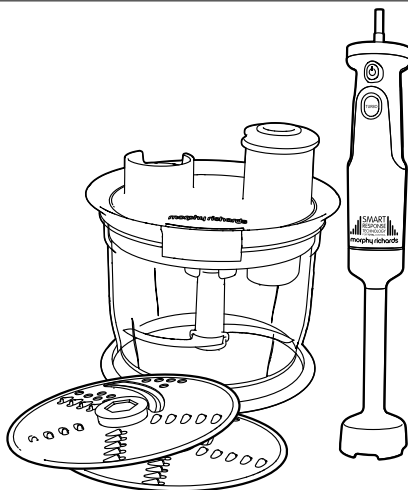


morphy richards®



TOTAL CONTROL

Hand Blender Workcentre

Please read and keep these instructions

Centrale de mixeur à main Total Control

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

Total Control Stabmixer Workcenter

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

Batidora de Mano WorkCentre

Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas

Mão Blender Workcentre

Leia e guarde estas instruções

Mano Blender Workcentre

Leggere e conservare le presenti istruzioni

Hand Blender Workcentre

Læs og gem venligst denne vejledning

Hand Blender Workcentre

Läs och spara dessa anvisningar

Hand Blender Workcentre

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

ручным блендером Total Control

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

Hand Blender Workcentre

Přečtěte si prosím a uchovejte tyto pokyny

El Blender WorkCentre

Lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın

GB

F

D

E

P

I

DK

S

PL

RU

CZ

TR



www.morphyrichards.com



Health And Safety

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.

Please read these instructions carefully before using the product.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and cord out of reach of children.
- Do not blend for longer than the time periods recommended in the 'Usage' section.
- 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.

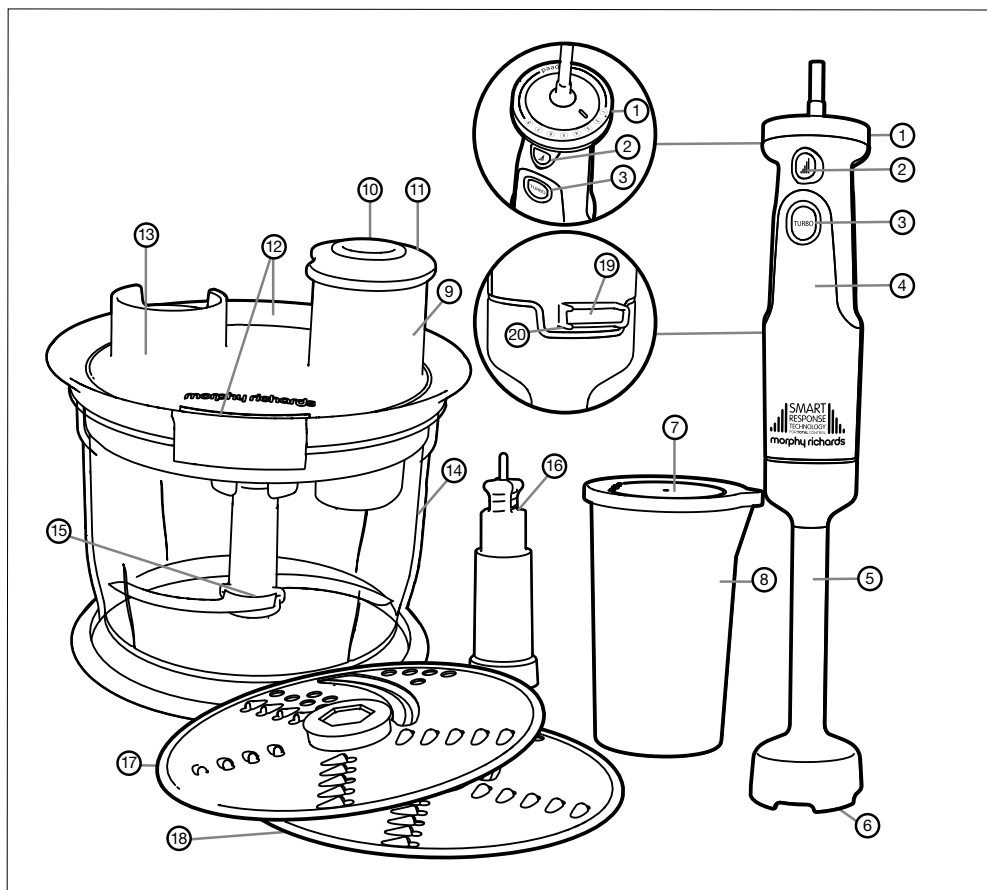
In addition, we offer the following safety advice.

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.



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

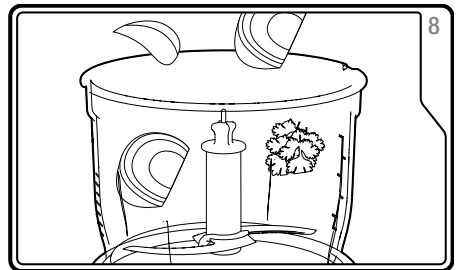
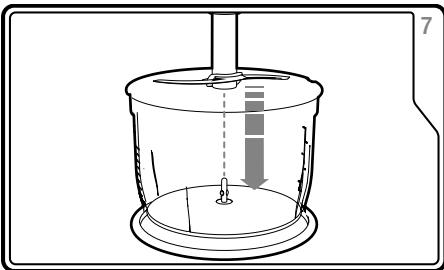
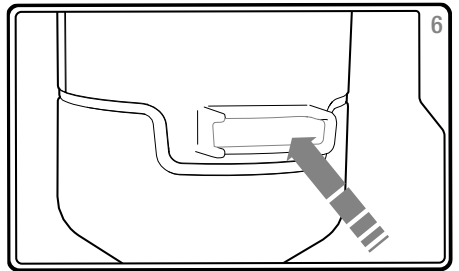
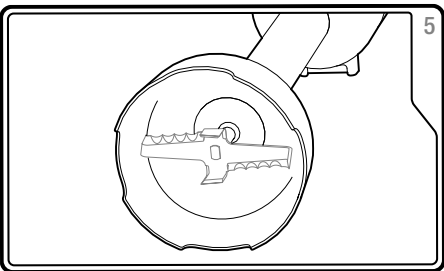
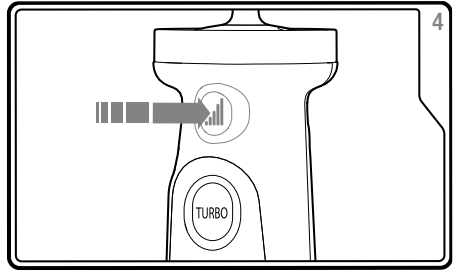
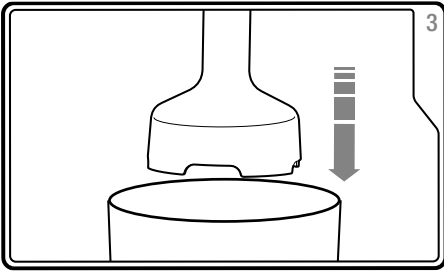
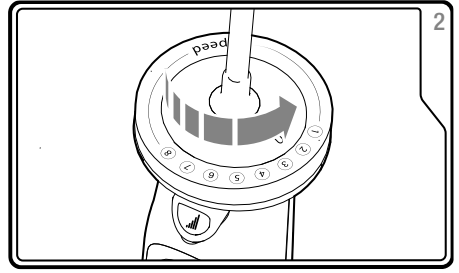
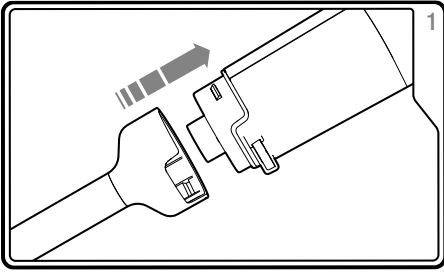
S

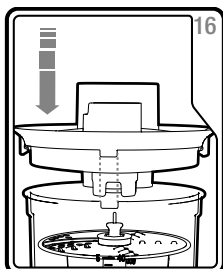
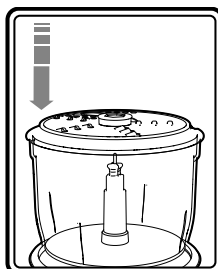
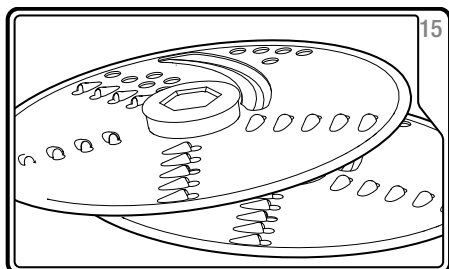
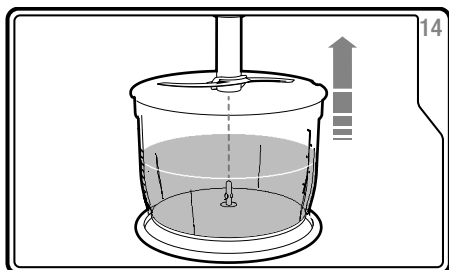
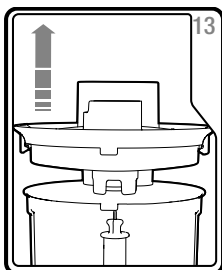
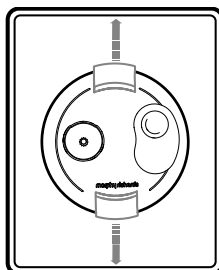
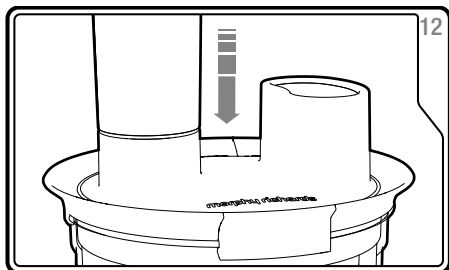
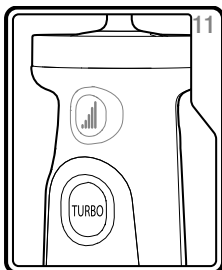
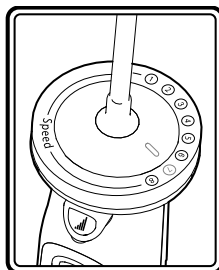
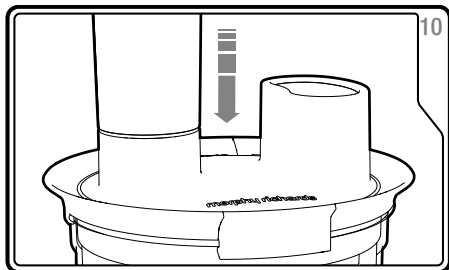
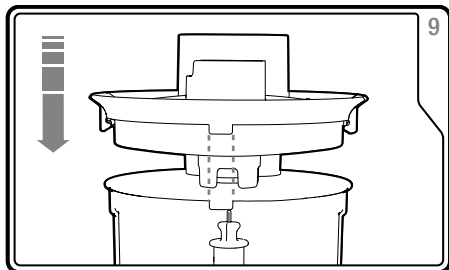
PL

RU

CZ

TR





GB

F

D

E

P

I

DK

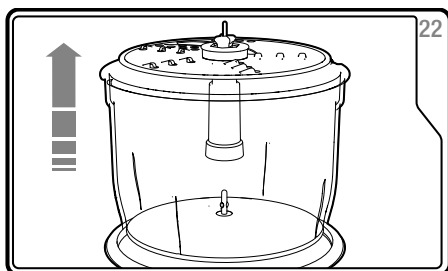
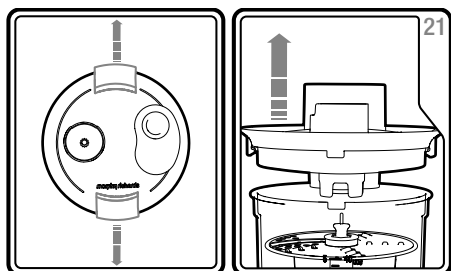
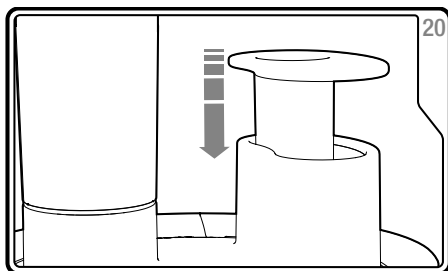
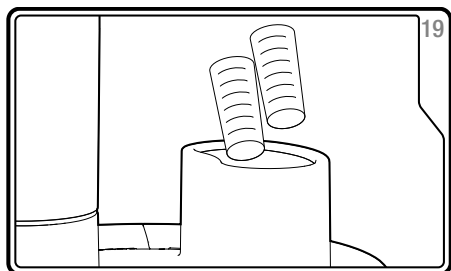
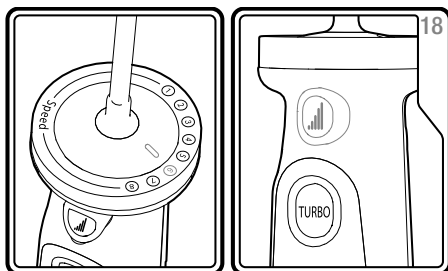
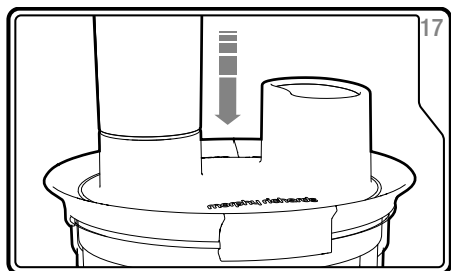
S

PL

RU

CZ

TR



TOTAL CONTROL



Giving you the power to create with confidence.

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

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

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

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

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

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



GB

F

D

E

P

I

DK

S

PL

RU

CZ

TR

Introduction

Thank you for your recent purchase of this Morphy Richards Total Control Workcentre Your Hand Blender has a locking connection for safety. Please read the instructions for information on how to use your Hand Blender thoroughly before use.

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

Contents

Health And Safety	2
Introduction	8
Total Control	7
Product Overview	8
Before First Use	8
Using Your Hand Blender	8
Using Your Workcentre Blade	8
Using Your Grating/Slicing Discs	9
Suitable Foods	9
Note	9
Turbo Button	9
Usage	9
Blending In A Saucepan	9
Attachments	9
Hints And Tips	9
Care And Cleaning	10
Contact Us	10
Recipes	11
Guarantee	16

Features

- (1) Speed Control
- (2) Precise Control Trigger
- (3) Turbo Button
- (4) Main Unit
- (5) Blending Leg
- (6) Serrator Blade
- (7) Beaker Lid
- (8) Beaker
- (9) Feed Tube
- (10) Small Pusher
- (11) Pusher
- (12) Lid Release Handles (x2)
- (13) Lid
- (14) Bowl
- (15) Workcentre Blade
- (16) Spindle
- (17) Grating/Slicing Disc Coarse
- (18) Grating/Slicing Disc Fine
- (19) Attachment Release Button
- (20) Heel Rest

Before First Use

- **WARNING: Carefully unpack your Total Control Hand Blender Workcentre as the blades are very sharp.**
- Wash all parts except the Main Unit (4) and 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 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 Main Unit (4) to the Blending Leg (5) and push to lock into place.
- 2** Select the speed on the Speed Control (1). The Hand Blender will not start unless the Precise Control Trigger (2) or Turbo Button (3) is pressed.
- 3** Place the Blending Leg into the food to be blended. We recommend using the Beaker (8) for the best results.
- 4** Press the Precise Control Trigger to begin blending. The speed will increase the harder you press the button.
- 5** Release the Precise Control Trigger to stop. Allow the blades to stop BEFORE removing the Hand Blender from the food.
- 6** Unplug the Main Unit from the mains. Press the Attachment Release Button (19), and remove the Blending Leg from the Main Unit for cleaning.

Using Your Workcentre Blade

- 7** Place the Workcentre Blade (15) on the shaft in the Bowl (14).
WARNING: Blades are sharp.
- 8** Place the food into the Bowl. Do not exceed the maximum level.
- 9** Align the tabs on the Lid (13) with the slots on the Bowl. Place the

Lid and Pusher (11) onto the Bowl. Push down to lock.

- 10** Push the Main Unit (4) onto the Lid. The Main Unit will not lock into place for safety reasons.
- 11** Select speed 6 or 7 on the Speed Control (1) and press and hold the Precise Control Trigger (2) to start. Do not open the Lid while in use.
- 12** When finished, Release the Precise Control Trigger and lift the Main Unit from the Lid.
- 13** Pull the Lid Release Handles (12) to unlock and remove the Lid.
- 14** CAREFULLY remove the Workcentre Blade before emptying the Processor Bowl.

Using Your Grating/Slicing Discs

- 15** Select the Grating/Slicing Disc (17),(18), you require. The Coarse and Fine discs are reversible (one side slices, the other grates).
WARNING: DISCS ARE SHARP
- 16** Place the Spindle (16), onto the shaft in the Processor Bowl. Place the selected Disc on the Spindle and press down until the disc locks into place, you will hear a click. Fit the Lid (13) onto the Bowl (14). Press down to lock into place.
- 17** Push the Main Unit (4) onto the Lid. The Main Unit will not lock into place for safety reasons.
- 18** Select speed 6 on the Speed Control (1) and press and hold the Precise Control Trigger (2) to start. Do not open the Lid while in use.
- 19** Place the food into the Feed Tube (9).
- 20** Press down with the Pusher (11), pressing the food into the disc. Release the Precise Control Trigger when finished.
- 21** When finished, lift the Main Unit from the Lid. Pull the Lid Release Handles (12) to unlock and remove the Lid.
- 22** Remove the Grating/Slicing Disc and Spindle before emptying the Processor Bowl.

Suitable Foods

The amounts listed below should be used as a guide.

Attachment	Food	Max Quantity	Speed	Time
Blending Leg	Soup or Sauce	-	4	40-60 seconds
Blending Leg*	Milkshake	450ml	4-5	20-30 seconds
Blending Leg*	Ice	3 cubes	8	5-15 seconds
Blending Leg*	Carrots with water	200g/300ml	6	40-60 seconds
Grating/Slicing Disc	Cheese		6	10-30 seconds
Grating/Slicing Disc	Fruit		6	10-30 seconds
Grating/Slicing Disc	Vegetables		6	10-30 seconds
Grating/Slicing Disc	Chocolate		6	10-30 seconds
Workcentre Blade	Vegetables		7	20-40 seconds
Workcentre Blade	Breadcrumbs		7	45-60 seconds
Workcentre Blade	Crumble Topping		7	45-60 seconds
Workcentre Blade	Butter cream		7	50-60 seconds
Workcentre Blade	Stewing Beef		7	30-60 seconds
Workcentre Blade	Blending		7	30-40 seconds

Note

- When using your Total Control Workcentre Blade (15) or Grating/Slicing Discs (17), (18) do not use a slower speed than indicated above. Damage could occur to the motor.

Turbo Button

- Your Total Control Hand Blender is fitted with a Turbo Button (3). Press the Turbo Button to run the Hand Blender on a faster speed for intermittent bursts.

Usage

- Your Total Control Hand Blender is fitted with a Turbo Button (3). Press the Turbo Button to run the Hand Blender on a faster speed for intermittent bursts.

Blending In A Saucepan

- **Do not use a non-stick pan as the Blending Leg could 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 the Hand Blender on.
- 3. Hold the pan steady with your other hand and lightly press the Precise Control Trigger (2). Start slowly, and increase the speed as needed using the Control Trigger.
- 4. Move the Serrator Blade (6) through the food using an up and down motion.
- 5. Allow the Blades to stop moving before removing from the pan.
- **WARNING: Lifting the Serrator Blade out of the food while running, or using a high speed setting in a small pan could splash hot liquid. Extra care should be taken when using the Hand Blender in this manner.**

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.

Workcentre

- The Workcentre Blade (15) is suitable for chopping nuts, vegetables, herbs, pâté, meat, dried bread and combining foods.
- Do not use the Workcentre to mix cake batters or bread dough. The blade is not suitable for kneading heavy mixtures.
- The Workcentre Blade is not suitable for grinding hard objects such as coffee beans or ice.
- **Do not use the Workcentre to crush ice.**

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 Workcentre Bowl (12) you may need to scrape the sides of the bowl down using a silicone spatula partway through blending.

Care and Cleaning

- **WARNING: Always unplug the appliance from the mains socket before cleaning and maintenance.**
- **WARNING: Handle the blades with care as they are sharp.**
- Wash all parts except the Main Unit (4) and 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.

Contact Us

Helpline

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

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

UK Helpline: 0344 871 0944

IRE Helpline: 1800 409 119

Spares: 0344 873 0710

Talk To Us

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

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter: @loveyourmorphy

Website: www.morphyrichards.com



GB

Recipes

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

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

Strawberry Banana Smoothie

Ingredients:

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

Method:

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

Leek & Potato Soup

Serves: 4

Ingredients:

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

Method:

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

Matriciana Sauce (For Pasta)

Serves: 4

Ingredients:

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

Method:

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

Hummus

Serves: 4-6

Ingredients:

- 1 x 400g can chickpeas, drained and liquid reserved
- 1 garlic clove, cut in half
- Juice of 1½ or 2 lemons according to personal preference
- 2 tbsp extra virgin olive oil
- 1¼ tsp ground cumin
- 75ml tahini paste
- Salt
- A little Cayenne pepper

Method:

- 1 Fit the Workcentre Blade into the Bowl.
- 2 Place all the ingredients (except the reserved chickpea liquid) in the Bowl. Attach the Lid and Main Unit.
- 3 Blend in short bursts on speed 7, stopping from time to time to scrape the sides of the bowl down with a plastic spatula.
- 4 Add some of the reserved chickpea liquid / lemon juice (if desired) to aid processing and to suit personal taste.
- 5 Check the seasoning and serve in a bowl. Decorate the top with a little cayenne and fresh coriander if desired.

Beefburger

Makes: 4 (Serves 2-4)

Ingredients:

- 400g can chickpeas, rinsed and drained
- 1 small red onion, (approx 110g) cut into 1" dice
- 1 garlic clove, cut in half
- 30g fresh parsley, stalks removed
- 2 tsp ground cumin
- 2 tsp ground coriander
- 2 tsp harissa paste
- 1½ tbsp plain flour
- Pinch of salt
- 1-2 tbsp sunflower oil

Method:

- 1 Fit the Workcentre Blade into the Bowl.
- 2 Pat the chickpeas dry with some kitchen paper.
- 3 Place the chickpeas, onion, garlic, parsley, spices, flour and salt into the Bowl. Fit the Lid and Main Unit.
- 4 Blend in short bursts using the Precise Control Trigger on speed 7 for around 30-40 seconds until fairly smooth. It may be necessary to scrape the sides of the bowl down using a plastic spatula in between bursts.
- 5 Shape into four patties. Place on a plate, cover with cling film and refrigerate until needed.
- 6 Heat the sunflower oil in a non stick frying pan, add the patties and gently fry for a few minutes on each side until golden.

Note: The mixture is quite firm. Do not add any liquid or the falafel patties will be too soft.

Fish Cakes

Makes: 6 (Serves 3)

Ingredients:

- 450g potatoes
- 15g butter
- 3 spring onions, finely chopped
- 1x 160g can tuna, drained
- 60g cheddar cheese
- 1 egg, beaten
- 1 tbsp plain flour
- 3 slices white bread
- Salt and pepper
- 1-2 tbsp sunflower oil for frying

Method:

- 1 Cut the potatoes into small dice and bring to the boil for about 10 minutes until tender. Drain and allow to cool.
- 2 Meanwhile melt the butter in a frying pan and gently fry the chopped spring onion for a couple of minutes without browning.
- 3 Fit the Spindle and Fine Grating Disc to the Bowl. Fit the Lid and Main Unit, add the cheese to the Feed Tube. Using the Precise Control Trigger and Pusher, grate the cheese on speed 6, for approximately 5 -10 seconds.
- 4 Place the potato, spring onion and tuna into a mixing bowl; add the cheese, flour and half the beaten egg. Season lightly with a little salt and mix well with a fork. The mixture will be quite soft.
- 5 Place the Workcentre Blade into the Bowl. Set to speed 6 and press the Precise Control Trigger, while running drop pieces of bread down the Feed Tube until the bread is in crumbs. This should take between 45 seconds – 1 minute.
- 6 Form the fish mixture into 6 fishcakes with your hands and dip one at a time in the remaining egg, then into the breadcrumbs. Place on a plate, cover with cling film and refrigerate for an hour or two.
- 7 Shallow fry the fishcakes for a few minutes each side in a little sunflower oil until golden brown and hot throughout.

Falafel

Makes: 4 (Serves 2-4)

Ingredients:

- 400g can chickpeas, rinsed and drained
- 1 small red onion, (approx 110g) cut into 1" dice
- 1 garlic clove, cut in half
- 30g fresh parsley, stalks removed
- 2 tsp ground cumin
- 2 tsp ground coriander
- 2 tsp harissa paste
- 1½ tbsp plain flour
- Pinch of salt
- 1-2 tbsp sunflower oil

Method:

- 1 Fit the Workcentre Blade into the Bowl.
- 2 Pat the chickpeas dry with some kitchen paper.
- 3 Place the chickpeas, onion, garlic, parsley, spices, flour and salt into the Bowl. Fit the Lid and Main Unit.
- 4 Blend in short bursts using the Precise Control Trigger on speed 7 for around 30-40 seconds until fairly smooth. It may be necessary to scrape the sides of the bowl down using a plastic spatula in between bursts.
- 5 Shape into four patties. Place on a plate, cover with cling film and refrigerate until needed.
- 6 Heat the sunflower oil in a non stick frying pan, add the patties and gently fry for a few minutes on each side until golden.

Note: The mixture is quite firm. Do not add any liquid or the falafel patties will be too soft.

Carrot Cake

Ingredients:

For the cake:

- 225g carrots
- 225g light brown soft sugar
- 225g self raising wholemeal flour
- 75g rolled oats
- 1 level tsp bicarbonate soda
- 1 level tsp mixed spice
- 1 level tsp salt
- 200ml vegetable oil
- 3 medium eggs, beaten
- 1 tbsp golden syrup
- Finely grated zest of 1½ oranges

For the butter cream:

- 100g soft margarine
- Zest of ½ orange
- 200g icing sugar, sieved

Method:

- 1 Grease and line an 8" deep round cake tin with greaseproof paper on the base and sides. Preheat the oven to 180°C, Gas Mark 4.
- 2 Place all the dry ingredients into a mixing bowl.
- 3 Place the Spindle and Fine Grating Disc into the Bowl. Attach the Lid and Main Unit, using the Precise Control Trigger on speed 6 with the pusher, grate the carrot. This should take 20- 30 seconds.
- 4 Add the carrot to the dry ingredients, add the oil, eggs, syrup and zest of 1½ oranges.
- 5 Mix for one to two minutes with a hand mixer until combined.
- 6 Place the mixture into the prepared cake tin, cover with a piece of greaseproof paper and bake in the centre of the oven for approximately 1½ hours or until a skewer inserted into the cake comes out clean. Leave the cake to cool in the cake tin.
- 7 Fit the Blade into the Bowl and add the margarine and zest.
- 8 Attach the Lid and Main Unit. Using the Precise Control Trigger on speed 7, blend for a few seconds.
- 9 Gradually add the icing sugar 2 tbsp at a time through the Feed Tube. Blending for a few seconds between each addition until incorporated. Scrape the sides of the Bowl down with a spatula, if necessary.
- 10 Once the cake is completely cold, cut horizontally and fill with the orange flavoured butter cream. Sprinkle a little sifted icing sugar onto the top of the cake.

Apple Crumble

Serves: 4

Ingredients:

For the topping:

- 150g plain flour
- 75g butter or block margarine, cut into 1cm dice
- 75g caster sugar
- 25g rolled oats
- 1 tsp demerara sugar

For the apples:

- 500g cooking apples, peeled and cored, cut into quarters
- ½ tsp cinnamon
- 50g caster sugar
- 3 tbsp cold water

Method:

- 1 Preheat the oven to 180°C / Gas Mark 4. Lightly grease a 1.2 litre shallow oven proof dish.
- 2 Place the Workcentre Blade in the Bowl. Add the flour and margarine, attach the Lid and Main Unit. Using the Precise Control Trigger on speed 6, blend for 20 – 30 seconds or until the mixture resembles breadcrumbs.
- 3 Add the caster sugar and blend for a few seconds more to combine.
- 4 Stir in the oats by hand so the blade does not chop them up. Remove the topping from the bowl and place to one side while you prepare the apples.
- 5 Wash the Bowl and dry. Place the Spindle and Coarse Slicing Disc in the Bowl. Attach the Lid and Main Unit.
- 6 Place the apple quarters in the Feed Tube, using the Precise Control Trigger on speed 6 and the pusher, slice the apples. This takes approximately 30- 40 seconds.
- 7 Place the apple slices in the cooking dish, sprinkle with cinnamon and sugar and add the cold water.
- 8 Place the topping onto the apples and level it out evenly without compacting it. Sprinkle the demerara sugar over the crumble.
- 9 Bake in the centre of the oven for approximately 40-45 minutes.
Note: Any seasonal fruit may be used. Cut the fruit by hand if you prefer chunks to slices. Add a little ground ginger to rhubarb, or use apples with raspberries or blackberries.

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 be cleaned and replaced as instructed.

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

AUSTRALIAN WARRANTY

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

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

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

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

NOT COVERED BY THIS WARRANTY

(Australian only)

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

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

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

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

GB

Santé et sécurité

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

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, pourvu qu'elles soient surveillées ou qu'on leur fournisse des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques que cela comporte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Ne mixez pas les aliments plus longtemps qu'indiqué dans le chapitre « Utilisation ».
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Pour l'entretien et le nettoyage, reportez-vous au chapitre pertinent.
- Éviter de toucher les pièces mobiles. Veillez à tenir vos mains, vos cheveux, vos vêtements et tout ustensile à l'écart des lames pendant le fonctionnement pour éviter toute blessure personnelle et/ou dommage de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

Emplacement

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

Câble secteur

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

Sécurité personnelle

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

Autres points relatifs à la sécurité

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

Points de sécurité spécifiques au produit

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

Exigences relatives à l'électricité

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

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

TOTAL CONTROL



Vous donne le pouvoir de créer en toute confiance.

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

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

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

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

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

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



Introduction

Merci d'avoir choisi la Centrale Total Control de Morphy Richards Votre mixeur à main dispose d'un assemblage verrouillé pour votre sécurité. Veuillez à lire attentivement les instructions sur l'utilisation de votre mixeur à main avant toute utilisation.

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

Table des matières

Santé et sécurité	18
Total Control	20
Introduction	21
Description du produit	3
Avant la première utilisation	21
Utilisation de votre Mixeur à main	21
Utilisation du Hachoir de la centrale	21
Utilisation de vos Disques à râper et à émincer	22
Aliments compatibles	22
Remarque	22
Touche Turbo	22
Utilisation	23
Mélange dans une casserole	23
Accessoires	23
Conseils et recommandations	23
Entretien et nettoyage	23
Nous contacter	23
Recettes	24
Garantie	28

Caractéristiques

- (1) Commande de vitesse
- (2) Bouton de contrôle de précision
- (3) Touche Turbo
- (4) Élément principal
- (5) Pied plongeur
- (6) Lame dentelée
- (7) Couvercle du gobelet
- (8) Gobelet
- (9) Cheminée de remplissage
- (10) Petit poussoir
- (11) Poussoir
- (12) Poignées de libération du couvercle (x2)
- (13) Couvercle
- (14) Bol
- (15) Hachoir de la centrale
- (16) Broche
- (17) Disque à râper et émincer épais
- (18) Disque à râper et émincer fin
- (19) Bouton de libération d'accessoire
- (20) Repose socle

Avant la première utilisation

- **DANGER : Procédez avec précaution pour déballez votre Centrale de mixeur à main Total Control : les lames sont très coupantes.**
- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse avant utilisation, sauf l'Élément principal (4) et le Couvercle (13). Séchez soigneusement toutes les pièces avant utilisation.
- Ne plongez pas entièrement le Pied plongeur dans l'eau. Lavez uniquement la tête de Lame dentelée (6).
- Essuyez le Couvercle avec un chiffon chaud et humide. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Ne plongez pas l'Élément principal dans l'eau.

Utilisation de votre Mixeur à main

- 1** Assemblez l'Élément principal (4) au Pied plongeur (5) et positionnez-le jusqu'au verrouillage.
- 2** Sélectionnez la vitesse sur la Commande de vitesse (1). Le mixeur à main ne démarrera que si vous appuyez sur le Bouton de contrôle de précision (2) ou sur la Touche turbo (3).
- 3** Plongez le Pied plongeur dans les aliments à mixer. Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons d'utiliser le Gobelet (8).
- 4** Appuyez sur le Bouton de contrôle de précision pour commencer à mixer. La vitesse va augmenter en fonction de la pression que vous exercez sur le bouton.
- 5** Relâchez le Bouton de contrôle de précision pour arrêter. Laissez les lames s'arrêter AVANT d'enlever le mixeur à main des aliments.
- 6** Débranchez l'Élément principal de la prise. Appuyez sur le Bouton de libération d'accessoire (19) et détachez le Pied plongeur de l'Élément principal pour le nettoyage.

Utilisation du Hachoir de la centrale

- 7** Placez le Hachoir de la centrale (15) sur l'axe du Bol (14).
DANGER : Les lames sont coupantes.
- 8** Mettez les aliments dans le Bol. Ne la remplissez jamais au-delà du niveau maximal.
- 9** Aalignez les pattes sur le Couvercle (13) avec les encoches sur le Bol. Positionnez le Couvercle et le Poussoir (11) sur le Bol. Abaissez pour verrouiller.
- 10** Positionnez l'Élément principal (4) sur le Couvercle. Pour des raisons de sécurité, l'Élément principal ne se verrouille pas.
- 11** Sélectionnez la vitesse 6 ou 7 sur la Commande de vitesse (1) et appuyez sans relâcher le Bouton de contrôle de précision (2) pour démarrer l'appareil. N'ouvrez pas le Couvercle en cours d'utilisation.
- 12** Quand vous avez fini, relâchez le Bouton de contrôle de précision et détachez l'Élément principal du Couvercle.
- 13** Tirez sur les Poignées de libération du couvercle (12) pour déverrouiller et enlever le Couvercle.
- 14** Enlevez TRÈS PRÉCAUTIONNEUSEMENT le Hachoir de la centrale avant de transvaser les ingrédients.

Utilisation de vos Disques à râper et à émincer

- 15** Sélectionnez le Disque à râper et à émincer (17),(18) dont vous avez besoin. Les disques épais et fin sont réversibles (un côté pour émincer et l'autre pour râper).
- DANGER : LES DISQUES SONT COUPANTS**
- 16** Placez la Broche (16) sur l'axe du Bol mélangeur. Placez le disque choisi sur la broche et appuyez jusqu'à ce que le disque se clipse, vous entendrez un clic. Mettez le Couvercle (13) sur le Bol (14). Appuyez pour le verrouiller dans cette position.
- 17** Abaissez l'Élément principal (4) sur le Couvercle. Pour des raisons de sécurité, l'Élément principal ne se verrouille pas.
- 18** Sélectionnez la vitesse 6 sur la Commande de vitesse (1) et appuyez sans relâcher le Bouton de contrôle de précision (2) pour démarrer l'appareil. N'ouvrez pas le Couvercle en cours d'utilisation.
- 19** Mettez les ingrédients dans la Cheminée de remplissage (9).
- 20** Appuyez avec le Poussoir (11) pour faire descendre les ingrédients sur le disque. Relâchez le Bouton de contrôle de précision lorsque vous avez terminé.
- 21** À la fin, soulevez l'Élément principal du Couvercle. Tirez sur les Poignées de libération du couvercle (12) pour déverrouiller et enlever le Couvercle.
- 22** Retirez le Disque à râper et émincer et la broche avant de vider le Bol mélangeur.

Aliments compatibles

Les valeurs ci-dessous sont données à titre indicatif.

Accessoire	Préparation	Quantité	Vitesse Maximale	Durée
Pied plongeur	Soupe ou sauce	-	4	40 à 60 secondes
Pied plongeur*	Milkshake	450ml	4-5	20 à 30 secondes
Pied plongeur*	Glaçons	3 cubes	8	5 à 15 secondes
Pied Plongeur*	Carottes avec de l'eau	200g/300m	6	40-60 secondes
Disque à râper et émincer	Fromage		6	10 à 30 secondes
Disque à râper et émincer	Fruit		6	10 à 30 secondes
Disque à râper et émincer	Légumes		6	10 à 30 secondes
Disque à râper et émincer	Chocolat		6	10 à 30 secondes
Hachoir de la centrale	Légumes		7	20 à 40 secondes
Hachoir de la centrale	Chapelure		7	45 à 60 secondes
Hachoir de la centrale	Crumble		7	45 à 60 secondes
Hachoir de la centrale	Crème au beurre		7	50 à 60 secondes
Hachoir de la centrale	Pièces de boeuf à bouillir		7	30 à 60 secondes
Hachoir de la centrale	Pour mixer		7	30 à 40 secondes

Remarque

- Lorsque vous utilisez le Hachoir de la centrale Total Control (15) ou les Disques à râper et émincer (17), (18), ne sélectionnez pas de vitesse plus lente que celle indiquée ci-dessus. Cela pourrait endommager le moteur.

Touche Turbo

- Votre mixeur à main Total Control dispose d'une Touche Turbo (3). Appuyez sur la touche Turbo pour obtenir des pics de puissance.

Utilisation

- Votre mixeur à main Total Control dispose d'une Touche Turbo (3). Appuyez sur la touche Turbo pour obtenir des pics de puissance.

Mélange dans une casserole

- **N'utilisez pas de récipient sans revêtement antiadhésif car le Pied plongeur pourrait endommager le revêtement.**
 1. Retirez la casserole du feu.
 2. Pour éviter les éclaboussures, plongez le Pied plongeur (5) dans les aliments avant d'actionner la touche Marche.
 3. Tenez fermement la casserole de l'autre main et appuyez légèrement sur le Bouton de contrôle de précision (2). Commencez doucement et augmentez la vitesse en fonction de vos besoins à l'aide du Bouton de contrôle.
 4. Déplacez la Lame dentelée (6) dans les aliments en décrivant un mouvement vertical.
 5. Attendez que les lames aient fini de tourner avant de retirer le pied plongeur de la casserole.
- **DANGER : Si vous enlevez la Lame dentelée des aliments en cours d'utilisation ou si vous sélectionnez une vitesse rapide dans un petit récipient, cela peut provoquer des éclaboussures de liquide chaud. Redoublez de précaution si vous utilisez le mixeur à main de cette manière.**

Accessoires

Pied plongeur (5)

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

Centrale

- Le Hachoir de la centrale (15) est conçu pour hacher des fruits à coque, des légumes, des herbes, de la chair à saucisse, de la viande, du pain dur et pour mélanger des aliments.
- N'utilisez pas la Centrale pour mélanger des pâtes à pain ou à gâteau. La lame n'est pas conçue pour pétrir des mélanges lourds.
- Le Hachoir de la centrale n'est pas conçu pour mouliner des ingrédients solides tels que les grains de café ou les glaçons.
- **N'utilisez pas la Centrale pour piler de la glace.**

Conseils et recommandations.

- Lorsque vous utilisez le mixeur avec des aliments de couleur vive (comme des carottes), les pièces en plastique de l'appareil peuvent se décolorer. Utilisez de l'huile alimentaire pour nettoyer les parties décolorées. Lavez soigneusement à l'eau chaude savonneuse avant toute nouvelle utilisation.
- Lorsque vous utilisez le Pied plongeur (5) pour mixer, commencez par plonger le pied dans les aliments. Ainsi, tous les ingrédients seront attirés vers la lame pour être mixés. Faites tourner doucement le Pied plongeur dans les aliments en décrivant un mouvement vertical. Continuez ce mouvement jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance souhaitée. Ne l'enlevez pas du liquide tant que les lames ne sont pas totalement arrêtées.
- Ne sortez pas le Pied plongeur du mélange pendant le fonctionnement pour éviter les éclaboussures.
- Lors de l'utilisation du Bol de la centrale (12), vous pourrez avoir besoin de racler de temps en temps les parois du bol à l'aide d'une spatule en silicone.

Entretien et nettoyage

- **DANGER : Veillez à débrancher l'appareil du secteur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.**
- **DANGER : Manipulez les lames avec beaucoup de précaution, car elles sont très coupantes.**
- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, sauf l'Élément principal (4) et le Couvercle (13), séchez-les immédiatement.
- Nettoyez l'Élément principal avec un chiffon humide et séchez soigneusement toutes les pièces.
- **DANGER : Ne plongez jamais l'Élément principal dans de l'eau ou dans un autre liquide.**
- Ne plongez pas entièrement le Pied plongeur dans l'eau, nettoyez uniquement la tête de Lame dentelée.

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
Site Internet : www.morphyrichards.com



Recettes

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

Les recettes proposées vous donnent quelques idées de ce que vous pouvez faire avec votre mixeur à main et ses accessoires. Lorsque vous vous serez familiarisé avec votre mixeur à main, vous pourrez facilement adapter les recettes à celles de vos livres de cuisine préférés.

Smoothie banane fraise

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1 Ajoutez dans l'ordre tous les ingrédients dans le Gobelet.
- 2 Assemblez le Pied plongeur à l'Élément principal et sélectionnez la vitesse 4 sur le Variateur de vitesse.
- 3 Plongez le Pied plongeur jusqu'au fond du gobelet et appuyez légèrement sur le Bouton de contrôle de précision. Décrivez un mouvement vertical dans le Gobelet pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à ce que le smoothie soit prêt.

Soupe poireaux et pommes de terre

Pour : 4

Ingrédients :

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

Préparation :

- 1 Faites fondre le beurre dans un grand récipient (sans revêtement antiadhésif), puis ajoutez les poireaux et l'oignon. Laissez revenir sans coloration pendant 10 minutes, en remuant de temps en temps.
- 2 Ajoutez les pommes de terre, le bouillon, les herbes et l'assaisonnement, portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 3 Laissez refroidir un peu, puis assemblez le Pied plongeur à l'Élément principal. Tournez le Variateur de vitesse jusqu'à 4.
- 4 Plongez le Pied plongeur dans le récipient et, à l'aide du Bouton de contrôle de précision, mixez la soupe jusqu'à obtenir un velouté, soit environ 50 à – 60 secondes. Vous pouvez effectuer cette opération dans le récipient du moment qu'il n'a pas de revêtement antiadhésif.
- 5 Vérifiez l'assaisonnement et garnissez de ciboulette ciselée, servez avec du pain croustillant.

Sauce Matriciana (pour pâtes)

Pour : 4

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Houmous

Pour : 4-6

Ingrédients:

- 1 boîte de pois chiche de 400g, égouttés. Réservez le liquide.
- 1 tête d'ail coupée en deux
- Le jus de 1 citron et demi ou 2 selon vos goûts
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1¼ c. à café de cumin moulu
- 75 ml de tahini (pâte de sésame)
- Sel
- Un peu de poivre de Cayenne

Préparation:

- 1 Mettez le Hachoir de la centrale dans le Bol.
- 2 Mettez tous les ingrédients dans le bol (sauf le liquide réservé des pois chiche) Assemblez le Couvercle et l'Élément principal.
- 3 Mixez par courtes impulsions sur vitesse 7, en arrêtant de temps en temps pour racler les parois du bol avec une spatule en plastique.
- 4 Ajoutez un peu du liquide réservé des pois chiche ou du jus de citron (si vous le souhaitez) pour assouplir la préparation et pour rectifier l'assaisonnement à votre goût.
- 5 Vérifiez l'assaisonnement et servez dans un bol. Parsemez d'un peu de poivre et de coriandre fraîche si vous le souhaitez.

Beefburger

Quantité : 4 (Pour 2-4)

Ingrédients :

- 400 g de pois chiches en boîte, rincés et égouttés
- 1 petit oignon rouge (env. 110 g) coupé en dés de 2,5 cm
- 1 tête d'ail coupée en deux
- 30 g de persil frais, sans la tige
- 2 c. à café de cumin moulu
- 2 c. à café de coriandre moulue
- 2 c. à café de harissa
- 1½ c. à soupe de farine
- Pincée de sel
- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Préparation :

- 1 Mettez le Hachoir de la centrale dans le bol.
- 2 Essuyez les pois chiche avec un papier essuie-tout.
- 3 Mettez les pois chiche, l'oignon, l'ail, le persil, les épices, la farine et le sel dans le Bol. Assemblez le Couvercle et l'Élément principal.
- 4 Mixez par courtes impulsions à l'aide du Bouton de contrôle de précision sur vitesse 7 pendant 30 à 40 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Entre les impulsions, vous devrez peut-être racler les parois du bol avec une spatule en plastique.
- 5 Formez quatre galettes. Déposez-les sur une assiette, couvrez

d'un film alimentaire et mettez au réfrigérateur en attendant.

- 6 Faites chauffer l'huile de tournesol dans une poêle avec revêtement non-adhésif, ajoutez les galettes et faites revenir à feu moyen pendant quelques minutes sur chaque face jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Remarque : Le mélange est assez dense. N'ajoutez pas de liquide, sinon les galettes de falafel seront trop molles.

Croquettes de poisson

Quantité : 6 (Pour 3)

Ingrédients :

- 450 g de pommes de terre
- 15 g de beurre
- 3 ciboules finement hachées
- 1 boîte de 160 g de thon, égoutté
- 60 g de cheddar
- 1 oeuf battu
- 1 c. à soupe de farine
- 3 tranches de pain blanc
- Sel et poivre
- 1 à 2 c. à soupe d'huile de tournesol pour la friture

Préparation:

- 1 Coupez les pommes de terre en petits dés et plongez-les dans l'eau bouillante pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez et laissez refroidir.
- 2 Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir à feu doux les ciboules émincées pendant quelques minutes sans coloration.
- 3 Placez la Broche et le Disque à râper fin dans le Bol. Assemblez le Couvercle et l'Élément principal, mettez le fromage dans la Cheminée de Remplissage. À l'aide du Bouton de contrôle de précision et du Poussoir, râpez le fromage à vitesse 6, pendant environ 5 à 10 secondes.
- 4 Mettez les pommes de terre, les ciboules et le thon dans un saladier. Ajoutez le fromage, la farine et la moitié de l'oeuf battu. Assaisonnez légèrement avec un peu de sel et mélangez bien avec une fourchette. Le mélange doit être assez souple.
- 5 Mettez le Hachoir de la centrale dans le Bol. Réglez la vitesse sur 6 et appuyez sur le Bouton de contrôle de précision, tout en remplissant la Cheminée de remplissage de morceaux de pains pour en faire de la chapelure. Cela devrait prendre entre 45 secondes et – 1 minute.
- 6 À partir du mélange de poisson, formez 6 croquettes de poisson avec les mains et trempez-les une par une dans l'oeuf restant, puis dans la chapelure. Déposez-les sur une assiette, couvrez d'un film alimentaire et mettez au réfrigérateur une heure ou deux.
- 7 Faites frire dans un peu d'huile de tournesol les croquettes de poisson pendant quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées et chaudes.

Falafel

Quantité : 4 (Pour 2-4)

Ingrédients :

- 400 g de pois chiches en boîte, rincés et égouttés
- 1 petit oignon rouge (env. 110 g) coupé en dés de 2,5 cm
- 1 tête d'ail coupée en deux
- 30 g de persil frais, sans la tige
- 2 c. à café de cumin moulu
- 2 c. à café de coriandre moulue
- 2 c. à café de harissa
- 1½ c. à soupe de farine
- Pincée de sel
- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Préparation :

- 1 Mettez le Hachoir de la centrale dans le bol.
- 2 Essuyez les pois chiche avec un papier essuie-tout.
- 3 Mettez les pois chiche, l'oignon, l'ail, le persil, les épices, la farine et le sel dans le Bol. Assemblez le Couvercle et l'Élément principal.
- 4 Mixez par courtes impulsions à l'aide du Bouton de contrôle de précision sur vitesse 7 pendant 30 à 40 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Entre les impulsions, vous devrez peut-être racler les parois du bol avec une spatule en plastique.
- 5 Formez quatre galettes. Déposez-les sur une assiette, couvrez d'un film alimentaire et mettez au réfrigérateur en attendant.
- 6 Faites chauffer l'huile de tournesol dans une poêle avec revêtement non-adhésif, ajoutez les galettes et faites revenir à feu moyen pendant quelques minutes sur chaque face jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Remarque : Le mélange est assez dense. N'ajoutez pas de liquide, sinon les galettes de falafel seront trop molles.

Gâteau aux carottes

Ingrédients :

Pour le gâteau :

- 225 g de carottes
- 225 g de cassonade
- 225 g de farine complète à levure incorporée
- 75 g de flocons d'avoine
- 1 c. à café rase de bicarbonate de soude
- 1 c. à café rase de quatre épices
- 1 c. à café rase de sel
- 200 ml d'huile végétale
- 3 œufs moyens battus
- 1 c. à soupe de mélasse claire
- Le zeste finement râpé d'une orange et demie

Pour la crème au beurre :

- 100 g de margarine ramollie
- Le zeste d'½ orange
- 200 g de sucre glace, tamisé

Préparation :

- 1 Graissez et tapissez de papier sulfurisé un moule à gâteau rond de 20 cm, en remontant bien sur les bords. Préchauffez le four à 180°C/Thermostat 4.
- 2 Mettez tous les ingrédients secs dans un saladier.
- 3 Mettez la Broche et le Disque à râper fin dans le Bol. Assemblez le Couvercle et l'Élément principal et à l'aide du Bouton de contrôle de précision à vitesse 6 et du Poussoir, râpez les carottes. Cela devrait prendre 20 à 30 secondes.
- 4 Ajoutez les carottes aux ingrédients secs, ajoutez l'huile, les œufs, la mélasse et le zeste des oranges.
- 5 Mixez une à deux minutes avec un mixeur à main jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 6 Versez le mélange dans le moule à cake préparé, couvrez de papier sulfurisé et faites cuire au milieu du four pendant environ 1 heure et demie ou jusqu'à ce qu'une pique enfoncée dans le gâteau ressorte propre. Laissez refroidir le gâteau dans son moule.
- 7 Mettez la Lame dans le Bol et ajoutez la margarine et les zestes.
- 8 Assemblez le Couvercle et l'Élément principal. À l'aide du Bouton de contrôle de précision à vitesse 7, mixez quelques secondes.
- 9 Ajoutez petit à petit le sucre glace, 2 c. à soupe à chaque fois, par la Cheminée de remplissage. Mixez pendant quelques secondes entre chaque ajout, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Racler les parois du Bol avec une spatule, si nécessaire.
- 10 Une fois le gâteau complètement refroidi, coupez-le dans l'épaisseur et garnissez-le de crème au beurre à l'orange. Saupoudrez ensuite le gâteau de sucre glace tamisé.

Crumble aux pommes

Pour : 4

Ingrédients :

Pour les miettes de crumble :

- 150 g de farine
- 75 g de beurre ou de margarine, coupé en dés de 1 cm
- 75 g de sucre en poudre
- 25 g de flocons d'avoine
- 1 c. à café de sucre Demerara

Pour les pommes :

- 500 g de pommes à cuire, pelées, évidées et coupées en quartiers
- ½ c. à café de cannelle
- 50 g de sucre en poudre
- 3 c. à soupe d'eau froide

Préparation :

- 1 Préchauffez votre four à 180°C / Thermostat 4. Beurrez légèrement un plat à gratin de 1,2 l.
- 2 Mettez le Hachoir de la centrale dans le Bol. Ajoutez la farine et la margarine, puis assemblez le Couvrecler et l'Élément principal. À l'aide du Bouton de contrôle de précision à vitesse 6, mixez pendant 20 à - 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange ait la consistance de miettes grossières.
- 3 Ajoutez le sucre en poudre et mixez pendant encore quelques secondes pour l'incorporer.
- 4 Incorporez les flocons d'avoine à la main pour ne pas les hacher avec la lame. Transvasez le mélange à crumble dans un bol et réservez pendant que vous préparez les pommes.
- 5 Lavez le bol et séchez-le. Mettez la Broche et le Disque à émincer épais dans le Bol. Assemblez le Couvrecler et l'Élément principal.
- 6 Mettez les quartiers de pomme dans la Cheminée de remplissage et à l'aide du Bouton de contrôle de précision à vitesse 6 et du Poussoir, émincez les pommes. Cela prend environ 30 à 40 secondes.
- 7 Mettez les lamelles de pommes dans le plat, saupoudrez de cannelle et de sucre, puis ajoutez l'eau froide.
- 8 Mettez les miettes de crumble sur les pommes et aplanissez sans aplatir. Saupoudrez de sucre Demerara.
- 9 Faites cuire au milieu du four pendant environ 40 à 45 minutes.
Remarque : Vous pouvez utiliser n'importe quel fruit de saison. Coupez les fruits à la main si vous préférez les morceaux aux lamelles. Associez la rhubarbe à un peu de gingembre en poudre ou des fraises ou des mûres aux pommes.

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.



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 in der Bedienungstabelle empfohlen wird.
- Vor dem Zusammensetzen, Zerlegen oder Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Zur Reinigung und Pflege beachten Sie in den entsprechenden Abschnitt.
- Keine sich bewegenden Teile anfassen. Halten Sie die Hände, Haare, Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien fern von den Klingen, solange das Gerät in Betrieb ist. Nur so werden Verletzungen und/oder Schäden an der Maschine 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.
- Stellen Sie die Schüssel mit dem Gerät nicht auf einer Hochglanz-Holzoberfläche ab, 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 ohne Belastung von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts verlegt sein.

Eigene Sicherheit

- Die Metallschneiden sind sehr scharf, daher beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung äußerst vorsichtig damit umgehen.

Weitere Sicherheitshinweise

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

Produktspezifische Anmerkungen zur Sicherheit

- **WARNUNG: Die Klingen des Stabmixers sind sehr scharf. Bei der Benutzung und Reinigung vorsichtig vorgehen.**
- Das Zubehör nicht bei laufendem Wasser reinigen, solange sie noch mit dem Elektroteil verbunden sind.
- **ACHTUNG:** Lassen Sie heiße Flüssigkeiten erst abkühlen, bevor Sie diese dem Mixer zugeben.
- Beim Verarbeiten von heißen Flüssigkeiten vorsichtig vorgehen, da die Flüssigkeit aufgrund des heißen Dampfes plötzlich austreten könnte.
- Bevor Zubehörteile gewechselt oder Teile berührt werden können, die sich im Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden.

Elektrische Anforderungen

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

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

TOTAL CONTROL



Das Gerät gibt Ihnen die Möglichkeit, ihre Kreationen mit Zuversicht zu schaffen.

Mit der Einführung Ihres Total Control Stabmixers –erhalten Sie auf einfache Art und Weise das Vertrauen zu Ihrem Kochen.

Mit dem Total Control Stabmixer können Sie mit dem Vertrauen und der Gewissheit, die die Smart Response-Technologie liefert, köstliche Smoothies und Shakes erstellen.

Die Smart Response-Technologie gibt Ihnen mit der einfachen Knopfdruck die vollständige Kontrolle über das Mischverfahren.

Die Smart Response-Technologie speist sanft die Energie in den Mixer, wie Sie es brauchen, dadurch gibt es kein plötzliches Ruckeln oder Spritzer, so dass Sie volles Vertrauen in das Mixverfahren erhalten.

Wählen Sie die Geschwindigkeit durch die Einstellung der Drehzahl, die am besten zu der Aufgabe an Ihrer Hand passt . Sie haben 8 zur Auswahl. Auch bei Verwendung einer höheren Geschwindigkeit können Sie sicher sein, dass die Smart Response-Technologie die Drehzahl bis zur der für die Aufgabe gewählten schrittweise aufbaut.

Wenn Sie bis zur optimalen Konsistenz gemixt haben, lassen Sie einfach die Taste los und der Total Control Stabmixer bremst stetig bis zum Halt ab, um sicherzustellen, dass keine Spritzer und kein Sog entstehen.

Der Total Control Stabmixer und gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kreationen mit Zuversicht zu erschaffen.



Einführung

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf des Total Control Workcenters vom Morphy Richards entschieden haben. Der Stabmixer verfügt über eine Rastverbindung für die Sicherheit. Bitte lesen Sie gründlich die Anweisungen, wie Sie Ihren Stabmixer für den Gebrauch vorbereiten.

Denken Sie daran, www.morphyrichards.co.uk zu besuchen, um das Gerät für die zwei Jahre Garantie zu registrieren.

Inhalt

Gesundheit und Sicherheit	30
Total Control	32
Einführung	33
Produktübersicht	3
Vor der ersten Verwendung	33
Gebrauch Ihres Stabmixers	33
Gebrauch der Workcenter-Klinge	34
Gebrauch Ihrer Reibe-/Schneidscheiben	34
Geeignete Speisen	34
Hinweis:	34
Turbotaste	34
Verwendung	34
Mixen in einem Topf	35
Zubehör	35
Tipps und Empfehlungen	35
Reinigung und Pflege	35
Kontakt:	35
Rezepte	36
Garantie	40

Besonderheiten

- (1) Drehzahlregelung
- (2) Regelungstaste
- (3) Turbotaste
- (4) Gerät
- (5) Mixstab
- (6) Serrator-Klinge
- (7) Becherdeckel
- (8) Becher
- (9) Zuführrohr
- (10) Kleiner Schieber
- (11) Einfüllstutzen
- (12) Deckelfreigabegriffe
- (13) Deckel
- (14) Behälter
- (15) Workcenter-Klinge
- (16) Spindel
- (17) Grobe Reibe-/Schneidscheiben
- (18) Feine Reibe-/Schneidscheiben
- (19) Zubehör-Freigabetaste
- (20) Auflage

Vor der ersten Verwendung

- **WARNUNG: Das Total Control Stabmixer Workcenter vorsichtig auspacken, denn die Klingen sind sehr scharf.**
- Alle Teile, außer der Haupteinheit (4) und dem Deckel (13) vor Gebrauch in heißem Seifenwasser waschen. Trocknen Sie alle Teile gründlich vor dem Gebrauch.
- Tauchen Sie den Mixstab nicht in Wasser unter. Waschen Sie nur die Serrator-Klingenkopf (6).
- Wischen Sie den Deckel mit einem feuchtheißen Tuch sauber. Nicht in Wasser untertauchen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

Gebrauch Ihres Stabmixers

- 1** Bringen Sie die Haupteinheit (4) am Mixstab (5) an und schieben Sie ihn, bis er einrastet.
- 2** Wählen Sie die Geschwindigkeit an der Drehzahlregelung (1). Der Stabmixer startet nicht, bevor nicht die Regelungstaste (2) oder Turbotaste (3) gedrückt wird.
- 3** Platzieren Sie den Mixstab in die zu mixende Speise. Wir empfehlen die Verwendung des Bechers (8) für die besten Ergebnisse.
- 4** Drücken Sie die Regelungstaste, um mit dem Mixen zu beginnen. Die Geschwindigkeit erhöht sich, je stärker Sie auf die Taste drücken.
- 5** Geben Sie die Regelungstaste frei, um zu stoppen. Lassen Sie die Klingen zum Stillstand kommen, bevor Sie den Mixstab aus der Speise heben.
- 6** Ziehen Sie den Netzstecker der Haupteinheit. Drücken Sie die Zubehör-Freigabetaste (19) und nehmen Sie den Mixstab von der Haupteinheit zur Reinigung ab.

Gebrauch der Workcenter-Klinge

- 7** Bringen Sie die Workcenter-Klinge (15) an der Welle in der Arbeitsschüssel (14) an.
- WARNUNG: Die Messerschneiden sind sehr scharf.
- 8** Platzieren Sie das Nahrungsmittel in die Arbeitsschüssel. Nicht über das Maximum hinaus befüllen.
- 9** Richten Sie die Laschen am Deckel (13) auf die Aussparungen in der Arbeitsschüssel aus. Platzieren Sie den Deckel und den Schieber (11) auf der Arbeitsschüssel. Drücken Sie bis sie einrasten.
- 10** Schieben Sie die Haupteinheit (4) auf den Deckel. Aus Sicherheitsgründen rastet die Haupteinheit nicht ein.
- 11** Wählen Sie die Geschwindigkeit 6 oder 7 an der Drehzahlregelung (1) und halten Sie die Regelungstaste (2) gedrückt, um zu starten. Öffnen Sie den Deckel nicht während des Gebrauchs.
- 12** Wenn Sie fertig sind, geben Sie die Regelungstaste frei und heben Sie die Haupteinheit aus dem Deckel.
- 13** Ziehen Sie die Deckelfreigabegriffe (12) zum Entriegeln und entfernen Sie den Deckel.
- 14** Entfernen Sie VORSICHTIG die Workcenter-Klinge, bevor Sie die Arbeitsschüssel leeren.

Gebrauch Ihrer Reibe-/Schneidscheiben

- 15** Wählen Sie die Reibe-/Schneidscheibe (17) oder (18), die Sie benötigen. Die groben und feinen Scheiben sind umkehrbar (eine Seite schneidet, die andere reibt). **WARNUNG: DIE SCHEIBEN SIND SCHARF**
- 16** Platzieren Sie die Spindel (16) auf die Welle in der Arbeitsschüssel. Platzieren Sie die ausgewählte Scheibe auf die Spindel und drücken Sie sie nach unten, bis sie mit einem hörbaren Klicken einrastet. Legen Sie den Deckel (13) auf die Schüssel (14). Drücken Sie ihn nach unten bis er einrastet.
- 17** Drücken Sie die Haupteinheit (4) auf den Deckel. Aus Sicherheitsgründen rastet die Haupteinheit nicht ein.
- 18** Wählen Sie die Geschwindigkeit 6 auf der Drehzahlregelung (1) und halten Sie die Regelungstaste (2) gedrückt, um zu starten. Öffnen Sie den Deckel nicht während des Gebrauchs.
- 19** Platzieren Sie das Nahrungsmittel in den Einfüllstutzen (9).
- 20** Drücken Sie mit dem Schieber (11) das Nahrungsmittel gegen die Scheibe und lassen Sie die Regelungstaste los, sobald Sie fertig sind.
- 21** Wenn Sie fertig sind, heben Sie die Haupteinheit vom Deckel. Ziehen Sie an den Deckelfreigabegriffen zum Entriegeln und entfernen Sie den Deckel.
- 22** Entfernen Sie die Reibe-/Schneidscheibe und die Spindel bevor Sie die Arbeitsschüssel entleeren.

Geeignete Speisen

Die unten aufgeführten Mengen sollten als Richtlinie dienen.

Anbauteil	Speise	Höchstmenge	Drehzahl	Zeit
Mixerstab	Suppe oder Sauce	-	4	40 – 60 Sekunden
Mixerstab*	Milchshake	450ml	4-5	20 – 30 Sekunden
Mixerstab*	Eis	3 Würfel	8	5 – 15 Sekunden
Mixerstab*	Karotten mit Wasser	200g/300ml	6	40-60 Sekunden
Reibe -/Schneidscheibe	Käse		6	10-30 Sekunden
Reibe -/Schneidscheibe	Frucht		6	10-30 Sekunden
Reibe -/Schneidscheibe	Gemüse		6	10-30 Sekunden
Reibe -/Schneidscheibe	Schokolade		6	10-30 Sekunden
Workcenter-Klinge	Gemüse		7	20-40 Sekunden
Workcenter-Klinge	Paniermehl		7	45-60 Sekunden
Workcenter-Klinge	Streusel		7	45-60 Sekunden
Workcenter-Klinge	Butterkreme		7	50-60 Sekunden
Workcenter-Klinge	Rinderschmorbraten		7	23-60 Sekunden
Workcenter-Klinge	Mixen		7	30-40 Sekunden

Hinweis:

- Wenn Sie Ihre Total Control Workcenter-Klinge (15) oder die Reibe-/Schneidscheiben (17), (18) verwenden, wählen Sie keine langsameren Geschwindigkeit als oben angegeben. Es könnten Schäden am Motor entstehen.

Turbotaste

- Ihr Total Control Stabmixer ist mit einer Turbotaste (3) ausgestattet. Drücken Sie die Turbo-Taste, um den Stabmixer vorübergehend mit einer schnelleren Geschwindigkeit laufen zu lassen

Verwendung

- Ihr Total Control Stabmixer ist mit einer Turbotaste (3) ausgestattet. Drücken Sie die Turbo-Taste, um den Stabmixer vorübergehend mit einer schnelleren Geschwindigkeit laufen zu lassen

Mixen in einem Topf

- **Verwenden Sie keine Töpfe mit Antihafbeschichtung, da diese mit dem Mixstab beschädigt werden kann.**
- 1. Entfernen Sie den Topf von der Heizung.
- 2. Um übermäßige Spritzer zu vermeiden, platzieren Sie den Mixstab (5) in die Speise, bevor Sie den Stabmixer einschalten.
- 3. Halten Sie den Topf mit der anderen Hand fest und drücken Sie auf die Regelungstaste (2). Beginnen Sie langsam und erhöhen Sie die Geschwindigkeit je nach Bedarf mit der Regelungstaste.
- 4. Bewegen Sie den Serrator-Klinge (6) mit einer Auf- und Abbewegung durch das Nahrungsmittel.
- 5. Lassen Sie die Klingen stoppen, bevor Sie sie aus dem Topf heben.
- **WARNUNG: Anheben der Serrator-Klinge aus dem Nahrungsmittel während des Laufs oder mit einem Hochdrehzahlstellung in einem kleinen Topf könnte heiße Flüssigkeit harausspritzen. Besondere Sorgfalt sollte bei der Verwendung des Stabmixers auf diese Weise eingenommen werden.**

Zubehör

Mixstab (5)

- Der Mixstab ist zum Pürieren von Lebensmittel wie Suppen, Saucen, Milchshakes, Smoothies, Babynahrung oder Zerkleinern von Eis konzipiert.
- Das Mixstab ist für das Zerkleinern von harten Sachen wie Kaffeebohnen nicht geeignet.

Workcenter

- Das Workcenter-Klinge (15) eignet sich zum Zerkleinern von Nüssen, Gemüse, Kräutern, Pasteten, Fleisch, getrocknetem Brot und kombinierten Lebensmitteln .
- Verwenden Sie das Workcenter nicht zum Mixen von Kuchen- oder Brotteig. Die Klinge ist nicht geeignet zum Kneten schweren Mischungen.
- Das Workcenter-Klinge ist nicht geeignet für das Zerkleinern von harten Objekten wie Kaffeebohnen oder Eis.
- **Verwenden Sie das Workcenter nicht zum Crushen von Eis.**

Hinweise & Tipps

- Beim Mixen von Zutaten mit stark färbender Wirkung (z.B. Karotten) können sich die Kunststoffteile verfärben. Zum Säubern verfärbter Teile diese mit Speiseöl abwischen. Vor dem erneuten Gebrauch gründlich in heißem Seifenwasser waschen.
- Beim Mixen mit dem Mixstab (5) starten Sie den Vorgang, indem Sie den Mixstab in die Zutaten einführen. Damit stellen Sie sicher, dass die Messer alle Zutaten erreichen und verarbeiten können. Drehen Sie den Mixstab und bewegen sie ihn nach oben und unten in den Zutaten. Diese Bewegung durchführen, bis die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Entfernen Sie den Stab nicht aus der Flüssigkeit, solange die Klingen in Bewegung sind.
- Heben Sie den Mixstab während des Laufs nicht vollständig aus der Mischung weil dabei Spritzen auftreten kann.
- Während der Verwendung der Workcenter-Schüssel (12) müssen Sie teilweise während des Mixens die Seiten der Schüssel mit Hilfe eines Silikonspachtel abkratzen.

Reinigung und Pflege

- **WARNUNG: Trennen Sie vor der Reinigung und Wartung das Gerät immer von der Netzsteckdose.**
- **WARNUNG: Die Messer sind sehr scharf, Vorsicht bei der Handhabung.**
- Alle Teile, außer der Haupteinheit (4) und Deckel (13) in heißem Seifenwasser waschen und sofort trocknen .
- Reinigen Sie die Haupteinheit mit einem feuchten Tuch, und trocknen Sie alle Teile gründlich.
- **WARNUNG: Das Haupteinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**
- Den Mixstab nicht vollständig in Wasser versenken, sondern nur den Serrator-Klingenkopf waschen.

Kontakt:

Helpline

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

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

Sprechen Sie mit uns

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

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



Rezepte

Wir haben leckere Rezepte entwickelt, die Sie mit Ihrem neuen Total Control Stabmixer versuchen sollten. Von Smoothies bis zur Suppe gibt es etwas für jeden Geschmack.

Die zur Verfügung gestellten Rezepte geben Ihnen nur ein paar Vorschläge, was Sie mit Ihrem Stabmixer und seinem Zubehör machen können. Wenn Sie mit den Arbeiten mit Ihrem Stabmixer vertraut sind, werden Sie in der Lage sein, die Rezepte aus Ihren Lieblings-Kochbüchern leicht anzupassen.

Erdbeer-Bananen-Smoothie

Zutaten:

- 1 reife Banane (ca. 90 g) geschält, in Stücke geschnitten
- 65 g Erdbeeren gewaschen, getrocknet, geschält
- 2 Eiswürfel
- 135 ml Apfelsaft
- 200 g fettarmer Vanille-Joghurt

Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten in den Becher in der angegebenen Reihenfolge zugeben.
- 2 Den Mixstab mit dem Hauptgerät verbinden und Stufe 4 auf der Drehzahlregelung wählen.
- 3 Platzieren Sie den Mixstab auf den Boden des Bechers und drücken Sie leicht auf die Regelungskaste. Bewegen Sie den Stabmixer 20-30 Sekunden in dem Becher auf und ab bis das Smoothie gemixt ist.

Lauch und Kartoffelsuppe

Portionen: 4

Zutaten:

- 25 g Butter oder Margarine
- 2 mittlere 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 Die Butter in einem großen Topf (ohne Antihafbeschichtung) schmelzen und den Lauch und die Zwiebeln hinzufügen. Leicht für 10 Minuten ohne Bräunung anbraten, dabei gelegentlich umrühren.
- 2 Die Kartoffeln, Gemüsebrühe, Kräuter und Gewürze hinzufügen und zum Kochen bringen. Zudecken und 30 Minuten leicht brodelnd kochen oder bis sie weich sind.
- 3 Etwas abkühlen lassen, dann den Mixstab mit dem Hauptgerät verbinden. Den Drehzahlregler auf 4 einstellen.
- 4 Den Mixstab in den Topf einführen und die Suppe etwa 50 – 60 Sekunden mixen, bis sie glatt und sämig ist. Dies kann im Topf erfolgen, solange der Topf keine Antihafbeschichtung hat.
- 5 Schmecken Sie ab, garnieren Sie mit einigen Schnittlauchröllchen und servieren Sie mit knusprigem Brot.

Matriciana-Sauce (Für Pasta)

Portionen: 4

Zutaten:

- 1 Zwiebel (130 g) fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1/2 grüne Chili, entsamt und fein gehackt
- 1 ½ EL Olivenöl extra vergine
- 100 g Speck, Rinde entfernt und gehackt
- 400 g Büchse Pflaumentomaten
- 100 ml (120 g) Tomatenpüree
- 2 Esslöffel Weißwein
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Frisch gekochte Pasta zum Servieren
- Parmesankäse zum Servieren

Zubereitung:

- 1 Platzieren Sie das Öl in einem großen Topf (ohne Antihafbeschichtung) und erwärmen Sie ihn für ein paar Minuten.
- 2 Braten Sie die Zwiebel, Knoblauch und Chili für 2 bis 3 Minuten ohne Bräunung unter gelegentlichem Rühren mit einem Holzlöffel.
- 3 Fügen Sie den gehackten Speck hinzu und braten Sie für eine weitere Minute. Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen.
- 4 Die Pflaumentomaten, Tomatenpüree und Wein dazugeben, mit ein wenig Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Den Deckel auflegen und 25 Minuten oder bis die Zwiebeln weich sind köcheln lassen.
- 6 Zehn Minuten bevor die Sauce fertig ist, die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
- 7 Verwenden Sie den Mixstab mit Geschwindigkeit 4 auf der Drehzahlsteuerung, um eine sämige Sauce herzustellen. Dies kann im Topf erfolgen, solange der Topf keine Antihafbeschichtung hat. Starten Sie den Stabmixer mit der Regelungskaste und bewegen Sie ihn sanft in dem Topf, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Für einen sämigen Sauce, dürfte dies etwa eine Minute dauern.
- 8 Die Nudeln abgießen dann die Sauce hineinrühren. Erwärmen falls erforderlich und dann sofort mit Parmesankäse servieren.

Hummus

Portionen: 4-6

Zutaten:

- 1 x 400 g Büchsen Kichererbsen, abgetropft und Flüssigkeit vorbehalten
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- Saft von 1 ½ oder 2 Zitronen nach Ihren persönlichen Vorlieben.
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 1¼ tsp ground cumin
- 75 ml Sesampaste
- Salz
- Ein wenig Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Bringen Workcenter-Klinge in der Schüssel an.
- 2 Alle Zutaten (außer zurückgehaltene Kichererbsenflüssigkeit) in die Schüssel geben. Bringen Sie den Deckel und die Haupteinheit an.
- 3 Mixen Sie in kurzen Schüben auf Geschwindigkeit 7 und stoppen Sie von Zeit zu Zeit, um die Seiten der Schüssel mit einem Kunststoffspachtel nach unten abzukratzen.
- 4 Fügen Sie etwas von der einbehaltenen Kichererbsen-Flüssigkeit und/oder Zitronensaft (falls gewünscht) hinzu, um die Verarbeitung zu unterstützen und an Ihren persönlichen Geschmack anzupassen.
- 5 Schmecken Sie ab und servieren Sie den Hummus in einer Schüssel. Dekorieren Sie falls gewünscht mit ein wenig Cayennepfeffer und frischem Koriander.

Beefburger

Mengen: 4 (2-4 Portionen)

Zutaten:

- 400g Dose Kichererbsen, abgespült und abgetropft
- 1 kleine rote Zwiebel, (ca. 110 g) in 1"-Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 30 g frische Petersilie, Stiele entfernt
- 2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Teelöffel gemahlene Koriander
- 2 Teelöffel Harissa-Paste
- 1-1/2 Esslöffel Weizenmehl
- Prise Salz
- 2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

- 1 Bringen Sie die Workcenter-Klinge an der Schüssel an.
- 2 Tupfen Sie die Kichererbsen mit etwas Küchenpapier trocken.
- 3 Legen Sie die Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Gewürze, Mehl und Salz in die Schüssel. Bringen Sie den Deckel und die Haupteinheit an.
- 4 Mixen Sie mit der Regelungstaste in kurzen Stößen bis Geschwindigkeit 7 für ca. 30-40 Sekunden, bis die Masse ziemlich sämig ist. Es könnte notwendig sein, zwischen den

Stößen die Seiten der Schale mit einem Kunststoffspatel anzukratzen.

- 5 In Frikadellen formen. Auf einer Platte platzieren, mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank lagern, bis sie benötigt werden.
- 6 Erhitzen Sie das Sonnenblumenöl in einer Antihalt-Bratpfanne, fügen Sie die Frikadellen hinzu und braten Sie sie sanft für ein paar Minuten auf jeder Seite goldbraun.

Hinweis: Die Mischung ist ziemlich fest. Keine Flüssigkeiten oder Falafel hinzufügen sonst werden die Frikadellen zu weich.

Fischfrikadellen

Mengen: 6 (3 Portionen)

Zutaten:

- 450 g Kartoffeln
- 15 g Butter
- 4 Frühlingzwiebeln, fein gehackt
- 1x 160 g Büchse Thunfisch, abgießen
- 60 g Cheddar-Käse
- 1 Ei, geschlagen
- 1 Esslöffel Weizenmehl
- 3 Scheiben Weißbrot
- Salz und Pfeffer
- 1-2 Ei Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung:

- 1 Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und etwa 10 Minuten zum Kochen bringen, bis sie weich sind. Abgießen und abkühlen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen und die gehackten Frühlingzwiebeln für ein paar Minuten ohne Bräunung anschwitzen.
- 3 Die Spindel und die feine Reibeschleibe an der Schüssel anbringen. Bringen Sie den Deckel und Hauptgerät an, fügen Sie den Käse durch Einfüllstutzen hinzu. Mit der Regelungstaste und dem Schieber, reiben Sie den Käse ca. 5 -10 Sekunden mit Geschwindigkeit 6.
- 4 Geben Sie die Kartoffeln, Frühlingzwiebel und den Thunfisch in eine Schüssel, fügen Sie den Käse, Mehl und die Hälfte des geschlagenen Eis hinzu. Würzen Sie leicht mit ein wenig Salz und mischen Sie gut mit einer Gabel durch. Die Mischung ist ziemlich weich.
- 5 Bringen Sie die Workcenter-Klinge in der Schüssel an. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 6 und drücken Sie die Steuerungstaste, während Sie die Brotstücke durch den Einfüllstutzen hinzufügen bis das Brot gekrümmt ist Dies sollte 45 Sekunden – 1 Minute dauern.
- 6 Bilden Sie aus der Fischmischung 6 Fischfrikadellen mit den Händen und tauchen Sie eine in das restliche Ei und dann in das Paniermehl. Legen Sie sie auf einen Teller, decken Sie mit Klarsichtfolie ab und stellen Sie sie für ein oder zwei Stunden in den Kühlschrank.
- 7 Braten Sie die Fischfrikadellen für ein paar Minuten auf jeder Seite in etwas Sonnenblumenöl goldbraun und durchgehend warm an.

Falafel

Mengen: 4 (2-4 Portionen)

Zutaten:

- 400g Dose Kichererbsen, abgespült und abgetropft
- 1 kleine rote Zwiebel, (ca. 110 g) in 1"-Würfeln geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 30 g frische Petersilie, Stiele entfernt
- 2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Teelöffel gemahlene Koreander
- 2 Teelöffel Harissa-Paste
- 1-1/2 Esslöffel Weizenmehl
- Prise Salz
- 2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

- 1 Bringen Sie die Workcenter-Klinge an der Schüssel an.
- 2 Tupfen Sie die Kichererbsen mit etwas Küchenpapier trocken.
- 3 Legen Sie die Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Gewürze, Mehl und Salz in die Schüssel. Bringen Sie den Deckel und die Haupteinheit an.
- 4 Mixen Sie mit der Regelungstaste in kurzen Stößen bis Geschwindigkeit 7 für ca. 30-40 Sekunden, bis die Masse ziemlich sämig ist. Es könnte notwendig sein, zwischen den Stößen die Seiten der Schale mit einem Kunststoffspatel anzukratzen.
- 5 In Frikadellen formen. Auf einer Platte platzieren, mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank lagern, bis sie benötigt werden.
- 6 Erhitzen Sie das Sonnenblumenöl in einer Antihaft-Bratpfanne, fügen Sie die Frikadellen hinzu und braten Sie sie sanft für ein paar Minuten auf jeder Seite goldbraun.

Hinweis: Die Mischung ist ziemlich fest. Keine Flüssigkeiten oder Falafel hinzufügen sonst werden die Frikadellen zu weich.

Karottenkuchen

Zutaten:

Für den Kuchen:

- 225 g Karotten
- 225 g hellbrauner weicher Zucker
- 225g Vollkornmehl mit Backtriebmittel
- 75g Haferflocken
- 1 gestrichener Teelöffel Natron
- 1 TL Gewürzmischung
- 1 gestrichener TL Salz
- 200 ml Pflanzenöl
- 2 mittelgroße geschlagene Eier
- 3 EL goldfarbenen Sirup
- Fein geriebene Schale von 1 ½ Orangen

Für die Buttercreme:

- 100 g weiche Margarine

- Schale einer halben Orange
- 200 g Puderzucker, gesiebt

Zubereitung:

- 1 8" tiefe runde Backform fetten und mit Backpapier auf dem Boden und Seiten auskleiden. Den Backofen auf 180 °C/Gasofen auf Stufe 4 vorheizen.
- 2 Geben Sie alle trockenen Zutaten in eine Arbeitsschüssel.
- 3 Bringen Sie die Spindel und Feinreibeischeibe an der Schüssel an. Bringen Sie den Deckel und das Hauptgerät an und reiben Sie die Karotten mit der Regelungstaste und dem Schieber bei Geschwindigkeit 6. Dies sollte 20-30 Sekunden dauern.
- 4 Fügen Sie die Karotten zu den trockenen Zutaten und das Öl, Eier, Sirup und die Schale von 1 ½ Orangen hinzu.
- 5 Mixen Sie ein bis zwei Minuten mit dem Stabmixer zu einer vereinten Masse.
- 6 Geben Sie die Mischung in die vorbereitete Backform mit einem Stück fettbeständigen Backpapier und backen Sie in der Mitte des Ofens für ca. 1 ½ Stunden oder bis ein Spieß sauber aus dem Kuchen herauskommt. Lassen Sie den Kuchen in der Kuchenform abkühlen.
- 7 Bringen Sie die Klinge in die Schüssel an und fügen Sie die Margarine und Schale hinzu.
- 8 Bringen Sie den Deckel und die Haupteinheit an. Mixen Sie mit der Regelungstaste bei Geschwindigkeit 7 für einige Sekunden.
- 9 Geben Sie nach und nach den Puderzucker mit 2 Esslöffel auf einmal durch den Einfüllstutzen hinzu. Mixen Sie für einige Sekunden zwischen jeder Zugabe bis die Masse verbunden ist. Kratzen Sie falls erforderlich die Seiten der Schüssel mit einem Spatel nach unten.
- 10 Nachdem der Kuchen vollständig abgekühlt ist, Schneiden Sie ihn horizontal durch und füllen Sie ihn mit der Orangengeschmack-Buttercreme. Streuen Sie ein wenig gesiebten Puderzucker auf die Oberseite des Kuchens.

Apple Crumble

Portionen: 4

Zutaten:

Für den Belag:

- 150 g Weizenmehl
- 75 g Butter oder Margarine Block, in 1 cm Würfeln geschnitten
- 75 g Zucker
- 25 g Haferflocken
- 1 TL brauner Rohrzucker

Für die Äpfel:

- 500 g Kochäpfel, geschält, entkernt und geviertelt
- ½ TL Zimt
- 50 g Zucker
- 3 EL Kites Wasser

Zubereitung:

- 1 Backofen auf 180 ° C / Gas Stufe 4 vorheizen. 1,2-Liter flache offenste Form einfetten.

- 2 Bringen Sie die Workcenter-Klinge in der Schüssel an. Fügen Sie Mehl und Margarine hinzu und bringen Sie den Deckel und das Hauptgerät an. Mit der Regelungstaste bei Geschwindigkeit 6 20 – 30 Sekunden mixen, bis die Mischung Paniermehl ähnelt.
 - 3 Fügen Sie den Zucker hinzu und mixen Sie ein paar Sekunden länger.
 - 4 Rühren Sie die Haferflocken von Hand hinein, so dass die Klinge sie nicht zerkleinert. Entfernen Sie den Belag aus der Schüssel und legen Sie ihn zur Seite, während Sie die Äpfel vorzubereiten.
 - 5 Waschen und trocknen Sie die Schüssel. Bringen Sie die Spindel und grobe Schneidscheibe in der Schüssel an. Bringen Sie den Deckel und die Haupteinheit an.
 - 6 Legen Sie die Apfelviertel in der Einfüllstutzen und schneiden Sie die Äpfel mit der Regelungstaste bei Geschwindigkeit 6 unter Zuhilfenahme des Schiebers in Scheiben. Dies benötigt etwa 30-40 Sekunden.
 - 7 Legen Sie die Apfelscheiben in der Kochgeschirr, bestreichen Sie sie mit Zimt und Zucker und fügen Sie das kalte Wasser hinzu.
 - 8 Legen Sie die Apfelscheiben in einen Kochtopf, fügen Sie Zimt und Zucker und das kalte Wasser hinzu. Streuen Sie den braunen Rohrzucker über die Streusel.
 - 9 Backen Sie in der Mitte des Ofens für ca. 40-45 Minuten.
- Hinweis: Es kann jedes Obst der Saison verwendet werden. Cut the fruit by hand if you prefer chunks to slices. Schneiden Sie die Frucht mit der Hand, wenn Sie lieber Stücke als Scheiben bevorzugen.

Lebenslange Klingengarantie

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

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

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

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

Modellnr.

Seriennr.

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

Falls das Gerät während der 2-jährigen Gewährleistung aus

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

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

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

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

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

Seguridad e higiene

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere observar las siguientes reglas de seguridad basadas en el sentido común.
Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de usar el producto.

- Este aparato pueden usarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas reducidas, con falta de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucciones referentes al uso del aparato de forma segura y conozcan los peligros que entraña su uso.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Los niños no deben usar este aparato.
- Mantenga el aparato y el cable eléctrico lejos 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 piezas móviles. 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 el cable eléctrico estuviera dañado, debe sustituirlo el fabricante, su agente de servicio o una persona similar cualificada.

Además, tenga en cuenta el siguiente consejo de seguridad.

Ubicación

- No lo use en exteriores ni en un baño.
- Coloque siempre el aparato lejos del borde de la zona 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 de corriente

- No deje el cable de corriente colgando por el borde de la zona de trabajo en donde los niños podrían tirar de él.
- No deje el cable colgando en un espacio abierto, p. ej. entre una toma de corriente baja y una mesa.
- No deje que el cable pase sobre un hornillo u otras zonas calientes que pudieran dañar el cable.
- El cable de corriente debe llegar desde la toma de corriente hasta la unidad base sin que las conexiones estén tirantes.

Seguridad personal

- Debe tener cuidado al manipular las afiladas hojas de corte, al vaciar el vaso y durante la limpieza.

Otras consideraciones de seguridad

- No use el aparato para otros usos no previstos

Seguridad específica del producto

- **ADVERTENCIA: Las hojas de la batidora están muy afiladas. Manipúlelas con cuidado al usarlo y limpiarlo.**
- No limpie los accesorios bajo el grifo abierto mientras estén colocados.
- **IMPORTANTE:** Deje que los líquidos calientes se enfríen antes de añadirlos a la batidora.
- Tenga cuidado mientras se mezclan o vierten líquidos calientes en la batidora ya que pueden salir proyectados debido al calor 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 la tensión mostrada en la placa de características del aparato corresponde al suministro eléctrico doméstico que debe ser CA (Corriente alterna).

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

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 de Respuesta Inteligente le permite tener el Control Total del proceso de batido con solo pulsar 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.

Elije 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.

E



Introducción

Gracias por su compra reciente de este Centro de trabajo Total Control de Morphy Richards. Su Batidora manual dispone de una conexión de bloqueo por su seguridad. Lea las instrucciones para conocer cómo usar la Batidora manual completamente antes de usarla.

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

Índice

Seguridad e higiene	41
Control total	43
Introducción	44
Consideraciones generales del producto	3
Antes de usarlo por primera vez	44
Usar la batidora	44
Usar la hoja del centro de trabajo	44
Usar los discos de rallado/corte	45
Alimentos adecuados	45
Nota	45
Botón Turbo	45
Uso	45
Batir en un cazo	45
Accesorios	45
Consejos y sugerencias	46
Cuidados y limpieza	46
Contacto	46
Recetas	47
Garantía	51

Características

- (1) Control de velocidad
- (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) Tubo de entrada
- (10) Empujador pequeño
- (11) Empujador
- (12) Mangos de sujeción de la tapa (x2)
- (13) Tapa
- (14) Bol
- (15) Hoja del centro de trabajo
- (16) Husillo
- (17) Disco de rallado/corte grues
- (18) Disco de rallado/corte fino
- (19) Botón de liberación del accesorio
- (20) Apoyo de la palma de la mano

Antes de usarlo por primera vez

- **ADVERTENCIA: Desembale con cuidado su Centro de trabajo de batidora manual Total Control ya que las cuchillas están muy afiladas.**
- Lave todas las piezas excepto la Unidad principal (4) y la Tapa (1) con agua jabonosa caliente antes de usar. 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 con un paño húmedo en caliente. No la sumerja en agua.
- No sumerja en agua la Unidad principal.

Usar la batidora

- 1** Acople la Unidad principal (4) al Brazo de la batidora (5) y presione para que se ajuste correctamente.
- 2** Seleccione la velocidad con el Control de velocidad (1). La Batidora manual no empezará a funcionar a menos que se pulse el Interruptor de control de precisión (2) o el Botón Turbo (3).
- 3** Coloque el Brazo de la batidora en los ingredientes que desea batir. Recomendamos usar el Vaso (8) para lograr los mejores resultados.
- 4** Pulse el Interruptor de control de precisión para comenzar a batir. La velocidad aumentará cuanto más apriete el botón.
- 5** Para parar, suelte el Interruptor de control de precisión. ANTES de retirar la Batidora manual de la comida, deje que las hojas se detengan.
- 6** Desenchufe la Unidad principal de la toma de corriente. Pulse el Botón de liberación del accesorio (19) y retire el Brazo de la batidora de la Unidad principal para limpiarlo.

Usar la hoja del centro de trabajo

- 7** Coloque la Hoja del centro de trabajo (15) en el eje del Bol (14).
ADVERTENCIA: Las hojas están afiladas.
- 8** Coloque los ingredientes en el Bol. No supere el nivel máximo.
- 9** Alinee las pestañas de la Tapa (13) con las ranuras del Bol. Coloque la tapa y el Empujador (11) en el Bol. Presione hacia abajo para cerrar.
- 10** Empuje la Unidad principal (4) sobre la Tapa. La Unidad principal no se bloqueará en posición por motivos de seguridad.
- 11** Seleccione la velocidad 6 o 7 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.
- 12** Cuando finalice, suelte el Interruptor de control de precisión y separe la Unidad principal de la Tapa.
- 13** Tire de los Mangos de sujeción de la tapa (12) para abrir y retire la Tapa.
- 14** CON CUIDADO retire la Hoja del centro de trabajo antes de vaciar el Bol del procesador de alimentos.

Usar los discos de rallado/corte

15 Seleccione el disco de rallado/corte (17),(18) que necesite. Los discos Grueso y Fino son reversibles (un lado corta, el otro ralla).
ADVERTENCIA: LOS DISCOS ESTÁN AFILADOS

16 Coloque el Husillo (16), en el eje del Bol del procesador de alimentos. Coloque el Disco seleccionado en el husillo y presione hasta que el disco quede encajado en posición, se oirá un clic. Coloque la Tapa (13) en el Bol (14). Presione para ajustarla en posición.

17 Empuje la Unidad principal (4) sobre la Tapa. La Unidad principal no se bloqueará en posición por motivos de seguridad.

18 Seleccione la velocidad 6 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.

19 Coloque los ingredientes en el Tubo de entrada (9).

20 Presione con el Empujador (11), con ello empujará los ingredientes hacia el disco. Cuando finalice suelte el Interruptor de control de precisión.

21 Cuando termine, separe la Unidad principal de la Tapa. Tire de los Mangos de sujeción de la tapa (12) para desbloquear y retirar la Tapa.

22 Retire el disco de rallado/corte y el husillo antes de vaciar el Bol del procesador de alimentos.

Alimentos adecuados

Las cantidades indicadas a continuación deben usarse como guía.

Accesorio	Alimento	Cantidades	Velocidad	Tiempo
		Máximas		
Brazo de batir	Sopa o salsa	-	4	40-60 segundos
Brazo de batir*	Batido	450ml	4-5	20-30 segundos
Brazo de batir*	Hielo	3 cubos	8	5-15 segundos
Brazo de Batir*	Zanahorias y agua	200g/300ml	6	40-60 segundos
Disco de rallado/corte	Queso		6	10-30 segundos
Disco de rallado/corte	Fruta		6	10-30 segundos
Disco de rallado/corte	Verduras		6	10-30 segundos
Disco de rallado/corte	Chocolate		6	10-30 segundos
Hoja del centro de trabajo	Verduras		7	20-40 segundos
Hoja del centro de trabajo	Pan rallado		7	45-60 segundos
Hoja del centro de trabajo	Ingrediente desmenuzado		7	45-60 segundos
Hoja del centro de trabajo	Crema de mantequilla		7	50-60 segundos
Hoja del centro de trabajo	Ternera estofada		7	30-60 segundos
Hoja del centro de trabajo	Licuidos		7	30-40 segundos

Nota

- Si usa la Hoja del centro de trabajo Total Control (15) o los Discos de rallado/corte (17), (18) no use una velocidad menor que la indicada anteriormente. Podría dañarse el motor.

Botón Turbo

- La batidora manual Total Control dispone de un Botón Turbo (3). Pulse el botón Turbo para que la Batidora manual pase a una velocidad mayor en ráfagas intermitentes.

Uso

- La batidora manual Total Control dispone de un Botón Turbo (3). Pulse el botón Turbo para que la Batidora manual pase a una velocidad mayor en ráfagas intermitentes.

Batir en un cazo

- **No use cazos antiadherentes, ya que el Brazo de la batidora podría dañar el revestimiento antiadherente.**
1. Retire el cazo del fuego.
 2. Para evitar salpicaduras excesivas, coloque el Brazo de la batidora (5) en los ingredientes antes de conectar la batidora manual.
 3. Sujete bien el cazo con la otra mano y pulse ligeramente el Interruptor de control de precisión (2). Comience lentamente y aumente la velocidad si fuera necesario con el Interruptor de control.
 4. Mueva la Hoja de sierra (6) por los ingredientes con un movimiento de subida y bajada.
 5. Deje que las Hojas se detengan antes de retirarlas del cazo.
- **ADVERTENCIA: Sacar la Hoja de sierra de los ingredientes mientras está en marcha, o usar una velocidad muy alta en un cazo pequeño podría hacer que se salpicara líquido caliente. Debe tenerse un cuidado especial al usar de esta manera la Batidora manual**

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.

Centro de trabajo

- La Hoja del centro de trabajo (15) puede usarse para cortar nueces, verduras, hierbas, paté, pan duro y alimentos combinados.
- No use el Centro de trabajo para mezclar masa para pasteles o pan. La hoja no está diseñada para amasar mezclas densas.
- La Hoja del centro de trabajo no es adecuada para moler objetos duros como granos de café o hielo.
- **No utilice el Centro de trabajo como trituradora de hielo.**

Consejos y sugerencias.

- Al batir ingredientes con un color fuerte (p. ej. zanahorias), las partes de plástico del aparato pueden decolorarse. Limpie cualquier pieza decolorada con aceite de cocinar. 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. Esto garantizará que todos los ingredientes se empujan contra la hoja para procesarlos. Gire 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.
- Mientras use el Bol del centro de trabajo (12) quizás necesite raspar los laterales del bol con una espátula de silicona en algún momento de la mezcla.

Cuidado y limpieza

- **ADVERTENCIA: Desenchufe siempre el aparato de la tma de corriente antes de limpiarlo y realizar tareas de mantenimiento.**
- **ADVERTENCIA: Manipule con cuidado las hojas ya que están afiladas.**
- Lave todas las piezas, excepto la Unidad principal (4) y la Tapa (13) en agua jabonosa caliente, seque de inmediato.
- Limpie la Unidad principal con un paño húmedo y seque por completo todas las piezas.
- **ADVERTENCIA: 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

Contacto

Atención al cliente

Si tiene algún problema con este electrodoméstico, llame a nuestra Asistencia al cliente ya que podemos ayudarle mejor que la tienda en la que ha adquirido el producto.

Tenga a mano el nombre del producto, el número del modelo y el número de serie cuando nos llame solicitando ayuda, así podremos tramitar con mayor rapidez su solicitud.

Llámenos

Si tiene preguntas o comentarios, o necesita consejos o grandes ideas para recetas que le ayuden a obtener los máximo de nuestros productos, contacte con nosotros en línea:

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



E

Recetas

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

La recetas ofrecidas solo son unas 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 hie
- 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.

Sopa de puerro y patata

Servicios: 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 fi
- 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 Coloque el Brazo de la batidora en el cazo y mediante el Interruptor de control de precisión, bata la sopa hasta que esté suave, aproximadamente 50 – 60 segundos. Esto puede realizarse en el cazo siempre que éste no disponga de un recubrimiento antiadherente.
- 5 Compruebe el sazonado y decore con unas cuantas cebolletas en tiras y sirva con pan crujiente.

Salsa Matriciana (para pasta)

Servicios: 4

Ingredientes:

- 1 cebolla (130 g) finamente cortada
- 1 diente de ajo, aplastado
- ½ chile 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 el bacon cortado a la cacerola y fría durante 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 Escurra la pasta y vuelque en ella la pasta. Caliente si fuera necesario, luego sirva inmediatamente con queso parmesano.

Hummus

Servicios: 4-6

Ingredientes:

- 1 lata de 400 g de garbanzos, escurridos y con el líquido guardado
- 1 diente de ajo, cortado por la mitad
- El zumo de 1½ o 2 limones según los gustos personales
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1¼ cucharada de comino molido
- 75 ml de pasta de semillas de sésamo
- Sal
- Un poco de pimienta de Cayena

Método:

- 1 Sitúe la Cuchilla del centro de trabajo en el Bol.
- 2 Coloque todos los ingredientes (excepto el líquido de garbanzos reservado) en el Bol. Coloque la Tapa y la Unidad principal.
- 3 Bata con ráfagas cortas en la velocidad 7, parándose de vez en cuando para raspar los laterales del bol con una espátula de plástico.
- 4 Añada parte del líquido de garbanzos guardado / zumo de limón (si lo desea) para ayudar a procesarlo y adaptarlo al gusto personal.
- 5 Compruebe el sazonado y sirva en un bol. Decore la parte superior con un poco de cayena y cilantro fresco, si lo desea.

Hamburguesa de ternera

Para: 4 (Servicios 2-4)

Ingredientes:

- Lata de 400 g de garbanzos, lavados y escurridos
- 1 cebolla roja pequeña, (aprox. 110 g), cortada en cubitos de 2 cm
- 1 diente de ajo, cortado por la mitad
- 30 g de perejil fresco, sin tallos
- 2 cucharadas de comino molido
- 2 cucharadas de cilantro molido
- 2 cucharadas de pasta de harissa (pasta de pimiento picante)
- 1½ cucharada soperas de harina
- Pizca de sal
- 1-2 cucharadas soperas de aceite de girasol

Método:

- 1 Coloque la Hoja del centro de trabajo en el Bol.
- 2 Seque con golpecitos suaves los garbanzos con papel de cocina.
- 3 Coloque los garbanzos, la cebolla, el ajo, el perejil, las especias, la harina y la sal en el Bol. Coloque la Tapa y la Unidad principal.
- 4 Mezcle con ráfagas cortas gracias al Interruptor de control de precisión en la velocidad 7 durante unos 30-40 segundos hasta que quede bastante suave. Puede que sea necesario raspar los laterales del bol con una espátula de plástico entre las ráfagas.
- 5 Forme cuatro empanadillas. Colóquelas en un plato, cúbralas con

papel transparente y déjelas en el frigorífico hasta que las necesite.

- 6 Caliente el aceite de girasol en una sartén antiadherente, añada las empanadillas y fríasalas durante varios minutos por cada lado, hasta que estén doradas.

Nota: La mezcla es bastante firme. No añada líquido o las empanadillas de falafel estarán demasiado blandas.

Pasteles de pesca

Para: 6 (3 servicios)

Ingredientes:

- 450 g de patatas
- 15 g de mantequilla
- 2 cebolletas, cortadas finamente
- 1 lata de atún, escurrido de 160 g
- 60 g de queso cheddar
- 1 huevo, batido
- 1 cucharada soperas de harina
- 2 rebanadas de pan blanco
- Sal y pimienta
- 1-2 cucharadas soperas de aceite de girasol para freír

Método:

- 1 Corte las patatas en tacos pequeños y hiérvalos durante 10 minutos hasta que queden blandos. Escúrralos y déjelos enfriar.
- 2 Mientras tanto funda la mantequilla en una sartén y fría suavemente la cebolleta cortada durante un par de minutos sin que se doren.
- 3 Coloque el husillo y el disco de rallado fino en el Bol. Coloque la Tapa y la Unidad principal, añada el queso por el Tubo de entrada de ingredientes. Con el Interruptor de control de precisión y el Empujador, ralle el queso con la velocidad 6, durante unos 5-10 segundos.
- 4 Coloque las patatas, la cebolleta y el atún en un bol de mezcla, añada el queso, la harina y la mitad del huevo batido. Sazone ligeramente con un poco de sal y mézclelo bien con un tenedor. La mezcla será bastante blanda.
- 5 Coloque la Hoja del centro de trabajo en el Bol. Ajuste la velocidad 6 y presione el Interruptor de control de precisión, mientras introduce trozos de pan a través del Tubo de entrada de ingredientes hasta que el pan esté rallado. Esto debería tardar entre 45 segundos – y 1 minuto.
- 6 De forma a la mezcla de pescado en 6 pasteles con las manos y métalos de uno en uno en el resto del huevo, luego en el pan rallado. Colóquelos en un plato, cúbralos con un papel transparente y déjelos en el frigorífico durante una o dos horas.
- 7 Fría con poco aceite los pasteles durante pocos minutos por cada lado en un poco de aceite de girasol hasta que se doren y calienten por completo.

Falafel

Para: 4 (Servicios 2-4)

Ingredientes:

- Lata de 400 g de garbanzos, lavados y escurridos
- 1 cebolla roja pequeña, (aprox. 110 g), cortada en cubitos de 2 cm
- 1 diente de ajo, cortado por la mitad
- 30 g de perejil fresco, sin tallos
- 2 cucharadas de comino molido
- 2 cucharadas de cilantro molido
- 2 cucharadas de pasta de harissa (pasta de pimiento picante)
- 1½ cucharada soperas de harina
- Pizca de sal
- 1-2 cucharadas soperas de aceite de girasol

Método:

- 1 Coloque la Hoja del centro de trabajo en el Bol.
- 2 Seque con golpecitos suaves los garbanzos con papel de cocina.
- 3 Coloque los garbanzos, la cebolla, el ajo, el perejil, las especias, la harina y la sal en el Bol. Coloque la Tapa y la Unidad principal.
- 4 Mezcle con ráfagas cortas gracias al Interruptor de control de precisión en la velocidad 7 durante unos 30-40 segundos hasta que quede bastante suave. Puede que sea necesario raspar los laterales del bol con una espátula de plástico entre las ráfagas.
- 5 Forme cuatro empanadillas. Colóquelas en un plato, cúbralas con papel transparente y déjelas en el frigorífico hasta que las necesite.
- 6 Caliente el aceite de girasol en una sartén antiadherente, añada las empanadillas y fríalas durante varios minutos por cada lado, hasta que estén doradas.

Nota: La mezcla es bastante firme. No añada líquido o las empanadillas de falafel estarán demasiado blandas.

Pastel de zanahorias

Ingredientes:

Para el pastel:

- 225 g de zanahorias
- 225 g de azúcar moreno ligera
- 225 g de harina integral con levadura
- 75 g de copos de avena cerrados
- 1 cucharada de bicarbonato sódico
- 1 cucharada de mezcla de especias
- 1 cucharada de sal
- 200 ml de aceite vegetal
- 3 huevos medios, batidos
- 1 cucharada soperas de miel de caña
- Ralladura fina de 1½ naranjas

Para la crema de mantequilla:

- 100 g de margarina suya

- Ralladura de ½ naranja
- 200g de azúcar glas, tamizada

Método:

- 1 Engrase y forre un molde redondo para pasteles de unos 20 cm de diámetro con papel antiadherente en la base y los laterales. Precaliente el horno a 180 °C, Marca de gas 4.
- 2 Coloque los ingredientes secos en un bol de mezcla.
- 3 Coloque el husillo y el Disco de rallado fino en el Bol Bloque la Tapa y la Unidad principal, con el Interruptor de control de precisión en la velocidad 6 y el Empujador, ralle la zanahoria. Esto debe tardar unos 20 a 30 segundos.
- 4 Añada la zanahoria a los ingredientes secos, añada el aceite, los huevos, la miel y las ralladuras de 1½ naranjas.
- 5 Mezcle durante unos o dos minutos con una batidora manual hasta que se combinen.
- 6 Coloque la mezcla en el molde para pasteles preparado, cubra con un trozo de papel antiadherente en el centro del horno durante aproximadamente 1½ horas, o hasta que un pincho de cocina insertado en el pastel salga limpio. Deje que se enfríe el pastel en el molde.
- 7 Coloque la Hoja en el Bol y añada la margarina y la ralladura.
- 8 Coloque la Tapa y la Unidad principal. Con el Interruptor de control de precisión en la velocidad 7, mezcle durante algunos segundos.
- 9 Añada gradualmente el azúcar glas, 2 cucharadas soperas a la vez a través del Tubo de entrada de ingredientes. Bata durante algunos segundos entre cada adición hasta que la incorpore toda Raspe los laterales del Bol con una espátula, si fuera necesario.
- 10 Una vez el pastel esté completamente frío, corte en horizontal y rellene con la crema de mantequilla a la naranj Espolvoree un como de azúcar glas sobre el pastel.

Pastel de manzana

Servicios: 4

Ingredientes:

Para el aderezo:

- 150 g de harina normal
- 75 g de mantequilla o bloque de margarina, cortado en tacos de 1 cm
- 75 g de azúcar blanc
- 25 g de copos de avena cerrados
- 1 cucharada de azúcar moreno

Para las manzanas:

- 500 g de manzanas para cocinar, peladas y sin el corazón, cortadas en cuartos
- ½ cucharada de canela
- 50 g de azúcar blanca
- 3 cucharadas soperas de agua fría

Método:

- 1 Precaliente el horno a 180 °C / Marca de gas 4. Engrase

- ligeramente una bandeja para horno poco profunda de 1,2 litros.
- 2 Coloque la Hoja del centro de trabajo en el Bol. Añada la harina y la margarina, coloque la Tapa y la Unidad principal. Con el Interruptor de control de precisión en la velocidad 6, bata durante 20 – 30 segundos o hasta que la mezcla parezca pan rallado.
 - 3 Añada el azúcar blanca y mezcle durante unos segundos más para combinarla.
 - 4 Remueva los copos de avena a mano para que la hoja no los corte. Retire la cobertura del bol y colóquelo a un lado mientras prepara las manzanas.
 - 5 Lave y seque el bol. Coloque el husillo y el Disco de corte grueso en el bol. Coloque la Tapa y la Unidad principal.
 - 6 Coloque los cuartos de manzana en el Tubo de entrada de ingredientes, con el Interruptor de control de precisión en la velocidad 6 y el empujador, corte las manzanas. Esto tardará unos 30-40 segundos.
 - 7 Coloque las rodajas de manzana en la bandeja de cocinar, espolvoree la canela y el azúcar y añada el agua fría.
 - 8 Coloque la cobertura sobre las manzanas y nivélela sin compactarla. Espolvoree el azúcar moreno sobre el pastel.
 - 9 Hornee en el centro del horno durante unos 40 o 45 minutos.
- Nota: Puede usarse cualquier fruta de temporada. Corte la fruta a mano si prefiere tropezones en lugar de rodajas. Añada un poco de jengibre molido al ruibarbo, o use manzanas con frambuesas o moras.

Garantía de por vida de la hoja

La "Hoja de sierra" dispone de garantía de por vida frente a defectos del material y la mano de obra. Esta garantía abarca al comprador original únicamente, y no es asignable o transferible a terceras partes. Esta garantía está disponible para los consumidores que utilicen las "Hojas de sierra" para fines domésticos no comerciales. Esta garantía no cubre daños causados por accidentes, mal uso o cualquier otro uso diferente al descrito en el manual del propietario, o daños derivados de la ausencia de mantenimiento y limpieza del producto, según lo especificado en su propio manual del propietario.

SU GARANTÍA DE DOS AÑOS

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

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

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

N.º de modelo

N.º de serie

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

Si el fallo se produce pasados 28 días de la compra y antes de

24 meses, debe ponerse en contacto con su distribuidor local indicando el número de modelo y de serie del producto, o escribir a su distribuidor local a las direcciones que se indican.

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

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

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

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

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

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

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



Higiene e segurança

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

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e a experiência necessários, se as mesmas forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.
- Não utilize a liquidificadora 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, respetivo 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 se destina.

Segurança específica do produto

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



Dando-lhe poder para criar com confiança.

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

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

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

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

Quando tiver atingido a consistência desejada, basta soltar o botão e a varinha mágica Total Control irá desacelerar e parar, garantindo a ausência de salpicos e de sucção.

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



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

Introdução

Agradecemos a sua compra recente deste conjunto Total Control da Morphy Richards. A sua varinha mágica possui uma conexão de bloqueio por razões de segurança. Antes da utilização, leia as instruções na íntegra para informações sobre como utilizar a varinha mágica.

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	52
Total Control	54
Introdução	55
Descrição geral do produto	3
Antes da primeira utilização	55
Utilização da varinha mágica	55
Utilização da lâmina do conjunto	56
Utilização dos discos para ralar/fatiar	56
Alimentos adequados	56
Nota	56
Botão turbo	56
Utilização	56
Mistura numa panela	57
Acessórios	57
Sugestões e dicas	57
Cuidados e limpeza	57
Contacte-nos	57
Receitas	58
Garantia	62

Características

- (1) Controlo de velocidade
- (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) Tubo de alimentação
- (10) Calçador pequeno
- (11) Calçador
- (12) Pegas (x2) de desbloqueio da tampa
- (13) Tampa
- (14) Recipiente
- (15) Lâmina do conjunto
- (16) Fuso
- (17) Disco para ralar/fatiar grosso
- (18) Disco para ralar/fatiar fino
- (19) Botão de desbloqueio do acessório
- (20) Suporte para descanso

Antes da primeira utilização

- **AVISO: Tenha cuidado ao desembalar o seu conjunto de varinha mágica Total Control, pois as lâminas são bastante afiadas.**
- Antes da utilização, lave todas as peças com detergente e água quente, exceto a unidade principal (4) e a tampa (13). Seque muito bem todas as peças antes da utilização.
- Não submerja totalmente o pé da varinha em água. Lave apenas a cabeça da lâmina Serrator (6).
- Limpe a tampa com um pano húmido quente. Não submerja em água.
- Não submerja a unidade principal em água.

Utilização da varinha mágica

- 1** Fixe a unidade principal (4) no pé da varinha mágica (5) e empurre para encaixar corretamente.
- 2** Selecione a velocidade no controlo de velocidade (1). A varinha mágica só começará a funcionar quando o Gatilho de controlo de precisão (2) ou o Botão Turbo (3) for premido.
- 3** Coloque o pé da varinha mágica nos alimentos a misturar. Para melhores resultados, recomendamos a utilização da taça (8).
- 4** Pressione o gatilho de controlo de precisão para iniciar a mistura. A velocidade aumentará quanto mais pressionar o botão.
- 5** Solte o gatilho de controlo de precisão para parar. Permita que as lâminas parem ANTES de remover a varinha mágica dos alimentos.
- 6** Desligue a unidade principal da tomada. Pressione o botão de desbloqueio do acessório (19) e retire o pé da varinha mágica da unidade principal para a limpeza.

Utilização da lâmina do conjunto

- 7** Coloque a lâmina do conjunto (15) no eixo no recipiente (14).
AVISO: As lâminas são afiadas.
- 8** Coloque os alimentos no recipiente. Não encha acima do nível máximo.
- 9** Alinhe as abas na tampa (13) com as ranhuras no recipiente. Coloque a tampa e o calcador (11) no recipiente. Pressione para baixo para encaixar.
- 10** Empurre a unidade principal (4) para a tampa. A unidade principal não irá bloquear por razões de segurança.
- 11** Selecione a velocidade 6 ou 7 no controlo de velocidade (1) e pressione mantendo pressionado o gatilho de controlo de precisão (2) para iniciar. Não abra a tampa durante a utilização.
- 12** Quando terminar, solte o gatilho de controlo de precisão e levante a unidade principal da tampa.
- 13** Puxe as pegas de abertura da tampa (12) para desbloquear e remover a tampa.
- 14** Remova CUIDADOSAMENTE a lâmina do conjunto antes de esvaziar o recipiente do processador.

Utilização dos discos para ralar/fatiar

- 15** Selecione o disco para ralar/fatiar (17),(18) que necessitar. Os discos grosso e fino são reversíveis (um lado fatia, o outro rala).
AVISO: OS DISCOS SÃO AFIADOS
- 16** Coloque o fuso (16) no eixo no recipiente do processador. Coloque o disco selecionado no fuso e pressione para baixo até o disco encaixar corretamente, irá ouvir um estalido. Encaixe a tampa (13) no recipiente (14). Pressione para baixo para encaixar.
- 17** Empurre a unidade principal (4) para a tampa. A unidade principal não irá bloquear por razões de segurança.
- 18** Selecione a velocidade 6 no controlo de velocidade (1) e pressione mantendo pressionado o gatilho de controlo de precisão (2) para iniciar. Não abra a tampa durante a utilização.
- 19** Coloque os alimentos no tubo de alimentação (9).
- 20** Pressione para baixo com o calcador (11), pressionando os alimentos em direção ao disco. Solte o gatilho de controlo de precisão quando terminar.
- 21** Quando terminar, levante a unidade principal da tampa. Puxe as pegas de abertura da tampa (12) para desbloquear e remover a tampa.
- 20** Retire o disco para ralar/fatiar e o fuso antes de esvaziar o recipiente do processador.

Alimentos adequados

As quantidades indicadas em baixo devem ser usadas como orientação.

Acessórios	Alimentos	Quantidade Máxima	Velocidade	Tempo
Pé da varinha mágica	Sopa ou molho	-	4	40-60 segundos
Pé da varinha mágica*	Batido de leite	450ml	4-5	20-30 segundos
Pé da varinha mágica*	Gelo	3 cubos	8	5-10 segundos
Pé da varinha*	Cenouras com água	200g/300ml	6	40-60 segundos
Disco para ralar/fatiar	Queijo		6	10-30 segundos
Disco para ralar/fatiar	Frutos		6	10-30 segundos
Disco para ralar/fatiar	Vegetais		6	10-30 segundos
Disco para ralar/fatiar	Chocolate		6	10-30 segundos
Lâmina do conjunto	Vegetais		7	20-40 segundos
Lâmina do conjunto	Pão ralado		7	45-60 segundos
Lâmina do conjunto	Cobertura de crumble		7	45-60 segundos
Lâmina do conjunto	Creme de manteiga		7	50-60 segundos
Lâmina do conjunto	Carne de vaca para guisar		7	30-60 segundos
Lâmina do conjunto	Triturar		7	30-40 ~segundos

Nota

- Ao utilizar a lâmina do conjunto Total Control (15) ou os discos para ralar/fatiar (17), (18) não use uma velocidade inferior à indicada acima. Poderiam ocorrer danos no motor.

Botão turbo

- A varinha mágica Total Control vem equipada com um botão turbo (3). Prima o botão turbo para utilizar a varinha mágica a uma velocidade superior para passagens de maior intensidade.

Utilização

- A varinha mágica Total Control vem equipada com um botão turbo (3). Prima o botão turbo para utilizar a varinha mágica a uma velocidade superior para passagens de maior intensidade.

Mistura numa panela

- **Não utilize uma panela anti-aderente uma vez que o pé da varinha mágica pode danificar o revestimento anti-aderente.**
- 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 a panela segura com a outra mão e prima levemente o gatilho de controlo de precisão (2). Comece lentamente e aumente a velocidade conforme necessário usando o gatilho de controlo.
- 4. Desloque a lâmina Serrator (6) através dos alimentos utilizando um movimento ascendente e descendente.
- 5. Deixe as lâminas pararem antes de retirar da panela.
- **AVISO: Levantar a lâmina Serrator enquanto está em funcionamento ou utilizar uma definição de velocidade elevada pode provocar salpicos de líquido quente. Deve tomar extremo cuidado quando utilizar a varinha mágica desta forma.**

Acessórios

Pé da varinha mágica (5)

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

Conjunto

- A lâmina do conjunto (15) é adequada para picar nozes, legumes, ervas aromáticas, paté, carne, pão seco e para combinar alimentos.
- Não utilize o conjunto para misturar massas de bolos ou massa para pão. A lâmina não é adequada para bater misturas pesadas.
- A lâmina do conjunto não é adequada para triturar alimentos duros, tais como grãos de café ou gelo.
- **Não utilize o conjunto para picar gelo.**

Sugestões e dicas.

- Ao triturar alimentos com cores fortes (por exemplo, cenouras) as peças plásticas do aparelho podem ficar com a sua cor original alterada. Utilize óleo de cozinha para limpar as peças cuja cor foi alterada. Lave bem com água quente e detergente antes de voltar a utilizar.
- Quando utilizar o pé da varinha mágica (5) para misturar, inicie o processo inserindo o pé da varinha mágica nos ingredientes. Isto irá garantir que todos os ingredientes são atraídos para a lâmina para serem processados. Rode cuidadosamente o pé da varinha mágica, movimentando-o para cima e para baixo nos ingredientes. Continue este movimento até que o preparado tenha atingido a consistência desejada. Não remova do líquido 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.
- Ao utilizar o recipiente do conjunto (12) poderá ser necessário raspar os lados may need to scrape the sides of the bowl down using a silicone spatula partway through blending.

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) e a tampa (13) com água quente e detergente, seque imediatamente.
- Limpe a unidade principal com um pano húmido e seque completamente 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.

Contacte-nos

Linha de atendimento

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

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

Fale connosco

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

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



Receitas

Criamos receitas deliciosas para você experimentar com a sua nova varinha mágica Total Control. Desde smoothies a sopas, há de tudo para todos os gostos.

As receitas fornecidas dão-lhe apenas algumas sugestões do que pode fazer com a sua varinha mágica e 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 (aprox. 90 g) descascada, cortada aos pedaços
- 65 g de morangos lavados, secos e sem pé
- 2 cubos de gelo
- 135 ml de sumo de maçã
- 200 g de iogurte de baunilha magro

Método:

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

Sopa de alho francês e batata

Serve: 4

Ingredientes:

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

Método:

- 1 Derreta a manteiga numa panela grande (não use anti-aderente), e adicione o alho francês e a cebola. Cozinhe suavemente sem alourar durante 10 minutos, mexendo ocasionalmente.
- 2 Adicione as batatas, o caldo, as ervas aromáticas e os temperos, deixe levantar fervura. Tape e cozinhe suavemente em lume brando durante 30 minutos ou até amaciarem.
- 3 Deixe arrefecer ligeiramente e de seguida encaixe o pé da varinha mágica na unidade principal. Rode o controlo de velocidade variável para 4.
- 4 Coloque o pé da varinha mágica na panela e, usando o gatilho de controlo de precisão, triture a sopa até ficar uniforme, aproximadamente 50 – 60 segundos. Isto pode ser feito na panela desde que esta não tenha um revestimento anti-aderente.
- 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 verde, sem sementes e cortada finamente
- 1½ colher de sopa de azeite extra virgem
- 100 g de bacon, cortado aos bocados, sem courato
- 400 g de tomates cereja em lata
- 100 ml (120 g) de passata
- 2 colheres de sopa de vinho branco
- Sal e pimenta acaba de moer
- Massa cozida fresca para servir
- Queijo parmesão para servir

Método:

- 1 Coloque o azeite numa panela grande (não utilize anti-aderente), e aqueça durante alguns minutos.
- 2 Frite ligeiramente a cebola, alho e malagueta durante 2-3 minutos, sem tostar, mexendo de vez em quando com uma colher de pau.
- 3 Adicione o bacon cortado em pedaços e frite durante mais um minuto. Coloque a tampa na panela 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 panela e cozinhe em lume brando durante 25 minutos, ou até as cebolas estarem tenras.
- 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 no controlo de velocidade variável para fazer um molho cremoso. Isto pode ser feito na panela desde que esta não tenha um revestimento anti-aderente. Inicie a varinha mágica utilizando o gatilho de controlo de precisão, movimentando-a cuidadosamente pela panela até obter a consistência desejada. Para um molho cremoso, isto deverá demorar cerca de um minuto.
- 8 Escorra a massa e acrescente-lhe o molho, mexendo. Aqueça se necessário e de seguida sirva imediatamente com queijo parmesão.

Humus

Serve: 4-6

Ingredientes:

- 1 lata x 400 g de grão de bico, escorrido e com o líquido reservado
- 1 dente de alho, cortado em metade
- Sumo de 1½ ou 2 limões de acordo com a preferência pessoal
- 2 colheres de sopa de azeite extra virgem
- 1¼ colher de chá de cominhos moídos
- 75 ml de pasta de tahine
- Sal
- Um pouco de pimenta caiena

Método:

- 1 Encaixe a lâmina do conjunto no recipiente.
- 2 Coloque todos os ingredientes (exceto o líquido do grão de bico reservado) no recipiente. Encaixe a tampa e a unidade principal.
- 3 Misture em impulsos curtos na velocidade 7, parando de vez em quando para raspar os lados do recipiente com uma espátula de plástico.
- 4 Adicione um pouco do líquido do grão de bico reservado / sumo de limão (se desejar) para ajudar a processar e conforme o gosto pessoal.
- 5 Verifique os temperos e sirva num recipiente. Decore o topo com um pouco de pimenta caiena e coentros frescos, se desejar.

Hambúrguer

Rende: 4 (para 2-4 pessoas)

Ingredientes:

- Lata de 400 g de grão de bico, enxaguado e escorrido
- 1 cebola vermelha pequena, (aprox. 110 g) cortada em cubos de 1"
- 1 dente de alho, cortado em metade
- 30 g de salsa fresca, sem talos
- 2 colheres de chá de cominhos moídos
- 2 colheres de chá de coentros moídos
- 2 colheres de chá de pasta de harissa
- 1½ colher de sopa de farinha
- Uma pitada de sal
- 1-2 colheres de sopa de óleo de girassol

Método:

- 1 Encaixe a lâmina do conjunto no recipiente.
- 2 Seque o grão de bico com um pouco de papel de cozinha.
- 3 Coloque o grão de bico, a cebola, o alho, a salsa, as especiarias, a farinha e o sal no recipiente. Coloque a tampa e a unidade principal.
- 4 Misture em impulsos curtos utilizando o gatilho de controlo de precisão na velocidade 7 durante cerca de 30-40 segundos até ficar uniforme. Poderá ser necessário raspar os lados do recipiente usando uma espátula de plástico entre impulsos.

- 5 Forme quatro hambúrgueres. Coloque num prato, cubra com película aderente e coloque no frigorífico o tempo necessário.
- 6 Aqueça o óleo de girassol numa frigideira anti-aderente, adicione os hambúrgueres e frite cuidadosamente durante alguns minutos de cada lado até dourar.

Nota: A mistura fica bastante firme. Não adicione nenhum líquido, caso contrário os hambúrgueres de falafel ficarão demasiado moles.

Bolinhos de peixe

Rende: 6 (para 3 pessoas)

Ingredientes:

- 450 g de batatas
- 15 g de manteiga
- 3 cebolinhas picadas finamente
- 1 lata x 160 g de atum escorrido
- 60 g de queijo cheddar
- 1 ovo batido
- 1 colher de sopa de farinha
- 3 fatias de pão branco
- Sal e pimenta
- 1-2 colheres de sopa de óleo de girassol para fritar

Método:

- 1 Corte as batatas em cubos pequenos e deixe ferver durante cerca de 10 minutos até ficarem tenras. Escorra e deixe arrefecer.
- 2 Entretanto, derreta a manteiga numa frigideira e frite o cebolinho picado durante alguns minutos sem alourar.
- 3 Encaixe o fuso e o disco para ralar fino no recipiente. Coloque a tampa e a unidade principal, adicione o queijo pelo tubo de alimentação. Utilizando o gatilho de controlo de precisão e o calcador, rale o queijo na velocidade 6, durante aproximadamente 5 -10 segundos.
- 4 Coloque as batatas, o cebolinho e o atum num recipiente de mistura; adicione o queijo, a farinha e metade do ovo batido. Tempere ligeiramente com um pouco de sal e misture bem com um garfo. A mistura ficará bastante macia.
- 5 Coloque a lâmina do conjunto no recipiente. Regule para a velocidade 6 e pressione o gatilho de controlo de precisão, mantendo em funcionamento, faça cair pedaços de pão pelo tubo de alimentação até o pão ficar em migalhas. Isto deverá demorar entre 45 segundos - 1 minuto.
- 6 Com as mãos, forme 6 bolinhos de peixe com a mistura e passe um de cada vez pelo ovo restante, e a seguir pelo pão ralado. Coloque num prato, cubra com película aderente e coloque no frigorífico durante uma ou duas horas.
- 7 Frite os bolinhos de peixe durante alguns minutos de cada lado num pouco de óleo de girassol até tostarem e estarem quentes por dentro.

Falafel

Rende: 4 (para 2-4 pessoas)

Ingredientes:

- Lata de 400 g de grão de bico, enxaguado e escorrido
- 1 cebola vermelha pequena, (aprox. 110 g) cortada em cubos de 1"
- 1 dente de alho, cortado em metade
- 30 g de salsa fresca, sem talos
- 2 colheres de chá de cominhos moídos
- 2 colheres de chá de coentros moídos
- 2 colheres de chá de pasta de harissa
- 1½ colher de sopa de farinha
- Uma pitada de sal
- 1-2 colheres de sopa de óleo de girassol

Método:

- 1 Encaixe a lâmina do conjunto no recipiente.
- 2 Seque o grão de bico com um pouco de papel de cozinha.
- 3 Coloque o grão de bico, a cebola, o alho, a salsa, as especiarias, a farinha e o sal no recipiente. Coloque a tampa e a unidade principal.
- 4 Misture em impulsos curtos utilizando o gatilho de controlo de precisão na velocidade 7 durante cerca de 30-40 segundos até ficar uniforme. Poderá ser necessário raspar os lados do recipiente usando uma espátula de plástico entre impulsos.
- 5 Forme quatro hambúrgueres. Coloque num prato, cubra com película aderente e coloque no frigorífico o tempo necessário.
- 6 Aqueça o óleo de girassol numa frigideira anti-aderente, adicione os hambúrgueres e frite cuidadosamente durante alguns minutos de cada lado até dourar.

Nota: A mistura fica bastante firme. Não adicione nenhum líquido, caso contrário os hambúrgueres de falafel ficarão demasiado moles.

Bolo de cenoura

Ingredientes:

Para o bolo:

- 225 g de cenouras
- 225 g de açúcar amarelo de dieta
- 225 g de farinha de trigo integral com fermento
- 75 g de aveia em flocos
- 1 colher de chá rasa de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá rasa de especiarias
- 1 colher de chá rasa de sal
- 200 ml de óleo vegetal
- 3 ovos médios, batidos
- 1 colher de sopa de xarope de melado
- Casca de 1½ laranjas ralada finamente

Para o creme de manteiga:

- 100 g de margarina
- Raspa de ½ laranja
- 200 g de açúcar em pó, peneirado

Método:

- 1 Unte uma forma para bolo redonda com 8" de profundidade e coloque papel vegetal na base e nos lados. Pré-aqueça o forno a 180°C, gás 4.
- 2 Coloque todos os ingredientes secos num recipiente de mistura.
- 3 Coloque o fuso e o disco para ralar fino no recipiente. Encaixe a tampa e a unidade principal, utilizando o gatilho de controlo de precisão na velocidade 6 com o calçador, rale as cenouras. Isto deverá demorar cerca de 20- 30 segundos.
- 4 Adicione as cenouras aos ingredientes secos, adicione o óleo, os ovos, o xarope e a raspa de 1½ laranjas.
- 5 Misture durante um ou dois minutos com uma batedeira até ficar tudo combinado.
- 6 Coloque a mistura na forma para bolo preparada, cubra com papel vegetal e coza no centro do forno durante aproximadamente 1½ horas ou até um palito inserido no bolo sair limpo. Deixe o bolo arrefecer na respetiva forma.
- 7 Encaixe a lâmina no recipiente e adicione a margarina e a raspa.
- 8 Encaixe a tampa e a unidade principal. Utilizando o gatilho de controlo de precisão na velocidade 7, misture durante alguns segundos.
- 9 Adicione gradualmente o açúcar em pó 2 colheres de sopa de cada vez pelo tubo de alimentação. Misture durante alguns segundos entre cada adição até incorporar. Raspe os lados do recipiente com uma espátula, se necessário.
- 10 Depois de o bolo ter arrefecido completamente, corte horizontalmente e recheie com o creme de manteiga com sabor a laranja. Polvilhe um pouco de açúcar em pó peneirado no topo do bolo.

Crumble de maçã

Serve: 4

Ingredientes:

Para a cobertura:

- 150 g de farinha
- 75 g de manteiga ou margarina em bloco, cortada em cubos de 1 cm
- 75 g de açúcar refinado
- 25 g de aveia em flocos
- 1 colher de chá de açúcar demerara

Para as maçãs:

- 500 g de maçãs para cozer, descascadas e sem caroço, cortadas em quartos
- ½ colher de chá de canela
- 50 g de açúcar refinado
- 3 colheres de sopa de água fria

Método:

- 1 Pré-aqueça a forno a 180°C / gás 4. Unte ligeiramente um pirex de ir ao forno raso de 1,2 litros.
- 2 Coloque a lâmina do conjunto no recipiente. Adicione a farinha e a margarina, coloque a tampa e a unidade principal. Utilizando o gatilho de controlo de precisão na velocidade 6, misture durante 20 – 30 segundos ou até a mistura se assemelhar a pão ralado.
- 3 Adicione o açúcar refinado e misture durante mais alguns segundos para combinar.
- 4 Adicione a avela manualmente para que a lâmina não a corte. Remova a cobertura do recipiente e coloque de lado enquanto prepara as maçãs.
- 5 Lave o recipiente e seque. Coloque o fuso e o disco para fatiar grosso no recipiente. Encaixe a tampa e a unidade principal.
- 6 Coloque os quartos das maçãs no tubo de alimentação, utilizando o gatilho de controlo de precisão na velocidade 6 e o calcador, fatie as maçãs. Isto demora aproximadamente 30- 40 segundos.
- 7 Coloque as fatias das maçãs no pirex, polvilhe com canela e açúcar e adicione a água fria.
- 8 Coloque a cobertura sobre as maçãs e nivele uniformemente sem compactar. Polvilhe o açúcar demerara sobre o crumble.
- 9 Coza no centro do forno durante aproximadamente 40-45 minutos.

Nota: Pode ser usada qualquer fruta da época. Corte a fruta à mão se preferir pedaços em vez de fatias. Adicione um pouco de gengibre moído ou ruibarbo, ou utilize maçãs com framboesas ou amoras.

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

Di seguito sono riportate ulteriori informazioni sulla sicurezza.

Luogo di utilizzo

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

Cavo dell'alimentazione

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

Sicurezza personale

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

Altre informazioni di sicurezza

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

Istruzioni di sicurezza specifiche per il prodotto

- **AVVERTENZA:** le lame del frullatore sono affilate. Maneggiare con attenzione durante l'uso e la pulizia.
- Non pulire gli accessori con acqua corrente quando sono fissati allo sbattitore.
- **IMPORTANTE:** Far raffreddare tutti i liquidi caldi prima di aggiungerli 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'apparecchiatura corrisponda a quella dell'abitazione, che deve essere a corrente alternata.

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

TOTAL CONTROL



Creare con sicurezza.

Presentazione del frullatore Total Control – un modo semplice per familiarizzare con la tua cottura.

Il frullatore Total Control consente di creare deliziosi frappé e frullati, zuppe e sughi 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 premendo semplicemente 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.

Scegliere la velocità che meglio si adatta al lavoro con un semplice movimento rotatorio del selettore della velocità, tra le 8 possibilità disponibili. Anche quando si utilizza la velocità più alta si può essere sicuri che la tecnologia Smart Response fornisce potenza in maniera graduale permettendo di scegliere la velocità corretta per il lavoro.

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

Frullatore Total Control: il potere di creare con sicurezza.



- 1 Selettore di velocità
- 2 Regolatore di precisione
- 3 Morbida impugnatura ergonomica
- 4 Motore da 650 Watt

Introduzione

Grazie per aver recentemente scelto di acquistare questo frullatore multifunzione Total Control Morphy Richards Total Control Il frullatore ha un collegamento di blocco per sicurezza. Leggere le istruzioni su come utilizzare il frullatore prima dell'uso.

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

Sommario

Salute e sicurezza	63
Introduzione	66
Total Control	65
Panoramica del prodotto	3
Prima di utilizzare l'elettrodomestico	66
Utilizzo del frullatore	66
Utilizzo della lama multifunzione	66
Utilizzo dei dischi per grattugiare/affettare	67
Alimenti idonei	67
Nota:	67
Pulsante Turbo	67
Utilizzo	67
Utilizzo del frullatore in una casseruola	67
Accessori	67
Suggerimenti	68
Manutenzione e pulizia	68
Contatti	68
Ricette	69
Garanzia	73

Componenti

- (1) Regolatore di velocità
- (2) Regolatore di precisione
- (3) Pulsante Turbo
- (4) Unità principale
- (5) Frullatore a immersione
- (6) Lama Serrator
- (7) Coperchio del bicchiere
- (8) Bicchiere
- (9) Tubo di alimentazione
- (10) Spingitore piccolo
- (11) Spingitore
- (12) Maniglie apertura coperchio (x2)
- (13) Coperchio
- (14) Ciotola
- (15) Lama multifunzione
- (16) Mandrino
- (17) Disco per grattugiare/affettare grana grossa
- (18) Disco per grattugiare/affettare grana fine
- (19) Pulsante rilascio accessorio
- (20) Alloggiamento

Prima di utilizzare l'elettrodomestico

- **AVVERTENZA: Rimuovere con attenzione il frullatore multifunzione Total Control dalla confezione, poiché le lame sono molto affilate.**
- Lavare tutti i componenti eccetto l'unità principale (4) e il coperchio (13) in acqua calda e sapone prima dell'uso. Asciugare completamente tutti i componenti prima dell'uso.
- Non immergere in acqua il frullatore a immersione. Lavare solo la testa della lama Serrator (6).
- Asciugare il coperchio con un panno morbido caldo per pulirlo. Non immergere in acqua.
- Non immergere in acqua l'unità principale.

Utilizzo del frullatore

- 1** Fissare l'unità principale (4) al frullatore a immersione (5) e premere per bloccare in posizione.
- 2** Selezionare la velocità sul regolatore di velocità (1). Il frullatore non parte fino a quando non è premuto il regolatore di precisione (2) o il pulsante Turbo (3).
- 3** Immergere il frullatore a immersione nel cibo da frullare. Per ottenere risultati migliori, è consigliabile utilizzare il bicchiere (8).
- 4** Premere il regolatore di precisione per iniziare a frullare. La velocità aumenta man mano che si preme il pulsante.
- 5** Rilasciare il regolatore di precisione per arrestare il frullatore. Consentire alle lame di fermarsi PRIMA di rimuovere il frullatore dagli alimenti.
- 6** Scollegare l'unità principale dall'alimentazione. Premere il pulsante di rilascio dell'accessorio (19) e rimuovere il frullatore a immersione dall'unità principale per la pulizia.

Utilizzo della lama multifunzione

- 7** Porre la lama multifunzione (15) sull'albero nella ciotola (14).
AVVERTENZA: le lame sono affilate.
- 8** Porre gli alimenti nella ciotola. Non superare il livello massimo.
- 9** Allineare le alette sul coperchio (13) con le scanalature nella ciotola. Porre il coperchio e lo spingitore (11) sulla ciotola. Abbassare il tutto per chiudere.
- 10** Premere l'unità principale (4) sul coperchio. L'unità principale non si blocca in posizione per motivi di sicurezza.
- 11** Selezionare la velocità 6 o 7 sul regolatore di velocità (1) e premere e tenere premuto il regolatore di precisione (2) per avviare. Non aprire il coperchio durante l'uso.
- 12** Quando terminato, rilasciare il regolatore di precisione e sollevare l'unità principale dal coperchio.
- 13** Tirare le maniglie di rilascio del coperchio (12) per sbloccarlo e rimuoverlo.
- 14** **ATTENZIONE** rimuovere la lama multifunzione prima di svuotare la ciotola del robot.

Utilizzo dei dischi per grattugiare/affettare

- 15** Scegliere il disco per grattugiare/affettare (17),(18) necessario. I dischi a grana grossa e fine sono reversibili (un lato per affettare, l'altro per grattugiare).
- AVVERTENZA: I DISCHI SONO AFFILATI**
- 16** Inserire il mandrino (16) sull'albero nella ciotola del robot. Posizionare il disco scelto sul mandrino e premere fino a quando il disco non scatta in posizione, si sentirà un clic. Porre il coperchio (13) sulla ciotola (14). Premere per bloccare il gruppo in posizione.
- 17** Premere l'unità principale (4) sul coperchio. L'unità principale non si blocca in posizione per motivi di sicurezza.
- 18** Selezionare la velocità 6 sul regolatore di velocità (1) e premere e tenere premuto il regolatore di precisione (2) per iniziare. Non aprire il coperchio durante l'uso.
- 19** Introdurre gli alimenti nel tubo di alimentazione (9).
- 20** Premere con lo spingitore (11), premendo gli alimenti nel disco. Rilasciare il regolatore di precisione quando terminato.
- 21** Quando terminato, sollevare l'unità principale dal coperchio. Tirare le maniglie di rilascio del coperchio (12) per sbloccare e rimuovere il coperchio.
- 22** Togliere il disco per grattugiare/affettare e il mandrino prima di svuotare la ciotola del robot.

Alimenti idonei

Le quantità indicate di seguito devono essere utilizzate come una guida.

Accessorio	Alimento	Quantità Massima	Velocità	Tempo
Frullatore a immersione	Zuppa o salsa		-	440-60 secondi
Frullatore a immersione*	Frullato	450ml	4-5	20-30 secondi
Frullatore a immersione*	Ghiaccio	3 cubi	8	5-10 secondi
Frullatore a immersione	Carote con acqua	200g/300ml	6	40-60 secondi
Disco per grattugiare/affettare	Formaggio		6	10-30 secondi
Disco per grattugiare/affettare	Fruita		6	10-30 secondi
Disco per grattugiare/affettare	Verdure		6	10-30 secondi
Disco per grattugiare/affettare	Cioccolato		6	10-30 secondi
Lama multifunzione	Verdure		7	20-40 secondi
Lama multifunzione	Briciole di pane		7	45-60 secondi
Lama multifunzione	Condimento sbriciolato		7	45-60 secondi
Lama multifunzione	Crema al burro		7	50-60 secondi
Lama multifunzione	Carne di manzo per stufato		7	30-60 secondi
Lama multifunzione	Frullare		7	30-40 secondi

Nota:

- Quando si utilizza la lama multifunzione Total Control (15) o dischi per grattugiare/affettare (17), (18) non utilizzare una velocità più bassa di quella indicata in precedenza. Il motore potrebbe danneggiarsi.

Pulsante Turbo

- Il frullatore Total Control è corredato di un pulsante Turbo (3). Premere il pulsante Turbo per far funzionare il frullatore più velocemente a intervalli intermittenti.

Utilizzo

- Il frullatore Total Control è corredato di un pulsante Turbo (3). Premere il pulsante Turbo per far funzionare il frullatore più velocemente a intervalli intermittenti.

Utilizzo del frullatore in una casseruola

- Non utilizzare una casseruola antiaderente in quanto il frullatore a immersione potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.**
- Togliere la casseruola dal fuoco.
 - Per evitare troppi schizzi, introdurre il frullatore a immersione (5) nel cibo prima di accenderlo.
 - Tenere la casseruola ferma con l'altra mano e premere il regolatore di precisione (2). Avviare lentamente e aumentare la velocità come necessario usando il regolatore.
 - Muovere la lama Serrator (6) verso l'alto e il basso nel cibo.
 - Attendere che la lama si sia fermata prima di estrarla dalla casseruola.
- AVVERTENZA: se si estrae la lama Serrator dal cibo mentre è in funzione o mentre è impostata un'alta velocità in una casseruola piccola eventuali liquidi incandescenti possono schizzare fuori. Prestare particolare attenzione quando si utilizza il frullatore in questo modo.**

Accessori

Frullatore a immersione (5)

- Il frullatore a immersione è concepito per passare alimenti come zuppe, sughi, frullati, frappè, pappe per bambini o per tritare il ghiaccio.
- Il frullatore a immersione non è idoneo per la macinatura di pezzi duri come i chicchi di caffè.

Lama multifunzione

- La lama multifunzione (15) è idonea per tritare noci, verdure, erbe, pâté, carne, pane raffermo e per combinare gli alimenti.
- Non utilizzare la lama multifunzione per mescolare pastella per torte o impasto per il pane. La lama non è idonea per impastare miscele dure.
- La lama multifunzione non è idonea per la macinatura di pezzi duri come i chicchi di caffè o il ghiaccio.
- Non utilizzare la lama multifunzione per tritare il ghiaccio.**

Suggerimenti e consigli.

- Quando si lavorano alimenti di colore intenso (ad esempio, carote), i componenti in plastica possono sbiadire. Strofinare con olio da cucina per pulire i componenti. Lavare a fondo in acqua calda e sapone prima di riutilizzarli.
- Quando si utilizza il frullatore a immersione (5), iniziare immergendolo negli ingredienti. In tal modo tutti gli ingredienti verranno tirati verso la lama per la lavorazione. Ruotare con attenzione il frullatore a immersione su e giù negli ingredienti. Continuare con questo movimento finché la miscela ha raggiunto la consistenza desiderata. Non rimuovere dal liquido mentre le lame sono in movimento.
- Non estrarre completamente il frullatore a immersione dalla miscela per evitare spruzzi.
- Mentre si utilizza la ciotola (12) è possibile passare sui lati della ciotola usando una spatola in silicone durante attraverso la mescolatura.

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 eccetto l'unità principale (4) e il coperchio (13) in acqua calda e sapone e asciugare immediatamente.
- Pulire l'unità principale con un panno umido e asciugarlo accuratamente.
- **AVVERTENZA:** Non immergere mai l'unità principale in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non sommergere il frullatore a immersione in acqua, lavare solo la testa della lama Serrator.

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](https://twitter.com/loveyourmorphy)

Sito web: www.morphyrichards.com



Ricette

Abbiamo elaborato delle deliziose ricette che potete provare con il nuovo frullatore Total Control. Dai frullati alle zuppe, per soddisfare ogni palato.

Le ricette fornite offrono solo suggerimenti su cosa è possibile fare con il proprio frullatore e i suoi accessori. Quando si lavora con il frullatore è possibile adattare facilmente le ricette per l'uso con i propri ricettari preferiti.

Frappè di fragole e banana

Ingredienti:

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

Metodo:

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

Zuppa di porri e patate

Persone: 4

Ingredienti:

- 25 g di burro o margarina
- 2 porri medi (285 g), affettati
- 1 cipolla piccola (100 g), tritata finemente
- 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:

- 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 il condimento, portare a ebollizione. Coprire con il coperchio e cuocere a fuoco lento per 30 minuti o fino a quando gli ingredienti saranno teneri.
- 3 Lasciare raffreddare, quindi porre il frullatore a immersione sull'unità principale. Ruotare il regolatore di velocità su 4.
- 4 Porre il frullatore a immersione nella pentola e usando il regolatore di precisione, mescolare la zuppa fino a quando non omogenea per circa 50-60 secondi. Ciò può essere effettuato in una pentola se questa non ha rivestimento antiaderente.
- 5 Controllare il condimento e la guarnitura con qualche ciuffo di erba cipollina e servire con crostini di pane.

Sugo all'amatriciana (per pasta)

Persone: 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 la pancetta tritata nella casseruola e friggere per un altro minuto. Porre il coperchio sulla casseruola e cuocere a fuoco medio per 5 minuti.
- 4 Aggiungere i pomodori pelati, la passata e il vino, condire con sale fine e pepe.
- 5 Porre il coperchio sulla casseruola e far bollire per 25 minuti o fino a quando le cipolle non diventano 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. Ciò può essere effettuato in una pentola se questa non ha rivestimento antiaderente. Avviare il frullatore usando il regolatore di precisione, muovendolo con attenzione nella casseruola fino a quando non è raggiunta la consistenza desiderata. Per un sugo omogeneo, è necessario circa un minuto.
- 8 Scolare la pasta e condirla con il sugo. Riscaldare se necessario, quindi servire immediatamente con del Parmigiano.

Hummus

Persone: 4-6

Ingredienti:

- 1 scatola di ceci da 400 g, scolati e conservato il liquido
- 1 spicchio di aglio, tagliato a metà
- Succo di 1½ o 2 limoni in base ai gusti personali
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1¼ cucchiaino di cumino in polvere
- 75 ml di pasta tahini
- Sale
- Un pizzico di pepe di cayenna

Metodo:

- 1 Inserire la lama multifunzione nella ciotola.
- 2 Porre tutti gli ingredienti (eccetto il liquido dei ceci conservato) nella ciotola. Fissare il coperchio e l'unità principale.
- 3 Mescolare a intervalli brevi a velocità 7, fermarsi di tanto in tanto per raschiare i lati della ciotola con una spatola di plastica.
- 4 Aggiungere del liquido dei ceci conservato/succo di limone (se desiderato) per aiutare la lavorazione e per soddisfare il gusto personale.
- 5 Controllare il condimento e servire in una ciotola. Decorare la superficie con un po' di pepe di cayenna e coriandolo fresco, se desiderato.

Hamburger di manzo

Porzioni: 4 (2-4 persone)

Ingredienti:

- 400 g di ceci in scatola, sciacquati e asciugati
- 1 cipolla rossa piccola (circa 110 g), tagliare a dadi da 1"
- 1 spicchio di aglio, tagliato a metà
- 30 g di prezzemolo fresco senza gambo
- 2 cucchiaini di cumino in polvere
- 2 cucchiaini di coriandolo in polvere
- 2 cucchiaini di pasta di harissa
- 1½ cucchiaino di farina
- Un pizzico di sale
- 1-2 cucchiaini di olio di girasole

Metodo:

- 1 Porre la lama multifunzione nella ciotola.
- 2 Battere leggermente i ceci con della carta da cucina.
- 3 Porre ceci, cipolla, aglio, prezzemolo, spezie, farina e sale nella ciotola. Fissare il coperchio e l'unità principale.
- 4 Frullare a intervalli brevi usando il regolatore di precisione a velocità 7 per 30-40 secondi fino a quando non diventa cremoso in modo omogeneo. Può essere necessario raschiare i lati della ciotola usando una spatola di plastica tra gli intervalli di frullatura.
- 5 Formare quattro hamburger. Mettere su un piatto, coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero fino a quando non

sono necessari.

- 6 Riscaldare l'olio di girasole in una padella antiaderente, aggiungere gli hamburger e friggere per alcuni minuti su ogni lato fino a quando non diventa dorato.

Nota: La miscela diventa abbastanza solida. Non aggiungere alcun liquido o i falafel diventano troppo morbidi.

Crocchette di pesce

Porzioni: 6 (3 persone)

Ingredienti:

- 450 g di patate
- 15 g di burro
- 4 cipolline novelle, sminuzzate finemente
- 1 scatoletta di tonno da 160 g, scolata
- 60 g di formaggio cheddar
- 1 uovo, sbattuto
- 1 cucchiaino di farina
- 3 fette di pane bianco
- Sale e pepe
- 1-2 cucchiaini di olio di girasole per friggere

Metodo:

- 1 Tagliare le patate a dadini e far bollire per circa 10 minuti fino a quando non diventano morbide. Scolare e far raffreddare.
- 2 Intanto far fondere il burro in una padella e friggere delicatamente la cipolla tagliata per un paio di minuti senza dorare.
- 3 Porre il mandrino e il disco per grattugiare a grana fine nella ciotola. Porre il coperchio e l'unità principale, aggiungere il formaggio al tubo di alimentazione. Utilizzare il regolatore di precisione e lo spingitore, grattugiare il formato a velocità 6 per circa 5-10 minuti.
- 4 Porre le patate, la cipolla e il tonno nella ciotola di miscelazione; aggiungere il formaggio, la farina e metà dell'uovo sbattuto. Condire con un po' di sale e mescolare bene con una forchetta. La miscela sarà abbastanza morbida.
- 5 Porre la lama multifunzione nella ciotola. Impostare la velocità 6 e premere il regolatore di precisione, mentre i pezzi di pane scendono nel tubo di alimentazione fino a quando il pane non è in briciole. Ciò può richiedere tra i 45 secondi e 1 minuti.
- 6 Con il mix di pesce formare 6 crocchette con le mani e immergerle una per volta nell'uovo restante, quindi nel pane grattugiato. Porre su un piatto, coprire con una pellicola e mettere in frigorifero per una o due ore.
- 7 Friggere le crocchette di pesce per alcuni minuti per lato in un po' di olio di girasole fino a quando non sono dorate e calde.

Falafel

Porzioni: 4 (2-4 persone)

Ingredienti:

- 400 g di ceci in scatola, sciacquati e asciugati
- 1 cipolla rossa piccola (circa 110 g), tagliare a dadi da 1"
- 1 spicchio di aglio, tagliato a metà
- 30 g di prezzemolo fresco senza gambo
- 2 cucchiaini di cumino in polvere
- 2 cucchiaini di coriandolo in polvere
- 2 cucchiaini di pasta di harissa
- 1½ cucchiaino di farina
- Un pizzico di sale
- 1-2 cucchiaini di olio di girasole

Metodo:

- 1 Porre la lama multifunzione nella ciotola.
- 2 Battere leggermente i ceci con della carta da cucina.
- 3 Porre ceci, cipolla, aglio, prezzemolo, spezie, farina e sale nella ciotola. Fissare il coperchio e l'unità principale.
- 4 Frullare a intervalli brevi usando il regolatore di precisione a velocità 7 per 30-40 secondi fino a quando non diventa cremoso in modo omogeneo. Può essere necessario raschiare i lati della ciotola usando una spatola di plastica tra gli intervalli di frullatura.
- 5 Formare quattro hamburger. Mettere su un piatto, coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero fino a quando non sono necessari.
- 6 Riscaldare l'olio di girasole in una padella antiaderente, aggiungere gli hamburger e friggere per alcuni minuti su ogni lato fino a quando non diventa dorato.

Nota: La miscela diventa abbastanza solida. Non aggiungere alcun liquido o i falafel diventano troppo morbidi.

Torta di carote

Ingredienti:

Per la torta:

- 225 g di carote
- 225 g di zucchero morbido marrone chiaro
- 225 g di farina integrale autofermentata
- 75 g di fiocchi d'avena
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino di spezie miste
- 1 cucchiaino di sale
- 200 ml di olio vegetale
- 3 uova medie, battute
- 1 cucchiaino di sciroppo di zucchero
- Scorzetta finemente grattugiata di 1½ arancia

Per la crema di burro:

- 100 g di margarina morbida
- Scorzetta di ½ arancia

- 200 g di zucchero a velo, setacciato

Metodo:

- 1 Ungere e rivestire una pirofila per torte tonda profonda 8" con carta resistente ai grassi sulla base e sui lati. Preriscaldare il forno a 180° C.
- 2 Porre tutti gli ingredienti secchi in una ciotola per mescolare.
- 3 Porre il mandrino e il disco per grattugiare a grana fine nella ciotola. Fissare il coperchio e l'unità principale, utilizzando il regolatore di precisione a velocità 6 con lo spingitore, grattugiare la carota. Ciò può richiedere 20-30 secondi.
- 4 Aggiungere la carota agli ingredienti secchi, aggiungere l'olio, le uova, lo sciroppo e la scorzetta di 1½ arancia.
- 5 Mescolare per uno o due minuti con un frullatore fino a quando il tutto non è combinato.
- 6 Porre la miscela nella pirofila per torte preparata, coprire con un pezzo di carta resistente ai grassi e cuocere al centro del forno per circa 1½ ore o fino a quando uno spiedo inserito nella torta esce pulito. Lasciare raffreddare la torta nella pirofila.
- 7 Porre la lama nella ciotola e aggiungere la margarina e la scorzetta.
- 8 Fissare il coperchio e l'unità principale. Utilizzare il regolatore di precisione a velocità 7, mescolare per alcuni secondi.
- 9 Aggiungere gradualmente lo zucchero a velo a 2 cucchiaini per volta attraverso il tubo di alimentazione. Mescolare per alcuni secondi tra ogni aggiunta fino a incorporare. Raschiare i lati della ciotola con una spatola, se necessario.
- 10 Una volta che la torta è completamente fredda, tagliare orizzontalmente e riempire con crema di burro aromatizzata all'arancia. Cospargere un po' di zucchero a velo sulla superficie della torta.

Crumble di mele

Persone: 4

Ingredienti:

Per il condimento:

- 150 g di farina
- 75 g di burro o margarina, tagliato a dadini da 1 cm
- 75 g di zucchero semolato
- 25 g di fiocchi di avena
- 1 cucchiaino di zucchero demerara

Per le mele:

- 500 g di mele da cuocere, sbucciate e senza il torsolo, tagliate in quattro
- ½ cucchiaino di cinnamomo
- 50 g di zucchero semolato
- 3 cucchiaini di acqua fredda

Metodo:

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C / Indicazione gas 4. Ungere leggermente una pirofila bassa da forno da 1,2 litri.
- 2 Porre la lama multifunzione nella ciotola. Aggiungere la farina e la margarina, fissare il coperchio e l'unità principale. Utilizzare il

regolatore di precisione a velocità 6, mescolare per 20-30 secondi o fino a quando la miscela non sembri pangrattato.

- 3 Aggiungere lo zucchero semolato e mescolare per alcuni secondi per combinare.
- 4 Aggiungere l'avena a mano in modo che la lama non la triti. Rimuovere il condimento dalla ciotola e metterlo su di un lato mentre si preparano le mele.
- 5 Lavare la ciotola e asciugare. Porre il mandrino e il disco di affettatura a grana grossa nella ciotola. Fissare il coperchio e l'unità principale.
- 6 Porre le quattro parti di mela nel tubo di alimentazione, usando il regolatore di precisione a velocità 6 e lo spingitore, affettare le mele. Ciò richiede circa 30-40 secondi.
- 7 Porre le fette di mela in un piatto di cottura, cospargere con cinnamomo e zucchero e aggiungere acqua fredda.
- 8 Porre il condimento sulle mele e livellarlo in modo uniforme senza compattarlo. Spargere lo zucchero demerara sulla sbriciolatura.
- 9 Cuocere al centro del forno per circa 40-45 minuti.

Nota: Può essere utilizzato qualsiasi frutto di stagione. Tagliare la frutta a mano se si preferiscono i pezzi alle fette. Aggiungere dello zenzero in polvere al rabarbaro o utilizzare le mele con lamponi o more.

Lama garantita a vita

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 dalla riparazione o la sostituzione.

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

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

N. modello
N. di serie

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

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

Verrà richiesto di rispedire il prodotto (in un imballaggio idoneo

e sicuro) unitamente alla copia della prova d'acquisto.

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

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

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

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

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

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



Sundhed og sikkerhed

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

Læs vejledningen grundigt, inden du tager produktet i brug.

- Apparatet kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, 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 "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 udedørs eller i badeværelset.
- Hold altid apparatet væk fra kanten af overfladen.
- Anbring ikke bægeret sammen med apparatet på en fint poleret overflade af træ, 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.

Personlig sikkerhed

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

Andre sikkerhedsovervejelser

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

Produktspecifik sikkerhed

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

Elektriske krav

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

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

TOTAL CONTROL



Giver dig styrken til at kreere i fuld tryghed.

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

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

Hurtigt reagerende intelligent teknologi giver dig mulighed for at få fuldt styr på blandingen med et enkelt tryk på en knap.

Hurtigt reagerende intelligent teknologi forsyner skånsomt blenderen med strøm, så der ikke opstår pludselige ryk eller stænk, og giver dig fuld tryghed i køkkenet.

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

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

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



Introduktion

Tak for dit nylige køb af dette Morphy Richards Total Control Workcentre Din stavblender har en låsetilslutning for ekstra sikkerhed. Læs vejledningen grundigt før brug for at forstå, hvordan du skal bruge din stavblender.

www.morphyrichards.co.uk
produkts to-årige garanti.

Indholdsfortegnelse

Sundhed og sikkerhed	74
Fuld kontrol	76
Introduktion	77
Produktoversigt	3
Før første ibrugtagning	77
Sådan bruger du din stavblender	77
Sådan bruger du dit Workcentre-blad	77
Sådan bruger du dine rive-/snitteskiver	77
Velegnede fødevarer	78
Bemærk	78
Turboknap	78
Anvendelse	78
Blending i en gryde	78
Tilbehør	78
Tips og gode råd	79
Vedligeholdelse og rengøring	79
Kontakt os	79
Opskrifter	80
Garanti	84

Funktioner

- (1) Hastighedskontrol
- (2) Precise Control-udløser
- (3) Turboknap
- (4) Hovedenhed
- (5) Blenderstav
- (6) Serrator-blad
- (7) Låg til bæger
- (8) Bæger
- (9) Doseringsrør
- (10) Lille støder
- (11) Støder
- (12) Udløsningshåndtag til låg (x2)
- (13) Låg
- (14) Skål
- (15) Workcentre-blad
- (16) Spindel
- (17) Rive-/snitteskive, grov
- (18) Rive-/snitteskive, fin
- (19) Udløsningsknap til tilbehør
- (20) Fodstøtte

Før første ibrugtagning

- **ADVARSEL: Vær forsigtig, når du pakker Total Control-stavblenderen ud, da bladene er meget skarpe.**
- Vask alle de dele undtagen hovedenheden (4) og låget (13) i varmt sæbevand før brug. Tor alle dele grundigt før brug.
- Sænk ikke blenderstaven helt ned i vand. Vask kun Serrator-bladet hoved (6).
- Tot låget af med en varm, fugtig klud for at rengøre det. Må ikke nedsænkes i vand.
- Sænk ikke hovedenheden ned i vand.

Sådan bruger du din stavblender

- 1** Sæt hovedenheden (4) fast på blenderstaven (5), og skub, indtil den låses på plads.
- 2** Vælg hastigheden på hastighedskontrollen (1). Stavblenderen starter ikke, medmindre der trykkes på Precise Control-udløseren (2) eller turboknappen (3).
- 3** Anbring blenderstaven i det, der skal blendes. Vi anbefaler at bruge bægeret (8) for at få de bedste resultater.
- 4** Tryk på Precise Control-udløseren for at starte blenderen. Hastigheden øges efter, hvor hårdt du trykker på knappen.
- 5** Slip Precise Control-udløseren for at stoppe. Lad alle blade stoppe, FØR du flytter stavblenderen fra maden.
- 6** Træk hovedenhedens stik ud af stikkontakt. Tryk på tilbehørets udløsningsknap (19), og tag blenderstaven af hovedenheden for at rengøre den.

Sådan bruger du dit Workcentre-blad

- 7** Sæt Workcentre-bladet (15) på akslen i skålen (14).
ADVARSEL: Bladene er skarpe.
- 8** Læg det, du skal blende, i skålen. Overskrid ikke det maksimale niveau.
- 9** Ret tapperne på låget (13) ind efter hullerne på skålen. Sæt låget og støderen (11) på skålen. Tryk ned for at låse.
- 10** Skub hovedenheden (4) på låget. Hovedenheden låses ikke på plads af sikkerhedsgrunde.
- 11** Vælg hastighed 6 eller 7 på hastighedskontrollen (1), og tryk og hold på Precise Control-udløseren (2) for at starte. Åbn ikke låget, mens det er i brug.
- 12** Når du er færdig, skal du slippe Precise Control-udløseren, og lofte hovedenheden af låget.
- 13** Træk i lågets udløsningshåndtag (12) for at åbne og tage låget af.
- 14** Tag FORSIGTIGT Workcentre-bladet af, for du tommer foodprocessors skål.

Sådan bruger du dine rive-/snitteskiver

- 15** Vælg den rive-/snitteskive (17),(18), du skal bruge. De grove og fine skiver kan vendes om (den ene side snitter, den anden river).
ADVARSEL: SKIVERNE ER SKARPE
- 16** Sæt spindelen (16) på akslen i foodprocessors skål. Sæt den valgte skive på spindelen, og tryk ned, indtil skiven låses på plads. Du vil høre et klik. Sæt låget (13) fast på skålen (14). Tryk ned for at låse på plads.

- 17** Skub hovedenheden (4) på låget. Hovedenheden låses ikke på plads af sikkerhedsgrunde.
- 18** Vælg hastighed 6 på hastighedskontrollen (1), og tryk og hold på Precise Control-udløseren (2) for at starte. Åbn ikke låget, mens det er i brug.
- 16** Kom fødevarer i doseringsrøret (8).
- 20** Tryk ned med støderen (11), og pres maden ind i skiven. Slip Precise Control-udløseren, når du er færdig.
- 21** Løft hovedenheden op fra låget, når du er færdig. Træk i lågets udløsningshåndtag (12) for at åbne og tage låget af.
- 22** Fjern rive-/snitteskiven og spindlen, før skålen til foodprocessoren tommes

Velegnede fødevarer

De mængder, som anføres nedenfor, er kun ment som en vejledning.

Tilbehør	Fødevarer Mængde	Maksimalt	Hastighed	Tid
Blenderstav	Suppe eller sauce	-	4	40-60 sekunder
Blenderstav*	Milkshake	450ml	4-5	20-30 sekunder
Blenderstav*	Is	3 terninger	8	5-15 sekunder
Blenderstav*	Gulerodder med vand	200g/300ml	6	40-60 sekunder
Rive-/snitteskive	Ost		6	10-30 sekunder
Rive-/snitteskive	Frugt		6	10-30 sekunder
Rive-/snitteskive	Grøntsager		6	10-30 sekunder
Rive-/snitteskive	Chokolade		6	10-30 sekunder
Workcentre-blad	Grøntsager		7	20-40 sekunder
Workcentre-blad	Brodkrummer		7	45-60 sekunder
Workcentre-blad	Krummetopping		7	45-60 sekunder
Workcentre-blad	Smørcreme		7	50-60 sekunder
Workcentre-blad	Bankekød		7	30-60 sekunder
Workcentre-blad	Blending		7	30-40 sekunder

Bemærk

- Når du bruger dit Total Control Workcentre-blad (15) eller rive-/snitteskiver (17), (18) må du ikke bruge en hastighed, der er langsommere end den, der anføres ovenfor. Motoren kan tage skade.

Turboknap

- Din Total Control-stavblender er forsynet med turboknap (3). Tryk på turboknappen for at køre stavblenderen på en hurtigere hastighed for interval-funktion.

Anvendelse

- Din Total Control-stavblender er forsynet med turboknap (3). Tryk på turboknappen for at køre stavblenderen på en hurtigere hastighed for interval-funktion.

Blending i en gryde

- Brug ikke en gryde med slip let-belægning, da blenderstaven kan beskadige slip let-belægningen.**
- Fjern gryden fra varmen.
 - For at undgå for meget sprøjt placeres blenderstaven (5) i fødevarer, før der tændes for stavblenderen.
 - Hold gryden fast med den anden hånd, og tryk let på Precise Control-udløseren (2). Start langsomt, og øg hastigheden efter behov med Control-udløseren.
 - Bevæg Serrator-bladet (6) gennem fødevarer med en op- og nedadgående bevægelse.
 - Bladet skal stoppe bevægelsen, før det fjernes fra gryden.
- ADVARSEL: Hvis du løfter Serrator-bladet ud af maden, mens det kører, eller du bruger en høj hastighed i en lille gryde, kan det få varm væske til at sprøjte over. Du bør være ekstra omhyggelig ved brug af stavblenderen på denne måde.**

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 f.eks. kaffebønner.

Workcentre

- Workcentre-bladet (15) er velegnet til at hakke nødder, grøntsager, krydderurter, pâté, kød, tørt brød og til at blande forskellige fødevarer.
- Brug ikke Workcentre til at ælte kagedej eller brøddej. Bladet er ikke egnet til at ælte tunge blandinger.
- Workcentre-bladet er ikke egnet til at kværne hårde ting som f.eks. kaffebønner eller is.
- Brug ikke Workcentre til at knuse is.**

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 varmt sæbevand før brug igen.
- Når blenderstaven (5) er i brug, skal bearbejdningen påbegyndes ved at sætte blenderstaven ned i ingredienserne. Det sikrer, at alle ingredienserne trækkes ind i bladet og forarbejdes. Rotér forsigtigt blenderstaven, og løft den op og ned i ingredienserne. Fortsæt denne bevægelse, indtil blandingen har den ønskede konsistens. Tag den ikke op af væsken, mens bladene er i bevægelse.
- Løft ikke blenderstaven helt ud af blandingen, mens den kører, da det kan medføre stænk.
- Mens du bruger Workcentre-skålen (12), skal du muligvis skrabe skålens sider ved hjælp af en silikonespatel under blandingen.

Vedligeholdelse og rengøring

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

Kontakt os

Hjælpelinje

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

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

Tal med os

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

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



Opskrifter

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

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

Smoothie med jordbær og banan

Ingredienser:

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

Fremgangsmåde:

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

Porre- og kartoffelsuppe

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 25 g smør eller margarine
- 2 mellemstore porrer (285 g), skåret i skiver
- 1 lille løg (100 g), fint hakket
- 500 g kartofler, skåret i tynde skiver
- 1,1 liter grøntsagsbouillon
- 1 tsk blandede urter
- 1 tsk salt
- Sort peber
- Pynt med purløg
- Servér med sprødt brød

Fremgangsmåde:

- 1 Smelt smørret i en stor (brug ikke en gryde med slip let-belægning), og tilsæt porrer og løg. Steg let uden at brune dem i 10 minutter, rør rundt af og til.
- 2 Tilsæt kartofler, bouillon, urter og krydderier, bring det hele i kog. Tildæk og lad det simre let i 30 minutter, indtil de er møre.
- 3 Lad det hele køle lidt af, og sæt derefter blenderstaven på hovedenheden. Stil den variable hastighedskontrol på 4.
- 4 Sæt blenderstaven i gryden, og brug Precise Control-udløseren, mens du blender suppen, 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, pynt med lidt klippet purløg, og servér med sprødt brød.

Matriciana sauce (til pasta)

Antal portioner: 4

Ingredienser:

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

Fremgangsmåde:

- 1 Hæld olie i en stor gryde (brug ikke en gryde med slip let-belægning/non-stick), og varm den i et par minutter.
- 2 Steg løg, hvidløg og chili let i 2-3 minutter uden at brune, og rør af og til med en grydeske i træ.
- 3 Kom den hakkede bacon i gryden, og steg endnu et minut. Sæt låget på gryden, og steg på mellemvarme i 5 minutter.
- 4 Tilsæt blommetomaterne, passata og vin, krydr med lidt salt og peber efter behov.
- 5 Sæt låget på gryden, og lad det hele 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 ved hjælp af Precise Control-udløseren, bevæg blenderen forsigtigt rundt i gryden, indtil saucen har fået den ønskede konsistens. Det skulle tage ca. et minut at få en jævn sauce.
- 8 Hæld vandet fra pastaen, og rør saucen rundt i den. Gennemvarm om nødvendigt, og servér straks med parmesanost.

Hummus

Antal portioner: 4-6

Ingredienser:

- 1 x 400 g dåse kikærter, hæld væsken fra, og gem væsken til senere
- 1 fed hvidløg, skåret i halve
- saften fra 1½ eller 2 citroner, som du foretrækker det
- 2 spsk. ekstra jomfruolie
- 1¼ tsk. stødt kommen
- 75 ml tahini pasta
- Salt
- Lidt Cayenne peber

Fremgangsmåde:

- 1 Sæt Workcentre-bladet i skålen.
- 2 Kom alle ingredienserne (bortset fra den gemte væske fra kikærterne) i skålen. Sæt låget og hovedenheden på.
- 3 Blend i korte stød på hastighed 7. Stop af og til for at skrabe skålens sider med en plastikspatel.
- 4 Tilsæt noget af den gemte kikærtvæske/citronsaft (hvis du ønsker det) for at lette bearbejdningen og for at passe til din personlige smag.
- 5 Smag til med krydderier, og server i en kål. Pynt toppen med cayenne peber og frisk koriander, hvis du vil.

Hamburger

Forberedelse: 4 (2-4 portioner)

Ingredienser:

- 400 g dåse kikærter, skyllede og afdrøppede
- 1 lille rodt løg, (ca. 110 g) skåret i terninger på 1"
- 1 fed hvidløg, skåret i halve
- 30 g frisk persille, uden stilk
- 2 tsk stødt kommen
- 2 tsk kværnet koriander
- 2 tsk harissa pasta
- 1½ spsk. alm. mel
- En knivspids salt
- 1-2 spsk. solsikkeolie

Fremgangsmåde:

- 1 Sæt Workcentre-bladet i skålen.
- 2 Dup kikærterne tørre med et stykke køkkenrulle.
- 3 Kom kikærterne, løget, hvidløget, persillen, krydderier, mel og salt i skålen. Sæt låget og hovedenheden på.
- 4 Blend i korte omgange med Precise Control-udløseren på hastighed 7 i ca. 30-40 sekunder, indtil blandingen er nogenlunde jævn. Det kan være nødvendigt at skrabe skålens sider med en plastikspatel mellem blendingerne.
- 5 Form fire burgere. Læg dem på en tallerken, dæk med plastfilm, og sæt dem i køleskabet efter behov.

- 6 Varm solsikkeolien i en slip let-stegepande, læg burgerne i og steg dem ved svag varme i et par minutter på hver side, indtil de er gyldne.

Bemærk: Blandingen er ret fast. Tilsæt ikke væske, ellers bliver falafel-burgerne for bløde.

Fiskefrikadeller

Forberedelse: 6 (3 portioner)

Ingredienser:

- 450 g kartofler
- 15 g smør
- 3 forårsløg, finthakkede
- 1x 160 g dåsetun, afdrøppet
- 60 g cheddarost
- 1 æg, pisket
- 1 spsk. alm. mel
- 3 skiver franskbrød
- Salt og peber
- 1-2 spsk. solsikkeolie til stegning

Fremgangsmåde:

- 1 Skær kartoflerne i små terninger, og kog dem i ca. 10 minutter, indtil de er møre. Hældet vandet fra og lad dem køle af.
- 2 Smelt i mellemtiden smørret i en stegepande, og steg det hakkede forårsløg i et par minutter ved svag varme, så det ikke bruner.
- 3 Sæt spindelen og den fine riveskive på skålen. Sæt låget og hovedenheden på, og kom osten i doseringsrøret. Riv osten i ca. 5 - 10 sekunder på hastighed 6 ved at bruge Precise Control-udløseren og støderen.
- 4 Kom kartoflen, forårsløget og tunfisken i en blandeskål. Tilsæt osten, melet og det havede æg. Tilsæt lidt salt, og bland godt med en gaffel. Blandingen bliver helt blod.
- 5 Sæt Workcentre-bladet i skålen. Indstil på hastighed 6, og tryk på Precise Control-udløseren, mens du kører brødstykker igennem doseringsrøret, indtil brødet bliver til krummer. Det tager ca. 45 sekunder - 1 minut.
- 6 Form fiskeblandingen i 6 fiskefrikadeller med hænderne, og dyp dem én ad gangen i resten af det piskede æg og derefter i brodkrummerne. Læg dem på en tallerken, dæk dem med plastfilm, og sæt dem i køleskabet i en time eller to.
- 7 Frituresteg fiskefrikadellerne i et par minutter på hver side i lidt solsikkeolie, indtil de er gyldenbrune og varme inde.

Falafel

Forberedelse: 4 (2-4 portioner)

Ingredienser:

- 400 g dåsekikærter, skyllede og afdryppede
- 1 lille rød løg, (ca. 110 g) skåret i terninger på 1"
- 1 fed hvidløg, skåret i halve
- 30 g frisk persille, uden stilk
- 2 tsk stødt kommen
- 2 tsk kværnet koriander
- 2 tsk harissa pasta
- 1½ spsk. alm. mel
- En knivspids salt
- 1-2 spsk. solsikkeolie

Fremgangsmåde:

- 1 Sæt Workcentre-bladet i skålen.
- 2 Dup kikærterne tørre med et stykke køkkenrulle.
- 3 Kom kikærterne, løget, hvidløget, persillen, krydderier, mel og salt i skålen. Sæt låget og hovedenheden på.
- 4 Blend i korte omgange med Precise Control-udløseren på hastighed 7 i ca. 30-40 sekunder, indtil blandingen er nogenlunde jævn. Det kan være nødvendigt at skrabe skålens sider med en plastikspatel mellem blandingerne.
- 5 Form fire burgere. Læg dem på en tallerken, dæk med plastfilm, og sæt dem i køleskabet efter behov.
- 6 Varm solsikkeolien i en slip let-stegepande, læg burgerne i og steg dem ved svag varme i et par minutter på hver side, indtil de er gyldne.

Bemærk: Blandingen er ret fast. Tilsæt ikke væske, ellers bliver falafel-burgerne for bløde.

Gulerodskage

Ingredienser:

Til kagen:

- 225 g gulerødder
- 225 g let brunt sukker
- 225 g selvhævende fuldkornsmel
- 75 g havregryn
- 1 stroget tsk tvekulsurt natron
- 1 stroget tsk blandet krydderi
- 1 stroget tsk salt
- 200 ml vegetabilisk olie
- 3 mellemstore æg, pisket
- 1 spsk. lys sirup
- Fintrevet skal af 1½ appelsiner

Til smørcreme:

- 100 g blod margarine
- Skal af ½ appelsin
- 200 g flormelis, sigtet

Fremgangsmåde:

- 1 Smør en 8" dyb rund kageform, og læg bagepapir i bunden og på siderne. Forvarm ovnen til 180 °C, gasmærke 4.
- 2 Læg alle de tørre ingredienser i en blandedskål.
- 3 Sæt spindelen og den fine riveskive i skålen. Sæt låget og hovedenheden på, og riv guleroden på hastighed 6 ved at bruge Precise Control-udløseren. Det tager ca. 20-30 sekunder.
- 4 Tilsæt guleroden til de tørre ingredienser, tilsæt olie, æg, sirup og skallen af 1½ appelsiner.
- 5 Bland i et eller to minutter med en håndmixer, indtil det hele er godt blandet.
- 6 Hæld blandingen i en klargjort kageform, tildæk med et stykke bagepapir, og bag den midt i ovnen i ca. 1½ time, eller et indstukket spid kommer helt rent ud. Lad kagen køle af i bageformen.
- 7 Sæt bladet i skålen, og tilsæt margarine og skal.
- 8 Sæt låget og hovedenheden på. Blend i et par sekunder på hastighed 7 med Precise Control-udløseren.
- 9 Tilsæt de 2 spsk. brunt sukker lidt ad gangen i doseringsrøret. Blend i et par sekunder, hver gang du har kommet mere sukker i, indtil det er blandet helt i. Skrab skålens sider med en spatel, om nødvendigt.
- 10 Når kagen er blevet helt kold, så skær den vandret og fyld den med smørcremen med appelsinsmag. Drys lidt sigtet flormelis på toppen af kagen.

Gammeldags æblekage

Antal portioner: 4

Ingredienser:

Til toppingen:

- 150 g almindelig mel
- 75 g smør eller en klump margarine skåret i en terning på 1 cm
- 75 g sukker
- 25 g havregryn
- 1 tsk demerara sukker

Til æblerne:

- 500 g kogte æbler, skrællede og udkerne, skåret i kvarte,
- ½ tsk kanel
- 50 g sukker
- 3 spsk. koldt vand

Fremgangsmåde:

- 1 Forvarm ovnen til 180 °C / gasmærke 4. Smør et fladt 1,2 liters ovnfast fast fad.
- 2 Sæt Workcentre-bladet i skålen. Tilsæt mel og margarine, og sæt låget og hovedenheden på. Blend i 20 – 30 sekunder på hastighed 6 med Precise Control-udløseren, eller indtil blandingen ligner brødkrummer.
- 3 Tilsæt sukker, og blend i endnu et par sekunder for at blande det mere sammen.
- 4 Rør havregrynene i med hånden, så bladet ikke hakker dem i stykker. Tag toppingen op af skålen, og stil den til side, mens du tilbereder æblerne.
- 5 Vask og tør skålen. Sæt spindelen og den grove snitteskive i skålen. Sæt låget og hovedenheden på.
- 6 Kom de kvarte æbler i doseringsrøret, og skær æblerne i skiver ved at bruge Precise Control-udløseren på hastighed 6 og stoderen. Det tager ca. 30- 40 sekunder.
- 7 Læg æbleskiverne i det ovnfaste fad, drys med kanel og sukker, og tilsæt koldt vand.
- 8 Anbring toppingen på æblerne og jæv den ud uden at presse den sammen. Drys demerara sukker over smulderet.
- 9 Bag den midt i ovnen i ca. 40-45 minutter.

Bemærk: Du kan bruge alle årstidens frugter. Skær frugten i hånden, hvis du foretrækker stykker i stedet for skiver. Tilsæt lidt malet ingefær til rabarber, eller brug æbler med hindbær eller brombær.

Levetidsgaranti for blad

Vi garanterer, at 'serrator-bladet' er fri for fejl i materialer og forarbejdning i hele levetiden. Denne garanti dækker den oprindelige køber og kan ikke overdrages eller overføres til anden part. Denne garanti er tilgængelig for forbrugere, der anvender '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, for 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 distributor og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til den lokale distributor 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 undtagelser 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 alkalisk, ligesom filtrene skal have været holdt rene i henhold til anvisningerne.

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

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforståelig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug uden at følge fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- 5 Enheden er købt brugt.
- 6 Morphy Richards eller den lokale distributor 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 folgetab 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 ut elsladden ur vägguttaget om apparaten lämnas utan tillsyn samt före montering, isärtagning eller rengöring.
- Se relevant avsnitt gällande information om skötsel och rengöring.
- Rör inte delar som rör sig. Håll händer, hår, kläder samt hushållsredskap på behörigt avstånd från bladen under användning, så att du undviker personskador och/eller skador på hushållsapparaten.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceagent, eller av annan kvalificerad person för att undvika fara.

Dessutom erbjuder vi följande säkerhetsråd.

Placering

- Använd inte hushållsapparaten utomhus eller i badrum.
- Placera aldrig apparaten nära kanten på en arbetsbänk.
- Apparatsens skål får inte placeras på högljansspolerade träytor eftersom dessa kan ta skada.
- Låt inte elsladden hänga över kanten på arbetsytan där barn kan nå den.
- Låt inte sladden ledas över ett öppet utrymme, exempelvis mellan ett lågt sittande uttag och ett bord.
- Dra inte elsladden över en spis eller något annat hett område som kan skada sladden.
- Elsladden måste räcka från eluttaget fram till apparaten utan att kontakten eller uttaget ansträngs.

Personsäkerhet

- Var försiktig när du hanterar de vassa knivbladen, när du tömmer skålen och när du rengör utrustningen.

Andra säkerhetsåtgärder

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

Produktspecifika säkerhet

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

Elektriska krav

Kontrollera att spänningen på apparatsens 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 möjligheten att skapa med tillförsikt.

Presentation av Total Control handmixer – det enkla sättet att laga mat med tillförsikt.

Med Total Control handmixer kan du göra läckra smoothies och shakes, blanda soppor och såser med det förtroende och tillförsikt som Smart Response-tekniken ger.

Med Smart Response-tekniken får du Total Control över blandningsprocessen via ett enkelt knapptryck. Smart Response-tekniken matar försiktigt ström till mixern efter behov så inga plötsliga ryck eller stänk inträffar, vilket ger dig lugn och ro i köket.

Välj den hastighet som passar bäst för jobbet med det variabla

vridreglaget. Du kan välja mellan 8 hastigheter. Även när du använder en högre hastighet kan du vara säker på att Smart Response-tekniken matar ström gradvis för vald hastighet.

När du har blandat till önskad konsistens släpper du bara knappen så saktar Total Control-stavmixern stadigt ner och stannar så att det inte stänker eller sugts in.

Med Total Control-stavmixern kan du skapa med tillförsikt.



S

PL

RU

CZ

TR

Inledning

Tack för att du köpt detta Total Control stavmixerpaket från Morphy Richards. Stavmixern har en låsanordning för säkerhetens skull. Läs anvisningarna nogga för information om hur man använder stavmixern före användning.

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

Innehåll

Hälsa och säkerhet	85
Total Control	87
Inledning	88
Produktöversikt	3
Innan första användningstillfället	88
Använda stavmixern	88
Använda kniven i stavmixerpaketet	88
Använda rivnings-/skivningsskivan	88
Lämpliga livsmedel	89
Obs!	89
Turboknapp	89
Användning	89
Mixning i en kastrull	89
Tillbehör	89
Tricks och tips	90
Skötsel och rengöring	90
Kontakta oss	90
Recept	91
Garanti	95

Funktioner

- (1) Hastighetsreglage
- (2) Precise Control-knapp
- (3) Turboknapp
- (4) Huvudenhet
- (5) Mixerstav
- (6) Kniv med sågtandat blad
- (7) Lock till bågaren
- (8) Bågare
- (9) Matarrör
- (10) Liten nedtryckare
- (11) Nedtryckare
- (12) Lockfrigöringshandtag (x2)
- (13) Lock
- (14) Skål
- (15) Kniv
- (16) Spindel
- (17) Rivnings-/skivningsskiva, grov
- (18) Rivnings-/skivningsskiva, fin
- (19) Frigöringsknapp till tillbehör
- (20) Stöd

Innan första användningstillfället

- **WARNING:** Packa försiktigt upp Total Control-stavmixerpaketet eftersom knivarna är mycket vassa.
- Diska alla delar utom huvudenheten (4) och locket (13) i varmt vatten och tvål före användning. Torka alla delar nogga före användning.
- Sänk inte ned mixerstaven helt i vatten. Diska endast den övre delen av den sågtandade kniven (6).
- Torka av locket med en varm fuktad duk. Sänk inte ner apparaten i vatten.
- Sänk aldrig ned huvudenheten i vatten.

Använda stavmixern

- 1** Sätt på huvudenheten (4) på stavmixern (5) och tryck för att låsa fast.
- 2** Välj hastighet på hastighetsreglaget (1). Handmixern startar inte om inte knappen för exakt kontroll (2) eller turboknappen (3) trycks in.
- 3** Placera mixerstaven i det livsmedel som ska mixas. Vi rekommenderar att bågaren (8) används för bästa resultat.
- 4** Tryck på knappen för exakt kontroll för att börja mixa. Hastigheten ökar ju hårdare du trycker på knappen.
- 5** Släpp knappen för exakt kontroll för att stanna stavmixern. Låt knivarna stanna INNAN du tar bort handmixern från livsmedlet.
- 6** Dra ut elsladden till handmixern ur nätuttaget. Tryck på tillbehörsfrigöringsknappen (19), och ta bort stavmixern från huvudenheten för att diska den.

Använda kniven i stavmixerpaketet

- 7** Placera kniven (15) på skaftet i skålen (14).
WARNING: Bladen är vassa.
- 8** Placera livsmedlet i skålen. Fyll inte på över maxnivån.
- 9** Rikta in filikarna på locket (13) med hålen i skålen. Sätt på locket och nedtryckaren (11) på skålen. Tryck ned för att låsa.
- 10** Tryck huvudenheten (4) på locket. Huvudenheten låses inte fast av säkerhetsskål.
- 11** Välj hastighet 6 eller 7 på hastighetsreglaget (1) och starta genom att trycka på knappen för exakt kontroll (2). Öppna inte locket medan stavmixern används.
- 12** När du är klar släpper du knappen för exakt kontroll och lyfter upp huvudenheten från locket.
- 13** Dra i lockfrigöringshandtagen (12) för att låsa upp och ta av locket.
- 14** Ta FÖRSIKTIGT bort kniven innan du tömmer mixerskålen.

Använda rivnings-/skivningsskivan

- 15** Välj den rivnings-/skivningsskiva (17),(18), du behöver. Man kan vända på den grova och den fina skivan (ena sidan skivar och den andra sidan hackar). **WARNING: SKIVORNA ÄR VASSA**
- 16** Sätt spindeln (16) på skaftet i mixerskålen. Sätt den valda skivan på spindeln och tryck ned tills skivan låses fast. Du hör ett klick. Sätt på locket (13) på skålen (14). Tryck ned för att låsa fast.

- 17** Tryck ned huvudenheten (4) på locket. Huvudenheten låses inte fast av säkerhetsskål.
- 18** Välj hastighet 6 på hastighetsreglaget (1) och starta genom att trycka ned Precise Control-knappen (2). Öppna inte locket medan stavmixern används.
- 19** Placera livsmedlet i matröret (9).
- 20** Tryck ned med nedtryckaren (11) och tryck in livsmedlet i skivan. Slåpp Precise Control-knappen när du är klar.
- 21** Lyft upp huvudenheten från locket när du är klar. Dra i lockfrigöringshandtagen (12) för att lossa och ta av locket.
- 22** Ta bort rivnings-/skivningsskivan och spindel innan du tömmer mixerskålen.

Lämpliga livsmedel

Nedan angivna mängder är ungefärliga.

Tillbehör	Livsmedel	Maximal Kvantitet	Hastighet	Tid
Mixerstav	Soppa eller sås	-	4	40-60 sekunder
Mixerstav*	Milkshake	450ml	4-5	20-30 sekunder
Mixerstav*	Is	3 kuber	8	5-15 sekunder
Mixerstav	Morötter	200g/300ml med vatten	6	40-60 sekunder
Rivnings-/skivningsskiva	Ost		6	10-30 sekunder
Rivnings-/skivningsskiva	Frukt		6	10-30 sekunder
Rivnings-/skivningsskiva	Grönsaker		6	10-30 sekunder
Rivnings-/skivningsskiva	Choklad		6	10-30 sekunder
Kniv	Grönsaker		7	20-40 sekunder
Kniv	Brödsmlur		7	45-60 sekunder
Kniv	Smulpaj		7	45-60 sekunder
Kniv	Hårt vispad grädd		7	50-60 sekunder
Kniv	Grytbitar av nö		7	30-60 sekunder
Kniv	Blanda		7	30-40 sekunder

Obs!

- När du använder kniven till Total Control stavmixerpaket (15) eller rivnings-/skivningsskivorna (17), (18) får hastigheten inte vara lägre än vad som anges ovan, annars kan motorn skadas.

Turboknapp

- Det sitter en turboknapp (3) på Total Control-handmixern. Om du trycker in turboknappen går stavmixern snabbare under kortare perioder.

Användning

- Det sitter en turboknapp (3) i Total Control-handmixern. Om du trycker in turboknappen går stavmixern snabbare under kortare perioder.

Mixning i en kastrull

- Använd inte en teflonkastrull eftersom stavmixern kan skada teflonbeläggningen.**
 - Ta av kastrullen från värmeplattan.
 - Undvik stänk – sätt därför ned mixerstaven (4) i livsmedlet innan du startar stavmixern.
 - Håll stadigt i kastrullen med den andra handen och tryck lätt på Precise Control-knappen (2). Börja långsamt och öka hastigheten efter behov med kontrollknappen.
 - Flytta den sågtandade kniven (6) med en uppåt-/nedåtrörelse genom livsmedlet.
 - Låt knivarna stanna helt innan du tar ut mixern ur kastrullen.
- WARNING! Det kan stänka het vätska om du lyfter upp den sågtandade kniven ur livsmedlet medan stavmixern är igång eller om du kör mixern på hög hastighet i en liten kastrull. Var extra försiktig om du använder stavmixern på det här sättet.**

Tillbehör

Stavmixer (5)

- Stavmixern är utformad för att mosa livsmedel som soppor, såser, milkshakes, smoothies, barnmat eller för att krossa is.
- Stavmixern är inte lämplig för att mala hårda artiklar såsom kaffeböner.

Stavmixerpaket

- Kniven (15) är lämplig för att hacka nötter, grönsaker, örter, paté, kött, torkat bröd och att kombinera livsmedel.
- Stavmixerpaketet får inte användas för att blanda kaksmet eller bröddag. Kniven är inte lämplig för knådning av tunga blandningar.
- Kniven är inte lämplig för malning av hårda artiklar såsom kaffeböner eller is.
- Stavmixerpaketet får inte användas för iskrossning.**

Råd och tips

- När du mixar livsmedel med stark färg (exempelvis morötter) kan plastdelarna på hushållsapparaten missfärgas. Torka av med matlagningssolja om du behöver rengöra eventuella missfärgade delar. Diska noga i hett vatten med tvål innan du använder dem igen.
- När du mixar med mixerstaven (5) ska du börja mixningen med att sätta in mixern i ingredienserna. Detta medför att alla ingredienser dras in i bladet och mixas. Vrid försiktigt på mixern och lyft den uppåt och nedåt i ingredienserna. Upprepa rörelsen tills blandningen har önskad konsistens. Ta inte upp mixern ur vätskan förrän knivarna är i rörelse.
- Lyft inte upp mixerstaven från blandningen medan du fortfarande mixar, eftersom det då kan stänka.
- När du använder mixerskålen (12) kan det hända att du halvvägs genom mixningen måste skrapa sidorna av skålen med en degskrapa i silikon.

Skötsel och rengöring

- **WARNING! Dra alltid ur elkontakten ur vägguttaget innan du rengör apparaten.**
- **WARNING: Hantera bladen med försiktighet eftersom de är vassa.**
- Diska alla delar utom huvudenheten (4) och locket (13) i varmt vatten med tvål. Torka omdelbart.
- Rengör huvudenheten med en fuktad duk och torka alla delar noggrant.
- **WARNING: Sänk aldrig ned huvudenheten i vatten eller någon annan vätska.**
- Sänk inte ned mixerstaven i vatten. Diska endast den övre delen av den sågtandade kniven.

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](https://twitter.com/loveyourmorphy)
Webbsida: www.morphyrichards.com



Recept

Vi har tagit fram utsökta recept som du kan prova med din nya Total Control-stavmixer. Från smoothies till soppa – där finns något för alla smaker.

Dessa recept är bara några få förslag på vad du kan göra med stavmixern och dess tillbehör. När du är van vid att arbeta med stavmixern kan du lätt anpassa recepten från dina favoritkockböcker.

Smoothie med jordgubbe och banan

Ingredienser:

- 1 mogen banan (ca 90 g)skalad och skivad
- 65 g jordgubbar, tvättade, torkade och rensade
- 2 isbitar
- 135 ml äpplejuice
- 200 g vaniljyogurt med låg fetthalt

Beskrivning:

- 1 Lägg alla ingredienserna i skålen i angiven ordning.
- 2 Sätt på stavmixern på huvudenheten och välj hastighet 4 på reglaget med variabel hastighet.
- 3 Placera stavmixern i botten av skålen och tryck försiktigt på Precise Control-knappen. Flytta stavmixern uppåt och nedåt i skålen i 20-30 sekunder tills smoothien är blandad.

Purjolök- och potatissoppa

Portioner: 4

Ingredienser:

- 25 g smör eller margarin
- 2 medelstora purjolökar (285 g), skivad
- 1 liten gul lök (100 g), finhackad
- 500 g potatis, tunt skivad
- 1,1 liter grönsaksbuljong
- 1 tsk blandade örter
- 1 tsk salt
- Svartpeppar
- Gräslök som garnering
- Brödkrutonger som tillbehör

Beskrivning:

- 1 Smält smöret i en stor kastrull (ej teflonkastrull) och tillsätt purjolöken och den gula löken. Stek försiktigt utan att bryna i 10 minuter, rör om med jämna mellanrum.
- 2 Tillsätt potatisen, buljongen, örterna och kryddorna och låt koka upp. Sätt på lock och låt sjuda i 30 minuter eller tills de är mjuka.
- 3 Låt svalna en aning och sätt sedan på stavmixern på huvudenheten. Vrid reglaget för variabel hastighet till 4.
- 4 Placera mixerstaven i kastrullen och blanda soppan med användning av Precise Control-knappen tills den är slät, cirka 50 – 60 sekunder. Detta kan man göra i kastrullen så länge som kastrullen inte är teflonbelagd.
- 5 Kontrollera kryddningen och garnera med klippt gräslök och servera med brödkrutonger.

Matriciana-sås (till pasta)

Portioner: 4

Ingredienser:

- 1 gul lök (130 g), finhackad
- 1 krossad vitlöksklyfta
- ½ grön chili, utan kärnor och finhackad
- 1½ msk extra jungfrullig olivolja
- 100 g bacon, svålen borttagen och hackad
- 400 g burk plommontomater
- 100 ml (120 g) passerade tomater
- 2 msk vitt vin
- Salt och nymalen svartpeppar
- Färs kockt pasta för servering
- Parmesanost för servering

Beskrivning:

- 1 Häll oljan i en stor kastrull (ej teflon) och hetta upp i några minuter.
- 2 Stek försiktigt den gula löken, vitlöken och chilin i 2- 3 minuter utan att bryna och rör om med jämna mellanrum med en träsked.
- 3 Tillsätt det hackade baconet och låt steka i ytterligare en minut. Sätt på locket på kastrullen och tillaga över medelvärm i 5 minuter.
- 4 Tillsätt plommontomaterna, de passerade tomaterna och vinet. Krydda med lite salt och peppar enligt smak.
- 5 Sätt på locket på kastrullen och låt sjuda i 25 minuter eller tills löken är mjuk.
- 6 Tio minuter innan såsen är klar ska pastan kokas enligt instruktionerna på förpackningen.
- 7 Använd stavmixern på hastighet 4 på reglaget med variabel hastighet så att såsen blir slät. Detta kan man göra i kastrullen så länge som kastrullen inte är teflonbelagd. Starta stavmixern med Precise Control-knappen och flytta den runt i kastrullen tills du fått önskad konsistens. Det tar cirka en minut att få en slät sås.
- 8 Häll ut pastan och rör sedan ned såsen i den. Värm vid behov och servera direkt med parmesanost.

Hummus

Portioner: 4-6

Ingredienser:

- 1 x 400 g burk kikärter, avrunna och med spadet sparad
- 1 vitlöksklyfta, halverad
- Juice av 1½ eller 2 citroner enligt smak
- 2 msk extra jungfrullig olivolja
- 1¼ tsk mald spiskummin
- 75 ml tahinipasta
- Salt
- Lite cayennepeppar

Beskrivning:

- 1 Sätt ned kniven i skålen.

- 2 Lägg alla ingredienser (utom det sparade kikärtsspadet) i skålen. Sätt på locket och huvudenheten.
- 3 Mixa med korta stötar på hastighet 7 och avbryt ibland för att skrapa sidorna på skålen med en stekspade i plast.
- 4 Häll i lite av det sparade kikärtsspadet / citronjuicen (om så önskas) för att underlätta bearbetningen och enligt smak.
- 5 Kontrollera kryddningen och servera i en skål. Dekorera med lite cayennepeppar och färsk koriander om så önskas.

Hamburgare

Antal: 4 (2-4 portioner)

Ingredienser:

- 400 g burk kikärtor, sköljda och avrunna
- 1 liten tärnad rödlök, (ca 110 g)
- 1 vitlöksklyfta, halverad
- 30 g färsk persilja med stjälkarna borttagna
- 2 tsk mald spiskummin
- 2 tsk malen koriander
- 2 tsk harissapasta
- 1½ msk vetemjöl
- En nypa salt
- 1-2 msk solrosolja

Beskrivning:

- 1 Sätt ned kniven i skålen.
- 2 Torka kikärtorna torra med lite kökspapper.
- 3 Lägg kikärtorna, den gula löken, vittlöken, persiljan, kryddorna, vetemjölet och saltet i skålen. Sätt på locket och huvudenheten.
- 4 Mixa med korta stötar med hjälp av Precise Control-knappen på hastighet 7 i cirka 30-40 sekunder tills blandningen är ganska slät. Du måste eventuellt skrapa sidorna av skålen med en stekspade i last mellan stötarna.
- 5 Forma fyra biffar. Lägg dem på en tallrik, lägg plastfolie över och förvara dem i kylan tills du ska steka dem.
- 6 Hetta upp solrosoljan i en teflonpanna, lägg i biffarna och stek försiktigt i några minuter på varje sida tills de är gyllenbruna.

Obs! Blandningen är ganska fast. Tillsätt inte vätska. Om du gör det blir falafelburgarna för mjuka.

Fiskkakor

Antal: 6 (3 portioner)

Ingredienser:

- 450 g potatis
- 15 g smör
- 3 finhackade salladslökar
- 1x 160 g burk tonfisk, avrunnen
- 60 g cheddarost
- 1 vispat ägg
- 1 msk vetemjöl
- 3 skivor vitt bröd

- Salt och peppar
- 1-2 msk solrosolja för stekning

Beskrivning:

- 1 Tärna potatisen och låt dem koka i ca 10 minuter tills de är mjuka. Häll av vattnet och låt svalna.
- 2 Smält under tiden smöret i en stekpanna och stek försiktigt den hackade salladslöken i några minuter utan att bryna.
- 3 Sätt på spindeln och finrivningskivan i skålen. Sätt på locket och huvudenheten. Tillsätt osten i matarröret. Använd Precise Control-knappen och matarröret och riv osten på hastighet 6 i cirka 5-10 sekunder.
- 4 Lägg potatisen, salladslöken och tonfisken i en mixerskål. Lägg i osten, vetemjölet och hälften av det vispade ägget. Krydda lätt med lite salt och blanda väl med en gaffel. Blandningen blir ganska mjuk.
- 5 Placera kniven i skålen. Ställ in hastighet 6 och tryck på Precise Control-knappen samtidigt som brödbitar går genom matarröret tills brödet är smulat. Detta tar mellan 45 sekunder och – 1 minut.
- 6 Forma fiskblandningen till 6 fiskkakor med händerna och doppa dem en och en i resten av ägget och sedan i ströbrödet. Lägg dem på en tallrik med plastfolie över och låt stå i kylan i en timme eller två.
- 7 Stek fiskkakorna yttigt i några minuter på varje sida i lite solrosolja tills de är gyllenbruna och varma helt igenom.

Falafel

Antal: 4 (2-4 portioner)

Ingredienser:

- 400 g burk kikärtor, sköljda och avrunna
- 1 liten tärnad rödlök, (ca 110 g)
- 1 vitlöksklyfta, halverad
- 30 g färsk persilja med stjälkarna borttagna
- 2 tsk mald spiskummin
- 2 tsk malen koriander
- 2 tsk harissapasta
- 1½ msk vetemjöl
- En nypa salt
- 1-2 msk solrosolja

Beskrivning:

- 1 Sätt ned kniven i skålen.
- 2 Torka kikärtorna torra med lite kökspapper.
- 3 Lägg kikärtorna, den gula löken, vittlöken, persiljan, kryddorna, vetemjölet och saltet i skålen. Sätt på locket och huvudenheten.
- 4 Mixa med korta stötar med hjälp av Precise Control-knappen på hastighet 7 i cirka 30-40 sekunder tills blandningen är ganska slät. Du måste eventuellt skrapa sidorna av skålen med en stekspade i last mellan stötarna.
- 5 Forma fyra biffar. Lägg dem på en tallrik, lägg plastfolie över och förvara dem i kylan tills du ska steka dem.
- 6 Hetta upp solrosoljan i en teflonpanna, lägg i biffarna och stek försiktigt i några minuter på varje sida tills de är gyllenbruna.

Obs! Blandningen är ganska fast. Tillsätt inte vätska. Om du gör det blir falafelburgarna för mjuka.

Morotskaka

Ingredienser:

Till kakan:

- 225 g morötter
- 225 g ljusbrunt strösocker
- 225 g fullkornsmjöl blandat med bakpulver
- 75 g havregryn
- 1 slät tsk bakpulver
- 1 slät tsk blandade kryddor
- 1 slät tsk salt
- 200 ml grönsaksolja
- 2 medelstora, uppvispade ägg
- 3 msk ljus sirap
- Finrivet skal av 1½ apelsiner

Till smörkrämen:

- 100 g mjukt margarin
- Skal av ½ apelsin
- 200 g siktat florsocker

Beskrivning:

- 1 Smörj och klä en 8" djup rund kakform med bakplåtspapper i botten och på sidorna. Hetta upp ugnen till 180 °C, gasmarkering 4.
- 2 Lägg alla ingredienser i en mixerskål.
- 3 Placera spindeln och finrivningsskivan i skålen. Sätt på locket och huvudenheten och riv moroten med påmataren med användning av Precise Control-knappen på hastighet 6. Detta tar cirka 20- 30 sekunder.
- 4 Tillsätt moroten till de torra ingredienserna, tillsätt oljan, äggen, sirapen och skalet av 1½ apelsiner.
- 5 Mixa i en till två minuter med en stavmixer tills allt blandats.
- 6 Lägg blandningen i den förberedda kakformen, lägg på en bit bakplåtspapper och baka i mitten av ugnen i cirka 1½ timme eller tills inget fastnar på en steknål som sticks in i kakan. Låt kakan svalna i kakformen.
- 7 Sätt å kniven i skålen och tillsätt margarinet och skalet.
- 8 Sätt på locket och huvudenheten. Blanda i några sekunder med användning av Precise Control-knappen på hastighet 7.
- 9 Tillsätt florsockret gradvis 2 msk i taget genom matarröret. Blanda i några sekunder mellan varje tillsats tills allt är med. Skrapa sidorna på skålen med en degskrapa vid behov.
- 10 När kakan svalnat helt skär den mitt av och fyll den med den apelsinmaksatta smörkrämen. Strö lite siktat florsocker ovanpå kakan.

Äppelpaj

Portioner: 4

Ingredienser:

Fyllning:

- 150 g vetemjöl
- 75 g smör eller margarin i 1 cm tärningar
- 75 g strösocker
- 25 g havregryn
- 1 tsk rörsocker

Till äpplena:

- 500 g matäpplen, skalade och urkärnade, delade i fyra delar
- ½ tsk kanel
- 50 g strösocker
- 3 msk kallt vatten

Beskrivning:

- 1 Hetta upp ugnen till 180 °C / gasmarkering 4. Smörj en 1,2 liters grund ugnsfast form.
- 2 Placera kniven i skålen. Tillsätt vetemjölet och margarinet. Sätt på locket och huvudenheten. Ställ in Precise Control-knappen på hastighet 6 och blanda i 20 – 30 sekunder eller tills blandningen ser ut som brödsmulor.
- 3 Tillsätt strösockret och blanda i några sekunder till för att blanda.
- 4 Rör i havregrynen för hand så att kniven inte hackar sönder dem. Ta ut fyllningen ur skålen och ställ åt sidan medan du gör iordning äpplena.
- 5 Diska skålen och torka den. Placera spindeln och grovskivningsskivan i skålen. Sätt på locket och huvudenheten.
- 6 Lägg äppelbitarna o matarröret och skiva äpplena med påmataren och Precise Control-knappen på hastighet 6. Detta tar cirka 30- 40 sekunder.
- 7 Lägg äppleskivorna i formen, strö över kanel och socker och tillsätt det kalla vattnet.
- 8 Lägg fyllningen på äpplena och jämna till utan att trycka samman den. Strö rörsockret över smulpajen.
- 9 Baka i mitten av ugnen i cirka 40-45 minuter.

Obs! All säsongsfukt kan användas. Skär frukten för hand om du hellre vill ha bitar. Tillsätt lite malen ingefära till rabarbern eller kombinera äpplen med hallon eller björnbär.

Livslång garanti på kniven

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

DIN TVÅÅRIGA GARANTI

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

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

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

Modellnr
Serienr

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia

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

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

Ponadto poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Lokalizacja urządzenia

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

Przewód zasilający

- Przewód zasilający nie może zwisać z blatu, w miejscu które jest dostępne dla dziecka.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający 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, przy opróżnianiu miski oraz podczas czyszczenia.

Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

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

Bezpieczeństwo produktu

- **OSTRZEŻENIE: Ostrza blendera są bardzo ostre. Podczas użytkowania i czyszczenia zachowaj szczególną ostrożność.**
- Nie czyść przystawek blendera pod bieżącą wodą, jeżeli są podłączone do jego części głównej.
- **WAŻNE:** Przed dolaniem gorącego płynu do blendera odczekaj parę minut, aby płyn ostygł.
- Zachowaj ostrożność podczas mieszania lub dolewania gorących płynów do blendera, ponieważ może dojść do popryskania na skutek gwałtownego parowania.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazda elektrycznego przed wymianą akcesoriów lub w przypadku kontaktu z ruchomymi elementami.

Wymogi elektryczne

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

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

PL

RU

CZ

TR

TOTAL CONTROL



Moc tworzenia połączona z pewnością działania.

Blender ręczny Total Control – to pewność działania podczas gotowania.

Blender ręczny Total Control pozwala w pewny sposób przygotowywać smaczne koktajle mleczne oraz miksować zupy i sosy dzięki zastosowaniu technologii Smart Response.

Technologia Smart Response zapewnia całkowitą kontrolę nad procesem miksowania za pomocą jednego przycisku. Sprawia ona, że zasilanie jest dostarczane do blendera łagodnie i według potrzeb, nie powodując gwałtownych szarpnięć ani rozprysków, dzięki czemu można pewnie korzystać z urządzenia.

Użytkownik może wybrać szybkość miksowania najlepiej pasującą do danego zadania, wykorzystując prosty w obsłudze obrotowy regulator prędkości. Dostępnych jest 8 ustawień. Dzięki technologii Smart Response, nawet przy wyższych prędkościach można mieć pewność, że zasilanie jest dostarczane stopniowo, dzięki czemu urządzenie w łagodny sposób osiąga prędkość wybraną dla danego zadania.

Po wymieszaniu do oczekiwanej konsystencji wystarczy zwolnić przycisk, a blender ręczny Total Control stopniowo zatrzyma się, nie powodując rozprysków ani zassania.

Blender ręczny Total Control zapewnia swobodę i pewność działania.



Wstęp

Dziękujemy za zakup blendera ręcznego Total Control firmy Morphy Richards. Urządzenie posiada blokadę bezpieczeństwa. Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją blendera.

Pamiętaj, aby odwiedzić stronę www.morphyrichards.co.uk w celu zarejestrowania dwuletniej gwarancji urządzenia.

Spis treści

Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia	96
Całkowita kontrola	98
Wstęp	99
Opis urządzenia	3
Przed pierwszym użyciem	99
Korzystanie z blendera ręcznego	99
Korzystanie z ostrza zestawu WorkCentre	100
Korzystanie z tarczy do ucierania/siekania	100
Nadająca się żywność	100
Uwagi	100
Przycisk Turbo	100
Używanie	100
Miksowanie w rondlu	101
Przystawki	101
Wskazówki	101
Czyszczenie i konserwacja	101
Kontakt	101
Przepisy	102
Gwarancja	106

Wypożyczenie

- (1) Regulacja prędkości
- (2) Przycisk dokładnej regulacji
- (3) Przycisk Turbo
- (4) Korpus urządzenia
- (5) Nasadka miksująca
- (6) Ząbkowane ostrze
- (7) Pokrywa pojemnika
- (8) Pojemnik
- (9) Podajnik
- (10) Małe urządzenie do przyciskania produktów
- (11) Urządzenie do przyciskania produktów
- (12) Uchwyty zwalniające pokrywę (x2)
- (13) Pokrywa
- (14) Miska
- (15) Ostrze zestawu Workcentre
- (16) Trzpień obrotowy
- (17) Tarcza do ucierania/siekania na grube kawałki
- (18) Tarcza do ucierania/siekania na cienkie kawałki
- (19) Przycisk zwalniający przystawkę
- (20) Podstawa miksera

Przed pierwszym użyciem

- **OSTRZEŻENIE: Zachowaj ostrożność podczas rozpakowywania zestawu z blenderem ręcznym Total Control, ponieważ jego ostrza są bardzo ostre.**
- Przed pierwszym użyciem wymyj wszystkie części z wyjątkiem korpusu urządzenia (4) oraz pokrywy (13) w gorącej wodzie z mydłem. Przed użyciem wysusz dokładnie wszystkie części.
- Nie zanurzaj całej nasadki miksującej w wodzie. Wymyj tylko głowicę ząbkowanego ostrza (6).
- Wytrzyj pokrywę gorącą wilgotną szmatką. Nie zanurzaj w wodzie.
- Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie.

Korzystanie z blendera ręcznego

- 1** Połącz korpus urządzenia (4) z nasadką miksującą (5) i wciśnij, aby zablokować.
- 2** Wybierz prędkość na regulatorze prędkości (1). Blender ręczny nie uruchomi się, dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk dokładnej regulacji (2) lub przycisk turbo (3).
- 3** Umieść nakładkę miksującą w żywności, która ma być zmiksowana. W celu osiągnięcia najlepszych rezultatów zalecamy skorzystanie z pojemnika (8).
- 4** Aby rozpocząć miksowanie, naciśnij przycisk dokładnej regulacji. Im mocniej naciśniesz przycisk, tym bardziej wzrośnie prędkość obrotów blendera.
- 5** Aby zatrzymać urządzenie, zwolnij przycisk dokładnej regulacji. ZANIM wyjmiesz blender z żywności, poczekaj, aż ostrza zatrzymają się.
- 6** Odłącz korpus urządzenia od źródła zasilania. Naciśnij przycisk zwalniający przystawkę (19) i odłącz nasadkę miksującą od korpusu urządzenia.

Korzystanie z ostrza zestawu WorkCentre

- 7** Umieść ostrze zestawu Workcentre (15) na wałku w misce (14).
OSTRZEŻENIE: Ostrza są ostre.
- 8** Umieść żywność w misce. Nie przekraczaj maksymalnego dopuszczalnego poziomu.
- 9** Umieść pokrywę (13) w taki sposób, aby jej zatrzaski pokrywały się z wycięciami na misce. Umieść pokrywę i urządzenie do przyciskania produktów (11) w misce. Przyciśnij, aby zablokować.
- 10** Połącz korpus urządzenia (4) z pokrywą. Ze względów bezpieczeństwa korpus urządzenia nie zatrzaskuje się.
- 11** Wybierz prędkość 6 lub 7 na regulatorze prędkości (1), a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk dokładnej regulacji (2), aby rozpocząć miksowanie. Podczas używania urządzenia nie otwieraj pokrywy.
- 12** Po zakończeniu miksowania zwolnij przycisk dokładnej regulacji i zdejmij korpus urządzenia z pokrywy.
- 13** Pociągnij za uchwyty zwalnijące pokrywę (12), aby odblokować i zdjąć pokrywę.
- 14** OSTROŻNIE wyjmij ostrze zestawu Workcentre, zanim zaczniesz opróżniać miskę.

Korzystanie z tarcz do ucierania/siekania

- 15** Wybierz wymaganą tarczę do ucierania/siekania (17),(18). Tarcze do ucierania i siekania na grube lub cienkie kawałki działają po obu stronach (jedna strona służy do siekania, a druga do ucierania). **OSTRZEŻENIE: TARCZE SĄ OSTRE**
- 16** Umieść trzpień obrotowy (16) na wałku w misce. Umieść wybraną tarczę na trzpieniu obrotowym i przyciśnij, dopóki tarcza nie zatrzasknie się. Słychać będzie kliknięcie. Nałóż pokrywę (13) na miskę (14). Naciśnij, aby zatrzasknąć.
- 17** Połącz korpus urządzenia (4) z pokrywą. Ze względów bezpieczeństwa korpus urządzenia nie zatrzaskuje się.
- 18** Wybierz prędkość 6 na regulatorze prędkości (1), a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk dokładnej regulacji (2), aby rozpocząć miksowanie. Podczas używania urządzenia nie otwieraj pokrywy.
- 19** Umieść żywność w podajniku (9).
- 20** Przyciśnij żywność do tarczy za pomocą urządzenia do przyciskania produktów (11). Po zakończeniu miksowania zwolnij przycisk dokładnej regulacji.
- 21** Po zakończeniu miksowania zdejmij korpus urządzenia z pokrywy. Pociągnij uchwyty zwalnijące pokrywę (12), aby ją odblokować i zdjąć.
- 22** Wyjmij tarczę do ucierania/siekania oraz trzpień obrotowy, zanim zaczniesz opróżniać miskę.

Nadająca się żywność

Ilości przedstawione poniżej powinny być traktowane jako wskazówka.

Przystawka	Rodzaj żywności	Maksymalna Ilość	Prędkość	Czas
Nasadka blendera	Zupa lub sos	-	4	40-60 s
Nasadka blendera*	Shake mleczny	450ml	4-5	20-30 s
Nasadka blendera*	Lód	3 kostki	8	5-15 s
Nasadka blendera*	Marchewki z wodą	200g/300ml	6	40-60s
Tarcza do ucierania/siekania Ser			6	10-30 sekund
Tarcza do ucierania/siekania Owoce			6	10-30 sekund
Tarcza do ucierania/siekania Warzywa			6	10-30 sekund
Tarcza do ucierania/siekania Czekolada			6	10-30 sekund
Ostrze zestawu Workcentre Warzywa			7	20-40 sekund
Ostrze zestawu Workcentre Okruchy chleba			7	45-60 sekund
Ostrze zestawu Workcentre Kruszonka			7	45-60 sekund
Ostrze zestawu Workcentre Krem maślany			7	50-60 sekund
Ostrze zestawu Workcentre Duszona wołowina			7	30-60 sekund
Ostrze zestawu Workcentre Miksowanie			7	30-40 sekund

Uwagi

- Korzystając z ostrza zestawu Workcentre (15) lub tarcz do ucierania/siekania (17), (18), nie wolno używać prędkości niższej niż wskazana powyżej. W przeciwnym razie może to spowodować uszkodzenie silnika.

Przycisk Turbo

- Blender ręczny Total Control jest wyposażony w przycisk Turbo (3). Naciśnij przycisk Turbo, aby impulsowo zwiększać prędkość blendera.

Używanie

- Blender ręczny Total Control jest wyposażony w przycisk Turbo (3). Naciśnij przycisk Turbo, aby impulsowo zwiększać prędkość blendera.

Miksowanie w rondlu

- **Nie używaj misek z powłoką zapobiegającą przywieraniu, ponieważ nasadka miksująca może uszkodzić powłokę.**
- 1. Zdejmij rondel z ognia.
- 2. Aby ograniczyć rozpryskiwanie, umieść nasadkę miksującą (5) w żywności, zanim włączysz blender.
- 3. Trzymaj miskę drugą ręką i lekko przyciśnij przycisk dokładnej regulacji (2). Zaczynj miksować powoli, a następnie zwiększ prędkość do wymaganej wartości, używając przycisku regulacji.
- 4. Przesuwaj ząbkowane ostrze (6) w górę i w dół.
- 5. Przed wyjęciem miski poczekaj, aż zatrzymają się ostrza.
- **OSTRZEŻENIE: Wyjęcie obracającego się ząbkowanego ostrza z żywności lub użycie ustawienia dużej prędkości w małej misce może spowodować rozpryskanie się gorącego płynu. Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania blendera w ten sposób.**

Przystawki

Nasadka miksująca (5)

- Nasadka miksująca została stworzona do miksowania zup, sosów, koktajli mlecznych i owocowych oraz żywności dla niemowląt, a także do kruszenia lodu.
- Nasadka miksująca nie jest przystosowana do rozdrabniania twardej żywności, np. ziaren kawy.

Zestaw Workcentre

- Ostrze zestawu Workcentre (15) jest przeznaczone do siekania orzechów, warzyw, ziół, pasztetów, mięs i suszonego chleba oraz do łączenia różnych rodzajów żywności.
- Zestawu Workcentre nie należy używać do miksowania rzadkiego ciasta ani ciasta na chleb. Ostrze nie jest przystosowane do zagniatania ciężkich mieszanek.
- Ostrze zestawu Workcentre nie jest przystosowane do rozdrabniania twardych przedmiotów, takich jak ziarna kawy czy lód.
- **Nie należy używać zestawu Workcentre do kruszenia lodu.**

Wskazówki i porady

- Podczas miksowania potraw o intensywnym kolorze (np. marchwi) plastikowe części urządzenia mogą ulec przebarwieniu. W celu wyczyszczenia przebarwionych elementów użyj oleju jadalnego. Przed ponownym użyciem wymyj dokładnie w gorącej wodzie z mydłem.
- Podczas miksowania za pomocą nasadki miksującej (5) zacznij od włożenia jej do naczynia ze składnikami. Dzięki temu wszystkie składniki zostaną przesunięte na ostrze. Delikatnie przekreśl nasadką miksującą, podnosząc ją i opuszczając w naczyniu ze składnikami. Kontynuuj takie ruchy aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji mieszaniny. Nie wyciągaj nasadki z cieczy, gdy ostrza są w ruchu.
- Nie wyciągaj całej nasadki miksującej podczas miksowania, aby zapobiec rozpryskiwaniu.
- Podczas miksowania w misce zestawu Workcentre (12) może okazać się konieczne zeszkrobanie boków naczynia przy użyciu silikonowej łopaty.

Czyszczenie i konserwacja

- **OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem i konserwacją zawsze należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.**
- **OSTRZEŻENIE: Zachowaj szczególną ostrożność podczas mycia ostrzy, gdyż są one bardzo ostre.**
- Wymyj wszystkie części z wyjątkiem korpusu urządzenia (4) i pokrywy (13) w gorącej wodzie z mydłem i od razu je wysusz.
- Korpus urządzenia oczyść wilgotną szmatką i wysusz 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 ząbkowanego ostrza.

Kontakt

Infolinia

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

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

Porozmawiaj z nami

W przypadku jakichkolwiek pytań lub komentarzy lub w celu uzyskania wspólnych 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 smaczne przepisy, które możesz wypróbować korzystając ze swojego nowego blendera ręcznego Total Control. Od koktajli po zupę, każdy może wybrać coś dla siebie.

Przepisy te to tylko kilka propozycji tego, co można przygotować przy pomocy blendera ręcznego i przystawek. Po nabraniu doświadczenia w pracy z blenderem ręcznym można w łatwy sposób wykorzystać przepisy z książek kucharskich.

Koktajl owocowy z bananów i truskawek

Składniki:

- 1 dojrzały banan (około 90 g), obrany i pokrojony na kawałki
- 65 g wymytych i wysuszonych truskawek z oberwanymi szypułkami
- 2 kostki lodu
- 135 ml soku jabłkowego
- 200 g jogurtu waniliowego o niskiej zawartości tłuszczu

Sposób przygotowania:

- 1 Dodaj wszystkie składniki do pojemnika w podanej kolejności.
- 2 Połącz nasadkę miksującą z korpusem urządzenia i wybierz prędkość 4 na obrotowym regulatorze prędkości.
- 3 Umieść nasadkę miksującą w dolnej części pojemnika i delikatnie naciśnij przycisk dokładnej regulacji. Przesuwaj blender w pojemniku w górę i dół przez 20-30 sekund, dopóki koktajl nie zostanie całkowicie zmiksowany.

Zupa porowo-ziemniaczana

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 25 g masła lub margaryny
- 2 pory średniej wielkości (285 g), pokrojone na plasterki
- 1 mała cebula (100 g), drobno posiekana
- 500 g ziemniaków pokrojonych na cienkie plasterki
- 1,1 litra wywaru warzywnego
- 1 łyżeczka mieszanki ziół
- 1 łyżeczka soli
- Pieprz czarny
- Szczypiorek jako przybranie
- Do podania z chrupiącym chlebem

Sposób przygotowania:

- 1 Roztop masło w dużym rondlu (nie używaj rondla z powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw), a następnie dodaj pory i cebulę. Delikatnie smaż bez zarumieniania przez 10 minut, od czasu do czasu mieszając.
- 2 Dodaj ziemniaki, wywar, zioła i przyprawy, i doprowadź do wrzenia. Zakryj i gotuj na wolnym ogniu przez 30 minut lub dopóki składniki nie staną się kruche.
- 3 Poczekaj, aż zawartość rondla ostygnie, a następnie połącz nasadkę miksującą z korpusem urządzenia. Przekręć obrotowy regulator prędkości do pozycji 4.
- 4 Włóż nasadkę miksującą do rondla i korzystając z przycisku dokładnej regulacji, miksuj zupeł do uzyskania kremowej konsystencji, około 50 – 60 sekund. Można to robić w rondlu, pod warunkiem że nie ma on powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- 5 Sprawdź przyprawę, dodaj szczypiorka jako przybranie i podawaj z chrupiącym chlebem.

Sos Matriciana (do makaronu)

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 1 cebula (130 g), drobno posiekana
- 1 ząbek czosnku, wyciśnięty
- ½ zielonej papryki chilli, wpestkowanej i drobno posiekanej
- 1½ łyżki oliwy z pierwszego tłoczenia
- 100 g bekonu, z usuniętą skórą i pokrojonego
- 400 g podłużnych pomidorów z puszeki
- 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 przygotowania:

- 1 Umieść oliwę w dużym rondlu (który nie posiada powłoki zapobiegającej przywieraniu) i podgrzej przez kilka minut.
- 2 Delikatnie podsmaż cebulę, czosnek i chilli przez 2-3 minuty, nie zarumieniając ich i od czasu do czasu mieszając drewnianą łyżką.
- 3 Dodaj pokrojony bekon do rondla i smaż przez kolejną minutę. Przykryj rondel pokrywą i gotuj na średnim ogniu przez 5 minut.
- 4 Dodaj podłużne pomidory, passatę i wino, a następnie przypraw odrobiną soli i pieprzu.
- 5 Przykryj rondel pokrywą i gotuj na wolnym ogniu przez 25 minut lub dopóki cebule nie staną się miękkie.
- 6 10 minut przed zakończeniem przygotowywania sosu zacznij gotować makaron zgodnie z instrukcją.
- 7 Użyj nasadki miksującej z ustawieniem prędkości 4 na obrotowym regulatorze prędkości, aby uzyskać sos o kremowej konsystencji. Można to robić w rondlu, pod warunkiem że nie ma on powłoki zapobiegającej przywieraniu. Uruchoom blender ręczny korzystając z przycisku dokładnej regulacji i delikatnie przesuwaj blender przez rondel, dopóki sos nie osiągnie żądanej konsystencji. Uzyskanie sosu o kremowej konsystencji powinno zająć około minuty.
- 8 Odsącz makaron, a następnie wymieszaj go z sosem. Jeśli będzie to konieczne, podgrzej, a następnie od razu podaj z parmezanem.

Hummus

Danie dla (osób): 4-6

Składniki:

- 1 x puszka ciecierzycy (400 g), z odsączonym i odłożonym na bok płynem
- 1 ząbek czosnku, przekrojony na pół
- Sok z 1½ lub 2 cytryn, w zależności od własnych preferencji
- 2 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 1¼ łyżeczki mielonego kminku
- 75 ml pasty z tahini
- Sól

- Trochę pieprzu Cayenne

Sposób przygotowania:

- 1 Zamontuj ostrze zestawu Workcentre w misce.
- 2 Umieść wszystkie składniki w misce (z wyjątkiem odłożonego płynu z ciecierzycy). Załóż pokrywę i korpus urządzenia.
- 3 Miksuj impulsowo na ustawieniu prędkości 7, od czasu do czasu zatrzymując miksowanie, aby zeszkrobać ścianki miski za pomocą plastikowej łopatkki.
- 4 Dodaj trochę odłożonego płynu z ciecierzycy / soku cytrynowego (wedle uznania), aby ułatwić miksowanie i uzyskać odpowiedni smak.
- 5 Sprawdź przyprawę i podawaj w misce. Udekoruj wierzch odrobiną pieprzu cayenne i świeżą kolendrą (wedle uznania).

Burger wołowy

Porcje: 4 (dla 2-4 osób)

Składniki:

- Puszka ciecierzycy (400 g), wypłukanej i odsączonej
- 1 mała czerwona cebula (około 110 g), pocięta na kostkę ok. 2 cm.
- 1 ząbek czosnku, przekrojony na pół
- 30 g świeżej natki pietruszki
- 2 łyżeczki mielonego kminku
- 2 łyżeczki mielonej kolendry
- 2 łyżeczki pasty Harissa
- 1½ łyżki zwykłej mąki
- Szczypta soli
- 1-2 łyżek oleju słonecznikowego

Sposób przygotowania:

- 1 Zamontuj ostrze zestawu Workcentre w misce.
- 2 Wyszuszc ciecierzycę za pomocą papierowego ręcznika kuchennego.
- 3 Umieść ciecierzycę, cebulę, czosnek, natkę pietruszki, przyprawę, mąkę i sól w misce. Nałóż pokrywę i korpus urządzenia.
- 4 Miksuj impulsowo, używając przycisku dokładnej regulacji na ustawieniu prędkości 7 przez około 30-40 sekund, do uzyskania niemal kremowej konsystencji. Podczas miksowania konieczne może okazać się zeszkrobanie ścianek miski przy użyciu plastikowej łopatkki
- 5 Uformuj cztery paszteciki. Umieść je na talerzu, przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki, dopóki nie będą potrzebne.
- 6 Podgrzej olej słonecznikowy na patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu, dodaj paszteciki i delikatnie smaź przez kilka minut na każdej stronie, do uzyskania złotawego koloru.

Uwaga: Uzyskana mieszanka jest całkiem twarda. Nie dodawaj żadnych płynów, aby falafle nie stały się zbyt miękkie.

Ciasteczka rybne

Porcje: 6 (dla 3 osób)

Składniki:

- 450 g ziemniaków
- 15 g masła
- 3 drobno posiekane zielone cebulki
- 1x puszka tuńczyka (160 g), odsączonego
- 60 g sera cheddar
- 1 ubite jajko
- 1 łyżka stołowa zwykłej mąki
- 3 kromki białego chleba
- Sól i pieprz
- 1-2 łyżek oleju słonecznikowego do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pokrój ziemniaki na małą kostkę i doprowadź do wrzenia przez około 10 minut, aż staną się miękkie. Odsącz i poczekaj, aż ostygną.
- 2 W międzyczasie roztop masło na patelni i delikatnie podsmaż posiekaną zieloną cebulę przez kilka minut, nie zarumieniając jej.
- 3 Zamontuj w misce trzpień obrotowy oraz tarczę do ucierania na cienkie kawałki. Załóż pokrywę i korpus urządzenia, a następnie włóż ser do podajnika. Korzystając z przycisku dokładnej regulacji oraz urządzenia do przyciskania produktów, zetrzyj ser przy prędkości 6 przez około 5-10 sekund.
- 4 Włóż ziemniaka, zieloną cebulę oraz tuńczyka do miski do miksowania, a następnie dodaj ser, mąkę i pół ubitego jajka. Delikatnie przypraw odrobiną soli i dobrze wymieszaj widelcem. Mieszanka będzie całkiem miękką.
- 5 Umieść ostrze zestawu Workcentre w misce. Ustaw prędkość 6 i naciśnij przycisk dokładnej regulacji. Następnie wsuń kawałki chleba do podajnika, dopóki chleb nie zamieni się w okruchy. Powinno to zająć od 45 sekund – do 1 minuty.
- 6 Z mieszaniny rybnej uformuj 6 ciasteczek rybnych, zanurzając każde z nich w pozostałym jajku, a następnie w okruchach. Umieść na talerzu, przykryj folią spożywczą i trzymaj w lodówce przez godzinę lub dwie.
- 7 Następnie, na małej ilości oleju słonecznikowego, smaź ciasteczka rybne przez kilka minut na każdej stronie, aż zarumienią się na złotawy kolor i będą całkiem gorące.

Falafel

Porcje: 4 (dla 2-4 osób)

Składniki:

- Puszka ciecierzycy (400 g), wypłukanej i odsączonej
- 1 mała czerwona cebula (około 110 g), pocięta na kostkę ok. 2 cm.
- 1 ząbek czosnku, przekrojony na pół
- 30 g świeżej natki pietruszki
- 2 łyżeczki mielonego kminku
- 2 łyżeczki mielonej kolendry
- 2 łyżeczki pasty Harissa
- 1½ łyżki zwykłej mąki
- Szczypta soli
- 1-2 łyżek oleju słonecznikowego

Sposób przygotowania:

- 1 Zamontuj ostrze zestawu Workcentre w misce.
- 2 Wyszcz ciecierzycę za pomocą papierowego ręcznika kuchennego.
- 3 Umieść ciecierzycę, cebulę, czosnek, natkę pietruszki, przyprawy, mąkę i sól w misce. Nałóż pokrywę i korpus urządzenia.
- 4 Miksuj impulsowo, używając przycisku dokładnej regulacji na ustawieniu prędkości 7 przez około 30-40 sekund, do uzyskania niemal kremowej konsystencji. Podczas miksowania konieczne może okazać się zeszkobanie ścianek miski przy użyciu plastikowej łopatkii.
- 5 Uformuj cztery paszteciki. Umieść je na talerzu, przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki, dopóki nie będą potrzebne.
- 6 Podgrzej olej słonecznikowy na patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu, dodaj paszteciki i delikatnie smaż przez kilka minut na każdej stronie, do uzyskania złotawego koloru.

Uwaga: Uzyskana mieszanka jest całkiem twarda. Nie dodawaj żadnych płynów, aby falafle nie stały się zbyt miękkie.

Ciasto marchewkowe

Składniki:

Na ciasto:

- 225 g marchewki
- 225 g jasno-brązowego cukru
- 225 g mąki razowej umożliwiającej rośnięcie ciasta bez dodatku drożdży
- 75 g płatków owsianych
- 1 płaska łyżeczka wodorowęglanu sodu
- 1 płaska łyżeczka mieszanki przypraw
- 1 płaska łyżeczka soli
- 200 ml oleju roślinnego
- 3 średnie jajka, ubite
- 1 łyżka stołowa złotego syropu
- Cienko starta skórka z 1½ pomarańczy

Na krem maślany:

- 100 g miękkiej margaryny
- Skórka z ½ pomarańczy
- 200 g przesianego cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Natłuść i zakryj pergaminem boki i spód głębokiej formy do ciasta o średnicy 20 cm. Nagrzij piekarnik do temperatury 180 °C lub ustaw piekarnik gazowy w pozycji 4.
- 2 Umieść wszystkie suche składniki w misce do miksowania.
- 3 Umieść w misce trzpień obrotowy i tarczę do ucierania na cienkie kawałki. Nałóż pokrywę i korpus urządzenia, a następnie zetrzyj marchewkę, korzystając z przycisku dokładnej regulacji na ustawieniu prędkości 6 oraz urządzenia do przyciskania produktów. Powinno to zająć około 20-30 sekund
- 4 Dodaj marchewkę do suchych składników, a następnie oliwę, jajka, syrop i skórkę z 1½ pomarańczy.
- 5 Miksuj przez jedną do dwóch minut za pomocą miksera ręcznego, dopóki składniki nie połączą się.
- 6 Umieść mieszaninę w przygotowanej formie do ciasta z pergaminem i piecz w środkowej części piekarnika przez około 1½ godziny lub dopóki patyczek wyjęty z ciasta nie będzie czysty. Pozostaw ciasto w formie, aby ostygło.
- 7 Zamontuj ostrze w misce i dodaj margarynę i skórkę.
- 8 Załóż pokrywę i korpus urządzenia. Korzystając z przycisku dokładnej regulacji na ustawieniu prędkości 7, miksuj przez kilka sekund.
- 9 Stopniowo dodawaj cukier puder przez podajnik (po dwie łyżeczki). Miksuj przez kilka sekund przed każdym dodaniem składników. Jeśli to konieczne, zeszkob ścianki miski za pomocą łopatkii.
- 10 Gdy ciasto całkowicie ostygnie, przetrnij je poziomo i wypełnij kremem maślanym o smaku pomarańczy. Górną warstwę ciasta posyp przesianym cukrem pudrem.

Jabłka pod kruszonką

Danie dla (osób): 4

Składniki:

Przybranie:

- 150 g zwykłej mąki
- 75 g masła lub margaryny, pokrojone na kostki 1 cm
- 75 g cukru drobnziarnistego
- 25 g płatków owsianych
- 1 łyżeczka cukru demerara

Jabłka:

- 500 g jabłek nadających się do pieczenia, obranych, wydrążonych i pokrojonych na kawałki
- ½ łyżeczki cynamonu
- 50 g cukru drobnziarnistego
- 3 łyżki zimnej wody

Sposób przygotowania:

- 1 Podgrzej piekarnik do 180 °C / pozycja 4 w piekarniku gazowym.

- Lekko natłuść naczynio do pieczenia o pojemności 1,2 l.
- 2 Umieść ostrze zestawu Workcentre w misce. Dodaj mąkę i margarynę, załóż pokrywę i korpus urządzenia. Wykorzystując przycisk dokładnej regulacji na ustawieniu prędkości 6, miksuj przez 20 – 30 sekund, dopóki mieszanina nie będzie przypominać okruchów chleba.
 - 3 Dodaj cukier drobnziarnisty i miksuj przez kilka sekund, aby składniki połączyły się.
 - 4 Ręcznie wmiszaj płatki owsiane, aby ostrze ich nie posiekało. Wyjmij przybranie z miski i odtóż na bok na czas, gdy będziesz przygotowywać jabłka.
 - 5 Wymyj i wysusz miskę. Umieść trzpień obrotowy i tarczę do siekania na cienkie kawałki w misce. Załóż pokrywę i korpus urządzenia.
 - 6 Włóż kawałki jabłek do podajnika i korzystając z przycisku dokładnej regulacji na ustawieniu prędkości 6 oraz urządzenia do przyciskania produktów, posiekaj je. Zajmie to około 30-40 sekund.
 - 7 Umieść plasterki jabłek w naczyniu do pieczenia, posyp cynamonem i cukrem oraz dodaj zimnej wody.
 - 8 Umieść przybranie na jabłkach i wyrównaj je, nie ugniatając. Posyp kruszonkę cukrem demarara.
 - 9 Piecz w środkowej części piekarnika przez około 40-45 minut.

Uwaga: Można wykorzystać dowolne owoce sezonowe. Pokrój owoce ręcznie, jeśli wolisz kawałki zamiast plasterków. Dodaj trochę zmielonego imbiru do rabarbaru lub użyj jabłek z malinami lub jeżynami.

Dożywotnia gwarancja na ostrze

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

DWULETNI 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 wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
- 6 Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.
- 7 Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
- 8 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
- 9 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie pokrywa kosztów związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść i nie narusza praw konsumenckich użytkownika.

Меры безопасности

При пользовании любым электроприбором необходимо соблюдать элементарную осторожность.
Внимательно прочитайте следующие правила перед использованием прибора.

- Этот прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями либо недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или получили указания относительно безопасного использования прибора и осознают сопутствующие опасности.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не позволяйте детям использовать прибор.
- Храните прибор и шнур питания вне досягаемости детей.
- Продолжительность смешивания не должна превышать времени, рекомендованного в справочной таблице.
- Отключайте прибор от сети, оставляя его без присмотра, а также перед тем как выполнять сборку, разборку или чистку.
- 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 предлагаем дополнительные советы по мерам безопасности.

Размещение

- Не используйте прибор вне помещений или в ванной комнате.
- Всегда устанавливайте прибор на безопасном расстоянии от края рабочего стола.
- Не устанавливайте чашу, которая используется с прибором, на полированную деревянную поверхность, так как это может привести к повреждению поверхности.

Шнур питания

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

Безопасность пользователя

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

Другие меры предосторожности

- Всегда используйте прибор только в целях, для которых он 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 струей воды, когда они установлены на прибор.
- **ВНИМАНИЕ!** Дайте горячей жидкости остыть перед добавлением в блендер.
- Соблюдайте осторожность, наливая или смешивая блендером горячие жидкости, так как внезапный выброс пара может привести к их выплескиванию.
- Выключайте прибор и отключайте его от сети, перед тем как заменять принадлежности или приближаться к движущимся деталям.

Электротехнические требования

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

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

TOTAL CONTROL



Готовьте с уверенностью

Представляем вам ручной блендер Total Control – простой способ уверенного приготовления еды.

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 мягко подает питание на блендер по мере необходимости, что исключает внезапные рывки или разбрызгивание и дает полную уверенность на кухне.

Выберите одну из 8 скоростей, которая лучше всего подходит для работы с помощью простого вращения регулятора скоростей. Даже при использовании повышенной скорости вы можете быть уверены в том, что технология Smart Response обеспечивает постепенное увеличение выбранной скорости для задания.

При достижении необходимой консистенции смешивания просто отпустите кнопку и ручной блендер Total Control постепенно снизит скорость и остановится, что обеспечит отсутствие брызг и всасывания.

Ручной блендер Total Control обеспечивает уверенность при приготовлении пищи.



- 1 Регулятор скорости
- 2 Выключение/включение точного управления
- 3 Эргономичная мягкая ручка
- 4 Двигатель мощностью 650 Вт

Введение

Благодарим вас за покупку кухонного комбайна Total Control от Morphy Richards. Ваш ручной блендер оснащен замковым соединением для обеспечения безопасности. Перед началом использования внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации ручного блендера.

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

Содержание

Меры безопасности	107
Total Control	109
Введение	110
Обзор изделия	3
Перед началом эксплуатации	110
Использование ручного блендера	110
Использование ножа комбайна	110
Использование дисков для измельчения на терке/шинкования	111
Что можно готовить	111
Примечание.	111
Кнопка «Турбо»	111
Использование	111
Измельчение в кастрюле	112
Насадки	112
Советы и рекомендации	112
Чистка и уход	112
Свяжитесь с нами	112
Рецепты	113
Гарантия	117

Компоненты прибора

- (1) Регулятор скорости
- (2) Включение/выключение точного управления
- (3) Кнопка «Турбо»
- (4) Основной блок
- (5) Ножка блендера
- (6) Зубчатый нож
- (7) Крышка мерной чаши
- (8) Мерная чаша
- (9) Загрузочная трубка
- (10) Малый толкатель
- (11) Толкатель
- (12) Ручки для открывания крышки (x2)
- (13) Крышка
- (14) Чаша
- (15) Нож кухонного комбайна
- (16) Ось
- (17) Диск для грубого измельчения на терке/шинковки
- (18) Диск для тонкого измельчения на терке/шинкования
- (19) Кнопка для смены насадки
- (20) Опора

Перед началом эксплуатации

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Осторожно распакуйте кухонный комбайн с ручным блендером Total Control, поскольку лезвия очень острые.
- Перед началом эксплуатации вымойте все детали кроме основного блока (4) и крышки (13) в горячей мыльной воде. Тщательно высушите все детали перед использованием.
- Не погружайте ножку блендера полностью под воду. Вымойте только головку зубчатого ножа (6).
- Для очистки крышки протрите ее тканью, смоченной в горячей воде. Не погружайте ее в воду.
- Не погружайте основной блок в воду.

Использование ручного блендера

- 1** Прикрепите основной блок (4) к ножке блендера (5) и нажмите, чтобы зафиксировать его.
- 2** Выберите скорость с помощью регулятора скорости (1). Ручной блендер не начнет работать до тех пор, пока не будет нажата кнопка включения / выключения точного управления (2) или кнопка «Турбо» (3).
- 3** Поместите ножку блендера в продукт, который необходимо измельчить. Для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать мерную чашу (8).
- 4** Нажмите кнопку включения/выключения точного управления, чтобы начать измельчение. Скорость будет возрастать по мере увеличения силы нажатия на кнопку.
- 5** Отпустите кнопку точного управления для остановки. Дайте ножам остановиться ПЕРЕД извлечением ручного блендера из продукта.
- 6** Отключите основной блок от сети. Нажмите кнопку смены насадки (19) и снимите ножку блендера с основного блока для очистки.

Использование ножа комбайна

- 7** Установите нож комбайна (15) на вал в чаше (14).
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ножи очень острые.
- 8** Поместите продукт в чашу. Не превышайте максимального уровня.
- 9** Совместите выступы на крышке (13) с прорезями на чаше. Установите крышку и толкатель (11) на чаше. Нажмите вниз до защелкивания.
- 10** Установите основной блок (4) на крышке. Основной блок не зафиксируется на месте из соображений безопасности.
- 11** Выберите скорость 6 или 7 на регуляторе скоростей (1) и затем нажмите и удерживайте кнопку точного управления (2) для запуска. Не открывайте крышку во время использования.
- 12** При завершении работы отпустите кнопку точного управления и снимите основной блок с крышки.
- 13** Потяните за ручки открывания крышки (12), чтобы разблокировать и снять крышку.
- 14** **ОСТОРОЖНО** снимите нож комбайна перед опорожнением чаши комбайна.

Использование дисков для измельчения на терке/шинкования

- 15** Выберите необходимый диск для измельчения на терке/шинкования(17),(18). Диски для грубой и тонкой обработки - двухсторонние (одна сторона для измельчения, другая для шинкования).
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ДИСКИ ОСТРЫЕ**
- 16** Установите ось (16) на вал в чаше комбайна. Установите выбранный диск на ось и нажимайте на диск до тех пор, пока он не встанет на место со щелчком. Установите крышку (13) на чашу (14). Нажмите вниз до фиксации.
- 17** Закрепите основной блок (4) на крышке. Основной блок не зафиксируется на месте из соображений безопасности.
- 18** Выберите скорость 6 на регуляторе скорости (1) и нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (2) для запуска. Не открывайте крышку во время использования.
- 19** Поместите продукт в загрузочную трубку (9).
- 20** Нажмите на толкатель (11), прижимая продукт к диску. При завершении отпустите кнопку точного управления.
- 21** При завершении снимите основной блок с крышки. Потяните ручки крышки (12), чтобы разблокировать и снять крышку.
- 20** Снимите диск для измельчения на терке/шинкования и ось прежде, чем опорожнять чашу комбайна.

Что можно готовить

Перечисленные ниже значения приведены для справки.

Насадка	Вид продукта	максимальное количество	Скорость	Время
Ножка блендера	Суп или соус	-	4	40-60 секунд
Ножка блендера*	Молочный коктейль	450ml	4-5	20-30 секунд
Ножка блендера*	Лед	3 кубики	8	5-15 секунд
Ножка блендера*	Морковь	200g/300ml с водой	6	40/60 секунд
Диск для измельчения/шинкования	Сыр		6	10-30 с
Диск для измельчения/шинкования	Фрукты		6	10-30 с
Диск для измельчения/шинкования	Овощи		6	10-30 с
Диск для измельчения/шинкования	Шоколад		6	10-30 с
Нож кухонного комбайна	Овощи		7	20-40 с
Нож кухонного комбайна	Панировочные сухари		7	45-60 с
Нож кухонного комбайна	Мучная крошка		7	45-60 с
Нож кухонного комбайна	Масляный крем		7	50-60 с
Нож кухонного комбайна	Тушеная говядина		7	30-60 с
Нож кухонного комбайна	Измельчение		7	30-40 с

Примечание.

- При использовании ножа кухонного комбайна Total Control (15) или дисков для измельчения на терке/шинкования (17), (18) не используйте скорость ниже той, которая указана выше. Это может привести к повреждению электродвигателя.

Кнопка «Turbo»

- Ручной блендер Total Control оснащен кнопкой «Turbo» (3). Нажмите кнопку «Turbo» для повторно-кратковременного увеличения скорости работы ручного блендера.

Использование

- Ручной блендер Total Control оснащен кнопкой «Turbo» (3). Нажмите кнопку «Turbo» для повторно-кратковременного увеличения скорости работы ручного блендера.

Измельчение в кастрюле

- **Не используйте посуду с антипригарным покрытием так как ножка блендера может повредить покрытие.**
- 1. Снимите кастрюлю с огня.
- 2. Во избежание излишнего распыливания поместите ножку блендера (5) в продукты до включения блендера.
- 3. Держите кастрюлю дкругой рукой и слегка нажмите кнопку точного управления (2). Начните работу с небольшой скорости и при необходимости увеличьте скорость с помощью кнопки точного управления.
- 4. Измельчайте продукты, перемещая зубчатый нож (5) вверх и вниз.
- 5. Перед тем как извлечь нож из кастрюли, убедитесь, что он прекратил вращаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Извлечение вращающегося зубчатого ножа из продукта или использование высокой скорости в небольшой кастрюле может привести к разбрызгиванию горячей жидкости. При таком использовании ручного блендера следует соблюдать повышенные меры предосторожности.**

Насадки

Ножка блендера (5)

- Ножка блендера предназначена для превращения продуктов в пюре и приготовления супов, соусов, молочных коктейлей, смузи, детского питания или колотого льда.
- Ножка блендера не подходит для размалывания жестких продуктов, например, кофейных зерен.

Кухонный комбайн

- Нож кухонного комбайна (15) подходит для рубки орехов, овощей, трав, паштетов, мяса, черствого хлеба и для смешивания продуктов.
- Не используйте комбайн для перемешивания смесей ингредиентов для кексов или теста. Нож не годится для замешивания тяжелых смесей.
- Нож комбайна не подходит для перемалывания твердых продуктов, например, кофейных зерен или льда.
- **Не используйте комбайн для колки льда.**

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 ножки блендера (5) начните процесс с погружения ножки блендера в ингредиенты. Это обеспечит прохождение через ножи блендера всех подлежащих обработке ингредиентов. Слегка вращайте ножку блендера, перемещая ее вверх и вниз в ингредиентах. Продолжайте это движение до достижения желаемой консистенции смеси. Не извлекайте ножку из жидкости до полной остановки ножей.
- Во избежание разбрызгивания не извлекайте полностью ножку блендера из смеси во время работы.
- При использовании чаши комбайна (12) вам, возможно, потребуются соскрести вниз продукт со стенок чаши с помощью силиконовой лопатки в середине процесса измельчения.

Уход и чистка

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед очисткой и обслуживанием всегда отсоединяйте прибор от электросети.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ножи блендера очень острые, поэтому обращайтесь с ними с осторожностью.**
- Промывайте все детали кроме основного блока (4) и крышки (13) в горячей мыльной воде и сразу же высушивайте.
- Очистите основной блок влажной тканью и тщательно высушите все детали.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Никогда не погружайте основной блок в воду или другую жидкость.
- Не погружайте ножку блендера в воду целиком, промывайте только головку с зубчатым ножом.

Свяжитесь с нами

Служба поддержки

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

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

Поговорите с нами

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

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



Рецепты

Мы создали восхитительные рецепты, которые вы можете приготовить с новым ручным блендером Total Control. У нас есть рецепты на любой вкус - от смузи до супа.

В приведенных ниже рецептах представлены всего лишь несколько предложений того, что вы можете приготовить с помощью ручного блендера и его насадок. Когда вы привыкните к работе с ручным блендером, вы сможете легко адаптировать рецепты для использования из ваших любимых кулинарных книг.

RU

Клубнично-банановый смузи

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

- 1 Добавьте все ингредиенты в мерную чашу в порядке перечисления.
- 2 Установите ножку блендера в основной блок и выберите скорость 4 на регуляторе скорости.
- 3 Поместите ножку блендера на дно чаши и слегка нажмите кнопку точного управления. Перемещайте ручную блендера вверх и вниз в чаше в течение 20-30 с до тех пор, пока смузи не будет готов.

Картофельный суп

Порций: 4

Ингредиенты:

- 25 г масла или маргарина
- 2 средних стебля лука-порея (285 г), нашинкованных
- 1 небольшая мелко нарезанная луковича (100 г)
- 500 г картофеля, нашинкованного тонкими ломтиками
- 1,1 л овощного бульона
- 1 чайная ложка смеси трав
- 1 чайная ложка соли
- Черный перец
- Зеленый лук для украшения
- Хлеб с толстой коркой для сервировки

Способ приготовления:

- 1 Растопите масло в большой кастрюле (не используйте кастрюлю с антипригарным покрытием) и 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 Слегка остудите, затем присоедините ножку блендера к основному блоку. Поверните регулятор скорости в положение 4.
- 4 Поместите ножку блендера в кастрюлю и с помощью кнопки точного управления доведите суп до состояния пюре в течение примерно 50-60 с. Это можно сделать в кастрюле без антипригарного покрытия.
- 5 Проверьте, достаточно ли приправы, украсьте нарезанным зеленым луком и подавайте с хлебом с толстой коркой.

Соус «Матричана» (для пасты)

Порций: 4

Ингредиенты:

- 1 луковича (130 г), мелко нарезанная
- 1 раздавленный зубчик чеснока
- половина зеленого 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 черный перец
- Свежесваренная паста для подачи на стол
- Сыр «Пармезан» для добавления перед подачей на стол

Способ приготовления:

- 1 Вылейте 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 еще одну минуту. Закройте кастрюлю крышкой и готовьте на умеренном огне в течение 5 мин.
- 4 Добавьте помидоры «дамские пальчики», пассату и вино, добавьте немного соли и перца по вкусу.
- 5 Закройте кастрюлю крышкой и готовьте на медленном огне 25 мин или до тех пор, пока лук не станет мягким.
- 6 За десять минут до готовности соуса приготовьте пасту в соответствии с инструкциями на упаковке.
- 7 Используйте ножку блендера на 4 скорости регулятора скорости для получения однородного соуса. Это можно сделать в кастрюле без антипригарного покрытия. Включите блендер с помощью кнопки точного управления, слегка перемещая его по кастрюле до тех пор, пока не будет достигнута желаемая консистенция. Для получения однородного соуса на это должно уйти около минуты.
- 8 Слейте воду из пасты и затем вмешайте в нее соус. Подогрейте при необходимости и сразу подавайте на стол с сыром пармезан.

Хумус

Порций: 4-6

Ингредиенты:

- 1 банка консервированного нута без воды, рассол сохранить.
- 1 разрезанный пополам зубчик чеснока
- Сок 1,5 или 2 лимонов в соответствии с личными предпочтениями
- 2 столовых ложки оливкового масла первого холодного отжима
- 1 чайной ложки молотого тмина
- 75 мл пасты тахини
- Соль
- Немного кайенского перца

Способ приготовления:

- 1 Установите нож комбайна в чашу.
- 2 Поместите все ингредиенты (кроме оставленной заливки из банки) в чашу. Установите крышку и основной блок.
- 3 Измельчите продукты с помощью кратковременных включений на 7 скорости, останавливаясь время от времени, чтобы очистить стенки чаши пластиковой лопаткой.
- 4 Добавьте немного оставленной заливки из банки / лимонного сока (при желании) для облегчения обработки и в соответствии со вкусовыми предпочтениями.
- 5 Добавьте специй и подавайте в чаше. При желании украсьте щепоткой кайенского перца и свежим кориандром.

Булочка с рубленым бифштексом

Штук: 4 (2-4 порции)

Ингредиенты:

- 400 г промытого и сухого консервированного нута
- 1 небольшая красная луковица (примерно 110 г), порезанная кубиками размером 2,5 см
- 1 разрезанный пополам зубчик чеснока
- 30 г свежей петрушки без стеблей
- 2 чайных ложки молотого тмина
- 2 чайных ложки молотого кориандра
- 2 чайных ложки пасты харисса
- 1 столовых ложки муки без добавок
- Щепотка соли
- 1-2 столовых ложки подсолнечного масла

Способ приготовления:

- 1 Установите нож комбайна в чашу.
- 2 Обсушите нут бумажными полотенцами.
- 3 Поместите нут, лук, чеснок, петрушку, специи, муку и соль в чашу. Установите крышку и основной блок.
- 4 Измельчите продукты кратковременными включениями с помощью кнопки точного управления на 7 скорости в течение примерно 30-40 с до получения однородной массы. Между включениями, возможно, потребуется очистить стенки чаши

пластиковой лопаткой.

- 5 Слепите 4 лепешки. Поместите на тарелку, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник.
- 6 Разогрейте подсолнечное масло в сковороде с антипригарным покрытием, положите лепешки и слегка обжарьте в течение нескольких минут на каждой стороне до золотистого цвета.

Примечание. Смесь достаточно твердая. Не добавляйте какую-либо жидкость или фалафель, поскольку лепешки станут слишком мягкими.

Рыбные котлеты

Штук: 6 (3 порции)

Ингредиенты:

- 450 г картофеля
- 15 г масла
- 3 веточки мелко нарубленного зеленого лука
- 160 г консервированного тунца без заливки
- 60 г сыра чеддер
- 1 взбитое яйцо
- 1 столовая ложка муки без добавок
- 3 ломтика белого хлеба
- Соль и перец
- 1-2 столовые ложки подсолнечного масла для жарки

Способ приготовления:

- 1 Нарезьте картофель маленькими кубиками и варите в кипящей воде примерно 10 мин до мягкого состояния. Слейте воду и остудите.
- 2 В то же время растопите сливочное масло на сковороде и пару минут слегка обжарьте нарезанный зеленый лук без поджаривания.
- 3 Установите ось и диск для тонкого измельчения на терке в чашу. Установите крышку и основной блок, добавьте сыр в загрузочную трубку. С помощью кнопки точного управления и толкателя натрите сыр на 6 скорости в течение примерно 5 - 10 с.
- 4 Поместите картофель, зеленый лук и тунца в чашу для смешивания, добавьте сыр, муку и половину взбитого яйца. Слегка приправьте небольшим количеством соли и хорошо смешайте вилкой. Смесь будет достаточно мягкой.
- 5 Поместите нож комбайна в чашу. Установите 6 скорость и нажмите кнопку точного управления, во время работы кладите кусочки хлеба в загрузочную трубку до тех пор, пока хлеб не превратится в крошки. Это должно занять от 45 с до 1 мин.
- 6 Из рыбной смеси руками слепите 6 рыбных котлет и макните их поочередно в оставшееся яйцо, а затем в хлебные крошки. Поместите на тарелку, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 1-2 часа.
- 7 Обжарьте рыбные котлеты с каждой стороны в течение нескольких минут в небольшом количестве подсолнечного масла до золотистого поджаривания и пропекания.

Фалафель

Штук: 4 (2-4 порции)

Ингредиенты:

- 400 г промытого и сухого консервированного нута
- 1 небольшая красная луковица (примерно 110 г), порезанная кубиками размером 2,5 см
- 1 разрезанный пополам зубчик чеснока
- 30 г свежей петрушки без стеблей
- 2 чайных ложки молотого тмина
- 2 чайных ложки молотого кориандра
- 2 чайных ложки пасты харисса
- 1 столовых ложки муки без добавок
- Щепотка соли
- 1-2 столовых ложки подсолнечного масла

Способ приготовления:

- 1 Установите нож комбайна в чашу.
- 2 Обсушите нут бумажными полотенцами.
- 3 Поместите нут, лук, чеснок, петрушку, специи, муку и соль в чашу. Установите крышку и основной блок.
- 4 Измельчите продукты кратковременными включениями с помощью кнопки точного управления на 7 скорости в течение примерно 30-40 с до получения однородной массы. Между включениями, возможно, потребуется очистить стенки чаши пластиковой лопаткой.
- 5 Слепите 4 лепешки. Поместите на тарелку, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник.
- 6 Разогрейте подсолнечное масло в сковороде с антипригарным покрытием, положите лепешки и слегка обжарьте в течение нескольких минут на каждой стороне до золотистого цвета.

Примечание. Смесь достаточно твердая. Не добавляйте какую-либо жидкость или фалафель, поскольку лепешки станут слишком мягкими.

Морковный пирог

Ингредиенты:

Для пирога:

- 225 г моркови
- 225 г светло-коричневого мягкого сахара
- 225 г самоподнимающейся цельнозерновой муки
- 75 г овсяных хлопьев
- 1 чайная ложка пищевой соды без горки
- 1 чайная ложка смеси специй без горки
- 1 чайная ложка соли без горки
- 200 мл растительного масла
- 2 средних яйца, взбитых
- 1 столовая ложка золотого сиропа
- Тонко натертая цедра 1 апельсина

Для масляного крема:

- 100 г мягкого маргарина
- Цедра половины апельсина
- 200 г просеянной сахарной пудры

Способ приготовления:

- 1 Смажьте глубокую круглую форму размером 8" для пирога и уложите жиростойкую бумагу на дно и стенки формы. Разогрейте духовку до 180°C, отметка газа 4.
- 2 Поместите все сухие ингредиенты в чашу для смешивания.
- 3 Поместите ось и диск для тонкого измельчения на терке в чашу. Установите крышку и основной блок и измельчите морковь с помощью кнопки точного управления на 6 скорости и толкателя. Это займет 20-30 мин.
- 4 Добавьте морковь к сухим ингредиентам, добавьте растительное масло, яйца, сироп и цедру 1 апельсина.
- 5 Смешайте ингредиенты ручным миксером в течение 1 - 2 мин до получения однородной массы.
- 6 Выложите смесь в подготовленную форму для пирога, накройте куском жиростойкой бумаги и выпекайте в центре духового шкафа примерно 1,5 ч или до тех пор пока шпажка, погружаемая в пирог, не будет выходить чистой. Оставьте пирог остывать в форме для пирога.
- 7 Установите нож в чашу и добавьте маргарин и цедру.
- 8 Установите крышку и основной блок. Измельчайте несколько секунд с помощью кнопки точного управления на скорости 7.
- 9 Постепенно добавьте 2 столовые ложки сахарной пудры через загрузочную трубку. Измельчайте несколько секунд между каждым добавлением до получения однородной массы.
При необходимости очистите стенки чаши лопаткой.
- 10 После того как пирог полностью остыл, разрежьте пирог горизонтально и наполните апельсиновым масляным кремом. Посыпьте пирог просеянной сахарной пудрой.

Яблочный пирог

Порций: 4

Ингредиенты:

Для топпинга:

- 150 г муки без добавок
- 75 г сливочного масла или маргарина, порезанного на кубики размером 1 см
- 75 г сахарной пудры
- 25 г овсяных хлопьев
- 1 чайная ложка нерафинированного тростникового сахара

Для яблок:

- 500 г яблок, очищенные от кожуры и с удаленной сердцевинкой, порезанные на четвертинки
- половина чайной ложки корицы
- 50 г сахарной пудры
- 3 столовых ложки холодной воды

Способ приготовления:

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180°C / отметка газа 4. Слегка смажьте маслом неглубокое блюдо для духового шкафа объемом 1,2 л.
- 2 Поместите нож комбайна в чашу. Добавьте муку и маргарин, установите крышку и основной блок. С помощью кнопки точного управления на скорости 6 измельчите смесь в течение 20 - 30 с или до тех пор пока смесь не станет похожа на хлебные крошки.
- 3 Добавьте сахарную пудру и продолжите измельчение еще несколько секунд для смешивания
- 4 Перемешайте овсяные хлопья рукой, чтобы нож не измельчил их. Извлеките топpling из чаши и поместите его с одной стороны пока вы готовите яблоки.
- 5 Вымойте и высушите чашу. Установите ось и диск для грубой шинковки в чашу. Установите крышку и основной блок.
- 6 Поместите четвертинки яблок в загрузочную трубку и нашинкуйте яблоки на 6 скорости с помощью кнопки точного управления и толкателя. Это может занять примерно 30 - 40 с.
- 7 Положите ломтики яблок в блюдо для приготовления, посыпьте корицей и сахаром и добавьте холодной воды.
- 8 Уложите топpling на яблоки и равномерно распределите его без уплотнения. Посыпьте пирог нерафинированным тростниковым сахаром.
- 9 Выпекайте в центре духового шкафа примерно 40 - 45 мин.

Пожизненная гарантия на ножи

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

ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэплером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия MorphyRichards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года). Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление

покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне.

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

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

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

Компания MorphyRichards вправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:

- 1 Поломка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильным применением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендаций производителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушений правил транспортировки.
- 2 Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии.
- 3 Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).
- 3 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для бытовых целей.
- 4 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.
- 5 Прибор приобретён подержанным.
- 6 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.
- 7 Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.
- 8 Гарантия не распространяется на батарейки и повреждения от утечки электролита.
- 9 Очистка и замена фильтров проводились с нарушением инструкции.

Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.

Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые четко изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия предлагается в качестве дополнительной льготы и не ограничивает ваших прав потребителя.

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

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



Kreativita s důvěrou ve výsledky.

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

Ruční mixér Total Control umožňuje vytvářet lahodné koktejly a mixovat polévky a omáčky s důvěrou ve výsledky, kterou nabízí pouze technologie Smart Response.

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

Technologie Smart Response propůjčuje mixéru přesně takový výkon, který potřebujete, takže nedochází k žádným prudkým pohybům, rozstříkávání obsahu a poskytuje vám proto úplnou kontrolu nad prací v kuchyni.

Vyberte si otáčky, které nejlépe odpovídají prováděné práci a to pomocí jednoduchého otočení ovladače proměnných otáček. Můžete volit z 8 stupňů. I když použijete vysoké otáčky, můžete si být jisti, že technologie Smart Response poskytne výkon, který se bude postupně zvyšovat až na vámi vybraný stupeň.

Jakmile dosáhne požadované konzistence rozmixovaného produktu, jednoduše uvolněte tlačítko ručního mixéru Total Control a ten se pomalu zastaví a zajistí, aby nedocházelo k žádnému sání nebo rozstříkávání obsahu.

Ruční mixér Total Control vám poskytuje výkon, díky kterému může pracovat s důvěrou.



Úvod

Děkujeme vám, že jste si koupili pracovní centrum pro ruční mixér od společnosti Morphy Richards. Ruční mixér je vybaven pojistkou pro bezpečné spojení. Před použitím si důkladně prostudujte informace o tom, jak ruční mixér bezpečně používat.

Nezapomeňte navštívit web www.morphyrichards.co.uk a zaregistrovat di dvouletou záruku produktu.

Obsah

Ochrana zdraví a bezpečnost	118
Total Control	120
Úvod	121
Přehled produktu	3
Před prvním použitím	121
Použití ručního mixéru	121
Používání čepelí pracovního centra	121
Používání strouhacích/řezacích kotoučů	121
Vhodné potraviny	122
Poznámka	122
Tlačítko Turbo	122
Použití	122
Mixování v hluboké pánvi	122
Nástavec	122
Rady a tipy	123
Péče a čištění	123
Kontaktujte nás	123
Recepty	124
Záruka	128

Vlastnosti

- (1) Regulátor rychlosti
- (2) Přesná spoušť
- (3) Tlačítko Turbo
- (4) Hlavní jednotka
- (5) Mixovací nástavec
- (6) Vroubkovaná čepel
- (7) Víko nádoby
- (8) Nádoba
- (9) Přívodní trubka
- (10) Malý posunovač
- (11) Posunovač
- (12) Rukojeti uvolnění víka (2x)
- (13) Víko
- (14) Nádoba
- (15) Čepel pracovního centra
- (16) Vřeteno
- (17) Strouhací/řezací kotouč, hrubý
- (18) Strouhací/řezací kotouč, jemný
- (19) Tlačítko pro uvolnění nástavců
- (20) Opéra

Před prvním použitím

- **VÝSTRAHA: Protože čepele jsou velmi ostré rozbalujte pracovní centrum ručního mixéru velmi opatrně.**
- Před použitím omyjte všechny součásti, kromě hlavní jednotky (4) a víka (13) v horké mýdlové vodě. Pak všechny součásti dokonale vysušte.
- Mixovací nástavec neponořujte úplně do vody. Omyjte pouze hlavu vroubkovaně čepele (6).
- Očtete víko horkým vlhkým hadrem dočista. Neponořujte do vody.
- Neponořujte hlavní jednotku do vody.

Použití ručního mixéru

- 1** Upevněte hlavní jednotku (4) k mixovacímu nástavci (5) a zatlačením zajistíte na místě.
- 2** Vyberte otáčky na ovladači (1). Ruční mixér se nespustí, dokud nestisknete přesnou spoušť (2) nebo tlačítko Turbo (3).
- 3** Vložte mixovací nástavec do mixovaného pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme používat nádobu (8).
- 4** Stiskněte přesnou spoušť a začněte mixovat. Čím více stisknete tlačítko, tím se budou otáčky zvyšovat.
- 5** Uvolněním tlačítka mixér zastavíte. Před vyjmutím ručního mixéru z mixovaných potravin nechte zastavit čepele.
- 6** Odpojte hlavní jednotku od napájení. Stiskněte tlačítko uvolnění nástavce (19) a sejměte mixovací nástavec z hlavní jednotky k vyčištění.

Používání čepelí pracovního centra

- 7** Vložte čepel pracovního centra (15) na hřídel v misce (14).
- VÝSTRAHA:** Čepele jsou ostré.
- 8** Vložte potraviny do nádoby. Nepřekročte maximální hladinu.
 - 9** Vyrovnějte výčnělky na víku (13) s drážkami v nádobě. Umístěte víko a posunovač (11) do nádoby. Stiskněte pojistku.
 - 10** Zatlačte hlavní jednotku (4) do víka. Hlavní jednotka se z bezpečnostních důvodů nezamkne.
 - 11** Vyberte otáčky 6 nebo 7 pomocí ovladače (1) a stiskněte a podržte přesnou spoušť (2) a spusťte spotřebič. Během používání neotevírejte víko.
 - 12** Po dokončení uvolněte spoušť a zvedněte hlavní jednotku z víka.
 - 13** Vytáhněte rukojeti uvolnění víka (12) a odjistěte a sejměte víko.
 - 14** OPATRNĚ sejměte čepel pracovního centra a pak vyprázdněte nádobu.

Používání strouhacích/řezacích kotoučů

- 15** Vyberte strouhací/řezací kotouč (17), (18) podle potřeby. Hrubý a jemný kotouč je možné obrátit (jedna strana řeže, druhá strouhá).
- VÝSTRAHA: KOTOUČE JSOU OSTRÉ**
- 16** Umístěte vřeteno (16) na hřídel nádoby. Vložte vybraný kotouč na vřeteno a stiskněte, dokud se kotouč nezajistí na místě, pak uslyšíte cvaknutí. Nasadte víko (13) na nádobu (14). Stisknutím zajistíte na místě.
 - 17** Zatlačte hlavní jednotku (4) na víko. Hlavní jednotka se z bezpečnostních důvodů nezamkne.

18 Vyberte otáčky 6 pomocí ovladače (1) a stisknutím a podržením spouště (2) začněte. Během používání neotevírejte víko.

19 Vložte do plnicí trubky potraviny (9).

20 Stiskněte posunovač (11) a přitlačte potraviny na kotouč. Po dokončení uvolníte spoušť.

21 Po dokončení zvedněte hlavní jednotku z víka. Přitáhněte rukojeti uvolnění víka (12) a odjistěte a sejměte víko.

22 Vyjměte struhací/řezací kotouče a vřeteno a poté vyprázdněte nádobu.

Vhodné potraviny

Množství uvedená níže jsou pouze referenční.

Nástavec	Potravina	maksimalna ilość	Rychlost	Čas
Mixovací nástavec	Polévka nebo omáčka	-	4	40-60 sekund
Mixovací nástavec*	Mléčný koktejl	450ml	4-5	20-30 sekund
Mixovací nástavec*	Led	3 kostky	8	5-15 sekund
Mixovací nástavec*	Mrkev s vodou	200g/300ml	6	40-60 sekund
Struhací/řezací kotouč	Sýr		6	10-30 sekund
Struhací/řezací kotouč	Ovoce		6	10-30 sekund
Struhací/řezací kotouč	Zelenina		6	10-30 sekund
Struhací/řezací kotouč	Čokoláda		6	10-30 sekund
Čepel pracovního centra	Zelenina		7	20-40 sekund
Čepel pracovního centra	Strouhanka		7	45-60 sekund
Čepel pracovního centra	Drobenka		7	45-60 sekund
Čepel pracovního centra	Máslový krém		7	50-60 sekund
Čepel pracovního centra	Dušené hovězí		7	30-60 sekund
Čepel pracovního centra	Mixování		7	30-40 sekund

Poznámka

- Při použití čepel pracovního centra Total Control (15) nebo škrabacího/řezacího kotouče (17), (18) nepoužívejte nižší otáčky, než je uvedeno výše. Mohlo by dojít k poškození motoru.

Tlačítko Turbo

- Ruční mixér Total Control je opatřen tlačítkem Turbo (3). Stiskněte tlačítko Turbo a spusťte ruční mixér na vyšší otáčky po přerušované cykly.

Použití

- Ruční mixér Total Control je opatřen tlačítkem Turbo (3). Stiskněte tlačítko Turbo a spusťte ruční mixér na vyšší otáčky po přerušované cykly.

Mixování v hluboké pánvi

- **Nepoužívejte nepřilnavou pánev, protože mixovací nástavec by mohl nepřilnavý povlak poškodit.**

1. Sejměte hlubokou pánev ze zdroje tepla.
2. Aby nedocházelo k nadměrnému rozstříkávání, vložte mixovací nástavec (5) do potravin ještě předtím, vložte ruční mixér zapnete.
3. Podržte pánev pevně jednou rukou a lehce stiskněte přesnou spoušť (2). Začněte pomalu a zvyšte otáčky postupně pomocí spouště.
4. Přesouvejte vroubkovanou čepel (6) potravinami nahoru a dolů.
5. Před vyjmutím čepel z pánve ji ponechte zastavit.

- **VYSTRÁHA: Zvednuté vroubkované čepel z potravin za chodu nebo použití vysokých otáček v malé pánvi může způsobit rozstříkávání horké kapaliny. Při použití ručního mixéru tímto způsobem je nutné být velmi opatrný.**

Nástavce

Mixovací nástavec (5)

- Mixovací nástavec je určen pro mixování potravin, například polévek, omáček, mléčných koktejlů, dětských pokrmů nebo pro drcení ledu.
- Mixovací nástavec není vhodný pro drcení tvrdých předmětů, například kávových zrn.

Pracovní centrum

- Čepel pracovního centra (15) je vhodná pro sekání ořechů, zeleniny, bylinek, paté, masa, suchého chleba a kombinování potravin.
- Nepoužívejte pracovní centrum pro mixování těsta na koláče nebo na chleba. Čepel není určena pro hnětení těžkých směsí.
- Čepel pracovního centra není určena pro drcení tvrdých předmětů, například kávových zrn nebo ledu.
- **Nepoužívejte pracovní centrum pro drcení ledu.**

Rady a tipy

- Při mixování potravin se silným barvivem (například mrkev) může dojít k obarvení plastových součástí spotřebiče. Jakékoliv zabarvené součásti otřete olejem na vaření. Před dalším použitím omyjte důkladně v horké mýdlové vodě.
- Při mixování pomocí nástavce (5) začněte vložením nástavce do přísad. Tím zaručíte, že do čepele budou zatlačeny všechny ingredience, které je třeba zpracovat. Opatrně otáčejte mixovacím nástavcem, zvedejte jej a spouštějte dolů do přísad. Pokračujte opakováním tohoto pohybu, dokud směs nezíská požadovanou konzistenci. Nevyjímejte nástavec z kapaliny, dokud se čepele pohybuji.
- Nezvedejte mixovací nástavec ze směsi, pokud je v chodu, mohlo by dojít k rozstříknutí.
- Při použití nádoby pracovního centra (12) může být během mixování nutné setřít boky nádoby pomocí silikonové stěrky.

Péče a čištění

- **VÝSTRAHA:** Před čištěním a údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- **VÝSTRAHA:** S čepelemi manipulujte opatrně, protože jsou ostré.
- Omyjte všechny součásti, kromě hlavní jednotky (4) a víka (13) v horké mýdlové vodě a ihned vysušte.
- Vycištěte 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.

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.

Promluvte 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](https://www.facebook.com/morphyrichardscz)

Webové stránky: www.morphyrichards.cz



Recepty

Připravili jsme pro vás vynikající recepty, na kterých si můžete vyzkoušet ruční mixér Total Control. Od koktejlů po polévky, vždy existuje něco, co zachutná každému.

Recepty zde uvedené představují pouze několik doporučení, co byste mohli dělat s ručním mixérem a jeho nástavci. Když si zvyknete na práci s ručním mixérem, budete moci snadno přizpůsobit recepty pro použití dle vašich oblíbených 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 nádobě 20-30 sekund, až bude koktejl umixován.

Pórková a rajská polévka

Porce: 4

Přísady:

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

Postup:

- 1 Nechte roztéct máslo ve velké hluboké pánvi (nepoužívejte nepřilnavou) a přidejte pórek a cibuli. Opatrně smažte bez zhnědnutí po dobu 10 minut, občas promíchejte.
- 2 Přidejte brambory, vývar, bylinky a koření a uveďte do varu. Zakryjte a zvolna vařte 30 minut nebo do měkka.
- 3 Ponechte mírně vychladnout, pak nasadte mixovací nástavec na hlavní jednotku. Nastavte ovladač otáček na stupeň 4.
- 4 Vložte mixovací nástavec do pánve a pomocí přesné spoušti mixujte polévku do jemné konzistence, přibližně 50 – 60 sekund. To je možné udělat v pánvi, pokud nebude mít nepřilnavý povrch.
- 5 Zkontrolujte ochucení kořením, ozdobte trochou pažitky a podávejte s křupavým chlebem.

Omáčka Matriciana (pro těstoviny)

Porce: 4

Přísady:

- 1 cibule (130 g), jemně nasekaná
- 1 stroužek česneku, rozmačkaný
- 1/2 zelené chilli papriky, zbavené semínek a nadrobno nakrájené
- 1,5 polévkové lžice extra panenského olivového oleje
- 100 g slaniny, zbavené kůže a nakrájené
- 400 g rajčat
- 100 ml (120 g) rajského protlaku
- 2 polévkové lžice bílého vína
- Sůl a čerstvé drcený černý pepř
- Čerstvé uvařené těstoviny
- Připravený parmazán

Postup:

- 1 Nalijte olej do velké hluboké pánve (nepoužívejte nepřilnavou) a několik minut zahřívejte.
- 2 Opatrně osmažte cibuli, česnek a chilli 2-3 minuty bez zhnědnutí, občas míchejte vařečkou.
- 3 Přidejte do pánve nařezanou slaninu a smažte další minutu. Zakryjte pokličkou pánve a vařte na střední stupeň po dobu 5 minut.
- 4 Přidejte rajčata, rajský protlak a víno, ochuťte troškou soli a pepřem podle chuti.
- 5 Položte pokličku na pánve a zvolna vařte 25 minut, nebo dokud nebude cibule měkká.
- 6 Deset minut před dovařením omáčky uvařte těstoviny podle pokynů na obalu.
- 7 Pomocí mixovacího nástavce s otáčkami na stupeň 4 rozmixujte omáčku do jemné konzistence. To je možné udělat v pánvi, pokud nebude mít nepřilnavý povrch. Spusťte ruční mixér pomocí přesné spouště a opatrně jím pohybuje po celé pánvi, dokud není dosaženo požadované konzistence. Pro jemnou konzistenci by to mělo trvat asi jednu minutu.
- 8 Slijte těstoviny a pak do nich vmíchejte omáčku. V případě potřeby ohřejte, pak ihned podávejte s parmazánem.

Humus

Porce: 4-6

Prísady:

- 1 x 400 g konzervovaného cizrníku beraniho, slitého, tekutinu si uschovajte
- 1 stroužek česneku, nařezaný na poloviny
- Štáva z 1,5 nebo 2 citrónů, podle vlastní chuti
- 2 kávové lžičky extra panenského olivového oleje
- 1 kávová lžička mletého kmínu
- 75 ml pasta tahini
- Sůl
- Trocha cayennského pepře

Postup:

- 1 Vložte čepel pracovního centra do misky.
- 2 Vložte všechny přísady (kromě slité tekutiny z cizrníku beraného) do nádoby. Připojte víko a hlavní jednotku.
- 3 Mixujte krátkými cykly na otáčky 7, občas zastavte a seškrábejte ze stěn nádoby směs pomocí plastové stěrky.
- 4 Přidejte trochu slité tekutiny z cizrníku/citronovou šťávu podle potřeby a podle vlastní chuti.
- 5 Zkontrolujte ochucení a podávejte v nádobě. Ozdobte trochu cayennského pepře a čerstvého koriandru, v případě potřeby.

Karbanátky*

Kusů: 4 (2-4 porce)

Prísady:

- 400 g konzerva cizrníku beraniho, opláchnutého a slitého
- 1 malá červená cibule, (asi 110 g) nařezaná na 1" kostky
- 1 stroužek česneku, nařezaný na poloviny
- 30 g čerstvé petržele, s odebranou lodyhou
- 2 kávové lžičky mletého kmínu
- 2 kávové lžičky mletého koriandru
- 2 kávové lžičky pasty harissa
- 1,5 kávové lžičky hladké mouky
- Špetka soli
- 1-2 polévkové lžice slunečnicového oleje

Postup:

- 1 Vložte pracovní centrum do nádoby.
- 2 Osušte cizrnici kuchyňským papírem.
- 3 Vložte cizrnici, cibuli, česnek, petržel, koření, mouku a sůl do nádoby. Nasadte víko a hlavní jednotku.
- 4 Mixujte krátkými cykly pomocí přesné spouště a nastavení otáček 7 asi 30-40 sekund až je dosaženo jemné konzistence. Občas může být mezi cykly nutné seškrábat obsah ze stran nádoby pomocí plastové stěrky.
- 5 Vytvarujte do čtyř placiček. Položte na talíř, zakryjte fólií a vložte do chladničky až do doby přípravy.
- 6 Zahřejte slunečnicový olej na nepřilnavé pánvi, přidejte placičky a

opatrně smažte několik minut na každé straně dozlatova.

Poznámka: Směs je poměrně pevná. Nepřidávejte žádnou kapalinu ani falafel - placičky by byly příliš měkké.

Rybí karbanátky

Kusů: 6 (3 porce)

Prísady:

- 450 g brambor
- 15 g másla
- 3 jarní cibulky, jemně nasekané
- 1x 160 g konzerva tuňáka, slitá
- 60 g čedaru
- 1 vejce, ušlehané
- 1 kávová lžička hladké mouky
- 3 krajíce bílého chleba
- Sůl a pepř
- 1-2 kávové lžičky slunečnicového oleje na smažení

Postup:

- 1 Nakrájejte brambory na malé kousky a vařte asi 10 minut do měkka. Slijte a nechte vychladnout.
- 2 Mezitím rozpusťte máslo na smažící pánvi a opatrně smažte nakrájenou jarní cibulku několik minut, aniž by zhnědla.
- 3 Nasadte vřetenem a jemný strouhací kotouč do nádoby. Nasadte víko a hlavní jednotku, přidejte sýr do podávací trubky. Pomocí přesné spouště a posunovače nastrouhajte sýr (otáčky 6) a to asi po dobu 5-10 sekund.
- 4 Vložte brambory, jarní cibulku a tuňáka do nádoby, přidejte sýr, mouku a polovinu ušlehaného vejce. Lehce okořeňte trochou soli a dobře promíchejte vidličkou. Směs bude poměrně měkká.
- 5 Vložte čepel pracovního centra do nádoby. Nastavte otáčky 6, stiskněte přesnou spoušť a za chodu vhaďte kusy chleba do podávací trubky, dokud není hotova strouhanka. To by mělo trvat asi 45 sekund – 1 minutu.
- 6 Vytvarujte rukama rybí směs do 6 rybích karbanátků a ponořte je jeden po druhém do zbývajících vajec, pak do strouhanky. Položte na talíř, zakryjte fólií a vložte na hodinu nebo dvě do chladničky.
- 7 Lehce osmažte rybí karbanátky na několik minut na každé straně v troše slunečnicového oleje do zlatova, až je dobře propečené.

Falafel

Kusů: 4 (2-4 porce)

Prísady:

- 400 g konzerva cizrníku beraniho, opláchnutého a slitého
- 1 malá červená cibule, (asi 110 g) nařezaná na 1" kostky
- 1 stroužek česneku, nařezaný na poloviny
- 30 g čerstvé petržele, s odebranou lodyhou
- 2 kávové lžičky mletého kmínu
- 2 kávové lžičky mletého koriandru
- 2 kávové lžičky pasty harissa
- 1,5 kávové lžičky hladké mouky

- Špetka soli
- 1-2 polévkové lžice slunečnicového oleje

Postup:

- 1 Vložte pracovní centrum do nádoby.
- 2 Osušte cizrnu kuchyňským papírem.
- 3 Vložte cizrnu, cibuli, česnek, petržel, koření, mouku a sůl do nádoby. Nasadte víko a hlavní jednotku.
- 4 Mixujte krátkými cykly pomocí přesné spouště a nastavení otáček 7 asi 30-40 sekund až je dosaženo jemné konzistence. Občas může být mezi cykly nutné seškrábat obsah ze stran nádoby pomocí plastové stěrky.
- 5 Vytvarujte do čtyř placiček. Položte na talíř, zakryjte fólií a vložte do chladničky až do doby přípravy.
- 6 Zahřejte slunečnicový olej na nepřilnavé pánvi, přidejte placičky a opatrně smažte několik minut na každé straně dozlatova.

Poznámka: Směs je poměrně pevná. Nepřidávejte žádnou kapalinu ani falafel - placičky by byly příliš měkké.

Mrkvový koláč

Přísady:

Pro koláč:

- 225 g mrkve
- 225 g hnědého cukru
- 225 g celozrnná mouka s kypřícím práškem
- 75 g ovesných vloček
- 1 zarovnaná polévková lžice jedlé sody
- 1 zarovnaná polévková lžice směsi koření
- 1 zarovnaná polévková lžice soli
- 200 ml rostlinného oleje
- 3 střední vejce, šlehaná
- 1 kávové lžičky zlatého sirupu
- Jemně strouhaná kůra 1½ pomeranče

Pro máslový krém.

- 100 g jemného margarínu
- Kůra ½ pomeranče
- 200 g moučkového cukru, prosévaného

Postup:

- 1 Vymažte jeden obýl 8" hluboký plech a vyložte pečicím papírem na dně a po stranách. Předehřejte troubu na 180 °C, stupeň 4 u plynové trouby.
- 2 Vložte všechny suché přísady do mixovací nádoby.
- 3 Nasadte větveno a jemný strouhací kotouč do misky. Upevněte víko a hlavní jednotku, nastavte otáčky 6, stiskněte přesnou spoušť a pomocí posunovače nastrouhejte mrkev. To by mělo trvat asi 20-30 sekund.
- 4 Přidejte mrkev do suchých přísad, doplňte olej, vejce, sirup a kůru z 1,5 pomeranče.
- 5 Mixujte jednu nebo dvě minuty ručním mixérem, až bude dokonale promíchané.

- 6 Rozložte umixovanou směs na připravená pečicí plech, zakrytý kusem pečicího papíru a pečte uprostřed trouby asi 1,5 hodiny, nebo dokud nebude špejle zapichnutá do koláče po vytažení čistá. Ponechte koláč na pečicím plechu vychladnout.
- 7 Nasadte čepel do nádoby a přidejte margarín a kůru.
- 8 Připojte víko a hlavní jednotku. Nastavte otáčky 7, stiskněte přesnou spoušť a mixujte několik sekund.
- 9 Postupně přidávejte moučkový cukr po 2 kávových lžičkách skrze podávací trubku. Mixujte několik sekund mezi každou přidanou dávkou, dokud nebude dokonale rozmixované. V případě potřeby stírejte směs ze stěn nádoby pomocí stěrky.
- 10 Jakmile je koláč zcela studený, rozřežte je vodorovně a naplňte pomerančovým máslovým krémem. Posypte koláč trochu prosetého moučkového cukru.

Jablečný drobenkový koláč

Porce: 4

Přísady:

Náplň:

- 150 g hladké mouky
- 75 g másla nebo kus margarínu, rozdělený na 1 cm kostky
- 75 g cukr krystal
- 25 g ovesných vloček
- 1 polévková lžice cukru

Jablka:

- 500 g jablek vhodných na vaření, oloupaných a vyjádřených, nařezaných na čtvrtiny
- 1/2 polévkové lžice skořice
- 50 g cukr krystal
- 3 kávové lžičky studené vody

Postup:

- 1 Zahřejte troubu na 180 °C / stupeň 4 u plynové trouby. Lehce promažte 1,2litrovou mělkou miskou na pečení.
- 2 Vložte čepel pracovního centra do nádoby. Přidejte mouku a margarín, upevněte víko a hlavní jednotku. Nastavte otáčky 6, stiskněte přesnou spoušť a mixujte 20 – 30 sekund, nebo dokud nebude směs připomínat strouhanku.
- 3 Přidejte cukr krystal a mixujte několik sekund do promíchání.
- 4 Přimíchejte ovesné vločky rukou, aby je čepel nerozsekaly. Vyjměte z misky náplň a uložte ji na stranu, než připravíte jablka.
- 5 Omyjte nádobu a vysušte. Vložte větveno a hrubý řezací kotouč do nádoby. Připojte víko a hlavní jednotku.
- 6 Vložte čtvrtky jablek do podávací trubky, nastavte otáčky 6, stiskněte přesnou spoušť a pomocí posunovače nařežte jablka na plátky. To trvá asi 30- 40 sekund.
- 7 Vložte plátky jablek do pečicí misky, posypte skořicí a cukrem a přidejte studenou vodu.
- 8 Položte náplň na jablka a vyrovnejte bez stlačování. Posypte drobenkový koláč žlutohnědým cukrem.
- 9 Pečte ve středu trouby asi 40-45 minut.

Poznámka: Můžete použít jakékoliv sezónní ovoce. Nařežte ovoce

v ruce, pokud dáváte přednost kusům před plátky. Přidejte drobně drcený zázvor s rebarborou, nebo použijte jablka s malinami nebo ostružinami.

Celoživotní záruka na čepel

„Vroubkovaná čepel“ zaručuje celoživotní bezvadné dílenské zpracování a kvalitu použitých materiálů. Tato záruka platí pouze pro původního kupce a je nepřenosná na žádnou další stranu. Tato záruka je k dispozici zákazníkům, kteří používají „vroubkovanou čepel“ 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 sešivačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

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

Č. modelu
Sériové číslo

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

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

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

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

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

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

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

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v

síti či poškozením při přepravě.

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

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

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

Sağlık ve Güvenlik

Elektrikli bir cihazın kullanımı aşağıdaki genel güvenlik kurallarına uyulmasını gerektirir.
Ürünü kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyunuz.

- Başlarında bir gözetmen bulunursa ya da cihazı güvenli kullanım talimatları ve ilgili tehlikeler kendilerine anlatılırsa kısıtlı fiziksel, duyuşsal ve akli kabiliyetlere ya da deneyime sahip kişiler bu cihazı kullanabilirler.
- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu çocuklardan uzak tutun.
- 'Kullanım' bölümünde önerilen sürelerden uzun karıştırmayı yapmayın.
- Başı boş bırakılırsa ve montaj, demontaj veya temizleme öncesinde daima fişini prizden çekin.
- Bakım ve temizleme için ilgili bölüme bakın.
- Hareketli parçalara dokunmaktan kaçının. Yaralanma ve hasar gibi durumlardan kaçınmak için kullanım esnasında ellerinizi, saçlarınızı, giysilerinizi ve diğer nesnelere cihazdan uzak tutun.
- Elektrik kablosu hasar görürse, olası bir tehlikeli durumdan kaçınmak için bu kablo üreticisi, servis yetkilisi ya da benzeri kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Ayrıca, aşağıdaki güvenlik önerilerini size sunarız.

Konum

- Dışarıda ya da banyoda kullanmayın.
- Cihazınızı daima mutfak tezgahı kenarından uzağa yerleştirin.
- Cihazla birlikte kullanılan kabı yüzeye zarar verebileceğinden cilalı ağaç yüzeyler üzerine yerleştirmeyin.

Elektrik kablosu

- Elektrik kablosu, bir çocuğun erişebileceği şekilde mutfak tezgahı kenarından aşağı sarkmamalıdır.
- Kabloyu, örneğin alçak bir priz ile masa arası gibi açık bir alandan geçirmeyin.
- Kabloyu fırın veya başka bir sıcak alan üzerinden geçirmeyin; kablo hasar görebilir.
- Elektrik kablosu bağlantıları gerilmeden prizden ana üniteye kadar erişmelidir.

Kişisel güvenlik

- Kesici bıçaklar kullanılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkatli olunmalıdır.

Diğer güvenlik konuları

- Cihazı kendi amacı dışında herhangi bir amaçla kullanmayın.

Ürüne özgü güvenlik

- **UYARI: Blender bıçakları çok keskindir. Kullanırken ve temizlerken dikkatli olun.**
- Yerlerindeki aparatları asla akan suyun altında temizlemeyin.
- **ÖNEMLİ:** Blendere eklemeye başlamadan önce sıcak sıvıların soğumasını bekleyin.
- Sıcak sıvı karıştırırken ya da blendere dökerken dikkatli olun, aksi takdirde ani buharlaşma sonucunda sıçramalar meydana gelebilir.
- Aksesuarları değiştirmeden ya da kullanım sırasında hareketli parçalara yaklaşmadan önce cihazı kapatın ve prizden fişini çıkarın.

Elektrik gereksinimleri

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

Fişte bulunan sigortanın değiştirilmesi gerektiğinde, bir 3 amperlik BS1362 sigorta takılmalıdır.

TOTAL CONTROL



Güvenle bir şeyler yaratmanız için size gerekli gücü verir.

Karşınızda Total Control El Blenderi -, pişirmenize güven katmanın basit yolu.

Total Control El Blenderi, Akıllı Yanıt Teknolojisinin sunduğu güven ile size lezzetli meyve püreleri ve shake'ler hazırlama, çorba ve sos karıştırma imkanı verir.

Akıllı Yanıt Teknolojisi, tek bir düğmeye basarak karıştırma işleminde Tam Kontrolle sahip olmanızı sağlar. Akıllı Yanıt Teknolojisi, gücü nazik şekilde istediğiniz anda blendere verir ve bu nedenle ani bir sarsıntı olmaz ve mutfakta size tam bir güven sağlar.

Basit dönüş hareketli Değişken Hız Kontrolü ile işinize en uygun

hızı 8 seçenek arasından seçin. Daha yüksek bir hızı bile kullanırken, Akıllı Yanıt Teknolojisinin elinizdeki iş için seçtiğiniz hızı göre gücü kademeli şekilde vermesi ile kendinizi güvende hissedersiniz.

İsteddiğiniz şekilde karıştırdıktan sonra düğmeyi bıraktığınızda Total Control El Blenderi sakince yavaşlayıp duracak ve hiçbir sıçrama ya da emişe mahal vermeyecektir.

Total Control El Blenderi, güvenle bir şeyler yaratmanız için size gerekli gücü sunar.



- 1 Değişken Hız Kontrolü
- 2 Hassas Kumanda Tetiği
- 3 Ergonomik Yumuşak Tutamaklı Sap
- 4 650 Watt'lık Motor

Giriş

Bu Morphy Richards Total Control Workcentre'ı satın aldığınız için teşekkür ederiz. El Blenderinizde güvenlik için bir kilitleme bağlantısı bulunur. Kullanım öncesinde El Blenderinizin nasıl kullanılacağıyla ilgili daha fazla bilgi için talimatları okuyunuz.

Ürününüzün iki yıl garantisini kaydetmek için www.morphyrichards.co.uk adresini mutlaka ziyaret edin.

İçindekiler

Sağlık ve Güvenlik	129
Total Control	131
Giriş	132
Total Control	131
Ürüne Genel Bakış	3
İlk Kullanımdan Önce	132
El Blenderinizin Kullanımı	132
Workcentre Bıçağınızın Kullanımı	132
Rendeleme/Doğrama Disklerinizin Kullanımı	132
Uygun Yiyecekler	133
Not	133
Turbo Düğmesi	133
Kullanım	133
Bir Tencere İçinde Karıştırma	133
Aparatlar	133
İpuçları ve Yararlı Bilgiler	133
Bakım ve Temizleme	134
İletişim	134
Tarifler	135
Garanti	139

Özellikler

- (1) Hız Kontrolü
- (2) Hassas Kumanda Tetiği
- (3) Turbo Düğmesi
- (4) Ana Ünite
- (5) Karıştırma Bacağı
- (6) Dişli Bıçak
- (7) Kap Kapağı
- (8) Kap
- (9) Besleme Tüpü
- (10) Küçük İtici
- (11) İtici
- (12) Kapak Açma Kolları (x2)
- (13) Kapak
- (14) Hazne
- (15) Workcentre Bıçağı
- (16) Mil
- (17) Kalın Rendeleme/Doğrama Diski
- (18) İnce Rendeleme/Doğrama Diski
- (19) Aparat Ayırma Düğmesi
- (20) Arkalık Dayaması

İlk Kullanımdan Önce

- **UYARI: Bıçaklar çok keskin olduğundan Total Control El Blenderi Workcentre'inizi dikkatlice paketinden çıkarın.**
- Ana Ünite (4) ve Kapak (13) haricindeki tüm parçaları kullanım öncesinde sıcak sabunlu suda yıkayın. Kullanım öncesi tüm parçaları iyice kurutun.
- Karıştırma Bacağını tam olarak suya batırmayın. Sadece Dişli Bıçak kafasını yıkayın (6).
- Temizlemek için Kapağı sıcak nemli bir bez ile silin. Suya batırmayın.
- Ana Üniteyi suya batırmayın.

El Blenderinizin Kullanımı

- 1** Ana Üniteyi (4) Karıştırma Bacağına (5) takın ve yerine iterek kilitleyin.
- 2** Hız Kontrolünde (1) hızı seçin. El Blenderi Hassas Kumanda Tetiği (2) ya da Turbo Düğmesine (3) basılmadığı sürece çalışmaz.
- 3** Karıştırma Bacağını karıştırılacak yiyeceğin içine yerleştirin. En iyi sonuç için Kabı (8) kullanmanızı öneririz.
- 4** Karıştırmaya başlamak için Hassas Kumanda Tetiğini basın. Düğmeye ne kadar sert basarsanız, hız da bir o kadar artacaktır.
- 5** Durdurmak için Hassas Kumanda Tetiğini bırakın. El Blenderini yiyecekten çıkarmadan ÖNCE bıçakların durmasını sağlayın.
- 6** Ana ünite fişini prizden çıkarın. Aparat Ayırma Düğmesine (19) basın ve Karıştırma Bacağını temizleme için Ana Üniteden çıkarın.

Workcentre Bıçağınızın Kullanımı

- 7** Workcentre Bıçağınızı (15) Çanaktaki (14) mile yerleştirin.
UYARI: Bıçaklar keskindir.
- 8** Yiyeceği Çanağa koyun. Maksimum seviyeyi aşmayın.
- 9** Kapaktaki (13) tırnakları Çanaktaki yuvalar ile hizalayın. Kapak ve İticiyi (11) Çanağa koyun. Kilitlemek için aşağı itin.
- 10** Ana Üniteyi (4) Kapağa itin. Ana Ünite güvenlik nedeniyle yerine kilitlemez.
- 11** Hız Kontrolünde (1) hız 6 ve 7'yi seçin ve çalıştırmak için Hassas Kumanda Tetiğini (2) basılı tutun. Kullanımdan önce Kapağı açmayın.
- 12** İşinizi bittiğinde, Hassas Kumanda Tetiğini bırakın ve Ana Üniteyi Kapaktan kaldırın.
- 13** Kapak Ayırma Kollarını (12) çekerek Kapağın kilidini açıp çıkarın.
- 14** DİKKATLİCE Workcentre Bıçağını İşleme Çanağını boşaltmadan önce çıkarın.

Rendeleme/Dilimleme Disklerinin Kullanımı

15 İsteddiğiniz Rendeleme/Dilimleme Diskini (17),(18) seçin. Kalın ve ince diskler ters çevrilebilir (bir taraf dilimler, diğer taraf rendeler).
UYARI: DISKLER KESKİNDİR

16 Mili (16), İşleme Çanağındaki mile takın. Seçili Diski Mile takın ve bir klik sesi duyana dek iterek diski yerine kilitleyin. Kapağı (13) Çanağa (14) takın. Yerine kilitlemek için aşağı bastırın.

17 Ana Üniteyi (4) kapağa itin. Ana Üniteye güvenliye nedeniyle yerine kilitlemez.

18 Hız 6'yı Hız Kontrolünde (1) seçin çalıştırmak için Hassas Kumanda Tetiğini (2) basılı tutun. Kullanımdayken Kapağı açmayın.

19 Yiyeceği Besleme Tüpüne (9) koyun.

20 İticiye (11) bastırarak yiyeceği diske doğru bastırın. İşiniz bittiğinde Hassas Kumanda Tetiğini bırakın.

21 İşiniz bittiğinde, Ana Üniteyi Kapaktan kaldırın. Kapak Açma Kollarını (12) çekerek Kapağın kilidini açın ve çıkarın.

22 İşleme Çanağını boşaltmadan önce Rendeleme/Dilimleme Diskini ve Milini çıkarın.

Uygun Yiyecekler

Aşağıda listelenen miktarlar bir kılavuz olarak kullanılmalıdır.

Aparatlar	Yiyecek	Max Miktar	Hız	Zaman
Karıştırma Ayağı	Çorba veya Sos	-	4	40-60 saniye
Karıştırma Ayağı*	Milkshake	450ml	4-5	20-30 saniye
Karıştırma Ayağı*	Buz	3 küpler	8	5-15 saniye
Karıştırma Ayağı	Su ile havuçlar	200g/300ml	6	40-60 saniye
Rendeleme/ Dilimleme Diski	Peynir		6	10-30 saniye
Rendeleme/ Dilimleme Diski	Meyve		6	10-30 saniye
Rendeleme/ Dilimleme Diski	Sebzeler		6	10-30 saniye
Rendeleme/ Dilimleme Diski	Çikolata		6	10-30 saniye
Workcentre Bıçağı	Sebzeler		7	20-40 saniye
Workcentre Bıçağı	Ekmek kırıntıları		7	45-60 saniye
Workcentre Bıçağı	Ufalanmış Sos		7	45-60 saniye
Workcentre Bıçağı	Tereyağı kreması		7	50-60 saniye
Workcentre Bıçağı	Biftek		7	30-60 saniye
Workcentre Bıçağı	Karıştırma		7	30-40 saniye

Not

- Total Control Workcentre Bıçağı(15) veya Rendeleme/Dilimleme Disklerini (17), (18) kullanırken yukarıda belirtilenden daha düşük bir hız kullanmayın. Motorda hasar meydana gelebilir.

Turbo Düğmesi

- Total Control El Blenderinizde bir Turbo Düğmesi (3) bulunur. Turbo Düğmesine basarak El Blenderini istediğinde daha yüksek hızda çalıştırın.

Kullanım

- Total Control El Blenderinizde bir Turbo Düğmesi (3) bulunur. Turbo Düğmesine basarak El Blenderini istediğinde daha yüksek hızda çalıştırın.

Tencere İçinde Karıştırma

- Karıştırma Bacağı yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden yapışmaz bir tava kullanmayın.**
- 1. Tencereyi ocaktan alın.
- 2. Aşırı sıçramayı önlemek için, El Blenderini açmadan önce Karıştırma Bacağını (5) yiyeceğe koyun.
- 3. Diğer elinizle tavayı sıkı tutun ve hafifçe Hassas Kumanda Tetiğine (2) basın. Yavaşça çalıştırın ve Kumanda Tetiği ile istediği kadar hızı artırın.
- 4. Yukarı ve aşağı hareket motoru ile Dişli Bıçağı (6) yiyecekten geçirin.
- 5. Tavadan çıkarmadan önce Bıçakların durmasını sağlayın.
- UYARI: Çalışma sırasında Dişli Bıçağın yiyecekten çıkarılması veya küçük bir tavada yüksek hızın kullanımı sıcak sıvı sıçramasına neden olabilir. El Blenderi bu şekilde kullanılırken özellikle dikkatli olunmalıdır.**

Aparatlar

Karıştırma Bacağı (5)

- Karıştırma Bacağı, çorbalar, soslar, milkshake'ler, püreler, bebek maması gibi yiyecekleri hazırlamayı ya da buz kırma mümkün kılacak şekilde tasarlanmıştır.
- Karıştırma Bacağı kahve çekirdeği gibi sert şeyleri öğütmeye uygun değildir.

Workcentre

- Workcentre Bıçağı (15), fındık, sebze, şifalı bitki, hamur, et, kurutulmuş ekmek parçalamak ve yiyecekleri karıştırmak için uygundur.
- Workcentre'ı kek hamuru veya ekmek hamurunu karıştırmak için kullanmayın. Bıçak ağır karışmaları yoğurmaya uygun değildir.
- Workcentre Bıçağı, kahve çekirdeği ya da buz gibi sert cisimleri öğütmeye uygun değildir.
- Buz ezmek için Workcentre'ı kullanmayın.**

İpuçları ve Yararlı bilgiler.

- Güçlü renkli yiyecekleri (ör. havuç) karıştırırken cihazın plastik parçalarının rengi solabilir. Solmuş parçaları temizlemek için pişirme yağı ile silin. Yeniden kullanmadan önce iyice sıcak sabunlu suyla yıkayın.
- Karıştırma Bacağı (5) ile karıştırırken, Karıştırma Bacağını malzemelere sokarak işlemi başlatın. Bu, tüm malzemelerin işlenecek bıçağa çekilmesini sağlar. Malzemeler içinde yukarı ve aşağı kaldırarak Karıştırma Bacağını nazikçe çevirin. İstenen kıvamda karşım elde edene dek bu hareketi sürdürün. Bıçaklar hareket halindeyken sıvıdan çıkarmayın.
- Sıçrama olabileceğinden çalışma sırasında Karıştırma Bacağını karşımdan kaldırmayın.
- Workcentre Çanağını (12) kullanırken karıştırmanın yarısında bir silikon spatula ile çanağın kenarlarını sıyrabilirsiniz.

Bakım ve Temizleme

- **UYARI: Temizlik ve bakımdan önce cihazın fişini daima prizden çıkarın.**
- **UYARI: Keskin olduklarından bıçaklara dikkatli davranın.**
- Ana Ünite (4) ve Kapak (13) dışındaki tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkayın ve hemen kurutun.
- Ana Üniteyi nemli bir bezle temizleyin ve tüm parçaları iyice kurutun.
- UYARI: Ana Üniteyi su ya da başka bir sıvıya batırmayın.
- Blender Bacağını tam olarak suya daldırmayın, sadece Dişli Bıçak kafasını yıkayın.

İletişim

Yardım hattı

Cihazınızda sorun varsa, ürünü satın aldığınız yerden ziyade Yardım hattımızı ararsanız daha fazla size yardımcı olabiliriz.

Personelimizin sorunuza hızlı bir şekilde cevap verebilmesi için lütfen ürün adı, model numarası ve seri numarasını hazır bulundurun.

Bize Danışın

Sorunuz ya da yorumunuz varsa ya da ürünlerinizden en iyi şekilde yararlanmak istiyorsanız bizimle çevrim içi olarak temasa geçin:

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



Tarifler

Yeni Total Control El Blenderiniz ile deneyebileceğiniz lezzetli tarifler hazırladık. Pürelerden çorbaya kadar her damak zevkine uygun tarifler.

Verilen tarifler, El Blenderiniz ve aparatları ile neler yapabileceğinize ilişkin birkaç öneriyi içerir. El Blenderiniz ile çalışmaya alıştırdığınızda, favori yemek kitaplarınızdan tarifleri kolayca uygulayabileceksiniz.

Çilekli Muzlu Meyve Püresi

Malzemeler:

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

Metod:

- 1 Tüm malzemeleri listelenen sırayla Kaba boşaltın.
- 2 Karıştırma Bacağını Ana Üniteye takın ve Değişken Hız Kontrolünde hız 4'ü seçin.
- 3 Karıştırma Bacağını kabin altına koyun ve nazıkçe Hassas Kumanda Tetiğine basın. Püre karışana dek El Blenderini Kap içinde 20-30 saniye yukarı ve aşağı oynatın.

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

Metod:

- 1 Büyük bir tencerede tereyağı eritin (yapışmaz tencere kullanmayın), pırasa ve soğanı ilave edin. Ara sıra karıştırarak yakmadan 10 dakika hafifçe kızartın.
- 2 Patatesi, sebze suyunu, karışık bitkileri ve baharatı ilave edin ve kaynatın. Üstünü örtün ve 30 dakika süreyle ya da yumuşak hale gelene kadar ağır ateşte kaynatın.
- 3 Biraz soğumasını bekleyin ve Karıştırma Bacağını Ana Üniteye takın. Değişken Hız Kontrolünü 4'e getirin.
- 4 Karıştırma Bacağını tavaya koyun ve Hassas Kumanda Tetiği ile çorba akıcı olana dek yaklaşık 50 – 60 saniye karıştırın. Bu, tavada yapışmaz kaplama olmadığı sürece tavada yapılabilir.
- 5 Baharatını kontrol edin ve birkaç adet kırılmış yaprak soğanı ile süsleyin ve gevrek eklemek ile servis edin.

Matriciana Sosu (Makarna için)

Kişi sayısı: 4

Malzemeler:

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

Metod:

- 1 Yağı büyük bir tencereye koyun (yapışmaz 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. Tencere kapağını kapatın ve orta ısıda 5 dakika pişirin.
- 4 Kiraz domateslerini, salçayı ve şarabı ekleyin, damak zevkine göre biraz tuz ve karabiber ile terbiye edin.
- 5 Kapağı tencereye örtün ve 25 dakika boyunca ya da soğanlar yumuşak hale gelene kadar ağır ateşte kaynatın.
- 6 Sos hazır olmadan on dakika önce, makarnayı paket talimatlarına göre haşlayın.
- 7 Püre kıvamında bir sos hazırlamak için Değişken Hız Kontrolünde hız 4'te Karıştırma Bacağını kullanın. Bu, tavada yapışmaz kaplama olmadığı sürece tavada yapılabilir. El blenderini Hassas Kumanda Tetiği ile çalıştırın ve istenen kıvam elde edilene dek tava üzerinde yavaşça gezdirin. Püre kıvamında bir sos yaklaşık bir dakika süre alır.
- 8 Makarnayı boşaltın ve içine sosu karıştırın. Gerekirse ısıtın ve ardından hemen Parmesan peyniri ile servis yapın.

Humus

Kişi sayısı: 4-6

Malzemeler:

- 1 x 400 g tenekede nohut, boşaltılmış ve sıvısı korunmuş
- 1 diş sarımsak, ikiye bölünmüş
- Kişisel tercihe göre 1½ veya 2 limonun suyu
- 2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 1¼ çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- 75 ml tahin pekmezi
- Tuz
- Küçük bir arnavut biberi

Metod:

- 1 Workcentre Bıçağını Çanağa takın.
- 2 Tüm malzemeleri (ayrılmış nohut suyu hariç) Çanağa koyun. Kapağı Ana Üniteye takın.
- 3 Ara sıra durdurarak çanağın kenarlarını plastik bir spatula ile temizleyerek hız 7'de kısa aralıklarla karıştırın.
- 4 Ayrılmış bir miktar nohut suyunu / limon suyunu (istenirse) işleme yardımcı olması ve tat vermesi için ekleyin.
- 5 Terbiyeyi kontrol edin ve bir kasede servis edin. Üst kısmı isterseniz küçük bir Arnavut biberi ya da taze kişniş ile süsleyin.

Sığır etli sandviç

Yapım: 4 (2-4 kişilik)

Malzemeler:

- 400 g kutuda nohut, durulanmış ve suyu boşaltılmış
- 1 küçük kırmızı biber, (yakl. 110 g) 1" küp şeklinde doğranmış
- 1 diş sarımsak, ikiye bölünmüş
- 30 g taze maydanoz, sapları çıkarılmış
- 2 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- 2 çay kaşığı öğütülmüş kişniş
- 2 çay kaşığı harissa biber salçası
- 1½ çorba kaşığı saf un
- Bir tutam tuz
- 1-2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Metod:

- 1 Workcentre Bıçağını Çanağa takın.
- 2 Nohutları bir miktar mutfak havlusuyla kurutun.
- 3 Nohut, soğan, sarımsak, maydanoz, baharatlar, un ve tuzu Çanağa boşaltın. Kapağı Ana Üniteye takın.
- 4 Biraz püre haline gelene dek Hassas Kumanda Tetiği ile 7 hızında kısa aralıklarla yaklaşık 30-40 saniye süresince karıştırın. Çalıştırmalar arasında plastik bir spatula ile çanağın kenarlarını sıyırmak gerekebilir.
- 5 Dört adet köfte şeklinde ayırın. Bir tepsiye koyun, streç film ile örtün ve gerektiği kadar soğutun.
- 6 Ayçiçeği yağını yapışmaz tavada ısıtın, köfteleri ekleyin ve altın rengini alana dek birkaç dakika iki tarafını da kızartın.

Not: Karışım oldukça serttir. Sıvı eklemeyin aksi takdirde falafel köfteleri çok yumuşak olur.

Balık Köftesi

Yapım: 6 (3 kişilik)

Malzemeler:

- 450 g patates
- 15 g tereyağ
- 3 taze soğan, ince doğranmış
- 1x 160 g tuna balık konservesi, suyu boşaltılmış
- 60 g cheddar peyniri
- 1 çırpılmış yumurta
- 1 çorba kaşığı saf un
- 3 dilim beyaz ekme
- Tuz ve karabiber
- Kızartma için 1-2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Metod:

- 1 Patatesleri küçük küp şeklinde doğrayın ve yumuşayana dek yaklaşık 10 dakika haşlayın. Boşaltın ve soğumasını sağlayın.
- 2 Bu sırada, tereyağı bir tavada eritin ve yakmadan birkaç dakika kıyılmış taze soğanı hafifçe kızartın.
- 3 Mili ve İnce Rendeleme Diskini Çanağa takın. Kapağı Ana Üniteye takın ve Besleme Tüpüne peyniri ekleyin. Hassas Kumanda Tetiği ve İtici ile, peyniri 6 hızında yaklaşık 5-10 saniye kadar rendeleyin.
- 4 Patates, taze soğan ve ton balığını bir karıştırma kasesine koyun; peynir, un ve yarım çırpılmış yumurta ekleyin. Az miktarda tuzla hafifçe terbiye edin ve bir çatal ile iyice karıştırın. Karışım oldukça yumuşak olacaktır.
- 5 Workcentre Bıçağını Çanağa koyun. 6 hıza getirin ve Hassas Kumanda Tetiğine basarak ekme küçük lokmalara ayrılana dek ekmeğin düşen parçalarını besleme tüpünden geçişini sağlayın. Bu işlem 45 saniye – ile 1 dakika arası süre alır.
- 6 Balık karışımını 6 adet balık köftesine ayırın ve teker teker kalan yumurtaya ve ekme kırıntlarına bulayın. Bir tepsiye koyun, streç film ile kaplayın ve bir ya da iki saat soğutun.
- 7 Altın rengini alana ve iyice pişene dek balık köftelerin her iki tarafını da ayçiçeği yağında kızartın.

Falafel

Yapım: 4 (2-4 kişilik)

Malzemeler:

- 400 g konserve nohut, durulanmış ve sıvısı boşaltılmış
- 1 küçük kırmızı biber, (yakl. 110 g) 1" küp şeklinde doğranmış
- 1 diş sarımsak, ikiye bölünmüş
- 30 g taze maydanoz, sapları çıkarılmış
- 2 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- 2 çay kaşığı öğütülmüş kişniş
- 2 çay kaşığı harissa biber salçası
- 1½ çorba kaşığı saf un
- Bir tutam tuz
- 1-2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Metod:

- 1 Workcentre Bıçağını Çanağa takın.
 - 2 Nohutlan bir miktar mutfak havlusuyla kurutun.
 - 3 Nohut, soğan, sarımsak, maydanoz, baharatlar, un ve tuzu Çanağa boşaltın. Kapağı Ana Üniteye takın.
 - 4 Biraz püre haline gelene dek Hassas Kumanda Tetiği ile 7 hızında kısa aralıklarla yaklaşık 30-40 saniye süresince karıştırın. Çalıştırmalar arasında plastik bir spatula ile çanağın kenarlarını sıyırmak gerekebilir.
 - 5 Dört adet köfte şeklinde ayırın. Bir tepsiye koyun, streç film ile örtün ve gerektiği kadar soğutun.
 - 6 Ayçiçeği yağını yapışmaz tavada ısıtın, köfteleri ekleyin ve altın rengini alana dek birkaç dakika iki tarafını da kızartın.
- Not: Karışım oldukça serttir. Sıvı eklemeyin aksi takdirde falafel köfteleri çok yumuşak olur.

Havuçlu Kek

Malzemeler:

Kek için:

- 225 g havuç
 - 225 g açık kahverengi yumuşak şeker
 - 225 g kendiliğinden kabaran tam buğday unu
 - 75 g yulaf ezmesi
 - 1 ölçek çay kaşığı karbonat
 - 1 ölçek çay kaşığı karışık baharat
 - 1 ölçek çay kaşığı tuz
 - 200 ml bitkisel yağ
 - 3 orta yumurta, çırpılmış
 - 1 çorba kaşığı şeker pekmezi
 - İnce dilimlenmiş 1½ portakal kabuğu
- Tereyağ için:
- 100 g yumuşak margarin
 - ½ portakal kabuğu
 - 200 g elekten geçirilmiş toz şeker

Metod:

- 1 8" derinlikte yuvarlak kek kabını yağlayın ve tabanı ile kenarlarına yağlı kağıt koyun. Fırını öncesinde 180°C, Gaz İşareti 4'e kadar ısıtın.
- 2 Tüm kuru bileşenleri bir karıştırma çanağına koyun.
- 3 Mili ve İnce Rendeleme Diskini Çanağa takın. Kapak ve Ana Üniteyi takın, 6 hızında Hassas Kumanda Tetiğini kullanarak havucu dilimleyin. Bu işlem 20-30 saniye sürer.
- 4 Havucu kuru malzemelere ekleyin, yağ, yumurta, şurup ve 1½ portakal kabuğunu da ekleyin.
- 5 Karışana dek bir el mikseri ile bir ila iki dakika karıştırın.
- 6 Karışımı hazırlanmış bir kek kabına koyun, bir parça yağlı kağıt ile kaplayın ve fırının ortasında yaklaşık 1½ saat ya da keke konulan bir kebab şişi temiz çikana dek pişirin. Keki, kek kabında soğumaya bırakın.
- 7 Bıçağı Çanağa takın ve margarin ile kabuğu ekleyin.

- 8 Kapağı ve Ana Üniteyi takın. 7 hızında Hassas Kumanda Tetiği ile bir kaç saniye karıştırın.
- 9 Besleme Tüpünden kademeli olarak 2 çorba kaşığı toz şekeri ekleyin. Tam karışana dek her ekleme arasında birkaç saniye karıştırma. Gerekirse, Çanağın kenarlarını bir spatula ile kazıyın.
- 10 Kek tam soğuduktan sonra, yatay olarak kesin ve portakallı tereyağı kreması ile doldurun. Az miktarda elekten geçmiş toz şekeri kekin üstüne serpin.

Kıvrıntılı Elma Tatlısı

Kişi sayısı: 4

Malzemeler:

Üst kaplama için:

- 150 g saf un
- Küp şeklinde 75 g tereyağı ya da kalıp margarin
- 75 g pudra şekeri
- 25 g yulaf ezmesi
- 1 çay kaşığı esmer şeker

Elmalar için:

- 500 g soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve çeyrek olarak bölünmüş pişmiş elma
- ½ çay kaşığı tarçın
- 50 g pudra şekeri
- 3 çorba kaşığı soğuk su

Metod:

- 1 Fırını önceden 180°C / Gaz İşareti 4'e kadar ısıtın. 1,2 litrelik derin olmayan fırın tepsisini hafifçe yağlayın.
- 2 Workcentre Bıçağını Çanağa takın. Un ve margarin ekleyin, Kapak ile Ana Üniteyi takın. 6 hızında Hassas Kumanda Tetiği ile 20 – 30 saniye ya da karışım ekme kırıntısı şeklini alana dek karıştırın.
- 3 Pudra şekeri ekleyin ve karışım için birkaç saniye karıştırın.
- 4 Bıçak tam kıyamayacak şekilde yulafı elinizle karıştırın. Üst kaplamayı çanakta alın ve elmaları hazırlarken bir tarafa koyun.
- 5 Çanağı yıkayın ve kurutun. Mili ve Kalın Dilimleme Diskini Çanağa koyun. Kapağı ve Ana Üniteyi takın.
- 6 Elma çeyrek dilimlerini Besleme Tüpüne koyun ve 6 hızında Hassas Kumanda Tetiği ve itici ile elmaları dilimleyin. Bu yaklaşık 30-40 saniye alır.
- 7 Elma dilimlerini pişirme tepsinine koyun, tarçın ve şeker serpin ve soğuk su ekleyin.
- 8 Üst kaplamayı elmalar üzerine koyun ve sıkıştırmadan düzleştirin. Parçalar üzerine esmer şeker serpin.
- 9 Fırının ortasında yaklaşık 40-45 dakika pişirin.

Not: Herhangi bir mevsim meyvesi kullanılabilir. Dilim yerine parçalar isterseniz meyveyi elinizle kesin. Yaıla muzuna biraz öğütülmüş zencefil ekleyin ya da elmaların ahududu ya da böğürtlen ile kullanın.

Ömür Boyunca Bıçak Garantisi

'Dişli Bıçak', malzeme ve işçilik kusurları bakımından ömür boyu garantilidir. Bu garanti sadece orijinal satın alıcıyı kapsar ve başka bir kişi ya da tarafa aktarılamaz. Bu garanti 'Dişli Bıçaklar' ticaret dışı ev ortamlarında kullanan tüketiciler için geçerlidir. Bu garanti, istenmedik kazalar, hatalı kullanım veya kullanıcı kılavuzunuzda açıklananların dışında kalan kullanımlardan doğan hasarları ya da kullanıcı kılavuzunuzda belirtilen şekilde bu ürünün muhafaza edilmemesi ve temizlenmemesinden kaynaklanan hasarları kapsamaz.

İKİYILLIK GARANTİNİZ

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

Satın alma kanıtı olarak perakende fiiflinin saklanması önemlidir. Fiiflinizi ileride kullanmak için bu arka kısma zımbalayın.

Üründe bir arıza olurlursa lütfen afařıdaki 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 olduđu belirlenmesi durumunda, deřiftirilmesi için satın alındıđı yere iade edilmelidir.

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

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

Afařıda 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 içinin cihazın, üreticinin talimatlarına uygun olarak kullanılmıřı olması gerekmektedir. Örneřin, cihazda kireç çözücü ifilemlerinin uygulanması ve filtrelerin belirlendiđi gibi temiz tutulması gerekmektedir.

Morphy Richards ya da yerel distribütörünüz afařıdaki durumlarda cihaz garanti kapsamında deřiftirmek veya tamir etmek zorunda olmayacaktır.

- 1 Arıza yanlıřı kullanımı, ihmali veya üretici tavsiyelerine ters kullanımdan kaynaklanıyorsa veya arıza güç yüklenmeleri ya da tařlama sırasında olulan hasardan kaynaklanıyorsa.
- 2 Cihaz, ürüne belirtilen dıřında bir besleme voltajıyla kullanıldıysa.
- 3 Servis personeli (veya yetkili bayi) dıřında kifiler tarafından tamir yapılmaya çalıřılmıřsa.
- 4 Cihaz kiralama amacıyla veya ev dıřında kullanıldıysa.
- 5 Cihaz ikinci eldir.



- GB** 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 409111

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

- NZ** **Glen Dimplex New Zealand**
38 Harris Road, East Tamaki, Auckland, New Zealand
T: 09 2749265
E: sales@glendimplex.co.nz

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

Glen Dimplex France

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

www.glendimplex.fr
T: + 33 (0)1 69 11 11 91 F: + 33 (0)1 60 86 15 24

- D** Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.
T: 00800 444 00 888 F: 06071 37048
E: morphyrichards-de@teknihall.com

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

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. Consulte as limitações à utilização a 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.

Imporauldo Lda

Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-482 Perafita
Portugal
T: +351 22 996 67 40 F: +351 22 996 67 41

- I** I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. 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).**

- DK** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Se brugsbegrænsningerne under overskriften om placering i de vigtige sikkerhedsinstruktioner. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellernes specifikationer når som helst.

Albaine AS

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

- S** Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk. Se användarbegränsningar 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 specifikationerna för sina modeller.

- PL** Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urządzenia, które znajdują się w podręczniku instrukcji dotyczących bezpieczeństwa. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

Proteas Sp. z o.o.

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

- RU** Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. См. информацию об ограничениях использования в подразделе "Размещение" в главе "Важные меры предосторожности". Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

Technopark Holding

Pr-t Mira 119, VVC EN1, Fl 1, pav. 61
Moscow 129223
Russia
T: 74 957 55577

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

Solight Holding, s.r.o.,

Svatoplukova 47,
796 01 Prostějov
+420 491 512 083

- TR** Morphy Richards ürünleri sadece ev içi kullanımlardır. Morphy Richards, ürün kalitesi ve tasarımında sürekli geliştirme politikasına sahiptir. Bu nedenle şirket, modellerinin özelliklerini herhangi bir zamanda değiştirmeye haklarını saklı tutar.

Gizpa Dayanıklı Tüketim Mamülleri

Tic. ve Paz. İht. A.Ş.
Atatürk Cd. 19 Mayıs Mah. Esin Sok. No: 2/2
Kocayatağı-İSTANBUL
T: +90(0216) 411 23 77 F: +90(0216) 369 33 42



- GB** For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Acnahmestellen 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.
Recíclalos en las instalaciones destinadas para ello.
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistano le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- S** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållsopor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.
- CZ-SK** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistíte od místních úřadů nebo prodejce.

GB

F

D

E

P

I

DK

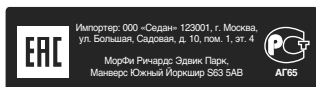
S

PL

RU

CZ

TR



morphy richards®

FP402054MEE Rev 3 08/15

www.morphyrichards.com