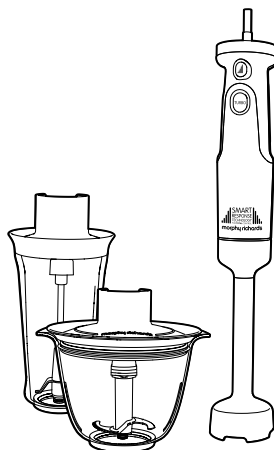




TOTAL CONTROL



Hand Blender Preparation Set

Please read and keep these instructions

Kit de préparation pour mixeur à main

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

Handmixer-Vorbereitungs-Set

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie sie gut auf.

Juego de batidora

Lea y conserve estas instrucciones

Conjunto de varinha mágica

Leia e guarde estas instruções

Set frullatore manuale

Leggere e conservare le presenti istruzioni

Håndblender - tilberedelsessæt

Læs og gem venligst denne vejledning

Stavmixer

Läs och spara dessa anvisningar

Blender ręczny z zestawem akcesoriów

Zapoznaj się z tą instrukcją obsługi i zachowaj ją do użytku w przyszłości

Комплект ручного блендера

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

Sada ručního mixéru pro přípravu

Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte si je

El Blenderi Seti

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.

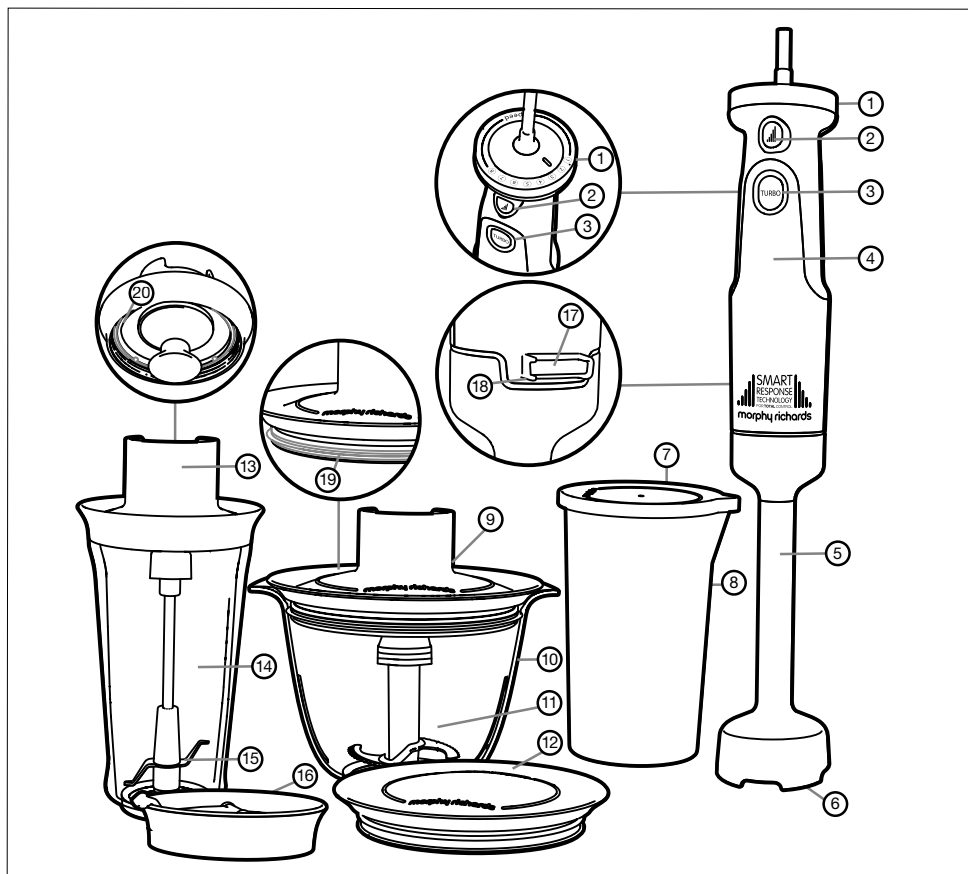
In addition, we offer the following safety advice.

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.

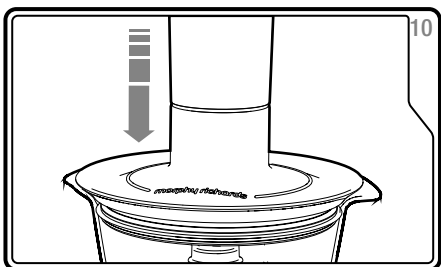
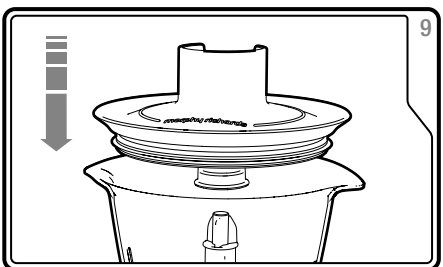
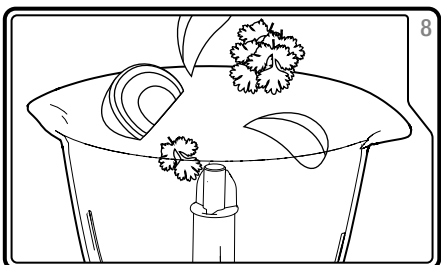
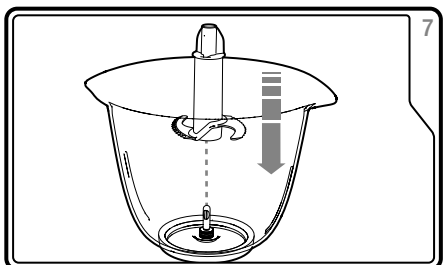
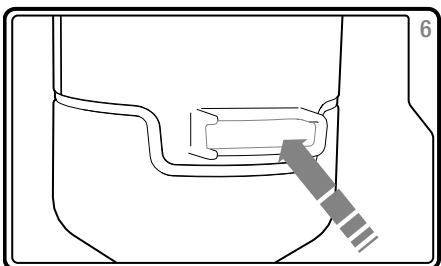
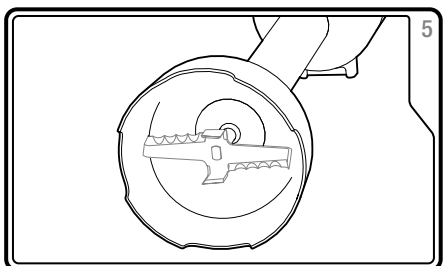
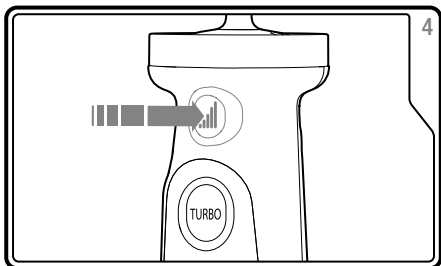
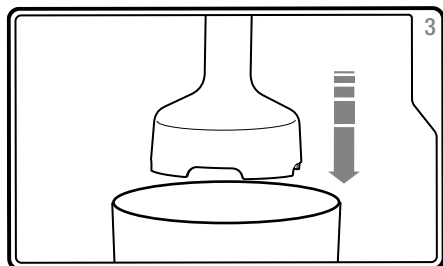
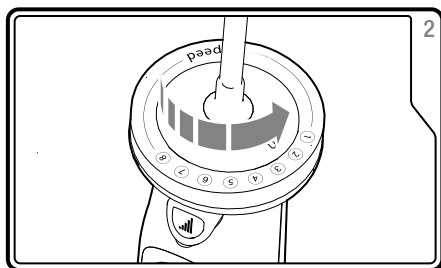
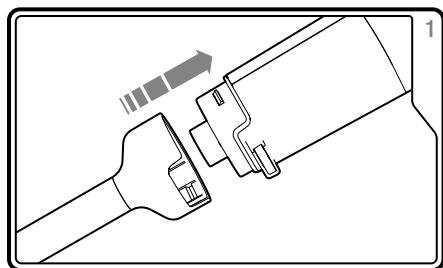
Product specific safety

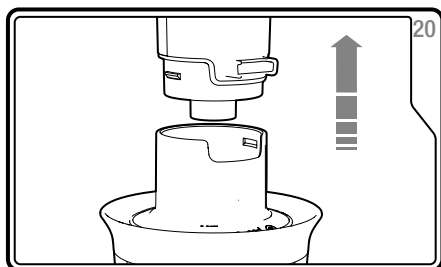
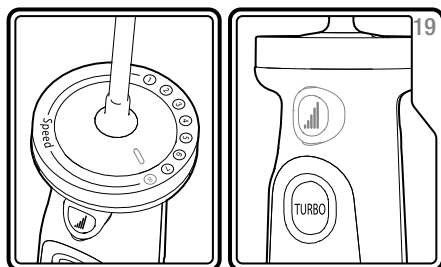
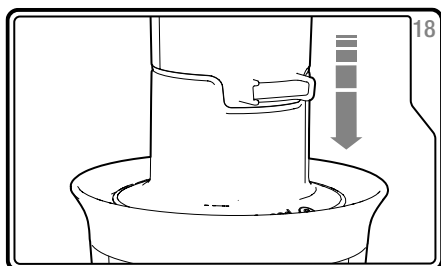
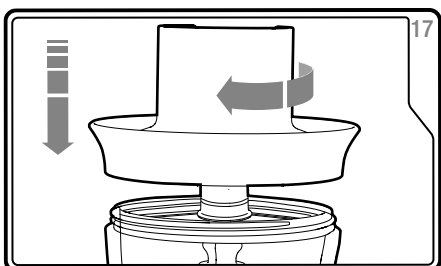
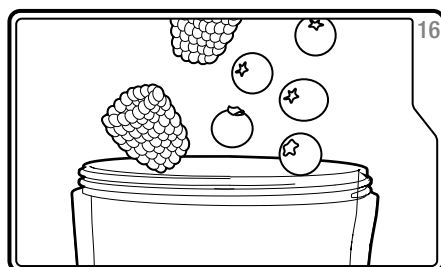
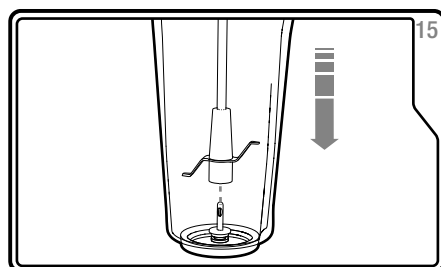
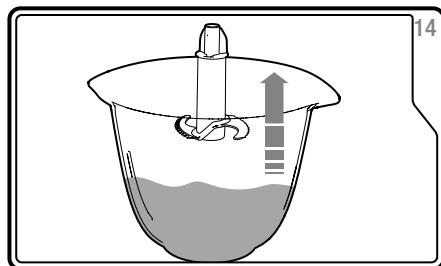
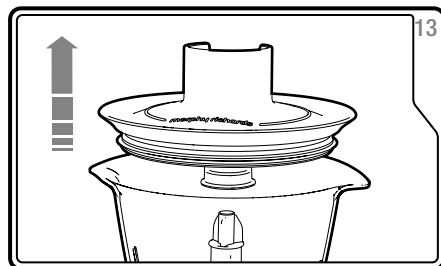
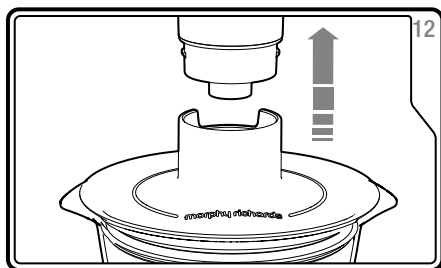
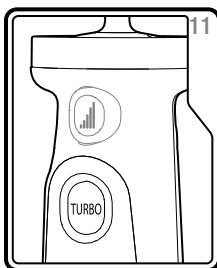
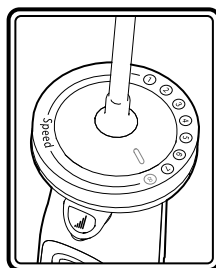
- **WARNING: The blender blades are very sharp. Handle with care when using and cleaning.**
- Do not clean the attachments under running water while they are in position.
- **IMPORTANT:** Allow hot liquids to cool before adding to the blender.
- Be careful whilst hot liquid is blending or poured into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

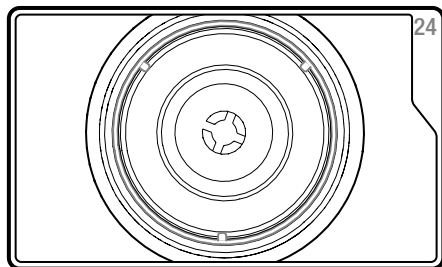
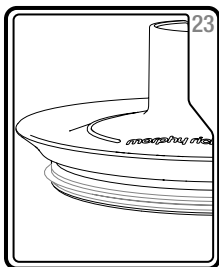
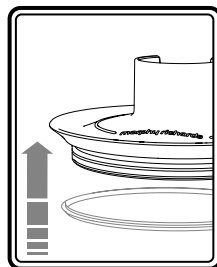
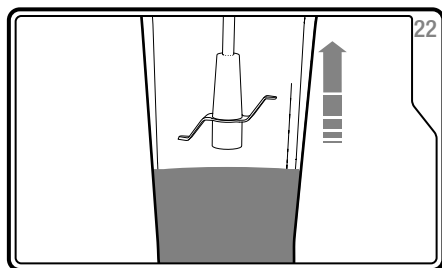
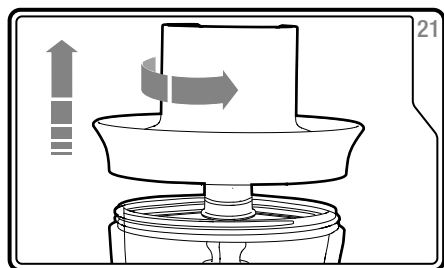
S

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



Introduction

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

Your Hand Blender Preparation Set comes with a number of attachments. Please read the instructions for information on how to use each attachment thoroughly before use.

Remember to visit www.morphyrichards.co.uk to register your products two year guarantee.

Contents

Health And Safety	2
Introduction	3
Total Control	4
Product Overview	5
Before First Use	6
Using Your Hand Blender	6
Using Your Chopping Bowl	7
Using Your Smoothie Beaker	8
Suitable Foods	9
Usage	9
Attachments	9
Turbo Button	9
Blending In A Saucepan	10
Hints & Tips	10
Care And Cleaning	10
Contact Us	11
Recipes	13
Guarantee	24

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 (x3)
- (11) Chopping Serrator Blade
- (12) Chopping Bowl Lid (x2)
- (13) Smoothie Blending Lid
- (14) Smoothie Beaker (x2)
- (15) Smoothie Blade
- (16) Sports Lid (x2)
- (17) Attachment Release Button
- (18) Heel Rest
- (19) Safety Seal
- (20) Smoothie Safety Seal

Before First Use

- **WARNING: Carefully unpack your Hand Blender Preparation Set as the blades are very sharp.**
- Wash all parts except the Main Unit (4), Chopping Bowl Blending Lid (9) and Smoothie Blending Lid (13) in hot soapy water before use. Dry all parts thoroughly before use.
- Do not fully submerge the Blending Leg in water. Wash only the Serrator Blade head (6).
- Wipe the Chopping Bowl Blending Lid and Smoothie Blending Lid with a hot damp cloth to clean. Do not immerse in water.
- Do not immerse the Main Unit 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). Your Hand Blender will not start unless the Precise Control Trigger (2) or Turbo Button (3) is pressed.
- 3** Place the Blending Leg into the food to be blended. We recommend using the Beaker (8) for the best results.
- 4** Press the Precise Control Trigger to begin blending. The speed will increase the harder you press the button.
- 5** Release the Precise Control Trigger to stop. Allow the blades to slow and stop BEFORE removing your Hand Blender from the food.
- 6** Unplug the Main Unit from the mains. Press the Attachment Release Button (17) 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 (19) 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 your 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 Smoothie Beaker

- 15** **CAREFULLY** insert the Smoothie Blade (15) into the Smoothie Beaker (14).
- 16** Add your ingredients to the Smoothie Beaker. To aid blending, add soft fruit first.
- 17** Ensure the Smoothie Safety Seal (20) is in place (see page 11). Screw the Smoothie Blending Lid (13) onto the Smoothie Beaker.
- 18** Attach the Main Unit (4) onto the Lid. The Main Unit will not lock onto the Smoothie Blending Lid for safety reasons. Hold the Smoothie Beaker when blending.
- 19** Select speed 8 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.
- 20** Allow your Hand Blender to completely stop before detaching the Main Unit. Lift away from the Smoothie Blending Lid to remove.
- 21** Unscrew the Smoothie Blending Lid from the Smoothie Beaker.
- 22** **CAREFULLY** remove the Smoothie Blade from the Beaker before drinking. Attach the Sports Lid (16) to enjoy your drink on the go.

GB

Suitable Foods

The amounts listed below should be used as a guide. The Chopping Bowl (12) 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 with water	200g 300ml	6	40-60 seconds
Chopping Bowl	Onion	200g	7	5-10 seconds
Chopping Bowl	Carrot	200g	7	5-15 seconds
Chopping Bowl	Herbs	50g	7	5-15 seconds
Chopping Bowl	Stewing Beef	100g	8	25-30 seconds
Chopping Bowl	Nuts	100g	8	15-20 seconds
Smoothie Beaker	Soft Fruits	500ml	8	20-30 seconds

*When using the Beaker supplied

Usage

- **WARNING:** Your Hand Blender Set is designed for intermittent use. Do not use continuously for more than 90 seconds. Allow to cool down for a minimum of 5 minutes before further use.
- Do not use the Smoothie Beaker (14) for more than 60 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.

Smoothie Beaker (14)

- The Smoothie Beaker is designed for smoothies and drinks on the go.
- The Smoothie Beaker is not suitable for grinding coffee beans or hard foods. After Blending in the Smoothie Beaker, remove the Smoothie Blade (15) and attach the Sports Lid (16) to enjoy on the go.
- **Do not use the Smoothie Beaker to only crush ice without other ingredients. Do not use more than 2 ice cubes.**
- **Do not use with hard vegetables such as potatoes or carrots.**

Lids (7), (12), (16)

- If you have any leftovers, use the Bowls and Beakers with the supplied Lids to store food safely.

When sealing the Sports Lid, press down on the centre of the top instead of the edge to ensure a proper seal. Please ensure the beaker is kept upright at all times.

- **WARNING: No attachments are suitable for use in a microwave, oven, dishwasher or freezer.**

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 your 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, select the desired speed 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 your Hand Blender in this manner.**
- **Do not insert your Hand Blender into the food past the join between the Main Unit (4) and the Blending Leg (5).**
- **Ensure the power cable does not touch any hot surfaces (including the side of the pan).**

Hints & Tips.

- When blending foods with strong colour (eg. carrots), the 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.
- When making a smoothie, add the fruit to the Smoothie Beaker (14) first. It will be closer to the Smoothie Blade (15) and will blend first.

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), Chopping Bowl Blending Lid (9) and Smoothie Blending Lid (13) in hot soapy water, dry immediately.
- Clean the Main Unit with a damp cloth and dry all the parts thoroughly.
- **WARNING: Never immerse the Main Unit in water or any other liquid.**
- Do not fully submerge the Blender Leg in water, wash only the Serrator Blade head (6).
- **No parts are dishwasher safe.**

Chopping Bowl Safety Seal (19)

The Chopping Bowl Blending Lid (9) and Chopping Bowl Lid (12) both feature a 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. 23
- 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.

Smoothie Beaker Safety Seal (20)

The Smoothie Blending Lid (13) and Sports Lids (16) both feature a Safety Seal. This is to prevent leakage when in use and for during storage.

- Always ensure the Smoothie Safety Seal is in place before use. Failure to do so could cause leakage or damage to the appliance.
- The Smoothie Safety Seal only needs to be removed for cleaning (if required). After cleaning ensure the seal is reattached as directed before use. 24
- When reattaching the Smoothie Safety Seal, ensure that it is pressed tightly into the channel in the Lids (see diagram). The 'tabs' on the Safety Seal should be pointed inwards. 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

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter: @loveyourmorphy

Website: www.morphyrichards.com





Recipes

We have developed delicious recipes for you to try with your new Total Control Hand Blender Set. From smoothies to pesto 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.

Raspberry Milkshake

Ingredients:

- 80g fresh raspberries
- 100g vanilla ice cream
- 200ml semi skimmed milk

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 milkshake 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.

Vegetable Sauce (For Pasta)

Serves: 4

Ingredients:

- 2 tbsp olive oil
- 1 onion (130g), chopped
- 2 carrots (160g), diced, small
- 2 celery sticks (80g), finely chopped
- 1 garlic clove, crushed
- 1 leek (120g), chopped
- 1 yellow pepper, diced
- 1 red pepper, diced
- 2x 400g cans chopped tomatoes
- ½ tbsp balsamic vinegar
- ½ tbsp caster sugar
- 2 tsp oregano
- 1 tsp mixed herbs
- Salt and pepper
- Fresh boiled pasta to serve
- Parmesan cheese to serve

Method:

- 1 Heat the oil in a large saucepan (do not use non-stick) and gently cook the onion, carrot, celery, garlic and leek for 5 minutes without browning. Stir occasionally.
- 2 Place the lid on the pan and cook for 20 minutes, stirring occasionally. Add the chopped peppers and cook gently for a further 10 minutes with the lid on.
- 3 Add the tomatoes, herbs, sugar and vinegar to the pan. Season with salt and pepper and simmer with the lid on for 45 minutes, or until the carrot and celery are softened.
- 4 Cook the pasta according to the pack instructions.
- 5 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.
- 6 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.

Guacamole

Ingredients:

- 75g cherry tomatoes
- ½ fresh red chilli, de seeded
- 65g fresh coriander with stalks
- 1 ripe avocado, halved, stoned and skin removed
- Juice of ½ - 1 lime (according to taste)
- Salt and pepper to taste

Method:

- 1 Fit the Blade into the Chopping Bowl.
- 2 Cut each avocado half into two.
- 3 Put all the ingredients into the bowl in the order listed. Fit the Chopping Bowl Blending Lid and Main Unit.
- 4 Blend using the Precise Control Trigger on speed 7 for 15 seconds. Scrape down the sides of the bowl with a spatula then blend again for a further 15 seconds until smooth.
- 5 Adjust seasoning to taste.

Chicken Jalfrezi

Serves: 4

Ingredients:

For the Jalfrezi Paste

- 2 cloves garlic, halved
- 1 x 3cm piece fresh ginger, peeled and cut into 4 pieces
- 1 fresh green chilli (25g) stalk removed and cut into 4 pieces
- 12g fresh coriander
- 1 tsp coriander
- 1 tsp brown mustard seed
- 1 tsp fenugreek powder
- 2 tsp cumin seed
- 1 tsp turmeric
- ½ tsp salt
- 2 tbsp groundnut oil
- 2 tbsp tomato puree
- 2 tbsp water
- 2 tsp paprika

For the Curry

- 2 tbsp oil
- 240g onion, sliced
- 500g chicken breast cut into chunks
- 1 x 400g tin chopped tomatoes
- 200ml water
- 1 medium green pepper, sliced

Method:

- 1 Fit the Blade into the Chopping Bowl.
- 2 To make the paste, place all the paste ingredients into the chopping bowl in the order listed.
- 3 Fit the Chopping Bowl Blending Lid and Main Unit. Blend on speed 7 scraping the sides of the bowl down from time to time until finely chopped, (around 30-40 seconds).
- 4 For the curry; heat the oil in a medium sized pan and gently fry the onions with the lid on for 10 minutes until golden.
- 5 Add the diced chicken and fry until browned / sealed.
- 6 Add the fresh Jalfrezi paste and stir over medium heat for 3 minutes.
- 7 Add the tinned tomatoes, water and sliced pepper and cook for 1 hour. Remove the lid if necessary to reduce the liquid.
Serve with boiled rice and naan breads.

Chicken Satay

Makes: 10 skewers (Serves: 4-5)

Ingredients:

- 3 chicken breasts
- 20g fresh coriander
- 1 large red chilli (seeds included), cut into 4 pieces
- 1 garlic clove, cut in half
- 5 tbsp (rounded) peanut butter
- Dash of soy sauce
- 3cm piece fresh ginger peeled and chopped into 4 pieces
- Zest and juice (50ml) of 2 limes
- A little water
- Salt and pepper

Method:

- 1 Fit the Blade into the Chopping Bowl. Soak 10 wooden skewers in cold water.
- 3 Place all ingredients except the water into the Chopping Bowl, fit the Chopping Bowl Blending Lid and Main Unit.
- 4 Using speed 7 depress the Precise Control Trigger fully in three bursts of 10-15 seconds. Check the consistency, scraping the sides of the bowl down with a plastic spatula if necessary. Continue until well blended.
- 5 Add water until the mixture is soft enough to drop off a spoon by the count of 3.
- 6 Cut the chicken into small chunks, and thread 8 pieces onto the pre-soaked wooden skewers.
- 7 Rub the marinade into the chicken. Cover and refrigerate for a few hours or overnight.
- 8 Grill under a preheated hot grill turning frequently until all juices run clear.

Strawberry Milkshake**Ingredients:**

- 150g strawberries, hulled and halved
- 2 scoops of vanilla ice cream (50g)
- 250ml semi-skimmed milk

Method:

- 1 Insert the Smoothie Blade into the Smoothie Beaker.
- 2 Place the strawberries in the bottom of the Smoothie Beaker, add the ice cream and milk.
- 3 Attach the Smoothie Blending Lid and Main Unit. Blend on speed 8 for 4 short bursts, totalling 30 seconds.
- 4 Serve immediately.

Summer Berry Delight**Ingredients:**

- 70g strawberries, hulled and halved
- 70g blueberries
- 40g raspberries
- 40g cherries, pitted
- 200ml apple juice

Method:

- 1 Insert the Smoothie Blade into the Smoothie Beaker.
- 2 Add all the ingredients to the Smoothie Beaker.
- 3 Attach the Smoothie Blending Lid and Main Unit. Blend on speed 8 in short bursts, totalling 30 seconds.
- 4 Serve immediately.

Sweet Berry Kiss**Ingredients:**

- 2 ice cubes
- 50g frozen cherries
- 200g low fat vanilla yogurt
- 150ml semi skimmed milk

Method:

- 1 Insert the Smoothie Blade into the Smoothie Beaker.
- 2 Place the ingredients into the Smoothie Beaker in the order listed.
- 3 Attach the Smoothie Blending Lid and Main Unit. Blend on speed 8 in short bursts for 30 seconds.
- 4 Serve immediately.

Chocolate Banana Smoothie

Ingredients:

- 1 small ripe banana, sliced (80g, peeled)
- 2 level tbsp drinking chocolate powder
- 150g low fat vanilla yogurt
- 200ml semi skimmed milk

Method:

- 1 Insert the Smoothie Blade into the Smoothie Beaker.
- 2 Place the sliced banana into the Smoothie Beaker, followed by the remaining ingredients.
- 3 Attach the Smoothie Blending Lid and Main Unit. Blend on speed 8 in 3 short bursts, totalling 20-30 seconds.
- 4 Serve immediately.

Coffee Frappe

Ingredients:

- 3 ice cubes
- 6 scoops low fat frozen vanilla yogurt (150g)
- 200ml cold strong coffee

Method:

- 1 Insert the Smoothie Blade into the Smoothie Beaker.
- 2 Place the ingredients into the Smoothie Beaker in the order listed.
- 3 Attach the Smoothie Blending Lid and Main Unit. Blend on speed 8 in short bursts for up to 30 seconds.
- 4 Serve immediately.

Lifetime Blade Guarantee

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

THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

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

YOUR ONE YEAR GUARANTEE

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

Model no.

Serial no.

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

EXCLUSIONS

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturer's recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 The appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 The appliance is second hand.
- 6 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 7 Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.
- 8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.
- 9 The filters have not been cleaned and replaced as instructed.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

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

It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference.

Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.

Serial no.

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

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

You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (1-9) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt.

If for any reason this item is replaced during the 2-year

guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the 2-year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example, appliances must have been descaled and filters must have been kept clean as instructed.

The local distributor shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 The appliance is second hand.
- 6 The local distributor are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 7 The guarantee excludes consumables such as bags, filters and glass carafes.
- 8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.
- 9 The filters have not been cleaned and replaced as instructed.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

AUSTRALIAN WARRANTY

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

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

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

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

NOT COVERED BY THIS WARRANTY

(Australian only)

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

If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original receipt or invoice to indicate the date of original purchase.

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

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



Santé et sécurité

L'utilisation de tout appareil électrique implique de respecter les règles de sécurité et de bon sens suivantes.

Veillez lire ces instructions attentivement avant d'utiliser le 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, merci de vous reporter au chapitre correspondant.
- Évitez 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 physique et/ou dommage de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses agents de maintenance ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

Emplacement

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ni dans une salle de bains.
- Veillez à placer l'appareil loin du bord du plan de travail.
- Ne posez pas 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 laissez pas traîner le câble au milieu d'un espace ouvert, par exemple entre une prise basse et une table.
- Ne laissez pas 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

- **AVERTISSEMENT : Les lames du mélangeur sont très tranchantes. Manipulez l'appareil avec précaution pendant l'utilisation et 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 secteur doit être changé, optez pour un fusibles 3 amp. BS1362.

F

TOTAL CONTROL



Le pouvoir de créer en toute confiance.

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

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

La technologie Smart Response vous permet de garder le contrôle total du processus de mixage par simple pression d'une touche. La technologie Smart Response délivre graduellement la puissance dans le mixeur en fonction de vos besoins ; dites adieu aux éclaboussures inopinées, pour une assurance parfaite dans votre cuisine.

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

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

Mixeur à main Total Control : le pouvoir de créer en toute confiance.



Présentation

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

Votre kit de préparation pour mixeur à main est fourni avec plusieurs accessoires. Merci de lire attentivement les instructions d'utilisation de votre mixeur à main avant de vous en servir.

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

Table des matières

Santé et sécurité	20
Total Control	21
Présentation	23
Description du produit	23
Avant la première utilisation	23
Utilisation de votre mixeur à main	23
Utilisation de votre Bol hachoir	24
Utilisation de votre gobelet à smoothie	24
Aliments compatibles	24
Utilisation	25
Accessoires	25
Touche turbo	25
Mélange dans une casserole	25
Conseils et recommandations	25
Entretien et nettoyage	26
Nous contacter	26
Recettes	27
Garantie	32

Caractéristiques

- (1) Variateur de vitesse
- (2) Bouton de contrôle de précision
- (3) Touche turbo
- (4) Pièce principale
- (5) Pied plongeur
- (6) Lame dentelée
- (7) Couvercle du gobelet
- (8) Gobelet
- (9) Couvercle de mixage du bol hachoir
- (10) Bol hachoir (x 3)
- (11) Lame hachoir dentelée
- (12) Couvercle du bol hachoir (x 2)
- (13) Couvercle de mixage pour smoothie
- (14) Gobelet à smoothie (x 2)
- (15) Lame à smoothie
- (16) Couvercle sport (x 2)
- (17) Bouton de libération d'accessoire
- (18) Repose-socle
- (19) Joint de sécurité
- (20) Joint de sécurité pour smoothie

Avant la première utilisation

- **AVERTISSEMENT : Procédez avec précaution pour déballer votre ensemble mixeur à main Pro : les lames sont très coupantes.**
- Lavez toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse avant utilisation, à l'exception de la pièce principale (4), du couvercle de mixage du bol hachoir (9) et du couvercle de mixage pour smoothie (13). Essuyez et séchez complètement toutes les pièces avant utilisation.
- Ne plongez pas entièrement le pied plongeur dans l'eau. Lavez uniquement la tête de lame dentelée (6).
- Essuyez le couvercle de mixage du bol hachoir et le couvercle de mixage pour smoothie à l'aide d'un chiffon humide et chaud pour les nettoyer. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Ne plongez pas la pièce principal dans l'eau.

Utilisation de votre mixeur à main

Fixez le pied plongeur (5) à la pièce principal (4) de façon à les enclencher.

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 sur la touche turbo (3).

Plongez le pied plongeur dans les aliments à mixer. Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons d'utiliser le gobelet (8).

Appuyez sur le bouton de contrôle de précision pour commencer à mixer. La vitesse augmentera en fonction de la pression que vous exercerez sur le bouton.

Pour arrêter de mixer, relâchez le bouton de contrôle de précision. Laissez les lames ralentir et arrêtez-vous AVANT de retirer le mixeur à main des aliments mixés.

Débranchez la pièce principale de la prise. Appuyez sur le bouton de libération d'accessoire (17) et détachez le pied plongeur de la pièce principale pour le nettoyage.

Utilisation de votre bol hachoir

Insérez **TRÈS PRÉCAUTIONNEUSEMENT** la lame hachoir dentelée (11) dans le bol hachoir (10). **AVERTISSEMENT :**
Les lames sont coupantes.

Mettez les aliments que vous souhaitez hacher dans le bol hachoir.
Ne remplissez pas le bol à plus de la moitié de sa capacité.

Assurez-vous que le joint de sécurité (19) est en place et mettez le couvercle de mixage du bol hachoir (9) sur le bol hachoir, en appuyant. Appuyez bien jusqu'au verrouillage.

Ajustez la pièce principale (4) au couvercle. Pour des raisons de sécurité, la pièce principale ne se fixe pas au couvercle de mixage du bol hachoir.

Sélectionnez une vitesse sur le variateur de vitesse (1) et appuyez sans relâcher le bouton de contrôle de précision (2) pour démarrer l'appareil. Ne retirez pas le couvercle en cours d'utilisation.

Laissez le mixeur à main s'arrêter complètement avant de détacher la pièce principale du couvercle de mixage du bol hachoir. Soulevez-le pour l'enlever.

Enlevez le Couvercle de mixage du bol hachoir.

ENLEVEZ TRÈS PRÉCAUTIONNEUSEMENT la lame hachoir dentelée avant de transvaser les aliments.

Utilisation de votre gobelet à smoothie

AVEC PRÉCAUTION, insérez la lame pour smoothie (15) dans le gobelet à smoothie (14).

Mettez vos ingrédients dans le gobelet pour smoothie.
Pour faciliter le mixage, mettez d'abord les fruits les plus mous.

Assurez-vous que le joint de sécurité pour smoothie (20) est en place (voir page 11). Vissez le couvercle de mixage pour smoothie (13) au gobelet à smoothie.

Ajustez la pièce principale au couvercle. Pour des raisons de sécurité, la pièce principale ne se verrouille pas sur le couvercle de mixage du bol hachoir. Maintenez le gobelet à smoothie au cours du mixage.

Sélectionnez une vitesse sur le variateur de vitesse (1) et appuyez sans relâcher le bouton de contrôle de précision (2) pour démarrer l'appareil. Ne retirez pas le couvercle en cours d'utilisation.

Laissez votre mixeur à main s'arrêter complètement avant de détacher la pièce principale. Soulevez le couvercle de mixage pour smoothie pour le retirer.

Dévissez le couvercle de mixage pour smoothie du gobelet à smoothie.

AVEC PRÉCAUTION, retirez la lame pour smoothie du gobelet avant de boire. Fixez le couvercle sport (16) pour savourer votre boisson en chemin.

Aliments compatibles

Les quantités ci-dessous sont fournies à titre indicatif. Le bol hachoir (10) ne doit pas être rempli à plus de la moitié de sa capacité.

Accessoire	Aliments	Quantité maximale	Vitesse	Durée
Pied plongeur	Soupe ou sauce	-	4	40 à 60 secondes
Pied plongeur*	Milk-shake	450 ml	4-5	20 à 30 secondes
Pied plongeur*	Glaçons	3 glaçons	8	5 à 15 secondes
Pied plongeur*	Carottes avec de l'eau	200 g 300 ml	6	40 à 60 secondes
Bol hachoir	Oignon	200 g	7	5 à 10 secondes
Bol hachoir	Carottes	200 g	7	5 à 15 secondes
Bol hachoir	Herbes	50 g	7	5 à 15 secondes
Bol hachoir	Pièces de boeuf à bouillir	100 g	8	25 à 30 secondes
Bol hachoir	Fruits à coque	100 g	8	15 à 20 secondes
Gobelet à smoothie	Fruits mous	500 ml	8	20 à 30 secondes

*Lorsque vous utilisez le gobelet fourni

Utilisation

- **AVERTISSEMENT** : Votre mixeur à main est conçu pour une utilisation intermittente. Ne le faites pas fonctionner en continu pendant plus d'1 minute. Laissez-le refroidir pendant au moins 5 minutes avant de recommencer à l'utiliser.
- **N'utilisez pas le gobelet à smoothie (14) pendant plus de 60 secondes.**

Accessoires

Pied plongeur (5)

- Le pied plongeur est conçu pour réduire en purée des aliments, pour réaliser des soupes, des sauces, des milk-shakes, des smoothies et des plats pour bébés, ou pour piler de la glace.
- Le pied plongeur n'est pas destiné à mouliner des aliments solides tels que des 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.

Gobelet à smoothie (14)

- Le gobelet à smoothie est conçu pour les smoothies et les boissons à emporter.
- Le gobelet à smoothie n'est pas conçu pour mouliner des grains de café ni des aliments durs. Après un mixage dans le gobelet à smoothie, retirez la lame pour smoothie (15) et fixez le couvercle sport (16) pour savourer votre boisson en chemin.
- **N'utilisez pas le gobelet à smoothie pour piler de la glace seule, sans autres ingrédients. N'utilisez pas plus de 2 glaçons.**
- **N'utilisez pas de légumes durs, tels que des pommes de terre ou des carottes.**

Couvercles (7), (12), (16)

- S'il vous reste de la préparation, utilisez le bol et le gobelet avec les couvercles fournis pour stocker les aliments de façon adéquate. Lorsque vous fermez le couvercle sport, appuyez en haut, sur le centre plutôt que sur le bord, pour assurer une fermeture appropriée. Veuillez vous assurer que le gobelet reste toujours droit.
- **AVERTISSEMENT** : Aucun des accessoires ne peut être utilisé dans un micro-ondes, un four, un lave-vaisselle ou un congélateur.

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 : Le bol hachoir (10) est plus performant à une vitesse rapide sélectionnée sur le variateur de vitesse (1) ou si la touche turbo est utilisée (3).

Mélange dans une casserole

- **Ne pas utiliser de récipient à revêtement antiadhésif. Le pied plongeur risque d'endommager le revêtement.**
- 1. Retirez la casserole du feu.
- 2. Pour éviter les éclaboussures, plongez le pied plongeur (4) dans les aliments avant d'actionner la touche marche.
- 3. Tenez la casserole de façon stable avec l'autre main, sélectionnez la vitesse souhaitée et appuyez légèrement sur le bouton de contrôle de précision (2). Commencez doucement, puis 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.
- **AVERTISSEMENT** : Si vous enlevez la lame dentelée des aliments alors que le mixeur est en marche ou réglé sur une vitesse rapide dans un petit récipient, il peut y avoir des projections de liquides chauds. Redoublez de précaution si vous utilisez le mixeur à main de cette manière.
- Lorsque vous plongez le mixeur à main dans les aliments, ne dépassez pas le joint entre la pièce principale (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.

- Si 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-les parfaitement à l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser à nouveau.
- Lorsque vous utilisez le pied plongeur (5) pour mixer, commencez par plonger le pied dans les aliments. Ainsi, tous les ingrédients seront attirés vers la lame pour être mixés. Faites tourner doucement le pied plongeur, en effectuant un mouvement vertical dans les aliments. Continuez ce mouvement jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance souhaitée. N'enlevez pas le pied du liquide tant que les lames sont en mouvement.
- Ne sortez pas le pied plongeur du mélange pendant le fonctionnement pour éviter les éclaboussures.
- Pendant le mixage dans le bol hachoir (10), vous pourrez avoir besoin de racler les parois du bol à l'aide d'une spatule en silicone.
- Lorsque vous préparez un smoothie, mettez d'abord les fruits dans le gobelet à smoothie (14). Ceux-ci seront plus près de la lame pour smoothie (15) et seront mixés plus rapidement.

Entretien et nettoyage

- **AVERTISSEMENT : Veillez à débrancher l'appareil du secteur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.**
- **AVERTISSEMENT : Manipulez les lames avec une grande précaution, car elles sont très coupantes.**
- Lavez toutes les pièces, exceptés la pièce principale (4), le couvercle de mixage du bol hachoir (9) et le couvercle de mixage pour smoothie (13) à l'eau chaude ; séchez immédiatement.
- Nettoyez la pièce principale avec un chiffon humide et séchez soigneusement toutes les pièces.
- **AVERTISSEMENT : Ne plongez jamais la pièce principale dans de l'eau ni dans un autre liquide.**
- Ne plongez pas entièrement le pied plongeur dans l'eau ; nettoyez uniquement la tête de lame dentelée (6).
- **Ne mettez pas les pièces au lave-vaisselle.**

Joint de sécurité du bol hachoir (19)

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. 23
- 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 conformément aux instructions avant d'utiliser votre mixeur à main Total Control.
- Lorsque vous remettez le joint de sécurité en place, assurez-vous qu'il est bien serré 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.

Joint de sécurité du gobelet à smoothie (20)

Le couvercle de mixage pour smoothie (13) et le couvercle sport (16) possèdent tous les deux un joint de sécurité. Ceci pour éviter les fuites lors de l'utilisation et du stockage.

- Assurez-vous toujours que le joint de sécurité est correctement emboîté avant toute utilisation. Si vous ne le faites pas, cela risque de causer des fuites ou des dommages à l'appareil.
- Le joint de sécurité doit seulement être enlevé pour le nettoyage (si nécessaire). Après nettoyage, assurez-vous d'emboîter le joint conformément aux instructions avant utilisation. 24
- Lors de la fixation du joint de sécurité pour smoothie, assurez-vous que celui-ci est bien inséré dans la rainure des couvercles (voir schéma).
Les « languettes » du joint de sécurité doivent être dirigées vers l'intérieur. 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
Facebook : www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter : [@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)
Site internet : www.morphyrichards.com

**F**

Recettes

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

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

Smoothie fraise banane

Ingrédients :

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

Méthode :

- 1 Ajoutez, dans l'ordre, tous les ingrédients dans le gobelet.
- 2 Fixez le pied plongeur à la pièce principale et sélectionnez la vitesse 4 sur le variateur de vitesse.
- 3 Plongez le pied plongeur au fond du gobelet et appuyez légèrement sur le bouton de contrôle de précision. Déplacez le mixeur à main verticalement dans le gobelet pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à ce que le smoothie ait la consistance idéale.

Milk-shake framboise

Ingrédients :

- 80 g de framboises fraîches
- 100 g de glace à la vanille
- 200 ml de lait demi-écrémé

Méthode :

- 1 Ajoutez, dans l'ordre, tous les ingrédients dans le gobelet.
- 2 Fixez le pied plongeur à la pièce principale et sélectionnez la vitesse 4 sur le variateur de vitesse.
- 3 Plongez le pied plongeur au fond du gobelet et appuyez légèrement sur le bouton de contrôle de précision. Déplacez le mixeur à main verticalement dans le gobelet pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à ce que le milk-shake ait la consistance idéale.

Velouté poireaux pommes de terre

Il vous faut : 4

Ingrédients :

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

Méthode :

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

Sauce all'amatriciana (pour pâtes)

Il vous faut : 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 le gras, coupé en dés
- 400 g de chair de tomates
- 100 ml (120 g) de coulis de tomates
- 2 c. à soupe de vin blanc
- Sel et poivre noir frais moulu
- Pâtes fraîches
- Parmesan au moment de servir

Méthode :

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

Sauce aux légumes (pour pâtes)

Il vous faut : 4

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon (130 g), émincé
- 2 carottes (160 g) coupées en petits cubes
- 2 branches de céleri (80 g), finement émincées
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 poireau (120 g), émincé
- 1 poivron jaune, coupé en dés
- 1 poivron rouge en dés
- 2 boîtes de 400 g de concassé de tomates
- ½ c. à soupe de vinaigre balsamique
- ½ c. à soupe de sucre en poudre
- 2 c. à café d'origan
- 1 c. à café de mélange d'herbes
- Sel et poivre
- Pâtes fraîches
- Parmesan au moment de servir

Méthode :

- 1 Faites chauffer l'huile dans un grand récipient (sans revêtement antiadhésif) et faites revenir l'oignon, les carottes, le céleri, l'ail et le poireau à feu doux pendant 5 minutes sans coloration. Remuez de temps en temps.
- 2 Couvrez et laissez mijoter pendant 20 minutes en mélangeant de temps en temps. Ajoutez les poivrons coupés en dés et laissez mijoter pendant encore 10 minutes à couvert.
- 3 Ajoutez les tomates, les herbes, le sucre et le vinaigre. Assaisonnez avec le sel et le poivre et laissez cuire avec le couvercle pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que les carottes et le céleri soient tendres.
- 4 Faites cuire les pâtes suivant les instructions du paquet.
- 5 Utilisez le pied plongeur à vitesse 4 sur le variateur de vitesse pour obtenir une sauce onctueuse. Le mixage peut être effectué dans le récipient s'il est sans revêtement antiadhésif. Démarrez le mixeur à main à l'aide du bouton de contrôle de précision, en le déplaçant lentement dans le récipient jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pour une sauce onctueuse, cela doit prendre environ 1 minute.
- 6 Égouttez les pâtes et mélangez-les à la sauce. Réchauffez le tout si nécessaire, puis servez-les immédiatement avec du parmesan.

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 tenir dans le bol |
| • Pincée | Pincée | Sel marin |
| • Pincée | Pincée | Poivre fraîchement moulu |

Méthode :

- 1 Placez la lame dans le bol hachoir.
- 2 Mettez, dans l'ordre, tous les ingrédients dans le bol.
- 3 Fixez le couvercle de mixage du bol hachoir à la pièce principale. Mixez à l'aide du bouton de contrôle de précision à vitesse 7 pendant 10 secondes. Raclez les parois du bol avec une 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 préparer 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

Méthode :

- 1 Placez la lame dans le bol hachoir.
- 2 Mettez dans l'ordre tous les ingrédients dans le bol.
- 3 Fixez le couvercle de mixage du bol hachoir à la pièce principale. 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 du pesto frais, transvasez-le dans un récipient hermétique et recouvrez-le d'un peu d'huile d'olive avant de le placer au frais.

Guacamole

Ingrédients :

- 75 g de tomates cerises
- ½ piment vert frais, épépiné
- 65 g de coriandre fraîche avec les tiges
- 1 avocat mûr, coupé en deux, sans noyau ni peau
- Le jus d'½ ou d'1 citron vert, à votre goût
- Sel et poivre, à votre convenance

Méthode :

- 1 Placez la lame dans le bol hachoir.
- 2 Coupez chaque moitié d'avocat en deux.
- 3 Mettez, dans l'ordre, tous les ingrédients dans le bol. Fixez le couvercle de mixage du bol hachoir à la pièce principale.
- 4 Mixez à l'aide du bouton de contrôle de précision sur vitesse 7 pendant 15 secondes. Raclez les parois du bol avec une spatule, puis mixez de nouveau pendant 15 secondes supplémentaires, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
- 5 Assaisonnez à votre convenance.

Poulet Jalfrezi

Il vous faut : 4

Ingrédients :

Pour la pâte Jalfrezi

- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 morceau de gingembre frais d'1 x 3 cm, pelé et coupé en 4
- 1 piment vert frais (25 g) égrené et coupé en 4
- 12 g de coriandre fraîche
- 1 c. à café de coriandre
- 1 c. à café de graines de moutarde
- 1 c. à café de fenugrec en poudre
- 2 c. à café de graines de cumin
- 1 c. à café de curcuma
- ½ cuillère à café de sel
- 2 c. à soupe d'huile d'arachide
- 2 c. à soupe de purée de tomate
- 2 c. à soupe d'eau
- 2 cuillère à café de paprika

Pour le curry

- 2 c. à soupe d'huile
- 240 g d'oignons coupés en rondelles
- 500 g de poitrine de poulet coupée en morceaux
- 1 boîte de 400 g de tomates coupées en morceaux
- 200 ml d'eau
- 1 poivron vert moyen, coupé en tranches

Méthode :

- 1 Placez la lame dans le bol hachoir.
 - 2 Pour préparer la pâte, placez tous les ingrédients dans le bol hachoir, selon l'ordre indiqué.
 - 3 Fixez le couvercle de mixage du bol hachoir à la pièce principale. Mixez à vitesse 7, en raclant les côtés du bol de temps en temps, jusqu'à ce que le contenu soit finement coupé (environ 30 à 40 secondes).
 - 4 Pour le curry : chauffez l'huile dans une casserole de taille moyenne et faites doucement revenir les oignons avec un couvercle pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
 - 5 Ajoutez le poulet coupé en cubes et faites frire jusqu'à ce que la préparation soit brune / saisi.
 - 6 Ajoutez la pâte Jalfrezi fraîchement préparée et mélangez à feu moyen pendant 3 minutes.
 - 7 Ajoutez les tomates en boîte, l'eau et le poivron haché et faites cuire 1 heure. Retirez le couvercle si nécessaire pour réduire le la quantité de liquide.
- Servez avec du riz bouilli et du pain naan.

Satay au poulet

Quantité : 10 brochettes (Il vous faut : 4-5)

Ingrédients :

3 poitrines de poulet

- 20 g de coriandre fraîche
- 1 grand poivron rouge (pépins inclus), coupé en 4
- 1 tête d'ail coupée en deux
- 5 c. à soupe (bombées) de beurre de cacahuète
- Un petit peu de sauce soja
- Morceau de gingembre frais de 3 cm pelé et découpé en 4
- Zest et jus (50 ml) de 3 citrons verts
- Un peu d'eau
- Sel et poivre

Méthode :

- 1 Placez la lame dans le bol hachoir. Plongez 10 brochettes en bois dans l'eau froide.
- 3 Placez tous les ingrédients, sauf l'eau, dans le bol hachoir et fixez le couvercle de mixage du bol hachoir et la pièce principale.
- 4 Réglez sur la vitesse 7 et appuyez 3 fois sur le bouton de contrôle de précision, entre 10 et 15 secondes à chaque fois. Vérifiez la consistance, en raclant les côtés du bol avec une spatule en plastique si nécessaire. Continuez jusqu'à ce que le contenu soit bien mélangé.
- 5 Ajoutez de l'eau jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment fluide pour couler de la cuillère lorsque vous comptez jusqu'à 3.
- 6 Coupez le poulet en petits morceaux et enfillez-en 8 sur les brochettes en bois humides.
- 7 Étalez la marinade sur le poulet. Couvrez et mettez au réfrigérateur quelques heures ou pour la nuit.
- 8 Faites griller sur un grill pré-chauffé, en tournant fréquemment, jusqu'à disparition de tout le jus.

Milk-shake à la fraise

Ingrédients :

- 150 g de fraises, équeutées et coupées en deux
- 2 boules de glace à la vanille (50 g)
- 200 ml de lait demi-écrémé

Méthode :

- 1 Insérez la lame pour smoothie dans le gobelet à smoothie.
- 2 Placez les fraises au fond du gobelet à smoothie ; ajoutez la glace et le lait.
- 3 Fixez le couvercle de mixage du bol hachoir à la pièce principale. Mélangez à vitesse 8 en pressant 4 fois, pendant 30 secondes au total.
- 4 Servez immédiatement.

Summer Berry Delight

Ingrédients :

- 70 g de fraises, équeutées et coupées en deux
- 70 g de myrtilles
- 40 g de framboises
- 40 g de cerises dénoyautées
- 200 ml de jus de pomme

Méthode :

- 1 Insérez la lame pour smoothie dans le gobelet à smoothie.
- 2 Mettez tous les ingrédients dans le gobelet à smoothie.
- 3 Fixez le couvercle de mixage du bol hachoir à la pièce principale. Réglez sur la vitesse 8 et mixez par pressions rapides, pendant 30 secondes au total.
- 4 Servez immédiatement.

Sweet Berry Kiss

Ingrédients :

- 2 glaçons
- 50 g de cerises congelées
- 200 g de yaourt allégé à la vanille
- 150 ml de lait demi-écrémé

Méthode :

- 1 Insérez la lame pour smoothie dans le gobelet à smoothie.
- 2 Placez les ingrédients dans le gobelet à smoothie, dans l'ordre indiqué.
- 3 Fixez le couvercle de mixage du bol hachoir à la pièce principale. Réglez sur la vitesse 8 et mixez par pressions rapides, pendant 30 secondes.
- 4 Servez immédiatement.

Smoothie chocolat banane

Ingrédients :

- 1 petite banane mûre, tranchée (80 g, pelée)
- 2 c. à soupe rases de chocolat en poudre
- 150 g de yaourt allégé à la vanille
- 200 ml de lait demi-écrémé

Méthode :

- 1 Insérez la lame pour smoothie dans le gobelet à smoothie.
- 2 Mettez la banane tranchée dans le gobelet à smoothie, puis les autres ingrédients.
- 3 Fixez le couvercle de mixage du bol hachoir à la pièce principale. Réglez sur la vitesse 8 et mixez en 3 pressions, pendant 20 à 30 secondes au total.
- 4 Servez immédiatement.

Café frappé

Ingrédients :

- 3 glaçons
- 6 cuillerées de yaourt maigre à la vanille congelé (150 g)
- 200 ml de café fort chaud

Méthode :

- 1 Insérez la lame pour smoothie dans le gobelet à smoothie.
- 2 Placez les ingrédients dans le gobelet à smoothie, dans l'ordre indiqué.
- 3 Fixez le couvercle de mixage du bol hachoir à la pièce principale. Réglez sur la vitesse 8 et mixez par brèves pressions, pendant 30 secondes au maximum.
- 4 Servez immédiatement.

Lames garanties à vie

La « lame dentelée » est garantie sans défaut de matériau ni de fabrication, à vie. Cette garantie est réservée à l'acheteur d'origine et n'est ni cessible, ni transférable à aucune autre partie. Cette garantie est réservée aux clients utilisant les « lames dentelées » chez eux, dans un cadre non commercial. 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.

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 le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

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

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

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

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

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.

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

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

Pour la clientèle en Belgique

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

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

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

Numéro du modèle
Numéro de série

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

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

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

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

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

F



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, oder wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen wird, stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Anleitungen zur Pflege und Reinigung finden Sie 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.

Außerdem enthält der Text folgende Sicherheitshinweise.

Aufstellungsort

- 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

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

Eigene Sicherheit

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

Weitere Sicherheitshinweise

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

Produktspezifische Anmerkungen zur Sicherheit

- **WARNHINWEIS: Die Schneiden des Stabmixers 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.
- **ACHTUNG:** 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 Zubehöriteile gewechselt oder Teile berührt werden können, die sich im Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden.

Elektrische Anforderungen

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

Falls die Sicherung im Netzstecker ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 3 A gemäß BS1362 zu verwenden.

TOTAL CONTROL



Leistung, die Sie kompromisslos kreieren lässt.

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

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

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

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

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

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



Einführung

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

Ihr Vorbereitungs-Set für den Handmixer wird mit einer Reihe von Rührwerkzeugen ausgeliefert. Bitte lesen Sie die Anleitungen zur Verwendung der einzelnen Rührwerkzeuge vor Gebrauch sorgfältig durch.

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

Inhalt

Gesundheit und Sicherheit	34
Total Control	36
Einführung	37
Produktübersicht	37
Vor der ersten Verwendung	37
Verwendung Ihres Handmixers	37
Verwendung Ihres Zerkleinerungsbehälters	38
Verwendung Ihres Smoothie-Bechers	38
Geeignete Speisen	38
Verwendung	39
Rührwerkzeuge	39
Turbotaste	39
Einsatz im Topf	39
Hinweise & Tipps	39
Reinigung und Pflege	40
Kontakt	40
Rezepte	41
Garantie	47

Besonderheiten

- (1) Variable Geschwindigkeitsregelung
- (2) Präzisionsregler
- (3) Turbotaste
- (4) Gerät
- (5) Mixerstab
- (6) Serrator-Schneide
- (7) Becherdeckel
- (8) Becher
- (9) Mixdeckel für den Zerkleinerungsbehälter
- (10) Zerkleinerungsbehälter (3 Stück)
- (11) Serrator-Schneide zum Zerkleinern
- (12) Deckel für den Zerkleinerungsbehälter (2 Stück)
- (13) Smoothie-Mixerdeckel
- (14) Smoothie-Becher (2 Stück)
- (15) Smoothie-Klinge
- (16) Sport-Deckel (2 Stück)
- (17) Auswurfaste für Rührwerkzeuge
- (18) Abstellfläche
- (19) Sicherheitsabdichtung
- (20) Smoothie-Sicherheitsabdichtung

Vor der ersten Verwendung

- **WARNHINWEIS: Vorsicht beim Auspacken Ihres Handmixer-Vorbereitungs-Sets: Die Schneiden sind sehr scharf.**
- Waschen Sie alle Teile mit Ausnahme des Hauptgeräts (4), Zerkleinerungsbehälter-Mixerdeckels (9) und Smoothie-Mixerdeckels (13) vor der Verwendung in heißem Seifenwasser ab. Alle Teile vor Gebrauch sorgfältig trocknen.
- Den Mixerstab nicht vollständig in Wasser eintauchen. Nur den Kopf der Serrator-Schneide (6) reinigen.
- Wischen Sie den Zerkleinerungsbehälter-Mixerdeckel und den Smoothie-Mixerdeckel zum Reinigen mit einem heißen feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

Verwendung Ihres Handmixers

Das Elektroteil (4) am Mixerstab (5) anbringen und drücken, bis er einrastet.

Die Laufgeschwindigkeit mit der variablen Geschwindigkeitskontrolle (1) auswählen. Der Handmixer startet erst, wenn der Präzisionsregler (2) oder die Turbotaste (3) gedrückt werden.

Den Mixerstab in die Speise geben. Für beste Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung des Bechers (8).

Den Präzisionsregler drücken, um mit dem Mixvorgang zu beginnen. Je stärker die Taste gedrückt wird, desto schneller läuft der Mixer.

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.

Den Netzstecker des Elektroteils aus der Steckdose ziehen. Die Entriegelungstaste für Anbauteile (17) drücken und den Mixerstab zur Reinigung vom Gerät trennen.

Verwendung Ihres Zerkleinerungsbehälters

Die Serrator-Schneide (11) **VORSICHTIG** in den Zerkleinerungsbehälter (10) einsetzen. **WARNHINWEIS: Die Messerschneiden sind sehr scharf.**

Gewünschte Speisen in den Zerkleinerungsbehälter geben. Höchstens bis zur Hälfte befüllen.

Darauf achten, dass die Sicherheitsverriegelung (19) angebracht ist und den Mixdeckel des Zerkleinerungsbehälters (9) auf den Zerkleinerungsbehälter drücken. Drücken, bis er einrastet.

Elektroteil (4) am Deckel anbringen. Aus Sicherheitsgründen wird das Elektroteil nicht auf dem Mixerdeckel des Zerkleinerungsbehälters verriegelt.

Auf der variablen Geschwindigkeitsregelung (1) eine hohe Laufgeschwindigkeit auswählen und den Präzisionsregler (2) halten, um zu starten. Den Deckel während des Betriebs nicht öffnen.

Den Handmixer vollständig zum Stillstand kommen lassen, bevor das Elektroteil vom Mixdeckel des Zerkleinerungsbehälters entfernt wird. Abheben.

Den Mixerdeckel des Zerkleinerungsbehälters vom Zerkleinerungsbehälter abnehmen.

Vor Entleeren der Speise im Behälter die Serrator-Schneide **VORSICHTIG** entfernen.

Verwendung Ihres Smoothie-Bechers

Stecken Sie die Smoothie-Klinge (15) **VORSICHTIG** in den Smoothie-Becher (14).

Die Zutaten in den Smoothie-Becher geben. Um das Mixen zu erleichtern, fügen Sie zuerst weiche Früchte hinzu.

Achten Sie darauf, dass das Smoothie-Sicherheitsiegel (20) vorhanden ist (siehe Seite 11). Schrauben Sie den Smoothie-Mixerdeckel (13) auf den Smoothie-Becher.

Elektroteil (4) am Deckel anbringen. Aus Sicherheitsgründen wird das Elektroteil nicht auf dem Smoothie-Mixerdeckel verriegelt. Halten Sie den Smoothie-Becher beim Mixen fest.

Auf der variablen Geschwindigkeitsregelung (1) Laufgeschwindigkeit 8 auswählen und den Präzisionsregler (2) halten, um zu starten. Den Deckel während des Betriebs nicht öffnen.

Den Stabmixer vollständig zum Stillstand kommen lassen, bevor das Elektroteil getrennt wird. Zum Entfernen vom Smoothie-Mixerdeckel abheben.

Den Smoothie-Mixerdeckel vom Smoothie-Becher abschrauben.

Vor dem Trinken die Smoothie-Klinge **VORSICHTIG** vom Becher entfernen. Den Sport-Deckel (16) anbringen, um Ihren Drink auch unterwegs zu genießen.

Geeignete Speisen

Die nachstehend aufgeführten Mengen dienen als Richtwerte. Den Zerkleinerungsbehälter (12) höchstens bis zur Hälfte befüllen.

Anbauteil	Speise	Max. Menge	Drehzahl	Einschaltzeit
Mixerstab	Suppe oder Sauce	-	4	40 – 60 Sekunden
Mixerstab*	Milchshake	450 ml	4-5	20 – 30 Sekunden
Mixerstab*	Eis	3 Würfel	8	5 – 15 Sekunden
Mixerstab*	Karotten mit Wasser	200 g 300 ml	6	40 – 60 Sekunden
Zerkleinerungsbehälter	Zwiebel	200 g	7	5 – 10 Sekunden
Zerkleinerungsbehälter	Karotte	200 g	7	5 – 15 Sekunden
Zerkleinerungsbehälter	Kräuter	50 g	7	5 – 15 Sekunden
Zerkleinerungsbehälter	Rindfleisch	100 g	8	25 – 30 Sekunden
Zerkleinerungsbehälter	Nüsse	100 g	8	15 – 20 Sekunden
Smoothie-Becher	Weiche Früchte	500 ml	8	20 – 30 Sekunden

*Bei der Anwendung des mitgelieferten Messbechers

Verwendung

- **WARNHINWEIS:** Ihr Handmixer-Set ist für den kurzzeitigen Gebrauch vorgesehen. Höchstens 90 Sekunden lang ununterbrochen verwenden. Vor dem nächsten Gebrauch mindestens 5 Minuten lang abkühlen lassen.
- Den Smoothie-Becher (14) nicht länger als 60 Sekunden verwenden.

Rührwerkzeuge

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 eine optimale Leistung sollte der Zerkleinerungsbehälter mit höheren Laufgeschwindigkeitsstufen verwendet werden.

Smoothie-Becher (14)

- Der Smoothie-Becher wurde für Smoothies und Getränke unterwegs konzipiert.
- Der Smoothie-Becher ist nicht zum Mahlen von Kaffeebohnen oder harter Lebensmittel geeignet. Nach dem Mixen im Smoothie-Becher die Smoothie-Klinge (15) entfernen und den Sport-Deckel (16) anbringen, damit Sie das Getränk auch unterwegs genießen können.
- Den Smoothie-Becher nicht zum alleinigen Zerkleinern von Eis ohne andere Zutaten verwenden. Nicht mehr als zwei Eiswürfel verwenden.
- Nicht mit hartem Gemüse, wie Kartoffeln oder Karotten verwenden.

Deckel (7), (12), (16)

- Die Zerkleinerungsbehälter und Becher können mit den mitgelieferten Deckeln zur sicheren Aufbewahrung von Speisen dienen.
Zum Verschließen des Sport-Deckels nicht auf die Seite, sondern die Mitte des Deckels drücken, um eine einwandfreie Abdichtung zu gewährleisten. Bitte darauf achten, dass der Becher immer aufrecht steht.
- **WARNHINWEIS:** Die Rührwerkzeuge sind nicht für den Einsatz in Mikrowelle, Backofen, Geschirrspüler oder Gefrierschrank geeignet.

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. Die Schüssel mit der anderen Hand festhalten, die gewünschte Geschwindigkeit wählen und den Präzisionsregler (2) leicht drücken. 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 der Topfseite).

Hinweise und 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 stellen Sie sicher, dass die Messer 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 Silikonschaber abgeschabt werden.
- Bei der Zubereitung eines Smoothies zuerst die Frucht in den Smoothie-Becher (14) geben. Dadurch befindet sie sich näher an der Smoothie-Klinge (15) und wird zuerst gemixt.

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 mit Ausnahme des Elektroteils (4), Zerkleinerungsbehälter-Mixerdeckels(9) und Smoothie-Mixerdeckels (13) in heißem Seifenwasser waschen und sofort trocknen lassen.
- Das Elektroteil mit einem feuchten Tuch reinigen und alle Teile gründlich abtrocknen.
- **WARNHINWEIS: Das Elektroteil niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**
- Den Mixerstab nicht vollständig in Wasser versenken, sondern nur den Serrator-Klingenkopf (6) waschen.
- **Keines der Teile ist spülmaschinenfest.**

Sicherheitsabdichtung des Zerkleinerungsbehälters (19)

Der Mixerdeckel des Zerkleinerungsbehälters (9) und der Deckel des Zerkleinerungsbehälters (12) sind mit einer 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. 23
- 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.

Sicherheitsdichtung des Smoothie-Bechers (20)

Der Smoothie-Mixerdeckel (13) und der Sport-Deckel (16) verfügen beide über eine Sicherheitsdichtung. Dadurch soll ein Auslaufen verhindert werden, wenn die Teile in Gebrauch sind und aufbewahrt werden.

- Vor Verwendung stets sicherstellen, dass die Smoothie-Sicherheitsdichtung angebracht ist. Anderenfalls kann es zu Undichtigkeiten oder Beschädigungen am Gerät kommen.
- Die Smoothie-Sicherheitsdichtung braucht nur zur Reinigung entfernt werden (falls erforderlich). Nach der Reinigung darauf achten, dass die Dichtung vor erneuter Verwendung wieder ordnungsgemäß angebracht wird. 24
- Beim erneuten Anbringen der Smoothie-Sicherheitsdichtung darauf achten, dass sie fest in die Vertiefung im Deckel gedrückt wird (siehe Diagramm). Die „Laschen“ an der Sicherheitsdichtung sollten nach innen weisen. 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.

Spreden Sie mit uns

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

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Website: www.morphyrichards.com

**D**

Rezepte

Wir haben uns leckere Rezepte ausgedacht, die Sie mit Ihrem neuen Total Control Handmixer-Set ausprobieren können. Von Smoothies bis zu Pesto – für jeden Geschmack etwas Passendes.

Unsere Rezepte sind lediglich einige Vorschläge, was Sie mit Ihrem Handmixer und den Rührwerkzeugen alles bewerkstelligen können. Wenn Sie sich an die Arbeit mit Ihrem Handmixer gewöhnt haben, können Sie Rezepte aus Ihren beliebtesten Kochbüchern leicht für den Einsatz Ihres Geräts 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.

Himbeer-Milchshake

Zutaten:

- 80 g frische Himbeeren
- 100 g Vanilleeiscreme
- 200 ml teilentrahmte Milch

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 Milchshake 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 Teelöffel gemischte Kräuter
- 1 Teelöffel Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Schnittlauch zum Garnieren
- Knuspriges Brot zum Servieren

Zubereitung:

- 1 Butter in einem großen Topf (ohne Antihaf-Beschichtung) zerlassen. Lauch und Zwiebel zugeben. Unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten lang sanft anbraten, nicht braun werden lassen.
- 2 Kartoffeln, Gemüsebrühe, Kräuter und Gewürze zugeben, zum Kochen bringen. 30 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen, oder bis alles weich ist.
- 3 Etwas abkühlen lassen, Mixerstab am Elektroteil anbringen. Die variable Geschwindigkeitsregelung auf Stufe 4 drehen.
- 4 Den Mixerstab in den Topf geben und mit dem Präzisionsregler die Suppe etwa 50 – 60 Sekunden lang mixen, bis sie eine glatte Konsistenz hat. Dies kann im Topf (ohne Antihaf-Beschichtung) 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, entsaftet und fein gehackt
- 1½ Esslöffel extra-natives Olivenöl
- 100 g Speck ohne Rinde, gehackt
- 400 g Dosentomaten
- 100 ml (120 g) Passata
- 2 Esslöffel Weißwein
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Frisch gekochte Pasta zum Servieren
- Parmesan zum Servieren

Zubereitung:

- 1 Öl in einen großen Topf geben (ohne Antihaft-Beschichtung) 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 Antihaft-Beschichtung) 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.

Gemüsesauce (für Pasta)

Portionen: 4

Zutaten:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel (130 g), gehackt
- 2 Karotten (160 g), gewürfelt, klein
- 2 Stangen Sellerie (80 g), fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 Stange Lauch (120 g), gehackt
- 1 gelbe Paprikaschote, gewürfelt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- Zwei 400-Gramm-Dosen gehackte Tomaten
- ½ Esslöffel Balsamico-Essig
- ½ Esslöffel Streuzucker
- 2 Teelöffel Oregano
- 1 Teelöffel gemischte Kräuter
- Salz und Pfeffer
- Frisch gekochte Pasta zum Servieren
- Parmesan zum Servieren

Zubereitung:

- 1 Das Öl in einem großen Topf (ohne Antihaft-Beschichtung) erhitzen und Zwiebel, Karotten, Sellerie, Knoblauch und Lauch 5 Minuten lang sanft garen, nicht braun werden lassen. Gelegentlich umrühren.
- 2 Unter gelegentlichem Umrühren zugedeckt 20 Minuten garen. Gehackte Paprikaschoten zugeben und weitere 10 Minuten zugedeckt garen.
- 3 Tomaten, Kräuter, Zucker und Essig in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 45 lang Minuten garen, oder bis Karotten und Sellerie weich sind.
- 4 Pasta nach Packungsanleitung zubereiten.
- 5 Mit dem Mixerstab auf Stufe 4 der variablen Geschwindigkeitskontrolle eine glatte Sauce herstellen. Dies kann im Topf (ohne Antihaft-Beschichtung) 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.
- 6 Pasta abgießen und Sauce unterrühren. Ggf. aufwärmen und anschließend sofort mit Parmesan bestreut servieren.

D

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, sodass sie in den Zerkleinerungsbehälter passen
• Prise	Prise	Meersalz
• Prise	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 zehn 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 fünfzehn 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.

Guacamole

Zutaten:

- 75 g Kirschtomaten
- ½ frische rote Chilischote, entsamt
- 65 g frische Korianderblätter mit Stengeln
- 1 reife Avocado, halbiert, entkernt und Schale entfernt
- Saft von ½ – 1 Limette (nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- 1 Schneide in den Zerkleinerungsbehälter setzen.
- 2 Jede Avocadohälfte erneut halbieren.
- 3 Alle Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Behälter geben. Mixdeckel des Zerkleinerungsbehälters und Elektroteil anbringen.
- 4 Mit dem Präzisionsregler auf Stufe 7 fünfzehn Sekunden lang mixen. Ggf. am Behälter anhaftende Zutaten mit einem Schaber abschaben und erneut weitere 15 Sekunden lang mixen.
- 5 Nach Geschmack würzen.

Indisches Hähnchen Jalfrezi

Portionen: 4

Zutaten:

Für die Jalfrezi-Paste

- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- ein 3 cm langes Stück frischer Ingwer, geschält und in 4 Stücke geschnitten
- 1 frische grüne Chilischote (25 g), Stiel entfernt und in 4 Stücke geschnitten
- 12 g frischer Koriander
- 1 Teelöffel Koriander
- 1 Teelöffel braune Senfkörner
- 1 Teelöffel Bockshornklee-Pulver
- 2 Teelöffel Kümmel
- 1 Teelöffel Kurkuma
- ½ Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Erdnussöl
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Esslöffel Wasser
- 2 Teelöffel Paprikapulver

Für das Curry

- 2 Esslöffel Öl
- 240 g Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 500 g Hähnchenbrust, in Stücke geschnitten
- eine 400-Gramm-Dose gehackte Tomaten
- 200 ml Wasser
- 1 mittelgroße grüne Paprika, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

- 1 Schneide in den Zerkleinerungsbehälter setzen.
- 2 Um die Paste zuzubereiten, alle Zutaten für die Paste in der aufgeführten Reihenfolge in den Zerkleinerungsbehälter geben.
- 3 Mixdeckel des Zerkleinerungsbehälters und Elektroteil anbringen. Auf Drehstufe 7 mixen, dabei an den Schüsselrändern von Zeit zu Zeit herunterkratzen, bis das Ganze fein gehackt ist (etwa 30 – 40 Sekunden).
- 4 Curry-Zubereitung: Das Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit aufgesetztem Deckel 10 Minuten lang anbraten, bis sie goldbraun sind.
- 5 Hähnchenwürfel hinzugeben und anbraten, bis sie goldgelb sind.
- 6 Die frische Jalfrezi-Paste hinzugeben und 3 Minuten lang bei mittlerer Hitze umrühren.
- 7 Dosentomaten, Wasser und in Scheiben geschnittene Paprika hinzugeben und 1 Stunde lang kochen. Bei Bedarf Deckel entfernen, um die Flüssigkeit zu reduzieren.
Mit gekochtem Reis und Naan-Brot servieren.

Hähnchen-Saté

Mengen: 10 Spieße (Portionen: 4-5)

Zutaten:

- 3 Hähnchenbrüste
- 20 g frischer Koriander
- 1 große rote Chilischote (mit Samen), in 4 Stücke geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 5 Esslöffel Erdnussbutter (ungefähre Angabe)
- Schuss Sojasauce
- 3 cm langes Stück frischer Ingwer, geschält und in 4 Stücke gehackt
- Schale und Saft (50 ml) von 2 Limetten
- Etwas Wasser
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Schneide in den Zerkleinerungsbehälter setzen. 10 Holzspieße in kaltem Wasser einweichen.
- 3 Alle Zutaten außer dem Wasser in den Zerkleinerungsbehälter geben; Zerkleinerungsbehälter-Mixerdeckel und Elektroteil anbringen.
- 4 Bei Drehzahl 7 die Präzisionsregelung in drei Stößen zu je 10 – 15 Sekunden vollständig herunterdrücken. Konsistenz prüfen; die Ränder der Schüssel mit einem Kunststoffspatel herunterkratzen, falls nötig. Fortsetzen, bis das Ganze gut durchmischt ist.
- 5 Wasser hinzufügen, bis die Mischung weich genug ist, dass ein hineingesteckter Löffel umfällt, wenn man bis 3 zählt.
- 6 Das Hähnchen in kleine Stücke schneiden, und je 8 Stücke auf die eingeweichten Holzspieße aufziehen.
- 7 Die Marinade in das Hähnchen reiben. Ein paar Stunden oder über Nacht abdecken und kühl lagern.
- 8 In einem vorgeheizten Grill unter häufigem Drehen grillen, bis der Fleischsaft klar ist.

Erdbeer-Milchshake

Zutaten:

- 150 g Erdbeeren, entstielt und halbiert
- 2 Kugeln Vanilleeis (50 g)
- 250 ml teilentrahmte Milch

Zubereitung:

- 1 Die Smoothie-Klinge in den Smoothie-Becher setzen.
- 2 Die Erdbeeren auf den Boden des Smoothie-Bechers legen, das Eis und die Milch hinzufügen.
- 3 Smoothie-Mixdeckel und Elektroteil anbringen. Auf Geschwindigkeitsstufe 8 für 4 kurze Stöße, insgesamt 30 Sekunden, mischen.
- 4 Sofort servieren.

Sommerliche Beeren-Köstlichkeit

Zutaten:

- 70 g Erdbeeren, entstielt und halbiert
- 70 g Blaubeeren
- 40 g Himbeeren
- 40 g Kirschen, entsteint
- 200 ml Apfelsaft

Zubereitung:

- 1 Die Smoothie-Klinge in den Smoothie-Becher setzen.
- 2 Alle Zutaten in den Smoothie-Becher geben.
- 3 Smoothie-Mixdeckel und Elektroteil anbringen. Auf Geschwindigkeitsstufe 8 in kurzen Stößen, insgesamt 30 Sekunden, mischen.
- 4 Sofort servieren.

Süßer Beerenkuss

Zutaten:

- 2 Eiswürfel
- 50 g gefrorene Kirschen
- 200 g fettarmer Vanillejoghurt
- 150 ml teilentrahmte Milch

Zubereitung:

- 1 Die Smoothie-Klinge in den Smoothie-Becher setzen.
- 2 Die Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Smoothie-Becher legen.
- 3 Smoothie-Mixdeckel und Elektroteil anbringen. Auf Geschwindigkeitsstufe 8 in kurzen Stößen 30 Sekunden lang mischen.
- 4 Sofort servieren.

Schokoladen-Bananen-Smoothie

Zutaten:

- 1 kleine reife Banane, in Scheiben geschnitten (80 g, geschält)
- 2 gestrichene Esslöffel Trinkschokoladenpulver
- 150 g fettarmer Vanillejoghurt
- 200 ml teilentrahmte Milch

Zubereitung:

- 1 Die Smoothie-Klinge in den Smoothie-Becher setzen.
- 2 Die in Scheiben geschnittenen Bananen und danach die restlichen Zutaten in den Smoothie-Becher geben.
- 3 Smoothie-Mixdeckel und Elektroteil anbringen. Auf Geschwindigkeitsstufe 8 in 3 kurzen Stößen, insgesamt 20 – 30 Sekunden lang, mischen.
- 4 Sofort servieren.

Griechischer Eiskaffee

Zutaten:

- 3 Eiswürfel
- 6 Kugeln fettarmer gefrorener Vanille-Joghurt (150 g)
- 200 ml kalter starker Kaffee

Zubereitung:

- 1 Die Smoothie-Klinge in den Smoothie-Becher setzen.
- 2 Die Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Smoothie-Becher legen.
- 3 Smoothie-Mixdeckel und Elektroteil anbringen. Auf Geschwindigkeitsstufe 8 in kurzen Stößen bis zu 30 Sekunden lang mischen.
- 4 Sofort servieren.

Garantie auf Lebensdauer für die Schneide

Für die „Serrator-Schneide“ gilt eine lebenslange Garantie bei Material- und Verarbeitungsfehlern. Diese Garantie schließt nur den Erstkäufer ein und ist nicht auf andere Personen übertragbar. Die Garantie gilt nur für Verbraucher, die die „Serrator-Schneiden“ für rein private Zwecke und nicht gewerblich gebrauchen. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Falschgebrauch, Missbrauch oder jeder andere nicht in diesem Handbuch beschriebene Gebrauch sowie 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.



Seguridad e higiene

Para usar cualquier aparato eléctrico se deben seguir las siguientes normas de sentido común.

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar este producto.

- Este aparato pueden utilizarlo personas con 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.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben usar este aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No continúe mezclando más tiempo del recomendado en la sección “Uso”.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Para conocer las instrucciones de cuidados y limpieza, diríjase a la sección apropiada.
- Evite tocar las partes desmontables Mantenga las manos, el pelo, la ropa y los utensilios de cocina alejados de las hojas del accesorio durante el funcionamiento, así evitará lesiones personales o daños en el 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 calificada.

Además, le damos el siguiente consejo de seguridad.

Ubicación

- No lo use al aire libre ni en cuartos de baño.
- Coloque siempre su aparato alejado del borde de la superficie de trabajo.
- No coloque el vaso usado con el aparato sobre una superficie de madera muy pulida ya que pueden producirse daños a dicha superficie.

Cable principal

- No deje el cable principal colgando del borde de la superficie de trabajo de forma que un niño pueda alcanzarlo.
- No deje el cable colgando en un espacio abierto, por ejemplo entre una toma de corriente baja y una mesa.
- No deje el cable en un fogón o en otra zona caliente que pueda dañar el cable.
- El cable principal debe ir de la toma de corriente a la unidad base sin tensar las conexiones.

Seguridad personal

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

Otros consejos de seguridad

- No use el aparato para otros usos no previstos.

Seguridad específica del producto

- **ADVERTENCIA: Las cuchillas de la batidora son muy afiladas.** Manéjela con precaución al usarla y limpiarla.
- No limpie las partes bajo agua corriente sin que estas partes estén desmontadas.
- **IMPORTANTE:** Deje que los líquidos calientes se enfríen antes de añadirlos a la batidora.
- Tenga cuidado al batir o verter líquidos calientes en la batidora porque pueden salir expulsados por vapor repentino.
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante su uso.

Requisitos eléctricos

Compruebe que el voltaje que se indica en la placa de características de su aparato se corresponde con el suministro eléctrico de su casa, que debe ser A.C. (corriente alterna).

Si el fusible de la toma de corriente necesita cambiarse, debe usarse un fusible BS1362 de 3 amperios.

E

TOTAL CONTROL



El poder de crear con confianza.

Introducción de la Batidora manual de Total Control – la forma más sencilla de aportar confianza a su cocina.

La batidora manual de Total Control le permite crear deliciosos sorbetes y batidos, mezclar sopas y salsas con la confianza y seguridad que ofrece la Tecnología de Respuesta Inteligente.

La tecnología Smart Response permite disponer de un control total del proceso de batido con solo presionar un botón. La Tecnología de Respuesta Inteligente gestiona la potencia de entrada a la batidora a medida que la necesita, de forma que no se producen sacudidas o salpicaduras, con lo que la confianza es total en su cocina.

Elija la velocidad que se adapta mejor al trabajo en marcha con solo girar el Control de Velocidad Variable, en donde tiene 8 opciones entre las que elegir. Incluso al usar una velocidad alta puede sentirse seguro de que la Tecnología de Respuesta Inteligente aportará la potencia gradualmente hasta llegar a la velocidad elegida para el trabajo en marcha.

Una vez batido hasta lograr la consistencia que desee, simplemente suelte el botón y la Batidora manual Total Control se irá deteniendo poco a poco, con lo que se asegura que no existan salpicaduras ni aspiración.

La Batidora manual de Total Control le ofrece el poder de crear con confianza.



Introducción

Gracias por comprar esta batidora Total Control de Morphy Richards.

Su juego de batidora viene con unas ciertos accesorios Lea las instrucciones para informarse a fondo sobre el uso de la batidora de mano antes de utilizarla.

Recuerde, visite www.morphyrichards.co.uk para registrar los dos años de garantía de su producto.

Contenido

Seguridad e higiene	48
Control total	50
Introducción	51
Consideraciones generales del producto	51
Antes de usarlo por primera vez	51
Usar la batidora	51
Uso del recipiente para picar	52
Uso del vaso de licuados	52
Alimentos adecuados	52
Uso	53
Accesorios	53
Botón Turbo	53
Batir en un cazo	53
Consejos	53
Cuidados y limpieza	54
Contacto	54
Recetas	55
Garantía	60

Características

- (1) Control de velocidad variable
- (2) Interruptor de control de precisión
- (3) Botón Turbo
- (4) Unidad principal
- (5) Brazo de la batidora
- (6) Hoja de sierra
- (7) Tapa del vaso
- (8) Vaso
- (9) Tapa de batir del recipiente para picar
- (10) Recipiente para picar (x3)
- (11) Cuchilla picadora de sierra
- (12) Tapa del recipiente para picar (x2)
- (13) Tapa de batir de licuados
- (14) Vaso de licuados (x2)
- (15) Cuchilla de licuados
- (16) Tapa de deportes (x2)
- (17) Botón de liberación de accesorios
- (18) Apoyo de la palma de la mano
- (19) Junta de seguridad
- (20) Junta de seguridad de licuados

Antes de usarlo por primera vez

- **ADVERTENCIA: Desembale la batidora de mano Pro Set con cuidado, las cuchillas están muy afiladas.**
- Lave todas las piezas con agua caliente con jabón antes de usarlas, excepto la Unidad principal (4), la Tapa de batir del recipiente para picar (9) y la Tapa de batir de licuados (13). Antes de usarlas, seque por completo todas las piezas.
- No sumerja totalmente el Brazo de la batidora en el agua. Lave solo el cabezal de la Hoja de sierra (6).
- Limpie la Tapa de batir del recipiente para picar y la Tapa de batir de licuados con un trapo caliente para limpiar. No la sumerja en agua.
- No sumerja en agua la Unidad principal.

Usar la batidora

Conecte el brazo de batir (5) a la unidad principal (4) y presione para bloquear.

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).

Coloque el Brazo de la batidora en los ingredientes que desea batir. Recomendamos usar el Vaso (8) para lograr los mejores resultados.

Pulse el Interruptor de control de precisión para comenzar a batir. La velocidad aumentará cuanto más apriete el botón.

Para parar, suelte el Interruptor de control de precisión. Espere a que las cuchillas se hayan parado ANTES DE retirar la batidora de mano del alimento.

Desenchufe la Unidad principal de la toma de corriente. Pulse el botón de liberación de accesorios (18) y separe el brazo de la unidad principal para limpiarlo.

Uso del recipiente para picar

CON CUIDADO, inserte la cuchilla picadora de sierra (11) en el recipiente para picar (10). **PRECAUCIÓN: Las hojas están afiladas.**

Introduzca los alimentos que desea picar en el recipiente para picar. No lo llene más de la mitad.

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.

Empuje la Unidad principal (4) sobre la Tapa. Por motivos de seguridad, la unidad principal no queda bloqueada en la tapa de batir del recipiente para picar.

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 mientras esté usando el aparato.

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.

Retire la tapa de batir del recipiente para picar.

CON CUIDADO, retire la cuchilla picadora Serrator antes de vaciar el contenido del recipiente.

Uso del vaso de licuados

CON CUIDADO introduzca la Cuchilla de licuados (15) en el vaso de licuados (14).

Añada los ingredientes al Vaso de licuados. Para ayudar a batir, primero añada frutas blandas.

Asegúrese de que la Junta de seguridad de licuados (20) está en su sitio (consulte la página 11). Ajuste la Tapa de batir de licuados (13) en el Vaso de licuados.

Empuje la Unidad principal (4) sobre la Tapa. Por motivos de seguridad, la unidad principal no queda bloqueada en la tapa de batir del recipiente para picar. Sujete el Vaso de licuados al batir.

Seleccione la velocidad 8 del Control de velocidad (1) y mantenga pulsado el Interruptor de control de precisión (2) para comenzar. No abra la tapa mientras esté usando el aparato.

Deje que la batidora se detenga completamente antes de desmontar la Unidad principal. Tire de la tapa de batir de licuados para retirarla.

Desajuste la tapa de batir de licuados del vaso de licuados.

CON CUIDADO retire la cuchilla de licuados del vaso antes de beber. Ajuste la tapa de deportes (16) para disfrutar de una bebida para llevar.

Alimentos adecuados

Las cantidades indicadas a continuación deben usarse como guía. El recipiente para picar (10) no debe llenarse más de la mitad.

Accesorio	Alimentos	Cantidad máxima	Velocidad	Tiempo
Brazo de la batidora	Sopa o salsa	-	4	40-60 segundos
Brazo de la batidora*	Batido de leche	450 ml	4-5	20-30 segundos
Brazo de la batidora*	Hielo	3 cubos	8	5-15 segundos
Brazo de la batidora*	Zanahorias y agua	200 g 300 ml	6	40-60 segundos
Recipiente para picar	Cebolla	200 g	7	5-10 segundos
Recipiente para picar	Zanahoria	200 g	7	5-15 segundos
Recipiente para picar	Hierbas	50 g	7	5-15 segundos
Recipiente para picar	Ternera estofada	100 g	8	25-30 segundos
Recipiente para picar	Frutos secos	100 g	8	15-20 segundos
Vaso de licuado	Frutas blandas	500 ml	8	20-30 segundos

*Al usar el recipiente suministrado

Uso

- **ADVERTENCIA:** La batidora de mano está diseñada para un uso intermitente. No la utilice de forma continua durante más de 60 segundos. Deje que se enfríe durante un mínimo de 5 minutos antes de volver a usarla.
- No use el vaso de licuado (14) durante más de 60 segundos.

Accesorios

Brazo de la batidora (5)

- El Brazo de la batidora está diseñado para hacer purés, por ejemplo sopas, salsas, batidos de leche, sorbetes, comida para niños o triturar hielo.
- El Brazo de la batidora no es adecuado para moler ingredientes 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.

Vaso de licuado (14)

- El vaso de licuado está diseñado para preparar licuados y bebidas para llevar.
- El vaso de licuados no es adecuado para molir granos de café ni para alimentos duros. Después de batir en el vaso de licuados, retire la cuchilla de licuados (15) y ajuste la tapa para deportes (16) para disfrutar de una bebida para llevar.
- **No use el vaso de licuado solo para picar hielo sin otros ingredientes. No use más de 2 cubos de hielo.**
- **No la use para verduras duras, como patatas o zanahorias.**

Tapas (7), (12), (16)

- Si le quedan sobras, use los recipientes y los vasos con las tapas provistas para almacenar alimentos de forma segura.
- Al cerrar la tapa para deportes, presione en el centro de la parte superior en lugar de en el borde para un cierre correcto. Asegúrese de que el vaso de guarda siempre en posición vertical.
- **ADVERTENCIA: Ningún accesorio es adecuado para su uso en microondas, horno, lavavajillas o congelador.**

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).

Batir en un cazo

- **No utilice utensilios antiadherentes. El brazo de la batidora puede dañar el revestimiento antiadherente.**
 1. Retire el cazo del fuego.
 2. Para evitar salpicaduras, introduzca el brazo (5) dentro del alimento antes de poner en marcha la batidora de mano.
 3. Sujete el cazo con firmeza con la otra mano, seleccione la velocidad deseada 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. Deje que las Hojas se detengan antes de retirarlas del cazo.
- **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 y sugerencias.

- Al batir ingredientes con un color fuerte (p. ej. zanahorias), las partes de plástico del aparato pueden decolorarse. Limpie con aceite de cocina las partes manchadas o decoloradas. Limpie bien en agua jabonosa caliente antes de volver a usarlo.
- Al batir con el Brazo de la batidora (5) comience por introducir el Brazo de la batidora en los ingredientes. Así se asegurará de que todos los ingredientes están en la cuchilla. Gírese suavemente el Brazo de la batidora y muévelo arriba y abajo en los ingredientes. Continúe este movimiento hasta que la mezcla tenga la consistencia que desee. No lo retire del líquido mientras las hojas se encuentren en movimiento.
- No saque el Brazo de la batidora de la mezcla totalmente mientras esté en funcionamiento, 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.
- Al hacer un licuado, añada primero la fruta al vaso de licuado (14). Así estará más cerca de la cuchilla de licuado (15) y se batirá antes.

E

Cuidados y limpieza

- **ADVERTENCIA:** Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo y realizar tareas de mantenimiento.
- **PRECAUCIÓN:** Manipule las cuchillas con cuidado, son muy afiladas.
- Limpie todas las partes con agua caliente y jabón, excepto la Unidad principal (4), la Tapa de batir del recipiente para picar (9) y la Tapa de batir de licuados (13), y séquelas inmediatamente.
- Limpie la unidad principal con un paño húmedo y seque bien todas las piezas.
- **PRECAUCIÓN:** Nunca sumerja la Unidad principal en agua ni en ningún otro líquido.
- No sumerja por completo el Brazo de la batidora, lave solo el cabezal de la Hoja de sierra.
- Ninguna parte es apta para lavavajillas.

Junta de seguridad del recipiente para picar (19)

La tapa de batir (9) y la tapa normal del recipiente para picar (12) tienen una junta estanca de seguridad. 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. 23
- 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.

Junta de seguridad del vaso de licuados (20)

La tapa de batir para licuados (13) y la tapa para deportes (16) tienen una junta de seguridad. Esta sirve para evitar escapes al batir y durante el almacenamiento.

- Antes de usarlo, cerciórese siempre de que la junta estanca esté en su sitio. En caso contrario podría haber escapes o se podría dañar el aparato.
- Solo hay que quitar la junta estanca para limpiarla (si es preciso). Después de limpiarla, asegúrese de que la junta se vuelve a ajustar como se hizo antes de usarla. 24
- Al reajustar la junta de seguridad para licuados, asegúrese de que la presiona firmemente (consulte el gráfico). Las lengüetas de la junta de seguridad deberían mirar hacia adentro. Asegúrese de que la junta de seguridad está bien colocada antes de usar el aparato.

Contacto

Línea de ayuda

En caso de tener problemas con su aparato, póngase en contacto con la línea de ayuda, ya que probablemente podremos ayudarle más que en la tienda donde compró el artículo.

Cuando nos llame tenga a mano el nombre del producto, el número del modelo y el número de serie para que la consulta sea más rápida.

Hable con nosotros

En caso de tener preguntas o comentarios, de querer consejos o ideas de recetas para aprovechar al máximo nuestros productos, póngase en contacto con nosotros online:

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



Recetas

Hemos creado recetas deliciosas para que pruebe su nueva Batidora manual Total Control. Desde sorbetes hasta sopas, tenemos algo para cada gusto.

Las recetas ofrecidas solo son sugerencias de lo que puede hacer con la Batidora manual y sus accesorios. Cuando se acostumbre a trabajar con la Batidora manual podrá adaptar fácilmente recetas de sus recetarios favoritos.

Sorbete de fresa y plátano

Ingredientes:

- 1 plátano maduro (aprox. 90 g) pelado, cortado en trozos
- 65 g de fresas lavadas, secas y sin vainas
- 2 cubitos de hielo
- 135 ml de zumo de manzana
- 200 g de yogurt de vainilla bajo en calorías

Método:

- 1 Añada todos los ingredientes en el vaso en el orden indicado.
- 2 Coloque el Brazo de la batidora en la Unidad principal y seleccione la velocidad 4 en el Control de velocidad variable.
- 3 Coloque el Brazo de la batidora en el fondo del vaso y pulse suavemente el Interruptor de control de precisión. Suba y baje la Batidora manual en el vaso durante 20 o 30 segundos, hasta que se mezcle el sorbete.

Batido de frambuesa

Ingredientes:

- 80 g de frambuesas frescas
- 100 g de helado de vainilla
- 200 ml de leche semidesnatada

Método:

- 1 Añada todos los ingredientes en el vaso en el orden indicado.
- 2 Coloque el Brazo de la batidora en la Unidad principal y seleccione la velocidad 4 en el Control de velocidad variable.
- 3 Coloque el Brazo de la batidora en el fondo del vaso y pulse suavemente el Interruptor de control de precisión. Suba y baje la Batidora manual en el vaso durante 20 o 30 segundos, hasta que se mezcle el batido.

Sopa de puerro y patata

Personas: 4

Ingredientes:

- 25 g de mantequilla o margarina
- 2 puerros medianos (285 g), laminados
- 1 cebolla pequeña (100 g), cortada fina
- 500 g de patatas, láminas finas
- 1,1 litros de caldo de verduras
- 1 cucharada de hierbas variadas
- 1 cucharada de sal
- Pimienta negra
- Cebolleta para decorar
- Pan crujiente para servir

Método:

- 1 Funda la mantequilla en un cazo grande (no use uno antiadherente) y añada los puerros y la cebolla. Fría ligeramente sin dorar durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando.
- 2 Añada las patatas, el caldo, las hierbas y el sazonado, llévelo a ebullición. Cubra y hierva a fuego lento ligeramente durante 30 minutos o hasta que este suave.
- 3 Deje que se enfríe un poco y luego coloque el Brazo de la batidora en la Unidad principal. Coloque el Control de velocidad variable en la posición 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 realizarse en el cazo siempre que éste no disponga de un recubrimiento antiadherente.
- 5 Rectifique de sal y decore con cebollino. Sirva con pan crujiente.

Salsa Matriciana (para pasta)

Personas: 4

Ingredientes:

- 1 cebolla (130 g) finamente cortada
- 1 diente de ajo, aplastado
- ½ chili verde, sin semillas y cortado finamente
- 1½ cucharada sopera de aceite de oliva virgen
- 100 g de bacon, sin corteza y cortado
- 400 g de tomates rojos en lata
- 100 ml (120 g) pulpa
- 2 cucharadas soperas de vino blanco
- Sal y pimienta negra recién molida
- Pasta recién hervida para servir
- Queso parmesano para servir

Método:

- 1 Coloque el aceite en una cacerola grande (no use una antiadherente) y caliente durante varios minutos.
- 2 Fría suavemente le cebolla, el ajo y los chiles durante 2 o 3 minutos sin dorarlos, removiendo cada cierto tiempo con una cuchara de madera.
- 3 Añada la panceta troceada y fría un minuto más. Coloque la tapa en la cacerola y cocine con fuego medio durante 5 minutos.
- 4 Añada los tomates rojos, la pulpa y el vino, sazone con un poco de sal y pimienta al gusto.
- 5 Coloque la tapa en la cacerola y cocine a fuego lento suavemente durante 25 minutos, o hasta que las cebollas queden blandas.
- 6 Diez minutos antes de que esté lista la salsa, cocine la pasta según las instrucciones del paquete.
- 7 Use el Brazo de la batidora en la velocidad 4 del Control de velocidad variable para obtener una salsa suave. Esto puede realizarse en el cazo siempre que éste no disponga de un recubrimiento antiadherente. Comience a batir con el Interruptor de control de precisión, moviendo suavemente la sartén hasta que se obtenga la consistencia que desee. Para lograr una salsa suave, basta con un minuto aproximadamente.
- 8 Escurre la pasta y vuelque en ella la pasta. Caliente si fuera necesario, luego sirva inmediatamente con queso parmesano.

Sala de verduras (para pasta)

Personas: 4

Ingredientes:

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cebolla (130 g), corta
- 2 zanahorias (160 g), en taquitos pequeños
- 2 ramas de apio (80 g), cortadas finamente
- 1 diente de ajo, aplastado
- 1 puerro (120 g), cortado
- 1 pimienta amarillo, en tacos
- 1 pimienta rojo, en tacos
- 2 latas de 400 g de tomates cortados
- ½ cucharada sopera de vinagre balsámico
- ½ cucharada sopera de azúcar blanca
- 2 cucharadas de orégano
- 1 cucharada de hierbas variadas
- Sal y pimienta
- Pasta recién hervida para servir
- Queso parmesano para servir

Método:

- 1 Caliente el aceite en una cacerola grande (no use una antiadherente) y cocine suavemente la cebolla, la zanahoria, el apio, el ajo y el puerro durante 5 minutos sin que se doren. Muévelo todo de vez en cuando.
- 2 Coloque la tapa en la cacerola y cocine durante 20 minutos, mueva de vez en cuando. Añada los pimientos cortados y cocine suavemente durante 10 minutos más con la tapa colocada.
- 3 Añada los tomates, las hierbas, el azúcar y el vinagre en la cacerola. Sazone con sal y pimienta y cocine a fuego lento con la tapa puesta unos 45 minutos, o hasta que la zanahoria y el apio se ablanden.
- 4 Cocine la pasta según las instrucciones del paquete.
- 5 Use el Brazo de la batidora en la posición 4 del Control de velocidad variable para lograr una salsa suave. Esto puede realizarse en el cazo siempre que éste no disponga de un recubrimiento antiadherente. Comience a batir con el Interruptor de control de precisión, moviendo suavemente la sartén hasta que se obtenga la consistencia que desee. Para lograr una salsa suave, basta con un minuto aproximadamente.
- 6 Escurre la pasta y vuelque en ella la pasta. Caliente si fuera necesario, luego sirva inmediatamente con queso parmesano.

E

Salsa de tomate

Ingredientes:

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

Método:

- 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 tortillas de maíz.
Nota: El recipiente también sirve para elaborar 350 ml si se desea.

Pesto

Ingredientes:

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

Método:

- 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 5-10 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.

Guacamole

Ingredientes:

- 75 g tomates cherry
- ½ chile rojo fresco, sin semillas
- 65 g de cilantro fresco con tallos
- 1 aguacate maduro, cortado por la mitad, sin hueso y sin piel
- El zumo de ½ - 1 lima (al gusto)
- Sal y pimienta al gusto

Método:

- 1 Acople la cuchilla picadora al recipiente para picar.
- 2 Divida en dos cada mitad del aguacate.
- 3 Ponga los ingredientes en el recipiente por el orden en que aparecen en la lista. Acople la tapa de batir del recipiente para picar y la unidad principal.
- 4 Bata durante 15 segundos con la velocidad 7 del mando de control preciso. Rebañe el recipiente con una espátula y vuelva a batir otros 15 segundos hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Rectifique el condimento al gusto.

Pollo Jalfrezi

Personas: 4

Ingredientes:

- Para la pasta del Jalfrezi
- 2 dientes de ajo partidos por la mitad
 - Trozo de 1 x 3 cm de jengibre, pelado y cortado en 4
 - 1 chile verde fresco (25 g) sin el rabo y cortado en 4 trozos
 - 12 g de cilantro fresco
 - 1 cucharada de cilantro
 - 1 cucharada de semillas de mostaza marrón
 - 1 cucharada de fenogreco en polvo
 - 2 cucharadas de semillas de comino
 - 1 cucharada de cúrcuma
 - ½ cucharada de sal
 - 2 cucharadas de aceite de cacahuete
 - 2 cucharadas de puré de tomate
 - 2 cucharadas de agua
 - 2 cucharadas de paprika

Para el curry

- 2 cucharadas de aceite
- 240 g de cebolla en láminas
- 500 g de pechugas de pollo cortadas en trozos
- 1 x 400 tomates de lata picados
- 200 ml agua
- 1 pimiento verde mediano en rodajas

Método:

- 1 Acople la cuchilla picadora al recipiente para picar.
- 2 Para hacer la pasta, coloque todos los ingredientes en el recipiente para picar y en el orden mencionado.
- 3 Acople la tapa de batir del recipiente para picar y la unidad principal. Bata a velocidad 7 hasta picarlo todo en trozos pequeños (aproximadamente 30-40 segundos).
- 4 Para el curry: caliente el aceite en un cazo mediano y fría las cebollas con la tapa puesta durante 10 minutos hasta que se doren.
- 5 Añada los dados de pollo y fría hasta que se doren.
- 6 Añada la pasta Jalfrezi recién hecha y mezcle a fuego medio durante 3 minutos.
- 7 Añada los tomates en lata, el agua y el pimiento en rodajas y cocínelo durante 1 hora. Retire la tapa si es necesario para reducir el líquido.

Sirva con arroz hervido y panes indios.

Pollo Satay

Para: 10 brochetas (Personas: 4-5)

Ingredientes:

- 3 pechugas de pollo
- 20 g de cilantro fresco
- 1 chile rojo grande (con las semillas) cortado en 4
- 1 diente de ajo, cortado por la mitad
- 5 cucharadas completas de mantequilla de cacahuete
- Una pizca de salsa de soja
- Un trozo de 3 cm de jengibre fresco pelado y cortado en 4
- Piel y zumo (50 ml) de 2 limas
- Un poco de agua
- Sal y pimienta

Método:

- 1 Acople la cuchilla picadora al recipiente para picar. Empape 10 brochetas de madera en agua fría.
- 3 Ponga todos los ingredientes excepto el agua en el recipiente para picar, coloque la tapa de batir del recipiente para picar y la unidad principal.
- 4 Con la velocidad 7 pulse el mando de control preciso en tres pulsaciones de - segundos. Compruebe la consistencia y rebañe los lados del recipiente con una espátula de plástico si es necesario. Continúe hasta que esté bien batido.
- 5 Añada agua hasta que la mezcla sea lo suficientemente ligera como para que se hunda en ella una cuchara en 3 segundos.
- 6 Corte el pollo en pequeños trozos y ponga 8 trozos en las brochetas de madera previamente empapadas en agua.
- 7 Mezcle el adobo con el pollo. Cúbralo y guárdelo en la nevera durante unas horas o toda la noche.
- 8 Ase a la parrilla en una parrilla previamente calentada dándole vueltas con frecuencia hasta que el jugo esté claro.

Batido de frambuesa

Ingredientes:

- 150 g de fresas, peladas y cortadas a la mitad
- 2 bolas de helado de vainilla (50 g)
- 250 ml de leche semidesnatada

Método:

- 1 Introduzca la cuchilla para licuados en el vaso de licuados.
- 2 Vierta las fresas en el fondo del vaso de licuados, añada el helado y la leche.
- 3 Acople la tapa de batir del recipiente para picar y la unidad principal. Bata a velocidad 8 en 4 veces, en un total de 30 segundos.
- 4 Sirva inmediatamente.

Delicia de frutos del bosque de verano

Ingredientes:

- 70 g de fresas, peladas y cortadas a la mitad
- 70 g de arándanos
- 40 g de frambuesas
- 40 g de cerezas deshuesadas
- 200 ml de zumo de manzana

Método:

- 1 Introduzca la cuchilla para licuados en el vaso de licuados
- 2 Añada todos los ingredientes en el vaso de licuados.
- 3 Acople la tapa de batir del recipiente para picar y la unidad principal. Bata a velocidad 8 en distintas veces, en un total de 30 segundos.
- 4 Sirva inmediatamente.

Beso de bayas dulces

Ingredientes:

- 2 cubitos de hielo
- 50 g de cerezas congeladas
- 200 g de yogurt de vainilla bajo en calorías
- 150 ml de leche semidesnatada

Método:

- 1 Introduzca la cuchilla para licuados en el vaso de licuados.
- 2 Ponga los ingredientes en el vaso de licuados en el orden mencionado.
- 3 Acople la tapa de batir del recipiente para picar y la unidad principal. Bata a velocidad 8 en distintas veces durante 30 segundos.
- 4 Sirva inmediatamente.

Batido de chocolate y banana

Ingredientes:

- 1 banana pequeña madura y en rodajas (80 g, pelada)
- 2 cucharadas de cacao en polvo para beber
- 150 g de yogurt de vainilla bajo en calorías
- 200 ml de leche semidesnatada

Método:

- 1 Introduzca la cuchilla para licuados en el vaso de licuados.
- 2 Ponga la banana en rodajas en el vaso de licuados, seguida del resto de ingredientes.
- 3 Acople la tapa de batir del recipiente para picar y la unidad principal. Bata a velocidad 8 en 3 veces, durante un total de 20-30 segundos.
- 4 Sirva inmediatamente.

Café Frappe

Ingredientes:

- 3 cubitos de hielo
- 6 bolas de yogurt de vainilla congelado bajo en grasas (150 g)
- 200 ml de café fuerte frío

Método:

- 1 Introduzca la cuchilla para licuados en el vaso de licuados.
- 2 Ponga los ingredientes en el vaso de licuados en el orden mencionado.
- 3 Acople la tapa de batir del recipiente para picar y la unidad principal. Bata a velocidad 8 en distintas veces durante 30 segundos.
- 4 Sirva inmediatamente.

Garantía de por vida de la cuchilla

Se garantiza de por vida que los materiales de la cuchilla de sierra y la calidad no tienen ningún defecto. Esta garantía cubre solo al comprador original y no puede asignarse ni transferirse a terceros. Esta garantía es válida para consumidores que usan las cuchillas de sierra con fines no comerciales. Esta garantía no cubre daños causados por accidente, mal uso o cualquier otro uso más allá del descrito en el manual, ni daños que resulten de fallos a la hora de mantener y limpiar este producto como se especifica también en el manual.

SU GARANTÍA DE DOS AÑOS

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

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

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

N.º de modelo

N.º de serie

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Higiene e segurança

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

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e a experiência necessários, se as mesmas forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o respetivo 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.
- Para cuidados e limpeza consulte a secção relevante.
- Evite o contacto com peças móveis. Mantenha as mãos, cabelo e vestuário, e outros utensílios afastados das lâminas acessórias durante o funcionamento, de modo a evitar danos pessoais e/ou danos no aparelho.
- Caso esteja danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído pelo fabricante, respectivo agente de serviço ou técnico igualmente qualificado para evitar acidentes.



Para além disso, oferecemos os seguintes conselhos de segurança.

Localização

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

Cabo de alimentação

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

Segurança pessoal

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

Outras considerações de segurança

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

Segurança específica do produto

- **AVISO:** As lâminas da varinha mágica são extremamente afiadas. Devem ser manuseadas com extremo cuidado aquando da sua utilização ou limpeza.
- Não limpe os acessórios debaixo de água enquanto estes se encontram instalados.
- **IMPORTANTE:** Permita que os líquidos quentes arrefeçam antes de os adicionar à varinha mágica.
- Tenha cuidado ao misturar ou deitar líquidos quentes na liquidificadora 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 elétricos

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

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

TOTAL CONTROL

Damos-lhe o poder para criar com confiança.

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

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

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



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

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

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

P



Introdução

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

A sua varinha mágica inclui vários acessórios. Leia atentamente as instruções para obter informações sobre como utilizar cada acessório antes de utilizá-lo.

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

Conteúdos

Higiene e segurança	61
Introdução	64
Controlo completo	63
Descrição geral do produto	64
Antes da primeira utilização	64
Utilizar a varinha mágica	64
Utilizar o recipiente para picar	65
Utilizar o seu jarro para batidos	65
Alimentos adequados	65
Utilização	66
Acessórios	66
Botão turbo	66
Misturar numa caçarola	66
Sugestões e dicas	66
Cuidados e limpeza	67
Contacte-nos	67
Receitas	68
Garantia	73

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 (x3)
- (11) Lâmina Serrator para picar
- (12) Tampa do recipiente para picar (x2)
- (13) Tampa do jarro para batidos
- (14) Jarro para batidos (x2)
- (15) Lâmina para batidos
- (16) Tampa desportiva (x2)
- (17) Botão de ejeção de acessório
- (18) Descanso
- (19) Selo de segurança
- (20) Selo de segurança de batidos

Antes da primeira utilização

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

Utilizar a varinha mágica

Fixe o pé da varinha mágica (5) à unidade principal (4) e pressione para o encaixar no local.

Selecione a velocidade no controlo de velocidade variável (1).

A varinha mágica só começa a trabalhar se o gatilho de controlo de precisão (2) ou o botão turbo (3) forem pressionados.

Coloque o pé da varinha mágica nos alimentos a misturar.

Para melhores resultados, recomendamos a utilização da taça (8).

Pressione o gatilho de controlo de precisão para iniciar a mistura. Quanto mais pressionar o botão maior será a velocidade.

Solte o gatilho de controlo de precisão para parar. Permita que as lâminas abrandem e parem ANTES de remover a varinha mágica dos alimentos.

Desligue a unidade principal da alimentação. Pressione o botão de ejeção do acessório (17) e retire o pé da varinha mágica da unidade principal para o limpar.

Utilizar o recipiente para picar

CUIDADOSAMENTE insira a lâmina Serrator para picar (11) no recipiente para picar (10). **AVISO: As lâminas são afiadas.**

Coloque os alimentos que deseja picar no recipiente para picar. Não encha para além de meio.

Certifique-se de que o selo de segurança (19) está no local e pressione a tampa de mistura do recipiente para picar (9) contra o recipiente para picar. Pressione para encaixar.

Fixe a unidade principal (4) à tampa. Por motivos de segurança, a unidade principal não irá encaixar na tampa de mistura do recipiente principal.

Selecione 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.

Deixe que a varinha mágica pare completamente antes de desprender a unidade principal do recipiente para picar. Levante-a para a retirar.

Retire a tampa de mistura do recipiente para picar deste último.

CUIDADOSAMENTE insira a lâmina Serrator para picar, antes de deitar todos os alimentos para a taça.

Utilizar o seu jarro para batidos

Introduza **CUIDADOSAMENTE** a lâmina para batidos (15) no jarro para batidos (14).

Adicione os seus ingredientes ao jarro para batidos. Para ajudar a misturar, adicione primeiro as frutas macias.

Certifique-se de que o selo de segurança (20) está encaixado (consulte a página 11). Aperta a tampa do jarro para batidos (13) no jarro para batidos.

Fixe a unidade principal (4) à tampa. Por motivos de segurança, a unidade principal não irá encaixar na tampa do recipiente para batidos. Segure no jarro para batidos enquanto mistura.

Selecione a velocidade 8 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.

Permita que a varinha pare completamente antes de destacá-la da unidade principal. Levante o jarro para batidos para remover.

Desaperte a tampa do jarro para batidos do jarro para batidos.

Retire **CUIDADOSAMENTE** a lâmina para batidos do jarro para batidos antes de beber. Coloque a tampa desportiva (16) para desfrutar da sua bebida em movimento.

Alimentos adequados

As quantidades indicadas abaixo devem servir apenas de orientação. O recipiente para picar (12) 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	450 ml	4-5	20-30 segundos
Pé da varinha mágica*	Gelo	3 cubos	8	5-15 segundos
Pé da varinha mágica*	Cenouras com água	200 g 300 ml	6	40-60 segundos
Recipiente para picar	Cebola	200 g	7	5-10 segundos
Recipiente para picar	Cenoura	200 g	7	5-15 segundos
Recipiente para picar	Ervas	50 g	7	5-15 segundos
Recipiente para picar	Carne de vaca guisada	100 g	8	25-30 segundos
Recipiente para picar	Nozes	100 g	8	15-20 segundos
Jarro para batidos	Frutos macios	500 ml	8	20-30 segundos

*Ao utilizar o copo fornecido

Utilização

- **AVISO:** A sua varinha mágica é concebida para uma utilização não contínua. Não a utilize de forma contínua durante mais de 90 segundos. Deixe-a arrefecer pelo menos 5 minutos antes de a voltar a utilizar.
- Não utilize o jarro para batidos (14) por mais de 60 segundos.

Acessórios

Pé da varinha mágica (5)

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

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.

Jarro para batidos (14)

- O jarro para batidos foi concebido para smoothies e bebidas em movimento.
- O jarro para batidos não é adequado para moer café em grão nem alimentos rijos. Depois de misturar no jarro para batidos, retire a lâmina para batidos (15) e coloque a tampa desportiva (16) para desfrutar da sua bebida em movimento.
- **Não utilize o jarro para batidos para triturar gelo sem outros ingredientes. Não utilize mais de 2 cubos de gelo.**
- **Não utilize com legumes rijos, como batatas ou cenouras.**

Tampas (7), (12), (16)

- Se tiver sobras, utilize o recipiente e a taça com as tampas fornecidas para armazenar os alimentos em segurança.

Ao fechar a tampa de segurança, pressione no centro da tampa e não nas margens para vedar corretamente. Certifique-se de que mantém sempre o jarro na posição vertical.

- **AVISO:** Os acessórios não são adequados para utilizar em fornos micro-ondas, fornos elétricos, máquinas de lavar ou congeladores.

Botão turbo

- A sua varinha mágica tem 8 velocidades diferentes que utilizam a tecnologia Total Control, bem como o botão turbo (3). Pressione o botão turbo para utilizar a varinha mágica a uma velocidade elevada para passagens intermitentes.
- 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 pode danificar o revestimento antiaderente.**

1. Retire a panela do lume.
2. Para evitar salpicos excessivos, coloque o pé da varinha mágica (5) no preparado antes de ligar a varinha mágica.
3. Mantenha o recipiente fixo com a outra mão, selecione a velocidade desejada e prima o gatilho de controlo de precisão (2). Comece lentamente 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 Blade para fora do preparado enquanto estiver em funcionamento ou se utilizar uma definição de alta velocidade numa caçarola pequena pode provocar salpicos de líquido quente. Deve tomar extremo cuidado quando utilizar a varinha mágica desta forma.
- **Não insira a varinha mágica no preparado para além da junção entre a unidade principal (4) e o pé da varinha mágica (5).**
- **Certifique-se de que o cabo de alimentação 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 reutilizar.
- Quando misturar com o pé da varinha mágica (5), inicie o processo mergulhando a varinha mágica nos ingredientes. Isto irá garantir que todos os ingredientes são atraídos para a lâmina para serem processados. Rode suavemente o pé da varinha mágica, movimentando-o de forma ascendente e descendente pelos ingredientes. Continue este movimento até que o preparado tenha atingido a consistência desejada. Não retire nada do preparado enquanto as lâminas estiverem em movimento.
- Não eleve o pé da varinha mágica completamente para fora do preparado durante a execução pois podem ocorrer salpicos.
- 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.
- Ao fazer um smoothie, junte primeiro a fruta ao jarro para batidos (14). A fruta fica mais perto da lâmina (15) e mistura em primeiro lugar.

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, exceto a unidade principal (4), a tampa do recipiente para picar (9) e a tampa do jarro para batidos (13) em água quente com detergente imediatamente.
- Limpe a unidade principal com um pano húmido e seque bem todas as peças.
- **AVISO:** Nunca submerja a unidade principal em água ou qualquer outro líquido.
- Não submerja completamente o pé da varinha mágica em água, lave apenas a cabeça da lâmina Serrator (6).
- **Não existem peças que possam ser lavadas na máquina de lavar louça.**

Selo de segurança do recipiente para picar (19)

A tampa de mistura do recipiente para picar (9) e a tampa do recipiente para picar (12) ambas incluem um selo de segurança. 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. 23
- 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.

Selo de segurança do jarro para batidos (20)

A tampa do jarro para batidos (13) e a tampa desportiva (16) incluem um selo de segurança. Destina-se a evitar fugas durante a utilização ou arrumação.

- Certifique-se sempre que o selo de segurança está colocado antes da utilização. Não fazê-lo pode provocar fugas ou danos no aparelho.
- O selo de segurança só precisa de ser removido para limpeza (se necessário). Depois de limpar, certifique-se de que coloca novamente o selo de segurança de acordo com as instruções. 24
- Ao colocar novamente o selo de segurança, certifique-se de que está corretamente comprimido no canal e nas tampas (consulte o diagrama). As "patilhas" no selo de segurança devem apontar para dentro. 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.

Quando entrar em contacto connosco sobre quaisquer dúvidas, deve ter o nome do produto, o número do modelo e o número de série disponíveis.

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

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Web site: www.morphyrichards.com



Receitas

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

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

“Smoothie” de morango e banana

Ingredientes:

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

Método:

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

Batido de leite com framboesas

Ingredientes:

- 80 g de framboesa fresca
- 100 g de gelado de baunilha
- 200 ml de leite meio gordo

Método:

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

Sopa de alho francês e batata

Serve: 4

Ingredientes:

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

Método:

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

Molho à matriciana (para massa)

Serve: 4

Ingredientes:

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

Método:

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

Molho de legumes (para massa)

Serve: 4

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola (130 g), picada
- 2 cenouras (160 g), cortadas aos cubos pequenos
- 2 talos de aipo (80 g), finamente picados
- 1 dente de alho, esmagado
- 1 alho francês (120 g), picado
- 1 pimento amarelo, cortado aos cubos
- 1 pimentão cortado aos cubos
- 2 latas de 400 g de tomate picado
- ½ colher de sopa de vinagre balsâmico
- ½ colher de sopa de açúcar refinado
- 2 colheres de chá de orégãos
- 1 colher de chá de mistura de ervas
- Sal e pimenta
- Massa acabada de cozer para servir
- Queijo parmesão para servir

Método:

- 1 Aqueça o azeite numa caçarola grande (não utilize uma caçarola antiaderente) e cozinhe suavemente a cebola, as cenouras, o alho francês, o alho e os aipos durante 5 minutos, sem deixar alourar. Mexa ocasionalmente.
- 2 Coloque a tampa na caçarola e cozinhe durante 20 minutos, mexendo ocasionalmente. Acrescente os pimentos cortados e cozinhe suavemente durante mais 10 minutos, com a caçarola tapada.
- 3 Acrescente os tomates, as ervas, o açúcar e o vinagre à caçarola. Tempere com sal e pimenta e cozinhe em lume brando com a tampa colocada durante 45 minutos ou até as cenouras e os aipos estarem macios.
- 4 Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem.
- 5 Utilize o pé da varinha mágica na velocidade 4 do controlo de velocidade variável para criar um molho cremoso. Esta operação pode ser feita na caçarola desde que a mesma não tenha um revestimento antiaderente. Acione a varinha mágica com o gatilho de controlo de precisão e desloque-a suavemente pela caçarola até obter a consistência pretendida. Para obter um molho cremoso, esta operação deve demorar cerca de um minuto.
- 6 Escorra a massa e acrescente-lhe o molho, mexendo. 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 manjerição 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.

Guacamole

Ingredientes:

- 75 g de tomates-cereja
- ½ malagueta vermelha fresca, sem sementes
- 65 g de coentros frescos com os pés
- 1 abacate maduro, cortado às metades, sem caroço e sem pele
- Sumo de ½ - 1 lima (consoante o gosto)
- Sal e pimenta a gosto

Método:

- 1 Coloque a lâmina no recipiente para picar.
- 2 Corte cada metade do abacate em duas.
- 3 Deite todos os ingredientes no recipiente pela ordem indicada. Coloque a tampa de mistura do recipiente para picar e a unidade principal.
- 4 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 segundos.
- 5 Retifique o tempero a gosto.

Frango Jalfrezi

Doses: 4

Ingredientes:

Para a pasta Jalfrezi

- 2 dentes de alho, cortados ao meio
- 1 pedaço de gengibre com 3 cm, sem casca e cortados em 4 cubos
- 1 malagueta verde fresca (25 g) sem as grainhas e cortada em 4 pedaços
- 12 g de coentros frescos
- 1 colher de chá de coentros
- 1 colher de chá de sementes de mostarda castanha
- 1 colher de chá de feno-grego em pó
- 2 colheres de chá de sementes de cominhos
- 1 colher de chá de curcuma
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 2 colheres de sopa de concentrado de tomate
- 2 colheres de sopa de água
- 2 colheres de chá de pimentão vermelho

Para o caril

- 2 colheres de sopa de óleo
- 240 g de cebola, às rodelas
- 500 g de peito de frango cortados em pedaços
- 1 lata de tomate pelado (400 g)
- 200 ml de água
- 1 pimento verde, médio às rodelas

Preparação:

- 1 Coloque a lâmina no recipiente para picar.
 - 2 Para fazer a pasta, coloque todos os ingredientes para a pasta no recipiente para picar pela ordem indicada.
 - 3 Coloque a tampa de mistura do recipiente para picar e a unidade principal. Misture na velocidade 7, raspando os lados do recipiente ocasionalmente até picar finamente (cerca de 30-40 segundos).
 - 4 Para o caril; aqueça o óleo numa frigideira média e refogue as cebolas durante cerca de 10 minutos até alourar.
 - 5 Junte o franco em pedaços e frite até alourar/selar.
 - 6 Junte a pasta Jalfrezi e mexa a lume médio durante 3 minutos.
 - 7 Junte o tomate enlatado, a água e as rodelas de pimento e cozinhe durante 1 hora. Retire a tampa se necessário para reduzir o líquido.
- Sirva com arroz branco e pães naan.

Frango Satay

Serve: 10 espetadas (Serve: 4-5)

Ingredientes:

- 3 peitos de frango
- 20 g de coentros frescos
- 1 malagueta vermelha grande (com as sementes), cortada em 4 pedaços
- 1 dente de alho, cortado em metade
- 5 cores de sopa de manteiga de amendoim
- Um pouco de molho de soja
- Um pedaço de gengibre com 3 cm, sem casca e cortado em 4 pedaços
- Raspa e sumo (50 ml) de 2 limas
- Um pouco de água
- Sal e pimenta

Método:

- 1 Coloque a lâmina no recipiente para picar. Mergulhe as 10 espetadas de madeira em água fria.
- 3 Coloque todos os ingredientes, exceto a água, no recipiente para picar, coloque a tampa do recipiente para picar e a unidade principal.
- 4 Utilizando a velocidade 7, pressione o gatilho do controlo de precisão completamente durante períodos de 10-15 segundos. Verifique a consistência, raspando dos lados do recipiente com uma espátula de plástico, conforme necessário. Continue até misturar bem.
- 5 Junte água até a mistura ficar suave o suficiente para escorrer da colher ao contar até 3.
- 6 Corte o frango em pequenos pedaço e coloque 8 pedaços nas espetadas demolhadas.
- 7 Esfregue o franco com a marinada. Cubra e coloque no frigorífico durante algumas horas ou toda a noite.
- 8 Grelhe numa grelha pré-aquecida, virando frequentemente até produzir sucos transparentes.

Batido de morango

Ingredientes:

- 150 g de morangos, sem o pé e cortados ao meio
- 2 colheres de gelado de baunilha (50 g)
- 250 ml de leite meio gordo

Método:

- 1 Introduza a lâmina para batidos no jarro para batidos.
- 2 Coloque os morangos no fundo do jarro para batidos, junte o gelado e o leite.
- 3 Coloque a tampa do jarro para batidos e a unidade principal. Misture na velocidade 8 durante 4 rajadas rápidas, num total de 30 segundos.
- 4 Sirva imediatamente.

Delícia de Frutos de Verão

Ingredientes:

- 70 g de morango, sem pé e cortados ao meio
- 70 g de mirtilos
- 40 g de framboesas
- 40 g de cerejas, sem caroço
- 200 ml de sumo de maçã

Método:

- 1 Introduza a lâmina para batidos no jarro para batidos.
- 2 Junte todos os ingredientes no jarro para batidos.
- 3 Coloque a tampa do jarro para batidos e a unidade principal. Misture na velocidade 8 e rajadas rápidas, num total de 30 segundos.
- 4 Sirva imediatamente.

Sweet Berry Kiss

Ingredientes:

- 2 cubos de gelo
- 50 g de cerejas congeladas
- 200 g de iogurte magro de baunilha
- 150 ml de leite meio gordo

Método:

- 1 Introduza a lâmina para batidos no jarro para batidos.
- 2 Coloque os ingredientes no jarro para batidos pela ordem indicada.
- 3 Coloque a tampa do jarro para batidos e a unidade principal. Misture na velocidade 8 em rajadas rápidas durante 30 segundos.
- 4 Sirva imediatamente.

Smoothie de Bana de Chocolate

Ingredientes:

- 1 bana madura pequena, cortada (80 g, sem casca)
- 2 colheres de sopa rasas de chocolate em pó
- 150 g de iogurte magro de baunilha
- 200 ml de leite meio gordo

Método:

- 1 Introduza a lâmina para batidos no jarro para batidos.
- 2 Coloque a banana cortada no jarro para batidos, seguida pelos restantes ingredientes.
- 3 Coloque a tampa do jarro para batidos e a unidade principal. Misture na velocidade 3 e, 3 rajadas rápidas, num total de 20-30 segundos.
- 4 Sirva imediatamente.

Frappé de Café

Ingredientes:

- 3 cubos de gelo
- 6 colheres de iogurte gelado de baunilha magro (150 g)
- 200 ml de café forte frio

Método:

- 1 Introduza a lâmina para batidos no jarro para batidos.
- 2 Coloque os ingredientes no jarro para batidos pela ordem indicada.
- 3 Coloque a tampa do jarro para batidos e a unidade principal. Misture na velocidade 8 em rajadas rápidas durante 30 segundos.
- 4 Sirva imediatamente.

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 incorretas 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. Agrafe-o ao verso deste folheto para referência futura.

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

N.º do modelo

N.º de série

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

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

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

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

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

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

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

- 1 A avaria tiver sido provocada ou for atribuída a uma utilização inadvertida, indevida, negligente, contrária às recomendações do fabricante ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.
- 2 O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da

recomendada.

- 3 Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).
- 4 O aparelho tiver sido utilizado com fins de aluguer ou utilização não doméstica.
- 5 O aparelho foi adquirido em segunda mão.
- 6 A Morphy Richards ou o distribuidor local não são responsáveis pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, ao abrigo da garantia.
- 7 A garantia não abrange consumíveis, tais como sacos, filtros e garrafas de vidro
- 8 Baterias e danos causados por derrame não estão abrangidos pela garantia.
- 9 Os filtros não foram limpos e substituídos de acordo com as instruções.

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



Salute e sicurezza

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



Di seguito sono riportate ulteriori informazioni sulla sicurezza.

Luogo di utilizzo

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

Cavo dell'alimentazione

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

Sicurezza personale

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

Altre informazioni di sicurezza

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

Istruzioni di sicurezza specifiche per il prodotto

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

Requisiti elettrici

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

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

TOTAL CONTROL

Il potere di creare con sicurezza.

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

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

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

È possibile scegliere la velocità che meglio si adatta



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

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

Frullatore Total Control: il potere di creare con sicurezza.



Introduzione

Grazie per aver acquistato il set frullatore manuale Total Control di Morphy Richards.

Il set frullatore da voi acquistato è dotato di numerosi accessori. Prima dell'uso, si prega di leggere attentamente le istruzioni su come utilizzare ciascun accessorio.

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

Sommario

Salute e sicurezza	75
Introduzione	78
Total Control	77
Panoramica del prodotto	78
Prima di utilizzare l'elettrodomestico la prima volta	78
Utilizzo del frullatore	78
Utilizzo della ciotola tritattutto	79
Come usare il bicchiere Smoothie Beaker	79
Alimenti idonei	79
Utilizzo	80
Accessori	80
Pulsante Turbo	80
Utilizzo del frullatore in una pentola	80
Suggerimenti e consigli	80
Manutenzione e pulizia	81
Contatti	81
Ricette	82
Garanzia	87

Componenti

- (1) Selettore di velocità
- (2) Regolatore di precisione
- (3) Pulsante Turbo
- (4) Unità principale
- (5) Frullatore a immersione
- (6) Lama Serrator
- (7) Coperchio del bicchiere
- (8) Bicchiere
- (9) Coperchio frullatura ciotola tritattutto
- (10) Ciotola tritattutto (3)
- (11) Lama Serrator tritattutto
- (12) Coperchio ciotola tritattutto (2)
- (13) Coperchio frullatura Smoothie
- (14) Bicchiere Smoothie (2)
- (15) Lama Smoothie
- (16) Coperchio Sports (2)
- (17) Pulsante di rilascio accessorio
- (18) Alloggiamento
- (19) Guarnizione di sicurezza
- (20) Guarnizione di sicurezza Smoothie

Prima di utilizzare l'elettrodomestico la prima volta

- **AVVERTENZA: Rimuovere con attenzione il set frullatore manuale, poiché le lame sono molto affilate.**
- Lavare tutti i componenti eccetto l'unità principale (4) e il coperchio di frullatura ciotola tritattutto (9) e il coperchio di frullatura Smoothie (13) in acqua calda e sapone prima dell'uso. Asciugare completamente tutti i componenti prima di utilizzarli.
- Non immergere completamente il frullatore ad immersione nell'acqua. Lavare solo la testa della lama Serrator (6).
- Pulire il coperchio frullatura della ciotola tritattutto con un panno caldo umido. Non immergere in acqua.
- Non immergere in acqua l'unità principale.

Utilizzo del frullatore

Fissare il frullatore a immersione (5) all'unità principale (4) e premere per bloccarlo in posizione.

Selezionare la velocità usando il selettore di velocità (1). Il frullatore non entrerà in funzione fino a quando non si preme il regolatore di precisione (2) o il pulsante Turbo (3).

Introdurre il frullatore a immersione negli alimenti da frullare. Per ottenere risultati migliori, è consigliabile utilizzare il bicchiere (8).

Premere il regolatore di precisione per azionare il frullatore.

La velocità aumenterà all'aumentare della pressione esercitata sul pulsante.

Rilasciare il regolatore di precisione per interrompere l'operazione di frullatura. Lasciare che le lame rallentino e si fermino PRIMA di estrarre il frullatore dagli alimenti.

Scollegare l'unità principale dalla rete. Premere il pulsante di rilascio dell'accessorio (17) e rimuovere il frullatore a immersione dall'unità principale per la pulizia.

Utilizzo della ciotola tritatutto

Inserire con **ATTENZIONE** la lama Serrator tritatutto (11) nella ciotola tritatutto (10). **AVVERTENZA: le lame sono affilate.**

Porre gli alimenti da tritare nella ciotola tritatutto. Non riempire oltre la metà.

Assicurarsi che la guarnizione di sicurezza (19) sia in posizione e premere il coperchio di frullatura della ciotola tritatutto (9) sulla ciotola tritatutto. Premere per assicurare in posizione.

Fissare l'unità principale (4) sul coperchio. L'unità principale non si blocca sul coperchio frullatura della ciotola tritatutto per motivi di sicurezza.

Selezionare una velocità alta sul regolatore di velocità (1) e premere il regolatore di precisione (2) per avviare. Non aprire il coperchio durante l'uso.

Consentire al frullatore di fermarsi completamente prima di staccare l'unità principale dal coperchio di frullatura della ciotola tritatutto. Sollevare per rimuovere.

Rimuovere il coperchio frullatura della ciotola tritatutto da quest'ultima.

Rimuovere con **ATTENZIONE** la lama Serrator di tritatura prima di svuotare gli alimenti dalla ciotola.

Come usare il bicchiere Smoothie Beaker

Inserire **ATTENTAMENTE** la lama Smoothie (15) nel bicchiere Smoothie (14).

Aggiungere gli ingredienti al bicchiere Smoothie. Per favorire la frullatura, aggiungere per prima la frutta morbida.

Assicurarsi che la guarnizione di sicurezza Smoothie (20) sia al suo posto (vedi pag. 11). Avvitare il coperchio di frullatura Smoothie (13) sul bicchiere Smoothie.

Fissare l'unità principale (4) sul coperchio. L'unità principale non si blocca sul coperchio di frullatura Smoothie per motivi di sicurezza. Durante la frullatura tenere il bicchiere Smoothie.

Selezionare la velocità 8 sul regolatore di velocità (1) e premere il regolatore di precisione (2) per avviare. Non aprire il coperchio durante l'uso.

Prima di stacca l'unità principale, consentire al frullatore di fermarsi completamente. Sollevare dal coperchio di frullatura Smoothie per la rimozione.

Svitare il coperchio di frullatura Smoothie dal bicchiere Smoothie.

Rimuovere con **CURA** la lama Smoothie dal bicchiere prima di bere. Fissare il coperchio Sports (16) per potersi godere la bevanda in movimento.

Alimenti idonei

Utilizzare le seguenti quantità come guida. La ciotola tritatutto (12) non deve essere riempita più della metà.

Accessorio	Alimento	Quantità max.	Velocità	Tempo
Frullatore a immersione	Zuppa o salsa	-	4	40-60 secondi
Frullatore a immersione*	Frullato	450 ml	4-5	20-30 secondi
Frullatore a immersione*	Ghiaccio	3 cubetti	8	5-15 secondi
Frullatore a immersione*	Carote con acqua	200 g 300 ml	6	40-60 secondi
Ciotola tritatutto	Cipolla	200 g	7	5-10 secondi
Ciotola tritatutto	Carote	200 g	7	5-15 secondi
Ciotola tritatutto	Erbe	50 g	7	5-15 secondi
Ciotola tritatutto	Carne di manzo per stufato	100 g	8	25-30 secondi
Ciotola tritatutto	Noci	100 g	8	15-20 secondi
Bicchieri Smoothie	Frutta morbida	500 ml	8	20-30 secondi

*Quando si utilizza il bicchiere fornito

Utilizzo

- **AVVERTENZA:** Il frullatore è previsto per uso intermittente. Non utilizzare l'elettrodomestico in maniera continuativa per più 90 secondi alla volta. Lasciare che si raffreddi per almeno 5 minuti prima di utilizzarlo di nuovo.
- Non utilizzare il bicchiere Smoothie (14) per oltre 60 secondi.

Accessori

Frullatore a immersione (5)

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

Bicchiere Smoothie (14)

- Il bicchiere Smoothie è studiato per ottenere frappè e bevande da passeggio.
- Il bicchiere Smoothie non è adatto per macinare alimenti duri o chicchi di caffè. Dopo la frullatura nel bicchiere Smoothie, togliere la lama Serrator (15) e fissare il coperchio Sports (16) per godersi le bevande a passeggio.
- **Non utilizzare il bicchiere Smoothie esclusivamente per tritare il ghiaccio da solo. Non usare più di 2 cubetti di ghiaccio.**
- **Non utilizzare con verdure dure come patate o carote.**

Coperchi (7), (12), (16)

- Se ci sono degli avanzi, utilizzare la ciotola e il bicchiere con i coperchi forniti per conservare gli alimenti in modo sicuro. Quando si sigilla il coperchio Sports, premere al centro della sommità invece che al bordo per garantire una tenuta corretta. Assicurarsi che il bicchiere venga sempre tenuto in posizione verticale.
- **AVVERTENZA:** Nessun accessorio è adatto per uso in microonde, forno, lavastoviglie o congelatore.

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 elevata velocità a intervalli intermittenti.
- Nota: La ciotola tritatutto (10) funziona meglio con il regolatore di velocità (1) impostato ad alta velocità o quando si utilizza il pulsante Turbo (3)

Utilizzo del frullatore in una pentola

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

Suggerimenti e consigli.

- Quando si lavorano alimenti di colore intenso (ad esempio carote), i componenti in plastica possono sbiadire. Strofinare con olio da cucina per pulire i componenti sbiaditi. Prima del successivo utilizzo, lavare bene con acqua calda e detersivo.
- Quando si utilizza il frullatore a immersione (5), iniziare l'operazione immergendolo negli ingredienti. In tal modo tutti gli ingredienti verranno attirati verso la lama per la lavorazione. Ruotate piano il frullatore a immersione, muovendolo verso il basso e verso l'alto all'interno degli ingredienti. Continuare con questo movimento finché la miscela non ha raggiunto la consistenza desiderata. Non estrarre 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 tritatutto (10) è possibile raschiare i lati della ciotola usando una spatola in silicone attraverso la miscela.
- Quando si prepara un frullato, aggiungere per prima la frutta al bicchiere Smoothie (14). Sarà più vicina alla lama Smoothie (15) e verrà frullata per prima.

Manutenzione e pulizia

- **AVVERTENZA:** scollegare sempre l'elettrodomestico dalla presa elettrica prima di pulirlo e sottoporlo a manutenzione.
- **AVVERTENZA:** Maneggiare le lame con attenzione: sono molto taglienti.
- Lavare tutti i componenti con acqua calda e detersivo, ad eccezione dell'unità principale (4) del coperchio di frullatura per ciotola tritatutto (9) e del frullatore a immersione Smoothie (13). Asciugare immediatamente.
- Pulire l'unità principale con un panno umido e asciugarla accuratamente.
- **AVVERTENZA:** Non immergere mai l'unità principale in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non immergere il frullatore a immersione in acqua, lavare solo la testa della lama Serrator (6).
- Nessun componente è lavabile in lavastoviglie.

Guarnizione di sicurezza della ciotola tritatutto (19)

Il coperchio di frullatura della ciotola tritatutto (9) e il coperchio della ciotola tritatutto (12) hanno una guarnizione di sicurezza. 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. 23
- 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 dei coperchi (vedi figura). Il 'labbro' 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.

Guarnizione di sicurezza bicchiere Smoothie (20)

Il coperchio di frullatura Smoothie (13) e i coperchi Sports (16) sono entrambi dotati di guarnizione di sicurezza. Ciò previene perdite durante l'uso e la conservazione.

- Assicurarsi sempre che la guarnizione di sicurezza Smoothie sia in posizione prima dell'uso. L'inosservanza può causare perdite o il danneggiamento del dispositivo.
- La guarnizione di sicurezza Smoothie deve essere rimossa solo per la pulizia (se necessario). Dopo la pulizia accertarsi di reinserire la guarnizione come indicato prima dell'uso. 24
- Quando si fissa nuovamente la guarnizione di sicurezza Smoothie, assicurarsi di premere a fondo nel primo canale nei coperchi (vedi figura). Le 'linguette' sulla guarnizione di sicurezza devono essere rivolte verso l'interno. 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, seguiteci online:

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



Ricette

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

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

Frappè di fragole e banana

Ingredienti:

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

Metodo di preparazione:

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

Frullato ai lamponi

Ingredienti:

- 80 g di lamponi freschi
- 100 g di gelato alla vaniglia
- 200 ml di latte parzialmente scremato

Metodo di preparazione:

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

Zuppa di porri e patate

Serve: 4

Ingredienti:

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

Metodo di preparazione:

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

Sugo all'amatriciana (per pasta)

Serve: 4

Ingredienti:

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

Metodo:

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

Sugo vegetale (per pasta)

Serve: 4

Ingredienti:

- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 1 cipolla (130g), tritata
- 2 carote (160g), tagliate a tocchetti
- 2 gambi di sedano (80g), finemente tritati
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 1 porro (120g), tritato
- 1 peperone giallo, tagliato a cubetti
- 1 peperone rosso, tagliato a cubetti
- 2 barattoli da 400g di pomodori a pezzetti
- ¼ cucchiaino di aceto balsamico
- ½ cucchiaino di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di origano
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche miste
- Sale e pepe
- Pasta appena scolata
- Parmigiano grattugiato

Metodo di preparazione:

- 1 Scaldare l'olio in una pentola capiente (non utilizzare una pentola antiaderente) e soffriggere la cipolle, le carote, il sedano, l'aglio e il porro per 5 minuti senza farli rosolare. Girare di tanto in tanto.
- 2 Coprire la pentola col coperchio e cuocere per 20 minuti, girando di tanto in tanto. Aggiungere i peperoni a cubetti e cuocere a fuoco lento per altri 10 minuti, coprendo con il coperchio.
- 3 Aggiungere nella pentola i pomodori, le erbe, lo zucchero e l'aceto. Aggiustare di sale e pepe e cuocere a fuoco lento con il coperchio per 45 minuti, o fino a quando le carote e il sedano saranno teneri.
- 4 Cuocere la pasta seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 5 Utilizzare il frullatore a immersione posizionato sulla velocità 4 nel selettore di velocità per ottenere un sugo omogeneo. Quest'operazione si può effettuare nella pentola, a condizione che questa non abbia un rivestimento antiaderente. Utilizzando il regolatore di precisione, azionare il frullatore muovendolo piano all'interno della pentola fino a raggiungere la consistenza desiderata. Per ottenere un sugo omogeneo serve circa 1 minuto.
- 6 Scolare la pasta e condirla con il sugo. Riscaldare se necessario e servire immediatamente con una spolverata di parmigiano grattugiato.

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 di preparazione:

- 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 di preparazione:

- 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 pure 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.

Guacamole

Ingredienti:

- 75 g di pomodori ciliegini
- ½ peperoncino rosso fresco, senza semi
- 65 g di coriandolo fresco con gambi
- 1 avocado maturo, tagliato a metà, senza noccioli e buccia
- Succo di ½ - 1 lime (a seconda dei gusti)
- Sale e pepe quanto basta

Metodo di preparazione:

- 1 Porre la lama nella ciotola tritatutto.
- 2 Tagliare ogni metà di avocado in due parti.
- 3 Porre tutti gli ingredienti nella ciotola nell'ordine indicato. Fissare la ciotola tritatutto, il coperchio di miscelazione e l'unità principale.
- 4 Frullare usando il regolatore di precisione a velocità 7 per 15 secondi. Raschiare i lati della ciotola con una spatola, quindi frullare nuovamente per altri 15 secondi fino a quando non diventa omogeneo.
- 5 Condire secondo il gusto.

Chicken Jalfrezi

Serve: 4

Ingredienti:

- Per la Jalfrezi Paste
- 2 spicchi di aglio, tritati
 - Un pezzo di zenzero fresco da 1 x 3 cm, pelato e tagliato in 4 pezzi
 - 1 peperoncino verde fresco (25 g) privato del picciolo e tagliato in 4 pezzi
 - 12 g di coriandolo fresco
 - 1 cucchiaino di coriandolo
 - 1 cucchiaino di semi di senape marrone
 - 1 cucchiaino di polvere di fieno greco
 - 2 cucchiaini di semi di cumino
 - 1 cucchiaino di curcuma
 - ½ cucchiaino di sale
 - 2 cucchiaini di olio di arachidi
 - 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
 - 2 cucchiaini di acqua
 - 2 cucchiaini di paprika

Per il curry

- 2 cucchiaini di olio
- 240 g di cipolla, affettata
- 500 g di petto di pollo tagliato a tocchetti
- 1 barattolo da 400g di pomodori a pezzetti
- 200 ml di acqua
- 1 peperone verde medio, a fette

Metodo:

- 1 Porre la lama nella ciotola tritatutto.
- 2 Per fare la pasta, riporre tutti gli ingredienti nella ciotola tritatutto nell'ordine indicato.
- 3 Fissare la ciotola tritatutto, il coperchio di miscelazione e l'unità principale. Frullare alla velocità 7 raschiando di tanto in tanto i lati della ciotola verso il basso fino ad ottenere una taglio fine, (circa 30-40 secondi).
- 4 Per il curry, scaldare l'olio in una pentola di media grandezza e far friggere delicatamente le cipolle con sopra il coperchio per 10 minuti fino a doratura.
- 5 Aggiungere il pollo a dadini e friggere finché non è rosolato.
- 6 Aggiungete la pasta Jalfrezi fresca e mescolare a fuoco medio per 3 minuti.
- 7 Aggiungere il pomodoro in scatola, l'acqua e il peperone a fette e cuocere per 1 ora. Togliere il coperchio se fosse necessario ridurre la quantità di liquido.

Servire con riso bollito e pane Naan.

Satay di pollo

Porzioni: 10 spiedini (Serve: 4-5)

Ingredienti:

- 3 petti di pollo
- 20 g di coriandolo fresco
- 1 peperoncino rosso grande (semi inclusi), tagliare in 4 pezzi
- 1 spicchio di aglio, tagliato a metà
- 5 cucchiaini (tondi) di burro di arachidi
- Un pizzico di salsa di soia
- Un pezzo di zenzero fresco di 3 cm pelato e tagliato in 4 tocchetti
- Scorza e succo di 2 lime (50 ml)
- Un po' d'acqua
- Sale e pepe

Metodo di preparazione:

- 1 Porre la lama nella ciotola tritatutto. Lasciare in ammollo in acqua fredda 10 spiedini di legno.
- 3 Mettere tutti gli ingredienti tranne l'acqua nella ciotola tritatutto, fissare il coperchio frullatore sulla ciotola e l'unità principale.
- 4 Usando la velocità 7, premere il regolatore di precisione completamente con tre passate di 10-15 secondi. Controllare la consistenza e raschiare i lati della ciotola con una spatola di plastica, se necessario. Continuare a frullare per bene.
- 5 Aggiungere acqua finché la miscela è abbastanza morbida da fuoriuscire da un cucchiaino contando fino a 3.
- 6 Tagliare il pollo in piccoli tocchetti e infilarne 8 pezzi sugli spiedini di legno precedentemente messi in ammollo.
- 7 Spalmare la marinata nel pollo. Coprire e conservare in frigorifero per alcune ore o durante la notte.
- 8 Grigliare su griglia calda preriscaldata girando frequentemente affinché tutti i succhi fuoriescano.

Frullato di fragole**Ingredienti:**

- 150 g di fragole, mondate e tagliate a metà
- 2 palline di gelato alla vaniglia (50 g)
- 250 ml di latte parzialmente scremato

Metodo di preparazione:

- 1 Inserire la lama Smoothie nel bicchiere Smoothie.
- 2 Riporre le fragole sul fondo del bicchiere Smoothie e aggiungere il gelato e il latte.
- 3 Fissare il coperchio di miscelazione Smoothie e l'unità principale. Frullare alla velocità 8 con 4 brevi passate per un totale di 30 secondi.
- 4 Servire immediatamente.

Summer Berry Delight**Ingredienti:**

- 70 g di fragole, mondate e tagliate a metà
- 70 g di mirtillo
- 40 g di lamponi
- 40 g di ciliege snocciolate
- 200 ml di succo di mela

Metodo di preparazione:

- 1 Inserire la lama Smoothie nel bicchiere Smoothie.
- 2 Aggiungere tutti gli ingredienti nel bicchiere Smoothie.
- 3 Fissare il coperchio di miscelazione Smoothie e l'unità principale. Frullare alla velocità 8 con brevi passate per un totale di 30 secondi.
- 4 Servire immediatamente.

Sweet Berry Kiss**Ingredienti:**

- 2 cubetti di ghiaccio
- 50 g di ciliege surgelate
- 200 g di yogurt magro alla vaniglia
- 150 ml di latte parzialmente scremato

Metodo di preparazione:

- 1 Inserire la lama Smoothie nel bicchiere Smoothie.
- 2 Mettere gli ingredienti nel bicchiere Smoothie nell'ordine in cui sono elencati.
- 3 Fissare il coperchio di miscelazione Smoothie e l'unità principale. Frullare alla velocità 8 con brevi passate per 30 secondi.
- 4 Servire immediatamente.

Frappè di banana al cioccolato

Ingredienti:

- 1 banana piccola matura, a fette (80 g, sbucciata)
- 2 cucchiaini pieni di cioccolato in polvere per bevande
- 150 g di yogurt magro alla vaniglia
- 200 ml di latte parzialmente scremato

Metodo di preparazione:

- 1 Inserire la lama Smoothie nel bicchiere Smoothie.
- 2 Mettere le fette di banana nel bicchiere Smoothie e successivamente gli altri ingredienti.
- 3 Fissare il coperchio di miscelazione Smoothie e l'unità principale. Frullare alla velocità 8 con 3 brevi passate per un totale di 20-30 secondi.
- 4 Servire immediatamente.

Frappè al caffè

Ingredienti:

- 3 cubetti di ghiaccio
- 6 palline di yogurt magro alla vaniglia (150 g)
- 200 ml di caffè forte freddo

Metodo di preparazione:

- 1 Inserire la lama Smoothie nel bicchiere Smoothie.
- 2 Mettere gli ingredienti nel bicchiere Smoothie nell'ordine in cui sono elencati.
- 3 Fissare il coperchio di miscelazione Smoothie e l'unità principale. Frullare alla velocità 8 con brevi passate per un totale max. 30 secondi.
- 4 Servire immediatamente.

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 disinquinare 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, sansemæssige eller mentale evner eller med manglende erfaring eller viden, hvis de får støtte og vejledning i at bruge apparatet sikkert og forstår de risici, der er forbundet med det.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke bruges af børn.
- Opbevar køkkenredskabet uden for børns rækkevidde.
- Blend ikke i længere tid ad gangen end anbefalet i afsnittet "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.
- Placer ikke bægeret med apparatet på en kraftig poleret træoverflade, da det kan beskadige overfladen.

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.

Personalets sikkerhed

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

Andre sikkerhedsovervejelser

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

Produktspecifik sikkerhed

- **ADVARSEL: Blenderens blade er meget skarpe. Vær forsigtig, når de bruges og rengøres.**
- Rengør ikke redskaberne under rindende vand, mens de sidder på blenderen.
- VIGTIGT: Lad varme væsker 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 styrke til at kreere i fuld tryghed.

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

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

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

Vælg den hastighed, der passer bedst til opgaven, du er i gang

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

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

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

- ❶ Variabel hastighedskontrol
- ❷ Precision Control-udløser
- ❸ Ergonomisk greb med blød gummibelægning
- ❹ 650 watt motor

DK



Introduktion

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

Læs brugervejledningen grundigt før brug for at forstå, hvordan du skal bruge din stavblender.

Husk at besøge www.morphyrichards.co.uk for at registrere dit produkts toårige garanti.

Indholdsfortegnelse

Sundhed og sikkerhed	89
Fuld kontrol	91
Introduktion	92
Produktoversigt	92
Før første ibrugtagning	92
Sådan bruger du din stavblender	92
Sådan bruger du din hakkeskål	93
Brug af Smoothie Beaker	93
Velegnede fødevarer	93
Anvendelse	94
Tilbehør	94
Turboknap	94
Blending i en gryde	94
Råd og tips	94
Vedligeholdelse og rengøring	95
Kontakt os	95
Opskrifter	96
Garanti	102

Funktioner

- (1) Variabel hastighedskontrol
- (2) Precise Control-udløser
- (3) Turboknap
- (4) Hovedenhed
- (5) Blenderstav
- (6) Serratorblad
- (7) Låg til bæger
- (8) Bæger
- (9) Blendelåg til hakkeskål
- (10) Hakkeskål (x3)
- (11) Serrator-blad til hakning
- (12) Låg til hakkeskål
- (13) Smoothie-blendelåg
- (14) Smoothie-bæger (x2)
- (15) Smoothie-klinge
- (16) Sports-låg (x2)
- (17) Udløsningsknap til tilbehør
- (18) Fodstøtte
- (19) Sikkerhedsforsegling
- (20) Smoothie-sikkerhedsforsegling

Før første ibrugtagning

- **ADVARSEL: Vær forsigtig når du pakker din Pro Set-stavblender ud, da bladene er meget skarpe.**
- Vask alle dele undtagen hovedenheden (4), snitteskål med blendelåg (9) og blendelåg til smoothie (13) i varmt sæbevand inden brug. Tør alle dele grundigt før brug.
- Sænk ikke blenderstaven helt ned i vand. Vask kun Serrator-bladets hoved (6).
- Tør snitteskålens blenderlåg af og blenderlåget til smoothie med en varm fugtig klud. Må ikke nedsænkes i vand.
- Sænk ikke hovedenheden ned i vand.

Sådan bruger du din stavblender

Sæt blenderstaven (5) på hovedenheden (4) og skub den, til den låses på plads.

Vælg hastigheden på den variable hastighedskontrol (1). Stavblenderen starter ikke, medmindre der trykkes på Precise Control-udløseren (2) eller turboknappen (3).

Anbring blenderstaven i det, der skal blendes. Vi anbefaler at bruge bægeret (8) for at få de bedste resultater.

Tryk på Precise Control-udløseren for at starte blenderen. Hastigheden øges efter, hvor hårdt du trykker på knappen.

Slip Precise Control-udløseren for at stoppe. Lad bladene nedsætte hastigheden langsomt og stoppe, FØR du fjerner stavblenderen fra det, du har blendet.

Træk hovedenhedens stik ud af stikkontakten. Tryk på tilbehørets udløsningsknap (17) og tag blenderstaven af hovedenheden for at rengøre den.

Sådan bruger du din hakkeskål

Sæt **FORSIGTIGT** hakke-Serrator-bladet (11) i hakkeskålen (10).
ADVARSEL: Bladene er skarpe.

Kom det, du vil blende, i hakkeskålen. Fyld den kun halvt op.

Sørg for, at sikkerhedsforsøgelingen (20) er på plads, og skub hakkeskålens blendelæg (9) på hakkeskålen. Skub det for at låse det sikkert på plads.

Sæt hovedenheden (4) på låget. Hovedenheden låses ikke fast på hakkeskålens blendelæg af sikkerhedsgunde.

Vælg en høj hastighed på den variable hastighedskontrol (1), og tryk på Precise Control-udløseren (2) for at starte. Åbn ikke låget, mens det er i brug.

Stavblenderen skal være standset helt, inden du tager hovedenheden af hakkeskålens blendelæg. Løft den for at tage den af.

Tag hakkeskålens blendelæg af hakkeskålen.

Fjern **FORSIGTIGT** hakke-Serrator-bladet, inden du tager maden ud af skålen.

Brug af Smoothie Beaker

FORSIGTIG indsæt Smoothie Blade (15) i Smoothie Beaker (14).

Tilføj ingredienser i Smoothie Beaker. Kom først bløde frugter i så det er lettere at blende.

Sørg for Smoothie Safety Seal (20) er sat på plads (se side 11). Skru Smoothie Blending Lid (13) på Smoothie Beaker.

Sæt hovedenheden (4) på låget. Hovedenheden låses ikke fast på hakkeskålens blendelæg af sikkerhedsgunde. Hold Smoothie Beaker mens du blender.

Vælg en høj hastighed på den variable hastighedskontrol (1), og tryk på Precise Control-udløseren (2) for at starte. Åbn ikke låget, mens det er i brug.

Lad håndblenderen standse helt før hovedenheden tages af. Tages af ved at løfte væk fra Smoothie Blending Lid.

Skru Smoothie Blending Lid af Smoothie Beaker.

FORSIGTIG fjern Smoothie Blade fra Beaker før du drikker. Monter sportslåget (16) så du kan nyde indeholdt undervejs.

Velegnede fødevarer

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

Tilbehør	Fødevarer	Maks. mængde	Hastighed	Tid
Blenderstav	Suppe eller sauce	-	4	40-60 sekunder
Blenderstav*	Milkshake	450 ml	4-5	20-30 sekunder
Blenderstav*	Is	3 terninger	8	5-15 sekunder
Blenderstav*	Gulerødder med vand	200 g 300 ml	6	40-60 sekunder
Hakkeskål	Løg	200 g	7	5-10 sekunder
Hakkeskål	Gulerødder	200 g	7	5-15 sekunder
Hakkeskål	Urter	50 g	7	5-15 sekunder
Hakkeskål	Bankekød	100 g	8	25-30 sekunder
Hakkeskål	Nødder	100 g	8	15-20 sekunder
Smoothie Beaker	Bløde frugter	500 ml	8	20-30 sekunder

*Når du bruger det medfølgende bæger

Anvendelse

- **ADVARSEL:** Stavblenderen er beregnet til trinvis brug. Den må ikke bruges uafbrudt i mere end 1 minut ad gangen. Lad blenderen køle af i mindst fem minutter, inden den igen benyttes.
- Brug ikke Smoothie Beaker (14) i over 60 sekunder.

Tilbehør

Blenderstav (5)

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

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.

Smoothie Beaker (14)

- Smoothie Beaker er designet til smoothies og drinks på farten.
- Smoothie Beaker er ikke egnet til maledede kaffebønner eller hårde madvarer. Efter blending i Smoothie Beaker fjernes Smoothie Blade (15) og sportslåget sættes på (16) for at nyde indholdet undervejs.
- **Anvend ikke Smoothie Beaker til kun at knuse is uden andet indhold. Anvend ikke mere end 2 isterninger.**
- **Anvend ikke hårde grøntsager såsom kartofler eller gulerødder.**

Låg (7), (12), (16)

- Hvis du har nogle rester tilovers kan du opbevare dem i skålen og bageret med det tilhørende låg.
Ved lukning af sportslåget trykkes der ned oppefra i midten og ikke i kanten for at det lukker tæt. Sørg for bageret altid er oprejst.
- **ADVARSEL:** Intet tilbehør er egnet til brug i mikrovoen, opvaskemaskine eller fryser.

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

Råd og tips

- Når der tilberedes fødevarer med stærke farver (f.eks. gulerødder), kan plastdelene blive misfarvede. Brug madlavningsolie til at rengøre misfarvede dele. Vask grundigt i sæbevand før brug igen.
- Når blenderstaven (5) er i brug, skal bearbejdningen af fødevarer påbegyndes ved at sætte blenderen ned i ingredienserne. Det sikrer, at alle ingredienserne trækkes ind i bladet og forarbejdes. Drej blenderstaven forsigtigt, mens du løfter den op og ned i ingredienserne. Fortsæt denne bevægelse, indtil blandingen har den ønskede konsistens. Fjern den ikke fra væsken, mens bladene er i bevægelse.
- Løft ikke blenderstaven helt ud af blandingen, mens den kører, da det kan medføre stænk.
- Når du bruger hakkeskålen (10), skal du muligvis skrabe skålens sider med en plastikspatel midt under blandingen.
- Når du laver en smoothie, skal du først putte frugt i bageret (14). Det er tættere på bladet (15) og blendes først.

Vedligeholdelse og rengøring

- **ADVARSEL:** Frakobl altid apparatet fra stikkontakten før rengøring og vedligeholdelse.
- **ADVARSEL:** Håndter bladene forsigtigt, da de er skarpe.
- Vask alle dele under hovedenheden (4), blendelåget skålen (9) og blendelåget (13) i varmt sæbevand, og tør det straks af.
- Rengør hovedenheden med en fugtig klud, og aftør alle delene grundigt.
- **ADVARSEL:** Sænk aldrig hovedenheden i vand eller nogen anden væske.
- Sænk aldrig blenderstaven helt ned i vand, vask kun Serrator-bladets hoved.
- Ingen andre dele tåler opvaskemaskine.

Sikkerhedsforsegling til hakkeskål (19)

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. 23
- 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.

Sikkerhedsforsegling til Smoothiebæger (20)

Blenderlåg (13) og sportslåg (16) har begge sikkerhedsforsegling. Det er for at undgå lækage i brug og under opbevaring.

- Sørg altid for, at sikkerhedsforseglingen er på plads inden brug. Ellers kan der opstå lækage eller skade på apparatet.
- Sikkerhedsforseglingen skal kun flyttes til rengøring (om nødvendigt). Efter rengøring skal forseglingen påmonteres jf. inden brug. 24
- Ved genmontering af forseglingen skal det trykkes let på i kanalen i låget (se tegning). 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 Helpline, da vi sikkert er bedre til at hjælpe dig end den forretning, hvor du har købt det.

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

Tal med os

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

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Websted: www.morphyrichards.com



Opskrifter

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

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

Smoothie med jordbær og banan

Ingredienser:

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

Frengangsmåde:

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

Hindbærmilkshake

Ingredienser:

- 80 g friske hindbær
- 100 g vanilleis
- 200 ml letmælk

Frengangsmåde:

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

Porre- og kartoffelsuppe

Antal portioner: 4

Ingredienser:

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

Frengangsmåde:

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

Matriciana sauce (til pasta)

Antal portioner: 4

Ingredienser:

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

Fremgangsmåde:

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

Grøntsagssauce (til pasta)

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 2 spsk. olivenolie
- 1 hakket løg (130 g)
- 2 små gulerødder (160 g), skåret i terninger
- 2 fint hakkede selleristængler (80 g)
- 1 fed hvidløg, knust
- 1 porre (120 g), hakket
- 1 gul peber, skåret i terninger
- 1 rød peber, skåret i terninger
- 2x 400 g hakkede dåsetomater
- ½ spsk. balsamisk eddike
- ½ spsk. strø sukker
- 2 tsk oregano
- 1 tsk blandede urter
- Salt og peber
- Serveres med friskt kogt pasta
- Serveres med parmesanost

Fremgangsmåde:

- 1 Opvarm olien i en stor gryde (brug ikke en gryde med slip let-belægning) og steg løg, gulerod, selleri, hvidløg og porre let i 5 minutter uden at brune dem. Rør rundt af og til.
- 2 Læg låg på gryden, og lad det koge i 20 minutter, rør rundt af og til. Tilsæt hakkede peberfrugter, og kog dem let i yderligere 10 minutter under låg.
- 3 Tilsæt tomater, krydderurter, sukker og eddike i gryden. Krydr med salt og peber, og lad det simre under låg i 45 minutter, eller indtil guleroden eller sellerien er blevet mør.
- 4 Kog pastaen efter pakkens anvisninger.
- 5 Brug blenderstaven på hastighed 4 på den variable hastighedskontrol for at få en jævn sauce. Det kan gøres i gryden, så længe gryden ikke har en slip let-belægning. Start stavblenderen med Precise Control-udløseren ved at bevæge den let på tværs af gryden, indtil du opnår den ønskede konsistens. Det kan tage ca. et minut for at få en jævn sauce.
- 6 Hæld vandet fra pastaen, og bland saucen i den. Gennemvarm, om nødvendigt og server straks parmesan-ost.

Tomatsalat

Ingredienser:

- | | | |
|----------------|--------------|--|
| 250 ml | 350 ml | |
| • ½-1 | ½-1 | rød chili, i halve med få kerner |
| • 150 g | 225 g | modne cherrytomater, halve |
| • 1 | 1½ | limefrugter, pressede |
| • 20 g | 30 g | frisk koriander, groftskåret, så det kan være i skålen |
| • i pulverform | i pulverform | Havsalt |
| • i pulverform | i pulverform | Friskt kværnet peber |

Fremgangsmåde:

- 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

Fremgangsmåde:

- 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.

Guacamole

Ingredienser:

- 75 g cherrytomater
- ½ frisk rød chili, uden kerner
- 65 g frisk koriander med stilke
- 1 moden avocado, i halve, uden sten og skind
- Saft af ½ - 1 lime (efter smag)
- Salt og peber efter smag

Fremgangsmåde:

- 1 Sæt bladet på hakkeskålen.
- 2 Skær avocadoen i to halve dele.
- 3 Kom alle ingredienserne i skålen i den anførte rækkefølge. Sæt hakkeskålens blendelåg og hovedenheden på.
- 4 Blend ved hjælp af Precise Control-udløseren på hastighed 7 i 15 sekunder. Skrab skålens sider med en spatel, og blend derefter igen i yderligere 15 sekunder, indtil det bliver jævnt.
- 5 Smag til med krydderier.

Kylling Jalfrezi

Antal portioner: 4

Ingredienser:

Til Jalfrezi-pasta

- 2 halvede hvidløg
- 1 x 3cm stykke frisk ingefær, pillet og skåret i 4 stykker
- 1 frisk chili (25g) uden stilk og skåret i 4 stykker
- 12 gram frisk koriander
- 1 teskefuld koriander
- 1 teskefuld brunt sennepsfø
- 1 teskefuld bukkehornsulver
- 2 teskefuld spidskommen
- 1 teskefuld gurkemeje
- ½ spsk. salt
- 2 spsk. jordnøddesolie
- 2 spsk. tomatpuré
- 2 spsk. vand
- 2 spsk. paprika

Til karry

- 2 spsk. olie
- 240 g snittede løg
- 500 g kyllingbryst i tern
- 1 x 400 g tyndskårne tomater
- 200 ml vand
- 1 mellemstor grøn peber i skiver

Metode:

- 1 Sæt bladet på hakkeskålen.
 - 2 Placer alle ingredienserne i hakkeskålen i den nævnte rækkefølge
 - 3 Sæt hakkeskålens blenderlag og hovedenhed på. Blend ved hastighed 7 og skrab begge sider undervejs indtil det er fint snittet (ca. 30-40 sekunder).
 - 4 Til karryen varmes olien i en mellemstor gryde og løggene brunes let med låg i 10 minutter indtil de er gyldne.
 - 5 Tilføj kylling og steg til den er brun.
 - 6 Kom frisk jalfrezi i og kog over mellemvarme i 3 minutter.
 - 7 Kom dåsetomater i med vand og skiveskåren peberfrugt, og kog i 1 time. Fjern låget efter behov for at reducere væsken.
- Serves med kogte ris og naanbrød.

Kylling-satay

Forberedelse: 10 spyd (Antal portioner: 4-5)

Ingredienser:

- 3 kyllingebry
- 20 gram frisk koriander
- 1 stor rød chili (inkl. frø), skåret i 4 stykker
- 1 fed hvidløg, skåret i halve
- 5 spiseskefulde (afrundet) peanutmør
- Lidt soyasauce
- 3 cm frisk ingefær afpillet og skåret i 4 stykker
- Saft (50 ml) af 2 limefrugter
- Lidt vand
- Salt og peber

Fremgangsmåde:

- 1 Sæt bladet på hakkeskålen. Opblød 10 træspyd i koldt vand.
- 3 Læg det hele i vandet i hakkeskålen, sæt låget på og hovedenheden.
- 4 Brug hastighed nr. 7 og tre ganges tryk på 10-15 sekunder. Kontroller ensartetheden, skrab siden af skålen med en plastspatel efter behov. Fortsæt til det er blendet fint.
- 5 Kom vand i blandingen til den er blød nok til at den glider af en ske når du tæller til 3.
- 6 Skær kyllingen i små stykker og sæt 8 stykker på de vædede træspyd.
- 7 Grib marinaden på kyllingen. Dækkes til og sættes på køl et par timer eller til næste dag.
- 8 Grilles på forvarmet grill og vendes ofte til kødsaften er lys.

Hindbærmilkshake

Ingredienser:

- 150 g jordbær udhulet og halveret
- 2 portioner vanillais (50 g)
- 250 ml letmælk

Fremgangsmåde:

- 1 Sæt Smoothiebladet i Smoothiebægeret.
- 2 Sæt jordbærerne i bunden af bægeret og tilføj is og mælk.
- 3 Sæt hakkeskålens blendelæg på hovedenheden. Blendes ved hastighed 8 fire gange i 30 sekunder.
- 4 Server straks.

Sommerbær

Ingredienser:

- 70 g jordbær, udhulet og halveret
- 70 g blåbær
- 40 g hindbær
- 40 g udstenede kirsebær
- 200 ml æblesaft

Fremgangsmåde:

- 1 Sæt Smoothiebladet i Smoothiebægeret.
- 2 Kom det hele i bægeret.
- 3 Sæt hakkeskålens blendelæg på hovedenheden. Blendes ved hastighed 8 i korte intervaller i alt 30 sekunder.
- 4 Server straks.

Søde bær

Ingredienser:

- 2 isterninger
- 50 g frosne bær
- 200 g fedtfattig vaniljeyoghurt
- 150 ml letmælk

Fremgangsmåde:

- 1 Sæt Smoothiebladet i Smoothiebægeret.
- 2 Kom ingredienserne i bægeret i den nævnte rækkefølge.
- 3 Sæt hakkeskålens blendelæg på hovedenheden. Blendes ved hastighed 8 i korte intervaller i 30 sekunder.
- 4 Server straks.

Chokoladebanan

Ingredienser:

- 1 lille moden banan i skiver (80 g, uden skræl)
- 2 spiseskefuld chokoladepulver
- 150 g fedtfattig vaniljeyoghurt
- 200 ml letmælk

Fremgangsmåde:

- 1 Sæt Smoothiebladet i Smoothiebægeret.
- 2 Kom den udskårne banan i Smoothiebægeret og de andre ingredienser.
- 3 Sæt hakkeskålens blendelæg på hovedenheden. Blendes ved hastighed 8 i 3 korte intervaller i alt 20-30 sekunder.
- 4 Server straks.

Kaffe-frappe

Ingredienser:

- 3 isterninger
- 6 skefulde fedtfri frosen vaniljeyoghurt (150 g)
- 200 ml stærk, varm kaffe

Fremgangsmåde:

- 1 Sæt Smoothiebladet i Smoothiebægeret.
- 2 Kom ingredienserne i bægeret i den nævnte rækkefølge.
- 3 Sæt hakkeskålens blendelæg på hovedenheden. Blendes ved hastighed 8 i op til 30 sekunder.
- 4 Server straks.

Livstidsgaranti for blad

Vi garanterer, at 'serratorbladet' er fri for fejl i materialer og forarbejdning i hele levetiden. Denne garanti dækker den oprindelige køber og kan ikke overdrages eller overføres til anden part. Denne garanti er tilgængelig for forbrugere, der anvender '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 opstået under transport.
- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der

er påtrykt produktet.

- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- 5 Enheden er købt brugt.
- 6 Morphy Richards eller den lokale distributør er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
- 7 Garantien omfatter ikke forbrugsvarer som poser, filtre og glaskaraffer.
- 8 Batterier og skade fra lækage er ikke dækket af garantien.
- 9 Filtrene ikke er blevet rengjorte og udskiftet som specificeret.

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



Hälsa och säkerhet

Användning av elektriska apparater kräver att följande säkerhetsregler baserade på sunt förnuft följs.

Läs de här instruktionerna noga innan du använder produkten.

- Produkten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de får hjälp eller instruktioner om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår vilka faror som finns.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Produkten ska inte användas av barn.
- Förvara produkten och sladden utom räckhåll för barn.
- Använd inte mixern under längre tid än de tidsperioder som rekommenderas i avsnittet "Användning".
- Dra alltid ur elsladden ur vägguttaget om apparaten lämnas utan tillsyn samt före montering, isärtagning eller rengöring.
- För skötsel 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.

DK

S

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 räckas från eluttaget fram till apparaten utan att kontakten eller uttaget ansträngs.

Personsäkerhet

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

Andra säkerhetsåtgärder

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

Produktspecifika säkerhet

- **VARNING: 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 heta vätskor svalna innan du håller dem i mixern.
- Var försiktig under mixning av heta vätskor och när heta vätskor hålls in i mixern, eftersom vätskan kan stänka ut på grund av plötslig förångning.
- Stäng av apparaten och dra ut elsladden ur vägguttaget innan du byter några tillbehör eller andra delar som är i rörelse under användningen.

Elektriska krav

Kontrollera att spänningen på 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 kraften att skapa det du vill.

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

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

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



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

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

Total Control stavmixer ger dig den kraft du behöver.



Inledning

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

Din stavmixer levereras med flera tillbehör. Läs instruktionerna noggrant för information om hur du använder varje tillbehör före användning.

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

Innehåll

Hälsa och säkerhet	103
Total Control	105
Inledning	106
Produktöversikt	106
Före första användningstillfället	106
Använda din stavmixer	106
Använda din hackskål	107
Använda smoothiebägaren	107
Lämpliga livsmedelsprodukter	107
Användning	108
Tillbehör	108
Turboknapp	108
Mixning i en kastrull	108
Tips	108
Skötsel och rengöring	109
Kontakta oss	109
Recept	110
Garanti	115

Funktioner

- (1) Reglerbar hastighet
- (2) Precisionskontrollknapp
- (3) Turboknapp
- (4) Huvudenhet
- (5) Mixerstav
- (6) Serrator-kniv
- (7) Lock till bågare
- (8) Bågare
- (9) Hackskålens mixerlock
- (10) Hackskål (x3)
- (11) Hackknivar
- (12) Lock till hackskål (x2)
- (13) Lock till smoothiebägaren
- (14) Smoothiebågare (x2)
- (15) Smoothieblad
- (16) Sportlock (x2)
- (17) Frigöringsknapp för tillbehör
- (18) Ställning
- (19) Säkerhetstätning
- (20) Säkerhetstätning för smoothiebågare

Före första användningstillfället

- **VARNING: Packa försiktigt upp stavmixern och tillbehören – observera att bladen är mycket vassa.**
- Diska alla delarna utom huvudenheten (4), hackskålens mixerlock (9) och smoothiebägens mixerlock (13) i varmt vatten med diskmedel före användning. Torka alla delarna före användning.
- Sänk aldrig ner mixerstaven helt i vatten. Rengör bara Serrator-knivarerna (6).
- Torka av hackskålens mixerlock och smoothiebägens mixerlock med en trasa doppad i varmt vatten för att rengöra dessa. Sänk inte ner apparaten i vatten.
- Sänk aldrig ned huvudenheten i vatten.

Använda din stavmixer

Sätt fast mixerstaven (5) på huvudenheten (4) genom att trycka den på plats.

Välj hastighet med den reglerbara hastigheten (1). Stavmixern startar inte om inte precisionskontrollknappen (2) eller Turboknappen (3) är intryckt.

Placera mixerstaven i det livsmedel som ska mixas.

Vi rekommenderar att bågaren (8) används för bästa resultat.

Tryck på precisionskontrollknappen för att påbörja mixningen. Hastigheten ökar ju hårdare du trycker in knappen.

Släpp precisionskontrollknappen för att stoppa. Låt knivarerna sakta ner och stoppa helt INNAN du tar bort mixerstaven från maten.

Koppla bort huvudenheten från elnätet. Tryck på frigöringsknappen för tillbehör (17) och ta bort mixerstaven från huvudenheten när du vill rengöra den.

Använda hackskålen

SÄTT FÖRSIKTIGT in hackknivarna (11) i hackskålen (10).

VARNING: Bladen är mycket vassa.

Lägg de livsmedel du önskar hacka i hackskålen. Fyll bara hackskålen till hälften.

Se till att säkerhetstättningen (19) är på plats och sätt på hackskalens mixerlock (9) på hackskålen. Tryck in den på plats.

Fäst huvudenheten (4) på locket. Huvudenheten låses inte på hackskalens mixerlock av säkerhetsskål.

Välj en hög hastighet på den reglerbara hastigheten (1) och tryck och håll inne precisionskontrollknappen (2) för att starta. Öppna inte locket under användning.

Låt stavmixern stanna helt och hållet innan huvudenheten tas bort från hackskalens mixerlock. Lyft för att ta bort.

Ta bort hackskalens mixerlock från hackskålen.

TA FÖRSIKTIGT bort hackknivarna innan du tömmer ut det som hackats från skålen.

Använda smoothiebägaren

Sätt FÖRSIKTIGT in Smoothie-bladet (15) i smoothie-bägaren (14).

Lägg i ingredienserna i smoothiebägaren. Lägg i den mjuka frukten först för att underlätta mixningen.

Se till att säkerhetstättningen på smoothiebägaren (20) är på plats (se sidan 11). Skruva på smoothiebägarens mixerlock (13) på smoothiebägaren.

Fäst huvudenheten (4) på locket. Huvudenheten låses inte på smoothiebägarens mixerlock av säkerhetsskål. Håll i smoothiebägaren när du mixer.

Välj hastighet 8 på den reglerbara hastigheten (1) och tryck och håll inne precisionskontrollknappen (2) för att starta. Öppna inte locket under användning.

Låt stavmixern stanna helt och hållet innan du tar bort huvudenheten. Lyft bort från smoothiebägarens mixerlock för att ta bort.

Skruva av smoothiebägarens mixerlock från smoothiebägaren.

Ta FÖRSIKTIGT bort smoothiebladet från bägaren innan du börjar dricka. Sätt fast sportlocket (16) om du vill ta med dig drycken.

Lämpliga livsmedelsprodukter

Mängderna som anges nedan ska ses som en rekommendation. Hackskålen (12) ska bara fyllas till hälften.

Tillbehör	Livsmedel	Maximal mängd	Hastighet	Tid
Mixerstav	Soppa eller sås	-	4	40-60 sekunder
Mixerstav*	Milkshake	450 ml	4-5	20-30 sekunder
Mixerstav*	Is	3 bitar	8	5-15 sekunder
Mixerstav*	Morötter med vatten	200 g 300 ml	6	40-60 sekunder
Hackskål	Lök	200 g	7	5-10 sekunder
Hackskål	Morot	200 g	7	5-15 sekunder
Hackskål	Örter	50 g	7	5-15 sekunder
Hackskål	Grytbitar	100 g	8	25-30 sekunder
Hackskål	Nötter	100 g	8	15-20 sekunder
Smoothiebägare	Mjuk frukt	500 ml	8	20-30 sekunder

*Vid användning av medföljande bägre

Användning

- **WARNING:** Stavmixern är byggd för att användas i korta perioder. Använd den inte utan uppehåll i mer än 90 sekunder. Låt apparaten svalna i minst 5 minuter innan du använder den igen.
- Använd inte smoothiebägaren (14) i mer än 60 sekunder.

Tillbehör

Mixerstav (5)

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

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.

Smoothiebägare (14)

- Smoothiebägaren är avsedd för smoothies och drycker att ta med.
- Smoothiebägaren är inte avsedd för att mala kaffebönor eller hårda livsmedel. Efter mixning i smoothiebägaren ska smoothiebladet (15) tas bort och sportlocket (16) sättas på för att drycken ska kunna tas med.
- **Använd inte smoothiebägaren för att enbart krossa is utan andra ingredienser. Använd aldrig mer än 2 isbitar.**
- **Använd inte med hårda grönsaker som potatis eller morötter.**

Lock (7), (12), (16)

- Om du får något över kan du använda skålen eller bägaren tillsammans med locken för att förvara maten på ett säkert sätt. Vid ditsättning av sportlocket, tryck på mitten av locket istället för på kanterna för att det ska fästa ordentligt. Se till att bägaren står upprätt hela tiden.
- **WARNING: Inga tillbehör får stoppas in i mikrovågsugnen, ugnen, diskmaskinen eller frysen.**

Turboknapp

- Din stavmixer har 8 olika hastigheter med Total Control-teknik, samt en Turboknapp (3). Om du trycker in Turbo-knappen 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).

Mixning i en kastrull

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

Tips

- När du mixer livsmedel med stark färg (exempelvis morötter) kan plastdelarna på hushållsapparaten missfärgas. Torka av med matlagningsolja om du behöver rengöra eventuella missfärgade delar. Diska noga i varmt vatten och diskmedel innan du återanvänder den.
- När du mixer med mixerstaven (5) ska du börja mixningen med mixerstaven i ingredienserna. Detta medför att alla ingredienser dras in i bladet och mixas. Låt mixerstaven rotera försiktigt genom att lyfta den upp och ner i ingredienserna. Upprepa rörelsen tills blandningen har önskad konsistens. Ta inte bort den från vätskan när bladen snurrar.
- Lyft inte upp mixerstaven från blandningen medan du fortfarande mixer, eftersom det då kan stänka.
- När du använder hackskålen (10) kan du behöva skrapa skålens sidor med en silikonspatel.
- När du gör en smoothie, tillsätt frukten till smoothiebägaren (14) först. Då är de närmre smoothiebladet (15) och mixas först.

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), hackskålens mixerlock (9) och smoothiebägarens mixerlock (13) i varmt vatten och diskmedel, torka omedelbart.
- Rengör huvudenheten med en fuktig trasa och torka alla delar noggrant.
- **VARNING:** Sänk aldrig ned huvudenheten i vatten eller någon annan vätska.
- Sänk inte ned mixerstaven i vatten, diska endast den övre delen av serrator-kniven (6).
- Inga andra delar får diskas i diskmaskin.

Hackskålens säkerhetstättning (19)

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. 23
- 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 stavmixer 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.

Smoothiebägarens säkerhetstättning (20)

Både smoothiebägarens mixerlock (13) och sportlocket (16) har säkerhetstättning. Detta för att förhindra att vätskan läcker ut under användning och förvaring.

- Se alltid till att smoothiebägarens säkerhetstättning är på plats före användning. Om du inte gör det kan vätska läcka ut eller så kan apparaten skadas.
- Smoothiebägarens säkerhetstättning behöver bara tas bort för rengöring (om det behövs). Efter rengöring ska man se till att tätningen sätts tillbaka enligt anvisningar före användning. 24
- När du sätter tillbaka smoothiebägarens säkerhetstättning, se till att den pressas hårt i kanalen i locken (se diagram). "Flikarna" på säkerhetstättningen ska peka inåt. 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
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	@loveyourmorphy
Webb sida:	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 alltid något som passar.

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

Jordgubb och banansmoothie

Ingredienser:

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

Beskrivning:

- 1 Lägg alla ingredienserna i bågaren i den ordning som visas ovan.
- 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 mixerstaven upp och ner i bågaren i 20-30 sekunder, tills smoothien har mixats.

Hallonmilkshake

Ingredienser:

- 80 g färska hallon
- 100 g vaniljglass
- 2 dl mellanmjölk

Beskrivning:

- 1 Lägg alla ingredienserna i bågaren i den ordning som visas ovan.
- 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 mixerstaven upp och ner i bågaren i 20-30 sekunder, tills milkshaken har mixats.

Pujolök- och potatissoppa

Portioner: 4

Ingredienser:

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

Beskrivning:

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

Matriciana-sås (för pasta)

Portioner: 4

Ingredienser:

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

Beskrivning:

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

Grönsakssås (för pasta)

Portioner: 4

Ingredienser:

- 2 msk olivolja
- 1 lök (130 g), hackad
- 2 morötter (160 g), hackade i små tärningar
- 2 selleristjälkar (80 g), finhackade
- 1 krossad vitlöksklyfta
- 1 purjolök (120 g), hackad
- 1 gul paprika, hackad
- 1 röd paprika, hackad
- 2 x 400 g krossade tomater på burk
- ½ msk balsamvinäger
- ½ msk strösocker
- 2 tsk oregano
- 1 tsk blandade örter
- Salt och peppar
- Färs kokad pasta att servera
- Parmesanost för servering

Beskrivning:

- 1 Hetta upp oljan i en stor kastrull (ingen teflonbeläggning) och stek lök, morot, selleri, vitlök och purjolök i 5 minuter utan att det blir brunt. Rör om då och då.
- 2 Sätt på locket och låt koka i 20 minuter, rör om då och då. Tillsätt den hackade paprikan och låt koka på medelhög värme i ytterligare 10 minuter med locket på.
- 3 Tillsätt tomaterna, örterna, socker och vinäger i kastrullen. Krydda med salt och peppar och låt sjuda med lock i 45 minuter eller tills morötterna och sellerin är mjuka.
- 4 Koka pastan enligt instruktionerna på förpackningen.
- 5 Använd mixerstaven på hastighet 4 för att få en slät sås. Detta kan göras i kastrullen såvida den inte har en teflonbeläggning. Starta mixern med precisionskontrollknappen, rör den försiktigt runt kastrullen tills du får önskad konsistens. För en slät sås tar det någon minut.
- 6 Slå av vattnet på pastan och håll över såsen. Hetta upp igen om så behövs, servera därefter omedelbart 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 halvor |
| • 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.

Guacamole

Ingredienser:

- 75 g körsbärstomater
- ½ färsk röd chili, utan kärnor
- 65 g färsk koriander med stjälkar
- 1 mogen avocado i halvor med kärnan och skalet borttaget
- Juicen från ½ - 1 lime (efter smak)
- Salt och peppar efter smak

Beskrivning:

- 1 Sätt fast knivarna i hackskålen.
- 2 Skär varje avocado i halvor.
- 3 Lägg alla ingredienserna i skålen i den ordning de anges. Sätt på hackskålens mixerlock och huvudenheten.
- 4 Mixa i hastighet 7 i 15 sekunder. Skrapa skålen med en spatel om så behövs och blanda igen i 15 sekunder tills den är slät.
- 5 Krydda efter smak.

Kyckling Jalfrezi

Portioner: 4

Ingredienser:

För Jalfrezi-röran

- 2 vitlöksklyftor i halvor
- 3 cm färsk ingefära, skalad och skuren i 4 delar
- 1 färsk grön chili (25 g) skuren i 4 delar
- 12 g färsk koriander
- 1 tsk korinder
- 1 tsk bruna senapsfrö
- 1 tsk bockhornsklöverpulver
- 2 tsk kumminfrön
- 1 tsk gurkmeja
- ½ tsk salt
- 2 msk jordnötsolja
- 2 msk tomatpuré
- 2 msk vatten
- 2 tsk paprikapulver

För Curryn

- 2 msk olja
- 240 g lök, i skivor
- 500 g kycklingfilé skuren i bitar
- 1 x 400 g burk med krossade tomater
- 200 ml vatten
- 1 medium grön paprika, skivad

Beskrivning:

- 1 Sätt fast knivarna i hackskålen.
- 2 För att göra röran ska alla ingredienserna placeras i hackskålen i den angivna ordningen.
- 3 Sätt på hackskålens mixerlock och huvudenheten. Mixa på hastighet 7. Skrapa ner från kanterna lite då och då tills allt är finhackat (ca 30-40 sekunder).
- 4 För curryn: hetta upp oljan i en medelstor panna och stek löken på medelvärme med lock på i 10 minuter tills den är gyllenbrun.
- 5 Tillsätt kycklingbitarna och stek tills de är bruna.
- 6 Tillsätt den färska Jalfrezi-röran och rör under medelvärme i 3 minuter.
- 7 Tillsätt tomat, vatten och skivad paprika och låt koka i 1 timme. Ta bort locket för att reducera vätskan om det behövs.

Servera med kokt ris och naan-bröd.

Kyckling Satay

Antal: 10 spett (Portioner: 4-5)

Ingredienser:

- 3 kycklingfiléer
- 20 g färsk koriander
- 1 stor röd chili (fröna inkluderade), skuren i 4 delar
- 1 vitlöksklyfta, halverad
- 5 msk jordnötssmör
- Lite sojasås
- 3 cm färsk ingefära, skalad och hackad i 4 delar
- Juice och fruktkött från 2 lime-frukter (50 ml)
- Lite vatten
- Salt och peppar

Beskrivning:

- 1 Sätt fast knivarna i hackskålen. Blötlägg 10 grillspett av trä i kallt vatten.
- 3 Lägg alla ingredienserna förutom vattnet i hackskålen, sätt på hackskålens mixerlock och därefter huvudenheten.
- 4 Använd precisionskontrollknappen på hastighet 7 i tre perioder om 10-15 sekunder vardera. Kontrollera konsistensen och skrapa vid behov ner sidorna med en spatel. Fortsätt tills det är väl blandat.
- 5 Tillsätt vatten tills blandningen går att droppa från en sked när man räknar till 3.
- 6 Skär kycklingen i små bitar och trä på 8 bitar på träspett som legat i blöt.
- 7 Lägg kycklingen i marinaden. Täck med plast och ställ in i kylskåpet några timmar eller över natten.
- 8 Grilla i förvärmad het ugn och vänd med jämna mellanrum tills all vätska är klar.

Jordgubbsmilkshake

Ingredienser:

- 150 g rensade jordgubbar i halvor
- 2 skedar vaniljglass (50 g)
- 2,5 dl mellanmjölk

Beskrivning:

- 1 Sätt i smoothiebladet i smoothiebägaren.
- 2 Lägg jordgubbarna i botten av smoothiebägaren, tillsätt därefter glass och mjölk.
- 3 Sätt fast smoothiebägarens mixerlock och huvudenhet. Mixa på hastighet 8 i 4 korta perioder i totalt 30 sekunder.
- 4 Servera omedelbart.

Summer Berry Delight

Ingredienser:

- 70 g rensade jordgubbar i halvor
- 70 g blåbär
- 40 g hallon
- 40 g körsbär, utan kärnor
- 2 dl äppeljuice

Beskrivning:

- 1 Sätt i smoothiebladet i smoothiebägaren.
- 2 Lägg i alla ingredienserna i smoothiebägaren.
- 3 Sätt fast smoothiebägarens mixerlock och huvudenhet. Mixa på hastighet 8 i korta perioder, totalt i 30 sekunder.
- 4 Servera omedelbart.

Sweet Berry Kiss

Ingredienser:

- 2 isbitar
- 50 g frysta körsbär
- 200 g vaniljyoghurt
- 1,5 dl mellanmjölk

Beskrivning:

- 1 Sätt i smoothiebladet i smoothiebägaren.
- 2 Lägg i ingredienserna i smoothiebägaren i den ordning de nämns.
- 3 Sätt fast smoothiebägarens mixerlock och huvudenhet. Mixa på hastighet 8 i korta perioder i 30 sekunder.
- 4 Servera omedelbart.

Choklad och banan-smoothie

Ingredienser:

- 1 liten mogen banan i skivor (80 g, skalad)
- 2 tsk oboy-pulver
- 150 g vaniljyoghurt
- 2 dl mellanmjölk

Beskrivning:

- 1 Sätt i smoothiebladet i smoothiebägaren.
- 2 Lägg i den skalade bananen i smoothiebägaren, därefter resten av ingredienserna.
- 3 Sätt fast smoothiebägarens mixerlock och huvudenhet. Mixa på hastighet 8 i tre korta perioder, totalt 20-30 sekunder.
- 4 Servera omedelbart.

Kaffe frappe

Ingredienser:

- 3 isbitar
- 6 skedar frozen yoghurt med vaniljsmak (ca 150 g)
- 200 ml kallt starkt kaffe

Beskrivning:

- 1 Sätt i smoothiebladet i smoothiebägaren.
- 2 Lägg i ingredienserna i smoothiebägaren i den ordning de nämns.
- 3 Sätt fast smoothiebägarens mixerlock och huvudenhet. Mixa på hastighet 8 i korta perioder i upp till 30 sekunder.
- 4 Servera omedelbart.

Livstids garanti på bladen

"Serrator-kniven" garanteras fri från defekter i material och tillverkning under sin livstid. Garantin täcker enbart den första köparen och kan inte tilldelas eller överföras på någon annan part. Garantin gäller för kunder som använder Serrator-knivarerna 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

retneras 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 Filten har inte rengjorts eller bytts enligt instruktionerna.

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

Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia

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

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

Ponadto poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Umieszczanie urządzenia

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

Przewód zasilający

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

Bezpieczeństwo osób

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

Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

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

Bezpieczeństwo produktu

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

Wymogi elektryczne

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

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

PL

Wstęp

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

Zestaw blendera ręcznego zawiera kilka przystawek. Przed rozpoczęciem korzystania z blendera dokładnie przeczytaj informacje dotyczące użycia każdej z przystawek.

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

Spis treści

Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia	116
Wstęp	118
Funkcja Total Control	119
Ogólne informacje o produkcie	120
Przed pierwszym użyciem	120
Korzystanie z blendera ręcznego	120
Korzystanie z miski do siekania	120
Korzystanie z pojemnika do koktajli	120
Odpowiednie rodzaje żywności	121
Korzystanie z urządzenia	121
Przystawki	121
Przycisk Turbo	121
Miksowanie w rondlu	122
Wskazówki i porady	122
Czyszczenie i konserwacja	122
Kontakt	123
Przepisy	124
Gwarancja	130

Wypożyczenie

- (1) Pokrętło płynnej regulacji prędkości
- (2) Przycisk precyzyjnej regulacji
- (3) Przycisk Turbo
- (4) Część główna
- (5) Nasadka blendera
- (6) Ząbkowane ostrze
- (7) Pokrywa pojemnika
- (8) Pojemnik
- (9) Pokrywa miksująca miski do siekania
- (10) Miska do siekania (x3)
- (11) Ząbkowane ostrze do siekania
- (12) Pokrywa miski do siekania (x2)
- (13) Pokrywa miksująca pojemnika do koktajli
- (14) Pojemnik do koktajli (x2)
- (15) Ostrze do koktajli
- (16) Pokrywa Sports (x2)
- (17) Przycisk zwalniania przystawki
- (18) Podpórka
- (19) Blokada bezpieczeństwa
- (20) Blokada bezpieczeństwa pojemnika do koktajli

TOTAL CONTROL

Poznaj moc kreatywnego tworzenia.

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

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

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



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

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

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



Przed pierwszym użyciem

- **OSTRZEŻENIE:** Ostrożnie wyciągnij blender ręczny z zestawem akcesoriów z opakowania, gdyż ostrza są bardzo ostre.
- Przed pierwszym użyciem wymyć wszystkie części z wyjątkiem korpusu urządzenia (4), pokrywy miksującej miski do siekania (9) oraz pokrywy miksującej pojemnika do koktajli (13) w gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie wysusz wszystkie części przed ich użyciem.
- Nie zanurzaj całkowicie stopy miksującej w wodzie. Należy myć tylko ząbkowane ostrze (6).
- Wytrzyj pokrywę miksującą miski do siekania i pokrywę miksującą pojemnika do koktajli. Nie zanurzaj w wodzie.
- Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie.

Korzystanie z blendera ręcznego

Połącz nasadkę miksującą (5) z korpusem urządzenia (4) i naciśnij, aby zablokować.

Wybierz prędkość na obrotowym regulatorze prędkości (1). Blender ręczny nie uruchomi się, dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk precyzyjnej regulacji prędkości (2) lub przycisk Turbo (3).

Zanurz nasadkę blendera w żywności. Aby uzyskać najlepszy rezultat, zalecamy użycie pojemnika (8).

Naciśnij przycisk precyzyjnej regulacji prędkości, aby rozpocząć miksowanie. Prędkość będzie zwiększać się w miarę zwiększania siły naciskania przycisku.

Aby zatrzymać miksowanie, zwolnij przycisk precyzyjnej regulacji prędkości. PRZED wyjęciem blendera ręcznego z żywności poczekaj, aż ostrza zatrzymają się.

Odłącz korpus urządzenia od zasilania. Naciśnij przycisk zwolnienia przystawki (17) i zdejmij nasadkę miksującą z korpusu urządzenia, aby ją wyczyścić.

Korzystanie z miski do siekania

OSTROŻNIE włóż ząbkowane ostrze do siekania (11) do miski do siekania (10). **OSTRZEŻENIE:** Ostrza są ostre.

Umieść żywność, którą chcesz posiekać, w misce do siekania. Nie wypełniaj więcej niż połowę miski.

Sprawdź, czy blokada bezpieczeństwa (19) znajduje się na swoim miejscu, i zamontuj pokrywę miksującą (9) na misce do siekania. Naciśnij, aby zablokować.

Połącz korpus urządzenia (4) z pokrywą. Ze względów bezpieczeństwa korpus urządzenia nie jest blokowany w pokrywie miksującej miski do siekania.

Wybierz wysoką prędkość na obrotowym regulatorze prędkości (1), a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk precyzyjnej regulacji (2), aby rozpocząć miksowanie. Podczas używania urządzenia nie otwieraj pokrywy.

Zanim odłączysz korpus urządzenia od pokrywy miksującej, poczekaj, aż blender zatrzyma się. Podnieś, aby wyjąć.

Zdejmij pokrywę miksującą z miski do siekania.

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

Korzystanie z pojemnika do koktajli

OSTROŻNIE włóż ostrze do koktajli (15) do pojemnika do koktajli (14).

Włóż składniki do pojemnika do koktajli. Aby ułatwić miksowanie, najpierw dodaj miękkie owoce.

Upewnij się, że blokada bezpieczeństwa (20) znajduje się na swoim miejscu (patrz strona 11). Do pojemnika do koktajli przykręć jego pokrywę miksującą (13).

Połącz korpus urządzenia (4) z pokrywą. Ze względów bezpieczeństwa korpus urządzenia nie jest blokowany w pokrywie miksującej pojemnika do koktajli. Podczas miksowania należy trzymać pojemnik do koktajli.

Wybierz prędkość 8 na obrotowym regulatorze prędkości (1), a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk precyzyjnej regulacji (2), aby rozpocząć miksowanie. Podczas używania urządzenia nie otwieraj pokrywy.

Przed odłączeniem korpusu urządzenia poczekaj, aż całkowicie się zatrzyma. Wyjmij korpus z pokrywy miksującej do koktajli.

Odkręć pokrywę miksującą z pojemnika do koktajli.

OSTROŻNIE wyjmij ostrze do koktajli z pojemnika, zanim zaczniesz pić. Nałóż pokrywę Sports (16), aby móc pić podczas podróży.

Odpowiednie rodzaje żywności

Informacje podane poniżej należy traktować jedynie jako wytyczne. Nie należy wypełniać więcej niż połowę pojemności miski do siekania (12).

Przystawka	Produkty	Maksymalna ilość	Prędkość	Czas
Nasadka blendera	Zupa lub sos	-	4	40–60 s
Nasadka blendera*	Shake mleczny	450 ml	4-5	20–30 s
Nasadka blendera*	Lód	3 kostki	8	5–15 s
Nasadka blendera*	Marchewki z wodą	200 g 300 ml	6	40-60 s
Miska do siekania	Cebula	200 g	7	5-10 s
Miska do siekania	Marchew	200 g	7	5–15 s
Miska do siekania	Ziola	50 g	7	5–15 s
Miska do siekania	Duszona wołowina	100 g	8	25-30 s
Miska do siekania	Orzechy	100 g	8	15-20 s
Pojemnik do koktajli	Miękkie owoce	500 ml	8	20–30 s

*Podczas korzystania z dołączonego pojemnika

Korzystanie z urządzenia

- **OSTRZEŻENIE:** Blender ręczny z zestawem akcesoriów nie jest przeznaczony do pracy ciągłej. Nie używaj go bez przerwy przez czas dłuższy niż 60 s. Przed ponownym włączeniem należy odczekać przynajmniej 5 minut.
- Nie używaj pojemnika do koktajli (14) przez czas dłuższy niż 60 sekund.

Przystawki

Nasadka blendera (5)

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

Pojemnik do koktajli (14)

- Pojemnik do koktajli jest przeznaczony do miksowania koktajli oraz napojów pitych w podróży.
- Pojemnik do koktajli nie jest przeznaczony do mielenia kawy ani twardej żywności. Po zakończeniu miksowania w pojemniku do koktajli wyjmij ostrze do koktajli (15) i załóż pokrywę Sports (16), aby móc korzystać z naczyń w podróży.
- Nie należy używać pojemnika do koktajli do kruszenia lodu bez innych składników. Nie używaj więcej niż 2 kostek lodu.
- Nie używaj urządzenia do miksowania twardych warzyw, takich jak ziemniaki czy marchew.

Pokrywy (7), (12), (16)

- W przypadku pozostałych resztek żywności można jej przechowywać w misce i pojemniku roboczym przykrywając je dołączonymi pokrywami.
Podczas uszczelniania pokrywy Sports naciskaj na jej środku, a nie na krawędziach, aby zapewnić prawidłowe uszczelnienie. Należy zadbać o to, aby pojemnik pozostawał w pozycji pionowej przez cały czas.
- **OSTRZEŻENIE:** Przystawek nie można używać w kuchence mikrofalowej, piekarniku, zmywarce do naczyń ani zamrażarce.

Przycisk Turbo

- W blenderze ręcznym dostępnych jest 8 różnych prędkości, wykorzystujących technologię Total Control. Blender wyposażony jest również w przycisk Turbo (3). Naciśnięcie przycisku Turbo pozwoli na chwilowe zwiększenie prędkości pracy 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 przyswierianiu. Nasadka blendera może ją uszkodzić.**
- 1. Zdejmij rondel z palnika.
- 2. Aby uniknąć rozprysków, zanurz nasadkę blendera (5) w żywności przed włączeniem urządzenia.
- 3. Trzymaj rondel drugą ręką, wybierz żądaną prędkość i lekko naciśnij przycisk precyzyjnej regulacji (2). Zaleca się rozpocząć od niskiej prędkości, zwiększając ją w razie potrzeby za pomocą przycisku precyzyjnej regulacji prędkości.
- 4. Przesuwaj ostrza (6) w żywności ruchem w dół i w górę.
- 5. Przed wyjęciem blendera ze zmiśowanej żywności poczekaj, aż ostrza zatrzymają się.
- **OSTRZEŻENIE:** Wyciągnięcie żąbkowanego ostrza z miksowanej żywności podczas pracy urządzenia lub użycie ustawienia wysokiej prędkości podczas miksowania w niewielkim naczyniu może spowodować rozprysk gorącego płynu. Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy w ten sposób.
- **Nie zanurzaj blendera ręcznego w żywności na głębokość większą, niż do połączenia między korpusem urządzenia (4) a nasadką (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 urządzenia umyj je dokładnie wodą z mydłem.
- Przed rozpoczęciem miksowania za pomocą nasadki blendera (5) zanurz ją w żywności. Dzięki temu wszystkie składniki zostaną przesunięte na ostrze. Ostrożnie obracaj nasadką, wykonując jednocześnie ruch do góry i na dół. Kontynuuj takie ruchy aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji mieszaniny. Nie wyjmuj nasadki z mieszanej żywności gdy ostrza poruszają się.
- Nie wyjmuj nasadki blendera z żywności, gdy ostrza obracają się — może dojść do jej rozpryskania.
- Podczas korzystania z miski do siekania (10) konieczne może okazać się zeskrobanie ścianek naczynia za pomocą silikonowej łopatki.
- Podczas robienia koktajlu, do pojemnika do koktajli (14) najpierw wóń owoce. Dzięki temu znajdują się one bliżej ostrza do koktajli (15) i zostaną zmiśowane jako pierwsze.

Czyszczenie i konserwacja

- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji urządzenia zawsze odłączaj je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas mycia ostrzy, gdyż są one bardzo ostre.
- Wszystkie części urządzenia, za wyjątkiem korpusu urządzenia (4), pokrywy miksującej miski do siekania (9) oraz pokrywy miksującej pojemnika do koktajli (13), należy myć ciepłą wodą z mydłem; następnie natychmiast je wysuszyć.
- Korpus urządzenia oczyść wilgotną szmatką i osusz dokładnie wszystkie części urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Nie zanurzaj całej nasadki miksującej w wodzie, wymyj tylko głowicę żąbkowanego ostrza (6).
- Żadnych części nie można myć w zmywarce.

Blokada bezpieczeństwa miski do siekania (19)

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. 23
- 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). Dziołek na blokadzie bezpieczeństwa powinien być skierowany na zewnątrz, a nie przekręcony w kanał. Przed użyciem sprawdź, czy blokada bezpieczeństwa jest prawidłowo założona.

Blokada bezpieczeństwa pojemnika do koktajli (20)

Pokrywa miksująca pojemnika do koktajli (13) i pokrywa Sports (16) są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa. Zapobiega ona wyciekom podczas używania pojemnika oraz podczas przechowywania.

- Zawsze upewnij się, że blokada bezpieczeństwa pojemnika do koktajli znajduje się na swoim miejscu. Brak blokady może spowodować wyciek lub uszkodzenie urządzenia.
- Blokadę bezpieczeństwa pojemnika do koktajli należy wyjmować tylko do czyszczenia (jeśli jest to wymagane). Po zakończeniu czyszczenia należy ją ponownie założyć, tak jak przed każdym użyciem. 24
- Podczas ponownego zakładania blokady bezpieczeństwa pojemnika do koktajli należy upewnić się, że jest ona szczelnie wciśnięta w kanał w pokrywach (patrz schemat). Wypustki na blokadzie bezpieczeństwa powinny być skierowane do wewnątrz. Przed użyciem sprawdź, czy blokada bezpieczeństwa jest prawidłowo założona.

Infolinia

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

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

Porozmawiaj z nami

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

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



Przepisy

Opracowaliśmy doskonale przepisy, które pozwolą Ci poznać możliwości blendera ręcznego z funkcją Total Control. Od koktajli po zupy — z pewnością znajdziesz coś dla siebie.

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

Koktajl truskawkowo-bananowy

Składniki:

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

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieść wszystkie składniki w miarce w kolejności podanej powyżej.
- 2 Połącz nasadkę miksującą z korpusem urządzenia i wybierz prędkość 4 na obrotowym regulatorze prędkości.
- 3 Umieść nasadkę blendera w naczyniu i delikatnie naciśnij przycisk precyzyjnej regulacji prędkości. Poruszaj blenderem w górę i w dół w miarce przez 20–30 sekund, aż do zmiksowania koktajlu.

Mleczny shake malinowy

Składniki:

- 80 g świeżych malin
- 100 g lodów waniliowych
- 200 ml częściowo odtłuszczonego mleka

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieść wszystkie składniki w miarce w kolejności podanej powyżej.
- 2 Połącz nasadkę miksującą z korpusem urządzenia i wybierz prędkość 4 na obrotowym regulatorze prędkości.
- 3 Umieść nasadkę blendera w naczyniu i delikatnie naciśnij przycisk precyzyjnej regulacji prędkości. Poruszaj blenderem w górę i w dół w miarce przez 20–30 sekund, aż do zmiksowania shake'a.

Zupa ziemniaczana z porem

Danie dla (osób): 4

Składniki:

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

Sposób przyrządzenia:

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

Sos Matriciana do makaronu

Danie dla (osób): 4

Składniki:

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

Sposób przyrządzenia:

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

Sos warzywny do makaronu

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 posiekana cebula (130 g)
- 2 marchewki (160 g) pokrojone w małe kostki
- 2 łodygi selera naciowego (80 g), drobno posiekane
- 1 ząbek czosnku, wyciśnięty
- 1 posiekany por (120 g)
- 1 żółta papryka pokrojona w kostkę
- 1 czerwona papryka, pokrojona w kostkę
- 2 x 400 g puszki pokrojonych pomidorów
- ½ łyżki octu balsamicznego
- ½ łyżki cukru drobnziarnistego
- 2 łyżeczki oregano
- 1 łyżeczka mieszanki ziół
- Sól i pieprz
- Świeżo ugotowany makaron do podania
- Ser parmezan do podania

Sposób przyrządzenia:

- 1 Podgrzej olej w dużym rondlu (nie stosuj naczyń z powierzchnią zapobiegającą przywieraniu), delikatnie smażąc cebulę, marchew, seler, czosnek i por przez 5 minut bez przyrumieniania. Od czasu do czasu zamieszaj.
- 2 Przykryj naczynie i gotuj jego zawartość przez 20 minut, mieszając od czasu do czasu. Dodaj posiekane papryki i gotuj na wolnym ogniu przez kolejne 10 minut — naczynie powinno być przykryte.
- 3 Dodaj pomidory, zioła, cukier i ocet. Przypraw solą i pieprzem, a następnie gotuj przez 45 minut lub dopóki marchew i seler nie staną się miękkie; naczynie powinno być przykryte.
- 4 Gotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- 5 Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji sosu, ustawiając pokrętkę płynnej regulacji prędkości na poziomie 4. Potrawę można miksować w naczyniu, o ile nie posiada ono powierzchni zapobiegającej przywieraniu. Uruchom blender ręczny za pomocą przycisku precyzyjnej regulacji prędkości; miksuj potrawę, poruszając blenderem w naczyniu, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Aby uzyskać sos o jednolitej konsystencji, wystarczy miksować około minutę.
- 6 Odsącz makaron, a następnie dodaj do niego sos. W razie konieczności podgrzej całość, a następnie podaj z serem parmezan.

Salsa pomidorowa

Składniki:

- | | | |
|------------|----------|---|
| 250 ml | 350 ml | |
| • ½-1 | ½-1 | czerwona papryka chili, 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 | wieża kolendra, pokrojona w kawałki mieszczące się w misce |
| • Szczypta | Szczypta | Sól morską |
| • Szczypta | Szczypta | wiezo zmielony pieprz |

Sposób przyrządzenia:

- 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 precyzyjnej 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 ząbka czosnku
- 25 g sera Parmezan, utartego
- 30 g świeżych liści bazylii (tyko liście)
- 50 ml oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- Sok z połówki cytryny
- Sól i świeżo zmielony pieprz

Sposób przyrządzenia:

- 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 precyzyjnej 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 wstawiśz do lodówki.

Pasta Guacamole

Składniki:

- 75 g pomidorów koktajlowych
- ½ świeżej czerwonej papryki chilli, bez nasion
- 65 g świeżej kolendry z lodygami
- 1 dojrzałe awokado, przekrojone na pół, obrane ze skóry, z usuniętą pestką
- Sok z ½ - 1 limetki (w zależności od preferencji)
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przyrządzenia:

- 1 Zamontuj ostrze w misce do siekania.
- 2 Przekrój każdą połówkę awokado na dwie.
- 3 Włóż wszystkie składniki do miski w przedstawionej kolejności. Zamontuj pokrywę miksującą miski do siekania oraz korpus urządzenia.
- 4 Używając przycisku precyzyjnej regulacji, miksuj na ustawieniu prędkości 7 przez 15 sekund. Zeskrob ścianki miski za pomocą łopatki, a następnie miksuj ponownie przez 15 sekund, do uzyskania kremowej konsystencji.
- 5 Przypraw do smaku.

Jalfrezi z kurczaka

Danie dla (osób): 4

Składniki:

Na pastę Jalfrezi

- 2 ząbki czosnku, przepołowione
- 1 x kawałek świeżego imbiru o wielkości 3 cm, obrany i pokrojony na 4 części
- 1 świeże zielone chilli (25 g), z usuniętą łodygą i pokrojone na 4 części
- 12 g świeżej kolendry
- 1 łyżeczka kolendry
- 1 łyżeczka brązowych nasion gorczycy
- 1 łyżeczka proszku kozieradki
- 2 łyżeczki nasion kminku
- 1 łyżeczka kurkumy
- ½ łyżeczki soli
- 2 łyżki oleju z orzeszków ziemnych
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 2 łyżki wody
- 2 łyżeczki papryki

Na Curry

- 2 łyżki stolowe oleju
- 240 g cebuli, w plastrach
- 500 g piersi z kurczaka pokrojone na kawałki
- 1 x 400 g posiekanych pomidorów
- 200 ml wody
- 1 średnia zielona papryka, w plastrach

Sposób przyrządzenia:

- 1 Zamontuj ostrze w misce do siekania.
 - 2 Aby przygotować pastę, umieść wszystkie składniki pasty w misce do siekania w podanej kolejności.
 - 3 Zamontuj pokrywę miksującą miski do siekania oraz korpus urządzenia. Miksuj przy prędkości 7, skrobiąc boki miski od czasu do czasu, aż do uzyskania drobno posiekanej mieszanki (około 30-40 sekund).
 - 4 Na curry, rozgrzej olej w średniej wielkości patelni i delikatnie podsmaż cebulę przykrytą pokrywą przez 10 minut, do zarumienienia.
 - 5 Dodaj pokrojonego w kostkę kurczaka i smaż, aż zbrązowieje.
 - 6 Dodaj świeżą pastę Jalfrezi i mieszaj na średnim ogniu przez 3 minuty.
 - 7 Dodaj pomidory konserwowe, wodę i pokrojoną paprykę, następnie gotuj przez 1 godzinę. Jeśli to konieczne, zdejmij pokrywę, aby ograniczyć ilość wody.
- Podawaj z gotowanym ryżem i pieczywem naan.

Satay z kurczaka

Porcje: 10 szaszłyków Danie dla (osób): 4-5

Składniki:

- 3 piersi z kurczaka
- 20 g świeżej kolendry
- 1 duże czerwone chili (z nasionami), pokrojone na 4 kawałki
- 1 ząbek czosnku, przekrojony na pół
- 5 łyżek (pełnych) masła orzechowego
- Odrobina sosu sojowego
- Kawałek świeżego imbiru o długości 3 cm, obrany i pokrojony na 4 części
- Skórka i sok (50 ml) z 2 limonek
- Trochę wody
- Sól i pieprz

Sposób przyrządzenia:

- 1 Zamontuj ostrze w misce do siekania. Namocz 10 drewnianych szpikulcy w zimnej wodzie.
- 3 Umieść wszystkie składniki z wyjątkiem wody w misce do siekania, nałóż pokrywę miksującą miski do siekania oraz korpus urządzenia.
- 4 Używając prędkości 7, naciśnij przycisk precyzyjnej regulacji w 3 seriach po 10-15 sekund. Sprawdź konsystencję, zeszkrobując boki miski łyżką, jeżeli to konieczne. Kontynuuj, aż do uzyskania dobrze wymieszanej konsystencji.
- 5 Dodaj wody, aż masa będzie wystarczająco miękka, aby skapnęła z łyżki w ciągu 3 sekund.
- 6 Pokrój kurczaka na małe kawałki i nałóż 8 kawałków na uprzednio namoczone drewniane szpikulce.
- 7 Natrzyj kurczaka marynatą. Przykryj i przechowuj w lodówce przez kilka godzin lub na noc.
- 8 Piecz na rozgrzanym grillu, często obracając, aż spłyną wszystkie soki.

Mleczny shake truskawkowy

Składniki:

- 150 g truskawek, wyluskanych i przepolowionych
- 2 galki lodów waniliowych (50 g)
- 250 ml częściowo odtłuszczonego mleka

Sposób przyrządzenia:

- 1 Włóż ostrze do koktajli do pojemnika do koktajli.
- 2 Umieść truskawki w dolnej części pojemnika do koktajli i dodaj lody i mleko.
- 3 Załóż pokrywę miksującą pojemnika do koktajli oraz korpus urządzenia. Miksuj przy prędkości 8 przez 4 krótkie serie, łącznie przez 30 sekund.
- 4 Podawaj natychmiast.

Letnia jagodowa rozkosz

Składniki:

- 70 g truskawek, wyluskanych i przepolowionych
- 70 g jagód
- 40 g malin
- 40 g wiśni, bez pestek
- 200 ml soku jabłkowego

Sposób przyrządzenia:

- 1 Włóż ostrze do koktajli do pojemnika do koktajli.
- 2 Dodaj wszystkie składniki do pojemnika do koktajli.
- 3 Załóż pokrywę miksującą pojemnika do koktajli oraz korpus urządzenia. Miksuj przy prędkości 8 w krótkich seriach, łącznie przez 30 sekund.
- 4 Podawaj natychmiast.

Słodki jagodowy pocałunek

Składniki:

- 2 kostki lodu
- 50 g mrożonych wiśni
- 200 g jogurtu waniliowego o niskiej zawartości tłuszczu
- 150 ml częściowo odtłuszczonego mleka

Sposób przyrządzenia:

- 1 Włóż ostrze do koktajli do pojemnika do koktajli.
- 2 Włóż wszystkie składniki do pojemnika do koktajli w podanej kolejności.
- 3 Załóż pokrywę miksującą pojemnika do koktajli oraz korpus urządzenia. Miksuj przy prędkości 8 w krótkich seriach przez 30 sekund.
- 4 Podawaj natychmiast.

Koktajl czekoladowo-bananowy

Składniki:

- 1 mały dojrzały banan, w plasterkach (80 g, obrany)
- 2 płaskie łyżki proszku czekolady do picia
- 150 g jogurtu waniliowego o niskiej zawartości tłuszczu
- 200 ml częściowo odtłuszczonego mleka

Sposób przyrządzenia:

- 1 Włóż ostrze do pojemnika do koktajli.
- 2 Umieść plasterki banana w pojemniku do koktajli, a następnie pozostałe składniki.
- 3 Załóż pokrywę miksującą pojemnika do koktajli oraz korpus urządzenia. Miksuj przy prędkości 8 w 3 krótkich seriach, łącznie 20-30 sekund.
- 4 Podawaj natychmiast.

Kawa Frappe

Składniki:

- 3 kostki lodu
- 6 kulek zamrożonego jogurtu waniliowego o niskiej zawartości tłuszczu (150 g)
- 200 ml zimnej, mocnej kawy

Sposób przyrządzenia:

- 1 Włóż ostrze do koktajli do pojemnika do koktajli.
- 2 Włóż wszystkie składniki do pojemnika do koktajli w podanej kolejności.
- 3 Załóż pokrywę miksującą pojemnika do koktajli oraz korpus urządzenia. Miksuj przy prędkości 8 w krótkich seriach przez maks. 30 sekund.
- 4 Podawaj natychmiast.

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 trzeecie. 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.

DWULETANIA GWARANCJA

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

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

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

Model

Numer seryjny

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

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

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

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

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

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

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

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.
- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczania 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 «Эксплуатация».
- Всегда отключайте прибор от сети, оставляя его без присмотра, а также перед выполнением сборки, разборки или чистки.
- См. соответствующий раздел для ухода и чистки.
- 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 следует обратиться для его замены к производителю, в его сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

Кроме этого, мы рекомендуем соблюдать следующие меры предосторожности.

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 её повреждению.

Шнур питания

- Шнур питания не должен свисать с края рабочей поверхности, чтобы до него не мог дотянуться ребёнок.
- 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 подключён к розетке без натяжения.

Личная безопасность

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

Другие меры предосторожности

- Не используйте прибор в целях, для которых он не предназначен.

Особые меры предосторожности

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

Электротехнические требования

Убедитесь в том, что напряжение и ток, указанные на заводской табличке прибора, соответствуют параметрам электросети вашего дома (переменный ток).

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

TOTAL CONTROL



Готовьте с уверенностью

Представляем ручной блендер Total Control – простой помощник в уверенной готовке.

Ручной блендер Total Control позволяет готовить восхитительные смузи и коктейли, супы-пюре и соусы с уверенностью и спокойствием, которые обеспечивает технология Smart Response.

Технология Smart Response позволяет получить полный контроль над процессом смешивания простым нажатием кнопки. Технология Smart Response обеспечивает плавное изменение скорости вращения, что исключает внезапные рывки или разбрызгивание продуктов и даёт полную уверенность в своих действиях на кухне.

Выберите одну из 8 скоростей, которая лучше всего подходит для работы, простым вращением регулятора. Даже при использовании повышенной скорости вы можете быть уверены в том, что технология Smart Response обеспечит её постепенное увеличение для выбранного режима работы.

При достижении необходимой консистенции продукта просто отпустите кнопку, и блендер постепенно снизит скорость и остановится, что обеспечит отсутствие брызг и всасывания.

Ручной блендер Total Control обеспечивает уверенность при приготовлении пищи.



Введение

Благодарим вас за покупку ручного блендера Total Control компании Morphy Richards.

В комплекте с вашим ручным блендером имеется множество насадок. Перед началом использования любой из насадок внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

Не забудьте зарегистрироваться на сайте www.morphyrichards.co.uk для подтверждения двухлетней гарантии на своё изделие.

Содержание

Меры безопасности	131
Total Control	133
Введение	134
Обзор изделия	134
Перед началом эксплуатации	134
Использование ручного блендера	134
Использование измельчительной чаши	135
Использование стакана для смузи	135
Что можно готовить	135
Использование	136
Насадки	136
Кнопка «Турбо»	136
Измельчение в кастрюле	136
Советы и подсказки	136
Чистка и уход	137
Контактная информация	137
Рецепты	138
Гарантия	144

Компоненты прибора

- (1) Регулятор скорости
- (2) Кнопка точного контроля
- (3) Кнопка «Турбо»
- (4) Основной блок
- (5) Смесительная ножка
- (6) Зубчатый нож
- (7) Крышка стакана
- (8) Стакан
- (9) Смесительная крышка измельчительной чаши
- (10) Измельчительная чаша (3 шт.)
- (11) Измельчительный нож
- (12) Крышка измельчительной чаши (2 шт.)
- (13) Смесительная крышка стакана для смузи
- (14) Стакан для смузи (2 шт.)
- (15) Нож для смузи
- (16) Спортивная крышка (2 шт.)
- (17) Кнопка смены насадки
- (18) Опора
- (19) Предохранительная прокладка
- (20) Предохранительная прокладка для смузи

Перед началом эксплуатации

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** При распаковке комплекта ручного блендера соблюдайте осторожность: ножи очень острые.
- Промойте в горячей мыльной воде все компоненты, кроме основного блока (4), смесительной крышки измельчительной чаши (9) и смесительной крышки стакана для смузи (13). Тщательно высушите все компоненты перед использованием.
- Не погружайте ножку блендера в жидкость полностью. Промывайте только головку зубчатого ножа (6).
- Для очистки смесительной крышки измельчительной чаши и смесительной крышки стакана для смузи протирайте их горячей влажной тряпкой. Не погружайте эти компоненты в воду.
- Не погружайте основной блок в воду.

Использование ручного блендера

Вставьте ножку блендера (5) в основной блок (4) и поверните до защёлкивания.

Выберите нужную скорость регулятором (1). Блендер не будет работать до нажатия кнопки точного контроля (2) или кнопки «Турбо» (3).

Погрузите ножку блендера в продукт, который необходимо измельчить. Для достижения наилучших результатов рекомендуем использовать стакан (8).

Нажмите кнопку точного контроля, чтобы начать измельчение. Скорость вращения блендера будет возрастать по мере усиления нажатия кнопки.

Отпустите кнопку точного контроля для остановки блендера. Прежде чем извлекать ножку блендера из продукта, дождитесь полной остановки ножей.

Отключите основной блок от электросети. Нажмите кнопку смены насадки (17) и снимите смесительную ножку с основного блока для чистки.

Использование измельчительной чаши

АККУРАТНО установите измельчительный зубчатый нож (11) в измельчительную чашу (10). **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Ножи **очень острые**.

Поместите продукт для измельчения в чашу. На наполняйте её более чем наполовину.

Убедившись в наличии предохранительной прокладки (19), установите смесительную крышку (9) на измельчительную чашу. Нажмите, чтобы она встала на место.

Подсоедините основной блок (4) к крышке. Основной блок не защёлкивается на смесительной крышке измельчительной чаши из соображений безопасности.

Выберите высокую скорость на регуляторе (1) и нажмите и удерживайте кнопку точного контроля (2) для начала работы. Не открывайте крышку во время работы.

Дождитесь полного останова блендера перед отсоединением основного блока от смесительной крышки измельчительной чаши. Поднимите крышку для её снятия.

Снимите смесительную крышку с измельчительной чаши.

АККУРАТНО снимите измельчительный зубчатый нож, прежде чем сливать продукт из чаши.

Использование стакана для смузи

АККУРАТНО вставьте нож для смузи (15) в стакан для смузи (14).

Добавьте нужные ингредиенты в стакан для смузи. Для облегчения работы блендера вначале кладите мягкий фрукт.

Проверьте наличие на своём месте предохранительной прокладки (20) (см. стр. 11). Установите вкручиванием смесительную крышку для смузи (13) на стакан для смузи.

Подсоедините к крышке основной блок (4). Основной блок не защёлкивается на смесительной крышке стакана для смузи из соображений безопасности. Удерживайте стакан во время смешивания.

Выберите скорость 8 на регуляторе скорости (1), затем нажмите и удерживайте кнопку точного контроля (2) для запуска блендера. Не открывайте крышку во время работы.

Дождитесь полного останова блендера, прежде чем отсоединять основной блок. Поднимите смесительную крышку со стакана для её снятия.

Снимите смесительную крышку со стакана для смузи вкручиванием.

АККУРАТНО снимите нож для смузи со стакана перед тем, как пить из него. Установите спортивную крышку (16), чтобы наслаждаться напитком во время движения.

Что можно готовить

Перечисленные ниже значения приведены для справки. Не наполняйте измельчительную чашу (12) более чем наполовину.

Насадка	Вид продукта	Макс. количество	Скорость	Время
Смесительная ножка	Суп или соус	-	4	40-60 с
Смесительная ножка*	Молочный коктейль	450 мл	4-5	20-30 с
Смесительная ножка*	Лёд	3 кубика	8	5-15 с
Смесительная ножка*	Морковь с водой	200 г 300 мл	6	40-60 с
Измельчительная чаша	Лук	200 г	7	5-10 с
Измельчительная чаша	Морковь	200 г	7	5-15 с
Измельчительная чаша	Травы	50 г	7	5-15 с
Измельчительная чаша	Тушёная говядина	100 г	8	25-30 с
Измельчительная чаша	Орехи	100 г	8	15-20 с
Стакан для смузи	Мягкие фрукты	500 мл	8	20-30 с

*При использовании стакана, входящего в комплект поставки

Использование

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Комплект ручного блендера предназначен для эксплуатации с перерывами. Не используйте прибор непрерывно более 90 секунд. Перед дальнейшим использованием дайте прибору остыть в течение как минимум 5 минут.
- Не используйте стакан для смузи (14) в течение более 60 секунд.

Насадки

Смесительная ножка (5)

- Смесительная ножка предназначена для превращения в пюреобразное состояние таких продуктов, как супы, соусы, молочные коктейли, смузи, детское питание или колотый лёд.
- Смесительная ножка не подходит для размалывания твёрдых продуктов, например, кофейных зёрен.

Измельчительная чаша (10)

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

Стакан для смузи (14)

- Стакан для смузи предназначен для приготовления смузи и напитков в дороге.
- Стакан для смузи не подходит для размалывания кофейных зёрен и других твёрдых продуктов. После смешивания в стакане снимите нож для смузи (15) и установите спортивную крышку (16), чтобы наслаждаться приготовленным напитком в дороге.
- **Не используйте стакан для смузи исключительно для измельчения льда без добавления других ингредиентов. Не используйте лёд в количестве больше 2 кубиков.**
- **Не используйте стакан для измельчения твёрдых овощей, таких как картофель или морковь.**

Крышки (7), (12), (16)

- При наличии излишков пищи используйте чаши и стаканы с имеющимися в комплекте крышками для их хранения в надёжном месте.
Для надёжной герметизации спортивной крышки нажимайте не на край крышки, а на центр её вершины. Всегда храните стакан с продуктом в вертикальном положении.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Запрещается класть насадки в микроволновые печи, духовые шкафы, посудомоечные машины и морозильные камеры.

Кнопка «Турбо»

- Блендер имеет 8 скоростей вращения с использованием технологии Total Control и оснащён кнопкой «Турбо» (3). Используйте кнопку «Турбо» для кратковременных запусков блендера на высокой скорости.
- Примечание. Насадка для измельчительной чаши (10) лучше всего работает, когда регулятор скорости (1) установлен в максимальное положение, либо с использованием кнопки «Турбо» (3).

Измельчение в кастриоле

- Не используйте кастриолы с антипригарным покрытием. Смесительная ножка может повредить антипригарное покрытие.
- 1. Снимите кастриолу с огня.
- 2. Во избежание чрезмерного разбрызгивания помещайте смесительную ножку (5) в продукт до включения блендера.
- 3. Надёжно удерживая кастриолу другой рукой, выберите нужную скорость и слегка нажмите кнопку точного контроля (2). Начните работу на небольшой скорости и увеличивайте скорость по необходимости с помощью кнопки точного контроля.
- 4. Перемещайте ножи (6) внутри продукта движением вверх-вниз.
- 5. Перед тем, как извлечь ножи из кастриолы, убедитесь в полной остановке вращения.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Извлечение вращающегося зубчатого ножа из продукта или использование высокой скорости в небольшой кастриоле может привести к разбрызгиванию горячей жидкости. При таком использовании блендера следует соблюдать повышенные меры предосторожности.
- Не погружайте блендер в продукт глубже места соединения основного блока (4) и смесительной ножки (5).
- Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячих поверхностей (включая стенки кастриолы).

Советы и рекомендации

- При перемешивании сильно красящих продуктов (например, моркови) возможно изменение цвета пластмассовых деталей прибора. Протрите изменившие цвет детали растительным маслом. Тщательно промойте их в горячей мыльной воде перед повторным использованием.
- При измельчении с помощью смесительной ножки (5) начните процесс с погружения ножки в ингредиенты. Это обеспечит прохождение через ножи всех подлежащих измельчению ингредиентов. Слегка вращайте смесительную ножку, перемещая её вверх-вниз внутри ингредиентов. Продолжайте данное движение до достижения желаемой консистенции смеси. Не извлекайте ножку из жидкости до полной остановки ножей.
- Во избежание разбрызгивания не извлекайте во время работы смесительную ножку из смеси полностью.
- При использовании измельчительной чаши (10) может потребоваться частичная очистка её стенок силиконовой лопаткой в процессе измельчения.
- При приготовлении смузи вначале кладите в стакан для смузи (14) мягкий фрукт. Так он окажется ближе всего к ножу (15) и будет измельчён в первую очередь.

Чистка и уход

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Перед очисткой и обслуживанием всегда отсоединяйте прибор от электросети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Ножи блендера очень острые, поэтому обращайтесь с ними с осторожностью.
- Промывайте в горячей мыльной воде все компоненты, кроме основного блока (4), смесительной крышки измельчительной чаши (9) и смесительной крышки стакана для смузи (13); сушите сразу же.
- Очищайте основной блок влажной тряпкой и тщательно высушивайте все детали.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Никогда не погружайте основной блок в воду или другую жидкость.
- Не погружайте смесительную ножку в воду целиком, промывайте только головку с зубчатым ножом (6).
- Запрещается мыть в посудомоечной машине любые компоненты блендера.

Предохранительная прокладка (19) измельчительной чаши

Смесительная крышка (9) и крышка (12) измельчительной чаши оснащены резиновыми предохранительными прокладками. Прокладки предназначены для предотвращения утечки из чаши (10) во время использования и при хранении.

- Всегда проверяйте наличие предохранительной прокладки перед использованием чаши. Невыполнение этого требования может привести к повреждению прибора. 23
- 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 убедитесь в том, что она плотно вставлена в первую канавку в крышке (см. рис.). «Кромка» на предохранительной прокладке должна быть направлена наружу и не должна быть перекручена в канавке. Убедитесь в правильной установке предохранительной прокладки перед использованием.

Предохранительная прокладка (20) стакана для смузи

Смесительная крышка (13) и спортивная крышка (16) снабжены предохранительными прокладками. Прокладки предназначены для предотвращения утечки во время использования и при хранении.

- Всегда проверяйте наличие предохранительной прокладки на стакане для смузи перед использованием. Невыполнение этого требования может привести к утечке или повреждению прибора.
- Предохранительную прокладку стакана для смузи требуется снимать только для очистки (при необходимости). После очистки не забудьте установить предохранительную прокладку, как описано выше. 24
- При установке предохранительной прокладки стакана для смузи убедитесь в том, что она плотно вставлена в канавку в крышке (см. рис.). «Выступы» на предохранительной прокладке должны быть направлены внутрь. Убедитесь в правильной установке предохранительной прокладки перед использованием.

Контактная информация

Служба поддержки

При возникновении проблем с прибором обращайтесь в службу поддержки по телефону – скорее всего, мы сможем оказать вам более эффективную помощь, нежели магазин, в котором вы приобрели прибор.

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

Готовы к диалогу

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

Блог:	www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	@loveyourmorphy
Сайт:	www.morphyrichards.com



Рецепты

Мы подготовили для вас восхитительные рецепты, которые вы можете попробовать благодаря своему новому ручному блендеру Total Control. У нас есть рецепты на любой вкус – от смузи до песто.

Приведённые ниже рецепты – всего лишь некоторые из вариантов того, что вы можете приготовить с помощью ручного блендера и его насадок. С ростом опыта пользования блендером вы сможете с лёгкостью адаптировать рецепты из ваших любимых кулинарных книг.

Клубнично-банановый смузи

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

- 1 Добавьте все ингредиенты в стакан для смузи в порядке перечисления.
- 2 Подсоедините смесительную ножку к основному блоку и выберите скорость 4 на регуляторе скорости.
- 3 Поместите смесительную ножку блендера на дно стакана и слегка нажмите кнопку точного контроля. Перемещайте блендер в стакане вверх-вниз в течение 20-30 с до готовности смузи.

Молочный коктейль с малиной

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

- 1 Добавьте все ингредиенты в стакан для смузи в порядке перечисления.
- 2 Подсоедините смесительную ножку к основному блоку и выберите скорость 4 на регуляторе скорости.
- 3 Поместите смесительную ножку блендера на дно стакана и слегка нажмите кнопку точного контроля. Перемещайте блендер в стакане вверх-вниз в течение 20-30 с до готовности коктейля.

Картофельно-луковый суп

Порций: 4

Ингредиенты:

- 25 г сливочного масла или маргарина
- 2 средних стебля лука-порея (285 г), нашинкованных
- 1 небольшая мелко нарезанная луковица (100 г)
- 500 г картофеля, нашинкованного тонкими ломтиками
- 1,1 л овощного бульона
- 1 чайная ложка смеси трав
- 1 чайная ложка соли
- Чёрный перец
- Зелёный лук для украшения
- Хлеб с толстой коркой для сервировки

Способ приготовления:

- 1 Растопите сливочное масло в большой кастрюле (не используйте кастрюлю с антипригарным покрытием), добавьте лук-порея и репчатый лук. Слегка обжарьте без подрумянивания в течение 10 мин, помешивая время от времени.
- 2 Добавьте картофель, бульон, травы и приправу, доведите до кипения. Закройте крышкой и варите на медленном огне в течение 30 мин или до достижения мягкости продуктов.
- 3 Дайте супу слегка остыть, затем подсоедините смесительную ножку к основному блоку. Поверните регулятор скорости в положение 4.
- 4 Поместите смесительную ножку в кастрюлю и с помощью кнопки точного контроля доведите суп до пюреобразного состояния в течение примерно 50-60 с. Это можно сделать в кастрюле (без антипригарного покрытия).
- 5 Проверьте, достаточно ли приправы, украсьте готовый суп нарезанным зелёным луком и подавайте с хлебом с толстой коркой.

Соус «Аматричана» (для пасты)

Порций: 4

Ингредиенты:

- 1 луковица (130 г), мелко нарезанная
- 1 раздавленный зубчик чеснока
- Половина зелёного перца чили, очищенная от семечек и мелко нарезанная
- 1,5 столовых ложки оливкового масла первого холодного отжима
- 100 г бекона, нарубленного и без шкурки
- 400 г консервированных помидоров «дамские пальчики»
- 100 мл (120 г) пассаты
- 2 столовых ложки белого вина
- Соль и свежемолотый чёрный перец
- Свежесваренная паста для подачи на стол
- Сыр пармезан для добавления перед подачей на стол

Способ приготовления:

- 1 Влейте масло в большую кастрюлю (без антипригарного покрытия) и нагрейте его в течение нескольких минут.
- 2 Слегка обжарьте лук, чеснок и перец чили в течение 2-3 мин без подрумянивания, помешивая время от времени деревянной ложкой.
- 3 Добавьте нарубленный бекон в кастрюлю и обжарьте ещё одну минуту. Закройте кастрюлю крышкой и готовьте на умеренном огне в течение 5 мин.
- 4 Добавьте помидоры «дамские пальчики», пассату и вино, немного соли и перца по вкусу.
- 5 Закройте кастрюлю крышкой и готовьте на медленном огне 25 мин или до томления лука.
- 6 За десять минут до готовности соуса приготовьте пасту в соответствии с инструкциями на упаковке.
- 7 Используйте смесительную ножку на 4-й скорости для получения однородного соуса. Это можно сделать в кастрюле без антипригарного покрытия. Включите блендер с помощью кнопки точного контроля и слегка перемещайте его по кастрюле до получения желаемой консистенции. Обычно для получения однородного соуса достаточно одной минуты.
- 8 Слейте воду из пасты и смешайте её с соусом. Подогрейте при необходимости и сразу подавайте на стол с сыром пармезан.

Овощной соус (для пасты)

Порций: 4

Ингредиенты:

- 2 столовых ложки оливкового масла
- 1 нарезанная луковица (130 г)
- 2 нарезанных кубиками небольших моркови (160 г)
- 2 мелко нарубленных веточки сельдерея (80 г)
- 1 раздавленный зубчик чеснока
- 1 нарубленный стебель лука-порея (120 г)
- 1 нарезанный кубиками жёлтый перец
- 1 нарезанный кубиками красный перец
- 2 банки нарезанных помидоров по 400 г
- Половина столовой ложки бальзамического уксуса
- Половина столовой ложки сахарной пудры
- 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, сельдерей, чеснок и лук-порей в течение 5 мин без подрумянивания. 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 в кастрюлю помидоры, травы, сахар и уксус. Посыпьте солью и перцем и готовьте на медленном огне под крышкой 45 мин или до готовности моркови и сельдерея.
- 4 Приготовьте пасту в соответствии с инструкциями на упаковке.
- 5 Используйте смесительную ножку блендера, выбрав 4-ю скорость на регуляторе, для приготовления однородного соуса. Это можно сделать в кастрюле без антипригарного покрытия. Включите блендер с помощью кнопки точного контроля и слегка перемещайте его по кастрюле до получения желаемой консистенции. Обычно для получения однородного соуса достаточно одной минуты.
- 6 Слейте воду из пасты и смешайте её с соусом. Подогрейте при необходимости и сразу подавайте на стол с сыром пармезан.

Томатная сальса

Ингредиенты:

- | | | |
|-----------|---------|---|
| 250 мл | 350 мл | |
| • ½-1 | ½-1 | Красный перец чили, разрезанный на половинки, с небольшим количеством семечек |
| • 150 г | 225 г | Спелые нарезанные пополам помидоры черри |
| • 1 | 1½ | Сочный лайм |
| • 20 г | 30 г | Свежий кориандр, порезанный крупными кусками, помещающимися в чашу |
| • Щепотка | Щепотка | Морская соль |
| • Щепотка | Щепотка | Свежемолотый перец |

Способ приготовления:

- 1 Установите нож в измельчительную чашу.
- 2 Положите все ингредиенты в чашу в порядке перечисления.
- 3 Установите смесительную крышку измельчительной чаши и подсоедините основной блок. Измельчите ингредиенты с помощью кнопки точного контроля на 7-й скорости в течение 10 с. При необходимости очистите стенки лопаткой и ещё раз измельчите в течение 5-10 с.
- 4 Вылейте продукт в сервировочную чашу и дайте отстояться около 1 часа перед подачей на стол. Благодаря этому аромат раскроется, а пена осядет.

Подавайте с чипсами из тортильи.

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

Песто

Ингредиенты:

- 50 г кедровых орехов
- Половина зубчика чеснока
- 25 г натёртого пармезана
- 30 г листьев свежего базилика
- 50 мл оливкового масла первого холодного отжима
- Сок половины лимона
- Соль и свежемолотый чёрный перец

Способ приготовления:

- 1 Установите нож в измельчительную чашу.
- 2 Положите все ингредиенты в чашу в порядке перечисления.
- 3 Установите смесительную крышку измельчительной чаши и подсоедините основной блок. Измельчите ингредиенты с помощью кнопки точного контроля на 7-й скорости в течение 15 с. При необходимости очистите стенки лопаткой и повторно измельчите в течение 15-30 с.

Примечание. 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 песто поместите его в герметичный контейнер и налейте на поверхность соуса немного оливкового масла перед тем, как поставить в холодильник.

Гаукамоле

Ингредиенты:

- 75 г помидоров черри
- Половинка свежего красного перца чили, очищенного от семечек
- 65 г свежего кориандра со стеблями
- 1 спелый авокадо, разрезанный пополам, без сердцевины и кожуры
- Сок ½ - 1 лайма (по вкусу)
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

- 1 Установите нож в измельчительную чашу.
- 2 Разрежьте каждую половинку авокадо на две части.
- 3 Положите все ингредиенты в чашу в порядке перечисления. Установите смесительную крышку измельчительной чаши и подсоедините основной блок.
- 4 Измельчите ингредиенты с помощью кнопки точного контроля на 7-й скорости в течение 15 с. Очистите стенки чаши лопаткой и повторно измельчите в течение 15 с до достижения однородной консистенции.
- 5 Добавьте приправы по вкусу.

Цыплёнок джалфрези

Порций: 4

Ингредиенты:

Для пасты джалфрези

- 2 зубчика чеснока, разрезанные пополам
- Один корень свежего имбиря 1х3 см, очищенный от кожуры и порезанный на 4 части
- 1 свежий зелёный перец чили (25 г) с удалённой сердцевинкой, порезанный на 4 части
- 12 г свежего кориандра
- 1 чайная ложка кориандра
- 1 чайная ложка китайской горчицы в зёрнах
- 1 чайная ложка пудры семян пажитника
- 2 чайных ложки зиры в зёрнах
- 1 чайная ложка куркумы
- Половина чайной ложки соли
- 2 столовых ложки арахисового масла
- 2 столовых ложки томатной пасты
- 2 столовых ложки воды
- 2 столовых ложки паприки

Для карри

- 2 столовых ложки масла
- 240 г нарезанного лука
- 500 г грудки цыплёнка, нарезанной кусочками
- 400-г банка нарезанных помидоров
- 200 мл воды
- 1 средний зелёный нарезанный перец

Способ приготовления:

- 1 Установите нож в измельчительную чашу.
 - 2 Для приготовления пасты поместите все ингредиенты в измельчительную чашу в порядке перечисления.
 - 3 Установите смесительную крышку измельчительной чаши и подсоедините основной блок. Измельчите ингредиенты на 7-й скорости, периодически очищая стенки чаши лопаткой, до получения пасты (ок. 30-40 с).
 - 4 Для карри: разогрейте масло в кастрюле средних размеров и обжаривайте лук на умеренном огне под крышкой в течение 10 минут до подрумянивания.
 - 5 Добавьте нарезанное кубиками мясо цыплёнка и обжаривайте до подрумянивания/корочки.
 - 6 Добавьте пасту джалфрези и помешивайте на среднем огне в течение 3 мин.
 - 7 Добавьте консервированные помидоры, воду и нарезанный перец и готовьте в течение 1 часа. При необходимости снимайте крышку для удаления излишка влаги.
- Подавайте с варёным рисом и лепёшками наан.

Цыплёнок соте

Выход: 10 шпажек (Порций: 4-5)

Ингредиенты:

- 3 грудки цыплят
- 20 г свежего кориандра
- 1 большой красный перец чили (с зёрнами), нарезанный на 4 части
- 1 разрезанный пополам зубчик чеснока
- 5 столовых ложек (прибл.) арахисового масла
- Немного соевого соуса
- Один корень свежего имбиря длиной 3 см, очищенный от кожуры и порезанный на 4 части
- Цедра и сок (50 мл) двух лаймов
- Немного воды
- Соль и перец

Способ приготовления:

- 1 Установите нож в измельчительную чашу. Отмочите 10 деревянных шпажек в холодной воде.
- 3 Поместите все ингредиенты, кроме воды, в измельчительную чашу, установите смесительную крышку чаши и подсоедините основной блок.
- 4 Измельчите ингредиенты блендером на 7-й скорости посредством трёх включений кнопкой точного контроля в течение 10-15 с каждое. Проверьте консистенцию продукта, при необходимости очищая стенки чаши пластмассовой лопаткой. Продолжайте измельчение до получения однородной смеси.
- 5 Добавляйте воду до обеспечения нужной вязкости смеси (стекание с ложки на счёт 3).
- 6 Порежьте мясо цыплёнка на небольшие кусочки и нанижите по 8 кусочков на размоченные в воде деревянные шпажки.
- 7 Вотрите маринад в мясо. Укройте продукт и поставьте в холодильник на несколько часов или на ночь.
- 8 Поджаривайте на разогретом гриле, часто поворачивая, вплоть до полного выхода сока.

Молочный коктейль с клубникой

Ингредиенты:

- 150 г очищенной клубники, нарезанной пополам
- 2 ложки ванильного мороженого (50 г)
- 250 мл полужирного молока

Способ приготовления:

- 1 Установите нож для смузи в стакан для смузи.
- 2 Положите клубнику на дно стакана, добавьте мороженое и молоко.
- 3 Установите смесительную крышку на стакан и подсоедините основной блок. Выполните смешивание на 8-й скорости кратковременными включениями общей продолжительностью 30 с.
- 4 Сразу же подавайте на стол.

Летнее ягодное наслаждение

Ингредиенты:

- 70 г очищенной клубники, нарезанной пополам
- 70 г черники
- 40 г малины
- 40 г вишни без косточек
- 200 мл яблочного сока

Способ приготовления:

- 1 Установите нож для смузи в стакан для смузи.
- 2 Положите все ингредиенты в стакан для смузи.
- 3 Установите смесительную крышку на стакан и подсоедините основной блок. Выполните смешивание на 8-й скорости кратковременными включениями общей продолжительностью 30 с.
- 4 Сразу же подавайте на стол.

Сладкий ягодный поцелуй

Ингредиенты:

- 2 кубика льда
- 50 г замороженной вишни
- 200 г низкокалорийного ванильного йогурта
- 150 мл полужирного молока

Способ приготовления:

- 1 Установите нож для смузи в стакан для смузи.
- 2 Положите все ингредиенты в стакан для смузи в порядке перечисления.
- 3 Установите смесительную крышку на стакан и подсоедините основной блок. Выполните смешивание на 8-й скорости кратковременными включениями общей продолжительностью 30 с.
- 4 Сразу же подавайте на стол.

Шоколадно-банановый смузи

Ингредиенты:

- 1 маленький спелый очищенный банан, нарезанный кусочками (80 г)
- 2 столовых ложки шоколадного порошка
- 150 г низкокалорийного ванильного йогурта
- 200 мл полужирного молока

Способ приготовления:

- 1 Установите нож для смузи в стакан для смузи.
- 2 Положите нарезанный банан в стакан для смузи, затем добавьте остальные ингредиенты.
- 3 Установите смесительную крышку на стакан и подсоедините основной блок. Выполните смешивание на 8-й скорости тремя кратковременными включениями общей продолжительностью 20-30 с.
- 4 Сразу же подавайте на стол.

Кофе фрэппе

Ингредиенты:

- 3 кубика льда
- 6 ложек замороженного низкокалорийного ванильного йогурта (150 г)
- 200 мл холодного крепкого кофе

Способ приготовления:

- 1 Установите нож для смузи в стакан для смузи.
- 2 Положите все ингредиенты в стакан для смузи в порядке перечисления.
- 3 Установите смесительную крышку на стакан и подсоедините основной блок. Выполните смешивание на 8-й скорости кратковременными включениями общей продолжительностью 30 с.
- 4 Сразу же подавайте на стол.

Пожизненная гарантия на ножи

На зубчатые ножи распространяется пожизненная гарантия отсутствия дефектов в материалах и при производстве. Данная гарантия распространяется только на первоначального покупателя и не может быть передана третьим лицам. Данная гарантия распространяется на потребителей, которые используют зубчатые ножи в домашних условиях и 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 ухода и очистки прибора в соответствии с требованиями, приведенными в руководстве пользователя.

ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить степлером 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 Полломка 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 jakéhokoli elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících bezpečnostních opatření.

Před použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.

- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byli poučeni o bezpečném použití spotřebiče a rozumí případným rizikům.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Tento spotřebič nesmí používat děti.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Nemixujte déle, než jsou doporučené intervaly uvedené v části Použití.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, rozebíráte či čistíte, vždy jej odpojte od zdroje napájení.
- Informace o péči o spotřebič a jeho 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 umísťujte 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 mýsy 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 tekutin do mixéru je nechte vychladnout.
- Při mixování nebo přilévání horkých tekutin do mixéru buďte opatrní, jelikož mohou díky náhlému odpařování vystříknout.
- Vypněte spotřebič a odpojte jej od zdroje napájení před výměnou příslušenství nebo pokud potřebujete dosáhnout na díly, které se při použití pohybují.

Požadavky na napájení

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

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

TOTAL CONTROL



Tvůrčí práce s důvěrou

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

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

Technologie Smart Response umožňuje mít celkovou kontrolu nad procesem mixování jednoduchým stisknutím tlačítka. Technologie Smart Response přivádí výkon do mixéru postupně, jak jej potřebujete, takže nedochází k prudkému trhání nebo rozstříkávání míchaného obsahu a můžete proto pracovat s maximální jistotou.

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

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

Ruční mixér Total Control vám nabízí možnost pracovat s jistotou.

- 1 Ovladač nastavení proměnných otáček
- 2 Přesná spoušť
- 3 Ergonomická měkká rukojeť
- 4 Motor s výkonem 650 Wattů



Úvod

Děkujeme vám, že jste si koupili sadu ručního mixéru Total Control pro přípravu od společnosti Morphy Richards.

Sada ručního mixéru pro přípravu se dodává s mnoha nastavitel. Prostudujte si před použitím spotřebiče tyto pokyny, abyste věděli, jak s každým nastavitel pracovat.

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

Obsah

Ochrana zdraví a bezpečnost	145
Total Control	147
Úvod	148
Přehled výrobku	148
Před prvním použitím	148
Použití ručního mixéru	148
Používání sekací nádoby	149
Používání nádoby na koktejly	149
Vhodné potraviny	149
Použití	150
Nástavec	150
Tlačítko Turbo	150
Mixování v pánvi	150
Rady a tipy	150
Péče a čištění	151
Kontaktujte nás	151
Recepty	152
Záruka	157

Vlastnosti

- (1) Ovladač nastavení proměnných otáček
- (2) Přesná spoušť
- (3) Tlačítko Turbo
- (4) Tělo spotřebiče
- (5) Mixovací nástavec
- (6) Vroubkovaná čepel
- (7) Víko nádoby
- (8) Nádobka
- (9) Víko nádoby pro mixování/sekání
- (10) Nádobka pro sekání (3x)
- (11) Sekací vroubkovaná čepel
- (12) Víko nádoby pro sekání (2x)
- (13) Víko nádoby na koktejly
- (14) Nádobka na koktejly (2x)
- (15) Čepel na koktejly
- (16) Víko Sports (2x)
- (17) Tlačítko pro uvolnění nastavitel
- (18) Opéra
- (19) Bezpečnostní těsnění
- (20) Bezpečnostní těsnění pro koktejly

Před prvním použitím

- **VÝSTRAHA: Opatrně vybalte sadu ručního mixéru pro přípravu, protože čepele jsou velmi ostré.**
- Před použitím omyjte všechny součásti, kromě hlavní jednotky (4), víka nádoby na mixování/sekání (9) a víka nádoby na koktejly (13) v horké mýdlové vodě. Před použitím všechny součásti důkladně vysušte.
- Neponořujte mixovací nástavec úplně do vody. Omyjte pouze hlavici vroubkované čepele (6).
- Otrěte víko nádoby na mixování/sekání a víko nádoby na koktejly horkým vlhkým hadrem a očistěte je tak. Neponořujte do vody.
- Neponořujte tělo spotřebiče do vody.

Použití ručního mixéru

Upevněte mixovací nástavec (5) k hlavní jednotce (4) a zatlačením zjistíte na místě.

Zvolte otáčky pomocí ovladače proměnných otáček (1). Ruční mixér se nespustí, dokud nestisknete přesnou spoušť (2) nebo tlačítko Turbo (3).

Vložte míchací nástavec do míchaných potravin. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme používat nádobku (8).

Stiskněte přesnou spoušť a začněte míchat. Čím více budete tisknout tlačítko, tím se budou zvyšovat otáčky mixéru.

Uvolněním přesné spouště spotřebič zastavíte. PŘED vyjmutím mixéru z míchaných potravin ponechte čepele zpomalit a zastavit.

Odpojte hlavní jednotku od napájení. Stiskněte tlačítko uvolnění nástavce (17) a sejměte mixovací nástavec z hlavní jednotky pro jeho vyčištění.

Používání nádoby pro sekání

OPATRNĚ vložte vroubkovanou čepel pro sekání (11) do nádoby na sekání (10). **VÝSTRAHA: Čepel je ostrá.**

Vložte potraviny, které chcete mixovat, do nádoby na sekání. Neplňte více než do poloviny.

Zkontrolujte, zda je bezpečnostní těsnění (19) na svém místě a zatlačte víko nádoby na sekání/mixování (9) na nádobu na sekání. Zatlačením zajistíte na místě.

Upevněte hlavní jednotku (4) na víko. Z bezpečnostních důvodů se hlavní jednotka nezajistí na víku nádoby pro sekání/mixování.

Vyberte vysoké otáčky pomocí ovladače (1) a stiskněte a podržte přesnou spoušť (2) a spusťte spotřebič. Během používání neotevírejte víko.

Ponechte ruční mixér zcela zastavit, než začnete oddělovat hlavní jednotku od víka nádoby pro sekání/mixování. Zvednutím sejměte.

Sejměte víko nádoby pro sekání/mixování z nádoby pro sekání.

OPATRNĚ demontujte vroubkovanou sekací čepel, než vyprázdníte obsah nádoby.

Používání nádoby na koktejly

OPATRNĚ vložte čepel na koktejly (15) do nádoby na koktejly (14).

Doplňte do nádoby na koktejly jednotlivé přísady. Pokud nejprve přidáte kusy měkkého ovoce, mixování bude snazší.

Ujistěte se, že bezpečnostní těsnění nádoby na koktejly (20) je na svém místě (viz strana 11). Našroubujte víko nádoby na koktejly (13) na nádobu.

Upevněte hlavní jednotku (4) na víko. Z bezpečnostních důvodů se hlavní jednotka nezajistí na víku nádoby na koktejly. Při mixování držte nádobu na koktejly pevně rukou.

Vyberte stupeň otáček 8 pomocí ovladače (1), stiskněte a podržte přesnou spoušť (2) a spusťte spotřebič. Během používání neotevírejte víko.

Než odpojte hlavní jednotku, nechte mixér nejprve úplně zastavit. Zvedněte jednotku z víka nádoby na koktejly a sejměte ji.

Odšroubujte víko od nádoby na koktejly.

OPATRNĚ vyjměte čepel na koktejly z nádoby, než začnete nápoj pít. Upevněte víko Sports (16) a můžete si svůj nápoj začít užívat.

Vhodné potraviny

Níže uvedené objemy jsou pouze referenční. Nádobu na sekání (12) by neměla být naplněna více než do poloviny.

Nástavec	Potravina	Maximální množství	Otáčky	Čas
Mixovací nástavec	Polévka nebo omáčka	-	4	40-60 sekund
Mixovací nástavec*	Mléčný koktejl	450 ml	4-5	20-30 sekund
Mixovací nástavec*	Led	3 kostky	8	5-15 sekund
Mixovací nástavec*	Mrkev s vodou	200 g 300 ml	6	40-60 sekund
Nádobu pro sekání	Cibule	200 g	7	5-10 sekund
Nádobu pro sekání	Mrkev	200 g	7	5-15 sekund
Nádobu pro sekání	Bylinky	50 g	7	5-15 sekund
Nádobu pro sekání	Dušené hovězí	100 g	8	25-30 sekund
Nádobu pro sekání	Ořechy	100 g	8	15-20 sekund
Nádobu na koktejly	Měkké ovoce	500 ml	8	20-30 sekund

*Pomocí dodané nádoby

Použití

- **VÝSTRAHA:** Sada ručního mixéru je určena k přerušovanému použití. Nepoužívejte ji déle než 60 sekund. Před dalším použitím sadu nechte minimálně pět minut chladnout.
- Nepoužívejte nádobu na koktejly (14) déle než 60 sekund.

Nástavce

Mixovací nástavec (5)

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

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.

Nádoba na koktejly (14)

- Nádoba na koktejly je určena pro koktejly a nápoje, které si chcete vzít s sebou na cestu.
- Nádoba na koktejly není vhodná pro mletí kávy nebo tvrdých potravin. Po mixování v nádobě a koktejly vyjměte čepel (15) a upevněte víko Sports (16), abyste si nápoj mohli vzít s sebou.
- **Nepoužívejte nádobu na koktejly k drcení ledu bez dalších přísad. Nepoužívejte více než 2 kostky ledu.**
- **Nepoužívejte s tvrdou zeleninou, například bramborami nebo mrkví.**

Víka (7), (12), (16)

- Máte-li zbytek, použijte nádobu a misku s dodanými víky pro bezpečné uložení potravin.
Při těsnění víka Sports stiskněte střed horní části místo okrajů, zajistíte tím řádné utěsnění. Zajistíte, aby nádoba byla vždy ve vzpřímené poloze.
- **VÝSTRAHA: Žádný nástavec není vhodný pro mikrovlnnou troubu, troubu, myčku nádobí nebo mrazák.**

Tlačítko Turbo

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

Mixování v pánvi

- **Nepoužívejte pánve s nepřilnavým povrchem. Mixovací nástavec by mohl nepřilnavou vrstvu poškodit.**
- 1. Vyjměte pánve z horkého prostředí.
- 2. Chcete-li se vyhnout nadměrnému rozstříkávání, vložte mixovací nástavec (5) do potravin před zapnutím mixéru.
- 3. Podržte nádobu pevně druhou rukou, vyberte otáčky a lehce stiskněte přesnou spoušť (2). Začněte pracovat pomalu a postupně zvyšujte otáčky podle potřeby pomocí přesné spoušti.
- 4. Pohybuje čepelemi (6) skrze potraviny pohybem nahoru a dolů.
- 5. Před vyjmutím mixéru z pánve nechte zastavit čepele.
- **VÝSTRAHA: Pokud vytáhnete čepele z mixovaných potravin a budou se ještě otáčet, nebo pokud použijete vysoké otáčky v malé pánvi, může dojít k rozstříknutí horkých potravin. Používáte-li ruční mixér tímto způsobem, měli byste být velmi opatrní.**
- **Nevkládejte ruční mixér do potravin tak, aby byl ponořen spoj mezi hlavní jednotkou (4) a mixovacím nástavcem (5).**
- **Ujistěte se, zda se napájecí kabely nedotýkají žádných horkých povrchů (včetně boku pánve).**

Rady a tipy

- Při mixování potravin se silným barvivem (například mrkev) může dojít k obarvení plastových součástí spotřebiče. Jakékoliv zabarvení součástí otřete olejem na vaření. Před opětovným použitím omyjte součásti v horké mýdlové vodě.
- Při mixování pomocí mixovacího nástavce (5) začněte vložením mixovacího nástavce do mixovaných přísad. Tím zaručíte, že do čepele budou zatlačeny všechny ingredience, které je třeba zpracovat. Opatrně otáčejte mixovacím nástavcem nahoru a dolů v mixovaných přísadách. Pokračujte opakováním tohoto pohybu, dokud směs nezíská požadovanou konzistenci. Nevýjímajte spotřebič z kapaliny, dokud jsou čepele v pohybu.
- Nezvedejte úplně mixovací nástavec ze směsi, dokud je spotřebič ještě v pohybu, mohlo by dojít k rozstříknutí obsahu.
- Při použití nádoby na sekání (10) může být nutné otřít boky nádoby pomocí silikonové stěrky během mixování.
- Při výrobě koktejlů přidejte ovoce do nádoby na koktejly (14) jako první. Bude blíže k čepeli na koktejly (15) a umixuje se jako první.

Péče a čištění

- **VÝSTRAHA:** Vždy spotřebič odpojte od síťové zásuvky, než jej začnete čistit nebo provádět jeho údržbu.
- **VÝSTRAHA:** S čepelemi manipulujte opatrně, protože jsou ostré.
- Omyjte všechny součásti, kromě hlavní jednotky (4), víka nádoby pro mixování/sekání (9) a víka pro mixování koktejlů (13) v horké mydlové vodě a ihned osušte.
- Vyčistěte hlavní jednotku vlhkou látkou a všechny části důkladně vysušte.
- **VÝSTRAHA:** Nikdy neponořujte základní jednotku do vody ani žádné jiné tekutiny.
- Neponořujte mixovací nástavec do vody, omyjte pouze hlavu vroubkované čepele (6).
- Žádné součásti nejsou určeny k mytí v myčce.

Bezpečnostní těsnění nádoby na sekání (19)

Víko nádoby 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. 23
- 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.

Bezpečnostní těsnění nádoby na koktejly (20)

Víko nádoby na koktejly (13) a víko Sports (16) mají bezpečnostní těsnění. To brání netěsnostem při použití a skladování.

- Vždy zajistěte, aby bezpečnostní těsnění nádoby na koktejly bylo před použitím na svém místě. Pokud tomu tak nebude, dojde k netěsnostem a poškození spotřebiče.
- Bezpečnostní těsnění nádoby na koktejly je nutné sejmut pouze pro čištění (je-li to nutné). Po čištění těsnění nasadte podle pokynů pro použití. 24
- Při nasazování těsnění nádoby na koktejly zajistěte, aby bylo usazeno těsně v kanálku víka (viz obrázek). Výčnělky na těsnění by měly směřovat dovnitř. 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

Facebook: facebook.com/morphyrichardscz

Webové stránky: www.morphyrichards.cz



Recepty

Vyvinuli jsme pro vás delikátní recepty, na kterých si můžete vyzkoušet svou novou sadu ručního mixéru Total Control. Od koktejlů po pesto máme něco pro každého.

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

Jahodo-banánový koktejl

Přísady:

- 1 zralý banán (asi 90 g), oloupaný, nařezaný na kousky
- 65 g omytých jahod, osušených, odstokovaných
- 2 kostky ledu
- 135 ml jablečného 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 na otočném ovladači.
- 3 Vložte mixovací nástavec na dno nádoby a opatrně stiskněte přesnou spoušť. Pohybuje ručním mixérem nahoru a dolů v nádobce asi 20-30 sekund, dokud nebude koktejl dokonale promixovaný.

Malinový mléčný koktejl

Přísady:

- 80 g čerstvých malin
- 100 g vanilkové zmrzliny
- 200 ml polotučného mléka

Postup:

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

Pórková a rajska polévka

Porce: 4

Přísady:

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

Postup:

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

Omáčka Matriciana (pro těstoviny)

Porce: 4

Přísady:

- 1 cibule (130 g), jemně nakrájená
- 1 stroužek česneku, rozmačkaný
- ½ zelené chilli papriky, zbavené semínek a nadrobno nakrájené
- 1½ polévkové lžíce panenského olivového oleje
- 100 g slaniny, s odstraněnou kůží, nakrájené
- 400 g plechovka rajčat
- 100 ml (120 g) rajského protlaku
- 2 polévkové lžíce bílého vína
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř
- Čerstvě uvažené těstoviny
- Připravený parmazán

Postup:

- 1 Nalijte olej do velké hluboké pánve (nepoužívejte nepřilnavou) a několik minut zahřívejte.
- 2 Opatrně smažte cibuli, česnek a chilli po dobu 2-3 minut, aniž by došlo ke zhnědnutí, občas zamíchejte vařečkou.
- 3 Přidejte nakrájenou slaninu a smažte další minutu. Zakryjte pokličkou a vařte na střední výkon 5 minut.
- 4 Přidejte rajčata, rajský protlak a víno, okořeňte troškou soli a pepře podle chuti.
- 5 Zakryjte pokličkou a zvolna vařte 25 minut, nebo dokud cibule nebude měkká.
- 6 Deset minut před dokončením omáčky uvařte těstoviny podle pokynů na obalu.
- 7 Pomocí mixovacího nástavce s otáčkami na stupeň 4 rozmixujte omáčku do jemné konzistence. Můžete to udělat v pánvi, pokud není opatřena nepřilnavým povrchem. Spustte mixér pomocí přesné spouště, pomalu jím pohybujte v pánvi, dokud není dosaženo požadované konzistence. Pro dosažení hladké konzistence by to mělo trvat asi jednu minutu.
- 8 Slijte těstoviny, pak zamíchejte omáčku. Dostatečně zahřejte, abyste mohli podávat posypané parmazánem.

Zeleninová omáčka (pro těstoviny)

Porce: 4

Přísady:

- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 cibule (130 g), nakrájená
- 2 mrkve (160 g), nakrájené na malé kostky
- 2 celer (80 g), jemně nakrájené
- 1 stroužek česneku, rozmačkaný
- 1 pórek (120 g), nakrájený
- 1 žlutá paprika, nakrájená na kostky
- 1 červená paprika, nakrájená na kostky
- 2x 400g plechovky krájených rajčat
- ¼ kávové lžičky octa
- ¼ kávové lžičky krupicového cukru
- 2 polévkové lžíce oregana
- 1 kávová lžička směsi bylin
- Sůl a pepř
- Čerstvě uvažené těstoviny
- Připravený parmazán

Postup:

- 1 Rozpalte olej na velké hluboké pánvi (nepoužívejte nepřilnavou) a opatrně vařte cibuli, mrkev, celer, česnek a pórek po dobu 5 minut, aniž by přísady zhnědly. Občas zamíchejte.
- 2 Přikryjte pánev pokličkou a vařte 20 minut, občas míchejte. Přidejte nakrájené papriky a opatrně vařte dalších 10 minut přikryté pokličkou.
- 3 Přidejte rajčata, bylinky, cukr a ocet. Dochutěte solí a pepřem a zvolna vařte 45 minut, nebo dokud mrkev a celer nezměkknou.
- 4 Uvařte těstoviny podle pokynů na obalu.
- 5 Pomocí mixovacího nástavce s nastaveným stupněm otáček 4 rozmixujte. Můžete to udělat v pánvi, pokud není opatřena nepřilnavým povrchem. Spustte mixér pomocí přesné spouště, pomalu jím pohybujte v pánvi, dokud není dosaženo požadované konzistence. Pro dosažení hladké konzistence by to mělo trvat asi jednu minutu.
- 6 Slijte těstoviny, pak zamíchejte omáčku. Dostatečně zahřejte, abyste mohli podávat posypané parmazánem.

Rajčatová salsa

Přísady:

- | | | |
|----------|--------|---|
| 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 od stát 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

Přísady:

- 50 g borových semínek
- ½ stroužku česneku
- 25 g parmezánu, strouhaného
- 30 g čerstvé bazalky, pouze lístky
- 50 ml extra panenského olivového oleje
- Štáva 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 šťouchaných brambor.

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

Guacamole

Přísady:

- 75 g cherry rajčat
- ½ čerstvé červené chilli papriky, bez semínek
- 65 g čerstvého koriandru s lodyhami
- 1 zralé avokádo, nakrájené na poloviny, vypeckované a oloupané
- Štáva z ½ - 1 limetky (podle chuti)
- Sůl a pepř dle chuti

Postup:

- 1 Nasadte čepel do nádoby na sekání.
- 2 Nakrájejte avokádo na poloviny.
- 3 Vložte všechny přísady do nádoby v uvedeném pořadí. Nasadte víko nádoby pro sekání/mixování a hlavní jednotku.
- 4 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 sekund.
- 5 Okořeňte podle chuti.

Kuře Jalfrezi

Porce: 4

Přísady:

Pro pastu Jalfrezi

- 2 stroužky česneku, rozpulené
- 1 x 3 cm velký kus čerstvého zázvoru, oloupaného a rozřezaného na 4 kusy
- 1 čerstvá zelená chilli paprika (25 g), odjádřená a rozřezaná na 4 kusy
- 15 g čerstvého koriandru
- 1 kávová lžička koriandru
- 1 kávová lžička hořčičných semínek
- 1 kávová lžička prášku z pískavice (fecké seno)
- 2 kávová lžička kmínových semínek
- 1 kávová lžička kurkumy
- ½ kávové lžičky soli
- 2 polévkové lžíce burákového oleje
- 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
- 2 polévkové lžíce vody
- 2 kávové lžičky papriky

Pro kari

- 2 polévkové lžíce oleje
- 240 g na kolečka nakrájené cibule
- 500 g kuřecích prsou nakrájených na kousky
- 1 x 400g plechovka krájených rajčat
- 200 ml vody
- 1 střední zelená paprika, nakrájená

Postup:

- 1 Nasadíte čepel do nádoby na sekání.
 - 2 Pasta: vložte všechny přísady na pastu do nádoby na mixování v uvedeném pořadí.
 - 3 Nasadíte víko nádoby pro sekání/mixování a hlavní jednotku. Mixujte na otáčky 7 a občas stírejte boky nádoby, až je obsah jemně umixovaný (asi 30-40 sekund).
 - 4 Kari: zahřejte olej na střední pánvi a pomalu smažte cibuli přikrytou víkem po dobu 10 minut, dozlatova.
 - 5 Přidejte nakrájené kuře a smažte do hněda.
 - 6 Přidejte pastu Jalfrezi a míchejte 3 minuty při ohřívání na střední výkon.
 - 7 Přidejte rajčata z plechovky, vodu a krájenou papriku a vařte asi 1 hodinu. V případě potřeby sejměte víko, abyste snížili žár.
- Podávejte s vařenou rýží a chlebem naan.

Kuře Satay

Kusů: 10 špízů (Porce: 4-5)

Přísady:

- 3 kuřecí prsa
- 20 g čerstvého koriandru
- 1 velká červená chilli paprika (včetně semen), nakrájená na 4 kusy
- 1 stroužek česneku, nařezaný na poloviny
- 5 kávových lžiček (navršených) burákového másla
- Trocha sojové omáčky
- 3 cm kus čerstvého zázvoru, oloupaného a nakrájeného na 4 kusy
- Aroma a šťáva (50 ml) z 2 limetek
- Trocha vody
- Sůl a pepř

Postup:

- 1 Nasadíte čepel do nádoby na sekání. Namočte 10 dřevěných špejlí do studené vody.
- 3 Umístíte všechny přísady do nádoby na sekání, nasadíte víko nádoby na mixování/sekání a hlavní jednotku.
- 4 Na stupeň otáček 7 stisknete úplně spoušť a provedete tři cykly asi 10-15 sekund. Zkontrolujte konzistenci, v případě potřeby otevřete stěny nádoby plastovou stěrkou. Pokračujte, dokud nebude dobře umixované.
- 5 Přidejte vodu, až je směs dostatečně jemná, aby odkapala ze lžice, než napočítáte do 3.
- 6 Nakrájejte kuře na malé kusy, napíchnete vždy 8 kusů na namočenou dřevěnou špejli.
- 7 Kuře potřete marinádou. Zakryjte a na několik hodin nebo přes noc uložte do ledničky.
- 8 Grilujte v předehřáté troubě, často obraťte, dokud neteče jenom hotová šťáva.

Jahodový mléčný koktejl

Přísady:

- 150 g jahod, odstopkovaných a nakrájených na poloviny
- 2 kopečky vanilkové zmrzliny (50 g)
- 250 ml polotučného mléka

Postup:

- 1 Vložte do nádoby na koktejly příslušnou čepel.
- 2 Vložte jahody na dno nádoby, přidejte zmrzlinu a mléko.
- 3 Upevněte víko nádoby na koktejly a hlavní jednotku. Mixujte na stupeň otáček 8 po dobu 4 krátkých cyklů, celkem 30 sekund.
- 4 Ihned podávejte.

Letní ovocné potěšení

Přísady:

- 70 g jahod, odstopkovaných a nakrájených na poloviny
- 70 g borůvek
- 40 g malin
- 40 g třešní, odepkovaných
- 200 ml jablečného džusu

Postup:

- 1 Vložte do nádoby na koktejly příslušnou čepel.
- 2 Přidejte všechny přísady do nádoby na koktejly.
- 3 Upevněte víko nádoby na koktejly a hlavní jednotku. Mixujte na stupeň otáček 8 v krátkých cyklech, celkem 30 sekund.
- 4 Ihned podávejte.

Sladký ovocný polibek

Přísady:

- 2 kostky ledu
- 50 g mražených třešní
- 200 g nízkotučného vanilkového jogurtu
- 150 ml polotučného mléka

Postup:

- 1 Vložte do nádoby na koktejly příslušnou čepel.
- 2 Vložte přísady do nádoby na koktejly v uvedeném pořadí.
- 3 Upevněte víko nádoby na koktejly a hlavní jednotku. Mixujte na stupeň otáček 8 v krátkých cyklech, celkem 30 sekund.
- 4 Ihned podávejte.

Čokoládovo-banánový koktejl

Prísady:

- 1 malý zralý banán, nakrájený (80 g, oloupaný)
- 2 rovné polévkové lžice čokoládového nápoje v prášku
- 150 g nízkotučného vanilkového jogurtu
- 200 ml polotučného mléka

Postup:

- 1 Vložte do nádoby na koktejly příslušnou čepel.
- 2 Vložte nakrájený banán do nádoby na koktejl, poté další přísady.
- 3 Upevněte víko nádoby na koktejly a hlavní jednotku. Mixujte na stupeň otáček 8 ve 3 krátkých cyklech, celkem 20-30 sekund.
- 4 Ihned podávejte.

Kávéové frapé

Prísady:

- 3 kostky ledu
- 6 kopečků nízkotučného zmrazeného vanilkového jogurtu (150 g)
- 200 ml studené silné kávy

Postup:

- 1 Vložte do nádoby na koktejly příslušnou čepel.
- 2 Vložte přísady do nádoby na koktejly v uvedeném pořadí.
- 3 Upevněte víko nádoby na koktejly a hlavní jednotku. Mixujte na stupeň otáček 8 v krátkých cyklech, celkem 30 sekund.
- 4 Ihned podávejte.

Celoživotní záruka na čepele

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

DOVOLETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešáčkou 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 jakéhokoli důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

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

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

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímal 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. Prosím 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 ve bilgi eksikliği bulunan kişilerce kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri bir yerde tutun.
- ‘Kullanım’ bölümünde önerilenden daha uzun sürelerle karıştırmayın.
- Başında bulunulmadığı zamanlarda ve montaj, sökme veya temizleme işlemleri öncesinde fişi 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 aparat bıçaklardan uzak tutun.
- Elektrik kablosu hasar görürse, tehlike oluşmaması için üretici, servis temsilcisi veya benzer şekilde ehliyetli kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Ayrıca, aşağıdaki güvenlik tavsiyelerini sunuyoruz.

Konum

- Açık havada veya bir banyo içinde kullanmayın.
- Cihazınızı daima mutfak tezgahının kenarından uzak bir yere yerleştirin.
- Yüzey zarar görebileceğinden dolayı cihazla birlikte kullanılan hazneyi cıvalı ahşap yüzey üzerine koymayın.

Elektrik kablosu

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

Kişisel emniyet

- Keskin kesme bıçaklarına dokunurken, hazneyi 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.**
- Yerlerin takılı durumdayken aparatları akan su altında temizlemeyin.
- **ÖNEMLİ:** Blendera koymadan önce sıcak sıvıların soğumasını bekleyin.
- Ani buhar çıkışı nedeniyle etrafa püskürtülebileceğinden dolayı, blenderda sıcak sıvı karıştırırken veya blendera sıcak sıvı koyarken dikkatli olun.
- Aksesuarları değiştirmeden önce veya kullanım sırasında hareket eden parçalara dokunmadan önce cihazı kapatın ve fişi prizden çıkarın.

Elektrik gereksinimleri

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

Fişin bağlı olduğu elektrik sigortasının değiştirilmesi gerektiğinde, 3 amper BS1362 sigorta takılmalıdır.

TOTAL CONTROL



Güvenle hazırlamanız için gereken gücü size veriyoruz.

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

Total Control El Blenderi, Akıllı Tepki Teknolojisinin sunduğu güven ve garanti ile lezzetli meyve pürelerini ve frapeleri, karıştırılmış çorbaları ve sosları hazırlamanızı sağlar.

Akıllı Tepki Teknolojisi sadece bir düğmeye basmak suretiyle karıştırma işleminin Toplam Kontrolünü ele almanızı sağlar. Akıllı Tepki Teknolojisi ihtiyacınız olduğunda blendere gücü nazikçe gönderdiği için ani titremeler veya sıçramalar olmaz ve size mutfakta tam bir güven sunar.

Basit çevirme hareketli Değişken Hız Kontrolünü kullanarak

elinizdeki işe en uygun hızı seçin, seçilebilecek 8 ayrı hız vardır. Daha yüksek bir hızda kullanırken bile, Akıllı Tepki Teknolojisinin elinizdeki iş için seçtiğiniz hıza ulaşmada gücü kademeli olarak beslediğinden emin olabilirsiniz.

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

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



Giriş

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

El Blenderiniz beraberinde çeşitli aparatlarla temin edilir. Kullanım öncesinde her bir aparatı nasıl kullanacağınıza ilişkin bilgiler için lütfen talimatları tamamen okuyun.

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

İçindekiler

Sağlık ve Emniyet	158
Total Control	160
Giriş	161
Ürüne Genel Bakış	161
İlk Kullanımdan Önce	161
El Blenderinizin Kullanılması	161
Doğrama Haznenizin Kullanılması	162
Meyve Püresi Haznenizin Kullanılması	162
Uygun Yiyecekler	162
Kullanım	163
Aparatlar	163
Turbo Düşmesi	163
Bir Tencere İçinde Karıştırma	163
İpuçları ve Püf Noktaları	163
Temizlik Ve Bakım	164
Bizimle İrtibata Geçin	164
Tarifler	164
Garanti	170

Özellikler

- (1) Değişken Hız Kumandası
- (2) Hassas Kumanda Tetiği
- (3) Turbo Düşmesi
- (4) Ana Ünite
- (5) Karıştırma Ayağı
- (6) Dişli Bıçak
- (7) Hazne Kapağı
- (8) Hazne
- (9) Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağı
- (10) Doğrama Haznesi (x3)
- (11) Doğrama Dişli Bıçağı
- (12) Doğrama Haznesi Kapağı (x2)
- (13) Meyve Püresi Karıştırma Kapağı
- (14) Meyve Püresi Haznesi (x2)
- (15) Meyve Püresi Bıçağı
- (16) Dökülme Önleyici Kapak (x2)
- (17) Aparat Bırakma Düşmesi
- (18) Arkalık Dayaması
- (19) Güvenlik Contası
- (20) Meyve Püresi Güvenlik Contası

İlk Kullanımdan Önce

- **UYARI: Bıçaklar çok keskin olduğundan El Blenderi Setinizin ambalajını dikkatli açın.**
- Kullanmadan önce, Ana Ünite (4), Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağı (9) ve Meyve Püresi Karıştırma Kapağı (13) dışındaki tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkayın. Kullanmadan öncesinde tüm parçaları tamamen kurutun.
- Karıştırma Ayağını tamamen suya batırmayın. Sadece Dişli Bıçak kafasını (6) yıkayın.
- Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını ve Meyve Püresi Karıştırma Kapağını sıcak nemli bir bezle silerek temizleyin. Su içine batırmayın.
- Ana Üniteyi su içine batırmayın.

El Blenderinizin Kullanılması

Karıştırma Bacağını (5) Ana Üniteye (4) takın ve iterek yerine kilitleyin.

Değişken Hız Kumandasında (1) hızı seçin. El Blenderiniz, Turbo Düşmesi (3) üzerindeki Hassas Kumanda Tetiğine (2) basılmadıkça çalışmaz.

Karıştırma Ayağını karıştırılacak yiyecek içine yerleştirin. En iyi sonuçlar için Hazne (8) kullanılmasını öneririz.

Karıştırmaya başlamak için Hassas Kumanda Tetiğini basın. Düşmeye ne kadar sert basarsanız hız o kadar artar.

Durdurmak için Hassas Kumanda Tetiğini bırakın. El Blenderinizi yiyecek içinden çıkarmadan ÖNCE bıçakların yavaşlayıp durmasını bekleyin.

Ana Ünitenin fişini prizden çekin. Temizlik için Aparat Bırakma Düşmesine (17) basın ve Karıştırma Bacağını Ana Üniteden çıkartın.

Doğrama haznenizin kullanılması

Doğrama Dişli Bıçağını (11) **DİKKATLİCE** Doğrama Haznesine (10) yerleştirin. **UYARI: Bıçaklar keskindir.**

Doğramak istediğiniz yiyeceği Doğrama Haznesine yerleştirin. Haznenin yarısından fazlasına kadar doldurmayın.

Güvenlik Contasının (19) yerinden olduğundan emin olun ve Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını (9) Doğrama Haznesine doğru bastırarak yerleştirin. Yerine sıkıca oturması için bastırın.

Ana Üniteyi (4) Kapağa yerleştirin. Ana Ünite, güvenlik nedenlerinden dolayı Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağına kilitlenmeyecektir.

Değişken Hız Kumandasında (1) yüksek bir hız seçin ve başlatmak için Hassas Kumanda Tetiğine (2) basın ve basılı tutun. Kullanırken Kapağı açmayın.

Ana Üniteyi Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağından ayırmadan önce El Blenderinin tam olarak durmasını bekleyin. Kaldırarak çıkartın.

Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını Doğrama Haznesinden çıkartın.

Haznedeki yiyeceği boşaltmadan önce Doğrama Dişli Bıçağını **DİKKATLİCE** çıkartın.

Meyve Püresi Haznenizin Kullanılması

Meyve Püresi Bıçağını (15) Meyve Püresi Haznesine (14) **DİKKATLİCE** yerleştirin.

Malzemelerinizi Meyve Püresi Haznesine ekleyin. Karıştırmayı kolaylaştırmak için önce yumuşak meyveleri ekleyin.

Meyve Püresi Güvenlik Contasının (20) yerinde olduğundan emin olun (bakınız sayfa 11). Meyve Püresi Karıştırma Kapağını (13) Meyve Püresi Haznesine çevirerek takın.

Ana Üniteyi (4) Kapağa takın. Ana Ünite, güvenlik nedenlerinden dolayı Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağına kilitlenmeyecektir. Karıştırırken Meyve Püresi Haznesini tutun.

Değişken Hız Kumandasında (1) yüksek bir hız seçin ve başlatmak için Hassas Kumanda Tetiğine (2) basın ve basılı tutun. Kullanırken Kapağı açmayın.

Ana Üniteyi çıkarmadan önce El Blenderinizin tamamen durmasını bekleyin. Meyve Püresi Karıştırma Kapağını açmak için yukarı çekin.

Meyve Püresi Karıştırma Kapağını, Meyve Püresi Haznesinden çevirerek çıkarın.

Karışımı içmeden önce Meyve Püresi Bıçağını, Hazneden DİKKATLİCE çıkarın. Hareket halindeyken içeceğinizi içmek için Dökülme Önleyici Kapağı (16) takın.

Uygun Yiyecekler

Aşağıda listelenen miktarlar bir rehber olarak kullanılmalıdır. Doğrama Haznesi (12) yarıdan fazla doldurulmamalıdır.

Aparatlar	Yiyecek	Maksimum Miktar	Hız	Zaman
Karıştırma Ayağı	Çorba veya Sos	-	4	40-60 saniye
Karıştırma Ayağı*	Milkshake	450 ml	4-5	20-30 saniye
Karıştırma Ayağı*	Buz	3 küp	8	5-15 saniye
Karıştırma Ayağı*	Su ile havuçlar	200 g 300 ml	6	40-60 saniye
Doğrama Haznesi	Soğan	200 g	7	5-10 saniye
Doğrama Haznesi	Havuç	200 g	7	5-15 saniye
Doğrama Haznesi	Bitkiler	50 g	7	5-15 saniye
Doğrama Haznesi	Kuşbaşı Et	100 g	8	25-30 saniye
Doğrama Haznesi	Kuruyemişler	100 g	8	15-20 saniye
Meyve Püresi Haznesi	Yumuşak Meyveler	500 ml	8	20-30 saniye

*Temin edilen hazneyi kullanırken

Kullanım

- **UYARI:** El Blenderiniz aralıklı kullanım için tasarlanmıştır. 90 saniyeden daha uzun süre sürekli çalıştırmayın. Daha fazla kullanım için asgari 5 dakika soğumasını bekleyin.
- **Meyve Püresi Haznesini (14) 60 saniyeden daha uzun süre kullanmayın.**

Aparatlar

Karıştırma Ayağı (5)

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

Doğrama Haznesi (10)

- Doğrama Haznesi, kuruyemişler, sebzeler, et, bitkiler, haşlanmış yumurta ve kurumuş ekmeğin doğranması için uygundur. En iyi performans için doğrama haznesi yüksek hızlarda kullanılmalıdır.

Meyve Püresi Haznesi (14)

- Meyve Püresi Haznesi, hareket halinde içebilmenize olanak sağlayacak bir şekilde meyve püreleri ve içecekler için tasarlanmıştır.
- Meyve Püresi Haznesi, kahve veya katı yiyeceklerin öğütülmesi için uygun değildir. Meyve Püresi Haznesinde karıştırdıktan sonra, Meyve Püresi Bıçağını (15) çıkarın ve içeceğinizi hareket halinde içebilmek için Dökülme Önleyici Kapağı (16) takın.
- **Meyve Püresi Haznesini, diğer herhangi bir malzeme olmaksızın sadece buz kırmak için kullanmayın. 2 buz küpünden daha fazla kullanmayın.**
- **Patates veya havuç gibi sert sebzelerle kullanmayın.**

Kapaklar (7), (12), (16)

- Kapan yiyeceğiniz olursa, yiyeceklerinizi güvenli saklamak için Hazneleri ve Kapakları kullanın.
Dökülme Önleyici Kapağı hava sızdırmaz bir şekilde takmak için, uygun bir sızdırmazlık sağlamak için kapağın kenarlarından değil üstten tam ortasından bastırın. Lütfen haznenin daima yuları doğru bakacak şekilde tutulmasını sağlayın.
- **UYARI: Aparatlardan hiçbir mikrodalga, fırın, buhaşık makinesi veya buzdolabında kullanıma uygun değildir.**

Turbo Düşmesi

- El Blenderiniz Total Control teknolojisi ve Turbo Düşmesi (3) ile 8 farklı hız ayarına sahiptir. Aralıklı kullanımlar için El Blenderini yüksek hızda çalıştırmak üzere Turbo Düşmesine basın.
- Not: Doğrama Haznesi (10) aparatı, yüksek hız ayarlanmış Değişken Hız Kumandası (1) ya da Turbo Düşmesi (3) ile en iyi sonucu verir.

Bir Tencere İçinde Karıştırma

- **Yapışmaz tavalar kullanmayın. Karıştırma Ayağı yapışmaz kaplamaya zarar verebilir.**
- 1. Tencereyi ateşten alın.
- 2. Aşırı sıçramayı önlemek için, El Blenderinizi çalıştırmadan önce Karıştırma Ayağını (5) yiyecek içine yerleştirin.
- 3. Diğer elinizle tencereyi düzgün bir şekilde tutun, istenilen hızı seçin ve Hassas Kumanda Tetiğine (2) hafifçe basın. Yavaşça başlayın ve Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak hızı gerektiği gibi arttırın.
- 4. Bıçakları (6) yukarı-aşağı hareketleri kullanarak yiyeceğin içinde hareket ettirin.
- 5. Tencereden çıkarmadan önce Bıçakların durmasını bekleyin.
- **UYARI: Çalışırken Dişli Bıçağın yiyecekten kaldırılması veya küçük bir pişirme kabı içinde yüksek bir hız ayarının kullanılması sıcak sıvıyı sıçratabilir. El Blenderinizi bu eklede kullanırken ekstra dikkat sarf edilmelidir.**
- **El Blenderinizi, Ana Ünite (4) ve Karıştırma Ayağı (5) arasındaki bağlantıyı geçecek şekilde yiyeceğiniz içine sokmayın.**
- **Elektrik kablusunun sıcak yüzeylere (tencerenin kenarı dahil) temas etmediğinden emin olun.**

İpuçları ve Püf Noktaları.

- Güçlü renge sahip yiyecekleri (örn. havuç) karıştırırken cihazın plastik parçaları renk değiştirebilir. Renk değiştiren kısımları temizlemek için yemeklik yağla silin. Tekrar kullanmadan önce sıcak sabunlu suda iyice yıkayın.
- Karıştırma Ayağını (5) kullanarak karıştırma yaparken, Karıştırma Ayağını malzemelerin içine yerleştirerek işe başlayın. Bu, tüm malzemelerin işlenmek üzere bıçak içine çekilmesini sağlayacaktır. Malzemeler içinde yukarı ve aşağı hareket ettirerek Karıştırma Ayağını yavaşça döndürün. Karışım istenen kıvamda gelen kadar bu harekete devam edin. Bıçaklar hareket ederken sıvı içinden çıkartmayın.
- Sıçrama meydana gelebileceğinden çalışırken Karıştırma Ayağını karışımın tamamen kaldırmayın.
- Doğrama Haznesini (10) kullanırken karıştırmanın yansımda bir silikon spatula ile çanağın kenarındaki malzemeleri sıyrmanız gerekebilir.
- Meyve püresi hazırlarken Meyve Püresi Haznesine (14) önce meyveyi ekleyin. Bu şekilde Meyve Püresi Bıçağına (15) daha yakın olacaktır ve ilk önce meyve karıştırılacaktır.

Temizlik ve Bakım

- **UYARI: Temizlik ve bakım öncesinde daima cihazın fişini prizden çekin.**
- **UYARI: Keskin oldukları için bıçaklara dikkatli bir eklede dokunun.**
- Ana Ünite (4), Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağı (9) ve Meyve Püresi Karıştırma Kapağı (13) dışındaki tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkayın ve hemen kurulaın.
- Ana Üniteyi nemli bir bezle temizleyin ve tüm parçaları tamamen kurulaın.
- **UYARI: Ana Üniteyi su veya başka bir sıvının içine asla daldırmayın.**
- Karıştığı Ayağı tamamen suya daldırmayın, sadece Dişli Bıçak kafasını (6) yıkayın.
- **Hiçbir parça bulaşık makinesinde yıkanmaz.**

Doğrama Haznesi Güvenlik Contası (19)

Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağının (9) ve Doğrama Haznesi Kapağının (12) her ikisinde de bir Güvenlik Contası bulunur. Bu durum, kullanım ve saklama sırasında Doğrama Haznesinden (10) sızıntıları önlemek içindir.

- Her kullanımdan önce Güvenlik Contasının yerinde olduğundan emin olun. Bunun yapılmaması cihazın zarar görmesine neden olabilir. 23
- Güvenlik Contasının, yalnızca temizlik (gerekirse) için çıkartılması gerekir. Temizlikten sonra, Total Control El Blenderinizi kullanmadan önce contanın belirtildiği gibi tekrar takıldığından emin olun.
- Güvenlik Contasını tekrar takarken, Kapaklardaki ilk kanala sıkıca bastırıldığından emin olun (resme bakın) Güvenlik Contasındaki 'dudağın', dışarı dönük olması ve kanalın içinde bükülü kalmaması gerekmektedir. Kullanmadan önce Contasının doğru takıldığından emin olun.

Meyve Püresi Haznesi Güvenlik Contası (20)

Meyve Püresi Haznesi Kapağının (13) ve Dökülme Önleyici Kapakların (16) her ikisinde de bir Güvenlik Contası bulunur. Bu durum, kullanım ve saklama sırasında sızıntıları önlemek içindir.

- Her kullanımdan önce Güvenlik Contasının yerinde olduğundan emin olun. Bunun yapılmaması sızıntılara veya cihazın zarar görmesine neden olabilir.
- Güvenlik Contasının, yalnızca temizlik (gerekirse) için çıkartılması gerekir. Temizlikten sonra, kullanmadan önce contanın belirtildiği gibi tekrar takıldığından emin olun. 24
- Güvenlik Contasını tekrar takarken, Kapaklardaki kanala sıkıca bastırıldığından emin olun (resme bakın) Güvenlik Contasındaki 'sekmelerin' içeri doğru dönük olması gerekir. Kullanmadan önce Güvenlik Contasının doğru takıldığından emin olun.

Bizimle İrtibata Geçin

Yardım hattı

Cihazınızla ilgili herhangi bir sorunuz varsa, size cihazı satın aldığınız mağazadan daha fazla yardım sağlayabileceğimiz için 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
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	@loveyourmophy
Web Sitesi:	www.morphyrichards.com



Tarifler

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

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

Çilekli Muzlu Meyve Püresi

Malzemeler:

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

Yapılışı:

- 1 Listelenen sırayla tüm malzemeleri Hazne içine ilave edin.
- 2 Karıştırma Bacağını Ana Üniteye takın ve Değişken Hız Kumandasında 4 hızını seçin.
- 3 Karıştırma Ayağını haznenin tabanına yerleştirin ve Hassas Kumanda Tetiğine yavaşça bastırın. Meyve püresi karıştırılana kadar El Blenderini Hazne içinde yukarı ve aşağı 20-30 saniye hareket ettirin.

Frambuazlı Milkshake

Malzemeler:

- 80 g taze frambuaz
- 100 g vanilyalı dondurma
- 200 ml yarım yağlı süt

Yapılışı:

- 1 Listelenen sırayla tüm malzemeleri Hazne içine ilave edin.
- 2 Karıştırma Bacağını Ana Üniteye takın ve Değişken Hız Kumandasında 4 hızını seçin.
- 3 Karıştırma Ayağını haznenin tabanına yerleştirin ve Hassas Kumanda Tetiğine yavaşça bastırın. Mikshake karıştırılana kadar El Blenderini Hazne içinde 20-30 saniye yukarı ve aşağı hareket ettirin.

Pırasa ve Patates Çorbası

Kişi sayısı: 4

Malzemeler:

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

Yapılışı:

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

Matriciana Sosu (Makarna İçin)

Kişi sayısı: 4

Malzemeler:

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

Yapılışı:

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

Sebze Sosu (Makarna İçin)

Kişi sayısı: 4

Malzemeler:

- 2 çorba kaşığı zeytin yağı
- 1 soğan (130 g), doğranmış
- 2 havuç (160 g), küp şeklinde doğranmış, küçük
- 2 kereviz sapı (80 g), ince doğranmış
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 pırasa (120 g), doğranmış
- 1 sarı biber, küp şeklinde doğranmış
- 1 kırmızı biber, küp şeklinde doğranmış
- 2x 400 g kutuda doğranmış domates
- ½ çorba kaşığı balzamik sirke
- ½ çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 çay kaşığı kekik otu
- 1 çay kaşığı karışık bitki
- Tuz ve biber
- Servis için taze haşlanmış makarna
- Servis için parmesan peynir

Yapılışı:

- 1 Yağı büyük bir tencerede ısıtın (yapışmaz tencere kullanmayın) ve soğanı, havucu, kerevizi, sarımsağı ve pırasayı kızartmadan 5 dakika hafifçe pişirin. Arada sırada karıştırın.
- 2 Tencerenin kapağını kapatın ve arada sırada karıştırarak 20 dakika pişirin. Doğranmış biberleri ekleyin ve kapak kapalı vaziyette bir on dakika daha yavaşça pişirin.
- 3 Domatesleri, bitkileri, şekeri ve sirkeyi tencereye ekleyin. Tuz ve biber ile terbiye edin ve kapak kapalı vaziyette 45 dakika ya da havuç ve kereviz yumuşayana kadar pişirin.
- 4 Paket talimatlarına göre makarnayı pişirin.
- 5 Topaksız bir sos yapmak için Karıştırma Ayağını Değişken Hız Kumandasındaki hız 4'te kullanın. Bu işlem pişirme kabı yapışmaz kaplamaya sahip olmadığı sürece pişirme kabı içinde de yapılabilir. Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak el blenderini çalıştırın, istenen kıvam elde edilene kadar tencere içinde yavaşça hareket ettirin. Topaksız bir sos için, bu yaklaşık 1 dakika sürmelidir.
- 6 Makarnayı boşalttıktan sonra sosu birlikte karıştırın. Gerekirse ısıtın ve ardından hemen Parmesan peyniri ile servis yapın.

Domates Salsa Sosu

Malzemeler:

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

Yapılışı:

- 1 Bıçağı Doğrama Haznesine takın.
- 2 Tüm malzemeleri listelenen sırada hazneye koyun.
- 3 Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını ve Ana Üniteyi takın. Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak 7 hızında 10 saniye kadar karıştırın. Gerekirse hazneyi 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 istediğinde haznede 350ml kadar yapılabilir.

Pest

Malzemeler:

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

Yapılışı:

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

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

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

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

Guacamole

Malzemeler:

- 75 g kiraz domates
 - ½ taze kırmızı biber, çekirdekleri çıkartılmış
 - 65 g taze kişniş, saplarıyla birlikte
 - 1 olgun avakado, ikiye bölünmüş, çekirdeği çıkartılmış ve kabuğu alınmış
 - ½ - 1 lime limonu suyu (zevke göre)
 - Tatlandırmak için tuz ve pul biber
- ### Yapılışı:
- 1 Bıçağı Doğrama Haznesine Takın.
 - 2 Her avakadoyu ikiye bölün.
 - 3 Tüm malzemeleri listelenen sırada hazneye yerleştirin. Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını ve Ana Üniteyi takın.
 - 4 Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak 7 hızında 15 saniye kadar karıştırın. Bir spatula ile haznenin kenarlarını sıyırın ve daha sonra yumuşatmak için 15 saniye daha karıştırın.
 - 5 Tatlandırmak için baharatını ayarlayın.

Tavuk Jalfrezi

Kişi sayısı: 4

Malzemeler:

Jalfrezi Hamuru için

- 2 diş sarımsak, yarıya bölünmüş
- 1 x 3 cm parça taze zencefil, soyulmuş ve 4 parçaya bölünmüş
- 1 taze yeşil biber (25 g) sapı alınmış ve 4 parçaya bölünmüş
- 12 g taze kişniş
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 çay kaşığı kahverengi hardal tohumu
- 1 çay kaşığı çemenotu tozu
- 2 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- ½ çay kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı yerfıstığı yağı
- 2 çorba kaşığı domates püresi
- 2 çorba kaşığı su
- 2 çay kaşığı kırmızı biber

Köri için

- 2 çorba kaşığı yağ
- 240 g soğan, dilimlenmiş
- 500 g iri parçalar halinde kesilmiş tavuk göğsü
- 1 x 400 g kutu doğranmış domates
- 200 ml su
- 1 orta büyüklükte yeşil biber, doğranmış

Yapılışı:

- 1 Bıçağı Doğrama Haznesine Takın.
- 2 Hamuru yapmak için tüm hamur malzemelerini doğrama haznesine verilen sıraya göre koyun.
- 3 Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını ve Ana Üniteyi takın. İyice doğranıncaya kadar arada sırada haznenin kenarını spatula ile sıyarak 7 hızda karıştırın (yaklaşık 30-40 saniye).
- 4 Kõri için; yağı orta boy bir tavada ısıtın ve kapağını kapatmadan soğanları altın rengini alıncaya kadar 10 dakika boyunca hafifçe kızartın.
- 5 Kuşbaşı şeklinde kesilmiş tavuğu ekleyin ve kızarıncaya / lastikleşinceye kadar pişirin.
- 6 Taze Jalfrezi hamurunu ekleyin ve orta ateşte 3 dakika kadar karıştırın.
- 7 Kutu domatesleri, suyu ve doğranmış biberi ekleyin ve 1 saat pişirin. Suyunu azaltmak için gerekirse kapağını açın. Haşlanmış pirinç ve tandır ekmeğiyle servis yapın.

Satay Soslu Tavuk

Yapılışı: 10 şiş (Kişi sayısı: 4-5)

Malzemeler:

- 3 tavuk göğsü
- 20 g taze kişniş
- 1 büyük kırmızı biber (çekerlekleri dahil), 4 parçaya bölünmüş
- 1 diş sarımsak, ikiye bölünmüş
- 5 çorba kaşığı (dolu) fıstık ezmesi
- Az bir miktar soya sosu
- 3 cm parça taze zencefil soyulmuş ve 4 parçaya bölünmüş
- 2 misket limonun kabuğunun rendesi ve suyu (50 ml)
- Biraz su
- Tuz ve biber

Yapılışı:

- 1 Bıçağı Doğrama Haznesine Takın. 10 adet odun şişi soğuk suda ısıtın.
- 3 Su dışındaki tüm malzemeleri Doğrama Haznesine yerleştirin, Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını ve Ana Üniteyi takın.
- 4 7 hız kademesini kullanarak, 10-15 saniyelik üç çalıştırmayla Hassas Kumanda Tetiğine tamamen basın. Gerekirse plastik bir spatula ile haznenin kenarlarını kazıyarak kıvamını kontrol edin. İyice karıştıncaya kadar devam edin.
- 5 3'e kadar sıyırıncaya kadar karışım kaşıktan düşecek şekilde yeterli yumuşak oluncaya kadar su ekleyin.
- 6 Tavuğu küçük parçalara kesin ve önceden ısıtılmış odun şişlere 8 parça takın.
- 7 Tavuğu terbiye karışımında ovalayın. Kapağını kapatın ve birkaç saat veya bir gece buzdolabında bekletin.
- 8 Önceden ısıtılmış sıcak mangalda tüm suları tamamen akıncaya kadar sık sık çevirerek pişirin.

Frambuazlı Milkshake

Malzemeler:

- 150 g çilek, sapları çıkartılmış ve ikiye bölünmüş
- 2 kepçe vanilyalı dondurma (50 g)
- 250 ml yarım yağlı süt

Yapılışı:

- 1 Meyve Püresi Bıçağını Meyve Püresi Haznesine takın.
- 2 Çilekleri Meyve Püresi Haznesinin tabanına koyun, dondurmayı ve sütü ekleyin.
- 3 Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını ve Ana Üniteyi takın. 4 kısa çalıştırmada 8 hızda toplam 30 saniye karıştırın.
- 4 Hemen servis yapın.

Yaz Meyveleri Keyfi

Malzemeler:

- 70 g çilek, sapları çıkartılmış ve ikiye bölünmüş
- 70 g yaban mersini
- 40 g frambuaz
- 40 g vişne, çekirdekleri çıkarılmış
- 200 ml elma suyu

Yapılışı:

- 1 Meyve Püresi Bıçağını Meyve Püresi Haznesine takın.
- 2 Tüm malzemeleri Meyve Püresi Haznesine koyun.
- 3 Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını ve Ana Üniteyi takın. Kısa çalıştırmalarla 8 hızda toplam 30 saniye karıştırın.
- 4 Hemen servis yapın.

Sweet Berry Kiss

Malzemeler:

- 2 buz küpü
- 50 g dondurulmuş vişne
- 200 g az yağlı vanilyalı yoğurt
- 150 ml yarım yağlı süt

Yapılışı:

- 1 Meyve Püresi Bıçağını Meyve Püresi Haznesine takın.
- 2 Malzemeleri belirtilen listeye göre Meyve Püresi Haznesine koyun.
- 3 Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını ve Ana Üniteyi takın. Kısa çalıştırmalarla 8 hızda toplam 30 saniye karıştırın.
- 4 Hemen servis yapın.

Çikolatalı Muzlu Meyve Püresi

Malzemeler:

- 1 küçük olgun muz , doğranmış (80g, soyulmuş)
- 2 çorba kaşığı içeceklik çikolata tozu
- 150 g az yağlı vanilyalı yoğurt
- 200 ml yarım yağlı süt

Yapılışı:

- 1 Meyve Püresi Bıçağını Meyve Püresi Haznesine takın.
- 2 Doğranmış muzu Meyve Püresi Haznesine koyun ve geriye kalan malzemeleri ekleyin.
- 3 Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını ve Ana Üniteyi takın. 3 kısa çalıştırma 8 hızda toplam 20-30 saniye karıştırın.
- 4 Hemen servis yapın.

Coffee Frappe

Malzemeler:

- 3 buz küpü
- 6 kepece az yağlı dondurulmuş vanilyalı yoğurt (150 g)
- 200 ml soğuk sert kahve

Yapılışı:

- 1 Meyve Püresi Bıçağını Meyve Püresi Haznesine takın.
- 2 Malzemeleri belirtilen listeye göre Meyve Püresi Haznesine koyun.
- 3 Doğrama Haznesi Karıştırma Kapağını ve Ana Üniteyi takın. Kısa çalıştırmalarla 8 hızda 30 saniyeye kadar karıştırın.
- 4 Hemen servis yapın.

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 devredilemez veya aktarılamaz. Bu garanti 'Dişli Bıçakları' ticaret dışı ev ortamlarında kullanan tüketiciler için geçerlidir. Bu garanti, istenmedik kazalar, hatalı kullanım veya kullanıcı kılavuzunuzda açıklananların dışında kalan kullanımlardan doğan hasarları ya da kullanıcı kılavuzunuzda belirtilen şekilde bu ürünün muhafaza edilmemesi ve temizlenmesinden kaynaklanan hasarları kapsamaz.

İKİ YILLIK GARANTİNİZ

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

Satın alma kanıtı olarak perakende fiğlinin saklanması önemlidir. Fiğlinizi ileride kullanmak için bu arka kısma zımbalayın.

Üründe bir arıza olursa lütfen ağıdındaki 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 olduğıu belirlenmesi durumunda, deřiftirilmesi için satın alındığı yere iade edilmektedir.

28 gün sonra veya satın alma fiğlinden sonraki 24 ay içinde arıza olulursa, ürünün üzerindeki Model numarası ve Seri numarasını belirterek bölgenizdeki distribütör ile iletifim kurmalı ya da ağıda verilen adresten bölgenizdeki distribütöre yazmalısınız. Ürünü, satın alma kanıtının bir kopyasıyla birlikte ağıdaki adrese geri göndermeniz (güvenli, yeterli düzeyde paketlenmiř olarak) istenecektir.

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

Herhangi bir nedenle bu ürün 2 yıllık garanti döneminde deřiftirilirse, 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 içfin cihazın, üreticinin talimatlarına uygun olarak kullanılması gerekmektedir. Örneğın, cihazda kireç çözücü fiğlemlerinin uygulanması ve filtrelerin belirtildiğıi gibi temiz tutulması gerekmektedir.

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

- 1 Arıza yanlış kullanım, ihmal veya üretici tavsiyelerine ters kullanımdan kaynaklıyorsa veya arıza güç yüklenmeleri ya da tařlama sırasında oluřan hasardan kaynaklıyorsa.
- 2 Cihaz, ürüne belirtilen dıfında bir besleme voltajıyla kullanıldıysa.
- 3 Servis personeli (veya yetkili bayı) dıfında kifiiler tarafından tamir yapılmaya çalışılmıřsa.
- 4 Cihaz kiralama amacıyla veya ev dıfında kullanıldıysa.
- 5 Cihaz ikinci eldir.
- 6 Morphy Richards ya da bölgenizdeki distribütör, garanti kapsamında herhangi bir tür servis fiğlemi gerçekteřirmek zorunda deřildir.
- 7 Garanti çantalar, filtreler ve cam sürahiler gibi sarf malzemelerini kapsamaz.
- 8 Piller ve sızıntı hasarı garanti kapsamında deřildir.
- 9 Filtrelerin belirtildiğıi şekilde temizlenmemesi ve değıřtirilmemesi.

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

- 49** 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
- 50** **Glen Dimplex Australia**
Unit 1, 21 Lionel Road, Mount Waverley, Victoria 3149
T : 1300 556 816
E : sales@glendimplex.com.au
- Glen Dimplex New Zealand**
38 Harris Road, East Tamaki, Auckland, New Zealand
T : 09 2748265
E : sales@glendimplex.co.nz
- 51** 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
- 52** Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.
T : 00800 444 00 888 F : 06071 37048
E : morphyrichards-de@tekhall.com
- 53** Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para uso doméstico. Consulte las limitaciones de uso en un subtitulo 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.
- 54** 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 Parediça
Portugal
T : +351 22 996 67 40 F : +351 22 996 67 41
- 55** 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 Ariccia (RM).
- 56** 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 modelernes specifikationer når som helst.
- Albane AS**
Avedøreholmen 84
2650 Hvidovre
Denmark
T : (45) 3678 8083
- 57** Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk.
Se användar begränsningar 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.
- 58** 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. Samarska 9/45
02-972 Warszawa
Poland
T : 0048 666 555603
- 59** 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**
Pst Mira 119, VVC EN1, Fl 1, pav. 61
Moscow 129223
Russia
T : 74 957 555777
- 60** Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulu 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
- 61** Morphy Richards ürünleri sadece ev içi kullanımlar 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. İlin. 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.
- P** 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.
Reciclelos en las instalaciones destinadas para ello.
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.
- NL** Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.
Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is.
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistano le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- PL** Koszue Euroopan yhteisöissä myyttyjä sähkölaitteita.
Elinkaarens loppuun tullutta sähkölaitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.
Toiminta vanha sähkölaite sille tarkoitettuun keräyspisteeseen.
Tarkempia tietoja paikallisista kierrätyspisteistä saat paikalliselta jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta tai jälleenmyyjältä.
- S** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.
- CZ** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.
- GR** Για ηλεκτρικά προϊόντα τα οποία διατίθενται εντός της Ευρωπαϊκής Κοινότητας.
Τα ηλεκτρικά προϊόντα, όταν λήξει η διάρκεια ζωής τους, δεν πρέπει να απορρίπτονται στα οικιακά απορρίβματα.
Ανακυκλώστε τα προϊόντα, εφόσον υπάρχουν οι κατάλληλες εγκαταστάσεις.
Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα λιανικής πώλησης σχετικά με τις διαδικασίες ανακύκλωσης στη χώρα σας.



Импортер: ООО «Седан» 123001, г. Москва,
ул. Бояльшиной, Садревая, д. 10, пом. 1, эт. 4
Морф Ричардс Завис Парк,
Маневры Южный Иоркшир S63 5AB

AT65

morphyrichards®

FP402053MEE Rev 1 06/15

www.morphyrichards.com