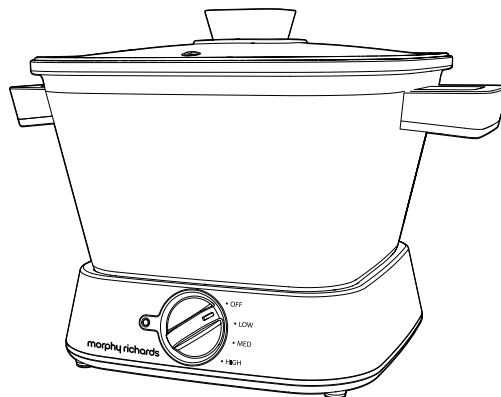


morphy richards®



Sear and Stew Slow Cooker

Please read and keep these instructions

GB

Sauteuse et Mijoteuse

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

Langsamkocher für Braten und Eintöpfe

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D

Fogão Lento de Cozer e Guisar

Por favor leia e mantenha estas instruções

P

Slow cooker per stufati e spezzatini

Leggere e conservare le presenti istruzioni

I

Stegekomfur

Læs og gem venligst disse instruktioner

DK

Pomalý hrnec na vaření a dušení

Přečtěte si prosím tyto pokyny a uschovejte si je

CZ



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 children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged less than 8 years. Children shall not play with the appliance.
- Appliances 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, and bed and breakfast type environments. It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



Location

- Always locate your appliance away from the edge of the worktop.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat, heat resistant surface.
- Do not use the appliance outdoors or near water.

Mains cable

- The mains cable should reach from the socket to the appliance without straining the connections.
- Do not let the mains cable hang over the edge of the worktop or open space where a child could reach it.
- Do not let the cable run across a cooker or hot area which might damage the cable.

Other safety considerations

- Do not switch on the Slow Cooker if the Cooking Pot is empty.
- Allow the Glass Lid and Cooking Pot to cool before immersing in water.
- Never cook directly on the Base Unit. Use the Cooking Pot.
- Do not switch on the Base Unit without the Cooking Pot in place.
- Switch off the Base Unit before removing the Cooking Pot.
- Do not use the Cooking Pot or Glass Lid if cracked or chipped.
- Do not switch on the appliance when it is upside down or laid on its side.
- The Glass Lid and Cooking Pot are fragile. Handle them with care.
- The use of attachments or tools not recommended by Morphy Richards may cause fire, electric shock or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.

Personal safety

- **WARNING: Do not touch the top of the appliance or other hot parts during or after use, use handles or knobs. Misuse of this appliance could cause potential injury.**
- To protect against the risk of electrical shock do not put base in water or in any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing lid or handling hot containers.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.

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.

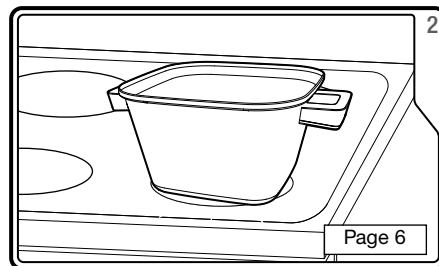
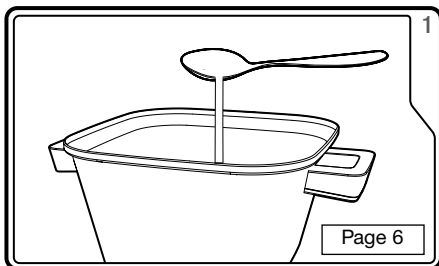
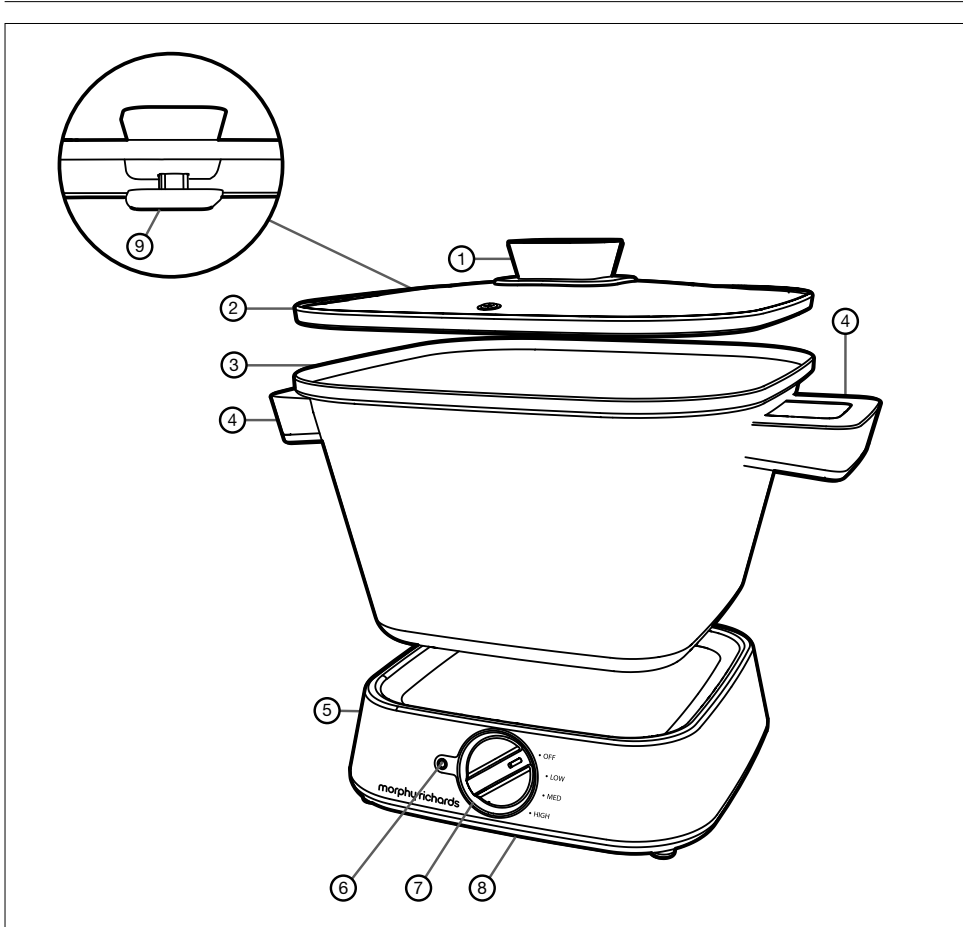
WARNING: This appliance must be earthed.

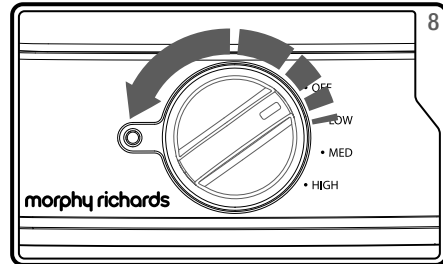
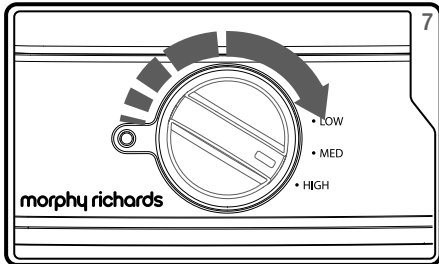
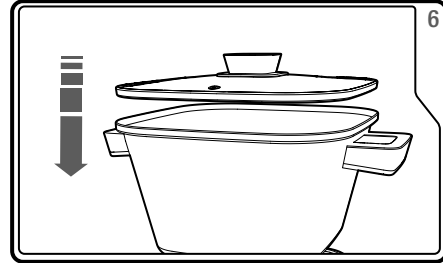
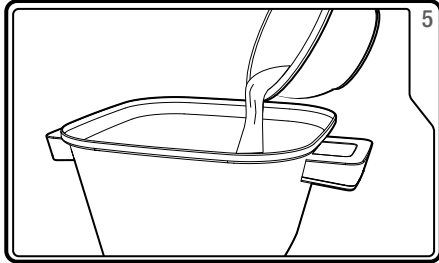
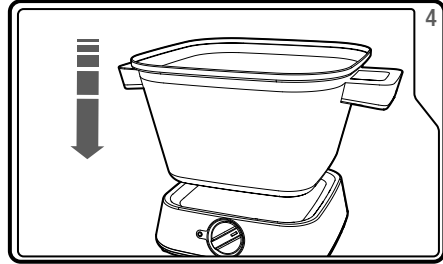
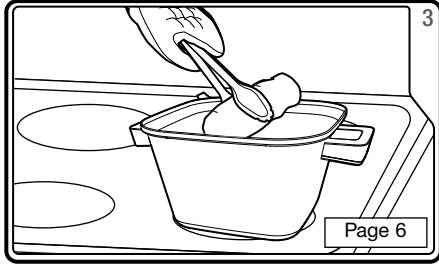
Introduction

Thank you for purchasing your new Morphy Richards Slow Cooker.

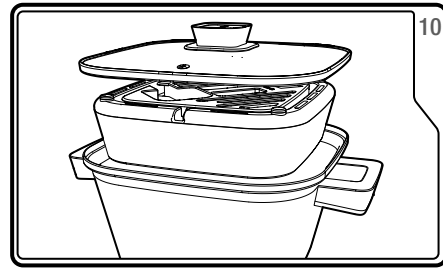
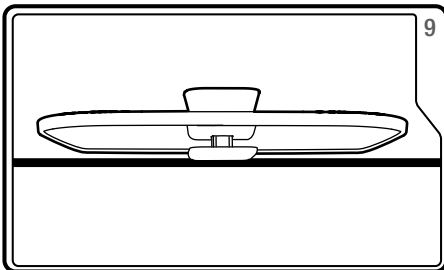
Your Slow Cooker will allow you to create an extensive selection of meals with the added benefit of being able to sear the meat in the same pot. Searing meat in the cooking pot means that the juices from the meat combine with the rest of the ingredients creating richer fuller flavours in your dishes.







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





Before First Use

Wash the Lid (2) and Cooking Pot (3) in hot, soapy water. Rinse and dry.

Note

The Cooking Pot is not suitable for use on an induction hob.

Features

- (1) Lid Handle
- (2) Glass Lid
- (3) Cooking Pot
- (4) Handles
- (5) Base Unit
- (6) Indicator Light
- (7) Control Knob
- (8) Cable Storage
- (9) Lid Rest

Using Your Slow Cooker

Please refer to page 6 for instructions on handling the cooker pot.

- 1** Add oil to Cooking Pot (3). Refer to the recipe for the correct amount of oil to use.
- 2** Pre-heat the oil in the Cooking Pot on the hob over a medium-high heat. The Cooking Pot is compatible with all hobs, except induction.
- 3** When the oil is hot, add the meat in to the Cooking Pot.
WARNING: The Cooking Pot will be hot. Handle with oven gloves.
- 4** When the meat has seared, place the Cooking Pot on the Base Unit (5).
WARNING: The Cooking Pot will be hot. Handle with oven gloves.
- 5** Add the rest of the ingredients to the Cooking Pot.
- 6** Place the Glass Lid (2) on the Cooking Pot.
- 7** Select Low, Medium or High setting on the Control Knob (7) to start slow cooking. The Indicator Light (6) will illuminate
- 8** When cooking has finished, (refer to the cooking guide on page 9) turn the Control Knob to Off before removing the Cooking Pot. The Indicator Light will switch off.

WARNING

- Do not use the Base Unit (5) without the Cooking Pot (3) in place.
- Only use the Cooking Pot provided. Using other cooking pots or containers could damage the Base Unit.

Handling The Cooking Pot

- **WARNING: The Lid Handle (1), Handles (4), the Base Unit (5) and the Cooking Pot (3), as well as the outside of the Base Unit, all become hot during cooking. Always use oven gloves when handling ANY part of the Slow Cooker during cooking.**
- **WARNING: The Cooking Pot (3) will become very hot when in use.**
- To prevent the Cooking Pot from slipping when using to sear, saute or fry the ingredients on your hob, use an oven glove to support the Cooking Pot when stirring the food.
- Be careful when using the Cooking Pot on a gas hob, select the correct size gas ring to fit the base area of the Cooking Pot.
DO NOT use on a wok burner or oversized gas hob.
- **Do not use the Base Unit to sauté.**
- **Do not use metal utensils to stir food in the Cooking Pot as this will scratch and remove the non stick coating. Use either wood or silicone plastic utensils.**

Handling The Glass Lid

- When removing the Glass Lid (2), tilt away from you to avoid being burned by steam escaping from the Cooking Pot (3).
- The Glass Lid (2) features a Lid Rest (9) on the underside. The Lid Rest allows the edge of Glass Lid to not come into contact with the worktop surface when placed on the worktop.

Foods For Slow cooking

- Most foods are suited to slow cooking methods, however there are a few guidelines that need to be followed.
- Ensure all frozen ingredients are thoroughly defrosted prior to cooking.
- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They can be gently sauteed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the Cooking Pot (3) and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, as the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- When searing large quantities of meat, we suggest you split the meat into smaller batches to make the job easier. As the meat should be stirred at all times during the process, smaller quantities of meat are easier to handle.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to reduce the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from your Slow Cooker to the same extent as conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in your Slow Cooker.
- To ensure even cooking, root vegetables should be cut to size (approx 20mm cubed).
- Uncooked kidney beans must be soaked overnight and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a Slow Cooker.





- If using stock or sauces from jars or containers, heat first in a microwave and then add to the Cooking Pot. Alternatively add 30 minutes to the cooking time.
- Insert a meat thermometer into joints of meat, or whole chicken to ensure they are cooked to the desired temperature.
- Do not leave raw, uncooked food in the Cooking Pot for any length of time. Start the cooking process as soon as possible. If you have to delay the cooking, store the food in a fridge, and when ready, allow to come back to room temperature.
- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk and cream should be added towards the end of the cooking time.
- **Do not use your Slow Cooker to reheat food.**

Slow Cooking Tips

- In traditional stove top slow cooking, it is advised to coat the meat in flour before browning. There is no need to do this in this slow cooker. Simply sear / brown the meat as instructed. If the liquid needs to be thickened, add and stir in a corn flour / cold water paste mix 30 minutes towards the end of the cooking time.
- If required pour off excess oil after browning.
- The Slow Cooker must be at least half full for best results.
- Many recipes will take several hours to cook. If you don't have time to prepare food in the morning, prepare it the night before, storing the food in a covered container in the fridge. Transfer the food to the Cooking Pot and add boiling liquid/stock. In most of the recipes in this book, the meat ingredients are browned first to improve their appearance and flavour.
- If you are short on preparation time and would prefer to skip the searing stage, simply add your meat and other ingredients into your Slow Cooker and cover with boiling liquid/stock. You will need to increase the recipe cooking time as follows: High setting +1hr, Medium setting +1-2 hrs, Low Setting +2-3hrs.
- Ingredients should be evenly distributed throughout the Cooking Pot. However, root vegetables are better placed in the lower half of the pot to start cooking. All ingredients should be immersed in the cooking liquid.
- Do not over fill the Cooking Pot (3), as the recipes in this instruction booklet are designed for maximum capacity, and allows room above the food for even cooking. Fill to within 2cm from the top of the Cooking Pot.
- If cooking soups, leave 5 cm gap from the rim of the Cooking Pot (3) and the food surface to allow for simmering.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on Low, 6-8 on Medium and 4-6 hours on High.
- Adapting existing recipes from conventional cooking to use in a slow cooker may require reducing the liquid used, as liquid does not evaporate to the same extent.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce liquid, remove the lid after cooking and turn the control to High. Reduce the moisture by simmering for 30 to 45 minutes.
- Removing the Glass Lid (2) will allow heat to escape, reducing the efficiency of your Slow Cooker and increasing the cooking time. If you remove the lid to stir or add ingredients, you will need to allow 10-15 minutes extra cooking

time for each time you remove the Glass Lid.

- Many things can affect how quickly a recipe will cook, including water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food. Check food is properly cooked before serving.
- If you are cooking half quantities, cooking time can usually be reduced to two thirds. Check that the food is thoroughly cooked before serving.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug, prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the Cooking Pot.

Caring For The Glass Lid And Cooking Pot

- Please handle the Glass Lid (2) and Cooking Pot (3) carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes to the Glass Lid. For example, do not place a hot lid into cold water or onto a wet surface.
- Avoid hitting the Glass Lid against any hard surfaces.
- Do not use the Glass Lid if chipped, cracked or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- Never heat the Cooking Pot when empty, when searing or browning add the meat as soon as the oil is hot.
- Never place the Glass Lid or Cooking Pot under a grill, in the oven, in a microwave or toaster oven.
- Never place the Glass Lid directly on a burner or hob.
- **Do not use metal utensils when searing or to stir food in the Cooking Pot as this will scratch and remove the non stick coating. Use either wooden or silicone plastic utensils.**
- Do not put the Cooking Pot or Glass Lid in the dishwasher. No parts are dishwasher safe.

GB

Care and Cleaning

- Turn off and unplug your Slow Cooker from the mains. Allow to cool completely before cleaning.
- Do not use metal utensils or abrasive cleaners when cleaning.
- Remove the Glass Lid (2) and Cooking Pot (3) and clean in hot soapy water.
- Wipe the sides of the base unit with a damp cloth.
- The Glass Lid and Cooking Pot are not dishwasher safe.

DO NOT IMMERSE THE BASE UNIT IN WATER

Storage

- For ease of storage in a kitchen cupboard, your Sear and Stew Slow Cooker Base Unit (5) can be stored neatly away in the Cooking Pot (3) as depicted above.





Troubleshooting

Problem	Reason	Solution
Food is undercooked.	Loss of power	Test the mains outlet with a lamp known to be working.
	Food cooked on wrong setting for cooking time	Check the Control Knob position and the recipe details.
	Glass Lid not placed correctly on the Cooking Pot	Check the Glass Lid is correctly placed and nothing is obstructing it.
Food is overcooked.	Cooking Pot was under half full	Your Slow Cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled Cooking Pot. If the Cooking Pot is only half-filled, check to see if the food is cooked at 2/3rds of cooking time.
	Food cooked too long	Check the Control Knob position and the recipe details.
	Cooking Pot placed in Base Unit while still very hot.	Cooking time may be shortened. Check food is cooked 30 minutes to 1 hour earlier than the stated recipe time.



Recipes

The cooking times given in the following recipes are a guide. Should you want to increase or decrease the cooking time, please refer to the cooking guide below. Please note that these cooking times are for guidance only and may vary depending on food type and personal tastes.

For example if the recipe says cook for 6-8 hours on Medium and you require the cooking time to be shorter, cook on High, which will reduce the cooking time to 4-6 hours. To increase the cooking time, choose Low which will increase the cooking time to 8-10 hours.

The recipes are based on the maximum working volume of your slow cooker (3.5 litres / 6 pints). This allows a 2cm space between the top of the pot and the food.

Cooking Guide

Cook on Low	Cook on Medium	Cook on High
8-10 hours	6-8 hours	4-6 hours

Bolognese Sauce

Ingredients:

- 1kg minced beef
- 250g onion, chopped
- 180g celery, thinly sliced
- 2 garlic cloves, crushed
- 5 tbsp tomato puree
- 1 tbsp flour
- 2x400g cans chopped tomatoes
- 400ml beef stock
- 200g mushrooms, sliced
- 1 tsp mixed herbs
- Salt and pepper

Method:

- 1 Place the Cooking Pot on the hob and gently brown the mince without adding any fat or oil.
- 2 When the fat has started to run from the meat, add the onion, celery and garlic. Fry for a few minutes.
- 3 Blend some of the tomato juice with the flour and add to the meat with remaining ingredients and stir well.
- 4 Place the Cooking Pot onto the Base Unit, cover with the Glass Lid.
- 5 Select the High slow cook setting for 4-6 hours.
- 6 Remove any excess oil from the surface before serving.

Boiled Ham

Ingredients:

- 1.1kg (max) Gammon joint

Method:

- 1 Remove any outer packaging, leaving the plastic collar in place.
- 2 Drain and rinse the joint with cold water.
- 3 Place the gammon joint into the Cooking Pot and fill the Cooking Pot with boiling water to roughly cover the joint.
- 4 Place the Cooking Pot onto the Base Unit, cover with the Glass Lid.
- 5 Select the desired slow cook setting using the Cooking Guide on page 9.

IMPORTANT: When buying a joint of meat, ensure it will fit into the Cooking Pot. The joint must not protrude above the rim. The shape of the meat is just as important as the weight.

Rice Pudding

Ingredients:

- 40g butter
- 150g pudding rice
- 150g caster sugar
- 1.5L milk
- Freshly grated nutmeg

Method:

- 1 Butter the sides of the Cooking Pot.
- 2 Add all the ingredients and stir well. Grate the nutmeg over the top.
- 3 Place the Cooking Pot onto the Base Unit, cover with the Glass Lid.
- 4 For best results cook for 4 hours on the High setting. Otherwise the pudding may burn onto the base of the Cooking Pot.

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, comments, 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



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.
Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers que cela implique. Les enfants ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers que cela implique.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que : les fermes ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel et les établissements de type « Bed and Breakfast ». Il n'est pas adapté à une utilisation en cuisine professionnelle, que ce soit dans un magasin, un bureau ou tout autre espace de travail.
- 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.



Emplacement

- Veiller à placer l'appareil loin du bord du plan de travail.
- Veillez à ce que l'appareil soit utilisé sur une surface ferme et plane, qui résiste à la chaleur.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou près d'une source d'eau.

Câble secteur

- Positionnez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail ou d'un espace ouvert, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez pas le cordon passer sur une cuisinière ou toute autre surface chaude qui pourrait endommager le câble.

Autres points relatifs à la sécurité

- Ne mettez pas la mijoteuse sous tension lorsque le récipient de cuisson est vide.
- Laissez le couvercle en verre et le récipient de cuisson refroidir avant de les plonger dans l'eau.
- Ne cuisinez jamais directement sur le socle. Utilisez le récipient.
- Ne mettez pas le socle sous tension si le récipient de cuisson n'est pas en place.
- Éteignez le socle avant d'enlever le récipient de cuisson.
- N'utilisez pas le récipient de cuisson ou le couvercle en verre s'il est fissuré ou écaillé.
- Ne mettez pas l'appareil sous tension lorsqu'il est à l'envers ou couché sur le côté.
- Le couvercle en verre et le récipient de cuisson sont fragiles. Veillez à les manipuler avec précaution.
- N'utilisez pas d'accessoires ou outils non recommandés par Morphy Richards car ils pourraient entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- Ne mettez pas l'appareil sur ou près d'une plaque électrique ou d'un brûleur gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- La surface des éléments chauffants produit une chaleur résiduelle après utilisation.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer.

Sécurité personnelle

- **DANGER : Ne touchez pas le dessus de l'appareil ou les autres parties chaudes pendant ou après l'utilisation. Utilisez les poignées ou boutons de l'appareil. Une mauvaise utilisation de cet appareil pourrait provoquer une blessure.**
- Pour vous protéger contre tout risque de choc électrique, ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des gants thermiques ou un torchon lorsque vous ouvrez le couvercle ou

lorsque vous manipulez des récipients chauds.

- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.

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 de type CA (courant alternatif).

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

DANGER : Cet appareil doit être mis à la terre.

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté votre nouvelle Mijoteuse Morphy Richards.

Votre mijoteuse vous permet de préparer de très nombreux plats variés, avec cet avantage supplémentaire de pouvoir faire revenir vos aliments dans le même récipient. Le jus de cuisson de la viande mise à revenir imprègne les autres ingrédients pour créer des saveurs plus riches.

F





Avant la première utilisation

Lavez le couvercle (2) et le récipient de cuisson (3) à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.

Remarque

Le récipient de cuisson n'est pas adapté à une utilisation sur une plaque à induction.

Caractéristiques

- | | |
|-----|----------------------|
| (1) | Poignée du couvercle |
| (2) | Couvercle en verre |
| (3) | Récipient de cuisson |
| (4) | Poignées |
| (5) | Socle |
| (6) | Voyant indicateur |
| (7) | Bouton de commande |
| (8) | Rangement du câble |
| (9) | Support de couvercle |

Utilisation de votre mijoteuse

Veillez vous reporter aux instructions à la page 14 sur l'utilisation du récipient de cuisson.

- 1** Versez de l'huile dans le récipient de cuisson (3). Reportez-vous à la recette pour connaître la quantité d'huile à verser.
- 2** Préchauffez l'huile en plaçant le récipient de cuisson sur votre table de cuisson sur une puissance de chauffe moyenne-élevée. Le récipient de cuisson est adapté à tous les types de tables de cuisson, à l'exception des plaques à induction.
- 3** Quand l'huile est chaude, ajoutez la viande dans le récipient de cuisson. **DANGER** : Le récipient de cuisson sera chaud. Manipulez avec des gants de four.
- 4** Une fois la viande revenue, placez le récipient de cuisson sur le socle (5).
DANGER : Le récipient de cuisson sera chaud. Manipulez avec des gants de four.
- 5** Ajoutez les reste des ingrédients dans le récipient de cuisson.
- 6** Placez le couvercle en verre (2) sur le récipient de cuisson.
- 7** Sélectionnez la puissance de chauffe basse (Low), moyenne (Medium) ou élevée (High) à l'aide du bouton de commande (7) pour démarrer la cuisson lente. Le voyant indicateur (6) s'allume.
- 8** Une fois la cuisson terminée (reportez-vous au guide de cuisson à la page 9), mettez le bouton de commande sur la position d'arrêt (Off) avant d'enlever le récipient de cuisson. Le voyant indicateur s'éteint.

AVERTISSEMENT

- **Ne mettez pas le socle (5) sous tension si le récipient de cuisson (3) n'est pas en place.**
- **Utilisez uniquement le récipient de cuisson fourni. L'utilisation d'autres récipients de cuisson ou autres récipients pourrait endommager le socle.**

Utilisation du récipient de cuisson

- **DANGER** : La poignée du couvercle (1), les poignées (4), le socle (5) et le récipient de cuisson (3) ainsi que la partie extérieure du socle chauffent pendant la cuisson. **Utilisez toujours des gants de four pour manipuler TOUT élément de la mijoteuse pendant la cuisson.**
 - **DANGER** : Le récipient de cuisson (3) atteint une température très élevée pendant son utilisation.
 - Pour empêcher le récipient de cuisson de glisser pendant que vous faites revenir, sauter ou frire vos ingrédients sur la table de cuisson, utilisez un gant de four pour maintenir le récipient de cuisson pendant que vous remuez les aliments.
 - Si vous utilisez un mode de cuisson au gaz, veillez à sélectionner le foyer de taille adéquate pour le socle du récipient de cuisson.
- N'utilisez PAS sur un brûleur pour wok ou un foyer trop grand.**
- **N'utilisez pas le socle pour saisir les aliments.**
 - **N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour remuer les aliments dans le récipient de cuisson car cela éraflerait et enlèverait le revêtement non-adhésif. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone.**

Utilisation du couvercle en verre

- Pour enlever le couvercle en verre (2), soulevez et inclinez-le pour que la partie intérieure soit dirigée loin de vous, afin d'éviter de vous brûler avec la vapeur s'échappant du récipient de cuisson (3).
- Le couvercle en verre (2) comporte un support (9) sur l'envers. Le support de couvercle permet que le couvercle en verre n'entre pas en contact avec le plan de travail quand vous le posez.

Aliments adaptés à une cuisson lente

- La plupart des aliments conviennent aux méthodes de cuisson lente. Cependant, il convient de suivre certains principes.
- Veillez à ce que ingrédients congelés soient complètement décongelés avant la cuisson.
- Découpez les légumes-racines en petits morceaux réguliers, car ils nécessitent un temps de cuisson plus important que la viande. Nous vous conseillons de les saisir légèrement pendant 2 à 3 minutes avant la cuisson lente. Faites en sorte de toujours disposer les légumes-racines au fond du récipient de cuisson (3) et veillez à ce que tous les ingrédients soient couverts par le liquide de cuisson.
- Enlevez l'excès de graisse de la viande avant la cuisson, la méthode de la cuisson lente ne permettant pas à la graisse de s'évaporer.
- Lorsque vous saisissez de grandes quantités de viande, nous vous suggérons de répartir la viande en lots plus petits pour vous faciliter la tâche. Comme il est important de remuer la viande en permanence pendant le processus, il est plus facile de manipuler de petites quantités de viande.
- Si vous adaptez une recette de cuisine traditionnelle, vous devrez peut-être réduire la quantité de liquide utilisée. Le liquide ne





s'évaporeront pas de la mijoteuse de la même façon qu'avec la cuisson traditionnelle.

- Ne laissez jamais des aliments crus à température ambiante dans la mijoteuse.
- Pour garantir une cuisson homogène, les légumes-racines doivent être coupés en cubes d'environ 20 mm.
- Les haricots rouges crus doivent tremper la veille pour le lendemain et être mis à bouillir au moins 10 minutes pour éliminer les toxines avant de les cuire à la mijoteuse.
- Si vous utilisez du fond ou des sauces en conserve ou en sachet, réchauffez-les tout d'abord au micro-ondes puis ajoutez-les dans le récipient de cuisson. Vous pouvez également ajouter 30 minutes au temps de cuisson.
- Insérez un thermomètre à viande dans les rôtis ou les poulets entiers pour vérifier qu'ils sont cuits à la température souhaitée.
- Ne laissez jamais des aliments crus dans le récipient de cuisson pendant une période prolongée. Commencez le processus de cuisson dès que possible. Si vous devez retarder la cuisson, placez les aliments au réfrigérateur. Lorsque vous êtes prêt, laissez-les revenir à température ambiante.
- Certains ingrédients ne sont pas adaptés à la cuisson mijotée. Les pâtes, les fruits de mer, le lait et la crème doivent être ajoutés à la fin du temps de cuisson.
- **N'utilisez pas la mijoteuse pour réchauffer des aliments.**

Conseils pour la cuisson lente

- En cuisson mijotée traditionnelle sur cuisinière, il est conseillé de fariner la viande avant de la faire dorer. Ceci n'est pas nécessaire avec cette mijoteuse. Il vous suffit de faire dorer / saisir la viande selon les instructions. Si le liquide doit être épais, ajoutez et mélangez une pâte de farine de maïs / eau froide 30 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- Si nécessaire, jetez l'excédent d'huile après le dorage.
- La mijoteuse doit être au moins à moitié pleine pour obtenir les meilleurs résultats.
- De nombreuses recettes vont demander plusieurs heures de cuisson. Si vous n'avez pas le temps de préparer les aliments le matin, préparez-les la veille, en les rangeant au réfrigérateur dans un récipient fermé. Transvasez les aliments dans le récipient de cuisson et ajoutez le liquide de cuisson ou le bouillon. Dans la plupart des recettes proposées dans ce livret, vous ferez d'abord revenir les viandes pour leur donner un meilleur aspect et plus de saveur.
- Si vous manquez de temps pour la préparation et que vous préférez passer cette étape, ajoutez simplement votre viande et les autres ingrédients dans la mijoteuse et couvrez-les avec le liquide de cuisson ou le bouillon. Vous devrez augmenter les temps de cuisson par rapport à la recette comme il suit : Puissance de chauffe élevée (High) +1 heure, puissance de chauffe moyenne (Medium) +1-2 heures, puissance de chauffe basse (Low) +2-3 heures.
- Les ingrédients doivent être répartis de façon homogène dans le récipient de cuisson. Il est toutefois préférable de placer les légumes-racines dans la moitié inférieure de la mijoteuse pour commencer la cuisson. Tous les ingrédients doivent être plongés

dans le liquide de cuisson.

- Ne remplissez pas trop le récipient de cuisson (3), car les recettes de ce mode d'emploi sont établies pour une capacité maximale et laissent de la place au-dessus des aliments pour une cuisson homogène. Remplissez jusqu'à 2 cm du rebord du récipient de cuisson.
- Si vous faites cuire des soupes, laissez un espace de 5 cm entre le rebord du récipient de cuisson (3) et la surface des aliments pour permettre le mijotage.
- La plupart des recettes à base de viandes et de légumes demandent 8 à 10 heures sur une puissance de chauffe basse (Low), 6 à 8 heures sur une puissance de chauffe moyenne (Medium) et 4 à 6 heures sur une puissance de chauffe élevée (High).
- Si vous adaptez des recettes de cuisine conventionnelle existantes à la mijoteuse, il sera peut-être nécessaire de réduire la quantité de liquide utilisée car le liquide ne s'évapore pas autant.
- La cuisson lente retient l'humidité. Si vous souhaitez réduire la quantité de liquide, enlevez le couvercle après la cuisson et mettez le bouton de commande sur la puissance de chauffe élevée (High). Laissez réduire pendant 30 à 45 minutes.
- Si vous enlevez le couvercle en verre (2), vous laissez la chaleur s'échapper, votre mijoteuse perd alors de son efficacité et le temps de cuisson augmente. Si vous enlevez le couvercle pour remuer ou ajouter des ingrédients, vous devrez compter un temps de cuisson supplémentaire de 10 à 15 minutes à chaque fois que vous enlevez le couvercle en verre.
- De nombreux éléments peuvent avoir une incidence sur la rapidité de la cuisson d'une recette, comme la teneur en eau et en graisse des aliments, leur température initiale et leur taille. Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de servir.
- Si vous cuisinez des demi-quantités, le temps de cuisson peut généralement être réduit à deux-tiers. Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de servir.
- Tous les aliments doivent être recouverts d'un jus de cuisson ou d'une sauce. Préparez votre liquide, votre jus ou votre sauce à part dans une casserole ou dans un bol et couvrez-en complètement les aliments placés dans le récipient de cuisson.

Entretien du couvercle en verre et du récipient de cuisson

- Veuillez manipuler le couvercle en verre (2) et le récipient de cuisson (3) avec précaution pour garantir une longue durée de vie.
- Évitez de soumettre le couvercle en verre à des changements brusques et extrêmes de températures. Par exemple, ne placez pas le couvercle chaud dans l'eau froide ou sur une surface humide.
- Évitez de taper le couvercle en verre contre toute surface dure.
- N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est fissuré, écaillé ou très éraflé.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou d'éponge à récuser métallique.
- Ne chauffez jamais le récipient de cuisson quand il est vide. Pour saisir ou faire dorer une viande, ajoutez la viande dès que l'huile est chaude.

F





- Ne placez jamais le couvercle en verre ou le récipient de cuisson sous un grill, dans le four, dans un four micro-ondes ou dans un grille-pain.
- Ne placez jamais le couvercle en verre directement sur un brûleur ou une table de cuisson.
- **N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour saisir ou remuer les aliments dans le récipient de cuisson car cela éraflerait et enlèverait le revêtement non-adhésif. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone.**
- Ne mettez pas le récipient de cuisson ou le couvercle en verre au lave-vaisselle. Ne mettez aucun élément au lave-vaisselle.

Entretien et nettoyage

- Éteignez la mijoteuse et débranchez-la de la prise secteur. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyer.
- Enlevez le couvercle en verre (2) et le récipient de cuisson (3) lavez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez les parois extérieures du socle avec un chiffon humide.
- Le couvercle en verre et le récipient de cuisson ne passent pas au lave-vaisselle.

NE PAS IMMERGER LE SOCLE DANS L'EAU

Rangement

- Pour faciliter le rangement dans vos placards, vous pouvez placer le socle (5) de votre Sautreuse et Mijoteuse dans le récipient de cuisson (3) comme cela est illustré sur la page précédente.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits.	Coupure de courant.	Vérifiez que la prise secteur fonctionne en branchant une lampe qui fonctionne.
	Le réglage de cuisson est incorrect	Vérifiez le réglage du bouton de commande et les instructions fournies dans la recette.
	Le couvercle en verre n'est pas placé correctement sur le récipient de cuisson	Vérifiez que le couvercle en verre est placé correctement et que rien ne le bloque.
Les aliments sont trop cuits.	Le récipient de cuisson est rempli à moins de la moitié de sa contenance	Votre mijoteuse a été conçue pour cuire les aliments d'un récipient de cuisson rempli. Si le récipient de cuisson est rempli à moitié seulement, vérifiez la cuisson des aliments aux 2/3 du temps de cuisson indiqué.
	Les aliments ont cuit trop longtemps	Vérifiez le réglage du bouton de commande ainsi que les instructions fournies dans la recette.
	Le récipient de cuisson a été placé sur le socle alors qu'il était encore très chaud.	Vous pouvez diminuer le temps de cuisson. Vérifiez la cuisson des aliments entre 30 minutes et 1 heure avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette.





Recettes

Les temps de cuisson dans les recettes sont fournis à titre indicatif. Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson, reportez-vous au guide de cuisson ci-dessous.

Remarque : ces temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier en fonction du type d'aliments et des goûts de chacun.

Par exemple, si la recette indique un temps de cuisson de 6 à 8 heures sur une puissance de chauffe moyenne (Medium) et si vous souhaitez diminuer le temps de cuisson, passez sur la puissance de chauffe élevée (High), cela réduira le temps de cuisson à 4-6 heures. Pour augmenter le temps de cuisson, choisissez la puissance de chauffe basse (Low) pour augmenter le temps de cuisson jusqu'à 8 à 10 heures.

Les recettes sont basées sur le volume maximum de votre récipient de cuisson (3,5 litres). Ceci laisse un espace de 2 cm entre le rebord du récipient et les aliments.

Guide de cuisson

Cuisson puissance de chauffe basse (Low)

8 à 10 heures

Cuisson puissance de chauffe moyenne (Medium)

6 à 8 heures

Cuisson puissance de chauffe élevée (High)

4 à 6 heures

Sauce bolognaise

Ingrédients :

- 1 kg de bœuf haché
- 250 g d'oignons hachés
- 180 g de céleri émincés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 5 c. à soupe de purée de tomate
- 1 c. à soupe de farine
- 2 boîtes de 400 g de concassé de tomates
- 400 ml de bouillon de bœuf
- 200 g de champignons émincés
- 1 c. à café d'herbes mélangées
- Sel et poivre

Méthode :

- 1 Placez le récipient de cuisson à chauffer et faites légèrement dorer la viande sans ajouter de matière grasse.

- 2 Lorsque la graisse commence à couler de la viande, ajoutez les oignons, le céleri et l'ail. Faites revenir quelques minutes.
- 3 Mélangez une partie du jus de tomate et la farine, puis ajoutez la viande et le reste des ingrédients. Mélangez bien.
- 4 Placez le récipient de cuisson sur le socle, mettez le couvercle en verre.
- 5 Sélectionnez la puissance de chauffe élevée (High) pour un temps de cuisson de 4 à 6 heures.
- 6 Enlevez tout excès de graisse de la surface avant de servir.

Jambon bouilli

Ingrédients :

- 1,1 kg (max) de jambon

Méthode :

- 1 Enlevez tout emballage extérieur et conservez la collerette en plastique.
- 2 Rincez à l'eau et séchez la pièce de viande.
- 3 Placez le jambon dans le récipient de cuisson et remplissez le récipient de cuisson d'eau portée à ébullition pour couvrir à peu près la pièce de viande.
- 4 Placez le récipient de cuisson sur le socle, mettez le couvercle en verre.
- 5 Sélectionnez la puissance de chauffe désirée pour la cuisson lente en vous reportant au guide de cuisson à la page 9.

IMPORTANT : Quand vous achetez une pièce de viande, assurez-vous qu'elle rentrera dans le récipient de cuisson. La pièce de viande ne doit pas dépasser du rebord du récipient de cuisson. La forme de la pièce de viande est tout aussi importante que son poids.

Riz au lait

Ingrédients :

- 40 g de beurre
- 150 g de riz à grains ronds
- 150 g de sucre en poudre
- 1,5 l de lait
- Noix de muscade fraîchement râpée

Méthode :

- 1 Beurrez les parois intérieures du récipient de cuisson.
- 2 Ajoutez tous les ingrédients et mélangez bien. Râpez la noix de muscade sur le dessus.
- 3 Placez le récipient de cuisson sur le socle, mettez le couvercle en verre.
- 4 Pour un meilleur résultat, laissez cuire 4 heures sur la puissance de chauffe élevée (High).
Sinon, le riz au lait risque de brûler au fond du récipient de cuisson.

F





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.

Nous contacter

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

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, agréée international. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

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

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

Numéro du modèle
Numéro de série

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

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

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

- 1 Si le problème, prévient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de





dégâts occasionnés en transit.

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

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

F





Gesundheit und Sicherheit

Die Verwendung von Elektrogeräten erfordert folgende Sicherheitsmaßnahmen:
Dieses Handbuch vor der Gerätebenutzung bitte sorgfältig lesen.

- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, sofern für Aufsicht oder Anleitung bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wurde und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden. Reinigung- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden. Gerät und Netzkabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Kenntnis und Wissen verwendet werden, sofern für Aufsicht oder Anleitung bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wurde und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Einrichtungen vorgesehen, wie landwirtschaftlichen Anwesen, von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Das Gerät eignet sich nicht für den Einsatz in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Ein beschädigtes Stromkabel darf vom Hersteller, dessen Kundendienstmitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.



Aufstellungsort

- Stellen Sie Ihr Gerät immer fern der Arbeitsplattenkante auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf stabilem, ebenem und hitzebeständigem Untergrund verwendet wird.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder in Wassernähe verwendet werden.

Stromkabel

- Das Stromkabel darf von der Steckdose bis zum Gerät keinem Stress ausgesetzt werden.
- Das Stromkabel darf nicht über die die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängen, wodurch Kinder daran ziehen könnten.
- Das Kabel darf nicht über einem Herd oder anderen heißen Bereichen verlaufen, wo es Schaden nehmen könnte.

Weitere Sicherheitsvorkehrungen

- Der Langsamkocher darf nicht eingeschaltet werden, wenn der Kocheinsatz leer ist.
- Glasdeckel und Kocheinsatz müssen abgekühlt sein, bevor diese in Wasser getaucht werden.
- Kochen Sie keinesfalls direkt auf der Gerätebasis. Verwenden Sie immer den Kocheinsatz.
- Schalten Sie die Gerätebasis nicht ein, wenn kein Kocheinsatz aufgestellt ist.
- Schalten Sie die Gerätebasis aus, bevor Sie den Kocheinsatz entnehmen.
- Kocheinsatz und Glasdeckel dürfen nicht verwendet werden, wenn sie Risse oder Brüche aufweisen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es auf dem Kopf steht oder auf der Seite liegt.
- Glasdeckel und Kocheinsatz sind zerbrechlich. Beides mit Vorsicht handhaben.
- Zubehörteile oder Werkzeuge, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden, können zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Nicht auf oder neben einen heißen Gas- oder Elektroherd stellen.
- Die Oberfläche des Heizelements verfügt nach Gebrauch über Restwärme.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder abnehmen sowie vor der Reinigung.

Personenschutz

- **WARNUNG: Berühren Sie die Oberseite des Geräts bzw. andere heiße Teile nicht während oder direkt nach Gebrauch;** Griffe oder Knäufe verwenden. Zweckentfremdung dieses Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Zum Schutz gegen Stromschläge darf die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Heiße Oberflächen nicht berühren. Ofenhandschuhe oder ein Tuch verwenden, wenn Sie den Deckel abnehmen oder den heißen Behälter handhaben.
 - Äußerste Vorsicht walten lassen, wenn Sie ein Gerät handhaben, das heiße Speisen, heißes Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

Elektrische Anforderungen

Überprüfen Sie, ob die Spannung auf dem Typenschild Ihres Geräts mit der Stromversorgung Ihres Haushalts übereinstimmt, bei der es sich um AC (Wechselstrom) handeln muss. Muss die Sicherung Ihres Netzsteckers ausgetauscht werden, ist eine BS1362-Sicherung mit 3 A erforderlich.

WARNUNG: Dieses Gerät muss geerdet werden.

VORSICHT: Vermeiden Sie Verletzungsgefahr durch Missbrauch.

Die Oberfläche des Heizelements verfügt nach dem Gebrauch über Restwärme

D

Vor der ersten Verwendung

Deckel (2) und Kocheinsatz (3) in heißem Spülwasser reinigen. Abspülen und abtrocknen.

Hinweis:

Der Kocheinsatz eignet sich nicht für die Verwendung auf einem Induktionsherd.

Komponenten

- (1) Deckelgriff
- (2) Glasdeckel
- (3) Kocheinsatz
- (4) Griffe
- (5) Gerätebasis
- (6) Anzeigeleuchte
- (7) Regelknopf
- (8) Kabelaufbewahrung
- (9) Deckelablage





Verwendung Ihres Langsamkochers

Für Anweisungen zur Handhabung des Kocheinsatzes siehe bitte Seite 22.

- 1** Geben Sie etwas Öl in den Kocheinsatz (3). Im Rezept erfahren Sie die korrekte Ölmenge.
- 2** Wärmen Sie das Öl im Kocheinsatz auf dem Herd bei mittlerer Hitze vor. Der Kocheinsatz eignet sich für alle Herdarten, mit Ausnahme eines Induktionsherds.
- 3** Ist das Öl heiß, wird das Fleisch in den Kocheinsatz gelegt. **WARNUNG:** Der Kocheinsatz heizt sich auf. Mit Ofenhandschuhen handhaben.
- 4** Ist das Fleisch angebraten, wird der Kocheinsatz auf die Gerätebasis (5) gestellt. **WARNUNG: Der Kocheinsatz wird heiß. Mit Ofenhandschuhen handhaben.**
- 5** Geben Sie die restlichen Zutaten in den Kocheinsatz.
- 6** Bringen Sie den Glasdeckel (2) auf dem Kocheinsatz an.
- 7** Stellen Sie den Regler (7) zum Starten des Langsamkochens auf die Einstellung niedrig, mittel oder hoch. Die Betriebsanzeige (6) leuchtet auf.
- 8** Ist der Kochvorgang beendet, (siehe Kochanleitung auf Seite 9), wird der Regler auf AUS gestellt, bevor der Kocheinsatz abgenommen wird. Die Anzeigelampe erlischt.

WARNUNG

- **Verwenden Sie die Gerätebasis (5) nicht ohne den aufgestellten Kocheinsatz (3).**
- **Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kocheinsatz. Die Verwendung anderer Kocheinsätze oder Behälter könnte die Gerätebasis beschädigen.**

Handhabung des Kocheinsatzes

- **WARNUNG: Während des Kochens werden Deckelgriffe (1), Griffe (4), Gerätebasis (5) und Kocheinsatz (3) sowie die Außenseiten der Gerätebasis heiß. Verwenden Sie grundsätzlich Ofenhandschuhe, wenn Sie die Teile des Langsamkochers während des Betriebs handhaben.**
- **WARNUNG: Der Kocheinsatz (3) wird während des Gebrauchs sehr heiß.**
- Damit der Kocheinsatz auf dem Herd beim Braten, Dünsten oder Frittieren der Zutaten nicht verrutscht, sollten Sie ihn beim Umrühren mit einem Ofenhandschuh festhalten.
- Achten Sie bei einem Gasherd auf die korrekte Ringgröße für den Kocheinsatz. **Verwenden Sie den Einsatz NICHT auf einer Wok-Flamme oder einem übergroßen Gasherd.**
- Die Gerätebasis eignet sich nicht zum Sautieren.
- Verwenden Sie zum Rühren im Kocheinsatz keine Utensilien aus Metall; diese zerkratzen und entfernen die Antihafbeschichtung. Verwenden Sie stattdessen Utensilien aus Holz oder Silikonkunststoff.

Handhabung des Glasdeckels

- Richten Sie den Deckel (2), beim Anheben von sich weg, damit Sie sich am aus dem Kocheinsatz (3) entweichenden Dampf nicht verbrennen.
- Der Glasdeckel (2) hat auf der Unterseite eine Vorrichtung (9) zum Ablegen. Dadurch kommt der Glasdeckel beim Ablegen auf der Arbeitsplatte nicht mit der Arbeitsplatte in Kontakt.

Zutaten für Ihren Langsamkocher

- Generell eignen sich die meisten Lebensmittel zum Langsamkochen, doch sollten ein paar Hinweise beachtet werden.
- Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Zubereiten vollständig aufgetaut sein.
- Schneiden Sie Wurzelgemüse in kleine, gleichgroße Stücke, die sie länger zum Garen benötigen als Fleisch. Vor dem Langsamkochen können sie 2 - 3 Minuten sautiert werden. Achten Sie darauf, dass Wurzelgemüse unten im Kocheinsatz (3) liegt und vollständig von der Flüssigkeit im Behälter bedeckt ist.
- Entfernen Sie vor dem Zubereiten das gesamte Fett vom Fleisch, da der Langsamkocher kein Fett verdampfen lassen kann.
- Wenn Sie große Mengen Fleisch anbraten möchten, empfehlen wir, dies der Einfachheit halber in kleineren Portionen vorzunehmen. Da das Fleisch während des Anbratens konstant umgerührt werden muss, lässt sich dies mit kleineren Portionen leichter bewerkstelligen.
- Wenn Sie ein herkömmliches Rezept auf den Langsamkocher ummünzen möchten, gilt es, die Flüssigkeitsmenge zu reduzieren. Die Flüssigkeit kann im Gegensatz zu herkömmlichen Zubereitungsmethoden aus dem Langsamkocher nicht entweichen.
- Lassen Sie ungegarte Lebensmittel niemals bei Raumtemperatur in ihrem Langsamkocher liegen.
- Für ein gleichmäßiges Garen sollten Wurzelgemüse in Würfel (von ca. 20 mm) geschnitten werden.
- Ungekochte Bohnen müssen über Nacht eingeweicht und für mindestens 10 Minuten gekocht werden, um sie vor der Zubereitung im Langsamkocher von Giften zu befreien.
- Brühe oder Soßen aus Krügen oder Behältern zuerst in der Mikrowelle erhitzen und anschließend in den Kocheinsatz geben. Oder erhöhen Sie die Zubereitungszeit um 30 Minuten.
- Prüfen Sie große Fleischstücke oder ganze Hähnchen mit einem Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass sie vollständig gar sind.
- Rohe, ungekochte Lebensmittel dürfen nicht im Kocheinsatz belassen werden - auch nicht für kurze Zeit. Beginnen Sie so bald wie möglich mit der Zubereitung. Möchten Sie später mit der Zubereitung beginnen, die Zutaten bitte im Kühlschrank aufbewahren und erst kurz vor Kochbeginn Raumtemperatur erreichen lassen.
- Manche Zutaten eignen sich nicht für die Zubereitung im Langsamkocher. Nudeln, Meeresfrüchte, Milch und Sahne sollten erst gegen Ende der Zubereitungszeit hinzugefügt werden.
- Verwenden Sie den Langsamkocher nicht zum erneuten Erhitzen von Speisen.





Tipps zum Langsamkochen

- Für die traditionelle Zubereitung auf einem Herd sollten Sie das Fleisch vor dem Anbraten in Mehl wenden. Im Langsamkocher ist das nicht notwendig. Das Fleisch wird einfach nach Anleitung angebraten. Rühren Sie zum Abbinden der Flüssigkeit 30 Minuten vor dem Ende der Zubereitungszeit eine Mischung aus Speisestärke und kaltem Wasser ein.
- Gießen Sie ggf. überschüssiges Fett nach dem Anbraten ab.
- Für optimale Ergebnisse muss der Langsamkocher mindestens bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Etliche Rezepte erfordern eine Zubereitungszeit von mehreren Stunden. Wenn Sie am Morgen keine Zeit für die Zubereitung Ihrer Mahlzeit haben, kann diese am Abend zubereitet und in einem Behälter mit Deckel im Kühlschrank aufbewahrt werden. Geben Sie die Speisen in den Kocheinsatz und geben Sie kochende Flüssigkeit/Brühe hinzu. In den meisten Rezepten in diesem Handbuch wird das Fleisch für ein Optimum an Geschmack und Aussehen zuvor angebraten.
- Fehlt Ihnen die Zeit zum Anbraten, können Sie diesen Schritt überspringen, das Fleisch und andere Zutaten direkt in den Kocheinsatz geben und sie mit kochender Flüssigkeit/Brühe bedecken. Die Zubereitungszeit wird wie folgt erhöht: hohe Stufe +1 Std., mittlere Stufe + 1-2 Std., niedrige Stufe + 2-3 Std.
- Die Zutaten im Kocheinsatz sollten gleichmäßig verteilt werden. Wurzelgemüse sollten jedoch zu Beginn des Kochvorgangs in den unteren Teil des Kocheinsatzes gelegt werden. Alle Zutaten sollten im Kocheinsatz mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- Der Kocheinsatz (3) darf nicht überfüllt werden; die Rezepte in diesem Handbuch erreichen das maximale Fassungsvermögen, bei dem für gleichmäßiges Garen etwas Freiraum im oberen Kocheinsatzbereich verbleiben muss. Füllen Sie den Kocheinsatz bis maximal 2 cm unter den Rand.
- Belassen Sie bei der Zubereitung von Suppen einen Freiraum von 5 cm zum oberen Rand des Kocheinsatzes (3), damit die Suppe kochen kann.
- Die meisten Fleisch und Gemüsegerichte erfordern eine Zubereitungszeit von 8 - 10 Std. auf niedriger Stufe, 6 - 8 Std. auf mittlerer und 4 - 6 Std. auf hoher Stufe.
- Wenn Sie ein herkömmliches Rezept auf den Langsamkocher ummünzen möchten, gilt es, die Flüssigkeitsmenge zu reduzieren, da diese nicht in gleichem Maße verdampft.
- Beim Langsamkochen wird die Feuchtigkeit bewahrt. Wenn Sie diese reduzieren möchten, können Sie den Deckel nach dem Kochen abnehmen und den Regler auf die hohe Stufe stellen. Lassen Sie die Flüssigkeit 30 bis 45 Minuten einkochen.
- Wird der Glasdeckel (2) abgenommen, kann die Hitze entweichen, was die Wirksamkeit Ihres Langsamkochers verringert und die Zubereitungszeit erhöht. Muss der Glasdeckel zum Umrühren oder Hinzufügen von Zutaten abgenommen werden, müssen für jedes Abnehmen des Deckels 10 - 15 Minuten an Zubereitungszeit hinzugefügt werden.
- Wie schnell ein Rezept zubereitet werden kann, hängt von verschiedenen Faktoren ab wie dem Wasser- und Fettgehalt, der anfänglichen Temperatur der Speisen sowie deren Größe. Überprüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen gar sind.

- Wenn Sie die Zutatenmenge eines Rezepts halbieren, kann die Zubereitungszeit normalerweise auf zwei Drittel reduziert werden. Überprüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen gar sind.
- Die gesamten Speisen müssen von Flüssigkeit, Bratensaft oder Soße bedeckt sein. Bereiten Sie Flüssigkeit, Bratensaft oder Soße in einem separaten Kochutensil zu und bedecken Sie damit die Zutaten im Kocheinsatz.

Pflegehinweise für Deckel und Kocheinsatz

- Bitte behandeln Sie den Glasdeckel (2) und Kocheinsatz (3) mit Sorgfalt, um eine lange Produktlebensdauer zu gewährleisten.
- Setzen Sie den Glasdeckel keinen plötzlichen, extremen Temperaturänderungen aus. Legen Sie einen heißen Deckel nicht in kaltes Wasser oder auf eine nasse Oberfläche.
- Achten Sie darauf, den Glasdeckel nicht gegen eine harte Oberfläche zu stoßen.
- Verwenden Sie den Glasdeckel nicht, wenn er gerissen, gebrochen oder verkratzt ist.
- Benutzen Sie keine scheuernden Reiniger oder Scheuerpads.
- Der Kocheinsatz darf nicht leer erhitzt werden. Fügen Sie das Fleisch zum Anbraten hinzu, sobald das Öl heiß ist.
- Glasdeckel und Kocheinsatz dürfen keinesfalls unter einen Grill, in einen Backofen, in eine Mikrowelle oder einen Tischofen gelegt werden.
- Legen Sie den Glasdeckel keinesfalls direkt auf einen Gas- oder E-Herd.
- Verwenden Sie zum Rühren im Kocheinsatz keine Utensilien aus Metall; diese zerkratzen und entfernen die Antihafbeschichtung. Verwenden Sie stattdessen Utensilien aus Holz oder Silikonkunststoff.
- Kocheinsatz und Glasdeckel dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben werden. Keinerlei Teile sind nicht spülmaschinenfest.

D

Reinigung und Pflege

- Den Langsamkocher ausschalten und vom Netzstrom trennen. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Deckel (2) und Kocheinsatz (3) abnehmen und in heißem Spülwasser reinigen.
- Wischen Sie die Geräteaußenseiten mit einem feuchten Tuch ab.
- Glasdeckel und Kocheinsatz sind nicht spülmaschinen geeignet. TAUCHEN SIE DIE GERÄTEBASIS KEINESFALLS IN WASSER.

Lagerung

- Zum platzsparenden Lagern im Küchenschrank, können Sie die Gerätebasis (5) Ihres Langsamkochers einfach in den Kocheinsatz (3), wie oben beschrieben, stellen.





Fehlerbehebung

Problem	Grund	Lösung
Die Speisen sind nicht gar	Stromausfall	Testen Sie die Steckdose mit einer erwiesenermaßen funktionierenden Lampe.
	Die Speisen wurden auf falscher Einstellung gegart für diese Zubereitungszeit	Überprüfen Sie die Reglerposition sowie die Angaben im Rezept..
	Der Glasdeckel war nicht korrekt auf dem Kocheinsatz platziert	Überprüfen Sie, ob der Glasdeckel korrekt auf dem Kocheinsatz platziert ist und durch nichts blockiert wird
Die Speisen sind verkocht	Der Kocheinsatz war weniger als zur Hälfte gefüllt	Ihr Langsamkocher ist dafür vorgesehen, Speisen zu garen, die den Kocheinsatz nahezu ausfüllen. Wird der Kocheinsatz nur zur Hälfte gefüllt, überprüfen, ob die Speisen bei 2/3 der Zubereitungszeit gar werden.
	Die Speisen wurden zu lange gekocht	Überprüfen Sie die Reglerposition sowie die Angaben im Rezept.
	Der Kocheinsatz wurde in die Gerätebasis eingesetzt, während er noch sehr heiß war	Die Zubereitungszeit könnte in diesem Fall verkürzt werden Überprüfen Sie, ob die Speisen bereits 30 Minuten bis 1 Stunde vor Ende der Zubereitungszeit im Rezept gar sind





Rezepte

Für Ihren Langsamkocher für Braten und Eintöpfe haben wir 12 Rezepte entwickelt. Von Suppen für Vorspeisen über Curry als Hauptgericht, bis hin zu britischem Sponge Pudding zum Dessert ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Die Zubereitungszeiten in den folgenden Rezepten dienen der Orientierung. Soll die Zubereitungszeit erhöht oder verringert werden, siehe bitte die untenstehende Kochanleitung. Bitte beachten Sie, dass diese Zubereitungszeiten nur der Orientierung dienen und je nach Speisen und Geschmack variieren können.

Wird im Rezept beispielsweise angegeben, dass die Zubereitungszeit auf mittlerer Stufe 6 - 8 Stunden beträgt, können Sie die Zeit verringern, indem Sie auf hoher Stufe kochen, was die Zeit auf 4 - 6 Stunden verkürzt. Wählen Sie zum Erhöhen der Zubereitungszeit die niedrige Stufe, was die Zubereitung auf 8 - 10 Stunden verlängert.

Die Rezepte basieren auf dem maximalen Fassungsvermögen des Langsamkochers (3,5 Liter). Dabei bleibt zwischen den Speisen und dem oberen Einsatzrand ein Freiraum von 2 cm.

Kochanleitung

Kochen auf niedriger Stufe

8 – 10 Stunden

Kochen auf mittlerer Stufe

6 – 8 Stunden

Kochen auf hoher Stufe

4 – 6 Stunden

Bolognese-Soße

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch
- 250g gehackte Zwiebeln
- 180 g Sellerie, in feine Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 5 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 800 g gewürfelte Tomaten aus der Dose
- 400ml Rinderbrühe
- 200g Pilze, in Scheiben
- 1 TL gemischte Kräuter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Stellen Sie den Kocheinsatz auf den Herd und braten Sie das Hackfleisch ohne Beigabe von Fett oder Öl an.
- 2 Tritt das Fett aus dem Fleisch aus, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch hinzufügen. Ein paar Minuten anbraten.
- 3 Etwas Tomatenmark mit Mehl verrühren und mit den restlichen Zutaten in das Fleisch geben. Gut umrühren.
- 4 Stellen Sie den Kocheinsatz auf die Gerätebasis. Mit dem Glasdeckel bedecken.
- 5 Auf hoher Stufe 4 - 6 Stunden garen.
- 6 Das überschüssige Fett vor dem Servieren von der Oberfläche abschöpfen.

Gekochter Schinken

Zutaten:

- 1,1 kg (max.) Schinkenstück

Zubereitung:

- 1 Die äußere Verpackung abnehmen und den Kunststoffkragen belassen.
- 2 Das Stück mit kaltem Wasser abspülen.
- 3 Den Schinken in den Kocheinsatz legen und mit kochendem Wasser bedecken.
- 4 Stellen Sie den Kocheinsatz auf die Gerätebasis. Mit dem Glasdeckel bedecken.
- 5 Nach der Kochanleitung die passende Einstellung auswählen; siehe Seite 9.

WICHTIG: Achten Sie beim Kaufen des Fleischstücks darauf, dass es in den Kocheinsatz passt. Das Fleischstück darf nicht über den Rand hinausragen. Die Form des Fleischstücks ist ebenso wichtig wie dessen Gewicht.

Rice Pudding

Zutaten:

- 40g Butter
- 150 g Puddingreis
- 150 g Puderzucker
- 1,5 L Milch
- Frisch gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

- 1 Den Kocheinsatz an den Seiten mit Butter einfetten.
- 2 Alle Zutaten hineingeben und gut verrühren. Die Muskatnuss über der Oberfläche verreiben.
- 3 Stellen Sie den Kocheinsatz auf die Gerätebasis. Mit dem Glasdeckel bedecken.
- 4 Für optimale Ergebnisse auf hoher Stufe für 4 Stunden kochen. Anderenfalls könnte der Pudding am Boden des Kocheinsatzes anbacken.

D



Kontakt

Helpline

Bitte rufen Sie bei Problemen mit Ihrem Gerät unsere Helpline an, da wir Ihnen so wahrscheinlich besser helfen können als im Geschäft, in dem Sie unser Produkt erstanden haben.

Bitte halten Sie Produktbezeichnung, Modellnummer und Seriennummer bereit, damit wir Ihre Anfrage schnell bearbeiten können.

Mitteilungen

Bei Fragen, Kommentaren, für Rezeptwünsche und andere Tipps zur optimalen Geräteverwendung sind wir online für Sie da:

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

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

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

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

Modellnr.

Serienr.

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.





Saúde e Segurança

O uso de qualquer utensílio eléctrico requer o seguimento das seguintes regras de segurança de senso comum.
Por favor leia estas instruções cuidadosamente antes de usar o produto.

- Este utensílio pode ser usado por crianças dos 8 anos e acima se eles forem supervisionados ou dados instruções concernente ao uso do utensílio de uma maneira segura e se eles entendem os perigos envolvidos. Limpar e manutenção do utensílio não deve ser feito por crianças a não ser que sejam maiores de 8 anos e supervisionados. Mantenha o utensílio e o fio fora do alcance de crianças menores de 8 anos. Crianças não devem brincar com o utensílio.
- Utensílios podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se eles forem dados supervisionados ou instruídas concernente ao uso do utensílio de um modo seguro e entendem os perigos envolvidos.
- Este utensílio é suposto de ser usado em domicílios ou em aplicações semelhantes: fazendas, por clientes em hotéis, môtéis e outros ambientes do tipo residencial ou de casa de hospedes. Não é adequado para uso com trabalhadores em cozinhas e áreas de loja, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Se o cabo de energia estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas similarmente qualificadas para evitar perigos.






Localização

- Sempre localize o seu utensílio longe da borda da bancada.
- Assegure que o utensílio é usado em uma superfície, firme, lisa e resistente a calor.
- Não use o utensílio fora ou perto de água.

Cabos de energia

- Os cabos de energia devem chegar da tomada ao utensílio sem esforçar as conexões.
- Não deixe o cabo de energia pendurado sobre a borda ou espaço aberto aonde uma criança o possa chegar.
- Não deixe o cabo em cima de um fogão ou área quente que possa danificar o cabo.

Outras considerações de segurança.

- Não ligue o Fogão Lento se a Panela de Cozinhar estiver vazia.
- Permita que a Tampa de Vidro e a Panela de Cozinhar esfriem antes de mergulhar em água.
- Nunca cozinhe directamente na Unidade de Base. Utilize a Panela de Cozinhar.
- Não ligue a Unidade de Base sem a Panela de Cozinhar no lugar.
- Desligue a Unidade de Base antes de remover a Panela de Cozinhar.
- Não use a Panela de Cozinhar ou Tampa de Vidro se quebrado ou rachado.
- Não ligue o utensílio quando estiver de pernas para o ar ou deitado de lado.
- A Tampa de Vidro e a Panela de Cozinhar são frágeis. Manuseie com cuidado.
- O uso de anexos ou ferramentas não recomendadas por Morphy Richards podem causar fogos, choque eléctrico ou feridas.
- Não coloque em ou perto de gás quente ou fogo eléctrico ou em um forno quente.
- A superfície do elemento de aquecimento esta sujeito a aquecimento residual depois de uso.
- Retire da tomada quando não em uso, antes de colocar ou retirar anexos, e antes de limpar.

Segurança Pessoal

- **AVISO: Não toque no topo do utensílio ou outras partes quentes durante ou depois de uso, utilize alças ou puxadores. Má utilização deste utensílio poderá causar possíveis feridas.**
- Para proteger contra o risco de choque eléctrico não coloque a base em água ou em qualquer outro líquido.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize luvas de forno ou um pano quando retirar a tampa ou manusear recipientes quentes.
- Cuidado extremo deve ser usado quando movimentar o utensílio contendo comida quente, água, ou outros líquidos quentes.

Requisitos eléctricos

Verifique que a voltagem no prato de classificação do seu utensílio corresponde com a sua capacidade de energia em casa que deve ser A.C. (Corrente Alternativa).

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

AVISO: Este utensílio deve ser aterrado.

Introdução

Obrigado por adequar o seu novo Fogão Lento da Morphy Richards.

O seu Fogão Lento irá permiti-lo criar uma extensa selecção de refeições com o benefício adicional de sear a carne na mesma panela. Sear carne na panela de cozinhar significa que os sucos da carne misturam-se com os outros ingredientes criando sabores mais ricos para os seus pratos.

Antes do primeiro uso

Lave a Tampa (2) e Panela de Cozinhar (3) em água quente, ensaboada. Enxugue e seque.

Nota

A Panela de Cozinhar não é adequada para uso com fogão de indução.

Recursos

- (1) Pega da Tampa
- (2) Tampa de Vidro
- (3) Panela de Cozinhar
- (4) Pegas
- (5) Unidade de Base
- (6) Luz Indicador
- (7) Botão Controle
- (8) Armazém de Cabo
- (9) Descanso de Tampa





Como usar o seu Fogão Lento

Por favor referir a página 29 para instruções em como manusear a panela de cozinhar.

- 1** Adicione óleo a Panela de Cozinhar (3). Refira a receita para a quantidade de óleo a usar.
- 2** Pré-aqueça o óleo na Panela de Cozinhar a um nível de fogo médio-alto. A Panela de Cozinhar é compatível com fogões, excepto indução.
- 3** Quando o óleo estiver quente, adicione a carne a Panela de Cozinhar. AVISO: A Panela de Cozinhar estará quente. Manusear com luvas de forno.
- 4** Quando a carne sear, coloque a Panela de Cozinhar na Unidade de Base (5).
AVISO: A Panela de Cozinhar estará quente. Manusear com luvas de forno.
- 5** Adicione os ingredientes remanescentes a Panela de Cozinhar.
- 6** Coloque a Tampa de Vidro (2) na Panela de Cozinhar.
- 7** Seleccione o nível Baixo, Médio ou Alto no Botão de Controle (7) para começar a cozinhar lentamente. A Luz Indicadora (6) irá acender
- 8** Quando acabar de cozinhar, (refirá ao guia de cozinhar na página 9) vire o Botão de Controle antes de remover a Panela de Cozinhar. A Luz Indicadora irá se desligar.

AVISO

- Não utilize a Unidade de Base (5) sem a Panela de Cozinhar (3) no lugar.
- Somente utilize a Panela de Cozinhar providenciada. Utilizar outras panelas de cozinhar ou recipientes pode danificar a Unidade de Base.

Manipulação da Panela de Cozinhar

- AVISO: Pega da Tampa (1), Alças (4), Unidade de Base (5) e a Panela de Cozinhar (3), tal como a parte de fora da Unidade de Base, tudo fica quente durante o processo de cozinhar. Sempre utilize luvas de forno quando manusear QUALQUER parte do Fogão Lento enquanto cozinha.
- AVISO: A Panela de Cozinhar (3) irá ficar muito quente enquanto em uso.
- Para prevenir com que a Panela de Cozinhar escorregue quando usar para assar, sauté ou frite os ingredientes no seu fogão, utilize uma luva de forno para apoiar a Panela de Cozinhar quando mexer a comida.
- Tenha cuidado quando usar a Panela de Cozinhar em um fogão a gás, seleccione o tamanho certo do círculo de gás para encaixar a área de base da Panela de Cozinhar.
NÃO utilize em um queimador wok ou fogão a gás de grandes dimensões.
- Não utilize a unidade de base para sautear.
- Não utilize utensílios de metal para mexer comida na Panela de Cozinhar pois irá raspar e remover a cobertura anti aderente. Utilize utensílios de madeira ou silicone.

Manusear a Tampa de Vidro

- Quando retirar a Tampa de Vidro (2), vire-o para longe de si para evitar queimar-se pelo vapor saindo da Panela de Cozinhar (3).
- A Tampa de Vidro (2) tem um Descanso da Tampa (9) no lado de baixo. O Descanso da Tampa permite que a borda da Tampa de Vidro não entre em contacto com a superfície da bancada quando colocado na bancada.

Comidas para Cozinhar Lentamente

- Maioria das comidas são adequadas para métodos de cozinhar lentamente, contudo existem algumas orientações que devem ser seguidas.
- Assegure que todos ingredientes congelados são descongelados antes de cozinhar.
- Corte tubérculos em pedaços pequenos, e iguais, pois eles demoram mais a cozinhar em comparação a carne. Eles podem ser delicadamente salteados por 2-3 minutos antes de cozinhar. Assegure que tubérculos são sempre colocados na parte de baixo da panela de Cozinhar (3) e todos ingredientes estão imersos no líquido de cozinhar.
- Retire toda gordura em excesso da carne antes de cozinhar, pois o processo de cozinhar lentamente não permite a evaporação de gordura.
- Quando assar grandes quantidades de carne, nós sugerimos que você separe a carne em pequenos lotes para facilitar o trabalho. Tendo em conta que a carne deve ser mexida sempre durante o processo, quantidades menores da carne são mais fáceis de manusear.
- Se adaptando uma receita existente de cozinhar convencional, pode precisar de reduzir a quantidade de líquido usado. Líquidos não evaporam do seu Fogão Lento do mesmo modo que evaporam da cozinha convencional.
- Nunca deixe comida não cozinhada em temperatura normal no seu Fogão Lento.
- Para assegurar cozinha igual, tubérculos devem ser cortados em pequenos pedaços (aproximadamente 20mm cúbicos).
- Feijões não cozinhados devem ser encharcados de um dia para o outro e fervidos por pelo menos 10 minutos para remover tóxicos antes de usar o Fogão Lento.
- Se usar temperos ou molhos de jaras ou recipientes, aqueça primeiro no microondas e depois adicione na Panela de Cozinhar. Alternativamente adicione 30 minutos ao tempo de cozinhar.
- Insira um termómetro de carne nas conexões da carne, ou galinha inteira para assegurar que cozinha na temperatura desejada.
- Não comida crua, não cozinhada na Panela de Cozinhar por algum tempo. Inicie o processo de cozinhar logo que possível. Se você tiver que adiar o processo de cozinhar, guarde a comida na geleira, e quando pronto, permita que volte a temperatura ambiente.
- Alguns ingredientes não são adequados para cozinhar lentamente. Massa, mariscos, leite e creme devem ser adicionados perto do final do tempo de cozinha.
- Não utilize o Fogão Lento para aquecer comida.

P





Dicas de Culinária Lenta

- Na culinária de fogo tradicional, é recomendando cobrir a carne com farinha antes de acastanhar. Não é necessário fazer isto no fogo lento. Somente asse/acastanhe conforme instruído. Se for necessário engrossar o líquido, adicione e mexa farinha de trigo/mistura de pasta de água fria 30 minutos perto do final do tempo de cozinhar.
- Se necessário retire o excesso de óleo depois de acastanhar.
- O Fogo Lento deve estar pelo menos a meio para melhores resultados.
- Muitas receitas levam algumas horas a cozinhar. Se você não tem tempo de preparar a comida de manhã, prepare na noite anterior, guardando a comida em um recipiente na geleira. Transfira a comida a Painel de Cozinhar e adicione líquido/tempero. Na maioria das receitas neste livro, os ingredientes de carne são acastanhados primeiro para melhorara a sua aparência e sabor.
- Se você tem falta de tempo de preparo e prefere saltar a etapa de acastanhar, somente adicione a sua carne e outros ingredientes ao seu Fogo Lento e cubra com líquido/tempero. Você precisará aumentar o tempo de cozinha conforme: Nível Alto +1 hora, Nível Médio +1-2 horas, Nível Baixo +2-3 horas.
- Ingredientes devem estar igualmente distribuídos na Painel de Cozinhar. Contudo, tubérculos são melhor colocados na parte inferior da painela para começar a cozinhar. Todos ingredientes devem estar submersos no líquido de cozinhar.
- Não encha demais a Painel de Cozinhar (3), pois as receitas neste livro de instrução foram concebidos para capacidade máxima, e deixa espaço em cima da comida para cozinhar igualmente. Encha até 2cm do topo da Painel de Cozinhar.
- Se cozinhar sopas, deixe um espaço de 5 cm da borda da Painel de Cozinhar (3) e a superfície da comida para permitir que ferva.
- A maioria das receitas de carne e vegetais necessita de 8-10 horas em Baixo, 6-8 em Médio e 4-6 horas no Alto.
- Adaptando receitas existentes de culinária convencional para uso em fogo lento pode requerer reduzir o líquido usado, porque o líquido não evapora na mesma medida.
- Cozinhar lentamente conserva humidade. Se você deseja reduzir o líquido, retire a tampa depois de cozinhar e vire o controle para Alto. Reduza a humidade fervendo por 30 a 45 minutos.
- Removendo a Tampa de Vidro (2) permitirá calor a escapar, reduzindo a eficiência do Fogo Lento e aumentando o tempo de cozinha. Se você remover a tampa para mexer ou adicionar ingredientes, você deverá permitir 10-15 minutos a mais do tempo de cozinha por cada vez que retirar a tampa.
- Muitas coisas podem afectar o quão rápido uma receita irá cozinhar, incluindo conteúdo de água e gordura, temperatura inicial da comida e o tamanho da comida. Verifique a comida como deve ser antes de cozinhar.
- Se você estiver cozinhar quantidades meias, tempo de cozinha pode ser reduzido em dois terços. Verifique que a comida esta bem cozida antes de servir.
- Todas comidas devem estar cobertas de um líquido, molho de

carne ou normal. Em uma painela separada ou jarra, prepare o seu líquido, molho de carne ou normal e cubra a comida completamente na Painel de Cozinhar.

Cuidando da Tampa de Vidro e Painel de Cozinhar.

- Por favor manuseie a Tampa de Vidro (2) e Painel de Cozinhar (3) cuidadosamente para assegurar longa vida.
- Evite mudanças, de temperatura extremas e repentinas a Tampa de Vidro. Por exemplo, não coloque uma tampa quente em água fria ou em uma superfície molhada.
- Evite bater com a Tampa de Vidro contra superfícies duras.
- Não utilize a Tampa de Vidro se rachada, quebrada ou severamente arranhada.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de metal.
- Nunca aqueça a Painel de Cozinhar quando vazia, quando assando ou acastanhado adicione a carne assim que o óleo estiver quente.
- Nunca coloque a Tampa de Vidro ou Painel de Cozinhar em baixo de um grelhador, no forno, microondas ou torradeira.
- Nunca coloque a Tampa de Vidro directamente no fogo ou fogão.
- **Não utilize utensílios de metal quando assar ou mexer comida na Painel de Cozinhar pois isto irá arranhar e remover a cobertura anti aderente. Utilize utensílios de madeira ou de silicone.**
- Não coloque a Painel de Cozinhar ou Tampa de Vidro na maquina de lavar loiça. Nenhuma parte é segura na maquina de lavar loiça.

Cuidado e Limpeza

- Desligue e retire da tomada de energia o seu Fogo Lento Deixe arrefecer por completo antes de limpar.
- Não utilize utensílios de metal ou produtos de limpeza abrasivos quando limpar.
- Retire a Tampa de Vidro (2) e Painel de Cozinhar (3) e limpe em água quente ensaboada.
- Limpe os lados da base da unidade com uma toalha molhada.
- A Tampa de Vidro e a Painel de Cozinhar não são seguros para maquina de lavar loiça.

NÃO Mergulhe a Unidade de Base em Água

Armazenagem

- Para armazenagem fácil em um armário de cozinha, a sua Unidade de Base de Cozinhar e Guisar (5) podem ser armazenados seguramente na Painel de Cozinhar (3) conforme demonstrado acima.





Solução de Problemas

Problema	Razão	Solução
Comida não esta cozinhada.	Perda de poder	Testa as tomadas de electricidade com uma lâmpada que se sabe que esta a funcionar.
	Comida cozinhada no modo errado para tempo de cozinha	Verifique a posição do Botão de Controle e os detalhes da receita.
	Tampa de Vidro colocada erradamente na Panela de Cozinhar	Verifique que a Tampa de Vidro esteja correctamente colocada e que nada esteja a obstruí-la.
Como cozinhou demais	Panela de Cozinhar esta menos que metade cheia	O seu Fogão Lento foi desenhado para cozinhar por completo comida em uma Panela de Cozinhar cheia. Se a Panela de Cozinhar somente estiver meio cheia, verifique para ver se a comida cozeu a dois terços do tempo de cozinha.
	Comida cozinhou por muito tempo	Verifique a posição do controle e os detalhes da receita.
	Panela de Cozinhar colocada na Unidade de Base enquanto que ainda muito quente.	Tempo de cozinha pode ser reduzido. Verifique se a comida esta cozida 30 minutos a 1 hora antes do tempo alocado na receita.

P

Receitas

Os tempos de cozinha fornecidos nas seguintes receitas são um guia. Se quiser aumentar ou diminuir o tempo de cozinha, por favor refira-se ao guia de cozinha abaixo. Por favor note que estes tempos de cozinha são de guia somente e qualquer alteração pode depender do tipo de comida e preferências pessoais.

Por exemplo se a receita disser para cozinhar entre 6-8 horas no Médio e você necessita que o tempo de cozinha seja menor, cozinhe no Alto, que irá reduzir o tempo de cozinha para 4-6 horas. Para aumentar o tempo de cozinha, escolha Baixo que irá aumentar o tempo de cozinha para 8-10 horas.

As receitas são baseadas no volume máximo de trabalho do seu fogão lento (3,5 litros / 6 pints). Isto permite um espaço de 2cm entre o topo da panela e a comida.

Guia de Cozinha

Cozinhe em Baixo	Cozinhe em Médio	Cozinhe em Alto
8-10 horas	6-8 horas	4-6 horas

Molho Bolonhesa

Ingredientes:

- 1kg carne moída
- 250g cebola, picada
- 180g aipo, cortado fininho
- 2 dentes de alho, esmagados
- 5 colheres puré de tomate
- 1 colher de farinha
- 2x400g latas de tomates picados
- 400ml tempero de carne
- 200g cogumelos, cortadas
- 1 colher mistura de ervas
- Sal e pimenta

Método:

- 1 Coloque a Panela de Cozinhar no fogo e gentilmente acastanhe a carne moída sem adicionar gordura ou óleo.
- 2 Quando a gordura começar a sair da carne, adicione cebola, aipo e alho. Frite por alguns minutos.
- 3 Misture algum sumo de tomate com a farinha e adicione a carne com os ingredientes remanescentes e misture bem.





- 4 Coloque a Panela de Cozinhar na Unidade de Base, cubra com a Tampa de Vidro.
- 5 Selecciono cenário de Alto de cozinha lenta por 4-5 horas.
- 6 Retire qualquer excesso de óleo da superfície antes de servir.

Fiambre Cozido

Ingredientes:

- 1.1kg (max) Selo Gammon

Método:

- 1 Retire qualquer empacotamento de fora, deixando a coleira de plástico lo lugar.
- 2 Escorra e lave o selo com água fria.
- 3 Coloque o selo gammon na Panela de Cozinhar e encha a Panela de Cozinhar com água a ferver para mais ou menos cobrir o selo.
- 4 Coloque a Panela de Cozinhar na Unidade de Base, cubra com a Tampa de Vidro.
- 5 Selecciono o cenário desejado usando o Guia de Cozinha na pagina 9.

IMPORTANTE: Quando comprar um selo de carne, assegure-se que irá caber na Panela de Cozinhar. O selo não deve ultrapassar acima do aro. A forma da carne é tão importante quanto o peso.

Pudim de Arroz

Ingredientes:

- 40g manteiga
- 150g pudim arroz
- 150g açúcar refinado
- 1.5L leite
- Noz-moscada ralado de fresco

Método:

- 1 Amanteigue os lados da Panela de Cozinhar.
- 2 Adicione todos ingredientes e misture bem. Rale a noz por cima.
- 3 Coloque a Panela de Cozinhar na Unidade de Base, cubra com a Tampa de Vidro.
- 4 Para melhores resultados cozinhe por 4 horas no cenário Alto. Se não o pudim pode queimar dos lados da Panela de Cozinhar.

Contacte-nos

linha do Cliente

Se você estiver a ter problemas com o seu utensílio, por favor contacte a nossa Linha do Cliente, pois nós poderemos ajudar melhor do que a loja aonde adquiriu o utensílio.

Por favor tenha o nome do produto, numero de modelo e numero de série a mão quando ligar para nós para que possamos lidar com a sua questão.

Fale conosco

Se você tiver qualquer perguntas, comentários, queira algumas dicas boas ou receitas ideias para o ajudar a obter mais do seu produto, junte-se a nós online.

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

A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

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

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

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

N.º do modelo

N.º de série

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

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

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

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

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

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

A Morphy Richards ou o distribuidor local não serão obrigados





a substituir ou reparar artigos sob os termos da garantia quando:

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

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



P





Salute e sicurezza

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

- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire da 8 anni, posto che siano sempre sotto supervisione, ricevano adeguate istruzioni su come adoperare l'elettrodomestico in sicurezza e siano consapevoli dei pericoli correlati. La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini di età inferiore a 8 anni e in assenza di supervisione. Tenere l'elettrodomestico e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. Evitare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e familiarità con il prodotto, posto che siano sempre sotto supervisione, ricevano adeguate istruzioni su come adoperare l'elettrodomestico in sicurezza e siano consapevoli dei pericoli correlati.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e applicazioni simili quali: abitazioni di campagna; clienti in alberghi, motel e altre strutture ricettive; ambienti tipo bed and breakfast. Non è adatto a essere utilizzato nelle cucine destinate al personale all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- 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.



Luogo di utilizzo

- Tenere sempre l'elettrodomestico lontano dal bordo del piano di lavoro.
- Utilizzare l'elettrodomestico su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore.
- Non utilizzare l'elettrodomestico all'esterno o vicino all'acqua.

Cavo di alimentazione

- Il cavo d'alimentazione, che collega la presa a muro e l'apparecchio, deve essere sufficientemente lungo in modo da non tendere le connessioni.
- Evitare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del piano di lavoro o di uno spazio aperto in cui un bambino potrebbe raggiungerlo.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non passi al di sopra di un fornello o altra area incandescente che potrebbe danneggiarlo.

Altre informazioni di sicurezza

- Non accendere lo slow cooker se la pentola è vuota.
- Far raffreddare il coperchio e la pentola prima di immergerli in acqua
- Evitare di cuocere direttamente sulla base. Utilizzo della pentola.
- Non accendere la base senza la pentola.
- Spegnerne la base prima di rimuovere la pentola.
- Non utilizzare la pentola e il coperchio se lesionati o scheggiati.
- Non accendere l'apparecchio quando è capovolto o inclinato.
- Il coperchio di vetro e la pentola sono fragili. Maneggiarli con cura.
- Non utilizzare accessori o strumenti diversi da quelli raccomandati da Morphy Richards, in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non porre l'elettrodomestico sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
- La superficie dell'elemento riscaldante trattiene il calore residuo dopo l'uso.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla presa quando non è in uso, prima di collegare o rimuovere gli accessori e prima di eseguirne la pulizia.

Sicurezza personale

AVVERTENZA: Non toccare la parte superiore dell'elettrodomestico o altre parti calde durante o dopo l'uso. Utilizzare manici o manopole. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può causare lesioni potenziali.

- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, evitare che la base dell'apparecchio entri in contatto con acqua o altri liquidi.
- Non toccare le superfici bollenti. Utilizzare i guanti o uno strofinaccio per rimuovere il coperchio o maneggiare i contenitori caldi.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente cibi, acqua o altri liquidi bollenti.

Requisiti elettrici

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

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

AVVERTENZA: Questo elettrodomestico deve essere provvisto di messa a terra.

Introduzione

Grazie per aver acquistato il nuovo slow cooker Morphy Richards.

Lo slow cooker vi permetterà di creare un'ampia selezione di ricette, con il vantaggio aggiuntivo di poter rosolare la carne nella stessa pentola. Rosolare la carne nella pentola permette ai succhi della carne di mescolarsi agli altri ingredienti, dando vita a piatti dai sapori più intensi.

Prima del primo impiego

Lavare il coperchio (2) e la pentola (3) in acqua calda e detersivo. Sciacquare e asciugare.

Nota

La pentola non può essere usata su una piastra a induzione.

Componenti

- (1) Maniglia del coperchio
- (2) Coperchio di vetro
- (3) Pentola
- (4) Manici
- (5) Base
- (6) Spia luminosa
- (7) Termostato
- (8) Vano per riporre il cavo
- (9) Poggia coperchio

Utilizzo dello slow cooker

Fare riferimento a pagina 36 per le istruzioni relative a come maneggiare la pentola.

- 1** Aggiungere olio alla pentola (3). Consultare la ricetta per la corretta quantità di olio da usare.
- 2** Preriscaldare l'olio nella pentola sul fornello a fuoco medio-alto. La pentola è compatibile con tutti i piani di cottura, tranne le piastre a induzione.
- 3** Quando l'olio è caldo, aggiungere la carne nella pentola.
AVVERTENZA: La pentola sarà calda. Usare i guanti da forno per maneggiarla.
- 4** Una volta rosolata la carne, mettere la pentola sulla base (5).
AVVERTENZA: La pentola sarà calda. Usare i guanti da forno per maneggiarla.
- 5** Aggiungere gli altri ingredienti nella pentola.
- 6** Mettere il coperchio di vetro (2) sulla pentola.
- 7** Selezionare sul termostato (7) l'impostazione Bassa, Media o Alta per iniziare la cottura lenta. La spia luminosa (6) si accenderà





- B** Una volta terminata la cottura (consultare la guida alla cottura a pagina 9), spegnere il termostato prima di togliere la pentola. La spia luminosa si spegnerà.

AVVERTENZA

- Non accendere la base (5) senza la pentola (3).
- Utilizzare solo la pentola fornita. L'uso di altre pentole o contenitori può danneggiare la base.

Maneggiare la pentola

- **AVVERTENZA:** La maniglia del coperchio (1), i manici (4), la base (5) e la pentola (3), nonché l'esterno della base, si riscaldano durante la cottura. Utilizzare **SEMPRE** guanti da forno quando si maneggia una qualunque parte dello slow cooker durante la cottura.
- **AVVERTENZA:** La pentola (3) diventa molto calda durante l'utilizzo.
- Per evitare che la pentola scivoli quando la si utilizza per rosolare, soffriggere o friggere gli ingredienti sul piano di cottura, utilizzare un guanto da forno per tenere ferma la pentola quando si mescola il cibo.
- Prestare attenzione quando si utilizza la pentola su un piano di cottura a gas: selezionare il fornello della misura giusta adatto alla base della pentola.

NON usare su un fornello per wok o su un fornello a gas sovradimensionato.

- Non usare la base per soffriggere.
- Non utilizzare utensili metallici per girare il cibo nella pentola, al fine di evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento antiaderente. Utilizzare utensili di legno o silicone.

Maneggiare il coperchio di vetro

- Quando si rimuove il coperchio di vetro (2), inclinarlo tenendolo a distanza, per evitare di essere bruciati dal vapore che fuoriesce dalla pentola (3).
- Il coperchio di vetro (2) è dotato di poggia coperchio (9) nella parte inferiore. Il poggia coperchio fa in modo che il coperchio di vetro non entri a contatto con la superficie del piano di lavoro quando appoggiato su quest'ultimo.

Cibi adatti alla cottura lenta

- Sono moltissimi i cibi che possono essere cucinati con il metodo della cottura lenta, ma è opportuno seguire alcune linee guida:
- Assicurarsi che tutti gli ingredienti surgelati siano completamente scongelati prima della cottura.
- Tagliare gli ortaggi a radice in tocchetti uniformi, poiché impiegano più tempo della carne a cuocere. Li si può far saltare in padella per 2-3 minuti prima della cottura lenta. Assicurarsi che gli ortaggi a radice siano posizionati nella base della pentola (3) e che tutti gli ingredienti siano immersi nel liquido di cottura.
- Rimuovere il grasso in eccesso dalla carne prima della cottura, dal momento che il metodo di cottura lenta non ne consente l'evaporazione.
- Per rosolare grandi quantità di carne è consigliabile suddividerla in quantità più piccole per facilitare l'operazione. Essendo

necessario rimescolare continuamente la carne durante il processo, le quantità più piccole sono più facili da gestire.

- Se si sta adattando una ricetta ideata per la cottura tradizionale, potrebbe essere necessario ridurre la quantità di liquido, in quanto nella cottura lenta non evapora come in quella tradizionale.
- Non lasciare cibo non cotto a temperatura ambiente nello slow cooker.
- Per garantire una cottura uniforme, gli ortaggi a radice devono essere tagliati a tocchetti (dadi di circa 20 mm).
- I fagioli rossi secchi devono essere prima messi in ammollo e poi bolliti per almeno 10 minuti per rimuovere le tossine prima di metterli nello slow cooker.
- Se si utilizzano brodi o salse da vasetti o barattoli, riscaldarli nel forno a microonde prima di aggiungerli alla pentola. In alternativa, aumentare il tempo di cottura di 30 minuti.
- Inserire un termometro per la carne nei polli interi o nei tagli di carne, per assicurarsi che siano cotti alla temperatura desiderata.
- Non lasciare mai alimenti crudi all'interno della pentola. Iniziare la cottura non appena possibile. Se fosse necessario rimandare la cottura, conservare il cibo in frigorifero e riportarlo alla temperatura ambiente prima della cottura.
- Alcuni ingredienti non possono essere utilizzati per la cottura lenta. La pasta, i frutti di mare, il latte e la panna devono essere aggiunti alla fine del processo di cottura.
- **Non utilizzare lo slow cooker per riscaldare i cibi.**

Suggerimenti per la cottura lenta

- In caso di cottura lenta tradizionale su fornello, solitamente la carne viene infarinata prima di rosolarla. Non c'è bisogno di farlo se si usa lo slow cooker. Basta rosolare/dorare la carne come indicato. Qualora fosse necessario raddensare il liquido, aggiungere e mescolare una miscela di farina di mais e acqua fredda 30 minuti prima della fine della cottura.
- Se è il caso, rimuovere l'olio in eccesso dopo la rosolatura.
- Per ottenere migliori risultati, riempire lo slow cooker almeno per metà.
- Per alcune ricette sarà necessaria una cottura di alcune ore. Se non si ha tempo di preparare il cibo al mattino, farlo la sera, conservandolo nel frigorifero in un contenitore coperto. Mettere il cibo nella pentola e aggiungere il liquido di cottura o il brodo bollente. Nella maggior parte delle ricette di questo libro è necessario rosolare prima la carne per migliorarne l'aspetto e il sapore.
- Se si ha poco tempo e si desidera saltare questa fase, aggiungere la carne e gli altri ingredienti nello slow cooker e coprirli con il liquido di cottura o il brodo bollente. Sarà necessario aumentare i tempi di cottura secondo le seguenti indicazioni: Aggiungere 1 ora per l'impostazione alta, 1-2 ore per l'impostazione media e 2-3 ore per quella bassa.
- Gli ingredienti devono essere distribuiti uniformemente nella pentola. Tuttavia, è preferibile che gli ortaggi a radice siano posizionati nella metà inferiore della pentola per iniziare la cottura. Tutti gli ingredienti devono essere immersi nel liquido di cottura.
- Evitare di riempire eccessivamente la pentola (3), poiché le ricette in questo libretto d'istruzioni sono ideate per





la capacità massima e tengono conto dello spazio libero sopra gli alimenti per una cottura uniforme. Riempire fino a 2 cm dalla parte superiore della pentola.

- Se si cucinano delle zuppe, lasciare uno spazio di 5 cm tra il bordo della pentola (3) e la superficie della pentola per consentire l'ebollizione.
- La maggior parte delle ricette a base di carne e verdure richiede 8-10 ore all'impostazione bassa, 6-8 a quella media e 4-6 a quella alta.
- Adattare le ricette ideate per la cottura convenzionale all'utilizzo con uno slow cooker potrebbe richiedere la riduzione del liquido utilizzato, poiché i liquidi evaporano meno.
- La cottura lenta trattiene l'umidità. Se si desidera ridurre la quantità di liquido, togliere il coperchio dopo la cottura e selezionare l'impostazione alta. Ridurre l'umidità facendo cuocere a fuoco lento da 30 a 45 minuti.
- Rimuovendo il coperchio di vetro (2) si libererà parte del calore, riducendo l'efficacia dello slow cooker e aumentando il tempo di cottura. Se si toglie il coperchio per girare il cibo o per aggiungere ingredienti, si dovrà aumentare il tempo di cottura di altri 10-15 minuti per ogni volta in cui il coperchio è stato rimosso.
- Svariati fattori possono incidere sul tempo di cottura di una ricetta, tra cui il contenuto di acqua e grassi, la temperatura iniziale del cibo e le dimensioni degli ingredienti. Controllare che il cibo sia ben cotto prima di servirlo.
- Se si stanno utilizzando quantità dimezzate, il tempo di cottura può solitamente essere ridotto a due terzi. Verificare che il cibo sia perfettamente cotto prima di servirlo.
- Tutto il cibo deve essere coperto da liquido, sugo o salsa. Preparare in un'altra padella o caraffa il liquido di cottura, il sugo o la salsa e coprire completamente i cibi nella pentola.

Manutenzione del coperchio di vetro e della pentola

- Maneggiare con cautela il coperchio di vetro (2) e la pentola (3) per farli durare più a lungo.
- Evitare di sottoporre il coperchio di vetro a improvvisi sbalzi estremi di temperatura. Ad esempio, non mettere il coperchio caldo nell'acqua fredda o su una superficie bagnata.
- Evitare di far urtare il coperchio contro superfici dure.
- Non utilizzare il coperchio se lesionato, scheggiato o pesantemente graffiato.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche.
- Non scaldare mai la pentola vuota: durante la fase di rosolatura o doratura, aggiungere la carne non appena l'olio è caldo.
- Non mettere mai il coperchio di vetro o la pentola sotto il grill, nel forno, nel microonde o in un forno per tostatura.
- Non mettere mai il coperchio di vetro direttamente su un fornello o una piastra di cottura.
- **Non utilizzare utensili metallici durante la rosolatura o per girare il cibo nella pentola, al fine di evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento antiaderente. Utilizzare utensili di legno o silicone.**
- Non mettere la pentola o il coperchio di vetro in lavastoviglie. Nessun componente è lavabile in lavastoviglie.

Manutenzione e pulizia

- Spegner e scollegare dalla presa di corrente lo slow cooker. Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
- Non utilizzare utensili metallici o detergenti abrasivi per la pulizia.
- Rimuovere il coperchio di vetro (2) e la pentola (3) e lavare con acqua calda e detersivo.
- Pulire i lati della base con un panno umido.
- Il coperchio di vetro e la pentola non devono essere lavati in lavastoviglie.

NON IMMERGERE LA BASE IN ACQUA

Conservazione

- Per riporre in maniera pratica l'elettrodomestico in un armadietto, la base (5) dello slow cooker può essere conservata all'interno della pentola (3), come illustrato sopra.





Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il cibo è poco cotto.	Potenza insufficiente	Testare la presa di corrente con una lampada funzionante.
	Il cibo è stato cotto all'impostazione non corretta per quel dato tempo di cottura	Controllare la posizione del termostato e i dettagli della ricetta.
	Il coperchio di vetro non è stato collocato correttamente sulla pentola	Verificare che il coperchio di vetro sia posizionato correttamente e che niente lo ostruisca.
Il cibo è stracotto.	La pentola era piena per meno della metà	Lo slow cooker è stato progettato per cuocere il cibo alla perfezione in una pentola piena. Se la pentola è piena solo per metà, controllare se il cibo è pronto a 2/3 del tempo di cottura.
	Il cibo ha cotto troppo a lungo	Controllare la posizione del termostato e i dettagli della ricetta.
	La pentola è stata messa sulla base quando era ancora molto calda.	Il tempo di cottura può essere diminuito. Controllare se il cibo è pronto 30-60 minuti prima del tempo indicato nella ricetta.

Ricette

I tempi di cottura indicati nelle seguenti ricette sono indicativi. Se si desidera aumentare o diminuire il tempo di cottura, consultare la guida alla cottura sotto riportata. Si prega di notare che i tempi di cottura sono puramente indicativi e possono variare in base al tipo di ingredienti e ai gusti personali.

Ad esempio, se la ricetta dice di cuocere per 6-8 ore all'impostazione media e si desidera diminuire il tempo di cottura, utilizzare l'impostazione alta, in modo da ridurre il tempo di cottura a 4-6 ore. Per aumentare il tempo di cottura, selezionare l'impostazione bassa, che porterà il tempo di cottura a 8-10 ore.

Le ricette si basano sul volume operativo massimo dello slow cooker (3,5 litri/6 pinte). In questo modo è possibile lasciare uno spazio di 2 cm tra il bordo della pentola e il cibo.

Guida alla cottura

Cottura all'impostazione bassa all'impostazione media all'impostazione alta	Cottura Cottura
8-10 ore 6-8 ore	4-6 ore

Ragù alla bolognese

Ingredienti:

- 1 kg di carne bovina macinata
- 250 g di cipolla tritata
- 180 g di sedano tagliato a fettine sottili
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- 5 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 cucchiaino di farina
- 2 barattoli da 400 g di pomodori a pezzetti
- 400 ml di brodo di carne bovina
- 200 g di funghi a fettine
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche miste
- Sale e pepe

Preparazione:

- 1 Mettere la pentola sul fornello e far dorare leggermente la carne macinata senza aggiungere olio o grassi.
- 2 Quando il grasso inizia a separarsi dalla carne, aggiungere la cipolla,



il sedano e l'aglio. Soffriggere per alcuni minuti.

- 3 Unire un po' della passata alla farina e aggiungere il composto alla carne con gli ingredienti restanti. Mescolare bene.
- 4 Mettere la pentola sulla base e coprirla con il coperchio di vetro.
- 5 Selezionare l'impostazione bassa per 4-6 ore.
- 6 Prima di servire, rimuovere l'eventuale eccesso di olio dalla superficie.

Prosciutto bollito

Ingredienti:

- 1,1 kg (max) di trancio di prosciutto

Preparazione:

- 1 Rimuovere la confezione esterna, lasciando la fascetta di plastica interna.
- 2 Scolare e sciacquare il trancio con acqua fredda.
- 3 Mettere il trancio di prosciutto nella pentola e riempirla di acqua bollente più o meno fino a coprire il trancio.
- 4 Mettere la pentola sulla base e coprirla con il coperchio di vetro.
- 5 Selezionare l'impostazione di cottura desiderata utilizzando la guida alla cottura a pagina 9.

IMPORTANTE: Prima di comprare un trancio di carne, assicurarsi che ci stia nella pentola. Il trancio non deve sporgere oltre il bordo. La forma della carne è importante tanto quanto il peso.

Budino di riso

Ingredienti:

- 40 g di burro
- 150 g di riso per dolci
- 150 g di zucchero semolato
- 1,5 L di latte
- Noce moscata grattugiata al momento

Preparazione:

- 1 Imburrare i lati della pentola.
- 2 Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare bene. Grattugiare la noce moscata in cima.
- 3 Mettere la pentola sulla base e coprirla con il coperchio di vetro.
- 4 Per ottenere i migliori risultati, cuocere per 4 ore all'impostazione alta. Diversamente, il budino potrebbe bruciarsi sul fondo della pentola.

Contatti

Servizio di assistenza telefonica

Nel caso di problemi con l'apparecchiatura, vi invitiamo a rivolgervi al Servizio di assistenza telefonica, che potrà offrire 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, commenti o per ricevere utili suggerimenti o idee per ricette che vi facciamo sfruttare al meglio il vostro elettrodomestico, seguitemi online:

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Sito web: www.morphyrichards.com

GARANZIA DI DUE ANNI

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

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

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

N. modello

N. di serie

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

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

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

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

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

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

Morphy Richards o il rivenditore di zona non sono tenuti a



sostituire o riparare i prodotti, come indicato dalle disposizioni di garanzia, se:

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

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



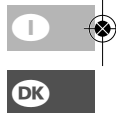


Sundhed og sikkerhed

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

Læs denne vejledning omhyggeligt, før produktet tages i brug.

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og op, hvis de er under opsyn af eller har fået instrukser om sikker anvendelse af produktet samt forstår de involverede risici. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn. Opbevar apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde, som er under 8 år. Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparaterne 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.
- Apparatet er tiltænkt privat brug og tilsvarende såsom: landbrugssteder, af gæster på et hotel, motel og tilsvarende samt bed- og breakfast-steder. Den er ikke egnet til brug i personalekøkkener i forretninger, kontorer eller på andre arbejdspladser.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparatør eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.





Placering

- Hold altid apparatet væk fra kanten af overfladen.
- Sørg for apparatet bruges på en fast, flad og varmeafvisende overflade.
- Må ikke anvendes udendørs eller i nærheden af vand.

Netledning

- Netledningen skal kunne nå fra stikket til apparatet uden at stramme forbindelsen.
- Lad ikke netledningen hænge ud over overfladens kant eller et åbent sted, hvor et barn vil kunne nå den.
- Lad ikke ledningen løbe på tværs af et komfur eller varmt sted, der kan beskadige ledningen.

Andre sikkerhedsovervejelser

- Tænd ikke for kogerens, hvis den keramiske skål er tom.
- Lad låget og den keramiske skål køle af før nedsænkning i vand.
- Steg aldrig direkte på basisenheden. Brug den keramiske skål.
- Skift ikke mellem basisenhed uden keramisk skål.
- Sluk for basisenheden før den keramiske skål fjernes.
- Brug ikke den keramiske skål eller låget, hvis det er revnet eller skåret.
- Tænd ikke for apparatet, når det er vendt på hovedet eller ligger på siden.
- Glaslåg og keramisk skål er skrøbelige. Håndter dem med forsigtighed.
- Brug af tilbehør eller værktøj, der ikke er anbefalet eller sælges af Morphy Richards, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- Apparatet må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk kogeplade eller i en varm ovn.
- Varmeelementets overflade vil have restvarme efter brug.
- Du skal altid trække grydens stik ud af stikkontakten, før du monterer eller afmonterer tilbehør og før rengøring.

Personalets sikkerhed

- **ADVARSEL: Rør ikke toppen af apparatet eller andre varme dele under eller efter brug, anvend håndtag eller knapper. Misbrug af apparatet kan forårsage personskade.**
- For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må apparatet ikke placeres i vand eller anden væske.
- Varme overflader må ikke berøres. Brug ovenhandsker eller et stykke stof, når du fjerner låget eller håndterer varme beholdere.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter apparatet med varm mad, vand eller andre varme væsker.

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.

ADVARSEL: Dette apparat skal jordforbindes.

Intro

Tak for dit køb af Morphy Richards-kogeren.

Med in langsomme koger kan du lave mange forskellige måltider og samtidig stege kød i samme gryde. På den måde bliver saften kødet blive blandet med resten og ingredienserne og du får en bedre smag som resultat.

Før første ibrugtagning

Vask låg (2) og skål (3) i varmt sæbevand. Skyl efter, og aftør.

Bemærk

Skålen er ikke egnet til induktionskomfur.

Funktioner

- (1) Lågets håndtag
- (2) Glaslåg
- (3) Skål
- (4) Håndtag
- (5) Basisenhed
- (6) Indikatorlyst
- (7) Betjeningsknapp
- (8) Kabellagring
- (9) Lågstotte

Brug af langsom koger

Læs vejledningen på side 43 om håndtering af skålen.

- 1** Kom olie i skålen (3). Folg opskriften for korrekt oliemængde.
- 2** Forvarm i skålen på komfuret ved mellemvarme. Skålen kan bruges på alle komfurer undtagen induktion.
- 3** Når olien er varm, kommes kødet i skålen. **ADVARSEL: Skålen bliver varm. Håndteres med ovenvanter.**
- 4** Når kødet steges, sættes skålen på basisenheden (5). **ADVARSEL: Skålen bliver varm. Håndteres med ovenvanter.**
- 5** Kom de øvige ingredienser i skålen.
- 6** Kom glaslåget (2) på skålen.
- 7** Vælg lav, mellem eller høj på kontrolknappen (7) for at starte på langsom stegning. indikatorlyst (6) tændes
- 8** Når stegningen er færdig (se vejledningen på side 9), drejes kontrolknappen til Fra, for skålen tages af. Indikatorlyst slukkes.

ADVARSEL

- **Brug ikke basisenheden (5) uden skål (3).**
- **Brug kun den medfølgende skål. Brug af anden skål eller tilsvarende kan beskadige basisenheden.**





Håndtering af skålen

- **ADVARSEL:** Lågets håndtag (1), håndtag (4), basisenhed (5) og skål (3) samt ydersiden af basisenheden bliver varme under stegningen. Brug altid omvænne ved håndtering af ALLE dele af den langsomme koger under stegningen.
- **ADVARSEL:** Skålen (3) bliver meget varm under brugen.
- Du kan forhindre skålen i at glide ved stegning, sautering eller ristning på komfuret ved at bruge en omvænne til at støtte skålen under madlavningen.
- Vær forsigtig ved brug af skålen på gaskomfur og vælg den rette ringstørrelse, der passer til bunden af skålen.

MÅ IKKE bruges på wok eller stort gaskomfur.

- Brug ikke basisenheden til sautering.
- Brug ikke metalredskaber til at røre i maden i skålen, da det kan lave ridser i slipeoverfladen. Brug redskaber i træ eller silikoneplastik.

Håndtering af glaslåget ☒

- Når du fjerner glaslåget (2), vippes det væk fra dig for at undgå damp slipper ud af skålen (3).
- Glaslåget (2) har en lågstøtte (9) på undersiden. Med lågstøtten kommer kanten af glaslåget ikke i berøring med overfladen.

Mad og langsom tilberedning

- De fleste fødevarer passer til de langsomme kogemetoder, men der er nogle få retningslinjer, der skal følges:
- Sorg for de frosne ingredienser er tøet grundigt op inden tilberedningen.
- Skær rodfrugter i små, ens stykker, da de er længere tid om at blive kogt end kød. De bør forsigtigt sauteres i 2 - 3 minutter, før den langsomme kogning. Sørg for at anbringe rodfrugterne i bunden af den skålen (3), og at alle ingredienser er dækket af kogevæsken.
- Skær alt overskydende fedt fra kødet før kogningen, da fedt ikke kan fordampe ved den langsomme kogemetode.
- Ved lukning af større mængder kød foreslår vi, at du deler kødet i mindre stykker for at gøre arbejdet nemmere. Da der hele tiden skal røres i kødet, er det nemmere at håndtere mindre mængder kød.
- Hvis der anvendes en opskrift fra almindelig kogning, skal du skære ned på den anvendte mængde væske. Væsken fordampes ikke fra den langsomme koger i samme udstrækning som ved almindelig kogning.
- Lad aldrig ferske fødevarer ligge ved stuetemperatur i den langsomme koger.
- Rodfrugterne bør skæres i stykker (i tern på ca. 20 mm) for at sikre en jævn tilberedning.
- Ikke-kogte røde bønner skal oplødes og koges i mindst 10 minutter for at fjerne toksiner, før de anvendes i en langsom koger.
- Hvis der anvendes bouillon eller sovser fra glas eller dåser, skal disse først varmes op i en mikroovn og derefter kommes i skålen. Alternativt skal der lægges 30 minutter til tilberedningstiden.

- Sæt et stegetermometer i stege, skinker eller hele kyllinger, så du er sikker på, at de bliver kogt til den ønskede temperatur.
- Efterlad ikke rå, ikke færdiglavet mad i skålen i længere tid. Begynd stegningen så hurtigt som muligt. Hvis du skal udskyde tilberedningen, skal fødevarer opbevares i et køleskab, og når du er klar, skal den igen tilbage til rumtemperatur.
- Nogle ingredienser passer ikke til langsom kogning. Pasta, skaldyr, mælk og fløde bør tilsættes ved slutningen af kogetiden.
- **Brug ikke den langsomme koger til genopvarmning af fødevarer.**

Tips til langsom tilberedning

- Ved langsom stegning på almindelige komfurplader tilrådes det at dække kødet med mel inden bruningen. Det er ikke nødvendigt at gøre dette i den langsomme koger. Brun/luk kødet som angivet. Hvis væsken skal tyknes, kan du tilsætte majsme/sovsøjævning udørt i koldt vand, når der er 30 minutter tilbage af tilberedningstiden.
- Tilsætning af olie skal ske efter bruningen.
- Den langsomme koger skal være mindst halv fuld for at opnå det bedste resultat.
- Mange opskrifter tager flere timer at tilberede. Hvis du ikke har tid til at forberede maden om morgenen, kan du forberede den aftenen før, og opbevare maden i en lukket beholder i køleskabet. Flyt maden til skålen, og tilsæt kogende væske/fond. I de fleste af opskrifterne i denne bog brunes kødet først for at forbedre udseende og smag.
- Hvis du hurtigt skal forberede maden og vil foretrække at springe bruningen over, skal du kun tilsætte kødet og andre ingredienser i den langsomme koger og dække med kogende væske/fond. Du skal forlænge tilberedningstiden fra opskriften som følger: Høj +1 t, mellem +1-2 timer, lav +2-3 timer.
- Ingredienserne bør fordeles ligeligt i panden. Imidlertid er det bedre at anbringe rodfrugter i den nederste del af skålen i begyndelsen af tilberedningen. Alle ingredienserne bør være dækket af væsken.
- Overfyld ikke skålen, da opskrifterne i denne vejledning er fremstillet til maksimal kapacitet og giver mulighed for plads over fødevarer for endnu bedre stegning. Fyld op til 2 cm fra toppen af skålen.
- Hvis du koger supper, skal der være 5 cm afstand mellem den øverste kant af skålen og madens overflade for at give mulighed for småkogning.
- De fleste kød- og grøntsagsretter skal have 8-10 timer ved lav, 6-8 ved mellem og 4-6 timer ved høj.
- Bruges eksisterende opskrifter fra almindelige kogebøger i en langsom stegegryde, skal den anvendte væske reduceres, da væske ikke fordampes i samme grad.
- Langsom kogning holder på fugten. Hvis du ønsker at reducere væske, skal du fjerne låget efter tilberedning og skifte til høj. Reducer væskeindholdet ved at lade det simre i 30 - 45 minutter.
- Fjernelse af glaslåget (2) giver varmen mulighed for at komme ud, så den langsomme kokers effektivitet reduceres, og kogetiden forlænges. Fjern låget for at røre i eller komme ind ingredienser i, skal du bruge yderligere 10-15 minutter for hver gang du fjerner

DK



glaslåget.

- Der er meget, som kan påvirke, hvor hurtigt en opskrift kan laves, bl.a. vand og fedtindhold, indledende madtemperatur og størrelse. Sorg for maden tilberedes grundigt, før den serveres.
- Hvis du kun tilbereder halve portioner, kan tilberedningstiden normalt nedsættes til to tredjedele. Kontroller, at maden er grundigt tilberedt før serveringen.
- Alle fødevarer bør dækkes af væske, sky eller sovs. Forbered væsken, skyen eller sovsen i en separat gryde, og dæk maden helt i skålen.

Peje af glaslåg og skål

- Håndter glaslåg (2) og skål (3) forsigtigt, så det holder længe.
- Undgå pludselige og kraftige temperaturændringer i forhold til glaslåget. Du må fx ikke sætte et varmt låg sammen med koldt vand eller på en våd overflade.
- Undgå at slå glaslåget mod en hård overflade.
- Brug ikke glaslåget, hvis det er revnet eller ødelagt eller ridset kraftigt.
- Brug ikke silbemiddel eller metalsvamp.
- Opvarm ikke skålen, hvis den er tom, ved stegning eller bruning kommes kød i straks olien er varm.

- Kom aldrig glaslåg eller skål på en grill, i ovnen, i mikrobølgeovnen eller toaster.
- Kom aldrig glaslåget direkte på en brænder eller et komfur.
- **Brug ikke metalredskaber til at røre i maden i skålen, da det kan lave ridser i slipletoverfladen. Brug redskaber i træ eller silikoneplastik.**
- Kom ikke skål eller glaslåg i opvaskemaskinen. Ingen andre dele tåler opvaskemaskine.

Vedligeholdelse og rengøring

- Sluk for og fjern den langsomme koger fra elnettet. Lad apparatet køle helt af, før det rengøres.
- Brug ikke metalgenstande eller skuremidler ved rengøring.
- Fjern glaslåg (2) og skål (3) i varmt sæbevand.
- Tør siderne af basisenheden af med en fugtig klud.
- Glaslåg og skål tåler ikke opvask i maskine.

BASISENHEDEN MÅ IKKE NEDSÆNKES I VAND

Opbevaring **10**

- For lettere at opbevare i køkkenskab kan du let sætte basisenheden (5) i skålen (3) som vist ovenfor.

Fejlsøgning

Problem	Årsag	Løsning
Maden tilberedes ikke nok.	Mangler kraft	Prøv med en lampe, som du ved virker.
	Maden laves ved forkert indstilling af tilberedningstid	Kontroller knappens position og opskriften.
	Glaslåg sidder ikke korrekt på skålen	Kontroller glaslåget sikker korrekt og der ikke er
noget i vejen. Maden tilberedes for meget.	Skålen er under halv fuld	Din langsomme koger er lavet til at tilberede grundigt i en fyldt skål. Hvis skålen kun er halv fuld, så se om maden tilberedes ved 2/3 af tilberedningstiden.
	Maden tilberedes for længe Skålen placeres i basisenheden, mens den er meget varm.	Kontroller knappens position og opskriften. Tilberedningstidne kan forkortes. Kontroller maden laves 30 minutter / 1 time før end der står i opskriften.



Opskrifter

Tilberedningstiden i opskriften er vejledende. Hvis du gerne vil øge eller reducere tilberedningstiden, så følg vejledningen nedenfor. Bemærk, at disse tilberedningstider kun er vejledende, og kan variere afhængigt af fødevarer type og personlig smag.

Hvis der fx i opskriften står 6-8 timer ved mellem og du ønsker en kortere tilberedningstid, så vælg høj, så tiden reduceres til 4-6 timer. Øg tilberedningstiden ved at vælge lav, hvilket øger den til 8-10 timer.

Opskrifterne baseres på maksimal arbejdsvolumen for den langsomme koger (3,5 liter). Det giver mulighed for en plads på 2cm mellem den øverste kant af den keramiske skål og maden.

Tilberedningsvejledning

Tilberedning ved lav
Tilberedning ved mellem
Tilberedning ved høj

8-10 timer 6-8 timer 4-6 timer

Bolognesesovs

Ingredienser:

- 1 kg hakket oksekød
- 250 g løg, hakket
- 180 g selleri, skåret i tynde skiver
- 2 fed hvidløg, knust
- 5 spsk. tomatpuré
- 1 spsk. mel
- 2x400g hakkende dåsetomater
- 400 ml oksekødsbouillon
- 200 g champignon, skåret i skiver
- 1 tsk blandede urter
- Salt og peber

Fremgangsmåde:

- 1 Kom skålen på komfuret og brun kødet forsigtigt uden at komme fedtstof eller olie i.
- 2 Når fedtet begynder at løbe ud af kødet, kommes løg, selleri og hvidløg i. Steg et par minutter.
- 3 Blend noget tomatssaft med mel og kom på kødet sammen med resten af ingredienserne og rør godt rundt.
- 4 Kom skålen på basisenheden og dæk med glaslåg.
- 5 Vælg høj i 4-6 timer.
- 6 Fjern overskydende olie fra overfladen, før du serverer den.

Kogt skinke

Ingredienser:

- 1,1kg (max) saltet skinke

Fremgangsmåde:

- 1 Fjern yderemballage, lad plastikanten sidde.
 - 2 Tom og skyl kødet i koldt vand.
 - 3 Kom kødet i skålen og fyld med kogevand til det næsten dækker stykket.
 - 4 Kom skålen på basisenheden og dæk med glaslåg.
 - 5 Vælg den ønskede indstilling ifølge vejledningens side 9.
- VIGTIGT: Når du køber kødstykket, så sørg for det kan være i skålen. Det må ikke stikke ud over kanten. Formen på kødet er lige så vigtigt, som vægten.

Risengrød

Ingredienser:

- 40g smør
- 150g grodris
- 150g sukker
- 1,5L mælk
- Frisk revet muskatnød

Fremgangsmåde:

- 1 Smør siderne af skålen med smør.
- 2 Tilsæt alle ingredienser, og rør godt rundt. Riv muskatnød over toppen.
- 3 Kom skålen på basisenheden og dæk med glaslåg.
- 4 Det bedste resultat opnås med 4 timers tilberedning ved høj indstilling.
Ellers kan risengrøden brænde på i skålen.

Kontakt os

Hjælpelinje

Hvis du har et problem med dit apparat, bedes du ringe til vores hjælpelinje, da vi muligvis kan hjælpe dig bedre end den forretning, hvor du købte varen.

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

Tal med os

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

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

DK





DIN TOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

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

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

Modelnr.

Serienr.

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

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte den lokale 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 undtagelserne som beskrevet nedenfor (1-9).

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

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

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

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsættlig 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 følgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.





Zdraví a bezpečnost

Používání každého elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících běžných bezpečnostních pravidel.
Před použitím tohoto výrobku si prosím pečlivě přečtete tyto pokyny.

- Tento spotřebič může být používán dětmi od 8 let a staršími jen pokud jsou pod dohledem nebo dostaly patřičné instrukce ohledně bezpečného používání spotřebiče a pokud rozumí rizikům spojeným s jeho používáním. Čištění a uživatelskou údržbu mohou provádět děti starší 8 let a jen pod dozorem. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byli poučeni o bezpečném použití spotřebiče a rozumí případným rizikům.
- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných situacích, jako jsou: na chalupách, klienty v hotelech, motelech a dalších obytných prostředích včetně ubytovacích zařízení. Není vhodný k používání v zaměstnaneckých kuchyňkách v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Pokud je poškozený napájecí kabel, musí být vyměněn jen výrobcem, autorizovaným servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možnému riziku.

DK

CZ



Umístění

- Spotřebič vždy umístěte dále od okraje pracovní plochy.
- Ujistěte se, že spotřebič je používán na pevném, rovném, žáruvzdorném povrchu.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.

Síťový kabel

- Síťový kabel by měl vést od zásuvky ke spotřebiči bez napínání spojů.
- Nenechávejte síťový kabel viset přes okraj pracovní plochy, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel procházet přes sporák nebo jiná horká místa, která by ho mohla poškodit.

Další bezpečnostní pokyny

- Nezapínejte pomalý hrnec, pokud je keramický hrnec prázdný.
- Před ponořením do vody nechte skleněnou pokličku a keramický hrnec vychladnout.
- Nikdy nevařte přímo v základní jednotce. Použijte keramický hrnec.
- Nezapínejte základní jednotku bez vloženého keramického hrnce.
- Před vyjmutím keramického hrnce vypněte základní jednotku.
- Nepoužívejte keramický hrnec nebo skleněnou pokličku, pokud jsou naprasklé nebo našťipnuté.
- Nezapínejte spotřebič pokud je vzhůru nohama nebo leží na boku.
- Skleněná poklice a keramický hrnec jsou křehké. Zacházejte s nimi opatrně.
- Používání nástavců nebo nástrojů, které Morphy Richards nedoporučuje nebo neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Neumísťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič, do jeho blízkosti nebo do trouby.
- Povrch topného tělesa bude vydávat zbytkové teplo i po použití.
- Odpojte spotřebič od sítě, pokud jej nepoužíváte, instalujete nebo odebíráte součásti a také před čištěním.

Bezpečnost osob

- **VÝSTRAHA: Během a po používání se nedotýkejte horní části spotřebiče ani jiných horkých částí, ale používejte držadla nebo kulové rukojeti. Špatné používání tohoto spotřebiče může vést k případnému úrazu.**
- Nevkládejte základnu do vody nebo jiné kapaliny, abyste se chránili před rizikem elektrického šoku.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s poklicí nebo horkými nádobami používejte chňapky nebo utěrku.
- Při manipulaci se spotřebičem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, je nutno postupovat mimořádně opatrně.

Požadavky na napájení

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

Když je třeba vyměnit pojistku v hlavní zásuvce, musí být použita pojistka 3A BS1362.

VÝSTRAHA: Tento spotřebič musí být uzemněný.

Úvod

Děkujeme vám, že jste si koupili nový Morphy Richards Pomalý hrnec.

Váš pomalý hrnec vám umožní vytvořit celou škálu jídel s přidanou hodnotou, spočívající v možnosti vařit maso zároveň ve stejném hrnci. Vaření masa v hrnci způsobí, že se šťáva z masa smíchá s ostatními ingrediencemi a vytvoří tak plnější a bohatější chuť vašich jídel.

Před prvním použitím

Umyjte poklici (2) a keramický hrnec (3) v horké, mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.

Poznámka

Keramický hrnec se nehodí pro použití s indukční varnou deskou.

Součásti

- (1) Držadlo poklice
- (2) Skleněná poklice
- (3) Keramický hrnec
- (4) Madla
- (5) Základní jednotka
- (6) Kontrolka
- (7) Regulátor teploty
- (8) Prostor na uložení kabelu
- (9) Odkládací podložka pro pokličku

Použití vašeho pomalého hrnce

Obrátte prosím na stranu 49 pro instrukce, jak s pomalým hrncem zacházet.

- 1** Do hrnce přidejte olej (3). Podívejte se na recept pro přesné množství oleje.
- 2** Předehřejte olej v hrnci otočením regulátoru teploty na střední stupeň. Pomalý hrnec je kompatibilní se všemi varnými deskami, kromě indukční.
- 3** Když je olej horký, přidejte do hrnce maso. **VÝSTRAHA: Hrnec bude také horký. Pro manipulaci použijte chňapky.**
- 4** Až se maso uvaří, umístěte hrnec do základny (5). **VÝSTRAHA: Hrnec bude také horký. Pro manipulaci použijte chňapky.**
- 5** Přidejte zbytek ingrediencí do hrnce.
- 6** Umístěte skleněnou pokličku (2) na hrnec.
- 7** Vyberte nízký, střední nebo vysoký stupeň v nastavení regulátoru teploty (7) pro začátek vaření. Rozsvítí se kontrolka (6).
- 8** Až se pokrm dovaří (podle návodu pro vaření na straně 9), otočte regulátor teploty do pozice Vypnuto před vyjmutím keramického hrnce. Kontrolka zhasne.





VÝSTRAHA

- **Nepoužívejte základnu (5) bez keramického hrnce (3).**
- **Používejte jen originální keramický hrnec. Použití jiných keramických hrnců nebo nádob by mohlo poškodit základnu.**

Manipulace s hrncem

- **VÝSTRAHA: Držadlo poklice (1), Madla (4), základna (5) a keramický hrnec (3), stejně jako vnější povrch základny budou během vaření horké. Při manipulaci s JAKOUKOLIV částí pomalého hrnce během vaření vždy používejte chňapky.**
- **VÝSTRAHA: Keramický hrnec (3) bude během vaření velmi horký.**
- Abyste předešli sklouzávání keramického hrnce během vaření, restování nebo smažení ingrediencí na vaší varné desce, použijte chňapku pro stabilizaci keramického hrnce během míchání jídla.
- Pokud budete používat keramický hrnec na plynovém hořáku, buďte velmi opatrní a zvolte vždy správnou velikost hořáku, na který bude nejlépe pasovat dno hrnce.

NEPOUŽÍVEJTE hrnec na hořáku pro pánev wok nebo příliš velkých plynových hořáčích.

- **Nepoužívejte základnu pro restování.**
- **Pro míchání pokrmu v keramickém hrnci nepoužívejte kovové nástroje, protože by mohly poškrábat nepřilnavý povrch. Používejte buď dřevěné nebo silikonové nástroje.**

Manipulace se skleněnou poklicí ☒

- Když odnímate skleněnou poklici (2), nakloňte se stranou, abyste se vyhnutí opaření párou, unikající z keramického hrnce (3).
- Skleněná poklice (2) obsahuje odkládací podložku (9) na vnitřní straně. Odkládací podložka umožní odložení skleněné poklice tak, aby nedošlo ke kontaktu povrchem pracovní desky při položení na pracovní desku.

Potravinu pro pomalé vaření

- Většina potravin je vhodná pro pomalé vaření, nicméně je potřeba dodržet několik pravidel.
- Ujistěte se, že všechny zmrazené ingredience jsou před vařením důkladně rozmrazené.
- Nakrájejte kořenovou zeleninu na stejně velké kousky, protože zelenina se vaří déle než maso. Můžete ji před pomalým vařením jemně orestovat po dobu 2 - 3 minut. Ujistěte se, že kořenová zelenina je vždy umístěna na dně keramického hrnce (3) a že všechny ingredience jsou ponořeny ve vývaru.
- Před vařením ořežte z masa veškerý tuk, protože u pomalého vaření nedochází k jeho rozpouštění.
- Při restování většího množství masa doporučujeme rozdělit maso na menší části, což vám tuto práci usnadní. Protože je potřeba maso během restování stále míchat, je jednodušší míchat menší množství masa.
- Pokud si přizpůsobujete původní recept pro běžné vaření, budete možná muset snížit objem použitých tekutin. Tekutiny se během pomalého vaření neodpařují tolik, jako během běžného vaření.
- Nikdy nenechávejte ve vašem pomalém hrnci neuvařené potraviny při pokojové teplotě.

- Pro rovnoměrné vaření nakrájejte kořenovou zeleninu na menší kousky (kostky asi 2 cm).
- Neuvařené červené fazole musí být namočený přes noc a vařené alespoň 10 minut, aby se odstranily toxiny před použitím v pomalém hrnci.
- Pokud používáte vývary nebo omáčky z jiných nádob nebo plechovek, ohřejte je nejdříve v mikrovlnné troubě před jejich vložení do hrnce. Nebo můžete přidat dalších 30 minut k době vaření.
- Použijte kuchyňský teploměr v kloubu vařeného masa nebo v celém kuřeti, abyste zajistili, že maso bude uvařené na požadovanou teplotu.
- Nenechávejte syrové, neuvařené potraviny v hrnci delší dobu. Proces vaření zahajte co nejdříve. Pokud nezačnete brzy vařit, uložte potraviny v lednici a až budete připraveni, nechte je zpátky ohřát na pokojovou teplotu.
- Některé ingredience nejsou na pomalé vaření vhodné. Těstoviny, mořské plody, mléko a smetana by měly být přidány až ke konci vaření.
- **Nepoužívejte váš pomalý hrnec na ohřívání jídla.**

Tipy pro pomalé vaření

- Při tradičním pomalém vaření na sporáku se doporučuje obalit maso před opékáním v mouce. Toto není potřeba pro vaření v pomalém hrnci. Jednoduše orestujte / opečte maso podle návodu. Pokud je třeba tekutinu zahustit, přidejte a vmíchejte kukuřičnou mouku / studenou jíšku půl hodiny před koncem vaření.
- Pokud je to potřeba, vylijte po opečení přebytečný olej.
- Pro dosažení co nejlepších výsledků musí být pomalý hrnec naplněn alespoň do poloviny.
- Mnoho receptů bude vyžadovat několik hodin vaření. Pokud nemáte čas na přípravu pokrmu ráno, připravte pokrm předem večer a uložte v zakryté nádobě do ledničky. Přendejte pokrm do hrnce a přidejte tekutinu / vývar. Ve většině receptů z této knihy se maso nejprve opečte, aby se zlepšil jeho vzhled a chuť.
- Pokud máte málo času na přípravu a raději byste přeskočili restování, jednoduše vložte maso a ostatní ingredience do pomalého hrnce a dolijte tekutinu / vývar. Budete muset upravit čas na vaření podle níže uvedeného pokynu: Nastavení na nejvyšší +1 hodina, střední stupeň +1-2 hodiny, nízký stupeň +2-3 hodiny.
- Ingredience by měly být v hrnci rovnoměrně rozprostřeny. Kořenovou zeleninu ale raději umístíte před začátkem vaření do spodní části hrnce. Všechny ingredience musí být ponořeny v tekutině.
- Hrnec (3) nepřepínajte, protože všechny recepty zde uvedené jsou navrženy pro jeho maximální kapacitu a ponechávají nad pokrmem prostor pro rovnoměrné vaření. Naplňte maximálně do výše 2 cm od horního okraje hrnce.
- Pokud vaříte polévku, ponechte mezeru 5 cm od okraje hrnce (3) a pokrmu pro umožnění varu.
- Většina masových a zeleninových receptů vyžaduje 8 - 10 hodin na nízký stupeň, 6 - 8 hodin na střední a 4 - 6 hodin na vysoký stupeň.

CZ





- Přizpůsobení původních receptů pro běžné vaření bude možná vyžadovat snížení objemu použitých tekutin, protože tekutiny se tak rychle neodpařují.
- Pomalé vaření zachovává vlhkost. Pokud si přejete zredukovat tekutiny, po dovaření odejměte pokličku a zvýšte var na vysoký stupeň. Zredukujte tekutiny varem po dobu 30 - 45 minut.
- Odstranění skleněné poklice (2) umožní teple unikat, což sníží efektivitu vašeho pomalého hrnce a zvýší dobu varu. Pokud odejmete pokličku kvůli míchání nebo přidání ingrediencí, budete potřebovat přidat 10 - 15 minut varu navíc pro každý takový případ odejmutí skleněné poklice.
- Mnoho věcí může ovlivnit rychlost, s jakou se pokrm uvaří, včetně obsahu vody a tuku, počáteční teploty pokrmu a velikosti pokrmu. Před podáváním vždy zkontrolujte, jestli je jídlo řádně uvařeno.
- Pokud vaříte poloviční porci pokrmu, je většinou možné zkrátit dobu vaření na dvě třetiny. Před podáváním zkontrolujte, zda je pokrm důkladně uvařený.
- Veškeré připravované potraviny musí být ponořeny v tekutině, vývaru nebo omáčce. Tekutinu, vývar nebo omáčku můžete připravit v jiném hrnci nebo pánvi tak, aby byl pokrm v keramickém hrnci úplně ponořený.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houbičky s kovovými vlákny.
- Nikdy nezahřívejte keramický hrnec, pokud je prázdný, pokud restujete nebo opékáte, přidejte maso ihned, jakmile se olej zahřeje.
- Nikdy nedávejte skleněnou poklici nebo keramický hrnec pod gril, do trouby nebo na mikrovlnou troubu nebo toustovač.
- Nikdy nepokládejte skleněnou poklici přímo na hořák nebo varnou desku.
- **Nepoužívejte kovové nástroje pro restování nebo míchání pokrmu v keramickém hrnci, protože by mohly poškrábat a poškodit nepřilnavý povrch. Používejte buď dřevěné nebo silikonové nástroje.**
- Nedávejte keramický hrnec nebo skleněnou pokličku do myčky nádobí. Žádné součásti nejsou určeny pro mytí v myčce.

Péče a čištění

- Vypněte a odpojte váš pomalý hrnec ze zásuvky. Před čištěním nechte úplně vychladnout.
- Pro čištění nepoužívejte kovové nástroje nebo abrazivní čističe.
- Odstraňte skleněnou poklici (2) a keramický hrnec (3) a umyjte je v horké mýdlové vodě.
- Otřete strany základny vlhkým hadříkem.
- Skleněná poklice a keramický hrnec nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

NEPONOŘUJTE ZÁKLADNU DO VODY.

Ukládání

- Základní jednotka (5) vašeho pomalého hrnce může být úhledně uložena v keramickém hrnci (3), jak je uvedeno výše.

Péče o skleněnou poklici a keramický hrnec

- Prosíme, zacházejte se skleněnou poklicí (2) a keramickým hrncem (3) opatrně, aby oba předměty vydržely dlouho.
- Vyhněte se náhlým a prudkým změnám teplot skleněné poklice. Například nedávejte horkou pokličku pod studenou vodu nebo na vlhký povrch.
- Vyhněte se nárazům skleněné poklice do jakýchkoliv tvrdých povrchů.
- Nepoužívejte skleněnou poklici, pokud je našťiplá, naprasklá nebo velmi poškrábaná.

Řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Jídlo je nedovařené.	Ztráta výkonu Jídlo bylo vařeno při špatném nastavení doby vaření. Skleněná poklice nebyla správně umístěna na keramický hrnec	Otestujte hlavní zástrčku pomocí lampy, která funguje. Zkontrolujte ovladač a jeho pozici a pokyny z receptu. Zkontrolujte, jestli je skleněná poklice správně umístěná a nic jí nepřekáží.
Jídlo je přeavařené.	Keramický hrnec byl naplněn méně než do poloviny Jídlo se vařilo příliš dlouho Keramický hrnec byl umístěn do základní jednotky ještě příliš horký.	Váš pomalý hrnec je určen pro důkladné vaření pokrmů v naplněném keramickém hrnci. Pokud je keramický hrnec jen zcela plný, zkontrolujte si, jestli byl pokrm vařen jen 2/3 doby vaření. Zkontrolujte ovladač a jeho pozici a pokyny z receptu. Doba vaření může být zkrácena. Zkontrolujte, zda je pokrm uvařen 30 minut až 1 hodinu před koncem doby vaření, uvedené v receptu.





Recepty

Doby vaření v následujících receptech jsou jen návrh. Pokud si přejete prodloužit nebo zkrátit dobu vaření, použijte prosím následující návod pro dobu vaření. Vezměte prosím na vědomí, že tyto doby vaření jsou jen návod a mohou se lišit v závislosti na typu pokrmu a osobních chutích.

Například, pokud je v receptu uvedeno vařte po dobu 6 - 8 hodin na střední stupeň a chcete dobu vaření zkrátit, vařte na vysoký stupeň a snižte dobu vaření na 4 - 6 hodin. Pro zvýšení doby vaření zvolte nízký stupeň, což zvýší dobu vaření na 8 - 10 hodin.

Recepty jsou založeny na maximálním pracovním objemu vašeho pomalého hrnce (3.5 litrů / 6 pint). To umožní ponechat 2 cm prostoru mezi horním okrajem hrnce a pokrmem.

Pokyny pro vaření

Vaření na nízký stupeň
8-10 hodin

Vaření na střední stupeň
6-8 ho

Vaření na vysoký stupeň
4-6 hodin

Boloňská omáčka

Ingredience:

- 1kg mletého hovězího masa
- 250g cibule, nakrájené
- 180g řapíky celeru, jemně nakrájené
- 2 stroužky česneku, rozmačkané
- 5 polévkových lžic rajčatového protlaku
- 1 polévková lžice mouky
- 2x400g plechovky krájených rajčat
- 400 ml hovězího vývaru
- 200g hub, nakrájených na plátky
- 1 kávová lžička směsi bylin
- Sůl a pepř

Postup:

- 1 Umístěte keramický hrnc na varnou desku a pomalu orestujte maso do zhnědnutí, bez přidání tuku nebo oleje.
- 2 Jakmile se začne z masa vypékat tuk, přidejte cibuli, řapíkatý celer a česnek. Smažte několik minut.
- 3 Smíchejte část rajčatové šťávy s moukou a přidejte k masu spolu se zbývajícími ingrediencemi a dobře promíchejte.
- 4 Vložte keramický hrnc do základní jednotky, zakryjte skleněnou pokličkou.

- 5 Zvolte vysoký stupeň vaření a vařte 4 - 6 hodin.
- 6 Před servírováním odstraňte přebytečný olej.

Vařená šunka

Ingredience:

- 1.1kg (max) Uzené šunky

Postup:

- 1 Odstraňte vnější obaly, ale ponechte plastickou mřížku.
- 2 Opláchněte šunku ve studené vodě.
- 3 Vložte šunku do keramického hrnce a doplňte vařící vodou tak, aby byla šunka zhruba zakrytá.
- 4 Vložte keramický hrnc do základní jednotky, zakryjte skleněnou pokličkou.
- 5 Zvolte požadované nastavení pomalého vaření podle návodu pro vaření na straně 9.

DŮLEŽITÉ: Když kupujete šunku, ujistěte se, že se vejde do keramického hrnce. Šunka nesmí přesahovat přes okraj. Tvar masa je stejně důležitý jako jeho váha.

Rýžový pudink

Ingredience:

- 40g másla
- 150g pudinkové rýže
- 150g cukru krystal
- 1.5 litru mléka
- Čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek

Postup:

- 1 Vymažte stěny keramického hrnce máslem.
- 2 Přidejte ostatní ingredience a dobře promíchejte. Nahoru nastrouhejte muškátový oříšek.
- 3 Vložte keramický hrnc do základní jednotky, zakryjte skleněnou pokličkou.
- 4 Pro nejlepší výsledky vařte 4 hodiny na vysoký stupeň. Jinak by se mohl pudink připéci ke dnu keramického hrnce.

Kontaktujte nás

Linka podpory

Pokud máte se svým přístrojem problém, kontaktujte nás prosím na lince podpory, budeme vám nejspíše schopni poradit lépe než v obchodě, kde jste přístroj zakoupili.

Před telefonátem si připravte název výrobku, modelové číslo a sériové číslo, zjednodušíte tak vyřízení svého dotazu.

Promluvit si s námi

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

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Internetové stránky: www.morphyrichards.com





DVOULETÁ ZÁRUKA



Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevníte sešíváčkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

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

Č. modelu
Sériové číslo

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

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

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

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

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

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

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

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se 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 čistěny a měněny podle pokynů.

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







- 25 Morphy Richards products are intended for household use only. See usage limitations within the location sub-heading in the important safety instructions. Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,

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

26 **Glen Dimplex Australia**

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

27 **Glen Dimplex New Zealand**

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

- 28 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

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

www.glendimplex.fr

T : (0)148155363

- 29 Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.

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

F : 06071 37048

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

Imporaudio Lda

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

F : +351 22 996 67 41

- 31 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.

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

Albaline AS

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

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

Solight s.r.o

Na Brně
500 06 Hradec Karlove
Czech Republic

T : +420 491512 047





- GB** For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistono le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbruges, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- CZ** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.

GB

F

D

P

I

DK

CZ



morphy richards®

SC460751MEE Rev 2 11/16

www.morphyrichards.com

