA: La batidora de mano Total Control Pro Set está diseñada para un uso intermitente. No utilice los accesorios (salvo las varillas) de forma continua durante más de 60 segundos.**

**No utilice las varillas de forma continua durante más de 90 segundos.**

## 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.

### Recipiente para picar (10)

- El recipiente para picar es adecuado para picar frutos secos, verduras, carne, hierbas, huevos duros y pan seco. El rendimiento óptimo del recipiente para picar se consigue con las velocidades más altas.

## Pasapurés (14)

- El pasapurés solo es adecuado para triturar patatas o alimentos parecidos. Antes de utilizarlo, puede añadir a las patatas leche, mantequilla, aceite o condimentos para que se mezclen.

El pasapurés no sirve para patatas crudas ni otras verduras o alimentos.

No lo utilice en recipientes calientes recién retirados del fuego. Si es necesario, pase las patatas a un recipiente más frío o de fondo plano.

## Varillas (17)

- Las varillas son idóneas para batir nata y huevos.
- No son adecuadas para mezclas más densas, como masa de pan o bizcochos.

## Tapas (7), (12)

- Si no consume todo el alimento triturado, puede guardarlo en el recipiente o en el vaso con sus tapas.
- **ADVERTENCIA: Ninguno de los accesorios es apto 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.
- Nota: El recipiente para picar (10) funciona mejor si el control de velocidad variable (1) se ajusta en una velocidad alta o se usa con el botón Turbo (3).

## Uso en utensilios de cocina

- **No utilice utensilios antiadherentes. El brazo de la batidora puede dañar el revestimiento antiadherente.**
- 1. Retire el recipiente del calor.
- 2. Para evitar salpicaduras, introduzca el brazo (5) dentro del alimento antes de poner en marcha la batidora de mano.
- 3. Sostenga el utensilio con la otra mano y presione suavemente el mando de control preciso (2). Empiece despacio y aumente la velocidad como sea necesario usando el mando de control preciso.
- 4. Desplace las cuchillas (6) por el alimento con un movimiento ascendente y descendente.
- 5. Espere a que las cuchillas dejen de moverse antes de sacarlas del recipiente.
- **ADVERTENCIA: Puede haber salpicaduras de líquido caliente si levanta la cuchilla Serrator del alimento mientras está moviéndose o utilizada a 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) 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 con el brazo de batir (5), inicie el proceso introduciéndolo 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.
- Cuando use el recipiente para picar (10), tal vez necesite pasar una espátula de silicona para rebañar la mezcla adherida a las paredes.

## Cuidado y limpieza

- **ADVERTENCIA: Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de efectuar su limpieza y mantenimiento.**
- **PRECAUCIÓN: Manipule las cuchillas con sumo cuidado, ya que están muy afiladas.**
- Lave todas las piezas excepto la unidad principal (4), el brazo de batir (5), la tapa de batir del recipiente para picar (9) y los cuerpos de engranajes (13), (16) con agua jabonosa caliente antes de utilizarlos. Seque bien todas las piezas antes de usarlas.
- Limpie la unidad principal con un paño húmedo y seque bien todas las piezas.
- No sumerja completamente en agua el brazo de la batidora. Lave solo la cabeza con la cuchilla Serrator (6).
- Lave la tapa de batir del recipiente para picar con agua jabonosa caliente y enjuáguela. No sobrecargue el aparato.
- No sumerja en agua la unidad principal ni la tapa del recipiente para picar.
- Limpie los cuerpos de engranajes con un paño húmedo caliente. No debe sumergirse en agua.
- **ADVERTENCIA: Nunca sumerja la unidad principal en agua u otro líquido cualquiera.**

## Pala (15)

**25**

- La pala del accesorio pasapurés (14) puede desmontarse para facilitar la limpieza.
- Antes de desmontar, desenchufe la unidad principal. No desconecte el pasapurés de la unidad principal.
- Sujete la unidad principal con la mano. Sujete la pala y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Se oirá un chasquido de la pala, que se soltará de la cabeza del pasapurés para poder limpiarla.
- Para volver a montarla, acople la pala y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que oiga un chasquido.

---

## **Junta estanca del recipiente para picar (20)**

La tapa de batir (9) y la tapa normal del recipiente para picar (12) tienen una junta estanca. Evita que se produzcan fugas del recipiente para picar (10) mientras se usa o está guardado.

- Antes de usarlo, cerciórese siempre de que la junta estanca esté en su sitio. De lo contrario podría estropearse el aparato.
- Solo hay que quitar la junta estanca para limpiarla (si es preciso). Una vez limpiada, asegúrese de volver a acoplarla directamente antes de usar la batidora de mano Total Control.
- Al volver a acoplar la junta estanca, compruebe que esté bien apretada dentro del primer canal de las tapas (observe la ilustración). El borde de cierre de la junta debe quedar hacia fuera y sin torcer dentro del canal. Asegúrese de que la junta estanca está bien colocada antes de usar el aparato.

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



---

## 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 encontrará 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 puerros medianos (285g), en rodajas
- 1 cebolla pequeña (100g), picada finamente
- 500g de patatas, en rodajas finas
- 1,1 litro 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 en la unidad principal. Sitúe el mando de velocidad variable en 4.
- 4 Introduzca el brazo de batir en el recipiente y, con el mando de control preciso, mezcle 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), picada finamente
- 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 Eche 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 al gusto.
- 5 Tape el recipiente y cocine a fuego lento 25 minutos o hasta que las cebollas estén tiernas.
- 6 Diez minutos antes de que la salsa esté lista, cocine la pasta según las instrucciones del paquete.
- 7 Utilice el brazo a la velocidad 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.

## Salsa de tomate

### Ingredientes:

- |         |       |   |
|---------|-------|---|
| 250ml   | 350ml |   |
| • ½-1   | ½-1   | chile rojo, cortado por la mitad con algunas semillas             |
| • 150g  | 225g  | de tomates cherry maduros, cortados por la mitad                  |
| • 1     | 1½    | limas, exprimidas   |
| • 20g   | 30g   | de cilantro fresco, en trozos grandes que quepan en el recipiente |
| • Pizca | Pizca | de sal marina   |
| • Pizca | Pizca | de pimienta recién molida   |

### Elaboración:

- 1 Acople la cuchilla picadora al recipiente para picar.
- 2 Ponga todos los ingredientes en el recipiente por el orden en que aparecen en la lista.
- 3 Acople la tapa de batir del recipiente para picar y la unidad principal. Bata durante 7 segundos con la velocidad 7 del mando de control preciso. Rebañe el recipiente con una espátula si es preciso y vuelva a batir unos 5-10 segundos.
- 4 Vierta en un cuenco para servir y deje reposar alrededor de una hora antes de servir. Así se potencia el sabor y baja la espuma. Sirva con totopos de maíz.

Nota: El recipiente también sirve para elaborar 350ml si se desea.

## Pesto

### Ingredientes:

- 50g de piñones
- ½ diente de ajo
- 25g de parmesano, rallado
- 30g de albahaca fresca, sólo hojas
- 50ml de aceite de oliva virgen extra
- El zumo de medio limón
- Sal y pimienta recién molida

### Elaboración:

- 1 Acople la cuchilla picadora al recipiente para picar.
- 2 Ponga todos los ingredientes en el recipiente por el orden en que aparecen en la lista.
- 3 Acople la tapa de batir del recipiente para picar y la unidad principal. Bata durante 15 segundos con la velocidad 7 del mando de control preciso. Rebañe el recipiente con una espátula si es preciso y vuelva a batir unos 15-30 segundos.

Nota: Para que el pesto tenga una consistencia más fina, se puede añadir un poco de zumo de limón y aceite de oliva al gusto.

Se puede servir como acompañamiento de unos espaguetis a la boloñesa o mezclado con puré de patatas.

Nota: Para guardar un pesto recién hecho, utilice un recipiente hermético y cubra la superficie ligeramente con aceite de oliva antes de introducirlo en el frigorífico.

## Puré de patatas

Raciones: 4

### Ingredientes:

- 1kg de patatas Maris Piper o Desiree, peladas
- 1 cucharada de sal
- 30ml – 125ml de leche según la receta

### Elaboración:

- 1 Corte las patatas peladas en trozos del mismo tamaño, lávelas con agua fría y escúrralas.
- 2 Póngalas en un recipiente grande y cúbralas con agua fría. Añada la sal y tape.
- 3 Lleve a hervor y deje cocer 20-25 minutos hasta que se ablanden. Escurra y deje el recipiente cubierto con un paño limpio durante 5 minutos.
- 4 Incorpore la leche según su gusto: 2 cucharadas para obtener un puré denso o hasta 125ml de leche si prefiere un puré más suave y cremoso.
- 5 Acople el pasapurés y el cuerpo de engranajes a la unidad principal, triture las patatas con la velocidad 3 del mando de control preciso aproximadamente 25 segundos.

## Claras de huevo

### Ingredientes:

- 4 claras de huevo

### Elaboración:

- 1 Eche las claras de huevo en un recipiente grande y limpio.
- 2 Acople las varillas y el cuerpo de engranajes a la unidad principal.
- 3 Bata con la velocidad 7 del mando de control preciso aproximadamente de 1 a 1½ minutos hasta que se formen picos suaves.

## Mousse de chocolate

Raciones: 4

### Ingredientes:

- 230g de chocolate negro
- 4 huevos, separando yemas y claras
- 2 cucharadas de coñac o ron (opcional)
- Chocolate rallado, para servir
- Nata batida, para servir

### Elaboración:

- 1 Trocee el chocolate, póngalo en un cuenco dentro de un recipiente con agua hirviendo y deje que se caliente despacio, agitando de vez en cuando, hasta que se funda.
- 2 Retire del calor y espere a que se enfríe antes de batirle las yemas de huevo y el coñac o el ron (en su caso).
- 3 Acople las varillas a la unidad principal y bata las claras de huevo con la velocidad 7 del mando de control preciso aproximadamente 1½ minuto hasta que queden firmes. Incorpore poco a poco la mezcla de chocolate con una cuchara.

- 4 Reparta en 4 moldes y deje enfriar 2-3 horas en el frigorífico hasta que quede firme.
- 5 Bata la nata con las varillas a la velocidad 7 del mando de control preciso. Decore el mousse con un remolino de nata y espolvoree un poco de chocolate rallado.

## 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.



## Saúde 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”.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Relativamente aos cuidados e à limpeza, consulte a secção relevante.
- 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 conselhos de segurança seguintes.

## 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 se destina.

## Segurança específica do produto

- **AVISO: As lâminas da varinha mágica são extremamente afiadas. Devem ser manuseadas com extremo cuidado aquando da sua utilização e limpeza.**
- Não limpe os acessórios debaixo de água enquanto estes se encontram instalados.
- **IMPORTANTE:** Deixe os líquidos quentes arrefecerem 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 tensão 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



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

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

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

A Tecnologia de Resposta Inteligente permite-lhe assumir o controlo completo do processo de mistura, carregando simplesmente num botão. A Tecnologia de Resposta Inteligente fornece energia à varinha mágica de forma inteligente e conforme as suas necessidades, para que não ocorram puxões nem salpicos súbitos, dando-lhe confiança completa na cozinha.

Escolha a velocidade mais adequada à tarefa actual através do simples controlo de velocidade variável por movimento de torção, a partir do qual pode seleccionar de entre 8 velocidades. Mesmo quando utilizar uma velocidade mais elevada pode estar confiante de que a Tecnologia de Resposta Inteligente fornece energia gradualmente à varinha mágica até atingir a velocidade seleccionada para a tarefa actual.

Quando tiver obtido a consistência pretendida, basta soltar o botão e a varinha mágica Total Control irá abrandar de forma constante até parar, assegurando que não ocorrem salpicos nem sucções.

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

- 1 Controlo de velocidade variável
- 2 Gatilho de controlo de precisão
- 3 Pega suave ergonómica
- 4 Motor de 650 watts



## Introdução

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

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

Não se esqueça de aceder ao site [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk) para registar a garantia de dois anos do seu produto.

## Índice

Saúde e segurança	52
Descrição geral do produto	3
Controlo completo	54
Introdução	55
Antes da primeira utilização	55
Utilizar a varinha mágica	55
Utilizar o recipiente para picar	55
Utilizar o espremedor de batatas	56
Utilizar o batedor	56
Alimentos adequados	56
Utilização	56
Acessórios	57
Botão turbo	57
Misturar numa caçarola	57
Sugestões e dicas	57
Cuidados e limpeza	58
Contacte-nos	58
Receitas	59
Garantia	62

## 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) Tampa da taça
- (8) Taça
- (9) Tampa de mistura do recipiente para picar
- (10) Recipiente para picar
- (11) Lâmina Serrator para picar
- (12) Tampa do recipiente para picar
- (13) Caixa de transmissão do espremedor de batatas
- (14) Espremedor de batatas
- (15) Pá
- (16) Caixa de transmissão do batedor
- (17) Batedor
- (18) Botão de ejeção do acessório
- (19) Descanso
- (20) Selo de segurança

## Antes da primeira utilização

- **AVISO: Tenha cuidado ao desembalar o seu conjunto de varinha mágica profissional, pois as lâminas são bastante afiadas.**
- Lave todas as peças excepto a unidade principal (4), o pé da varinha mágica (5), a tampa de mistura do recipiente para picar (9) e as caixas de transmissão (13), (16) em água quente com detergente antes de utilizar. Seque bem todas as peças antes de utilizar.
- Não submerja completamente o pé da varinha mágica em água. Lave apenas a cabeça da lâmina Serrator (6).
- Lave a tampa de mistura do recipiente para picar em água quente com detergente e enxágüe. Não mergulhe na água.
- Não mergulhe a unidade principal ou a tampa do recipiente para picar em água.
- Limpe a tampa do recipiente para picar com um pano húmido e quente. Não mergulhe na água.
- Limpe as caixas de transmissão com um pano húmido e quente. Não mergulhe na água.

## Utilizar a varinha mágica

- 1** Fixe o pé da varinha mágica (5) à unidade principal (4) e pressione para o encaixar no local.
- 2** Seleccione a velocidade no controlo de velocidade variável (1). A varinha só irá funcionar se o gatilho de controlo de precisão (2) ou o botão turbo (3) for pressionado.
- 3** Insira 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. A velocidade irá aumentar quanto mais pressionar o botão.
- 5** Solte o gatilho de controlo de precisão para parar. Deixe que as lâminas abrandem e parem **ANTES** de retirar a varinha mágica do preparado.
- 6** Desligue a unidade principal da corrente eléctrica. Pressione o botão de ejeção do acessório (18) e retire o pé da varinha mágica da unidade principal para o limpar.

## Utilizar o recipiente para picar

- 7** **CUIDADOSAMENTE** insira a lâmina Serrator para picar (11) no recipiente para picar (10). **AVISO: As lâminas são afiadas.**
- 8** Coloque os alimentos que deseja picar no recipiente para picar. Não encha para além de meio.
- 9** Certifique-se de que o selo de segurança (20) está no local e pressione a tampa de mistura do recipiente para picar (9) contra o recipiente para picar. Pressione para encaixar.
- 10** Fixe a unidade principal (4) à tampa. Por motivos de segurança, a unidade principal não irá encaixar na tampa de mistura do recipiente principal.
- 11** Seleccione uma velocidade alta no controlo de velocidade variável (1) e pressione sem soltar no gatilho de controlo de precisão (2) para iniciar. Não abra a tampa enquanto o aparelho estiver em utilização.
- 12** Deixe que a varinha mágica pare completamente antes de

desprender a tampa de mistura do recipiente para picar. Levante-a para a retirar.

- 13** Retire a tampa de mistura do recipiente para picar deste último.
- 14** **CUIDADOSAMENTE** insira a lâmina Serrator para picar, antes de deitar todos os alimentos para a taça.

### Utilizar o espremedor de batatas

- 15** Prepare as batatas conforme é hábito, escorra-as e coloque-as numa caçarola ou num recipiente de fundo plano (consulte a página 10). Acrescente leite ou manteiga conforme for necessário.
- 16** Fixe a caixa de transmissão do espremedor de batatas (13) e o espremedor de batatas (14) à unidade principal.
- 17** Seleccione a velocidade 3 no controlo de velocidade variável (1).
- 18** Pressione o gatilho de controlo de precisão (2) para iniciar a trituração. A velocidade irá variar: quanto mais força fizer ao pressionar o gatilho, mais aumentará a velocidade.
- 19** Mergulhe a cabeça do espremedor de batatas (14) nas batatas. Levante e repita num local diferente na caçarola/recipiente. Continue até todas as batatas se encontrarem esmagadas com a consistência a seu gosto.
- 20** Solte o gatilho de controlo de precisão para parar e retire o espremedor de batatas do preparado. Desligue a varinha mágica da corrente. Pressione o botão de ejeção do acessório (18) e retire o espremedor. É possível retirar a pá (15) para facilitar a limpeza (consulte a página 11).

### Utilizar o batedor

- 21** Insira o batedor (17) na caixa de transmissão do batedor (16) e, em seguida, encaixe a caixa de transmissão do batedor na unidade principal (4).
- 22** Seleccione uma velocidade elevada no controlo de velocidade variável (1). Insira o batedor (17) nos ingredientes.
- 23** Pressione o gatilho de controlo de precisão (2) para começar a bater. A velocidade irá variar - com quanto mais força pressionar o gatilho, maior será a velocidade. Solte o gatilho de controlo de precisão para PARAR antes de remover o batedor do preparado.
- 24** Desligue a varinha mágica da corrente. Pressione o botão de ejeção do acessório (18) e retire o batedor para o limpar. Puxe o corpo do batedor para o desencaixar da respectiva caixa de transmissão para o limpar.

### Alimentos adequados

As quantidades indicadas abaixo devem ser utilizadas como guia. O recipiente para picar (10) não deve ser enchido até mais de meio.

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
Batedor	Natas para bater		7 segundos	90
Batedor	Claras de ovo		7	60-90 segundos ver receitas
Espremedor de batatas	Batatas cozidas		3	20-30 segundos
Recipiente para picar	Cebola		7	5-10 segundos
Recipiente para picar	Cenoura		7	5-15 segundos
Recipiente para picar	Ervas		7	5-15 segundos
Recipiente para picar	Carne de vaca guisada		8	24-35 segundos
Recipiente para picar	Nozes		8	15-20 segundos

### Utilização

**AVISO: O seu conjunto profissional de varinha mágica foi concebido para utilização intermitente. Não utilize os acessórios (excepto o batedor) continuamente durante mais do que 60 segundos.**

**Não utilize o batedor durante mais do que 90 segundos.**



## Acessórios

### Pé da varinha mágica (5)

- O pé da varinha mágica foi concebido para reduzir alimentos a puré, como sopas, molhos, batidos, "smoothies", papas para bebé ou para fazer gelo picado.
- O pé da varinha mágica não é adequado para moer itens duros, como os grãos de café.

### Recipiente para picar (10)

- O recipiente para picar é adequado para triturar nozes, vegetais, carne, ervas, ovos escalfados e pão ralado. O recipiente para picar deve ser utilizado a velocidades mais altas para o obter o desempenho ideal.

### Espremedor de batatas (14)

- O espremedor de batatas só é adequado para triturar batatas ou alimentos semelhantes. Pode adicionar leite, manteiga, óleo ou tempero às batatas antes de as triturar para combinar com as batatas.

O espremedor de batatas não é adequado para batatas cruas ou quaisquer outros vegetais ou alimentos.

Não o utilize numa caçarola quente saída directamente do fogão. Passe as batatas para uma caçarola mais fria ou para um recipiente de fundo plano, se tal for necessário.

### Batedor (17)

- O batedor é ideal para bater natas ou ovos.
- Não é adequado para misturas mais duras, como a massa de pão ou de bolo.

### Tampas (7), (12)

- Se tiver sobras, utilize o recipiente e a taça com as tampas fornecidas para armazenar os alimentos em segurança.
- **AVISO: Nenhum dos acessórios pode ser guardado no congelador nem utilizado no microondas, fogão ou na máquina de lavar loiça.**

## Botão turbo

- A sua varinha mágica tem 8 velocidades diferentes que utilizam a tecnologia Total Control, bem como o botão turbo (3). Prima o botão turbo para utilizar a varinha mágica a uma velocidade elevada para passagens de maior intensidade.
- Nota: O acessório do recipiente para picar (10) funciona melhor com o controlo de velocidade variável (1) configurado para uma definição de velocidade elevada ou ao utilizar o botão turbo (3).

## Misturar numa caçarola

- **Não utilize uma caçarola não aderente. O pé da varinha mágica poderá danificar o revestimento não aderente.**
1. Retire a caçarola do lume.
  2. Para evitar salpicos excessivos, coloque o pé da varinha mágica (5) no preparado antes de ligar a varinha mágica.
  3. Segure a caçarola com a sua outra mão e pressione ligeiramente o gatilho de controlo de precisão (2). Comece devagar e aumente a velocidade conforme necessário utilizando o gatilho de controlo de precisão.

4. Desloque as lâminas (6) através dos alimentos utilizando um movimento ascendente e descendente.
  5. Deixe as lâminas parar antes de as retirar da caçarola.
- **AVISO: Se levantar a lâmina Serrator do preparado enquanto estiver a trabalhar ou ao utilizar uma definição de velocidade elevada numa caçarola pequena podem saltar 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 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 de plástico 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 voltar a utilizar.
- Quando utilizar o pé da varinha mágica (5) para triturar, inicie o processo inserindo a varinha mágica no preparado. Isto irá garantir que todos os ingredientes são atraídos para a lâmina para serem processados. Rode suavemente o pé da varinha mágica, deslocando-o em movimentos ascendentes e descendentes pelos ingredientes. Continue este movimento até que o preparado tenha atingido a consistência desejada. Não retire a varinha mágica do líquido enquanto as lâminas estiverem em funcionamento.
- Não eieve o pé da varinha mágica completamente para fora do preparado durante a execução pois podem ocorrer salpicos.
- Por vezes, quando utilizar o recipiente para picar (10), poderá ter de raspar o preparado nos lados do recipiente para o fundo utilizando uma espátula de silicone durante o processo de mistura.

## Cuidados e limpeza

- **AVISO: Desligue sempre a unidade 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), o pé da varinha mágica (5), a tampa de mistura do recipiente para picar (9) e as caixas de transmissão (13), (16) em água quente com detergente antes de utilizar. Seque bem todas as peças antes de utilizar.
- Limpe a unidade principal com um pano húmido e seque completamente todas as peças.
- Não submerja completamente o pé da varinha mágica em água. Lave apenas a cabeça da lâmina Serrator (6).
- Lave a tampa de mistura do recipiente para picar em água quente com detergente e enxágue. Não submerja.
- Não mergulhe a unidade principal ou a tampa do recipiente para picar em água.
- Limpe as caixas de transmissão com um pano húmido e quente. Não mergulhe na água.
- **AVISO: Nunca submerja a unidade principal em água ou qualquer outro líquido.**

## Pá (15)



- Para facilitar a limpeza, é possível retirar a pá do espremedor de batatas (14).
- Para a retirar, desligue a unidade principal da fonte de alimentação. Não desencaixe o espremedor de batatas da unidade principal.
- Segure a unidade principal na sua mão. Agarre na pá e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio. A pá irá desencaixar com um "clique". Em seguida, retire a cabeça do espremedor de batatas para limpeza.
- Para a voltar a colocar, insira-a e rode-a no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio até encaixar.

## Selo de segurança do recipiente para picar (20)



A tampa de mistura do recipiente para picar (9) e a tampa do recipiente para picar (12) ambas incluem um selo de segurança de borracha. Este selo impede fugas do recipiente para picar (10) quando em utilização e durante o seu armazenamento.

- Certifique-se sempre que o selo de segurança está colocado antes da utilização. A inobservância deste procedimento pode resultar em danos no aparelho.
- O selo de segurança só precisa de ser removido para limpeza (se necessário). Após a limpeza, certifique-se de que o selo é recolocado conforme é indicado antes de utilizar a varinha mágica Total Control.
- Quando voltar a colocar o selo de segurança, certifique-se de que é pressionado ligeiramente contra o primeiro canal nas tampas (ver diagrama). O rebordo do selo de segurança deve estar a apontar para fora e não dobrado no canal. Certifique-se de que o selo de segurança está bem colocado antes da utilização.

## 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 adquiriu o aparelho.

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.

### Fale connosco

Se tiver quaisquer questões ou comentários 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](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)

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

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

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



## Receitas

Desenvolvemos receitas deliciosas para experimentar com a sua nova varinha mágica Total Control. Desde “smoothies” a sopa, há algo para todos os gostos.

As receitas fornecidas dão-lhe apenas algumas sugestões do que pode fazer com a sua varinha mágica e os seus acessórios. Quando estiver habituado a utilizar a varinha mágica irá adaptar facilmente receitas dos seus livros de cozinha preferidos.

## “Smoothie” de morango e banana

### Ingredientes:

- 1 banana madura (aprox. 90 g) descascada, cortada aos bocados
- 65 g de morangos lavados, escorridos e sem pés
- 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 em movimentos ascendentes e descendentes na taça durante 20-30 segundos, até o “smoothie” estar cremoso.

## Sopa de alho-francês e batata

Serves: 4

### Ingredientes:

- 25 g de manteiga ou margarina
- 2 alhos-franceses (285 g), cortados às rodelas finas
- 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 tostado para servir

### Método:

- 1 Derreta a manteiga numa caçarola grande (não utilize uma antiaderente) e acrescente os alhos-franceses e a cebola. Faça um refogado em fogo lento sem deixar alourar durante 10 minutos, mexendo ocasionalmente.
- 2 Acrescente as batatas, o caldo, as ervas e o tempero, deixando ferver. Tape e cozinhe em lume brando durante 30 minutos ou até ficarem macios.
- 3 Deixe arrefecer ligeiramente e coloque o pé da varinha mágica na unidade principal. Rode o controlo de velocidade variável até ao 4.
- 4 Insira o pé da varinha mágica na caçarola e utilizando o gatilho de controlo de precisão, triture os ingredientes até ficar uma sopa cremosa, durante cerca de 50 – 60 segundos. Isto pode ser feito na caçarola desde que esta não tenha um revestimento antiaderente.
- 5 Verifique o tempero, decore com cebolinho cortado e sirva com pão tostado.

## Molho matriciana (para massa)

Serves: 4

### Ingredientes:

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

### Método:

- 1 Coloque o azeite numa caçarola grande (não utilize uma antiaderente) e aqueça durante alguns minutos.
- 2 Faça um refogado em fogo lento com a cebola, o alho e a malagueta durante 2- 3 minutos sem deixar alourar, agitando ocasionalmente com uma colher de pau.
- 3 Acrescente o bacon cortado à caçarola e cozinhe durante mais um minuto. Coloque a tampa e cozinhe em lume médio durante 5 minutos.
- 4 Acrescente os tomates-pêra, 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 a cebola estar macia.
- 6 Dez minutos antes de o molho estar pronto, cozinhe a massa de acordo com as instruções na embalagem.
- 7 Utilize o pé da varinha mágica na velocidade 4 do controlo de velocidade variável para fazer um molho cremoso. Isto pode ser feito na caçarola desde que esta não tenha um revestimento antiaderente. Inicie a varinha mágica com o gatilho de controlo de precisão, deslizando-a suavemente pela caçarola até obter a consistência pretendida. Para obter um molho cremoso deve demorar cerca de um minuto.
- 8 Escorra a massa e misture-lhe o molho. Aqueça, se necessário, e sirva imediatamente com queijo parmesão.

## Salsa de tomate

### Ingredientes:

- |          |        |  |
|----------|--------|--|
| 250 ml   | 350 ml |  |
| • ½-1    | ½-1    | malagueta vermelha, cortada ao meio com algumas sementes             |
| • 150 g  | 225 g  | tomates cereja maduros, cortados ao meio                             |
| • 1      | 1½     | sumo de lima   |
| • 20 g   | 30 g   | coentros frescos, grosseiramente cortados para caberem no recipiente |
| • Pitada | Pitada | Sal marinho  |
| • Pitada | Pitada | Pimenta acabada de moer  |

### Método:

- 1 Coloque a lâmina no recipiente para picar.
- 2 Deite todos os ingredientes no recipiente pela ordem indicada à esquerda.
- 3 Coloque a tampa de mistura do recipiente para picar e a unidade principal. Pique os ingredientes utilizando o gatilho de controlo de precisão na velocidade 7 durante 10 segundos. Se necessário, raspe os lados do recipiente com uma espátula para o preparado e pique novamente durante 5-10 segundos.
- 4 Deite numa taça para servir e deixe repousar durante cerca de uma hora antes de servir. Isto permite que os aromas se desenvolvam e a espuma desapareça.

Sirva com chips de tortilha.

Nota: Se desejar, é possível fazer uma quantidade de 350 ml no recipiente para picar.

## Pesto

### Ingredientes:

- 50 g de pinhões
- ½ dente de alho
- 25 g de parmesão, ralado
- 30 g de manjeriço fresco, só folhas
- 50 ml de azeite extra virgem
- Sumo de metade de um limão
- Sal e pimenta acabada de moer

### Método:

- 1 Coloque a lâmina no recipiente para picar.
- 2 Deite todos os ingredientes no recipiente pela ordem indicada.
- 3 Coloque a tampa de mistura do recipiente para picar e a unidade principal. Pique os ingredientes utilizando o gatilho de controlo de precisão na velocidade 7 durante 15 segundos. Se necessário, raspe os lados do recipiente com uma espátula para o preparado e pique novamente durante 15-30 segundos.

Nota: A consistência do pesto pode ficar mais fina adicionando um pouco de sumo de limão e azeite a gosto.

Sirva como acompanhamento de esparguete à bolonhesa ou misturado com puré de batata.

Nota: Para conservar pesto fresco, coloque-o num recipiente hermético e cubra com um pouco de azeite antes de refrigerar

## Puré de batata

Serves: 4

### Ingredientes:

- 1 kg de batatas Maris Piper ou Desiree, peladas
- 1 colher de chá de sal
- 30ml – 125 ml de leite, consoante a receita

### Método:

- 1 Corte as batatas peladas em bocados uniformes, enxágue em água fria e escorra.
- 2 Coloque numa caçarola grande e cubra com água fria. Acrescente o sal e ponha a tampa.
- 3 Deixe ferver e cozinhar durante 20-25 minutos até ficarem macias. Escorra e tape a caçarola com um pano de cozinha limpo durante 5 minutos.
- 4 Adicione o leite, consoante o gosto pessoal. Utilize 2 colheres de sopa de leite para obter um puré firme ou até 125 ml de leite para obter um puré mais suave e cremoso.
- 5 Encaixe o espremedor de batatas e a caixa de transmissão na unidade principal. Triture as batatas utilizando o gatilho de controlo de precisão na velocidade 3 durante cerca de 25 segundos.

## Claras de ovo

### Ingredientes:

- 4 claras de ovo

### Método:

- 1 Coloque as claras de ovo numa tigela grande e limpa.
- 2 Encaixe o batedor e a caixa de transmissão na unidade principal.
- 3 Bata as claras utilizando o gatilho de controlo de precisão na velocidade 7 durante 1 a 1½ minutos, até ficarem em castelo.

## Mousse de chocolate

Serves: 4

### Ingredientes:

- 230 g de chocolate preto
- 4 ovos, claras e gemas separadas
- 2 colheres de sopa de brandy ou rum (opcional)
- Chocolate ralado, para servir
- Natas batidas, para servir

### Método:

- 1 Parta o chocolate aos pedaços para uma tigela e coloque-a sobre uma caçarola de água a ferver. Aqueça lentamente até o chocolate derreter, mexendo ocasionalmente.
- 2 Retire do lume e deixe arrefecer antes de incorporar as gemas e o brandy ou rum (se o pretender adicionar).
- 3 Encaixe o batedor à unidade principal e bata as claras utilizando o gatilho de controlo de precisão na velocidade 7, durante cerca de 1½ minutos, até ficarem firmes. Incorpore-as cuidadosamente no preparado de chocolate utilizando uma colher de sopa.
- 4 Divida o preparado em 4 formas e deixe arrefecer no frigorífico durante 2-3 horas até estar firme
- 5 Utilizando o batedor, batas as natas com o gatilho de controlo de precisão na velocidade 7. Decore a mousse com uma espiral de natas e polvilhe com um pouco de chocolate ralado.

## 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. Agrave-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 del frullatore".
- Scollegare sempre l'alimentazione se l'elettrodomestico viene lasciato incustodito prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Per la manutenzione e la pulizia fare riferimento alla relativa sezione.
- Non toccare i componenti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti e altri utensili lontani dalle lame accessorie 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 bicchiere 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, tra una presa posta in basso e un 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 allo sbattitore.
- **IMPORTANTE:** Lasciare che i liquidi caldi si raffreddino prima di aggiungerli al 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'apparecchiatura 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



## Darvi il potere di creare con fiducia.

Presentazione del frullatore Total Control – un modo semplice per darvi fiducia nel cucinare.

Il frullatore Total Control consente di creare deliziosi frullati e frappè, zuppe e sughi con la fiducia e la sicurezza che la tecnologia Smart Technology offre.

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.

Quando si è frullato alla consistenza desiderata basta rilasciare il pulsante e il frullatore Total Control rallenta e si ferma, assicurando senza spruzzi e senza aspirazione.

Frullatore Total Control: il potere di creare con sicurezza.



## Introduzione

Grazie per aver acquistato il frullatore Total Control Morphy Richards.

Il frullatore ha un collegamento di bloccaggio per sicurezza. Leggere le informazioni su come utilizzare il frullatore prima dell'utilizzo.

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

## Sommario

Salute e sicurezza	63
Panoramica del prodotto	3
Total Control	65
Introduzione	66
Prima di utilizzare l'elettrodomestico	66
Utilizzo del frullatore	66
Utilizzo della ciotola tritatutto	67
Utilizzo dello schiacciap patate	67
Utilizzo dello sbattitore	67
Alimenti idonei	67
Utilizzo	67
Accessori	67
Pulsante Turbo	68
Utilizzo in una cassetta	68
Suggerimenti e consigli	68
Manutenzione e pulizia	68
Contatti	69
Ricette	70
Garanzia	73

## Componenti

- (1) Regolatore di velocità
- (2) Regolatore di precisione
- (3) Pulsante Turbo
- (4) Unità principale
- (5) Frullatore a immersione
- (6) Lama Serrator
- (7) Coperchio bicchiere
- (8) Bicchiere
- (9) Coperchio frullatura ciotola tritatutto
- (10) Ciotola tritatutto
- (11) Lama Serrator tritatutto
- (12) Coperchio ciotola tritatutto
- (13) Trasmissione schiacciap patate
- (14) Schiacciap patate
- (15) Paletta
- (16) Trasmissione frusta
- (17) Sbattitore
- (18) Pulsante rilascio accessorio
- (19) Base di attacco
- (20) Guarnizione di sicurezza

## Prima di utilizzare l'elettrodomestico

- **AVVERTENZA:** Rimuovere con attenzione il set frullatore professionale, poiché le lame sono molto affilate.
- Lavare tutte le componenti eccetto l'unità principale (4), il frullatore a immersione (5), il coperchio frullatore ciotola tritatutto (9) e le trasmissioni (13), (16) con acqua calda e sapone prima dell'uso. Asciugare a fondo tutti i componenti prima dell'uso.
- Non sommergere completamente il frullatore a immersione in acqua. Lavare solo la testa della lama Serrator (6).
- Lavare il coperchio frullatore ciotola tritatutto con acqua calda e sapone e sciacquare. Non immergere in acqua.
- Non immergere l'unità principale o il coperchio della ciotola tritatutto in acqua.
- Pulire il coperchio frullatura della ciotola tritatutto con un panno caldo asciutto. Non immergere in acqua.
- Pulire le trasmissioni con un panno caldo asciutto. Non immergere in acqua.

## Utilizzo del frullatore

- 1** Fissare il frullatore a immersione (5) all'unità principale (4) e premere per bloccarlo in posizione.
- 2** Select the speed on the Variable Speed Control (1). Il frullatore non si avvia se non si preme il regolatore di velocità (2) o il pulsante Turbo (3).
- 3** Immergere il frullatore a immersione nel cibo da frullare. Per ottenere risultati migliori, è consigliabile utilizzare il bicchiere (8).
- 4** Premere il regolatore di precisione per iniziare a frullare. Più si preme, più aumenta la velocità.
- 5** Rilasciare il regolatore di precisione per arrestare. Consentire alle lame di rallentare e arrestarsi PRIMA di rimuovere il frullatore dagli alimenti. Premere il pulsante.
- 6** Scollegare l'unità principale dall'alimentazione. Premere il pulsante di rilascio dell'accessorio (18) e rimuovere il frullatore a immersione dall'unità principale per la pulizia.

## Utilizzo della ciotola tritatutto

- 7** Inserire con **ATTENZIONE** la lama **Serrator tritatutto (11)** nella **ciotola tritatutto (10)**. **AVVERTENZA: le lame sono taglienti.**
- 8** Porre gli alimenti da tritare nella ciotola tritatutto. Non riempire oltre la metà.
- 9** Assicurarsi che la guarnizione di sicurezza (20) sia in posizione e premere il coperchio frullatura della ciotola tritatutto (9) sulla ciotola tritatutto. Premere per assicurare in posizione.
- 10** Fissare l'unità principale (4) sul coperchio. L'unità principale non si blocca sul coperchio frullatura della ciotola tritatutto per motivi di sicurezza.
- 11** Selezionare una velocità alta sul regolatore di velocità (1) e premere il regolatore di precisione (2) per avviare. Non aprire il coperchio, mentre in uso.
- 12** Consentire al frullatore di fermarsi completamente prima di staccare l'unità principale dal coperchio frullatura della ciotola tritatutto. Sollevare per rimuovere.
- 13** Rimuovere il coperchio frullatura della ciotola tritatutto dalla ciotola tritatutto.
- 14** **Rimuovere con ATTENZIONE la lama Serrator di tritatura prima di svuotare gli alimenti dalla ciotola.**

## Utilizzo dello schiacciapate

- 15** Preparare le patate in modo normale, scolare, porre in una casseruola o ciotola fonda (si veda pag. 10). Aggiungere del latte o burro, come necessario.
- 16** Fissare la trasmissione dello schiacciapate (13) e lo schiacciapate (14) sull'unità principale.
- 17** Selezionare la velocità 3 sul regolatore di velocità (1).
- 18** Premere il regolatore di precisione (2) per iniziare a schiacciare. La velocità varia. Più si preme il regolatore, più aumenta la velocità.
- 19** Premere la testa dello schiacciapate (14) nelle patate. Sollevare e ripetere in una posto diverso della casseruola/ciotola. Continuare fino a quando tutte le patate sono schiacciate a proprio piacimento.
- 20** Rilasciare il regolatore di precisione per fermare e rimuovere lo schiacciapate dagli alimenti. Scollegare il frullatore dall'alimentazione. Premere il pulsante di rilascio dell'accessorio (18) e rimuovere lo schiacciapate. La paletta (15) può essere rimossa per facilitare la pulizia (si veda pag. 11).

## Utilizzo dello sbattitore

- 21** Premere lo sbattitore (17) nella trasmissione della frusta (16), quindi fissare la trasmissione della frusta all'unità principale (4).
- 22** Selezionare una velocità elevata sul regolatore di precisione (1). Porre lo sbattitore (17) negli ingredienti.
- 23** Premere il regolatore di precisione (2) per iniziare la sbattitura. La velocità varia. Più si preme il regolatore, più aumenta la velocità. Rilasciare il regolatore di precisione per arrestare PRIMA di rimuovere lo sbattitore dagli alimenti.
- 24** Scollegare il frullatore dall'alimentazione. Premere il pulsante di rilascio dell'accessorio (18) e rimuovere lo sbattitore per la pulizia. Tirare il corpo dello sbattitore dalla trasmissione della frusta per la pulizia.

## Alimenti idonei

Le quantità elencate di seguito devono essere usate come guida. La ciotola tritatutto (10) non deve essere riempita più della metà.

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
Sbattitore	Panna montata		7	90 secondi
Sbattitore	Bianchi d'uovo		7	60-90 secondi si vedano le ricette
Schiacciapate	Patate bollite		3	20-30 secondi
Ciotola tritatutto	Cipolla		7	5-10 secondi
Ciotola tritatutto	Carote		7	5-10 secondi
Ciotola tritatutto	Erbe		7	5-10 secondi
Ciotola tritatutto	Carne di manzo per stufato		8	25-30 secondi
Ciotola tritatutto	Noci		8	15-20 secondi

## Utilizzo

**AVVERTENZA:** Il set frullatore professionale Total Control è concepito per uso intermittente. Non utilizzare accessori (eccetto lo sbattitore) in modo continuo per oltre 60 secondi. Non utilizzare lo sbattitore per oltre 90 secondi.

## Accessori

### Frullatore a immersione (5)

- Il frullatore a immersione è concepito per passare alimenti come zuppe, sughi, milkshake, frullati, pappe per bambini o per tritare il ghiaccio.
- Il frullatore a immersione non è idoneo per macinare elementi duri come i chicchi del caffè.

### Ciotola tritatutto (10)

- La ciotola tritatutto è idonea per tritare noci, verdure, carne, erbe, uova sode e pane raffermo. La ciotola tritatutto deve essere usata ad alte velocità per prestazioni ottimali.

### Schiacciapate (14)

- Lo schiacciapate è idoneo solo per schiacciare le patate o alimenti simili. È possibile aggiungere latte, burro, olio o condimenti alle patate prima di schiacciarle per combinarsi con le patate. Lo schiacciapate non è idoneo per patate crude o altre verdure o alimenti.

Non utilizzare direttamente in una casseruola calda dal fornello. Trasferire le patate in una casseruola per raffreddare o ciotola a fondo basso, se necessario.

#### **Sbattitore (17)**

- Lo sbattitore è ideale per la panna montata o le uova.
- Non è idoneo per le miscele più solide come impasto per pane o miscele per torte.

#### **Coperchi (7), (12)**

- Se ci sono degli avanzi, utilizzare la ciotola e il bicchiere con i coperchi forniti per conservare gli alimenti in modo sicuro.
- **AVVERTENZA:** Nessun accessorio è idoneo per essere utilizzato in congelatore, microonde, forno o lavastoviglie.

### **Pulsante Turbo**

- Il frullatore ha 8 diverse velocità utilizzando la tecnologia Total Control, nonché il pulsante Turbo (3). Premere il pulsante Turbo per far funzionare il frullatore ad alta velocità a intervalli intermittenti.
- Nota: La ciotola tritattutto (10) funziona meglio con il regolatore di velocità (1) impostato ad alta velocità o quando si utilizza il pulsante Turbo (3).

### **Utilizzo in una casseruola**

- **Non utilizzare una casseruola antiaderente. Il frullatore a immersione può danneggiare il rivestimento antiaderente.**
- 1. **Togliere la casseruola dal fuoco.**
- 2. **Per evitare troppi schizzi, introdurre il frullatore a immersione (5) nel cibo prima di accenderlo.**
- 3. **Tenere la casseruola ferma con l'altra mano e premere leggermente il regolatore di precisione (2). Avviare lentamente e aumentare la velocità come necessario usando il regolatore di precisione.**
- 4. **Muovere la lama (6) verso l'alto e il basso attraverso gli alimenti.**
- 5. **Attendere che la lama si sia fermata prima di estrarla dalla casseruola.**
- **AVVERTENZA:** Se si estrae la lama Serrator dagli alimenti durante il funzionamento o si utilizza un'impostazione ad alta velocità in una casseruola piccola, liquido bollente può schizzare fuori. 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 delle superfici incandescenti (compreso il bordo della casseruola).**

### **Suggerimenti e consigli.**

- Quando si lavorano alimenti di colore intenso (ad esempio, carote), i componenti in plastica possono sbiadire. Strofinare con olio da cucina per pulire i componenti. Lavare a fondo in acqua calda e sapone prima di riutilizzare.
- Quando si utilizza il frullatore a immersione (4), iniziare immergendolo negli ingredienti. In tal modo tutti gli ingredienti verranno tirati verso la lama per la lavorazione. Ruotare delicatamente il frullatore a immersione, muovendolo verso l'alto e il basso negli ingredienti. Continuare con questo movimento finché la miscela ha raggiunto la consistenza desiderata. Non rimuovere dal liquido, mentre le lame sono in movimento.
- Non estrarre completamente il frullatore a immersione dalla miscela per evitare spruzzi.
- Mentre si utilizza la ciotola tritattutto (10) è possibile raschiare i lati della ciotola usando una spatola in silicone attraverso la miscela.

### **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 tutte le componenti eccetto l'unità principale (4), il frullatore a immersione (5), il coperchio frullatore ciotola tritattutto (9) e le trasmissioni (13), (16) con acqua calda e sapone prima dell'uso. Asciugare a fondo tutti i componenti prima dell'uso.
- Pulire l'unità principale con un panno umido e asciugarla accuratamente.
- Non sommergere completamente il frullatore a immersione in acqua. Lavare solo la testa della lama Serrator (6).
- Lavare il coperchio frullatore ciotola tritattutto con acqua calda e sapone e sciacquare. Non sommergere.
- Non immergere l'unità principale o il coperchio della ciotola tritattutto in acqua.
- Pulire le trasmissioni con un panno caldo asciutto. Non immergere in acqua.
- **AVVERTENZA:** Non immergere mai l'unità principale in acqua o in qualsiasi altro liquido.

### **Paletta (15)**

**25**

- Per facilitare la pulizia, la paletta nello schiacciapate (14) può essere rimossa.
- Per rimuovere, scollegare l'unità principale dall'alimentazione. Non scollegare lo schiacciapate dall'unità principale.
- Mantenere l'unità principale. Afferrare la paletta e girare in senso orario. La paletta 'farà clic' e si rimuoverà dalla testa dello schiacciapate per la pulizia.
- Per riposizionare, inserire la paletta e girare in senso antiorario fino a quando non clicca in posizione.

## Guarnizione di sicurezza della ciotola tritatutto (20)

Il coperchio frullatura della ciotola tritatutto (9) e il coperchio della ciotola tritatutto (12) hanno una guarnizione di sicurezza di gomma. Ciò previene perdite dalla ciotola tritatutto (10) durante l'uso e la conservazione.

- Assicurarsi sempre che la tenuta di sicurezza sia in posizione prima dell'uso. L'inosservanza può causare il danneggiamento del dispositivo.
- La guarnizione di sicurezza deve essere rimossa solo per la pulizia (se necessario). Dopo la pulizia, assicurarsi che la guarnizione sia rifissata come indicato prima di utilizzare il frullatore Total Control.
- Quando si fissa nuovamente la guarnizione di sicurezza, assicurarsi di premere a fondo nel primo canale nei coperchi (si veda il diagramma). Il bordo della guarnizione di sicurezza deve essere rivolto verso l'esterno e non girato all'interno del canale. Assicurarsi che la guarnizione di sicurezza sia posizionata correttamente prima dell'uso.

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

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





## Ricette

Abbiamo sviluppato deliziose ricette da provare con il nuovo frullatore Total Control. Dai frappè alle zuppe, c'è qualcosa per tutti i gusti.

Le ricette forniscono solo alcuni suggerimenti di ciò che è possibile fare con il frullatore e i suoi accessori. Quando si utilizza il frullatore sarete in grado di adattare facilmente le ricette per l'uso dai vostri ricettari preferiti.

## Frappè di fragole e banana

Ingredienti:

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

**Metodo:**

- 1 Aggiungere tutti gli ingredienti al bicchiere nell'ordine indicato.
- 2 Fissare il frullatore a immersione all'unità principale e selezionare la velocità 4 sul regolatore di velocità.
- 3 Porre il frullatore a immersione sul fondo del bicchiere e premere delicatamente il regolatore di precisione. Muovere il frullatore verso l'alto e il basso nel bicchiere per 20-30 secondi, fino a quando il frappè non è mescolato.

## Zuppa di porri e patate

Porzioni: 4

Ingredienti:

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

**Metodo:**

- 1 Fondere il burro in una casseruola grande (non antiaderente) e aggiungere i porri e la cipolla. Friggere delicatamente senza doratura per 10 minuti, mescolare di tanto in tanto.
- 2 Aggiungere patate, brodo, erbe e condimento, portare all'ebollizione. Coprire e far bollire delicatamente per 30 minuti o fino a quando non diventano teneri.
- 3 Far raffreddare leggermente, poi inserire il frullatore a immersione sull'unità principale.  
Ruotare il regolatore di velocità a 4.
- 4 Porre il frullatore a immersione nella casseruola e usando il regolatore di precisione, mescolare la zuppa fino a quando non omogenea, per circa 50-60 secondi. Ciò può essere fatto in una casseruola che non ha un rivestimento antiaderente.
- 5 Verificare il condimento e guarnire con erba cipollina e servire con crostini di pane.

## Sugo all'amatriciana (per pasta)

Porzioni: 4

Ingredienti:

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

**Metodo:**

- 1 Porre l'olio in una casseruola grande (non antiaderente) e riscaldare per alcuni minuti.
- 2 Friggere delicatamente la cipolla, l'aglio e il peperoncino per 2-3 minuti senza dorare, girare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- 3 Aggiungere il guanciale tritato nella casseruola e friggere per un altro minuto. Porre il coperchio sulla casseruola e cuocere a fuoco medio per 5 minuti.
- 4 Aggiungere i pomodori pelati, la passata e il vino, condire con un po' di sale e pepe quanto basta.
- 5 Porre il coperchio sulla casseruola e cuocere a fuoco lento per 25 minuti o fino a quando le cipolle non diventano tenere.
- 6 Dieci minuti prima che il sugo è pronto, cuocere la pasta come indicato nelle istruzioni sulla confezione.
- 7 Utilizzare il frullatore a immersione a velocità 4 sul regolatore di velocità per rendere il sugo omogeneo. Ciò può essere fatto in una casseruola che non ha un rivestimento antiaderente. Avviare il frullatore utilizzando il regolatore di precisione, muovendolo delicatamente nella casseruola fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Per un sugo omogeneo, ciò richiede circa un minuto.
- 8 Scolare la pasta e versare il sugo su di essa. Se necessario, riscaldare, quindi servire immediatamente con del Parmigiano.

## Salda di pomodoro

Ingredienti:

- |           |         |   |
|-----------|---------|---|
| 250 ml    | 350 ml  |   |
| • ½-1     | ½-1     | Peperoncino rosso, tagliato a metà con alcuni semi    |
| • 150 g   | 225 g   | Pomodori ciliegini maturi, tagliati a metà            |
| • 1       | 1½      | Lime, succo   |
| • 20 g    | 30 g    | Coriandolo fresco, tagliato grezzamente nella ciotola |
| • Pizzico | Pizzico | Sale marino   |
| • Pizzico | Pizzico | Pepe in polvere fresco                                |

**Metodo:**

- 1 Porre la lama nella ciotola tritatutto.
- 2 Porre tutti gli ingredienti nella ciotola nell'ordine indicato a sinistra.
- 3 Fissare la ciotola tritatutto, il coperchio di miscelazione e l'unità principale. Frullare usando il regolatore di precisione a velocità 7 per 10 secondi. Se necessario, raschiare la ciotola con una spatola, quindi frullare nuovamente per altri 5-10 secondi.
- 4 Versare in una ciotola per servire e far riposare per circa un'ora prima di servire. Questo permette di sviluppare il sapore e di ridurre la schiuma.

Servire con tortilla.

Nota: Se desiderato, nella ciotola è possibile prepararne una quantità di 350 ml.

## Pesto

Ingredienti:

- 50 g di pinoli
- ½ spicchio di aglio
- 25 g di Parmigiano, grattugiato
- 30 g di basilico fresco, solo foglie
- 50 ml di olio extra vergine di oliva
- Succo di mezzo limone
- Sale e pepe fresco in polvere

**Metodo:**

- 1 Porre la lama nella ciotola tritatutto.
- 2 Porre tutti gli ingredienti nella ciotola nell'ordine indicato.
- 3 Fissare la ciotola tritatutto, il coperchio di miscelazione e l'unità principale. Frullare usando il regolatore di precisione a velocità 7 per 15 secondi. Se necessario, raschiare la ciotola con una spatola, quindi frullare nuovamente per altri 15-30 secondi.

Nota: La consistenza del pesto può essere diluita con l'aggiunta di un po' di succo di limone e olio d'oliva, a seconda dei gusti.

Servire come contorno agli spaghetti alla bolognese o mescolato con purè di patate.

Nota: Conservare il pesto fresco in un contenitore ermetico e coprire la superficie con un po' di olio di oliva prima di mettere in frigo.

## Purè di patate

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 1 kg di patate Maris Piper o Desiree, pelate
- 1 cucchiaino di sale
- 30 ml – 125 ml di latte a seconda della ricetta

**Metodo:**

- 1 Tagliare le patate pelate a pezzi di dimensioni regolari, sciacquare in acqua fredda e scolare.
- 2 Porre in una casseruola grande e coprire con acqua fredda. Aggiungere il sale e coprire con il coperchio.
- 3 Portare a bollitura e cuocere per 20-25 minuti fino a quando non diventano morbide. Scolare e poi coprire la casseruola con un canovaccio pulito per 5 minuti.
- 4 Aggiungere del latte, secondo il gusto personale, utilizzare 2 cucchiaini di latte per un purè compatto o fino a 125 ml di latte per un purè più morbido e cremoso.
- 5 Fissare lo schiacciapatate e la trasmissione all'unità principale, schiacciare le patate usando il regolatore di precisione alla velocità 3 per circa 25 secondi.

## Mousse al cioccolato

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 230 g di cioccolato fondente
- 4 uova, separate
- 2 cucchiaini di brandy o rum (opzionale)
- Cioccolato grattato, quanto basta
- Panna montata, quanto basta

**Metodo:**

- 1 Rompere la cioccolata a pezzi e porla in una ciotola su una casseruola con acqua in ebollizione e riscaldare leggermente fino a quando non è fusa, mescolare di tanto in tanto.
- 2 Rimuovere dal calore e far raffreddare prima di sbattere i tuorli d'uovo e brandy o rum (se usato).
- 3 Fissare lo sbattitore all'unità principale e sbattere i bianchi d'uovo usando il regolatore di precisione a velocità 7 per circa 1½ minuti finché si rafferma. Amalgamare leggermente nel mix di cioccolata con un cucchiaino.
- 4 Versare in 4 stampini e raffreddare in congelatore per 2-3 ore fino a quando non solidificano.
- 5 Utilizzando lo sbattitore, montare la crema usando il regolatore di precisione a velocità 7. Decorare la mousse con un riccio di panna e cospargere su un po' di cioccolato grattato.



## 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, sanssemæssige 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 køkkenredskabet uden for børns rækkevidde.
- Blend ikke i længere tid ad gangen end anbefalet i "Anvendelse".
- Træk altid stikket ud af kontakten, hvis blenderen er uden opsyn og før samling, adskillelse eller rengøring.
- Se det relevante afsnit for vedligeholdelse og 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 ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparatør eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.

---

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

## Placering

- Undlad brug udendørs eller i badeværelset.
- Hold altid apparatet væk fra kanten af overfladen.
- Anbring ikke skålen sammen med apparatet på en fint poleret overflade af træ, da det kan beskadige træet.

## 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 bæggeret tømmes og under rengøring.

## Andre sikkerhedsovervejelser

- Brug ikke apparatet til andet end 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 blenderen.
- VIGTIGT: Varme væsker skal køle af, før du hælder dem i blenderen.
- Pas på mens varme væsker blandes eller hældes i blenderen, 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.



# TOTAL CONTROL



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

Lancering af Total Control-stavblenderen – den simple måde at bringe fuld tryghed i din madlavning.

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.

Intelligent hurtigt reagerende teknologi giver dig mulighed for at få fuld kontrol med blendingen med et enkelt tryk på en knap. Intelligent hurtigt reagerende teknologi tilfører skånsomt styrke til blenderen, når du skal bruge det, så der ikke opstår pludselige ryk eller stænk og giver dig således fuld tryghed i køkkenet.

Vælg den hastighed, der passer bedst til den opgave, du er i gang med ved at dreje den variable hastighedskontrol. Du kan vælge mellem 8 hastigheder. Selv når du bruger en højere hastighed, kan du være sikker på, at den intelligente hurtigt reagerende teknologi gradvist øger styrken af den hastighed, du har valgt til den igangværende opgave.

Når du har blendet til den ønskede konsistens, skal du blot slippe knappen, så vil Total Control-stavblenderen langsomt nedsætte hastigheden og stoppe og sikre, at der hverken opstår stænk eller sugning.

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

- 1 Variabel hastighedskontrol
- 2 Precision Control-udløser
- 3 Ergonomisk greb med blød gummibelægning
- 4 650 watt motor



## Introduktion

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

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

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

## Indholdsfortegnelse

Sundhed og sikkerhed	74
Produktoversigt	3
Total Control	76
Introduktion	77
Før første ibrugtagning	77
Sådan bruger du din stavblender	77
Sådan bruger du din hakkeskål	77
Sådan bruger du din kartoffelmoser	78
Sådan bruger du dit ballonpiskeris	78
Velegnede fødevarer	78
Anvendelse	78
Tilbehør	78
Turboknap	78
Blending i en gryde	78
Råd og tips	79
Vedligeholdelse og rengøring	79
Kontakt os	79
Opskrifter	80
Garanti	83

## Funktioner

- (1) Variabel hastighedskontrol
- (2) Precise Control-udløser
- (3) Turboknap
- (4) Hovedenhed
- (5) Blenderstav
- (6) Serrator-blad
- (7) Låg til bæger
- (8) Bæger
- (9) Blendelåg til hakkeskål
- (10) Hakkeskål
- (11) Serrator-blad til hakning
- (12) Låg til hakkeskål
- (13) Kartoffelmoserens gearkasse
- (14) Kartoffelmoser
- (15) Omrører
- (16) Piskerisets gearkasse
- (17) Ballonpiskeris
- (18) Udløsningsknap til tilbehør
- (19) Fodstøtte
- (20) Sikkerhedsforsegling

## Før første ibrugtagning

- **ADVARSEL: Vær forsigtig når du pakker din Pro Set-stavblender ud, da bladene er meget skarpe.**
- Vask alle dele, bortset fra hovedenheden (4), blenderstav (5), blendelåg til hakkeskål (9) og gearkasser (13), (16) med varmt sæbevand før brug. Tør alle dele grundigt før brug.
- Nedsænk ikke blenderstaven helt i vand. Vask kun Serrator-bladets hoved (6).
- Vask hakkeskålens blendelåg med varmt sæbevand og skyl. Må ikke nedsænkes i vand.
- Nedsænk ikke hovedenheden eller hakkeskålen i vand.
- Tør hakkeskålens blendelåg af med en varm, fugtig klud for at rengøre den. Må ikke nedsænkes i vand.
- Tør gearkasserne af med en varm, fugtig klud. Må ikke nedsænkes i vand.

## Sådan bruger du din stavblender

- 1** Sæt blenderstaven (5) på hovedenheden (4) og skub den, 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, desto hårdere du trykker
- 5** Slip Precise Control-udløseren for at stoppe. Lad bladene nedsætte hastigheden og stoppe. **FØR** du tager stavblenderen op fra det, du har blendet, på knappen.
- 6** Træk hovedenhedens stik ud af stikkontakten. Tryk på tilbehørets udløsningsknap (18) og tag blenderstaven af hovedenheden for at rengøre den.

## Sådan bruger du din hakkeskål

- 7** Sæt **FORSIGTIGT** hakke-Serrator-bladet (11) i hakkeskålen (10). **ADVARSEL: Bladene er skarpe.**
- 8** Kom det, du vil blende, i hakkeskålen. Fyld den kun halvt op.
- 9** Sørg for, at sikkerhedsforseglingen (20) er på plads, og skub hakkeskålens blendelåg (9) på hakkeskålen. Skub det for at låse det sikkert på plads.
- 10** Sæt hovedenheden (4) på låget. Hovedenheden låses ikke fast på hakkeskålens blendelåg af sikkerhedgrunde.
- 11** Vælg en høj hastighed på den variable hastighedskontrol (1), og tryk på Precise Control-udløseren (2) for at starte. Brug ikke låget, mens det er i brug.
- 12** Stavblenderen skal være standset helt, inden du tager hovedenheden af hakkeskålens blendelåg. Løft den for at tage den af.
- 13** Tag hakkeskålens blendelåg af hakkeskålen.
- 14** Fjern **FORSIGTIGT** hakke-Serrator-bladet, inden du tager maden ud af skålen.

## Sådan bruger du din kartoffelmoser

- 15** Tilbered dine kartofler, som, du plejer, hæld vandet fra, læg dem i en gryde eller en skål med flad bund (se side 10). Tilsæt mælk eller smør efter behov.
- 16** Sæt kartoffelmoserens gearkasse (13) på og kartoffelmoseren (14) på hovedenheden.
- 17** Vælg hastighed 3 på den variable hastighedskontrol (1).
- 18** Tryk på Precise Control-udløseren (2) for at begynde at mose. Hastigheden varierer - jo hårdere du trykker på udløseren - desto mere øges hastigheden.
- 19** Stik kartoffelmoserens hoved (14) ind i kartoflerne. Løft den op, og gentag på et nyt sted i gryden/skålen. Fortsæt, til alle kartoflerne er blevet most, som du vil have dem.
- 20** Slip Precise Control-udløseren for at stoppe, og tag kartoffelmoseren op fra maden. Træk stavblenderens stik ud af stikkontakten. Tryk på tilbehørets udløsningsknap (18) og tag moseren af. Omrøreren (15) kan fjernes til nemmere rengøring (se side 11).

## Sådan bruger du dit ballonpiskeris

- 21** Skub ballonpiskeriset (17) ind i piskerisets gearkasse(16), og sæt derefter piskerisets gearkasse på hovedenheden (4).
- 22** Vælg en høj hastighed på den variable hastighedskontrol (1). Sæt ballonpiskeriset (17) ned i ingredienserne.
- 23** Tryk på Precise Control-udløseren (2) for at begynde at piske. Hastigheden varierer - jo hårdere du trykker på udløseren - desto mere øges hastigheden. Slip Precise Control-udløseren for at stoppe, FØR du tager ballonpiskeriset op fra maden.
- 24** Træk stavblenderens stik ud af stikkontakten. Tryk på tilbehørets udløsningsknap (18), og tag ballonpiskeriset af for at rengøre det. Træk ballonpiskerisets hoveddel ud fra piskerisets gearkasse for at rengøre det.

## Velegnede fødevarer

De anførte mængder nedenfor er ment som en vejledning. Hakkeskålen (10) må ikke fyldes mere end halvt op.

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
Ballonpiskeris	Piskefløde		7	90 sekunder
Ballonpiskeris	Æggehvider		7	60-90 sekunder se opskrifterne
Kartoffelmoser	Kogte kartofler		3	20-30 sekunder
Hakkeskål	Løg		7	5-10 sekunder
Hakkeskål	Gulerødder		7	5-15 sekunder

Hakkeskål	Urter	7	5-15 sekunder
Hakkeskål	Bankedok	8	25-30 sekunder
Hakkeskål	Nodder	8	15-20 sekunder

## Anvendelse

**ADVARSEL: Din Total Control-stavblender Pro Set er beregnet til trinvis brug. Brug ikke tilbehøret (bortset fra piskeriset) kontinuerligt i mere end 60 sekunder**

**Brug ikke piskeriset i mere end 90 sekunder.**

## Tilbehør

### Blenderstav (5)

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

### Hakkeskål (10)

- Hakkeskålen er velegnet til at hakke nødder, grøntsager, kød, urter, kogte æg og tørret brød. Hakkeskålen skal bruges på højere hastigheder for at få en optimal ydelse.

### Kartoffelmoser (14)

- Kartoffelmoseren er kun beregnet til at mose kartofler eller lignende. Du kan tilsætte mælk, smør, olie eller krydderier til kartoflerne, inden du moser dem for at blande dem godt.

Kartoffelmoseren er ikke beregnet til rå kartofler eller andre grøntsager eller fødevarer.

Den må ikke bruges i en varm gryde direkte på komfurpladen. Hæld kartoflerne over i en koldere gryde eller en skål med flad bund, om nødvendigt.

### Balonpiskeris (17)

- Ballonpiskeriset er ideelt til piskefløde eller æg.
- Det egner sig ikke til stivere blandinger som f.eks. brøddej eller kageblandinger.

### Låg (7), (12)

- Hvis du har nogle rester tilovers kan du opbevare dem i skålen og bægget med det tilhørende låg.

- ADVARSEL: Intet tilbehør må komme i en fryser, mikrobølgeovn eller opvaskemaskine.**

## Turboknap

- Din stavblender har 8 forskellige hastigheder med brug af Total Control-teknologien samt en turboknap (3). Tryk på turboknappen for at køre stavblenderen på en hurtigere hastighed for intervalfunktion.
- Bemærk: Hakkeskålens tilbehør (10) fungerer bedst med den variable hastighedskontrol (1) indstillet til en høj hastighed eller ved brug af turboknappen (3).

## Blending i en gryde

- **Brug ikke en gryde med slip let-belægning. Blenderstaven kan beskadige slip let-belægningen.**
- 1. Fjern gryden fra varmen.
- 2. For at undgå for meget sprøjt placeres blenderstaven (5) i fødevaren, for 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 ved hjælp af Precise Control-udløseren.
- 4. Bevæg bladeene (6) gennem fødevaren med en op- og nedadgående bevægelse.
- 5. Bladet skal stoppe bevægelsen, for det fjernes fra gryden.
- **ADVARSEL: Hvis Serrator-bladet løftes væk fra maden, mens det kører ved høj hastighed i en lille gryde, kan der sprøjte varm væske ud. Du bør være ekstra omhyggelig ved brug af stavblenderen på denne måde.**
- **Indsæt ikke stavblenderen i fødevaren forbi sammenføjeingen mellem hovedenheden (4) og blenderstaven (5).**
- **Sorg 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), Brug madlavningsolie til at rengøre misfarvede dele. Vask grundigt i varmt sæbevand inden brug igen.
- Når blenderstaven (5) er i brug, startes bearbejdningen ved at sætte blenderstaven ned i ingredienserne. Det sikrer, at alle ingredienserne trækkes ind i bladet og forarbejdes. Rotér forsigtigt blenderstaven, og løft den op og ned i ingredienserne. Fortsæt denne bevægelse, indtil blandingen har den ønskede konsistens. Tag den ikke op af væsken, mens bladene roterer.
- Løft ikke blenderstaven helt ud af blandingen, mens den kører, da det kan medføre stænk.
- Når du bruger hakkeskålen (10), skal du muligvis skrabe skålens sider med en plastikspatel midt under blandingen.

## Vedligeholdelse og rengøring

- **ADVARSEL: Frakobl altid apparatet fra stikkontakten før rengøring og vedligeholdelse.**
- **ADVARSEL: Håndtør bladene forsigtigt, da de er skarpe.**
- Vask alle dele, bortset fra hovedenheden (4), blenderstav (5), blendelåg til hakkeskål (9) og gearkasser (13), (16) med varmt sæbevand før brug. Tør alle dele grundigt før brug.
- Rengør hovedenheden med en fugtig klud, og aftør alle delene grundigt.
- Nedsænk ikke blenderstaven helt i vand. Vask kun Serrator-bladets hoved (6).
- Vask hakkeskålens blendelåg med varmt sæbevand og skyl. Må ikke nedsænkes i vand.
- Nedsænk ikke hovedenheden eller hakkeskålen i vand.
- Tør gerkasserne af med en varm, fugtig klud. Må ikke nedsænkes i vand.

- **ADVARSEL: Nedsænk aldrig hovedenheden i vand eller nogen anden væske.**

## Omrører (15)

25

- For at lette rengøringen kan omrøreren på kartoffelmoserens tilbehør (14) tages.
- Træk stikket ud af stikkontakten for at tage den af. Frakobl ikke kartoffelmoserens fra hovedenheden.
- Hold hovedenheden i hånden. Grib fat om omrøreren, og drej den med uret. Omrøreren "klikker", og løsnes fra kartoffelmoserens hoved til rengøring.
- For at sætte omrøreren på igen skal du dreje den mod uret, indtil den klikker på plads.

## Sikkerhedsforsegling til hakkeskål (20) 23

Hakkeskålens blendelåg (9) hakkeskålens låg (12) har begge en sikkerhedsforsegling i gummi. Det er for at forhindre, at der kan sive noget ud fra hakkeskålen (10) under brug og opbevaring.

- Sørg altid for, at sikkerhedsforseglingen er på plads inden brug. Hvis det ikke er tilfældet, kan det beskadige apparatet.
- Sikkerhedsforseglingen skal kun flyttes til rengøring (om nødvendigt). Sørg for at sætte forseglingen på igen efter rengøring, som anvist, inden du bruger din Total Control-stavblender igen.
- Når du sætter sikkerhedsforseglingen på igen, skal du sørge for at den er presset tæt ind i den første rille på lågene (se diagram). Sikkerhedsforseglingens "læbe" skal vende udad, og må ikke vrides ind i rillen. Sørg for, at sikkerhedsforseglingen er korrekt på plads før brug.

## Kontakt os

### Hjælpelinje

Hvis du har et problem med dit apparat, kan du ringe til vores Hjælpelinje, 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](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)

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

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

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

DK



---

## Opskrifter

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

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



## Smoothie med jordbær og banan

### Ingredienser:

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

### Fremgangsmåde:

- 1 Kom alle ingredienserne i bægeret i den anførte rækkefølge.
- 2 Sæt blenderstaven på hovedenheden, og vælg hastighed 4 på den variable hastighedskontrol.
- 3 Sæt blenderstaven på 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 løg (100 g), fint hakket
- 500 g kartofler, i tynde skiver
- 1,1 liter bouillon
- 1 tsk blandede urter
- 1 tsk salt
- Sort peber
- Brug purløg som pynt
- Servér med sprødt brød

### 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, og rør af og til.
- 2 Tilsæt kartofler, bouillon, urter og krydderier, og bring det i kog. Tildæk og lad det simre i 30 minutter, eller indtil det bliver mørt.
- 3 Lad det køle lidt af, og sæt derefter blenderstaven på hovedenheden  
Stil den variable hastighedskontrol på 4.
- 4 Sæt blenderstaven i gryden, og blend suppen med Precise Control-udløseren, indtil den er blevet jævn i ca. 50 – 60 sekunder. Det kan gøres i gryden, så længe gryden ikke har en slip let-belægning.
- 5 Krydr efter behov, og pynt med klippet purløg, og servér med sprødt brød.

## Matriciana-sauce (til pasta)

Antal portioner: 4

### Ingredienser:

- 1 løg (130 g) fint hakket
- 1 fed hvidløg, knust
- ½ grøn chili, uden kerner og finthakket
- 1½ spsk. jomfruolie
- 100vg bacon, uden svær og hakket
- 400 g dåseblommetomater
- 100 ml (120 g) passata
- 2 spsk. hvidvin
- Salt og friskkværnet sort peber
- Servér med friskt kogt pasta
- Servér 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 løg, hvidløg og chili let i 2-3 minutter uden at brune, og rør af og til med en grydeske i træ.
- 3 Tilsæt den hakkede bacon i gryden og steg den endnu et minut. Sæt låget på gryden, og steg på mellemvarme i 5 minutter.
- 4 Tilsæt blommetomaterne, passata og vin, smag til med lidt salt og peber.
- 5 Sæt låget på gryden, og lad det simre let i 25 minutter, indtil løgene er møre.
- 6 Kog pastaen efter anvisningerne på pakken ti minutter før, saucen er færdig.
- 7 Brug blenderstaven på hastighed 4 på den variable hastighedskontrol for få en jævn sauce. Det kan gøres i gryden, så længe gryden ikke har en slip let-belægning. Start stavblenderen ved hjælp af Precise Control-udløseren, og bevæg den forsigtigt gennem gryden, indtil du har opnået den ønskede konsistens. Det tager ca. et minut for at få en jævn sauce.
- 8 Hæld vandet fra pastaen, og rør saucen i. Gennemvarm om nødvendigt, og servér straks med parmesanost.

## Tomatsalat

### Ingredienser:

250 ml 350 ml

- ½-1 ½-1 rød chili, i halve med få kerner
- 150 g 225 g modne cherytomater, halve
- 1 1½ limefrugter, pressede
- 20 g 30 g frisk koriander, groftskåret, så det kan være i skålen
- 1 knivspids 1 knivspids Havsalt
- 1 knivspids 1 knivspids Friskt kværnet peber

### Frengangsmåde:

- 1 Sæt bladet på hakkeskålen.
- 2 Kom alle ingredienserne i skålen i den anførte rækkefølge.
- 3 Sæt hakkeskålens blendelåg på hovedenheden. Blend ved hjælp af Precise Control-udløseren på hastighed 7 i 10 sekunder. Skrab skålen med en spatel, om nødvendigt, og blend derefter igen i endnu 5 - 10 sekunder.
- 4 Hæld det i en serveringsskål, og lad det stå i ca. en time før servering. Det fremhæver smagen og gør det endnu mere lækkert.

Servér med tortilla chips.

Bemærk: Du kan lave 350 ml i skålen, hvis du vil.

## Pesto

### Ingredienser:

- 50 g pinjekerner
- ½ fed hvidløg
- 25 g parmesan, revet
- 30 g frisk basilikum, kun blade
- 50 ml ekstra jomfruolivenolie
- Saften fra en halv citron
- Salt og friskt kværnet peber

### Frengangsmåde:

- 1 Sæt bladet på hakkeskålen.
- 2 Kom alle ingredienserne i skålen i den anførte rækkefølge.
- 3 Sæt hakkeskålens blendelåg på hovedenheden. Blend ved hjælp af Precise Control-udløseren på hastighed 7 i 15 sekunder. Skrab skålen med en spatel, om nødvendigt, og blend igen i endnu 15-30 sekunder.

Bemærk: Pestoens konsistens kan fortyndes ved at tilsætte lidt citronsaft og olivenolie efter behov.

Servér som tilbehør til spaghetti bolognese eller blandet i mosede kartofler.

Bemærk: Opbevar frisk pesto i en lufttæt beholder og dæk pestoens overflade med lidt olivenolie, inden du sætter den i køleskabet.

## Mosede kartofler

Antal portioner: 4

### Ingredienser:

- 1 kg Maris Piper eller Desiree kartofler, skrællede
- 1 tsk salt
- 30 ml – 125 ml mælk efter opskriften

### Frengangsmåde:

- 1 Skær de flåede tomater i lige store stykker, skyl dem i frisk, koldt vand, og afdryp dem.
- 2 Læg dem i en stor gryde, og tildæk med koldt vand. Tilsæt salt, og sæt låg på.
- 3 Bring det i kog, og kog i 20-25 minutter, indtil de bliver bløde. Afdryp, og dæk gryden med et rent viskestykke i 5 minutter.
- 4 Tilsæt mælk efter smag, brug 2 spsk. mælk for at få en fast mos eller op til 125 ml mælk for at få en blødere, mere cremet mos.
- 5 Sæt kartoffelmoseren og gearkassen på hovedenheden, mos kartoflerne ved at bruge Precise Control-udløseren på hastighed 3 i ca. 25 sekunder.

## Æggehvider

### Ingredienser:

- 4 æggehvider

### Frengangsmåde:

- 1 Hæld æggehviderne i en stor, ren skål.
- 2 Servér ballonpiskeriset og gearkassen på hovedenheden.
- 3 Pisk ved at bruge Precise Control-udløseren på hastighed 7 i ca. 1 til 1½ minut, indtil der dannes bløde toppe.

## Chokolademousse

Antal portioner: 4

### Ingredienser:

- 230 g mørk chokolade
- 4 æg, separate
- 2 spsk. brandy eller rom (valgfrit)
- Servér med revet chokolade
- Servér med flødeskum

### Fremgangsmåde:

- 1 Bræk chokoladen i stykker, læg stykkerne i en skål, og anbring skålen over en gryde med simrende vand, og varm langsomt, indtil chokoladen smelter, rør af og til.
- 2 Flyt skålen væk fra varmen, og lad den køle af, inden du pisker æggeblommerne og brandy eller rom sammen (hvis du bruger det).
- 3 Sæt ballonpiskeriset på hovedenheden, og pisk æggehviderne ved at bruge Precise Control-udløseren på hastighed 7 i ca. 1½ minut, indtil de er stive. Bland dem forsigtigt i chokoladeblandingen med en spiseske.
- 4 Kom portionerne i 4 ramekins, og lad dem køle af i køleskabet i 2-3 timerne, indtil moussen er klar.
- 5 Pisk fløden med ballonpiskeriset ved at bruge Precise Control-udløseren på hastighed 7. Pynt moussen med en hvirvel flødeskum, og drys med revet chokolade.

## Levetidsgaranti for blad

Vi garanterer, at 'serratorbladet' er fri for fejl i materialer og forarbejdning i hele levetiden. Denne garanti er tilgængelig for forbrugere, der anvender 'serratorblade' 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 filtrene skal have været holdt rene i henhold til anvisningerne.

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

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives 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 som rekommenderas i avsnittet "Användning".
- Dra alltid ut elsladden ur vägguttaget om apparaten lämnas utan tillsyn samt före montering, isärtagning eller rengöring.
- För underhåll och rengöring, se respektive avsnitt.
- 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.
- Apparaterns bågare får inte placeras på högglangspolerade 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.

## Personssäkerhet

- Var försiktig när du hanterar de vassa knivbladen, när du tömmer bågaren eller vid 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 vid användning och rengöring.**
- Rengör inte tillbehören under rinnande vatten när de sitter fast i apparaten.
- **VIKTIGT:** Låt mycket varma vätskor svalna innan de hålls 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 apparaterns 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 kraft att skapa

Presenterar Total Control stavmixer – det enkla sättet att laga mat.

Med Total Control stavmixer kan du göra underbara smoothies och milkshakes, soppor och såser och vara säker på att Smart Response-tekniken fungerar.

Smart Response-tekniken ger dig full kontroll under mixing-processen med bara en enkel knapptryckning. Smart Response-tekniken förser stavmixern med den kraft du önskar så att det inte blir några plötsliga skvätt, vilket gör matlagningen enklare.

Välj den hastighet som passar bäst med en enkel vridning på den reglerbara hastigheten, som det finns 8 att välja på. Även när du använder en högre hastighet kan du känna dig säker på att Smart Response-tekniken gradvis förser mixern med kraft till önskad hastighet.

När du har mixat till önskad konsistens släpper du helt enkelt på knappen och Total Control stavmixer kommer att sakta ner och till slut stanna, utan att ge några stänk eller något sug.

Total Control stavmixer ger dig kraften du behöver för din matlagning.



## Inledning

Tack för att du har valt att köpa denna Morphy Richards Total Control stavmixer.

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

Besök även [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk) och registrera produktens tvååriga garanti.

## Innehåll

Hälsa och säkerhet	84
Produktöversikt	3
Total Control	86
Inledning	87
Före första användningstillfället	87
Använda din stavmixer	87
Använda din hackskål	87
Använda din potatisstöt	88
Använda din ballongvisp	88
Lämpliga livsmedel	88
Användning	88
Tillbehör	89
Turboknapp	89
Mixning i en kastrull	89
Tips	89
Skötsel och rengöring	89
Kontakta oss	90
Receipt	91
Garanti	94

## Funktioner

- (1) Reglerbar hastighet
- (2) Precisionskontrollknapp
- (3) Turboknapp
- (4) Huvudenhet
- (5) Mixerstav
- (6) Serrator-kniv
- (7) Bägarens lock
- (8) Bägare
- (9) Hackskålens mixerlock
- (10) Hackskål
- (11) Hackknivar
- (12) Lock till hackskål
- (13) Motorenhet för potatisstöt
- (14) Potatisstöt
- (15) Spatel
- (16) Motorenhet för visp
- (17) Ballongvisp
- (18) Frigöringsknapp för tillbehör
- (19) Stativ
- (20) Säkerhetstättning

## Före första användningstillfället

- **WARNING: Packa försiktigt upp mixern och tillbehören – observera att bladen är mycket vassa.**
- Diska alla delarna utom huvudenheten (4), mixerstaven (5), hackskålens mixerlock (9) och motorenheterna (13), (16) i varmt vatten och diskmedel före användning. Torka alla delarna noga före användning.
- Sänk inte ner mixerstaven helt i vatten. Diska endast knivarna (6).
- Diska hackskålens mixerlock i varmt vatten och diskmedel och skölj därefter. Sänk inte ner den i vatten.
- Sänk inte ner huvudenheten eller hackskålens lock i vatten.
- Torka av hackskålens mixerlock med en disktrasa. Sänk inte ner den i vatten.
- Torka av motorenheten med en disktrasa. Sänk inte ner den i vatten.

## Använda din stavmixer

- 1** Sätt fast mixerstaven (5) på huvudenheten (4) genom att trycka den på plats.
- 2** Välj hastighet med den reglerbara hastigheten (1). Stavmixern startar inte om inte precisionskontrollknappen (2) eller turboknappen (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 börja mixningen. Hastigheten ökar ju hårdare du trycker på knappen.
- 5** Släpp precisionskontrollknappen för att stoppa mixningen. Låt knivarna stanna av och stoppa helt **INNAN** du tar bort stavmixern från livsmedlet.
- 6** Dra ur elsladden från elnätet. Tryck på frigöringsknappen för tillbehör (18) och ta bort mixerstaven från huvudenheten när du vill rengöra den.

## Använda hackskålen

- 7 SÄTT FÖRSIKTIGT** in hackknivarna (11) i hackskålen (10). **WARNING: Bladen är mycket vassa.**
- 8** Lägg de livsmedel du önskar hacka i hackskålen. Fyll bara hackskålen till hälften.
- 9** Se till att säkerhetstättningen (20) är på plats och sätt på hackskålens mixerlock (9) på hackskålen. Tryck in den på plats.
- 10** Fäst huvudenheten (4) på locket. Huvudenheten låses inte på hackskålens mixerlock av säkerhetsskäl.
- 11** Välj en hög hastighet på den variabla hastigheten (1) och tryck och håll inne precisionskontrollknappen (2) för att starta. Öppna inte locket under användning.
- 12** Låt stavmixern stanna helt och hållet innan huvudenheten tas bort från hackskålens mixerlock. Lyft för att ta bort.
- 13** Ta bort hackskålens mixerlock från hackskålen.
- 14 TA FÖRSIKTIGT** bort hackknivarna innan du tömmer ut det som hackats från skålen.

## Använda din potatisstöt

- 15** Förbered potatisen som vanligt, låt dem torka och placera dem i en kastrull eller en flatbottnad skål (se sidan 10). Tillsätt mjölk och smör efter behov.
- 16** Sätt fast potatisstöten motorenhet (13) och potatisstöten (14) på huvudenheten.
- 17** Välj hastighet 3 på den variabla hastigheten (1).
- 18** Tryck på precisionskontrollknappen (2) för att börja mosa potatisen. Hastigheten varierar - ju hårdare du trycker på knappen desto mer ökar hastigheten.
- 19** För ner potatisstöten (14) i potatisen. Lyft och upprepa på ett annat ställe i kastrullen/skålen. Fortsätt tills alla potatisarna har mosats sönder.
- 20** Släpp precisionskontrollknappen för att stoppa och ta bort potatisstöten från moset. Dra ur elkontakten från elnätet. Tryck på frigöringsknappen för tillbehör (18) och ta bort potatisstöten. Spatein (15) kan tas bort för enklare rengöring (se sidan 11).

## Använda din ballongvisp

- 21** Tryck fast ballongvispen (17) på vispens motorenhet (16), sätt därefter fast den på huvudenheten (4).
- 22** Välj en hög hastighet på den variabla hastighetskontrollen (1). Placera ballongvispen (17) i det som ska vispas.
- 23** Tryck på precisionskontrollknappen (2) för att börja vispa. Hastigheten varierar - ju hårdare du trycker på knappen desto mer ökar hastigheten. Släpp precisionskontrollknappen för att den ska stanna INNAN du tar bort ballongvispen från livsmedlet.
- 24** Dra ur stavmixerens elkontakt från elnätet. Tryck på frigöringsknappen för tillbehör (18) och ta bort ballongvispen för rengöring. Dra bort ballongvispen från vispens motorenhet för rengöring.

## Lämpliga livsmedel

Mängden som anges nedan ska användas som en rekommendation.

Hackskålen (10) ska bara fyllas till hälften.

Tillbehör	Livsmedel	Maximal Kvantitet	Hastighet	Tid
Mixerstav	Soppa eller sås	-	4	40-60 sekunder
Mixerstav*	Milkshake	450ml	4-5	20-30 sekunder
Mixerstav*	Is	3 kuber	8	5-15 sekunder
Mixerstav	Morötter med vatten	200g/300ml	6	40-60 sekunder
Ballongvisp	Vispgrädd		7	90 sekunder
Ballongvisp	Äggvitor		7	60-90 sekunder se recept
Potatisstöt	Kokt potatis		3	20-30 sekunder
Hackskål	Lök		7	5-10 sekunder
Hackskål	Morot		7	5-15 sekunder
Hackskål	Örter		7	5-15 sekunder
Hackskål	Grytbitar		8	25-30 sekunder
Hackskål	Nötter		8	15-20 sekunder

## Användning

**VARNING: Ditt professionella Total Control stavmixersset är designat för användning under kortare perioder. Använd inte tillbehören (förutom vispen) i ett streck i mer än 60 sekunder.**

**Använd inte vispen i mer än 90 sekunder.**



## Tillbehör

### Mixerstav (5)

- Mixerstaven är designad för att göra puréer av mat som soppor, såser, milkshakes, smoothies, barnmat eller för att krossa is.
- Mixerstaven är inte avsedd att mala hårda livsmedel som kaffeböner.

### Hackskål (10)

- Hackskålen är avsedd för att hacka nötter, grönsaker, kött, örter, kokt ägg och torkat bröd. Hackskålen ska inte användas med de högre hastigheterna för optimalt resultat.

### Potatisstöt (14)

- Potatisstöten är bara avsedd för att mosa potatis eller liknande livsmedel. Du kan tillsätta mjölk, smör, olja och kryddor till potatisen innan du börjar mosa.

Potatisstöten är inte avsedd för rå potatis eller andra råa grönsaker eller rotfrukter.

Använd den inte i en het kastrull direkt från spisen. Flytta över potatisen till en kall kastrull eller en flatbottnad skål.

### Ballongvisp (17)

- Ballongvispen är idealisk för att vispa grädde eller ägg.
- Den är inte avsedd för hårdare blandningar som deg eller kaksmet.

### Lock (7), (12)

- Om du får något över kan du använda skålen eller bägaren tillsammans med locken för att förvara maten på ett säkert sätt.
- VARNING: Inga tillbehör får stoppas in i frysen, mikrovågsugnen, ugnen eller diskmaskinen.**

## Turboknapp

- Din stavmixer har 8 olika hastigheter med Total Control-teknik, samt en Turboknapp (3). Om du trycker in turboknappen går stavmixern snabbare under kortare perioder.
- Obs! Hackskålens (10) tillbehör fungerar bäst med den reglerbara hastighetskontrollen (1) inställd på en hög hastighet eller vid användning av turboknappen (3).

## Mixing i en kastrull

- Använd inte teflonpanna. Mixerstaven kan skada teflonbeläggningen.**
- 1. Ta av kastrullen från värmeplattan.
- 2. Undvik stänk – sätt därför ned mixerstaven (5) i livsmedlet innan du startar stavmixern.
- 3. Håll kastrullen med ett stadigt grepp med ena handen och tryck på precisionskontrollknappen (2) med den andra. 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 bort mixern ur kastrullen.
- VARNING: Om man lyfter ur knivarna från maten innan de har stannat eller om man använder för 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 (exempelvis morötter) kan plastdelarna på hushållsapparaten missfärgas. Torka av med matlagningssolja om du behöver rengöra eventuella missfärgade delar. Diska ordentligt med diskmedel och varmt vatten innan du använder den igen.
- När du mixar med mixerstaven (5) ska du börja mixningen med att föra in mixerstaven i ingredienserna. Detta medför att alla ingredienser dras in i bladet och mixas. Rör försiktigt på mixerstaven genom att lyfta den upp och ner i ingredienserna. Upprepa rörelsen tills blandningen har önskad konsistens. Ta inte bort den från vätskan när knivarna snurrar.
- Lyft inte upp mixerstaven från blandningen medan du fortfarande mixar, eftersom det då kan stänka.
- När du använder hackskålen (10) kan du behöva skrapa skålens sidor med en silikonspatel.

## Skötsel och rengöring

- VARNING: Dra alltid ut elkontakten ur vägguttaget innan du rengör apparaten.**
- VARNING: Hantera bladen med försiktighet eftersom de är vassa.**
- Diska alla delarna utom huvudenheten (4), mixerstaven (5), hackskålens mixerlock (9) och motorenheterna (13), (16) i varmt vatten och diskmedel före användning. Torka alla delarna noga före användning.
- Rengör huvudenheten med en fuktig trasa och torka alla delar noggrant.
- Sänk inte ner mixerstaven helt i vatten. Diska endast knivarna (6).
- Diska hackskålens mixerlock i varmt vatten och diskmedel och skölj därefter. Sänk inte ner den.
- Sänk inte ner huvudenheten eller hackskålens lock i vatten.
- Torka av motorenheten med en disktrasa. Sänk inte ner den i vatten.
- VARNING: Sänk aldrig ned basenheten i vatten eller någon annan vätska.**

---

## Spatel (15)

25

- För enklare rengöring kan spateln i potatisstöten tillbehör (14) tas bort.
- För att ta bort den måste huvudenhetens elkontakt dras ur elnätet. Ta inte bort potatisstöten från huvudenheten.
- Håll huvudenheten i handen. Ta tag i spateln och vrid medurs. Spateln "klickar" och kan tas bort från huvudenheten för att rengöras.
- För att sätta tillbaka den, passa in spateln och vrid moturs tills den "klickar" på plats.

## Hackskålens säkerhetstättning (20)

26

Hackskålens mixerlock (9) och hackskålens lock (12) har båda en säkerhetstättning. Detta för att förhindra läckage från hackskålen (10) under användning eller under förvaring.

- Se alltid till att säkerhetstättningen är på plats före användning. Om du inte gör det kan apparaten skadas.
- Säkerhetstättningen behöver bara tas bort för rengöring (om det behövs). Efter rengöring ska du se till att säkerhetstättningen sätts tillbaka enligt anvisningarna innan Total Control handmixer ska användas
- Vid ditsättning av säkerhetstättningen igen ska du se till att det sitter tajt mot den första kanalen i locken (se diagram). "Läppen" på säkerhetstättningen ska inte vara vänd utåt och inte vriden inom kanalen. Se till att säkerhetstättningen sitter som den ska före användning.

## 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](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter:** [@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)  
**Webbsida:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)



## Recept

Vi har utvecklat läckra recept för dig att prova med din nya Total Control stavmixer. Från smoothies till soppor - det finns något för alla smaker.

Recepten ger dig förslag på vad du kan göra med din stavmixer och dess tillbehör. När du är van att använda din stavmixer kan du enkelt anpassa dina egna recept.

## Jordgubbs- och banansmoothie

### Ingredienser:

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

### Beskrivning:

- 1 Lägg alla ingredienserna i bågaren i den ordning de anges.
- 2 Sätt på mixerstaven på huvudenheten och välj hastighet 4 på den reglerbara hastigheten.
- 3 Placera mixerstaven i botten på bågaren och tryck försiktigt på precisionskontrollknappen. Flytta stavmixern upp och ner i bågaren i 20-30 sekunder tills smoothien har blandats.

## Purjolök- och potatissoppa

Portioner: 4

### Ingredienser:

- 25 g smör eller margarin
- 2 medelstora purjolökar (285 g) i skivor
- 1 liten lök (100 g), finhackad
- 500 g potatis, tunt skivad
- 1,1 liter grönsaksbuljong
- 1 tsk blandade örter
- 1 tsk salt
- Svartpeppar
- Gräslök till garnering
- Nybakat bröd till servering

### Beskrivning:

- 1 Smält smöret i en stor kastrull (använd inte teflon) och lägg i lök och purjolök. Stek på medelhög värme i 10 minuter, rör om då och då.
- 2 Tillsätt potatis, buljong, örter och kryddor och låt koka upp. Sätt på lock och låt småkoka i 30 minuter eller tills allt är mjukt.
- 3 Låt det svalna något och sätt på mixerstaven på huvudenheten. Ställ in den reglerbara hastigheten på 4.
- 4 Placera mixerstaven i kastrullen och tryck på precisionskontrollknappen och mixa soppan tills den är slät, ca 50 – 60 sekunder. Detta kan göras i kastrullen såvida den inte har en teflonbeläggning.
- 5 Krydda efter smak och garnera med lite klippt gräslök och servera med nybakat bröd.

## Matriciana-sås (för pasta)

Portioner: 4

### Ingredienser:

- 1 lök (130 g) finhackad
- 1 krossad vittlöksklyfta
- ½ grön chili, utan kärnor och finhackad
- 1½ msk extra jungfrulig olivolja
- 100 g hackad bacon med svålen borttagen
- 1 burk (400 g) med plommontomater
- 100 ml (120 g) passata
- 2 msk vitt vin
- Salt och nymalen svartpeppar
- Färsk nykokt pasta
- Parmesanost för servering

### Beskrivning:

- 1 Häll olja i en stor kastrull (ej teflon) och hetta upp.
- 2 Stek lök, vittlök och chili på medelhög värme i 2-3 minuter. Se till att de inte blir bruna, rör om då och då med en träslöv.
- 3 Tillsätt hackad bacon och stek i ytterligare någon minut. Sätt på locket på pannan och låt koka på medelhög värme i 5 minuter.
- 4 Tillsätt plommontomaterna, passata och vin, krydda med salt och peppar.
- 5 Sätt på locket och låt småkoka i 25 minuter eller tills löken är mjuk.
- 6 Tio minuter innan såsen är klar ska pastan kokas enligt instruktionerna.
- 7 Använd mixerstaven på hastighet 4 för att göra en slät sås. Detta kan göras i kastrullen såvida den inte har en teflonbeläggning. Starta mixern med precisionskontrollknappen, rör den försiktigt runt i kastrullen tills önskad konsistens har uppnåtts. Det tar ca 1 minut för en slät sås.
- 8 Häll av pastavattnet och häll i såsen. Värm upp igen om så behövs, servera därefter direkt med Parmesanost.

## Tomatsås

### Ingredienser:

250 ml 350 ml

- ½-1 ½-1 röd chili, halverad med några få kärnor
- 150 g 225 g mogna körsbärstomater i halv
- 1 1½ saften från 2 limefrukter
- 20 g 30 g färsk koriander, grovt hackad inuti skålen
- nypa nypa Havssalt
- nypa nypa Nymalen peppar

### Beskrivning:

- 1 Sätt fast knivarna i hackskålen.
- 2 Lägg samtliga ingredienser i skålen i den ordning de anges.
- 3 Sätt fast hackskålens mixerlock och huvudenheten. Mixa på hastighet 7 i 10 sekunder. Skrapa skålen med en spatel om så behövs och blanda igen i 5-10 sekunder.
- 4 Håll upp i en serveringsskål och låt stå i ungefär en timme före servering. Detta gör att smakerna utvecklas ytterligare och skummet försvinner.

Servera med tortilla-chips.

Obs! Det är möjligt att göra 350 ml i skålen om så önskas.

## Pesto

### Ingredienser:

- 50 g pinjenötter
- ½ vitlöksklyfta
- 25 g riven Parmesanost
- 30 g färsk basilika, bara bladen
- 50 ml extra jungfrulig olivolja
- Juicen från en halv citron
- Salt och nymalen peppar

### Beskrivning:

- 1 Sätt fast knivarna i hackskålen.
- 2 Lägg alla ingredienserna i skålen enligt den ordning de anges.
- 3 Sätt fast hackskålens mixerlock och huvudenheten. Mixa i hastighet 7 i 15 sekunder. Skrapa skålen med en spatel om så behövs och mixa igen i 15-30 sekunder.

Obs! Konsistensen på peston kan tunnas ut genom att tillsätta lite citronsaft och olivolja efter egen smak.

Servera som tillbehör till spagetti bolognese eller i potatismos.

Obs! Förvara färsk pesto i en lufttät burk och täck ytan med lite olivolja innan du sätter in den i kylskåpet.

## Potatismos

Portioner: 4

### Ingredienser:

- 1 kg potatis, skalad
- 1 tsk salt
- 30 ml – 125 ml mjölk enligt recept

### Beskrivning:

- 1 Skär den skalade potatisen i jämna bitar, skölj i kallt vatten och låt vattnet rinna av.
- 2 Lägg dem i en stor kastrull och täck med kallt vatten. Tillsätt salt och sätt på locket.
- 3 Låt koka upp och därefter koka i 20-25 minuter tills de är mjuka. Håll av vattnet och sätt på locket igen i ca 5 minuter.
- 4 Tillsätt mjölk efter egen smak, 2 msk för lite tjockare mos och upp till 125 ml för lite lösare, krämigare mos.
- 5 Sätt fast potatisstöten och motorenheten på huvudenheten, mosa potatisen med hastighet 3 i ca 25 sekunder.

## Äggvitor

### Ingredienser:

- 4 äggvitor

### Beskrivning:

- 1 Lägg äggvitorna i en stor skål.
- 2 Sätt fast ballongvispen och motorenheten på huvudenheten.
- 3 Vispa på hastighet 7 i ca 1 till 1½ minuter, tills det blir mjuka toppar.

## Chokladmousse

Portioner: 4

### Ingredienser:

- 230 g mörk choklad
- 4 ägg, separerade
- 2 msk konjak eller rom (kan uteslutas)
- Riven choklad till servering
- Vispad grädde till servering

### Beskrivning:

- 1 Bryt chokladen i bitar och lägg i en skål över en kastrull med sjudande vatten och låt chokladen smälta, rör om då och då.
- 2 Ta bort från värmen och låt svalna innan äggvitorna slås i tillsammans med konjak eller rom (valfritt).
- 3 Sätt fast ballongvispen på huvudenheten och vispa äggvitorna på hastighet 7 i ca 1½ minut tills de är hårda. Lägg försiktigt i chokladblandningen med en matsked.
- 4 Sleva upp i 4 formar och låt stå i kylan i 2-3 timmar tills den har stelnat.
- 5 Vispa grädden med ballongvispen på hastighet 7. Dekorera moussen med en virvel av grädde och strö över lite riven choklad.

## Livstids garanti på knivarna

“Serrator-kniven” garanteras fri från defekter i material och tillverkning under sin livstid. Garantin täcker enbart den förste 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, försumlig 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 miksuj dłużej niż czasy podane w rozdziale „Używanie”.
- Zawsze należy odłączać urządzenie od źródła zasilania, jeśli urządzenie jest pozostawiane bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Informacje na temat czyszczenia i konserwacji znajdują się w odpowiednim rozdziale.
- 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.

## Lokalizacja urządzenia

- Nie wolno używać urządzenia na wolnym powietrzu ani w łazience.
- Zawsze umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.
- Nie stawiaj miski używanej z urządzeniem na powierzchniach drewnianych o wysokim połysku, gdyż można je łatwo 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, przy opróżnianiu pojemnika oraz podczas 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 przystawek pod bieżącą wodą, jeżeli są podłączone do części głównej blendera.
- **WAŻNE:** Przed dodaniem ciepłego płynu do blendera, pozwól, aby ostygł.
- Zachowaj ostrożność podczas mieszania 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.



# TOTAL CONTROL



## Moc tworzenia z pewnością działania.

Blender ręczny Total Control – to pewność działania podczas gotowania.

Blender ręczny pozwala w pewny sposób przygotować smaczne koktajle oraz miksować zupy i sosy dzięki zastosowaniu technologii Smart Response.

Technologia Smart Response zapewnia całkowitą kontrolę nad procesem miksowania za pomocą jednego przycisku.

Technologia Smart Response sprawia, że zasilanie jest przesyłane do blendera w łagodny sposób i według potrzeb, nie powodując nagłych szarpnięć ani rozprysków, dzięki czemu można bez obaw korzystać z urządzenia.

Wybierz prędkość najlepiej odpowiadającą danemu zadaniu, korzystając z obrotowego regulatora prędkości. Dostępnych jest 8 ustawień. Nawet podczas korzystania z wyższych prędkości użytkownik ma pewność, że dzięki technologii Smart Response moc jest zwiększana stopniowo, dzięki czemu łagodnie wzrasta prędkość urządzenia.

Po zakończeniu miksowania do żądanej konsystencji wystarczy zwolnić przycisk, aby blender stopniowo zatrzymał się, nie powodując rozprysków ani zassania.

Blender ręczny Total Control to moc tworzenia z pewnością działania.

- 1 Obrotowy regulator prędkości
- 2 Przycisk dokładnej regulacji
- 3 Ergonomiczny uchwyt
- 4 Silnik o mocy 650 wat



## Wstęp

Dziękujemy za zakup blendera ręcznego Total Control firmy Morphy Richards.

Blender posiada blokadę bezpieczeństwa. Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją tego urządzenia.

Nie zapomnij odwiedzić strony [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk), aby zarejestrować swoją dwuletnią gwarancję.

## Spis treści

Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia	95
Opis produktu	3
Całkowita kontrola	97
Wstęp	98
Przed pierwszym użyciem	98
Korzystanie z blendera ręcznego	98
Korzystanie z miski do siekania	98
Korzystanie z ubijaka do ziemniaków	99
Korzystanie z trzepaczki	99
Nadająca się żywność	99
Użytkowanie	99
Przystawki	99
Przycisk Turbo	100
Miksowanie w rondlu	100
Wskazówki i porady	100
Czyszczenie i konserwacja	100
Kontakt	101
Przepisy	102
Gwarancja	105

## Wyposażenie

- (1) Obrotowy regulator prędkości
- (2) Przycisk dokładnej regulacji
- (3) Przycisk Turbo
- (4) Korpus urządzenia
- (5) Nasadka miksująca
- (6) Ząbkowane ostrze
- (7) Pokrywa pojemnika
- (8) Pojemnik
- (9) Pokrywa miksująca miski do siekania
- (10) Miska do siekania
- (11) Ząbkowane ostrze do siekania
- (12) Pokrywa miski do siekania
- (13) Przekładnia ubijaka do ziemniaków
- (14) Ubijak do ziemniaków
- (15) Mieszadło
- (16) Przekładnia trzepaczki
- (17) Trzepaczka
- (18) Przycisk zwolnienia przystawki
- (19) Podstawa blendera
- (20) Blokada bezpieczeństwa

## Przed pierwszym użyciem

- **OSTRZEŻENIE: Ostrożnie wyciągnij blender ręczny z zestawem Pro z opakowania, gdyż ostrza są bardzo ostre.**
- Przed pierwszym użyciem wymyj w gorącej wodzie z mydłem wszystkie części z wyjątkiem korpusu urządzenia (4), nasadki miksującej (5), pokrywy miksującej miski do siekania (9) oraz przekładni (13), (16). Osusz dokładnie wszystkie części przed użyciem.
- Nie zanurzaj całej nasadki miksującej w wodzie. Wymyj tylko głowicę z ząbkowanym ostrzem (6).
- Wymyj pokrywę miksującą miski do siekania w gorącej wodzie z mydłem i wypłucz. Nie zanurzaj w wodzie.
- Nie zanurzaj w wodzie korpusu urządzenia ani pokrywy miksującej miski do siekania.
- Wytrzyj pokrywę miksującą miski do siekania gorącą, wilgotną szmatką. Nie zanurzaj w wodzie.
- Wytrzyj przekładnie gorącą, wilgotną szmatką. Nie zanurzaj w wodzie.

## Korzystanie z blendera ręcznego

- 1** Połącz nasadkę miksującą (5) z korpusem urządzenia (4) i naciśnij, aby zablokować.
- 2** Wybierz prędkość na obrotowym regulatorze prędkości (1). Blender nie uruchomi się, dopóki nie zostanie wciśnięty przycisk dokładnej regulacji (2) lub przycisk Turbo (3).
- 3** Umieść nasadkę miksującą w żywności do zmiksowania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy skorzystanie z pojemnika (8).
- 4** Aby rozpocząć miksowanie, naciśnij przycisk dokładnej regulacji. Prędkość wzrośnie, im mocniej
- 5** Aby zatrzymać blender, zwolnij przycisk dokładnej regulacji. Poczekaj, aż ostrza zatrzymają się, **ZANIM** wyjmiesz blender z żywności, naciśniesz przycisk.
- 6** Odłącz korpus urządzenia od zasilania. Naciśnij przycisk zwolnienia przystawki (18) i zdejmij nasadkę miksującą z korpusu urządzenia, aby ją wyczyścić.

## Korzystanie z miski do siekania

- 7** **OSTROŻNIE** włóż ząbkowane ostrze do siekania (11) do miski do siekania (10). **OSTRZEŻENIE: Ostrza są ostre.**
- 8** Umieść żywność, którą chcesz posiekać, w misce do siekania. Nie wypełniaj więcej niż połowę miski.
- 9** Sprawdź, czy blokada bezpieczeństwa (20) znajduje się na swoim miejscu, i zamontuj pokrywę miksującą (9) na misce do siekania. Naciśnij, aby zablokować.
- 10** Połącz korpus urządzenia (4) z pokrywą. Ze względów bezpieczeństwa korpus urządzenia nie jest blokowany w pokrywie miksującej miski do siekania.
- 11** Wybierz wysoką prędkość na obrotowym regulatorze prędkości (1), a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk dokładnej regulacji (2), aby rozpocząć miksowanie. Podczas używania urządzenia nie otwieraj pokrywy.
- 12** Zanim odłączysz korpus urządzenia od pokrywy miksującej,

poczekaj, aż blender zatrzyma się. Podnieś, aby wyjąć.

**13** Zdejmij pokrywę miksującą z miski do siekania.

**14** **OSTROŻNIE** wyjmij ząbkowane ostrze do siekania, zanim zaczniesz opróżniać miskę.

## Corzystanie z ubijaka do ziemniaków

**15** Przygotuj ziemniaki tak jak zwykle, osusz je i umieść w rondlu lub misce z płaskim spodem (patrz strona 10). Dodaj mleko lub masło, w zależności od własnych upodobań.

**16** Połącz przekładnię ubijaka do ziemniaków (13) i sam ubiak (14) z korpusem urządzenia.

**17** Wybierz prędkość 3 na obrotowym regulatorze prędkości (1).

**18** Aby rozpocząć ubijanie, naciśnij przycisk dokładnej regulacji (2). Prędkość będzie się zmieniać - im mocniej naciśniesz przycisk - tym bardziej zwiększy się prędkość działania urządzenia.

**19** Włóż glowicę ubijaka (14) w ziemniaki. Następnie podnieś ją i wóź w innym miejscu rondla/miski. Kontynuuj, dopóki wszystkie ziemniaki nie zostaną ubite zgodnie z indywidualnymi preferencjami.

**20** Aby zatrzymać i wyjąć ubiak do ziemniaków z żywności, zwolnij przycisk dokładnej regulacji. Odłącz blender od zasilania. Naciśnij przycisk zwolnienia przystawki (18) i wyjmij ubiak. Mieszadło (15) można wyjąć, aby ułatwić czyszczenie (patrz strona 11).

## Corzystanie z trzepaczki

**21** Włóż trzepaczkę (17) w jej przekładnię (16), a następnie połącz przekładnię z korpusem urządzenia (4).

**22** Wybierz wysoką prędkość na obrotowym regulatorze prędkości (1). Włóż trzepaczkę (17) w składniki.

**23** Aby rozpocząć trzepanie, naciśnij przycisk dokładnej regulacji (2). Prędkość będzie się zmieniać - im mocniej przyciśniesz przycisk - tym bardziej wzrośnie prędkość. Aby zatrzymać urządzenie PRZED wyjęciem trzepaczki z żywności, zwolnij przycisk dokładnej regulacji.

**24** Odłącz blender od zasilania. Naciśnij przycisk zwolnienia przystawki (18) i wyjmij trzepaczkę do oczyszczenia. Wyciągnij korpus trzepaczki z jej przekładni w celu oczyszczenia.

## Nadająca się żywność

Ilości przedstawione poniżej należy traktować jako wskazówkę. Nie należy wypełniać więcej niż połowę pojemności miski do siekania (10).

Przystawka	Rodzaj żywności	Maksymalna	Prędkość	Czas
			Ilość	
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
Trzepaczka	Bita śmietana		7	90 sekund
Trzepaczka	Białka z jajek		7	60-90 sekund patrz przepisy
Ubiak do ziemniaków	Ugotowane ziemniaki		3	20-30 sekund
Miska do siekania Cebula			7	5-10 sekund
Miska do siekania Marchew			7	5-15 sekund
Miska do siekania Ziola			7	5-15 sekund
Miska do siekania Duszona wołowina			8	25-30 sekund
Miska do siekania Orzechy			8	15-20 sekund

## Użytkowanie

**OSTRZEŻENIE:** Blender ręczny Total Control z zestawem Pro jest przeznaczony do używania impulsowego. Nie korzystaj bez przerwy z przystawek przez dłużej niż 60 sekund (nie dotyczy trzepaczki).

Ne korzystaj z trzepaczki przez dłużej niż 90 sekund.

## Przystawki

### Nasadka miksująca (5)

- Nasadka miksująca jest przeznaczona do miksowania zup, sosów, koktajli mlecznych i owocowych, żywności dla niemowląt oraz do kruszenia lodu.
- Nasadka miksująca nie nadaje się do rozdrabniania twardych produktów, takich jak ziarna kawy.

### Miska do siekania (10)

- W misce do siekania można siekać orzechy, warzywa, mięso, ziola, gotowane jajka oraz suchy chleb. Aby uzyskać optymalne wyniki, korzystając z miski do siekania, należy używać wyższych prędkości.

## Ubijak do ziemniaków (14)

- Ubijak do ziemniaków jest przeznaczony tylko do ubijania ziemniaków lub podobnych produktów. Do ubijanych ziemniaków można przed ubiciem dodać mleka, masła, oliwy lub przypraw.

Ubijaka nie można używać do ubijania surowych ziemniaków ani żadnych innych surowych warzyw czy żywności.

Nie wolno używać ubijaka w gorącym rondlu zdjętym bezpośrednio z kucharki. Jeśli będzie to konieczne, przełoż ziemniaki do chłodniejszego rondla lub miski z płaskim spodem.

### Trzepaczka (17)

- Trzepaczka idealnie nadaje się do ubijania śmietany lub jajek.
- Nie można jej używać do twardszych mieszanin, np. ciasta na chleb lub masy na ciasto.

### Pokrywy (7), (12)

- W przypadku pozostałych resztek żywności można jej przechowywać w misce i pojemniku roboczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Żadnych przystawek nie można wkładać do zamrażarki, kucharki mikrofalowej, piekarnika czy zmywarki.

## Przycisk Turbo

- W blenderze ręcznym dostępnych jest 8 różnych prędkości, wykorzystujących technologię Total Control. Blender wyposażony jest również w przycisk Turbo (3). Naciśnij przycisk Turbo, aby impulsowo zwiększyć prędkość blendera.
- Uwaga: Miska do siekania (10) działa najlepiej, gdy na obrotowym regulatorze prędkości (1) wybrana zostanie wysoka prędkość lub gdy używany jest przycisk Turbo (3).

## Miksowanie w rondlu

- **Nie należy używać rondla z powłoką zapobiegającą przzywieraniu. Nasadka miksująca może uszkodzić powłokę.**
- 1. Zdejmij rondel z kucharki.
- 2. Aby uniknąć rozprysków, umieść nasadkę miksującą (5) w żywności, zanim włączysz blender.
- 3. Trzymaj rondel drugą ręką i lekko naciśnij przycisk dokładnej regulacji (2). Zaczynij powoli, a następnie zwiększaj prędkość według potrzeb za pomocą przycisku dokładnej regulacji.
- 4. Przesuwaj ostrza (6) w żywności ruchem w dół i w górę.
- 5. Poczekaj, aż ostrza zatrzymają się, zanim wyjmiesz je z rondla.
- **OSTRZEŻENIE:** Wyjęcie ząbkowanego ostrza z żywności, zanim urządzenie zatrzyma się, lub użycie ustawienia wysokiej prędkości może spowodować rozpryskanie się gorącego płynu. Należy zachować ostrożność podczas używania blendera w ten sposób.
- **Nie należy wkładać blendera w żywność poniżej połączenia między korpusem urządzenia (4) a nasadką miksującą (5).**
- **Sprawdź, czy kabel zasilający nie dotyka gorących powierzchni (między innymi ścianek rondla).**

## Wskazówki i porady

- Podczas miksowania potraw o intensywnym kolorze (np. marchwi) plastikowe części urządzenia mogą ulec przebarwieniu. W celu wyczyszczenia przebarwionych elementów użyj oleju jadalnego. Przed ponownym użyciem wymyj dokładnie w gorącej wodzie z mydłem.
- Podczas miksowania za pomocą nasadki miksującej (5) zacznij od włożenia nasadki w żywność. Dzięki temu wszystkie składniki zostaną przesunięte na ostrze. Delikatnie kręć nasadką miksującą, przesuwając ją w górę i w dół. Kontynuuj takie ruchy aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji mieszaniny. Nie wyjmuj nasadki z płynu, gdy ostrza pozostają w ruchu.
- Nie wyciągaj całej nasadki miksującej z mieszaniny podczas jej używania, aby zapobiec rozpryskiwaniu.
- Podczas korzystania z miski do siekania (10) konieczne może okazać się zeszkrobanie ścianek naczyń za pomocą silikonowej łopatki.

## Czyszczenie i konserwacja

- **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem lub konserwacją należy zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas mycia ostrzy, gdyż są one bardzo ostre.
- Przed pierwszym użyciem wymyj w gorącej wodzie z mydłem wszystkie części z wyjątkiem korpusu urządzenia (4), nasadki miksującej (5), pokrywy miksującej miski do siekania (9) oraz przekładni (13), (16). Osusz dokładnie wszystkie części przed użyciem.
- Korpus urządzenia oczyść wilgotną szmatką i osusz dokładnie wszystkie części.
- Nie zanurzaj całej nasadki miksującej w wodzie. Wymyj tylko głowicę z ząbkowanym ostrzem (6).
- Wymyj pokrywę miksującą miski do siekania w gorącej wodzie z mydłem i wyptucz. Nie zanurzaj.
- Nie zanurzaj w wodzie korpusu urządzenia ani pokrywy miksującej miski do siekania.
- Wytrzyj dokładnie gorącą, wilgotną szmatką. Nie zanurzaj w wodzie.
- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie lub innym płynie.

## Mieszadło (15)

25

- Aby ułatwić czyszczenie, mieszadło można wyjąć z ubijaka do ziemniaków.
- W tym celu odłącz korpus urządzenia od źródła zasilania. Nie odłączaj ubijaka do ziemniaków od korpusu urządzenia.
- Trzymaj korpus urządzenia w ręku. Złap mieszadło i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po usłyszeniu kliknięcia zdejmij je z głowicy ubijaka do ziemniaków w celu wyczyszczenia.
- Aby je ponownie założyć, zamontuj mieszadło i przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki nie usłyszysz kliknięcia.

## Blokada bezpieczeństwa miski do siekania (20)

26

Pokrywa miksująca miski do siekania (9) i pokrywa miski do siekania (12) są wyposażone w gumową blokadę bezpieczeństwa. Zapobiega ona przeciekaniu z miski do siekania (10) podczas jej używania oraz podczas przechowywania.

- Zawsze upewnij się, że blokada bezpieczeństwa znajduje się na swoim miejscu. Jej brak może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Blokadę bezpieczeństwa należy wyjmować tylko do czyszczenia (jeśli jest to wymagane). Po czyszczeniu sprawdź, czy blokada znajduje się na swoim miejscu, tak jak zalecono przez użyciem blendera ręcznego Total Control.
- Podczas ponownego zakładania blokady sprawdź, czy jest ona szczelnie wciśnięta w pierwszy kanał w pokrywach (patrz schemat). Dziobek na blokadzie bezpieczeństwa powinien być skierowany na zewnątrz, a nie przekreślony w kanale. Przed użyciem sprawdź, czy blokada bezpieczeństwa jest prawidłowo założona.

## 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](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter:** [@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)  
**Strona WWW:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

PL



## Przepisy

Opracowaliśmy przepisy na smaczne dania, które możesz wypróbować korzystając z blendera Total Control. Od koktajli po zupy, każdy znajdzie coś dla siebie.

Przedstawione przepisy to tylko kilka propozycji tego, co można uzyskać za pomocą blendera i jego przystawek. Po zapoznaniu się z działaniem blendera użytkownik będzie mógł w łatwy sposób przystosować przepisy z ulubionych książek kucharskich.

## Koktajl bananowo truskawkowy

### Składniki:

- 1 dojrzały banan (około 90 g), obrany i pocięty na kawałki
- 65 g truskawek, umytych, wysuszonych i z oberwanymi szypułkami
- 2 kostki lodu
- 135 ml soku jabłkowego
- 200 g jogurtu waniliowego z niską zawartością tłuszczu

### Sposób przygotowania:

- 1 Dodaj wszystkie składniki do pojemnika we wskazanej kolejności.
- 2 Zamontuj nasadkę miksującą w korpusie urządzenia i wybierz ustawienie prędkości 4 na obrotowym regulatorze prędkości.
- 3 Umieść nasadkę miksującą w dolnej części pojemnika i lekko naciśnij przycisk dokładnej regulacji. Przesuwaj blender w górę i dół w pojemniku przez 20-30 sekund, dopóki koktajl nie będzie zmiksowany.

## Zupa porowo-ziemniaczana

Danie dla (osób): 4

### Składniki:

- 25 g masła lub margaryny
- 2 średniej wielkości pory (285 g), pokrojone
- 1 mała cebula (100g), drobno posiekana
- 500 g ziemniaków, pokrojonych na cienkie plasterki
- 1,1 l wywaru warzywnego
- 1 łyżeczka mieszanki ziół
- 1 łyżeczka soli
- Pieprz czarny
- Szczypiorek do przybrania
- Chrupiący chleb do podania

### Sposób przygotowania:

- 1 Roztop masło w dużym rondlu (nie używaj rondla z powłoką zapobiegającą przywieraniu) i dodaj pory i cebulę. Delikatnie podsmaż bez zarumieniania przez 10 minut, od czasu do czasu mieszając.
- 2 Dodaj ziemniaki, wywar, zioła i przyprawy, i doprowadź do wrzenia. Przykryj i delikatnie gotuj na wolnym ogniu przez 30 minut, dopóki składniki nie staną się miękkie.
- 3 Poczekać, aż zawartość rondla ostygnie, a następnie przyczep nasadkę miksującą do korpusu urządzenia. Ustaw prędkość 4 na obrotowym regulatorze prędkości.
- 4 Umieść nasadkę miksującą w rondlu i korzystając z przycisku dokładnej regulacji miksuj zupę do uzyskania kremowej konsystencji, około 50 – 60 sekund. Można to zrobić w rondlu, pod warunkiem że nie ma on powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- 5 Sprawdź przyprawę i dodaj odrobinę szczypiorka jako przybranie, a następnie podawaj z chrupiącym chlebem.

## Sos Matriciana(do makaronu)

Danie dla (osób): 4

### Składniki:

- 1 cebula (130 g), cienko posiekana
- 1 ząbek czosnku, wyciśnięty
- ½ zielonej papryki chilli, wypestkowanej i drobno pociętej
- 1½ łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 100 g bekonu, ze zdjętą skórą i posiekanego
- 400 g podłużnych pomidorów z puszki
- 100 ml passaty (120g)
- 2 łyżki białego wina
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- Świeżo ugotowany makaron do podania
- Ser parmezan do podania

### Sposób przygotowania:

- 1 Umieść oliwę w dużym rondlu (nie używaj rondla z powłoką zapobiegającą przywieraniu) i podgrzej przez kilka minut.
- 2 Delikatnie podsmaż cebulę, czosnek i paprykę chilli przez 2-3 minuty, nie zarumieniając ich i od czasu do czasu mieszając drewnianą łyżką.
- 3 Dodaj posiekany bekon do rondla i smaż przez dodatkową minutę. Nałóż pokrywę na rondel i gotuj sos na średnim ogniu przez około 5 minut.
- 4 Dodaj podłużne pomidory, passatę i wino, i przypraw odrobiną soli i pieprzu.
- 5 Nałóż pokrywę na rondel i delikatnie gotuj na wolnym ogniu przez 25 minut lub dopóki cebule nie staną się miękkie.
- 6 10 minut przed ukończeniem gotowania sosu ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- 7 Aby uzyskać kremową konsystencję sosu, użyj nasadki miksującej z ustawieniem prędkości 4 na obrotowym regulatorze prędkości. Można to zrobić w rondlu, pod warunkiem że nie ma on powłoki zapobiegającej przywieraniu. Uruchom blender używając przycisku dokładnej regulacji, a następnie przesuwaj go delikatnie po rondlu, dopóki nie uzyskasz oczekiwanej konsystencji. Uzyskanie kremowej konsystencji powinno zająć około minuty.
- 8 Odsącz makaron, a następnie wymieszaj go z sosem. Jeśli będzie to konieczne, podgrzej, a następnie podawaj od razu z parmezanem.

## Salsa pomidorowa

### Składniki:

- |            |          |  |
|------------|----------|--|
| 250 ml     | 350 ml   |  |
| • ½-1      | ½-1      | czerwona papryka chilli, przekrojona na pół, z małą ilością nasion |
| • 150 g    | 225 g    | dojrzałe pomidory koktajlowe, przekrojone na pół                   |
| • 1        | 1½       | Sok z 2 limetek  |
| • 20 g     | 30 g     | świeża kolendra, pokrojona w kawałki mieszczące się w misce        |
| • Szczypta | Szczypta | Sól morską   |
| • Szczypta | Szczypta | Świeżo zmielony pieprz   |

### Sposób przygotowania:

- 1 Zamontuj ostrze w misce do siekania.
- 2 Włóż wszystkie składniki do miski w przedstawionej kolejności.
- 3 Załóż pokrywę miksującą miski do siekania oraz korpus urządzenia. Miksując korzystając z przycisku do dokładnej regulacji, na ustawieniu prędkości 7 przez 10 sekund. Zeskrob ścianki miski za pomocą łopatk, jeśli będzie to konieczne, a następnie miksuj przez kolejne 5-10 sekund.
- 4 Przelej do salaterki i odstaw na około godzinę przed podaniem. Dzięki temu salsa nabierze smaku, a piana opadnie.  
Podawaj z tortillą.  
Uwaga: W misce można przygotować 350 ml salsy, jeśli będzie to konieczne.

## Pesto

### Składniki:

- 50 g orzeszków pini
- ½ łyżka czosnku
- 25 g sera Parmezan, utartego
- 30 g świeżych liści bazylii (tylko liście)
- 50 ml oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- Sok z połówki cytryny
- Sól i świeżo zmielony pieprz

### Sposób przygotowania:

- 1 Zamontuj ostrze w misce do siekania.
- 2 Włóż wszystkie składniki do miski w przedstawionej kolejności.
- 3 Załóż pokrywę miksującą miski do siekania oraz korpus urządzenia. Używając przycisku dokładnej regulacji, miksuj na ustawieniu prędkości 7 przez 15 sekund. Zeskrob ścianki miski za pomocą łopatk, jeśli to konieczne, a następnie miksuj przez kolejne 15-30 sekund.

Uwaga: Pesto można rozrzedzić, dodając trochę soku cytrynowego i oleju z oliwek, w zależności od preferencji.  
Podawać jako dodatek do spaghetti bolognese lub rozmieszaną z ubitymi ziemniakami.

Uwaga: Aby przechować świeże pesto, umieść je w szczelnym pojemniku i przykryj powierzchnię odrobiną oleju z oliwek, zanim wstawisz do lodówki.

## Ubite ziemniaki

Danie dla (osób): 4

### Składniki:

- 1 kg ziemniaków Maris Piper lub Desiree, obranych
- 1 łyżeczka soli
- 30 ml – 125 ml mleka, zgodnie z przepisem

### Sposób przygotowania:

- 1 Pokrój obrane ziemniaki na równe części, oplucz w świeżej, zimnej wodzie i odsącz.
- 2 Umieść w dużym rondlu i zalej zimną wodą. Dodaj soli i zakryj pokrywą.
- 3 Doprowadź do wrzenia i gotuj przez około 20-25 minut, dopóki ziemniaki nie staną się miękkie. Odsącz i zakryj rondel czystym ręcznikiem kuchennym przez 5 minut.
- 4 Dodaj mleka, w zależności od osobistych preferencji, użyj 2 łyżek mleka, aby uzyskać bardziej zwartą konsystencję, lub 125 ml mleka, aby uzyskać bardziej kremową.
- 5 Dołącz ubijak do ziemniaków i przekładnię do korpusu urządzenia, a następnie ubijaj ziemniaki korzystając z przycisku dokładnej regulacji na ustawieniu prędkości 3 przez około 25 sekund.

## Ubite ziemniaki z oliwą

Danie dla (osób): 4

### Składniki:

- 1 kg ziemniaków Maris Piper lub Desiree, obranych
- 1 łyżeczka soli
- Pieprz czarny
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 100 g czarnych oliwek bez pestek w zalewie, dobrze odsączonych i wysuszonych w ręczniku papierowym

### Sposób przygotowania:

- 1 Pokrój obrane ziemniaki na równe kawałki. Wyplucz w bieżącej, zimnej wodzie i odsącz.
- 2 Umieść w dużym rondlu i zalej zimną wodą. Dodaj soli i zakryj pokrywą.
- 3 Doprowadź do wrzenia i gotuj przez około 20-25 minut, dopóki ziemniaki nie staną się miękkie. Odsącz ziemniaki, a następnie przykryj rondel czystym ręcznikiem kuchennym przez 5 minut.
- 4 Podczas gotowania umieść ostrze do siekania w misce do siekania. Dodaj oliwki i połącz pokrywę z korpusem urządzenia. Posiekaj oliwki impulsowo używając przycisku dokładnej regulacji przy ustawieniu prędkości 8 w 2-3 krótkich impulsach. Powinno to potrwać 5-6 sekund.
- 5 Dodaj oliwę i czarny pieprz do rondla. Dołącz ubijak do ziemniaków i przekładnię do korpusu urządzenia, a następnie ubijaj ziemniaki korzystając z przycisku dokładnej regulacji na ustawieniu prędkości 3 przez około 25 sekund.
- 6 Delikatnie włączaj posiekane oliwki, tak aby ubite ziemniaki nie nabrały koloru.



## Białka z jajek

### Składniki:

- 4 białka z jajek

### Sposób przygotowania:

- 1 Umieść białka w dużej, czystej misce.
- 2 Dołącz trzepaczkę i przekładnię do korpusu urządzenia.
- 3 Ubijaj, używając przycisku dokładnej regulacji na ustawieniu prędkości 7 przez około 1 do 1½ minut, dopóki piana nie zrobi się sztywna.

## Mus czekoladowy

Danie dla (osób): 4

### Składniki:

- 230 g czarnej czekolady
- 4 jajka, rozdzielone
- 2 łyżki brandy lub rumu (ewentualnie)
- Starta czekolada, do podania
- Bita śmietana, do podania

### Sposób przygotowania:

- 1 Podziel czekoladę na kawałki i umieść w misce na rondlem z gotowaną na wolnym ogniu wodą, powoli ją podgrzewając, dopóki się nie rozpuści, od czasu do czasu mieszając.
- 2 Zdejmij z kuchenki i poczekaj, aż ostygnie, zanim wbijesz żółtka i brandy lub rum (jeśli ma być użyty).
- 3 Dołącz trzepaczkę do korpusu urządzenia i ubijaj białka używając przycisku dokładnej regulacji na ustawieniu prędkości 7 przez około 1½, do uzyskania sztywnej konsystencji. Delikatnie włączaj do masy czekoladowej za pomocą łyżki.
- 4 Umieść w 4 kokilkach i odstaw do lodówki na 2-3 godziny, aż całość się zetnie.
- 5 Używając trzepaczki, ubij śmietaną korzystając z przycisku dokładnej regulacji na ustawieniu prędkości 7. Udekoruj mus łyżką białej śmietany i odrobiną startej czekolady.

## 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.

## DWULETNIĄ GWARANCJĄ

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 napisząc do lokalnego dystrybutora, wysyłając list na podany adres.

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

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

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

- Этот прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями либо недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или получили указания относительно безопасного использования прибора и осознают сопутствующие опасности.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не позволяйте детям использовать прибор.
- Храните прибор и его шнур питания вне досягаемости детей.
- Продолжительность смешивания не должна превышать времени, рекомендованного в разделе «Использование».
- Всегда отключайте прибор от сети, оставляя его без присмотра, а также перед выполнением сборки, разборки или чистки.
- Рекомендации по уходу и чистке см. в соответствующем разделе.
- 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 чистки соблюдайте осторожность в обращении с острыми ножами.

## **Другие меры предосторожности**

- Запрещается использовать прибор не по назначению.

## **Особые меры предосторожности**

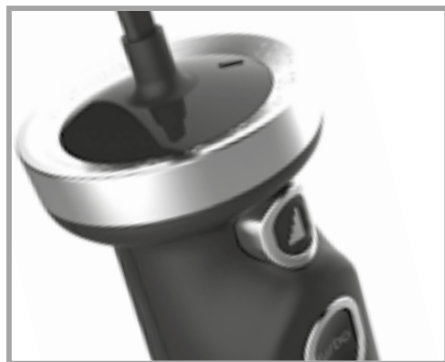
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ножи блендера очень острые. При использовании и во время чистки с ними нужно обращаться очень осторожно.**
- Не промывайте насадки под струей воды, когда они установлены на прибор.
- **ВНИМАНИЕ!** Остудите горячие жидкости перед добавлением в блендер.
- Соблюдайте осторожность, наливая или смешивая блендером горячие жидкости, так как внезапный выброс пара может привести к их выплескиванию.
- Выключайте прибор и отключайте его от сети перед сменой принадлежностей или при приближении 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.

# TOTAL CONTROL



## Творите с уверенностью.

Представляем вам ручной блендер Total Control — простой способ привнести уверенность в процесс приготовления.

Ручной блендер Total Control позволяет создавать превосходные смузи и коктейли, смешивать супы и соусы с уверенностью, обеспечиваемой технологией Smart Response.

Технология Smart Response позволяет полностью контролировать процесс смешивания простым нажатием кнопки. Технология Smart Response подает питание на блендер по мере необходимости, что исключает внезапные рывки или разбрызгивание и обеспечивает полную уверенность на кухне.

С помощью простого вращения регулятора скорости выберите одну из 8 скоростей, которая лучше всего подходит для выполнения работы. Даже при использовании более высокой скорости вы можете быть уверены, что технология Smart Response постепенно увеличивает выбранную вами скорость для выполнения работы.

При достижении желаемой консистенции просто отпустите кнопку и ручной блендер Total Control постепенно снизит скорость и остановится, что гарантирует отсутствие разбрызгивания и всасывания.

Ручной блендер Total Control привносит уверенность в процесс приготовления.



## Введение

Благодарим вас за приобретение ручного блендера Total Control от Morphy Richards.

Ручной блендер оснащен замковым соединением для обеспечения безопасности. Перед использованием внимательно ознакомьтесь с инструкцией по использованию ручного блендера.

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

## Содержание

Меры безопасности	107
Обзор продукта	3
Total Control	110
Введение	110
Перед первым использованием	110
Использование ручного блендера	110
Использование чаши для измельчения	111
Использование насадки для приготовления картофеля пюре	111
Использование венчика	111
Что можно готовить	111
Использование	111
Насадки	112
Кнопка «Turbo»	112
Измельчение в кастрюле	112
Советы и подсказки	112
Чистка и уход	113
Свяжитесь с нами	113
Рецепты	114
Гарантия	118

## Компоненты прибора

- (1) Регулятор скорости
- (2) Кнопка точного управления
- (3) Кнопка «Turbo»
- (4) Основной блок
- (5) Ножка блендера
- (6) Нож Serrator
- (7) Крышка мерной чаши
- (8) Мерная чаша
- (9) Соединительная крышка чаши для измельчения
- (10) Чаша для измельчения
- (11) Нож Serrator для измельчения
- (12) Крышка чаши для измельчения
- (13) Редуктор насадки для приготовления пюре
- (14) Насадка для приготовления пюре
- (15) Лопасть
- (16) Редуктор насадки для взбивания
- (17) Венчик
- (18) Кнопка для смены насадок
- (19) Опора
- (20) Предохранительная прокладка

## Перед первым использованием

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При распаковке комплекта профессионального ручного блендера соблюдайте осторожность: ножи очень острые.**
- Перед использованием вымойте все детали кроме основного блока (4), ножки блендера (5), соединительной крышки чаши для измельчения (9) и редукторов (13), (16) в горячей мыльной воде. Тщательно высушите все детали перед использованием.
- Не погружайте ножку блендера полностью в воду. Вымойте только головку с ножами Serrator (6).
- Вымойте соединительную крышку чаши для измельчения в горячей мыльной водой и ополосните. Не погружайте в воду.
- Не погружайте основной блок или крышку чаши для измельчения в воду.
- Для очистки протрите соединительную крышку чаши для измельчения тканью, смоченной в горячей воде. Не погружайте в воду.
- Протрите наружную поверхность редукторов тканью, смоченной в горячей воде. Не погружайте в воду.

## Использование ручного блендера

- 1** Прикрепите ножку блендера (5) к основному блоку (4) и нажмите, чтобы она зафиксировалась на своем месте.
- 2** Выберите скорость на регуляторе скоростей (1). Ручной блендер не начнет работу до тех пор, пока не будет нажата кнопка точного управления (2) или кнопка «Turbo» (3).
- 3** Поместите ножку блендера в продукт, который предстоит измельчить. Для наилучших результатов рекомендуется использовать мерную чашу (8).
- 4** Нажмите кнопку точного управления для начала измельчения. Скорость будет увеличиваться по мере увеличения

- 5** Отпустите кнопку точного управления для остановки. Дайте ножам снизить скорость вращения и остановиться **ПЕРЕД** извлечением блендера из продукта. силы нажатия кнопки.
- 6** Отключите основной блок от сети. Нажмите кнопку смены насадки (18) и снимите ножку блендера с основного блока для чистки.

## Использование чаши для измельчения

- 7** **ОСТОРОЖНО** установите нож для измельчения Serrator (11) в чашу для измельчения (10). **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ножи очень острые.**
- 8** Поместите продукт для измельчения в чашу. На наполняйте ее более чем наполовину.
- 9** Убедитесь в наличии предохранительной прокладки (2) и прижмите соединительную крышку чаши для измельчения (9) к чаше. Нажмите, чтобы она встала на место.
- 10** Установите основной блок (4) на крышку. Основной блок не будет закреплен на соединительной крышке чаши для измельчения из соображений безопасности.
- 11** Выберите высокую скорость на регуляторе скоростей (1) и нажмите и удерживайте кнопку точного управления (2) для начала работы. Не открывайте крышку во время использования блендера.
- 12** Дайте время двигателю полностью остановиться перед отсоединением основного блока от соединительной крышки чаши для измельчения. Поднимите, чтобы снять крышку.
- 13** Снимите соединительную крышку с чаши.
- 14** **ОСТОРОЖНО** извлеките измельчающий нож Serrator прежде, чем извлекать продукты из чаши.

## Использование насадки для приготовления картофеля пюре

- 15** Приготовьте картофель, слейте воду и положите его в кастрюлю или чашу с плоским дном (см. стр. 10). При необходимости добавьте молоко или сливочное масло.
- 16** Прикрепите редуктор насадки для пюре (13) и насадку для пюре (14) к основному блоку.
- 17** Выберите скорость 3 на регуляторе скоростей (1).
- 18** Нажмите кнопку точного управления (2) для начала приготовления пюре. Скорость будет изменяться в зависимости от силы нажатия на кнопку – чем больше сила нажатия, тем выше скорость.
- 19** Погрузите головку насадки для пюре (14) в картофель. Поднимите и повторите в другом месте кастрюли / чаши. Продолжайте до достижения необходимой консистенции пюре.
- 20** Отпустите кнопку точного управления и извлеките насадку для пюре из продукта. Отключите блендер от сети. Нажмите кнопку смены насадки (18) и снимите насадку для пюре. Лопасть (15) можно снять для удобства чистки (см. стр. 11).

## Использование венчика

- 21** Закрепите венчик (17) в редукторе венчика (16), затем прикрепите редуктор венчика к основному блоку (4).
- 22** Выберите высокую скорость на регуляторе скоростей (1). Поместите венчик (17) в ингредиенты.
- 23** Нажмите кнопку точного управления (2) для начала взбивания. Скорость будет изменяться в зависимости от силы нажатия на кнопку – чем больше сила нажатия, тем выше скорость. Отпустите кнопку точного управления для остановки **ПЕРЕД** извлечением венчика из продукта.
- 24** Отключите блендер от сети. Нажмите кнопку смены насадки (18) и снимите венчик для очистки. Снимите корпус венчика с редуктора для очистки.

## Что можно готовить

Приведенные ниже объемы продуктов необходимо использовать в качестве руководства. Чаша (10) не должна наполняться более чем наполовину.

Насадка Время	Вид продукта	максимальное количество		Скорость
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
Венчик	Взбитые сливки		7	90 с
Венчик	Яичные белки		7	60-90 с см. рецепты
Насадка для приготовления пюре	Вареный картофель	3		20-30 с
Чаша для измельчения	Лук	7		5-10 с
Чаша для измельчения	Морковь	7		5-15 с
Чаша для измельчения	Травы	7		5-15 с
Чаша для измельчения	Тушеная говядина	8		25-30 с
Чаша для измельчения	Орехи	8		15-20 с

## Использование

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Комплект профессионального ручного блендера Total Control предназначен для кратковременного использования. Не используйте насадки (кроме венчика) непрерывно более 60 с.

Не используйте венчик более 90 с.

## Насадки

### Ножка блендера (5)

- Ножка блендера предназначена для превращения в пюре таких продуктов, как соусы, коктейли, смузи, детское питание или дробления льда.
- Ножка блендера не подходит для дробления твердых продуктов, таких как кофейные зерна.

### Чаша для измельчения (10)

- Чаша может использоваться для измельчения орехов, овощей, зелени, вареных яиц, мяса и сухарей. Для достижения оптимальных результатов при измельчении в чаше необходимо использовать более высокие скорости.

### Насадка для приготовления пюре (14)

- Насадка для приготовления пюре может использоваться для приготовления пюре из картофеля или похожих продуктов. Перед приготовлением пюре в картофель можно добавлять молоко, сливочное масло или приправы для смешивания с картофелем.

Насадка для пюре не может использоваться для сырого картофеля или каких-либо других овощей или продуктов.

Не готовьте пюре в горячей кастрюле, только что снятой с плиты. Переложите картофель в другую кастрюлю или чашу с плоским дном при необходимости.

### Венчик (17)

- Венчик идеально подходит для взбивания сливок или яиц.
- Он не может быть использован для более твердых смесей, таких как тесто или смеси для пудинга.

### Крышки (7), (12)

- При наличии остатков используйте чашу и мерную чашу с входящими в комплект крышками для безопасного хранения продуктов.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Насадки нельзя использовать в морозильной камере, микроволновой печи или посудомоечной машине.**

## Кнопка «Turbo»

- Блендер оснащен 8 различными скоростями с использованием технологии Total Control, а также кнопкой «Turbo» (3). Используйте кнопку «Turbo» для повторно-кратковременного увеличения скорости работы ручного блендера.
- Примечание. Насадки чаши для измельчения (10) лучше всего работают, если регулятор скорости (1) установлен в положение высокой скорости или при использовании кнопки «Turbo» (3).

## Измельчение в кастрюле

- **Не используйте кастрюлю с антипригарным покрытием. Ножка блендера может повредить антипригарное покрытие.**
  1. Снимите кастрюлю с огня.
  2. Во избежание излишнего распыливания поместите ножку блендера (5) в продукт до включения блендера.
  3. Слегка нажмите и кнопку точного управления (2) как следует удерживая кастрюлю другой рукой. Начните работы на небольшой скорости и увеличивайте скорость при необходимости с помощью кнопки точного управления.
  4. Перемещайте нож (6) по продукту движением «вверх-вниз».
  5. Перед тем как извлечь нож из кастрюли, убедитесь, что он прекратил вращение.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Подъем ножа Serrator из продукта во время работы или при использовании очень высокой скорости в небольшой кастрюле может вызвать разбрызгивание 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 подсказки

- При перемешивании сильно красящих продуктов (например, моркови) возможно изменение цвета пластмассовых деталей прибора. Протрите изменившие цвет детали растительным маслом. Тщательно вымойте их в горячей мыльной воде перед повторным использованием.
- При измельчении с помощью ножки блендера (5) начните процесс погрузив ножку блендера в ингредиенты. Это обеспечит прохождение через ножи блендера всех подлежащих обработке ингредиентов. Слегка вращайте ножку блендера, поднимая и опуская ее в ингредиентах. Повторяйте это движение до достижения желаемой консистенции смеси. Не извлекайте ножку из жидкости до остановки ножей.
- Во избежание разбрызгивания не вынимайте во время работы ножку блендера из смеси полностью.
- При использовании чаши для измельчения (10), возможно, потребуется очистить стенки чаши с помощью силиконовой лопатки в процессе измельчения.



## Чистка и уход

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед очисткой и обслуживанием всегда отсоединяйте прибор от электросети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ножи блендера очень острые, поэтому обращайтесь с ними с осторожностью.
- Перед использованием вымойте все детали кроме основного блока (4), ножи блендера (5), соединительной крышки чаши для измельчения (9) и редукторов (13), (16) горячей мыльной водой. Тщательно высушите все детали перед использованием.
- Протрите основной блок влажной тканью и тщательно высушите все детали.
- Не погружайте ножку блендера полностью в воду. Вымойте только головку с ножами Serrator (6).
- Вымойте соединительную крышку чаши для измельчения в горячей мыльной водой и ополосните. Не погружайте в воду.
- Не погружайте основной блок или крышку чаши для измельчения в воду.
- Протрите наружную поверхность редукторов тканью, смоченной в горячей воде. Не погружайте в воду.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Никогда не погружайте основной блок в воду или другую жидкость.

## Лопать (15)

25

- Для удобства очистки лопать в насадке для приготовления пюре (14) можно снять.
- Для этого отключите основной блок от сети. Не отсоединяйте насадку для пюре от основного блока.
- Держите основной блок в руке. Возьмитесь за лопать и поверните по часовой стрелке. После того как раздается «щелчок» снимите лопать с головки насадки для пюре для очистки.
- Для установки на место установите лопать и поворачивайте против ее часовой стрелки до тех пор, пока она не встанет на место со щелчком.

## Предохранительная прокладка чаши для измельчения (20)

25

- Соединительная крышка (9) и крышка чаши для измельчения оснащены резиновой предохранительной прокладкой. Они предназначены для предотвращения утечки из чаши для измельчения (10) во время использования и хранения.
- Всегда проверяйте наличие предохранительной прокладки перед использованием. Невыполнение этого требования может привести к повреждению прибора.
  - Предохранительную прокладку требуется снимать только для очистки (при необходимости). После очистки убедитесь в надлежащей установке прокладки на место перед использованием ручного блендера Total Control.
  - При установке предохранительной прокладки на место убедитесь в том, что она плотно установлена в первый паз в крышках (см. рисунок). «Кромка» на предохранительной прокладке должна смотреть наружу и не должна быть перекручена в пазу. Убедитесь в правильной установке предохранительной прокладки перед использованием.

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

RU



## Рецепты

Мы создали для вас превосходные рецепты, которые вы можете попробовать с новым ручным блендером Total Control. Что-нибудь найдется на любой вкус – от смузи до супа.

В представленных рецептах содержится несколько предложений того, что вы можете приготовить с помощью ручного блендера и его насадок. Когда вы привыкнете к работе с ручным блендером, вы сможете легко адаптировать рецепты для использования из любимых книг рецептов.

## Клубнично-банановый смузи

### Ингредиенты:

- 1 спелый банан (примерно 90 г), очищенный и порезанный на кусочки
- 65 г клубники, вымытой, обсушенной и очищенной
- 2 кубика льда
- 135 мл яблочного сока
- 200 г нежирного ванильного йогурта

### Способ приготовления:

- 1 Добавьте все ингредиенты в мерную чашу в порядке перечисления.
- 2 Прикрепите ножку блендера к основному блоку и выберите 4 скорость на регуляторе скоростей.
- 3 Поместите ножку блендера на дно мерной чаши и слегка нажмите кнопку точного управления. Перемещайте блендер движениями «вверх-вниз» в мерной чаше в течение 20-30 с до полного смешивания компонентов смузи.

## Молочный коктейль с малиной

### Ингредиенты:

- 80г свежей малины
- 100 г ванильного мороженого
- 200 мл полужирного молока

### Способ приготовления:

- 1 Добавьте все ингредиенты в мерную чашу в порядке перечисления.
- 2 Прикрепите ножку блендера к основному блоку и выберите 4 скорость на регуляторе скоростей.
- 3 Поместите ножку блендера на дно мерной чаши и слегка нажмите кнопку точного управления. Перемещайте блендер движениями «вверх-вниз» в мерной чаше в течение 20-30 с до полного смешивания компонентов молочного коктейля.

## Картофельный суп

Порций: 4

### Ингредиенты:

- 25 г сливочного масла или маргарина
- 2 средних луковицы порея (285 г), нарезанных ломтиками
- 1 маленькая луковица репчатого лука, мелко порезанная
- 250 г грибов, нарезанных тонкими ломтиками
- 1,1 л овощного бульона
- 1 чайная ложка смеси трав
- 1 чайная ложка соли
- Черный перец
- Шнитт-лук для заправки
- Хлеб с хрустящей корочкой для подачи на стол

### Способ приготовления:

- 1 Растопите сливочное масло в большой кастрюле (не используйте кастрюлю с антипригарным покрытием) и

добавьте лук-порей и репчатый лук. Слегка обжарьте без подрумянивания в течение 10 мин, периодически помешивая.

- 2 Добавьте картофель, бульон, травы и приправы, доведите до кипения. Закройте крышкой и варите не доводя до кипения в течение 30 мин или до готовности овощей.
- 3 Слегка охладите и затем прикрепите ножку блендера к основному блоку. Поверните регулятор скоростей в положение 4.
- 4 Поместите ножку блендера в кастрюлю и с помощью кнопки точного управления измельчите компоненты супа до однородного состояния в течение примерно 50 – 60 с. Это можно сделать в кастрюле без антипригарного покрытия.
- 5 Добавьте приправы при необходимости, украсьте небольшим количеством нарезанного шнитт-лука и подавайте с хлебом с толстой коркой.

## Соус «матричана» (для пасты)

Порций: 4

### Ингредиенты:

- 1 мелко порезанная луковица (130 г)
- 1 раздавленный зубчик чеснока
- половинка зеленого перца «чили», очищенного от семечек и мелко нарезанного
- 1 столовая ложка оливкового масла первого холодного отжима
- 100 г бекона, нарезанного и без шкурки
- 400-граммовая банка консервированных помидоров «дамские пальчики»
- 100 мл (120 г) пассаты
- 2 столовых ложки белого вина
- Соль и свежемолотый черный перец
- Свежесваренная паста для подачи на стол
- Сыр «Пармезан» для добавления перед подачей на стол

### Способ приготовления:

- 1 Добавьте растительное масло в большую кастрюлю (без антипригарного покрытия) и разогрейте в течение нескольких минут.
- 2 Слегка обжарьте лук, чеснок и перец чили в течение 2 - 3 мин без подрумянивания, периодически помешивая деревянной ложкой.
- 3 Добавьте нарезанный бекон в кастрюлю и обжарьте еще одну минуту. Закройте кастрюлю крышкой и готовьте на среднем огне в течение 5 мин.
- 4 Добавьте помидоры «дамские пальчики», пассату и вино, приправьте солью и перцем по вкусу.
- 5 Закройте кастрюлю крышкой и готовьте на медленном огне в течение 25 мин или пока лук не станет мягким.
- 6 За десять минут до готовности соуса приготовьте пасту в соответствии с инструкциями на упаковке.
- 7 Используйте ножку блендера на 4 скорости на регуляторе скоростей для приготовления однородного соуса. Это можно сделать в кастрюле без антипригарного покрытия. Включите

блендер с помощью кнопки точного управления, слегка перемещая его по кастрюле до тех пор, пока не будет достигнута желаемая консистенция. Для получения однородного соуса на это должно уйти около минуты.

- 8 Слейте воду из пасты и затем вмешайте в нее соус. Подогрейте при необходимости и затем немедленно подавайте на стол с сыром пармезан.

## Овощной соус (для пасты)

Порций: 4

### Ингредиенты:

- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 нарезанная луковица (130 г)
- 2 небольших моркови (160 г), порезанных кубиками
- 2 мелко порезанных черешка сельдерея (80 г)
- 1 раздавленный зубчик чеснока
- 1 нарезанный лук-порей (120 г)
- 1 нарезанный кубиками желтый перец
- 1 нарезанный кубиками красный перец
- 2 банки консервированных помидоров по 400 г
- половина столовой ложки бальзамического уксуса
- половина столовой ложки мелкого сахара
- 2 чайных ложки орегано
- 1 чайная ложка смеси трав
- Соль и перец
- Свежесваренная паста для подачи на стол
- Сыр «Пармезан» для добавления перед подачей на стол

### Способ приготовления:

- 1 Разогрейте масло в большой кастрюле (без антипригарного покрытия) и слегка обжарьте лук, морковь, сельдерея, чеснок и лук-порей без поджаривания в течение 5 мин. Периодически помешивайте.
- 2 Закройте кастрюлю крышкой и готовьте в течение 20 мин, периодически помешивая. Добавьте нарезанный перец и слегка обжарьте в течение следующих 10 мин с закрытой крышкой.
- 3 Добавьте помидоры, травы, сахар и уксус в кастрюлю. Приправьте солью и перцем и готовьте на медленном огне в течение 45 мин или до размягчения моркови и сельдерея.
- 4 Приготовьте пасту в соответствии с инструкциями на упаковке.
- 5 Используйте ножку блендера, выбрав 4 скорость на регуляторе скоростей для приготовления однородного соуса. Это можно сделать в кастрюле без антипригарного покрытия. Включите блендер с помощью кнопки точного управления, слегка перемещая его по кастрюле до тех пор, пока не будет достигнута желаемая консистенция. Для получения однородного соуса на это должно уйти около минуты.
- 6 Слейте воду из пасты и затем вмешайте в нее соус. Подогрейте при необходимости и затем немедленно подавайте на стол с сыром пармезан.

## Сальса из помидоров

### Ингредиенты:

- |           |         |  |
|-----------|---------|--|
| 250 мл    | 350 мл  |  |
| • -1      | -1      | красный перец чили, разрезанный на половинки с небольшим количеством семечек |
| • 150 г   | 225 г   | спелые порезанные пополам помидоры черри                                     |
| • 1       | 1       | сочный лайм  |
| • 20 г    | 30 г    | свежего кориандра, порезанного крупными кусками, которые помещаются в чашу   |
| • Щепотка | Щепотка | морской соли   |
| • Щепотка | Щепотка | Свежемолотого перца  |

### Способ приготовления:

- 1 Установите нож в чашу для измельчения.
- 2 Положите все ингредиенты в чашу в порядке перечисления.
- 3 Прикрепите соединительную крышку чаши для измельчения и основной блок. Измельчите ингредиенты с помощью кнопки точного управления на 7 скорости в течение 10 с. При необходимости очистите стенки лопаткой и измельчите снова в течение 5-10 с.
- 4 Вылейте в сервировочную чашу и дайте постоять около часа перед подачей на стол. Благодаря этому аромат раскроется, а пена оседет.

Подавайте с кукурузными чипсами.

Примечание. При желании можно сделать смесь в объеме 350 мл в чаше.

## Соус песто

### Ингредиенты:

- 50 г кедровых орехов
- половина зубчика чеснока
- 25 г натертого пармезана
- 30 г листьев свежего базилика
- 50 мл оливкового масла первого холодного отжима
- сок половины лимона
- соль и свежемолотый черный перец

### Способ приготовления:

- 1 Установите нож в чашу для измельчения.
- 2 Положите все ингредиенты в чашу в порядке перечисления.
- 3 Прикрепите соединительную крышку чаши для измельчения и основной блок. Измельчите ингредиенты с помощью кнопки точного управления на 7 скорости в течение 15 с. При необходимости очистите стенки лопаткой и повторно измельчите в течение 15-30 с.

Примечание. Соус песто можно сделать пожиже, добавив немного лимонного сока и оливкового масла по вкусу.

Подавайте в качестве украшения к спагетти «болонезе» или добавьте в картофельное пюре.

Примечание. Для хранения свежего соуса песто поместите его в герметичный контейнер и налейте на поверхность соуса немного оливкового масла перед охлаждением.

## Картофельное пюре

Порций: 4

### Ингредиенты:

- 1 кг очищенного картофеля сорта Морис Пайпер или Дезире
- 1 чайная ложка соли
- 30 мл – 125 мл молока по вкусу

### Способ приготовления:

- 1 Разрежьте очищенный картофель на равные куски, промойте в свежей холодной воде и слейте воду.
- 2 Положите в большую кастрюлю и залейте холодной водой. Добавьте соли и накройте крышкой.
- 3 Доведите до кипения и варите 20-25 мин до мягкого состояния. Слейте воду и накройте кастрюлю чистым кухонным полотенцем на 5 мин.
- 4 Добавьте молоко по вкусу, используйте 2 столовые ложки молока для густого пюре и до 125 мл молока для более мягкого, сливочного пюре.
- 5 Прикрепите насадку для пюре и редуктор к основному блоку и приготовьте пюре с помощью кнопки точного управления на 3 скорости в течение примерно 25 с.

## Яичные белки

### Ингредиенты:

- 4 яичных белка

### Способ приготовления:

- 1 Поместите яичные белки в большую, чистую чашу.
- 2 Прикрепите венчик и редуктор к основному блоку.
- 3 Взбивайте с помощью кнопки точного управления на 7 скорости примерно 1 – 1,5 мин до образования мягких вершин.

## Шоколадный мусс

Порций: 4

### Ингредиенты:

- 230 г темного шоколада
- 4 яйца, белки отдельно желтков
- 2 столовые ложки бренди или рома (по желанию)
- Тертый шоколад для украшения
- Взбитые сливки для украшения

### Способ приготовления:

- 1 Разломите шоколад на кусочки и поместите в чаше над кастрюлей с кипящей на медленном огне водой и медленно разогревайте, пока шоколад не растает, периодически помешивая.
- 2 Снимите с плиты и дайте остыть перед добавлением яичных желтков и бренди или рома (при использовании).
- 3 Установите венчик в основной блок и взбивайте белки с помощью кнопки точного управления на 7 скорости около 1,5 мин. до достижения упругого состояния. Осторожно переложите столовой ложкой в шоколадную смесь.
- 4 Выложите смесь ложкой в 4 формочки и охлаждайте в холодильнике в течение 2 – 3 часов до застывания.
- 5 Взбейте сливки венчиком с помощью кнопки точного управления на 7 скорости. Украсьте мусс завитком сливок и посыпьте небольшим количеством тертого шоколада.

## Пожизненная гарантия на ножи

На ножи Serrator распространяется пожизненная гарантия отсутствия дефектов в материалах и при производстве. Данная гарантия распространяется только на первоначального покупателя и не может быть уступлена или 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 стэплером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия MorphyRichards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

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

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

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

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

Компания MorphyRichards вправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:

- 1 Полотка 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 MorphyRichards.
- 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.

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, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byli poučeni o bezpečném použití spotřebiče a rozumí případným rizikům.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Tento spotřebič nesmí používat děti.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Nemixujte déle než po doporučené intervaly, uvedené v části „Použití“.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, rozebíráte či čistíte, vždy jej odpojte od zdroje napájení.
- Pokyny pro péči a čištění naleznete v odpovídající části.
- 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 misky a během čištění dbejte opatrnosti.

## Další bezpečnostní pokyny

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

## Specifická bezpečnost spotřebiče

- **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 kapalin 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



## Schopnost pracovat s důvěrou ve výsledek.

Představujeme ruční mixér Total Control – jednoduchý způsob, který vám umožní vařit s důvěrou ve výsledek.

Ruční mixér Total Control umožňuje připravovat lahodné koktejly, mixovat polévky a omáčky s jistotou, kterou nabízí technologie Smart Response.

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

Technologie Smart Response přidává výkon mixéru podle potřeby, takže nedochází k žádnému prudkému trhání nebo rozstříkávání, což vám v kuchyni poskytuje maximální jistotu.

Vyberte si otáčky nejlépe vhodné pro daný pracovní úkol a

jednoduchým otočením ovladače proměnných otáček nastavte stupeň otáček, volit můžete celkem z 8. I při použití vyšších otáček si můžete být jisti, že technologie Smart Response vám bude poskytovat výkon postupně až na hodnotu stanovenou zvolenými otáčkami.

Jakmile umixujete potraviny do požadované konzistence, uvolníte tlačítko a ruční mixér Total Control zpomalí a pomalu se zastaví a zajistí, aby nedocházelo k rozstříkávání ani sání.

Ruční mixér Total Control poskytuje výkon pro práci s jistotou.

- 1 Ovladač proměnných otáček
- 2 Přesná spoušť
- 3 Ergonomická měkká rukojeť
- 4 Motor o výkonu 650 Wattů



## Úvod

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

Váš ruční mixér je vybaven pojistkou připojení. Před použitím si důkladně prostudujte pokyny pro použití ručního mixéru.

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

## Obsah

Ochrana zdraví a bezpečnost	119
Přehled produktu	3
Total Control	121
Úvod	122
Před prvním použitím	122
Používání ručního mixéru	122
Používání sekací nádoby	123
Používání drtiče brambor	123
Používání metly	123
Vhodné potraviny	123
Použití	123
Nástavce	124
Tlačítko Turbo	124
Mixování v hluboké pánvi	124
Rady a tipy	124
Péče a čištění	125
Kontaktujte nás	125
Recepty	126
Záruka	129

## Vlastnosti

- (1) Ovladač proměnných otáček
- (2) Přesná spoušť
- (3) Tlačítko Turbo
- (4) Hlavní jednotka
- (5) Mixovací nástavec
- (6) Vroubkovaná čepel
- (7) Víko nádoby
- (8) Nádoba
- (9) Víko nádoby pro mixování/sekání
- (10) Nádoba pro sekání
- (11) Sekací vroubkovaná čepel
- (12) Víko nádoby pro sekání
- (13) Převodovka drtiče brambor
- (14) Drtič brambor
- (15) Lopatka
- (16) Převodovka metly
- (17) Metla
- (18) Tlačítko pro uvolnění nástavců
- (19) Opěra
- (20) Bezpečnostní těsnění

## Před prvním použitím

- **VÝSTRAHA: Opatrně vybalte sadu ručního mixéru Pro, protože čepele jsou velmi ostré.**
- Před použitím omyjte všechny součásti kromě hlavní jednotky (4), mixovacího nástavce (5), víka nádoby pro mixování/sekání (9) a převodovek (13), (16) horkou mýdlovou vodou. Před použitím všechny součásti důkladně vysušte.
- Neponořujte mixovací nástavec celý do vody. Omyvejte pouze hlavu vroubkované čepele (6).
- Omyjte víko nádoby pro sekání horkou mýdlovou vodou a opláchněte. Neponořujte do vody.
- Neponořujte hlavní jednotku ani víko nádoby pro sekání do vody.
- Otřete do čista víko nádoby na sekání/mixování horkým vlhkým hadrem. Neponořujte do vody.
- Otřete převodovky horkým vlhkým hadrem. Neponořujte do vody.

## Používání ručního mixéru

- 1** Upevněte mixovací nástavec (5) k hlavní jednotce (4) a zatlačením zajistěte na místě.
- 2** Zvolte otáčky pomocí ovladače proměnných otáček (1). Ruční mixér se nespustí, pokud nestisknete přesnou spoušť (2) nebo tlačítko Turbo (3).
- 3** Vložte mixovací nástavec do mixovaných potravin. Doporučujeme pro dosažení nejlepších výsledků používat nádobu (8).
- 4** Stiskněte přesnou spoušť a začnete mixovat. Otáčky se budou zvyšovat, čím více budete tisknout spoušť.
- 5** Uvolněním spouště mixér zastavíte. Ponechte čepele zpomalit a zastavit **PŘED** vyjmutím mixéru z potravin.
- 6** Odpojte hlavní jednotku od sítě. Stiskněte tlačítko uvolnění nástavce (18) a sejměte mixovací nástavec z hlavní jednotky pro jeho vyčištění.

## Používání nádoby pro sekání

- 7** **OPATRŇE** vložte vroubkovanou čepel pro sekání (11) do nádoby na sekání (10). **VÝSTRAHA:** Čepele jsou ostré.
- 8** Vložte potraviny, které chcete mixovat, do nádoby na sekání. Neplňte více než do poloviny.
- 9** Zkontrolujte, zda je bezpečnostní těsnění (20) na svém místě a zatlačte víko nádoby na sekání/mixování (9) na nádobu na sekání. Zatlačením zajistíte na místě.
- 10** Upevněte hlavní jednotku (4) na víko. Z bezpečnostních důvodů se hlavní jednotka nezajistí na víku nádoby pro sekání/mixování.
- 11** Vyberte vysoké otáčky pomocí ovladače (1) a stiskněte a podržte přesnou spoušť (2) a spusťte spotřebič. Během používání nepoužívejte víko.
- 12** Ponechte ruční mixér zcela zastavit, než začnete oddělovat hlavní jednotku od víka nádoby pro sekání/mixování. Zvednutím odeberte.
- 13** Sejměte víko nádoby pro sekání/mixování z nádoby pro sekání.
- 14** **OPATRŇE** demontujte vroubkovanou sekací čepel, než vyprázdníte obsah nádoby.

## Používání drtiče brambor

- 15** Připravte si brambory normálním způsobem, slijte, vložte od hluboké pánve nebo misky s rovným dnem (viz strana 10). Přidejte mléko a máslo podle potřeby.
- 16** Upevněte převodovku drtiče brambor (13) a samotný drtič (14) k hlavní jednotce.
- 17** Ovladačem (1) nastavte otáčky 3.
- 18** Stisknutím přesné spouště (2) začnete drcení. Otáčky se budou měnit podle toho, jak silně stisknete spoušť - čím pevnější stisk, tím vyšší otáčky.
- 19** Zasuňte hlavu drtiče (14) do brambor. Zvedněte a opakujte na jiném místě nádoby. Pokračujte, dokud nejsou brambory zcela rozdrčené.
- 20** Uvolněte spoušť, zastavte spotřebič a vyjměte jej z potravin. Odpojte ruční mixér od sítě. Stiskněte tlačítko uvolnění nástavce (18) a vyjměte drtič. Lopatku (15) lze vyjmout a usnadnit tak čištění (viz strana 11).

## Používání metly

- 21** Zasuňte metlu (17) do převodovky (16), pak připojte převodovku do hlavní jednotky (4).
- 22** Zvolte vysoké otáčky na ovladači (1). Vložte metlu (17) do přísady.
- 23** Stiskněte spoušť (2) a spusťte spotřebič. Otáčky se budou měnit podle toho, jak silně stisknete spoušť - čím pevnější stisk, tím vyšší otáčky. Uvolněte přesnou spoušť **PŘEDTÍM**, než vyjmete metlu z mixovaných potravin.
- 24** Odpojte mixér od sítě. Stiskněte tlačítko uvolnění nástavce (18) a vyjměte metlu pro čištění. Vytáhněte tělo metly z převodovky, abyste jej mohli vyčistit.

## Vhodné potraviny

Množství uvedená níže jsou pouze referenční. Nádoba na sekání (10) by neměla být naplněna více než do poloviny.

Nástavec	Potravina	maksimalna ilošć	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
Metla	Šlehačka		7	90 sekund
Metla Vaječné bílky			7	60-90 sekund viz recepty
Drtič brambor	Vařené brambory		3	20-30 sekund
Nádoba pro sekání	Cibule		7	5-10 sekund
Nádoba pro sekání	Mrkev		7	5-15 sekund
Nádoba pro sekání	Bylinky		7	5-15 sekund
Nádoba pro sekání	Dušené hovězí		8	25-30 sekund
Nádoba pro sekání	Ořechy		8	15-20 sekund

## Použití

**VÝSTRAHA:** Sada ručního mixéru Pro je určena pro přerušované použití. Nepoužívejte nástavce (kromě metly) nepřetržitě déle než 60 sekund.

Nepoužívejte metlu déle než 90 sekund.

## Nástavce

### Mixovací nástavec (5)

- Mixovací nástavec je navržen mixování potravin do konzistence pyré, například polévek, omáček, mléčných a jiných koktejlů, dětských pokrmů nebo pro drcení ledu.
- Mixovací nástavec není vhodný pro drcení tvrdých předmětů, například kávových zrn.

### Nádoba pro sekání (10)

- Nádoba pro sekání je vhodná pro sekání ořechů, zeleniny, masa, bylinek, vařených vajec nebo suchého chleba. Nádoba pro sekání může být použita při vyšších otáčkách pro dosažení optimální výkonnosti.

### Drtič brambor (14)

- Drtič brambor je vhodný pouze pro drcení brambor nebo podobných potravin. Můžete přidat mléko, máslo, olej nebo koření, než začnete drtit brambory, aby se vše dobře promíchalo.

Drtič brambor není vhodný pro syrové brambory ani jinou zeleninu nebo potraviny.

Nepoužívejte horkou pánev přímo sejmoutou z plotny. Přeneste brambory do chladnější pánve nebo misky s plochým dnem, je-li to nutné.

### Metla (17)

- Metla je ideální pro šlehání šlehačky nebo vajec.
- Není vhodná pro tužší směsi, například chlebové těsto nebo směsi na koláč.

### Víka (7), (12)

- Máte-li zbytky, použijte nádobu a misku s dodanými víky pro bezpečné uložení potravin.
- **VÝSTRAHA: Žádné nástavce nejsou vhodné pro uložení do mrazáku, mikrovlnné trouby, trouby nebo myčky nádobí.**

## Tlačítko Turbo

- Ruční mixér je opatřen 8 různými stupni otáček, které využívají technologii Total Control, stejně jako tlačítko Turbo (3). Stisknete tlačítko Turbo a spusťte mixér na vysoké otáčky přerušovanými cykly.
- Poznámka: Nástavec do nádoby na sekání (10) pracuje nejlépe s ovladačem (1) nastaveným na vysokou hodnotu, nebo při použití tlačítka Turbo (3).

## Mixování v hluboké pánvi

- **Nepoužívejte pánev s nepřilnavým povrchem. Mixovací nástavec může nepřilnavý povrch poškodit.**

1. Sejměte hlubokou pánev z horké plotny.
  2. Aby nedocházelo k rozstříkávání, vložte mixovací nástavec (5) do potravin před zapnutím mixéru.
  3. Podržte pevně pánev jednou rukou a stiskněte přesnou spoušť (2). Začněte pomalu a zvyšujte otáčky pomocí spouště.
  4. Pohybuje čepelemi (6) skrze potraviny pohybem nahoru a dolů.
  5. Ponechte čepele nejprve se zastavit, pak vyjměte mixér z nádoby.
- **VÝSTRAHA: Pokud zvednete vroubkovanou čepel z potravin během mixování, nebo použijete vysoké otáčky v malé pánvi, může dojít k rozstříknutí horké kapaliny. Při použití ručního mixéru tímto způsobem musíte být obzvláště opatrní.**
  - **Nevkládejte mixér do potravin až po spoj mezi hlavní jednotkou (4) a mixovacím nástavcem (5).**
  - **Ujistěte se, zda se napájecí kabely nedotýkají žádných horkých povrchů (včetně boku pánve).**

## Rad a tipy

- Když mixujete potraviny se silným barvivem (například mrkev), plastové součásti zařízení mohou být obarveny. Jakékoliv zabarvené součásti otřete olejem na vaření. Před dalším použitím omyjte důkladně v horké mýdlové vodě.
- Při mixování pomocí nástavce (5) začněte proces jeho vložením do přísad. Tím zaručíte, že do čepele budou zatlačeny všechny ingredience, které je třeba zpracovat. Opatrně otáčejte mixovacím nástavcem, zvedejte jej nahoru a dolů v přísadách. Pokračujte opakováním tohoto pohybu, dokud směs nezíská požadovanou konzistenci. Nevyjímejte z kapaliny, dokud jsou čepele v pohybu.
- Nevytahujte mixovací nástavec ze směsi za chodu, protože by mohlo dojít k rozstříknutí obsahu.
- Při použití nádoby na sekání (10) může být nutné otřít boky nádoby pomocí silikonové stěrky během mixování.

## Péče a čištění

- **VÝSTRAHA: Vždy odpojte spotřebič od sítě, než jej začnete čistit nebo provádět údržbu.**
- **VÝSTRAHA: S čepelemi manipulujte opatrně, protože jsou ostré.**
- Před použitím omýjte všechny součásti kromě hlavní jednotky (4), mixovacího nástavce (5), víka nádoby pro mixování/sekání (9) a převodovek (13), (16) horkou mýdlovou vodou. Před použitím všechny součásti důkladně vysušte.
- Vycistěte hlavní tělo vlhkou látkou a všechny části důkladně vysušte.
- Neponořujte mixovací nástavec celý do vody. Omývejte pouze hlavu vroubkované čepele (6).
- Omýjte víko nádoby pro sekání horkou mýdlovou vodou a opláchněte. Neponořujte.
- Neponořujte hlavní jednotku ani víko nádoby pro sekání do vody.
- Otřete převodovky horkým vlhkým hadrem. Neponořujte do vody.
- **VÝSTRAHA: Nikdy neponořujte základní jednotku do vody ani žádné jiné tekutiny.**

## Lopatka (15)

25

- Pro snazší čištění lopatky lze nástavec pro drcení brambor (14) vyjmout.
- Demontáž provedte odpojením hlavní jednotky od napájení. Neodpojujte drtič brambor od hlavní jednotky.
- Podržte hlavní jednotku rukama. Uchopte lopatku a otočte ji vpravo. Lopatka „ovakne“ a budete ji moci sejmut z hlavy drtiče brambor pro čištění.
- Lopatku nasadte zpět a otočením vlevo ji zajistíte.

## Bezpečnostní těsnění nádoby na sekání (20)

26

Víko na sekání/mixování (9) a víko nádoby na sekání (12) jsou opatřeny bezpečnostním těsněním. To má za účel bránit netěsnosti nádoby na sekání (10) v případě použití a během skladování.

- Vždy zajistěte, aby bezpečnostní těsnění bylo před použitím na svém místě. V opačném případě by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Bezpečnostní těsnění je nutné sejmut pouze pro čištění (je-li to nutné). Po čištění zajistěte, aby těsnění bylo znovu nasazeno, až poté můžete ruční mixér Total Control znovu používat.
- Při nasazování bezpečnostního těsnění zajistěte, aby bylo zasunuto pevně do první drážky ve víku (viz obrázek). „Břít“ na bezpečnostním těsněním by měl směřovat ven a neměl by být v drážce zkroucení. Zajistěte, aby bezpečnostní těsnění bylo před použitím správně usazené.

## 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.cz](http://www.morphyrichards.cz)

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

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



## Recepty

Připravili jsme pro vás lahodné recepty, na kterých můžete vyzkoušet svůj nový ruční mixér Total Control. Od koktejlů po polévky - každý si může vybrat podle svého.

Recepty nabízejí pouze doporučení toho, co byste mohli s ručním mixérem a nástavci dělat. Jakmile si zvyknete s ručním mixérem pracovat, budete moci snadno recepty přizpůsobit pro použití s vašimi oblíbenými kuchařskými knihami.

## Jahodo-banánový koktejl

### Prísady:

- 1 zralý banán (asi 90 g) oloupaný, nakrájený na kousky
- 65 g jahod, omytých, osušených a odstopkových
- 2 kostky ledu
- 135 ml jahodového džusu
- 200 g nízkotučného vanilkového jogurtu

### Postup:

- 1 Přidejte všechny přísady do nádoby v uvedeném pořadí.
- 2 Nasadte mixovací nástavec na hlavní jednotku a zvolte otáčky 4 pomocí ovladače.
- 3 Vložte mixovací nástavec na dno nádoby a opatrně stiskněte přesnou spoušť. Pohybuje ručním mixérem nahoru a dolů v nádobě po dobu 20-30 sekund, dokud není koktejl umixován.

## Omáčka Matriciana (pro těstoviny)

Porce: 4

### Prísady:

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

### Postup:

- 1 Nalijte olej do velké hluboké pánve (nepoužívejte nepřilnavou) a několik minut zahřívajte.
- 2 Opatrně osmažte cibuli, česnek a chilli po dobu 2-3 minut bez zhnědnutí, občas zamíchejte dřevěnou vařečkou.
- 3 Přidejte nasekanou slaninu do pánve a smažte další minutu. Zakryjte pokličkou a vařte na střední výkon 5 minut.
- 4 Přidejte rajčata, rajský protlak, víno, koření s troškou soli a pepřem podle chuti.
- 5 Zakryjte pokličkou pánev 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 nastaveného na otáčky 4 umixujte omáčku do jemné konzistence. To je možné udělat v pánvi, pokud nemá nepřilnavý povrch. Spusťte mixér pomocí spouště, opatrně jím pohybuje po celé pánvi, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Pro dosažení jemné konzistence by to mělo trvat asi minutu.
- 8 Slíže těstoviny, pak do nich promíchejte omáčku. Prohřejte v případě potřeby, pak ihned podávejte s parmezánem.

## Rajčatová salsa

### Prísady:

- |          |        |   |
|----------|--------|---|
| 250 ml   | 350 ml |   |
| • ½-1    | ½-1    | červená chilli paprika s několika semínky         |
| • 150 g  | 225 g  | zralé cherry rajčata, nakrájené na poloviny       |
| • 1      | 1½     | limetky, vymačkané                                |
| • 20 g   | 30 g   | čerstvý koriandr, nakrájený nahrubo uvnitř nádoby |
| • Špetka | Špetka | Mořská sůl  |
| • Špetka | Špetka | Čerstvě mletý pepř                                |

### Postup:

- 1 Nasadte čepel do nádoby na sekání.
- 2 Vložte všechny přísady do nádoby v pořadí uvedeném vlevo.
- 3 Upevněte víko nádoby a hlavní jednotku. Mixujte pomocí přesné spouště na otáčky 7 po dobu 10 sekund. V případě potřeby stírejte stěny nádoby stěrkou, pak mixujte znovu dalších 5-10 sekund.
- 4 Nalijte do servírovací misky a ponechte odstát asi hodinu, pak servírujte. Tím dosáhnete uvolnění chuti a usazení pěny.

Podávejte s tortilovými chipsy.

Poznámka: V případě potřeby můžete v nádobě zhotovit objem 350 ml.

## Pesto

### Prísady:

- 50 g borových semínek
- 1/2 stroužku česneku
- 25 g parmezánu, strouhaného
- 30 g čerstvé bazalky, pouze listky
- 50 ml extra panenského olivového oleje
- Šťáva z poloviny citrónu
- Sůl a čerstvě mletý černý pepř

### Postup:

- 1 Nasadte čepel do nádoby na sekání.
- 2 Vložte všechny přísady do nádoby v uvedeném pořadí.
- 3 Upevněte víko nádoby a hlavní jednotku. Mixujte stisknutím přesné spouště s nastavením otáček na stupeň 7 po dobu 15 sekund. V případě potřeby stírejte stěny nádoby stěrkou, pak mixujte znovu dalších 15-30 sekund.

Poznámka: Konzistence pesta může být naředěna přidáním trochy citrónové šťávy a olivového oleje, podle chuti.

Podávejte jako součást boloňských špaget nebo promíchané do štouchaných brambor.

Poznámka: Čerstvé pesto vložte do vzduchotěsné nádoby a před zchlazením zalijte povrch trochou olivového oleje.

## Šťouchané brambory

Porce: 4

### Prísady:

- 1 kg brambor Maris Piper nebo Desiree, oškrábaných
- 1 polévková lžíce soli
- 30 ml – 125 ml mléka podle receptu

### Postup:

- 1 Nakrájejte o oškrábané brambory na stejné kousky, omyjte ve sladké studené vodě a slijte.
- 2 Vložte do velké pánve a zalijte studenou vodou. Přidejte sůl a zakryjte pokličkou.
- 3 Uvedte do varu a vařte 20-25 minut do změknutí. Slijte a pak zakryjte pánev čistou utěrkou na 5 minut.
- 4 Přidejte mléko podle chuti, doplňte 2 kávové lžičky mléka pro zvýšení tuhosti, nebo 125 ml mléka pro měkčí, krémovější konzistenci.
- 5 Upevněte drtič brambor a převodovku k hlavní jednotce a našťouchejte brambory pomocí přesné spouště a nastavení otáček na 3 stupeň po dobu 25 sekund.

## Vaječné bílky

### Prísady:

- 4 vaječné bílky

### Postup:

- 1 Vložte bílky vajec do velké, čisté misky.
- 2 Nasadte metlu a převodovku na hlavní jednotku.
- 3 Mixujte metlou s nastavením otáček na stupeň 7 pomocí přesné spouště asi 1 až 1½ minuty, dokud neztuhne.

## Čokoládová šlehaná pěna

Porce: 4

### Prísady:

- 230 g hořké čokolády
- 4 vejce, rozdělené
- 2 polévkové lžíce brandy nebo rumu (volitelně)
- Strouhaná čokoláda
- Šlehačka

### Postup:

- 1 Rozlámejte čokoládu na kusy a vložte do nádoby lehce vařící vody, pomalu zahřívejte, dokud se nerozpustí, občas promíchejte.
- 2 Sejměte z horké plotny a ponechte vychladnout, pak ušlehejte žloutky a vmíchejte brandy nebo rum (volitelně).
- 3 Nasadte metlu na hlavní jednotku a umixujte bílky na otáčky 7 pomocí přesné spouště, po dobu asi 1,5 minuty, dokud nebude mít směs tuhou konzistenci. Opatrně vmíchejte čokoládovou směs polévkovou lžící.
- 4 Lžící vytvořte 4 bochánky a nechte v lednici 2-3 hodiny chladnout do zatuhnutí.
- 5 Pomocí metly na hlavní jednotce umixujte krém na otáčky 7 pomocí přesné spouště. Ozdobte šlehanou pěnu trochou šlehačky a posypte strouhanou čokoládou.



## Celoživotní záruka na čepel

„Vroubkovaná čepel“ zaručuje celoživotní bezvadné dílenské zpracování a kvalitu použitých materiálů. Tato záruka platí pouze pro původního kupce a je nepřenositelná na žádnou další stranu. Tato záruka je k dispozici zákazníkům, kteří používají „vroubkovanou čepel“ k nekomerčním domácím účelům. Tato záruka nekrývá 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.

## DOVOLETÁ ZÁRUKA



Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevníte sešivačkou 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 uvedené adresy.

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

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

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

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

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

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.

- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímá nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Spotřebič je z druhé ruky.
- 6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- 7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- 8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.
- 9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

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

Pro uznání reklamace je zákazník povinen předložit vyplněný záruční list, který obdržel při koupi produktu. Prosim ujistěte se, že při koupi produktu Vám prodejce Váš záruční list vyplnil. Pokud ne, obraťte se na svého prodejce.

## 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 önerilen sürelerden daha uzun karıştırma yapmayın.
- Başında bulunulmadığı zamanlarda ve montaj, sökme veya temizleme işlemleri öncesinde fişini daima prizden çekin.
- Bakım ve temizlik için ilgili bölüme bakın.
- Hareketli parçalara dokunmayın. Kişisel yaralanmayı ve/veya cihazın zarar görmesini engellemek için kullanım sırasında ellerinizi, saçınızı ve giysilerinizi ve mutfak eşyalarını hareketli parçalardan uzak tutun.
- Elektrik kablosu hasar 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 cilalı 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: Blendere ekmeden önce sıcak sıvıların soğumasına izin verin.
- 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



## Size güvenle yaratıcılığınızı kullanma gücü verir.

Total Control El Blenderi – yemek pişirirken kendinize güven duymanın kolay yolu.

Total Control El Blenderi, Akıllı Yanıt Teknolojisinin sunduğu güven ve garanti ile lezzetli meyve püreleri 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 nazikçe gönderdiği için ani titremler veya sıçramalar olmaz ve size mutfakta tam bir güven sunar.

Basit çevirme hareketli Değişken Hız Kontrolünü kullanarak elinizdeki işe en uygun hızı seçin, seçebileceğiniz 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.

İstediğiniz kıvamı elde ettiğinizde düğmeyi bırakın, Total Control El Blenderi, sıçrama ya da emme olmamasını sağlayacak şekilde kademeli olarak yavaşlayacak ve duracaktır.

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 Blenderınız, güvenlik için bir kilitleme bağlantısına sahiptir. Kullanım öncesinde El Blenderınızı nasıl kullanacağınıza ilişkin bilgiler için lütfen talimatları tamamen okuyun.

Ürününüzün iki yıllık garanti kaydını yaptırmak için [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk) sitesini ziyaret etmeyi unutmayın.

## İçindekiler

Sağlık ve Emniyet	130
Ürüne Genel Bakış	3
Total Control	132
Giriş	133
İlk Kullanımdan Önce	133
El Blenderınızı Kullanma	133
Doğrama Çanağını Kullanma	133
Patates Ezicini Kullanma	134
Balon Çırpıcınızı Kullanma	134
Uygun Gıdalar	134
Kullanım	134
Aparatlar	134
Turbo Düşmesi	134
Bir Tencere İçinde Karıştırma	134
İpuçları	135
Temizlik ve Bakım	135
Bizimle İrtibata Geçin	135
Tarifler	136
Garanti	139

## Özellikler

- (1) Değişken Hız Kontrolü
- (2) Hassas Kumanda Tetiği
- (3) Turbo Düşmesi
- (4) Ana Ünite
- (5) Karıştırma Ayağı
- (6) Dişli Bıçak
- (7) Çanak Kapağı
- (8) Çanak
- (9) Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağı
- (10) Doğrama Çanağı
- (11) Doğrama Dişli Bıçağı
- (12) Doğrama Çanağı Kapağı
- (13) Patates Ezici Dişli Kutusu
- (14) Patates Ezici
- (15) Kanatçık
- (16) Çırma Dişli Kutusu
- (17) Balon Çırpıcı
- (18) Aparatı Bırakma Düşmesi
- (19) Arkalık Dayaması
- (20) Güvenlik Bandı

## İlk Kullanımdan Önce

- **UYARI: Bıçaklar çok keskin olduğundan El Blenderı Pro Set'inizin paketini dikkatli biçimde açın.**
- Ana ünite (4), Karıştırma Bacağı (5), Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağı (9) ve Dişli Kutulan (13), (16) dışındaki tüm parçaları kullanmadan önce sıcak sabunlu suyla yıkayın. Kullanmadan önce tüm tüm parçaları iyice kurulaın.
- Karıştırma Bacağını tam olarak suya daldırmayın. Yalnızca Dişli Bıçak kafasını (6) yıkayın.
- Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağını sıcak sabunlu suyla yıkayın ve durulaın. Su içine batırmayın.
- Ana Ünite ya da Doğrama Çanağı Kapağını suya daldırmayın.
- Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağını temizlemek için sıcak ıslak bezle silin. Su içine batırmayın.
- Dişli kutulaları sıcak ıslak bezle silin. Su içine batırmayın.

## El Blenderınızı Kullanma

- 1** Karıştırma Bacağını (5) Ana Üniteye (4) takın ve iterek yerine kilitlemesini sağlaın.
- 2** Değişken Hız Kumandasında (1) hızı seçin. El Blenderı, Hassas Kumanda Tetiğine (2) ya da Turbo Düşmesine (3) basılmadığı sürece çalışmayacaktır.
- 3** Karıştırma Bacağını, karıştırılacak yiyeceğin içine yerleştirin. En iyi sonucu elde etmek için Çanağı (8) kullanmanızı öneriyoruz.
- 4** Karıştırmaya başlamak için Hassas Kumanda Tetiğine basın. Ne kadar sert basarsanız hız o kadar artacaktır.
- 5** Durdurmak için Hassas Kumanda Tetiğini bırakın. El Blenderını çıkartmadan **ÖNCE** bıçakların durmasına izin verin.
- 6** Ana Ünitenin fişini prizden çıkartın. Temizlik için Aparatı Bırakma Düşmesine (18) basın ve Karıştırma Bacağını Ana Üniteden çıkartın.

## Doğrama çanağını kullanma

- 7** Doğrama Dişli Bıçağını (11) **DİKKATLİCE** Doğrama Çanağına (10) takın. **UYARI: Bıçaklar keskindir.**
- 8** Doğramak istediğiniz yiyeceği Doğrama Çanağına yerleştirin. Yansından fazlasına kadar doldurmayın.
- 9** Güvenlik Bandının (20) yerinden olduğundan emin olun ve Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağını (9) Doğrama Çanağına doğru iterek yerleştirin. Yerine oturacak şekilde bastırın.
- 10** Ana Üniteyi (4) Kapağına takın. Ana Ünite, güvenlik nedenlerinden dolayı Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağına kilitlemeyecektir.
- 11** Değişken Hız Kumandasında (1) yüksek bir hız seçin ve başlatmak için Hassas Kumanda Tetiğine (2) basın ve basılı tutun. Kullanırken Kapağı açmayın.
- 12** Ana Üniteyi Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağından ayırmadan önce El Blenderının tam olarak durmasını bekleyin. Kaldırarak çıkartın.
- 13** Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağını Doğrama Çanağından çıkartın.
- 14** Çanakdaki yiyeceği boşaltmadan önce Doğrama Dişli Bıçağını **DİKKATLİCE** çıkartın.

## Patates Ezicinizi Kullanma

- 15** Patateslerinizi normal hazırlayın, süzdürün, bir tencereye ya da alt düz bir çanağa yerleştirin (bkz. sayfa 10). İstedığınız gibi süt ya da tereyağı ekleyin.
- 16** Patates Ezici Dişli Kutusunu (13) ve Patates Eziciyi (14) Ana Üniteye takın.
- 17** Değişken Hız Kumandasında (1) 3 hızını seçin.
- 18** Ezmeye başlamak için Hassas Kumanda Tetiğine (2) basın. Hız değışecek tir - tetiğe ne kadar sert basarsanız hız o kadar artacaktır.
- 19** Patates Ezicinin (14) kafasını patateslerin içine daldırın. Kaldırın ve tencere/çanakta farklı bir yerde tekrarlayın. Tüm patatesler istediğiniz gibi ezilene kadar devam edin.
- 20** Patates Eziciyi durdurmak ve yiyeceğinizden çıkartmak için Hassas Kumanda Tetiğini bırakın. El Blenderinizin fişini prizden çıkartın. Aparat Bırakma Düğmesine (18) basın ve Eziciyi çıkartın. Kolay temizlik için Kanatçık (15) çıkartılabilir (11. sayfaya bakın).

## Balon Çırpıcınızı Kullanma

- 21** Balon Çırpıcıyı (17) Çırpma Dişli Kutusuna (16) itin ve Çırpma Dişli Kutusunu Ana Üniteye (4) takın.
- 22** Değişken Hız Kumandasında yüksek bir hız seçin (1). Balon Çırpıcıyı (17) malzemelerin içine yerleştirin.
- 23** Çırpıma başlamak için Hassas Kumanda Tetiğine (2) basın. Hız değışecektir - tetiğe ne kadar sert basarsanız hız o kadar artacaktır. Balon Çırpıcıyı yiyecekten çıkartmadan ÖNCE durdurmak için Hassas Kumanda Tetiğini bırakın.
- 24** El Blenderinin fişini prizden çıkartın. Aparat Bırakma Düğmesine (18) basın ve temizlemek için Balon Çırpıcıyı çıkartın Temizlik için Balon Çırpıcı gövdesini Çırpıcı Dişli Kutusundan çekip çıkartın.

## Uygun Gıdalar

Listelenen miktarlar bir kılavuz olarak kullanılmalıdır.  
Doğrama Çanağı (10) yarıdan fazla doldurulmamalıdır.

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
Balon Çırpıcı	Krema Çırpma		7	90 saniye
Balon Çırpıcı	Yumurta Beyazı		7	60-90 saniye tariflere bakın
Patates Ezici	Haşlanmış Patates		3	20-30 saniye
Doğrama Çanağı	Soğan		7	5-10 saniye
Doğrama Çanağı	Havuç		7	5-15 saniye
Doğrama Çanağı	Bitkiler		7	5-15 saniye
Doğrama Çanağı	Yahni Eti		8	25-30 saniye
Doğrama Çanağı	Kuruyemişler		8	15-20 saniye

## Kullanım

**UYARI: Total Control El Blenderi Pro Set'iniz aralıklı kullanım için tasarlanmıştır. Aparatları (Çırpıcı hariç) 60 saniyeden uzun süre sürekli kullanmayın.**

**Çırpıcıyı 90 saniyeden daha fazla kullanmayın.**

## Aparatlar

### Karıştırma Bacağı (5)

- Karıştırma Bacağı, çorba, sos, milkshake, bebek maması gibi yiyeceklerin püre haline getirilmesi ya da buz kırmak için tasarlanmıştır.
- Karıştırma Bacağı, kahve çekirdekleri gibi sert malzemelerin öğütülmesi için uygun değildir.

### Doğrama Çanağı (10)

- Doğrama Çanağı, kuruyemişler, sebzeler, et, bitkiler, haşlanmış yumurta ve kurutulmuş ekmeğin doğranması için uygundur. En iyi performans için doğrama çanağı yüksek hızlarda kullanılmalıdır.

### Patates Ezici (14)

- Patates Ezici yalnızca patates ya da benzeri malzemelerin ezilmesi için uygundur. Patateslerinizle birleştirmek için ezmeden önce patateslere süt, tereyağı, sıvı yağ ya da baharatlar ekleyebilirsiniz.

Patates Ezici çiğ patates ya da diğer sebzeler ya da yiyecekler için uygun değildir.

Doğrudan ocağın üzerinden alınan sıcak tencereyi kullanmayın. Patatesleri daha soğuk bir kaba ya da gerekiyorsa düz tabanlı bir çanağa aktarın.

### Balon Çırpıcı (17)

- Balon Çırpıcı, krema ya da yumurta çırpma için idealdir.
- Ekmeğin hamuru ya da kek karışımları gibi daha katı karışımların karıştırılması için uygun değildir.

### Kapaklar (7), (12)

- Kalan yiyeceğiniz olursa, yiyeceklerinizi güvenle saklamak için Çanakları ve Kapakları kullanın.

- UYARI: Hiçbir aparat, dondurucu, mikrodalga, fırın ya da bulaşık makinesinde kullanılmak için uygun değildir.**

## Turbo Düğmesi

- El Blenderiniz Total Control teknolojisi ve Turbo Düğmesi (3) ile 8 farklı hız ayarına sahiptir. El Blenderini aralıklı olarak yüksek hızda kullanmak için Turbo Düğmesine basın
- Not: Doğrama Çanağı (10) aparatı, yüksek hız ayarlanmış Değişken Hız Kumandası (1) ya da Turbo Düğmesi (3) ile en iyi sonucu verir.

## Bir Tencere İçinde Karıştırma

- Yapışmaz tavalar kullanmayın. Karıştırma Ayağı yapışmaz kaplamaya zarar verebilir.**

- Tencereyi ısıtma kaynağından kaldırın.
- Aşın sıçramayı önlemek için El Blenderini çalıştırmadan önce Karıştırma Bacağını (5) yiyeceğin içine yerleştirin.
- Kabı diğer elinizle sabit biçimde tutun ve Hassas Kumanda Tetiğine (2) hafifçe basın. Yavaş başlatın ve gerektiği gibi Hassas

Kumanda Tetiğini kullanarak hızı arttırın.

4. Kanatçıklar (6) yukarı-aşağı hareketleri kullanarak yiyeceğin içinde hareket ettirin.
5. Kaptan çıkartmadan önce Kanatçıkların durmasını bekleyin.
- **UYARI: Dışlı Bıçağın çalışırken yiyecekten çıkartılması ya da küçük bir tavada yüksek hız ayarının kullanılması sıcak sıvıların sıçramasına neden olabilir. El Blenderini bu şekilde kullanırken ekstra dikkat edilmelidir.**
- **El Blenderinizi Ana Ünite (4) ile Karıştırma Bacağı (5) arasındaki bağlantıyı geçecek şekilde yiyeceğin içine sokmayın.**
- **Elektrik kablosunun sıcak yüzeylere (tencerenin kenarı dahil) temas etmediğinden emin olun.**

## İpuçları

- Güçlü renge sahip yiyecekleri (ör. havuç) karıştırırken cihazın plastik parçaları renk değiştirebilir. Renk değiştiren kısımları yemeklik yağla silin. Tekrar kullanmadan önce sıcak sabunlu suyla iyice yıkayın.
- Karıştırma Bacağını (5) kullanarak karıştırdığınızda Karıştırma Bacağını malzemelerin içine sokarak çalışmaya başlayın. Bu durum, tüm malzemelerin işlenmek üzere bıçağa çekilmesini sağlayacaktır. Karıştırma bacağını malzemelerin içinde hafifçe yukarı-aşağı hareket ettirin ve döndürün. Karşım istenen kıvama gelene kadar bu harekete devam edin. Bıçaklar hareket halindeyken sıvıdan çıkartmayın.
- Çalışırken Karıştırma Bacağını karşımdan çıkartmayın. Sıçrama oluşabilir.
- Doğrama Çanağını (10) kullanırken karıştırmanın yansında bir silikon spatula ile çanağın kenarındaki malzemeleri sıyırmazın gerekebilir.

## Temizlik ve Bakım

- **UYARI: Temizlik ve bakımdan önce her zaman cihazın fişini prizden çıkartın.**
- **UYARI: Çok keskin olduklarından bıçakları tutarken dikkatli olun.**
- Ana ünite (4), Karıştırma Bacağı (5), Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağı (9) ve Dışlı Kutuları (13), (16) dışındaki tüm parçaları kullanmadan önce sıcak sabunlu suyla yıkayın. Kullanmadan önce tüm tüm parçaları iyice kurulaayın.
- Ana Üniteyi ıslak bir bezle silin ve tüm parçaları iyice kurutun.
- Karıştırma Bacağını tam olarak suya daldırmayın. Yalnızca Dışlı Bıçak kafasını (6) yıkayın.
- Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağını sıcak sabunlu suyla yıkayın ve durulaayın. Suya daldırmayın.
- Ana Ünite ya da Doğrama Çanağı Kapağını suya daldırmayın.
- Dışlı kutularını sıcak ıslak bezle silin. Su içine batırmayın.
- **UYARI: Ana Üniteyi su veya diğer sıvıların içine asla daldırmayın.**

## Kanatçık (15)

25

- Kolay temizlik için Patates Ezici Aparatının (14) kanatçığı çıkartılabilir.
- Çıkartmak için Ana Ünitenin fişini prizden çıkartın. Patates Eziciyi Ana Üniteden ayırmayın.
- Ana Üniteyi elinizle tutun. Kanatçığı tutun ve saat yönünde döndürün. Kanatçık 'tiklayacaktır'. Temizlik için Patates Ezicinin kafasını çıkartın.
- Değiştirmek için Kanatçığı takın ve tiklayarak yerine oturana kadar saat yönünün tersine döndürün.

## Doğrama Çanağı Güvenlik Bandı (20) 26

Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağının (9) ve Doğrama Çanağı Kapağının (12) her ikisinde de bir lastik Güvenlik Bandı bulunur. Bu durum, kullanılırken ve saklama sırasında Doğrama Çanağının (10) sıızlarını önlemek içindir.

- Her kullanımdan önce Güvenlik bandının yerinde olduğundan emin olun. Bunun yapılmaması cihazın zarar görmesine neden olabilir.
- Güvenlik Bandının, yalnızca temizlik (gerekirse) için çıkartılması gerekir. Temizlikten sonra Total Control El Blenderinizi kullanmadan önce belirttiği gibi tekrar takıldığından emin olun.
- Güvenlik Bandını tekrar takarken, Kapaklardaki ilk kanala sıkıca bastırıldığından emin olun (resme bakın) Güvenlik Bandındaki 'dudağın', dışarı dönük olması ve kanalı içine doğru bükülmesi gerekmektedir. Kullanmadan önce Güvenlik Bandının doğru takıldığından emin olun.

## Bizimle İrtibata Geçin

### Yardım hattı

Cihazınızla ilgili herhangi bir sorunuz varsa, cihazı satın aldığınız mağazadan daha fazla yardım sağlayabileceğimizden 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 veya ürünlerinizden etkili şekilde yararlanmanızı sağlayacak ilginç ipuçları ya da tarifler için bize çevrimiçi ulaşın:

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

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

**Twitter:** @loveyourmorphy

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



## Tarifler

Yeni Total Control El Blenderinizle denemeniz için harika tarifler geliřtirdik. Meyve pürelerinden çorbalara kadar her zevke uygun bir tarif bulabilirsiniz.

Tarifler, El Blenderiniz ve aparatları ile neler yapabileceğinizle ilgili size birkaç öneri vermek için hazırlanmıştır. El Blenderinizle çalışmaya alıştığınızda en sevdiğiniz yemek tarifi kitaplarındaki tariflerinizi kolayca uyarlayabileceksiniz.



## Çilek Muz Meyve Püresi

### Malzemeler:

- 1 olgun muz (yaklaşık 90g) soyulmuş, iri parçalar halinde kesilmiş
- 65g çilek, yıkanmış, kurutulmuş, sapı çıkartılmış
- 2 buz küpü
- 135ml elma suyu
- 200g az yağlı vanilyalı yoğurt

### Yöntem:

- 1 Tüm malzemeleri listelenen sırada Çanağa ekleyin.
- 2 Karıştırma Bacağını Ana Üniteye takın ve Değişken Hız Kumandasında 4 hızını seçin.
- 3 Karıştırma Bacağını çanağın altına yerleştirin ve Hassas Kumanda Tetiğine hafifçe basın. Meyve Püresi karışana kadar El Blenderini çanağın içinde 20-30 saniye yukarı hareket ettirin.

## Pırasa ve Patates Çorbası

Porsiyon: 4

### Malzemeler:

- 25g tereyağı ya da margarin
- 2 orta boy pırasa (285g), dilimlenmiş
- 1 küçük soğan (100g), ince doğranmış
- 500g patates, ince dilimlenmiş
- 1,1 litre sebze suyu
- 1 çay kaşığı çekilmiş tatlandırıcı bitki
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber
- Süslemek için yaprak soğanı
- Servis için çitir 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 Patatesleri, sebze suyunu, bitkileri ve baharatları ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kapağını kapatın ve 30 dakika ya da yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.
- 3 Hafifçe soğumasını bekledikten sonra Karıştırma Bacağını Ana Üniteye takın Değişken Hız Kumandasını 4'e getirin.
- 4 Karıştırma Bacağını tencereye yerleştirin ve Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak çorbayı 50 – 60 saniye kadar yumuşayacak şekilde karıştırın. Bu işlem, tencere yapışmaz kaplamalı değilse tencerenin içinde yapılabilir.
- 5 Tadını kontrol edin ve birkaç soğan yaprağı ile süsleyin ve çitir ekmekle servis edin.

## Matriciana Sosu (Makarna İçin)

Porsiyon: 4

### Malzemeler:

- 1 soğan (130g) ince doğranmış
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- ½ yeşil biber, taneleri ayıklanmış ve ince doğranmış
- 1½ yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 100g domuz pastırması, kabuğu alınmış ve doğranmış
- 400g konserve kiraz domatesi
- 100ml (120g) salça
- 2 yemek kaşığı beyaz şarap
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber
- Servis için taze haşlanmış makarna
- Servis için parmesan peyniri

### Yöntem:

- 1 Yağı büyük bir tencereye koyun (yapışmaz tabanlı olanlardan kullanmayın) ve birkaç dakika ısıtın
- 2 Soğan, sarımsak ve biberi tahta bir kaşıkla ara sıra karıştırarak 2-3 dakika kahverengi hale gelmeden kavurun.
- 3 Doğranmış domuz pastırmasını ekleyin ve bir dakika daha kavurun. Tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşte 5 dakika daha pişirin.
- 4 Domatesleri, salçayı ve şarabı ekleyin. Tuz ve karabiberi atın.
- 5 Tencerenin kapağını kapatın ve 25 dakika ya da soğanlar yumuşayana kadar pişirin.
- 6 Sosun hazır olmasından on dakika önce, makarnayı pakette belirtilen talimatlara göre pişirin.
- 7 Karıştırma Bacağını kullanarak ve Değişken Hız Kumandasını 4'e getirerek pürüzsüz bir sos haline getirin. Bu işlem, tencere yapışmaz kaplamalı değilse tencerenin içinde yapılabilir. El blenderini Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak çalıştırın ve istenen kıvam elde edilene kadar tencere içinde yavaşça hareket ettirin. Pürüzsüz bir sos elde etmek için yaklaşık bir dakika karıştırmak yeterli olacaktır.
- 8 Makarnayı süzün ve sosu üzerine dökün. Gerekliyse tekrar ısıtın ve hemen Parmesan peyniri ile servis edin.

## Domates Salsa Sosu

### Malzemeler:

- |         |       |   |
|---------|-------|---|
| 250ml   | 350ml |   |
| • ½-1   | ½-1   | kırmızı biber, çekirdekleri ile birlikte ikiye bölünmüş |
| • 150g  | 225g  | olgun kiraz domates, ikiye bölünmüş                     |
| • 1     | 1½    | lime limonu, suyu                                       |
| • 20g   | 30g   | taze kişniş, kaba sıgacak şekilde kesilmiş              |
| • Tutam | Tutam | Deniz tuzu  |
| • Tutam | Tutam | Taze çekilmiş karabiber                                 |

### Yöntem:

- 1 Bıçağı Doğrama Çanağına takın.
- 2 Tüm malzemeleri listenen sırada çanağa koyun.
- 3 Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağını ve Ana Üniteyi takın. Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak 7 hızında 10 saniye kadar karıştırın. Gerekirse çanağı bir spatula ile sıyırın ve tekrar 5-10 saniye karıştırın.
- 4 Bir servis kasesine alın ve servisten önce bir saat kadar bekleyin. Bu süre lezzetlerin gelişmesine ve köpüğün inmesine izin verecektir.  
Tortilla ekmekleri ile servis edin.  
Not: Eğer mümkünse istendiğinde çanakta 350ml kadar yapılabilir.

## Pest

### Malzemeler:

- 50g çam fıstığı
- ½ diş sarımsak
- 25g Parmesan, rendelenmiş
- 20 g taze fesleğen, sadece yapraklar
- 50ml sızma zeytin yağı
- Yarım limonun suyu
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber

### Yöntem:

- 1 Bıçağı Doğrama Çanağına takın.
- 2 Tüm malzemeleri listelenen sırada çanağa koyun.
- 3 Doğrama Çanağı Karıştırma Kapağını ve Ana Üniteyi takın. Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak 7 hızında 15 saniye kadar karıştırın. Gerekirse çanağı bir spatula ile sıyırın ve tekrar 15-30 saniye karıştırın.

Not: Pestonun kıvamı zevkinize göre biraz limon suyu ve zeytinyağı eklenerek inceltilebilir.

Bolonoz soslu makarnanın yanında ya da ezilmiş patatesin üzerine dökerek servis edin.

Not: Taze postayı saklamak için hava geçirmez bir kaba koyun ve buzdolabına koymadan önce üzerini kaplayacak kadar zeytinyağı dökün.

## Ezilmiş Patates

Porsiyon: 4

### Malzemeler:

- 1kg Maris Piper ya da Desiree patatesi, soyulmuş
- 1 çay kaşığı tuz
- Tarife göre 30ml – 125ml süt ekleyin

### Yöntem:

- 1 Soyulmuş patatesleri eşit boyutlu parçalar halinde kesin, temiz suyla yıkayın ve süzün.
- 2 Büyük bir tencereye yerleştirin ve üzerini kapatana kadar soğuk su doldurun. Tuz ekleyin ve kapağı kapatın.
- 3 Kaynatın ve yumuşayana kadar 20-25 dakika pişirin. Süzün ve daha sonra tencerenin üzerine temiz bir mutfak bezi koyup 5 dakika bekleyin.
- 4 Kendi ağız tadınıza göre süt ekleyin, sert bir püre için 2 çorba kaşığı ya da yumuşak, krema kıvamında bir püre için 125 ml süt ekleyin.
- 5 Patates Eziciyi ve Dişli Kutusunu Ana Üniteye takın, Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak patatesleri yaklaşık 25 saniye kadar 3 hızında ezin.

## Yumurta Beyazı

### Malzemeler:

- 4 yumurta beyazı

### Yöntem:

- 1 Yumurta beyazlarını büyük, temiz bir çanağa yerleştirin.
- 2 Balon Çırpıcıyı ve Dişli Kutusunu Ana Üniteye takın.
- 3 Hassas Kumanda Tetiğini 7 hıza getirip, yumuşak tepecikler oluşana kadar yaklaşık 1 ya da 1½ dakika çırpın.

## Çikolatalı Mu

Porsiyon: 4

### Malzemeler:

- 230g bitter çikolata
- 4 yumurta, sarısı ile beyazı ayrılmış
- 2 çorba kaşığı brendi ya da rom (isteğe bağlı)
- Rendelenmiş çikolata, servis içi
- Çırpılmış Krema, servis için

### Yöntem:

- 1 Çikolatayı parçalayın ve kaynayan suyun üzerindeki çanağa koyun ve ara sıra karıştırarak eriyene kadar yavaşça ısıtın.
- 2 Isıdan alın ve yumurta sarılarını ve brendi ya da romu (kullanıyorsanız) katmadan önce soğumasını bekleyin.
- 3 Balon Çırpıcıyı Ana Üniteye takın ve yumurta beyazlarını Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak sertleşene kadar yaklaşık 1½ dakika 7 hızında çırpın. Bir çorba kaşığı ile yavaşça çikolata karışımına katın.
- 4 4 süfle kabına koyun ve sertleşene kadar dolağta 2-3 saat soğutun.
- 5 Balon Çırpıcıyı kullanarak Hassas Kumanda Tetiği ile 7 hızında kremayı çırpın. Musun üzerine bir parça krema ekleyerek süsleyin ve biraz rendelenmiş çikolata koyun.

## Ömür Boyu 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 Bıçaklar' 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.

## İKİ YILLIK GARANTİNİZ

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

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

Üründe bir arıza olursa lütfen afañıdaki 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 arızalı olduñu belirlenmesi durumunda, deñiftirilmesi için satın alındıñı yere iade edilmelidir.

28 gün sonra veya satın alma ifileminden sonraki 24 ay içinde arıza olursa, ürünün üzerindeki Model numarası ve Seri numarasını belirterek bölgenizdeki distribütör ile iletişime kurmalı ya da afañıda verilen adresten bölgenizdeki distribütöre yazmalısınız.

Ürünü, satın alma kanıtının bir kopyasıyla birlikte afañıdaki adrese

geri göndermeniz (güvenli, yeterli düzeyde paketlenmiş olarak) istenecektir.

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

Herhangi bir nedenle bu ürün 2 yıllık garanti döneminde deñiftirilirse, 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 kullanılmış olması gerekmektedir. Örneñin, cihazda kireç çözücü iflemlerinin uygulanması ve filtrelerin belirtildiğii gibi temiz tutulması gerekmektedir.

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

- 1 Arıza yanlıfı kullanım, ihmali veya üretici tavsiyelerine ters kullanımdan kaynaklanıyorsa veya arıza güç yüklenmeleri ya da taflıma sırasında oluflan hasardan kaynaklanıyorsa.
- 2 Cihaz, ürüne belirtilen dıflında bir besleme voltajıyla kullanıldıysa.
- 3 Servis personeli (veya yetkili bayi) dıflında kişiler tarafından tamir yapılmaya çalıfılmıflsa.
- 4 Cihaz kiralama amacıyla veya ev dıflında kullanıldıysa.
- 5 Cihaz ikinci eldir.
- 6 Morphy Richards ya da bölgenizdeki distribütör, garanti kapsamında herhangi bir tür servis iflemi gerçekleştirmek zorunda deñildir.
- 7 Garanti çantalar, filtreler ve cam sürahiler gibi sarf malzemelerini kapsamaz.
- 8 Piller ve sızıntı hasarı garanti kapsamında deñildir.
- 9 Filtrelerin belirtildiğii şekilde temizlenmemesi ve değıştirilmemesi.

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

- EN** Morphy Richards products are intended for household use only. See usage limitations within the location sub-heading in the important safety instructions. 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

- AU** **Glen Dimplex Australia**  
Unit 1, 21 Lonel Road, Mount Waverley, Victoria 3149  
T : 1300 556 816  
E : sales@glendimplex.com.au

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

- F** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. 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

Zi 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 : 08000 444 00 888  
E : morphyrichards-de@technikhall.com F : 06071 37048

- E** Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para uso doméstico. Consulte las limitaciones de uso en un subtítulo de las instrucciones de seguridad importantes. 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.

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. Consulte as limitações à utilização no sub-cabeçalho de posicionamento, nas instruções importantes de segurança. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

#### Imporaudio Lda

Rua D. Marcos Da Cruz 1281  
4455-482 Perraíta  
Portugal  
T : +351 22 996 67 40

F : +351 22 996 67 41

- I** I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Vedere le limitazioni d'uso nel sottotitolo delle importanti istruzioni di sicurezza. 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 Arciccia (RM).**

- NO** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Se brugsbegrænsningerne under overskriften om placering i de vigtige sikkerhedsinstruktioner. 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.

#### Albaline AS

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

- S** Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk. Se användningsanvisningar under rubriken i de viktiga säkerhetsinstruktionerna. 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.

- PL** Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urządzeń, które znajdują się w podrozdziale instrukcji dotyczących bezpieczeństwa. 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 Warszawa  
Poland  
T : 0048 666 555603

- RU** Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. См. информацию об ограничениях использования в подразделе "Размещение" в главе "Важные меры предосторожности". 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, WVO EN1, Fl 1, pav. 61  
Moscow 129223  
Russia  
T : 74 957 555777

- CZ** Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulku umístění v důležitých bezpečnostních pokynech. Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení. Proto si vyhradzuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

#### Solight Holding, s.r.o.,

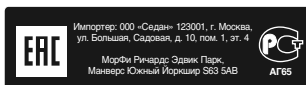
Svatoplukova 47,  
796 01 Prostějov;  
+420 491 512 083

- TR** Morphy Richards ürünü 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  
Kocayatağı-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 esistono le strutture.  
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.  
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.  
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.  
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- S** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.  
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållsoppor.  
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 SK** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.  
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.  
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.  
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.

GB

F

D

E

P

I

DK

S

PL

RU

CZ

TR





---

**morphyrichards®**

FP402052MEE Rev 3 08/15

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