

**morphy richards®**

**intellichef™**



**Multicooker**

Please read and keep these instructions

GB

**Multicuisieur**

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

**Universalkochgerät**

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf.

D

**Univerzální vařič**

Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte je

CZ



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

GB

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

Please read these instructions carefully before using the product.

- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised.
- This persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and it's cord out of reach of children less than 8 years of age.

### Location

- 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; bed and breakfast type environments.  
It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Do not use outdoors or near water.
- Do not place directly under kitchen wall cupboards when in use, as it produces large amounts of steam. Avoid reaching over the steamer when in use.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation.

### Mains cable

- The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the cable hang over the edge of the table or counter and keep it away from any hot surfaces.
- Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, it's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

### Personal safety

- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling hot containers as hot steam will escape.
- **WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.**
- **WARNING: Extreme caution must be used when moving the appliance when containing hot food, water, or other hot liquids.**
- Appliances must not be immersed.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged lead or plug, or after an appliance has malfunctioned, or has been dropped or damaged in any way. Contact Morphy Richards for advice on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not fill above the maximum level. If the appliance is over-filled, boiling water may be ejected which can scald.

### Other safety considerations

- Do not use attachments or tools not recommended by Morphy Richards as this may cause fire, electric shock or injury.
- To open, lift the lids off towards yourself but tilted away from you.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

- Do not use any of the appliance parts in a microwave or on any cooking/heated surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not leave it in a damp and corrosive environment.
- Always make sure the water does not fall below the minimum level.

### Treating scalds

- Run cold water over the affected area immediately. Do not stop to remove clothing, get medical help quickly.

## Introduction

Thank you for your recent purchase of the Intellichef Multicooker. Please read this instruction booklet carefully to ensure you get the best performance from your new product.

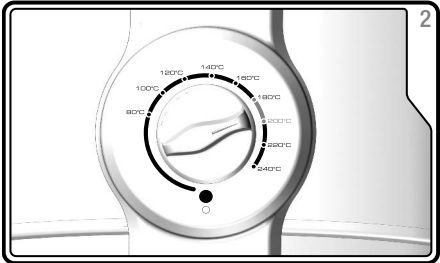
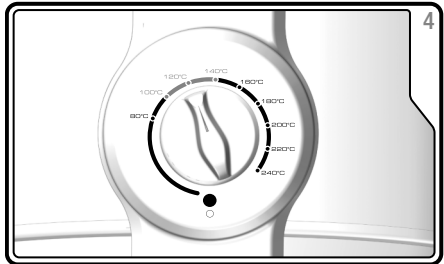
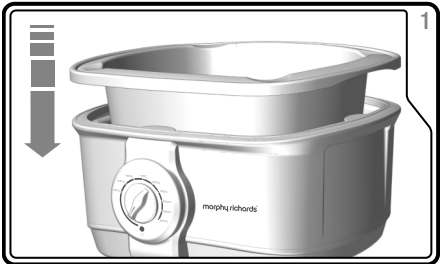
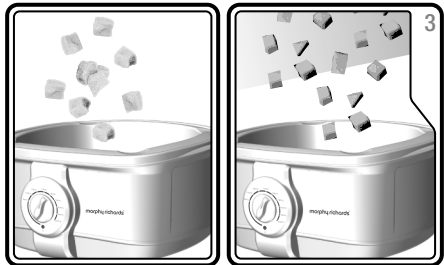
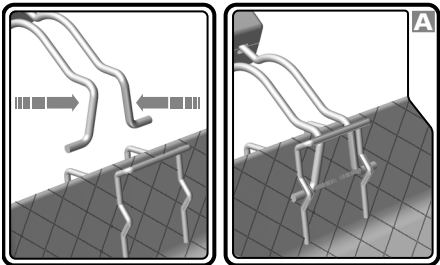
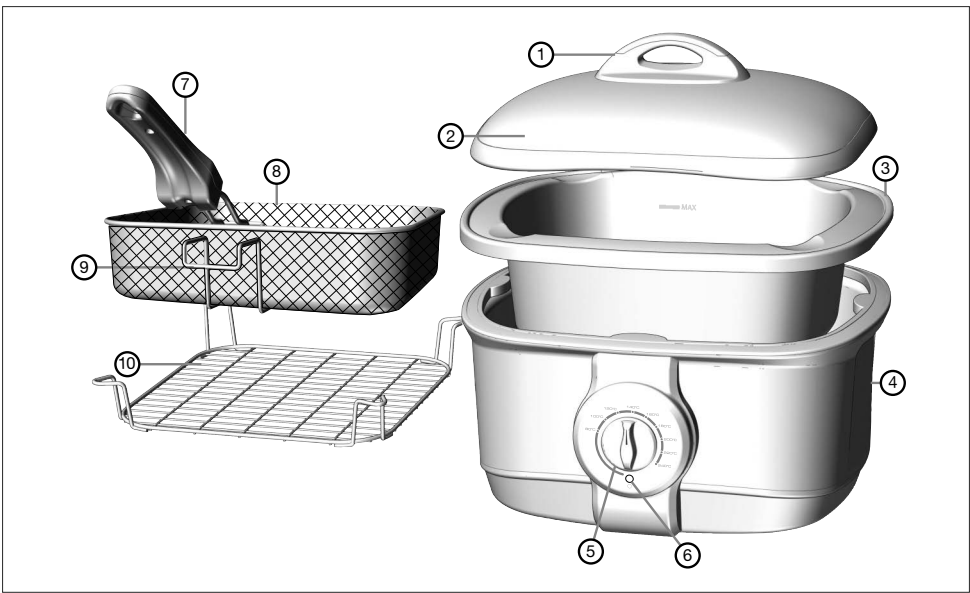
## Contents

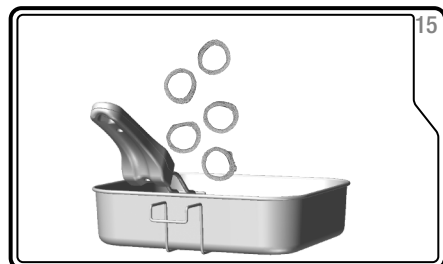
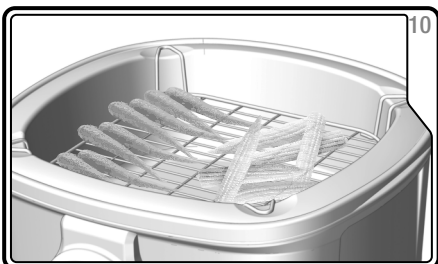
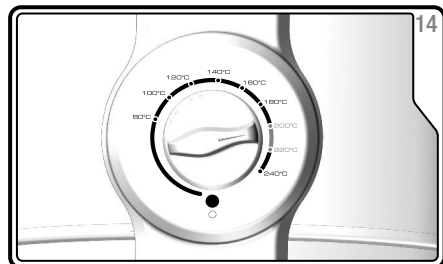
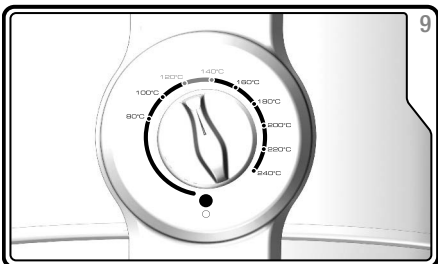
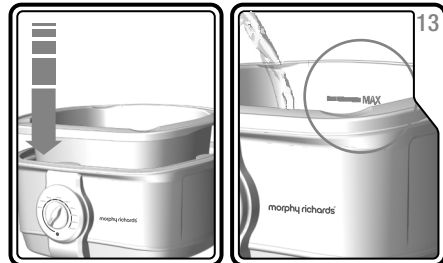
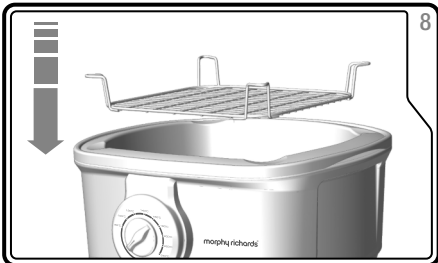
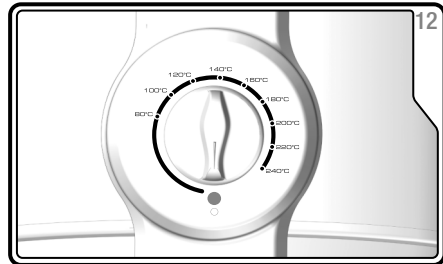
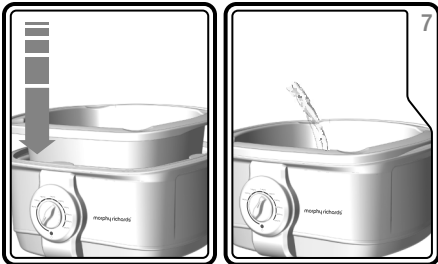
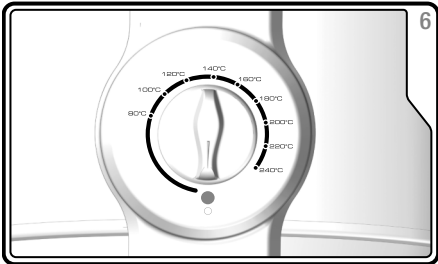
Health and Safety	2
Introduction	3
Product features	3
Before first use	10
Assembling the Fryer Basket	10
Cooking - Slow Cooking	10
Cooking - Steaming	10
Cooking - Fry	10
Cooking - Braise	11
Cooking - Stir fry	11
Cooking - Boil	11
Cooking - Gril	11
Cooking - Fast Stew	11
Recipes	12
Care and Cleaning	18
Contact Us	18
Guarantee	18

GB

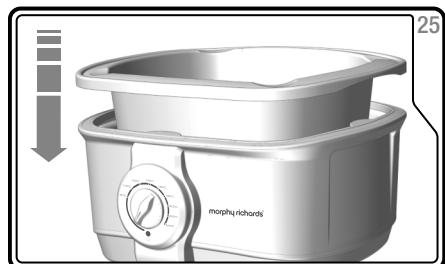
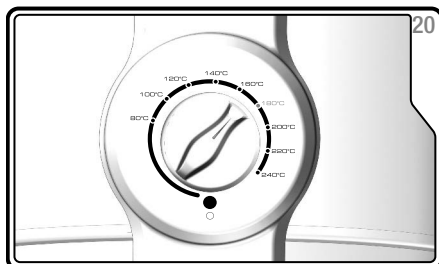
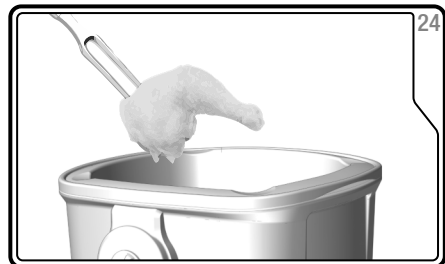
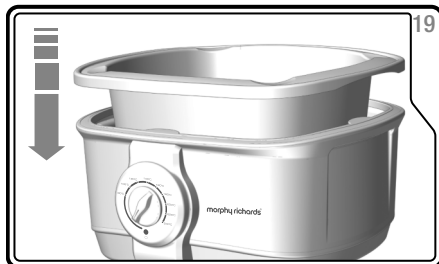
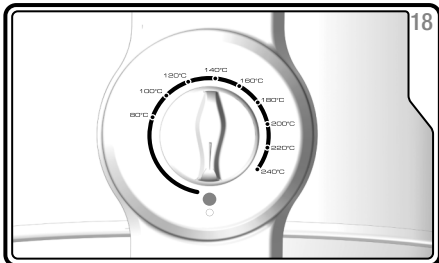
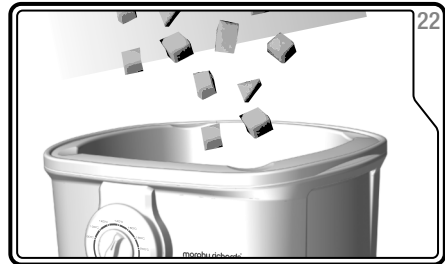
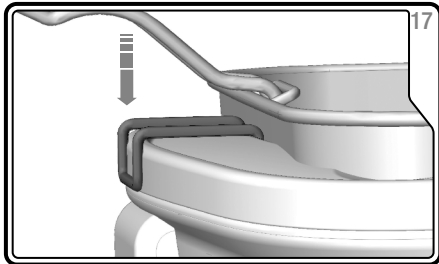
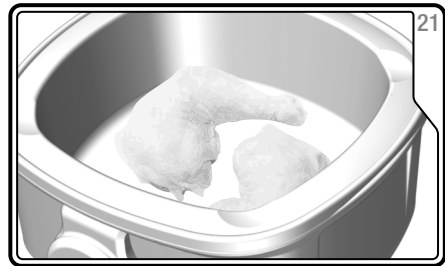
## Features

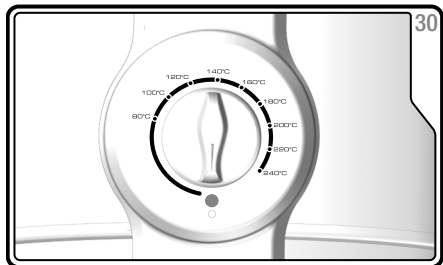
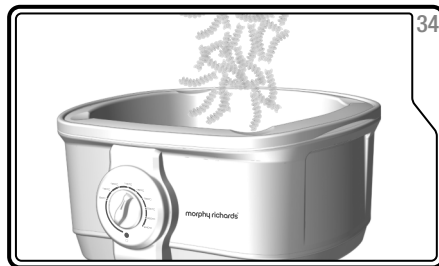
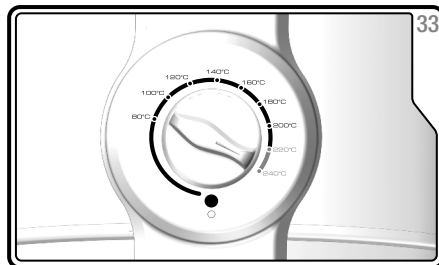
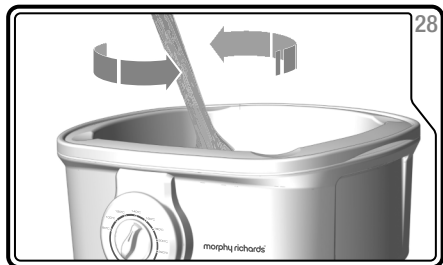
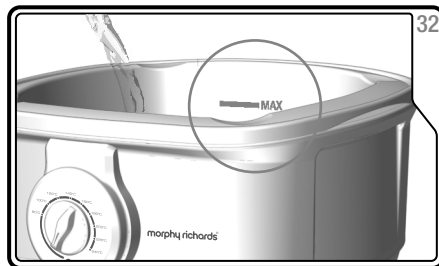
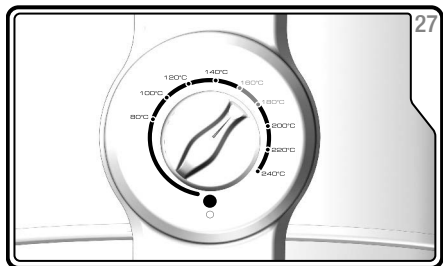
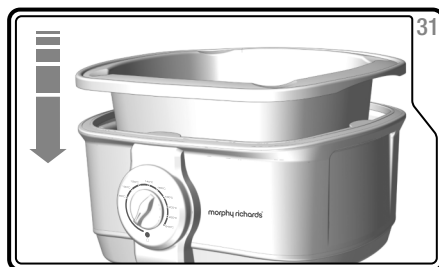
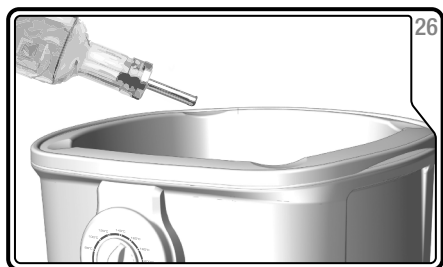
- (1) Lid Handle
- (2) Lid
- (3) Pan
- (4) Main Unit
- (5) Control Knob
- (6) Indicator Light
- (7) Basket Handle
- (8) Fryer Basket
- (9) Basket Rest
- (10) Steaming Rack



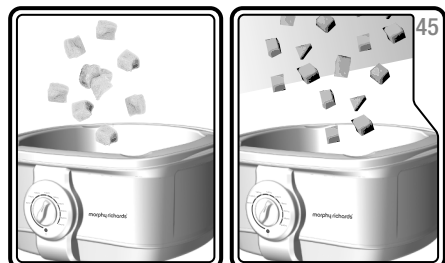
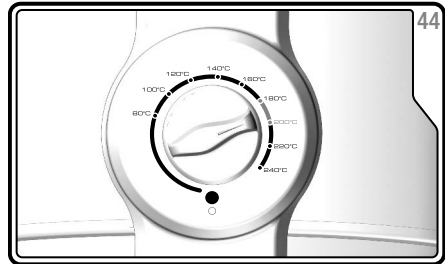
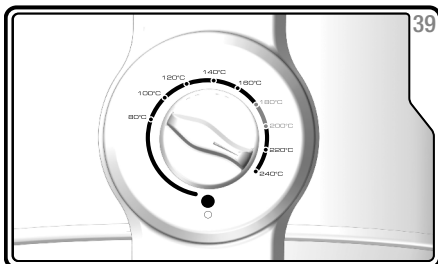
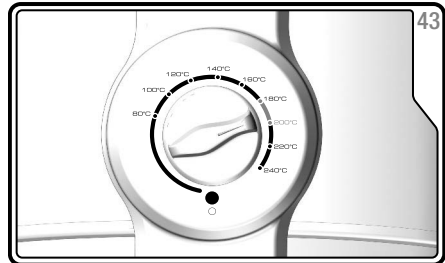
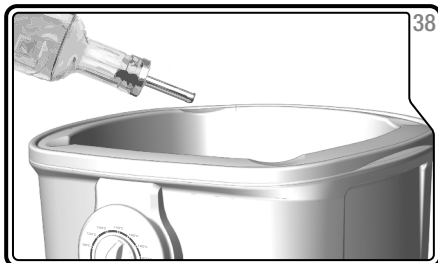
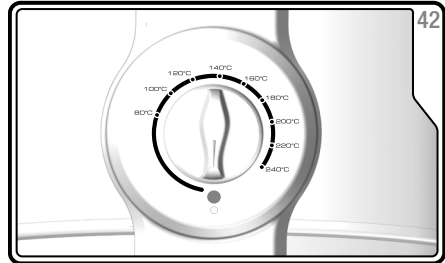
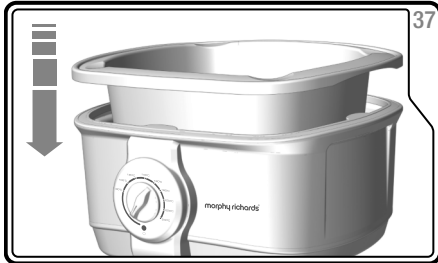
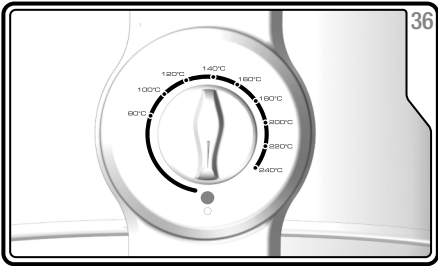


- GB
- F
- D
- CZ

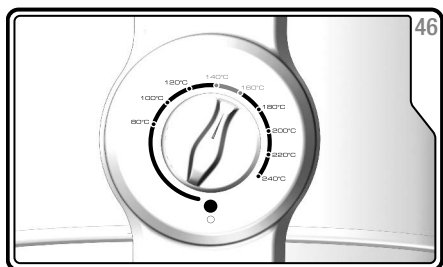




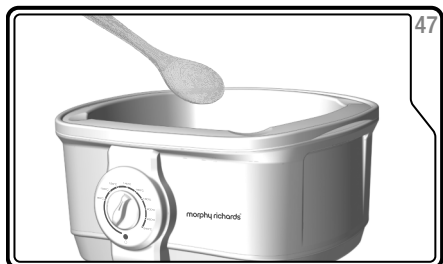
- GB
- F
- D
- CZ



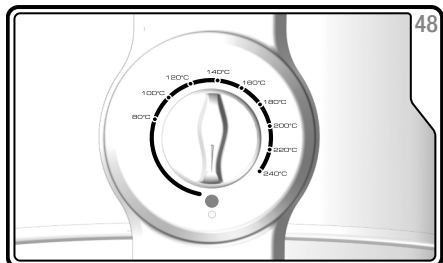




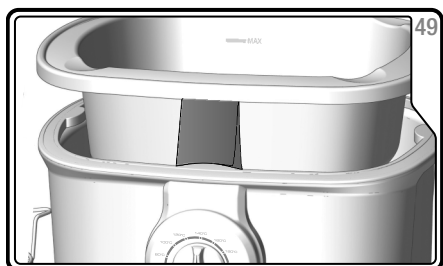
46



47



48



49

- GB
- F
- D
- CZ



### Before first use

Remove the white foam packaging moulding from the underside of the Pan (3) before use.

It is important to clean your Intellichef Multicooker before first use or if it has not been used for a long period of time.

Wash of the Pan with hot soapy water. Thoroughly dry the connector pins on the base of the Pan before using.

The Lid (2), Steaming Rack (10) and Fryer Basket (8) should be washed with hot soapy water.

**WARNING: No parts are dishwasher safe.**

### Assembling the Fryer Basket

Your Fryer Basket (8) has a removable Basket Handle (7) for ease of cleaning and storage.

To assemble the Fryer Basket, squeeze the metal shaft of the handle and place through the slot, into the hooks on the Fryer Basket. Release the handle to lock into place. Ensure the handle is attached correctly and securely before use.

### Cooking - Slow Cooking

- 1** Place the Pan (3) into the Main Unit (4).
- 2** Turn the Control Knob (5) to 180-200°C. The Indicator Light (6) will illuminate. When the Pan reaches cooking temperature the light will switch off.
- 3** Add a small amount of cooking oil and brown the meat in the Pan. After browning, add the rest of the ingredients.
- 4** Place the Lid (2) on the Pan. Reduce the cooking temperature to 100-140°C
- 5** Leave to cook (see recipe for timings). When ready, turn the Control Knob to off and carefully remove and serve the food.
- 6** Allow the Intellichef multicooker to cool completely before cleaning.

#### Note:

- Never cook frozen meat, poultry or seafood direct from freezer. Always thaw thoroughly first.
- Brown meat off before cooking to retain flavour and juices.
- Make sure there is enough liquid in the unit so it wont boil dry.
- Refrain from lifting the lid during the cooking as this will add to the cooking time.

### Cooking - Steaming

- 7** Place the Pan (3) into the Main Unit (4). Add 2 cups of boiling water.
- 8** Place the Steaming Rack (10) into the Pan.
- 9** Turn the Control Knob (5) to 120-140°C. The Indicator Light (6) will illuminate. When it reaches cooking temperature the light will switch off.
- 10** Carefully place your food onto the Steaming Rack. Lay the food out evenly across the rack. Place the Lid (2) on the Pan.
- 11** After cooking, turn the Control Knob to off and carefully remove food and serve.  
**WARNING: HOT STEAM**
- 12** Allow the Intellichef Multicooker to cool completely before cleaning.

#### Note:

- Make sure there is always enough water in the unit so it doesn't boil dry.
- Refrain from lifting the Lid during the cooking as this will add to the cooking time.
- When cooking large quantities of food, remove the Lid about halfway through, stir the food carefully using a long handled utensil to ensure the food is cooked evenly. Warning: Do not put your hand into the steam.
- Do not crowd food unnecessarily. Arrange the food with space to help steam flow.
- The water left after cooking is ideal for use in making sauces and gravy.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood direct from freezer. Always thaw thoroughly first.

### Cooking - Fry

- 13** Place the Pan (3) into the Main Unit (4). Fill with oil, to the MAX fill line. Do not exceed the maximum level.
- 14** Turn the Control Knob (5) to 200-220°C. The Indicator Light (6) will illuminate. When the oil reaches cooking temperature the light will switch off
- 15** Add your food to the Frying Basket (8), do not fill the basket more than half full. Do not over.
- 16** Carefully lower the Frying Basket into the hot oil. crowd the basket with large items.
- 17** After cooking, turn the Control Knob to off. Carefully lift the basket out of the Intellichef Multicooker, shake and rest on the side of the Pan to allow the oil to drain from the food. Tip on to kitchen paper before serving.
- 18** Allow the oil to cool completely before removing the oil and cleaning the Intellichef Multicooker.

## Cooking - Braise

- 19** Place the Pan (3) into the Main Unit (4).
- 20** Turn the Control Knob (5) to 180°C. The Indicator Light (6) will illuminate. When the Intellichef Multicooker reaches cooking temperature the light will switch off.
- 21** Add oil to the Pan, place the meat in the Pan and sear.
- 22** Add the rest of the ingredients and liquid.
- 23** Place the Lid (2) on the Intellichef Multicooker Reduce the temperature to 140°C and leave to cook. (Refer to the recipe for cooking times).
- 24** After cooking, turn the Control Knob to off, carefully remove food and serve.

### Note:

- Never cook frozen meat, poultry or seafood direct from freezer. Always thaw thoroughly first.

## Cooking - Stir fry

- 25** Place the Pan (3) into the Main Unit (4).
- 26** Add a small amount of cooking oil.
- 27** Turn the Control Knob (5) to 160-180°C. The Indicator Light (6) will illuminate. When the oil reaches cooking temperature the light will switch off.
- 28** Add your food to the Pan. Stir briskly with a non metal implement while the food cooks.
- 29** After cooking, turn the Control Knob to off. Carefully remove food and serve.
- 30** Allow the Intellichef Multicooker to cool completely before cleaning.

### Note:

- Keep stirring the food during cooking.

## Cooking - Boil

- 31** Place the Pan (3) into the Main Unit (4).
- 32** Fill the Pan with water to the MAX line.
- 33** Turn the Control Knob (5) to 220-240°C, or to the required temperature. The Indicator Light (6) will illuminate.
- 34** When the water begins to boil, add your food to the pan. If required, reduce the temperature to simmer.
- 35** After cooking, turn the control knob to off, carefully remove the food and serve.
- 36** Allow the Intellichef Multicooker to cool completely before cleaning.

## Cooking - Grill

- 37** Place the Pan (3) into the Main Unit (4).
- 38** Add a small amount of cooking oil.
- 39** Turn the Control Knob (5) to 180-200°C. The Indicator Light (6) will illuminate. When the Pan reaches cooking temperature the light will switch off.
- 40** Add your food to the Pan.
- 41** After cooking, turn the Control Knob to off, carefully remove food and serve.
- 42** Allow the Intellichef Multicooker to cool completely before cleaning.

## Cooking - Fast Stew

- 43** Place the Pan (3) into the Main Unit (4).
- 44** Turn the Control Knob (5) to 180-200°C. The Indicator Light (6) will illuminate. When the Pan reaches cooking temperature the light will switch off.
- 45** Add a small amount of cooking oil and brown the meat in the Pan. After browning, add the rest of the ingredients.
- 46** Place the Lid (2) on the Pan and reduce the cooking temperature to 140-160°C
- 47** Leave to cook (see recipe for timings). When ready, Turn the Control Knob to off and carefully remove and serve the food.
- 48** Allow the Intellichef Multicooker to cool completely before cleaning.

### Note:

- Never cook frozen meat, poultry or seafood direct from freezer. Always thaw thoroughly first.
- Brown meat off before cooking to retain flavour and juices.
- Make sure there is enough liquid in the unit so it wont boil dry.
- Refrain from lifting the lid during the cooking as this will add to the cooking time.

GB

## Recipes

The recipes in this book have been designed and tested by Morphy Richards for use specifically in your Intellichef Multicooker.

The cooking times for the following recipes are a guide and will be affected by the size and freshness of the ingredients used.

Always ensure food is thoroughly cooked before serving.

Recipes are designed for the maximum quantity to serve 4 people. If you are reducing the portion sizes, please adjust the cooking times as appropriate.

### Pear and Marrow Soup

#### Ingredients:

- 1 tbsp (15ml) olive oil
- 1 onion, peeled and chopped
- 4 pears, peeled cored and chopped
- 500g marrow, trimmed and chopped
- 1 bay leaf
- 750ml vegetable stock
- 250ml single cream
- Salt and black pepper

#### Method:

- 1 Set the Intellichef to the Grill temperature (180°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 2 Heat olive oil in the Pan and fry the onions until soft.
- 3 Add the pears, marrow, stock and bay leaf. Season well.
- 4 Place the Lid on and set to the Fast Stew temperature (140°C).
- 5 Cook for 20-30 minutes, or until the vegetables are soft. Remove the bay leaf and stir in the cream.
- 6 Transfer to a heat proof bowl and blend the soup until smooth with a hand blender.

### Thai Seafood Curry

#### Ingredients:

- 1 tbsp sesame oil
- 1 onion, peeled and chopped
- 2tbsp (30ml) thai green curry paste
- 1kg fresh mixed seafood; (mussels, scallops, prawns, calamari etc)
- 200ml coconut cream
- 400ml coconut milk
- 2tsp (10ml) fresh chopped ginger
- 2 fresh chopped garlic cloves
- 1tbsp (15ml) fresh chopped coriander
- 1 tbsp (10ml) dry sherry

#### Method:

- 1 Set the Intellichef to the Stir Fry temperature (180°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 2 Add the sesame oil and onions, fry until soft.
- 3 Add the curry paste and fry for 1-2 minutes.
- 4 Add the seafood, ginger, garlic, coriander, coconut milk and cream.
- 5 Continue to cook until the seafood is cooked, (approximately 5 minutes).
- 6 Add the sherry before serving.
- 7 If desired, a thicker sauce can be made by mixing 1-2 tbsp of cornflour with a little water to form a paste. Add the paste to the sauce at the end of cooking and stir for 2-3 minutes until thickened.

### Fried duck breast set in lemon mash with mango and cardamom sauce

#### Ingredients:

- 4 duck breasts, trimmed and fat scored
- 1 tsp cinnamon
- 250ml hot chicken stock
- 250ml mango pulp
- 6 cardamom pods, crushed
- Salt and pepper
- Mash:
  - 8 medium potatoes boiled and mashed with:-
  - 50g butter,
  - 2tbsp (30ml) milk
  - 1tsp (5ml) lemon scented oil

#### Method:

- 1 Set the Intellichef to the Grill temperature (180°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 2 Rub the duck breasts with salt, pepper and cinnamon. Place skin side down and fry for 4 mins.
- 3 Turn the breasts over and fry for another 5 min. Turn again and fry for 1 more minute on the skin side then turn back over.
- 4 Reduce the Intellichef temperature to the Braise temperature (160°C).
- 5 Add the stock, put the Lid on and cook for 5-10 minutes until breasts are slightly pink inside.
- 6 Add the mango pulp and cardamom pods and stir.
- 7 Serve with the lemon mash.

### Lamb cutlets on baby potatoes with cranberry sauce:

#### Ingredients:

- 8 lamb cutlets -2 per person
- Moroccan spice mix:
  - 2 tsp (10ml) cumin
  - 5 tsp (25ml) ground coriander
  - 1 tsp (5ml) cinnamon
  - ½ tsp (2ml) ground cloves
  - ½ tsp (2ml) ground ginger
  - ½ tsp (2ml) cardamom
  - ½ tsp (2ml) nutmeg
- 1tbsp (15ml) olive oil
- 500ml red wine
- 500ml hot beef stock
- 2 garlic cloves, crushed
- Sprig of fresh rosemary
- 250g baby potatoes – halved
- 250g carrot batons
- 1 onion, cut into wedges
- 250g whole cranberry sauce
- 1tsp (5ml) olive oil

#### Method:

- 1 Rub the lamb cutlets with the Moroccan spice mix and set aside.
- 2 Set the Intellichef to the Grill temperature (180°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 3 Add 1 tbsp oil to the pan and brown the cutlets on all sides until golden brown.
- 4 And add the garlic, red wine, stock and rosemary.
- 5 Put the Lid on and reduce the temperature to the Braise temperature (150°C). Cook for 30 minutes.
- 6 Add the potatoes, onions and carrots and cook for another 25min, until the potatoes are tender. Remove the cutlets and vegetables and set aside.
- 7 Set the Intellichef to the Grill temperature (180°C) and simmer the sauce for 5 mins. Add the cranberry sauce and simmer until reduced. Add 1tsp of oil.
- 8 If desired, a thicker sauce can be made by mixing 1-2 tbsp of cornflour with a little water to form a paste. Add the paste to the sauce at the end of cooking and stir for 2-3 minutes until thickened.

GB

## Braised chicken with lemon and thyme

### Ingredients:

- 1 medium whole free range chicken (1.4kg)
- Chicken spice:
  - 1tbsp olive oil mixed with
  - 2tsp (10ml) ground cumin
  - 2tsp (10ml) ground coriander
  - 2tsp (10ml) paprika
  - ½tsp (2ml) ground cloves
  - ½tsp (2ml) cayenne powder
  - Salt and pepper to taste
- 2 onions, peeled and quartered
- 1 lemon, cut into wedges
- Zest of 1 lemon
- 1 bulb of garlic, chopped in half
- 1 small bunch of fresh thyme
- 500ml hot chicken stock
- 12 baby potatoes, peeled and halved (250g)
- Salt and pepper
- Olive oil

### Method:

- 1 Set the Intellichef to the Grill temperature (180°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 2 Rub the chicken with the spice mix and brown on all sides. Remove from the Pan and set aside.
- 3 Add 1 tbsp of olive oil and sauté the onions until soft.
- 4 Reduce the Intellichef temperature to the Braise temperature (140°C).
- 5 Return the chicken to the pan and add the stock, lemon, garlic and thyme. Place the Lid on and cook for 1 hour.
- 6 Add the baby potatoes, season with salt and pepper and cook for a further 30 minutes or until chicken is cooked and the potatoes are tender.

## Fillet of beef on basil mash with red wine reduction

### Ingredients:

- 4 x 300g beef fillets
- Olive Oil
- 500ml red wine
- 100ml balsamic vinegar
- 200g sugar
- Salt and pepper to taste
- Mash:
  - 8 medium potatoes boiled and mashed with:-
  - 50g butter,
  - 2tbsp milk
  - 1tbsp (15ml) pesto

### Method:

- 1 Set the Intellichef to the Grill temperature (180°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 2 Rub the beef with olive oil and brown for 4 minutes each side.
- 3 Add the wine and balsamic vinegar and cook for another 5 min. Remove the fillets and set aside.
- 4 Add the sugar to the sauce and boil for 5-7 minutes.
- 5 To serve, place mash and steamed vegetables on a plate and place the beef fillet on top. Spoon the sauce over.

## Slow cooked beef joint

### Ingredients:

- 2kg beef joint i.e. brisket, topside
- 8 baby onions
- 250g carrot batons
- 1tbsp (15ml) whole coriander seeds
- 90g harissa paste, optional
- 300g potatoes, cut into quarters.
- 1 bay leaf
- 750ml hot beef stock
- Sprig of rosemary
- Salt and pepper

### Method:

- 1 Liberally season the beef with salt and pepper and rub with coriander seeds and harissa.
- 2 Set the Intellichef to the Grill temperature (180°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 3 Brown the beef on all sides. Add all the other ingredients.
- 4 Set the Intellichef to the Slow Cook temperature (120°C) and cook for 4 hours or as required.

## Seared tuna

### Ingredients:

- 4 fresh tuna steaks
- 1tbsp (15ml) sesame oil
- Salt
- 250ml light soy sauce
- 50ml dry sherry
- 2tsp (10ml) fresh ginger, finely chopped
- 2tsp (10ml) coriander
- 1tbsp (15ml) sesame seeds

### Method:

- 1 Set the Intellichef to the Grill temperature (180°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 2 Coat the tuna steaks in sesame oil and sprinkle with salt.
- 3 Sear the steaks for 1 minute per side until brown but not cooked through.
- 4 Remove the tuna and keep warm. Add soy sauce, sherry, ginger and coriander to the Intellichef and stir for 1-2 minutes to make a light sauce and remove.
- 5 To serve cut the tuna steaks diagonally and plate with a drizzle of the sauce and sprinkle with sesame seeds. Serve with salad or stir fried vegetables.

## Fried haloumi with sweet chilli sauce:

### Ingredients:

- 500g of haloumi cut into 16 sticks
- 2L vegetable oil
- Sweet chilli dipping sauce
- Herb salad

### Method:

- 1 Place the oil into the Pan, do not fill past the MAX line.
- 2 Place the Frying Basket in the unit.
- 3 Set the Intellichef to the Fry temperature (220°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 4 Carefully lower the haloumi into the hot oil. Fry for about 3 minutes or until golden brown. Don't overfill the Frying Basket.
- 5 Carefully remove from the Intellichef and place on paper towel to drain.
- 6 Serve with sweet chilli sauce and a herb salad.

## Chicken and mushroom risotto

### Ingredients:

- 1tbsp (15ml) Olive oil
- 1tbsp (15ml) butter
- 1 onion, chopped
- 2 garlic cloves, crushed
- 500g chicken breasts, cubed
- 1 red pepper, chopped
- 170g mushrooms, sliced
- 230g risotto rice
- 250ml white wine
- 600ml hot chicken stock
- Pinch of saffron
- Salt and pepper
- 50g grated parmesan cheese

### Method:

- 1 Set the Intellichef to the Fast Stew temperature (140°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 2 Heat the oil and butter in the unit and gently fry the onions, garlic and chicken for 3-4 minutes until the onions are tender and the chicken is golden.
- 3 Stir in the pepper, mushrooms and rice.
- 4 Add the stock, wine and saffron. Season with salt and pepper.
- 5 Place the on the Lid and reduce to the Slow Cook temperature (120°C)
- 6 Cook for 20 minutes, stirring occasionally.
- 7 Once cooked, stir in the parmesan and switch off the unit. Allow to stand for 5 minutes with the Lid on before serving.

GB

## Sausage and bean casserole

### Ingredients:

- 1tbsp (15ml) olive oil
- 8 good quality pork sausages
- 180g bacon lardons
- 2 onions, chopped
- 2 garlic cloves, crushed
- 1tsp (5ml) chilli flakes
- 1 x 400g tin of chopped tomatoes
- 2tbsp (30ml) tomato puree
- 1tsp (5ml) dried mixed herbs
- 1 x 400g tin of mixed beans, drained and rinsed
- Salt and pepper to taste

### Method:

- 1 Set the Intellichef to the Stir Fry temperature (160°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 2 Heat the oil in the Pan and brown the sausages on all sides for about 5 minutes. Remove and set aside.
- 3 Add the bacon lardons and fry for about 5 minutes until browned and crispy.
- 4 Add the onions and garlic and fry for a few minutes until the onion has softened.
- 5 Add the sausages and stir in the rest of the ingredients, season well and reduce the temperature the Fast Stew temperature (140°C)
- 6 Place the lid on and cook for 20 minutes. Add 100ml of water during cooking if required.

## Honey and mustard braised chicken with parsnips

### Ingredients:

- 1tbsp (15ml) olive oil
- 8 x bone in chicken thighs, skin removed
- 2 onions, chopped
- 350g parsnips, peeled and cut into batons
- 300ml hot chicken stock
- 2tbsp (30ml) wholegrain mustard
- 2tbsp (30ml) clear honey
- Sprigs of thyme
- Salt and pepper to taste
- Green vegetables (to serve)

### Method:

- 1 Set the Intellichef to the Grill temperature (180°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
  - 2 Heat the oil in the unit and fry the chicken for about 5 minutes until golden. Remove and set aside.
  - 3 Reduce the temperature to the Stir Fry temperature (160°C). Add the onion and fry for 2-3 minutes until softened.
  - 4 Return the chicken to the Pan and add the parsnips.
  - 5 Mix the mustard and honey into the stock and add to the chicken and parsnips.
  - 6 Sprinkle with thyme and season; reduce the temperature to the Fast Stew temperature (140°C) and place Lid on.
  - 7 Cook for 45 minutes until the chicken is tender and the parsnips are cooked through.
  - 8 Remove the meat and vegetables and set aside.
  - 9 Increase temperature to the Grill temperature (180°C) and thicken the sauce with 1tbsp cornflour mixed with a little water.
- Serve with steamed green vegetables.



## Peanut pork stir fry

### Ingredients:

- 2tbsp (30ml) oil
- 1 red pepper, sliced
- 1 onion, sliced
- 4 pork steaks, fat removed, cut into strips
- 100g green beans, trimmed and halved
- 2tbsp (30ml) soy sauce
- 2 packets of ready to wok noodles

### For the sauce:

- 3tbsp (45ml) peanut butter
- 1 red chilli, seeds removed
- Juice of 1 lime
- Splash of soy sauce
- 1 clove garlic

### Method:

- 1 To make the sauce, place the peanut butter, chilli, lime juice, soy sauce and garlic into a mini chopper and blend until smooth.
- 2 Set the Intellichef to the Stir Fry temperature (160°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 3 Heat the oil and add the onion, pepper. Stir fry for 3-4 minutes until softened.
- 4 Add the pork and stir fry for 4-5 minutes until cooked through.
- 5 Add the peanut sauce, the green beans and soy sauce and cook through for a couple of minutes.
- 6 Add the noodles and stir to warm through.

## Steamed salmon on basmati rice

### Ingredients:

- 4 salmon filets
- 400g basmati rice
- 900ml hot chicken stock
- 150ml white wine
- 2 star anise
- Drizzle of soy sauce
- green vegetables (to serve)

### Method:

- 1 Wash the rice well and add to the Pan. Pour in the stock and wine and add the star anise.
- 2 Set the Intellichef to the Boil temperature (240°C,) put the Lid on and allow to come to the boil. (2-3 minutes) The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 3 Once boiling, reduce the temperature to the Steam temperature (140°C). Allow to steam for 10 minutes.
- 4 Place the Steaming Rack into the Pan and place the salmon filets on top.
- 5 Continue to steam for a further 15 minutes.
- 6 Serve with a drizzle of soy sauce and green vegetables.

GB

## Lamb shanks

### Ingredients:

- 4 lamb shanks
- 150ml red wine
- 400ml beef stock
- 1 onion, sliced
- 2 tbsp tomato puree
- 5 garlic cloves, peeled
- 250g carrots, thickly sliced
- Sprigs of fresh rosemary and thyme
- 2tbsp (30ml) olive oil
- Salt and pepper to taste

### Method:

- 1 Set the Intellichef to the Grill temperature (180°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 2 Add the onion and fry until golden, about 2-3 minutes. Remove and set aside.
- 3 Season the shanks with salt and pepper. Add another 1 tbsp of oil and allow unit to heat up. Brown the lamb shanks on all sides.
- 4 Add the remaining ingredients to the Pan, tucking the herbs underneath the lamb. Place the Lid on.
- 5 Set the unit to the Slow Cook temperature (120°C) and cook for 4 hours until the lamb is tender.

Note: can also be cooked for 6-7 hours if the temperature is reduced to 100°C.

## Syrup sponge pudding

### Ingredients:

- 100g butter
- 100g sugar
- 100g self raising flour
- 2 eggs
- 4tbsp (60ml) golden syrup
- Custard (to serve)

### Method:

- 1 Grease 4 x 150ml ramekins.
- 2 Place 1 tbsp of syrup in the bottom of each ramekins.
- 3 Using a wooden spoon or hand mixer, cream the butter and sugar together until smooth and creamy.
- 4 Gradually mix in the eggs and flour and divide the batter between the 4 ramekins.
- 5 Cover tightly with foil and place on the Steaming Rack in the unit.
- 6 Pour 1 litre of boiling water into the Pan and place the Lid on.
- 7 Set the Intellichef to the Steam temperature (140°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature. Steam for 45 minutes or until the sponge springs back when pressed lightly.
- 8 Serve with custard.

## Onion rings

### Ingredients:

- 75g plain flour
- 2 tbsp corn flour
- ½ tsp baking powder
- Pinch of paprika
- ½ tsp sugar
- 1 egg
- 120ml milk
- 1 large onion, peeled
- Salt and pepper to taste

### Method:

- 1 Fill the unit with oil to the MAX mark. Place the Frying Basket in the unit.
- 2 Set the Intellichef to the Fry temperature (220°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 3 Cut the onion into 1cm circular slices and separate them into rings. Set aside.
- 4 Combine all the dry ingredients in a bowl. Whisk the egg and milk together and add to the dry ingredients. Whisk until smooth.
- 5 Coat the onion rings in the batter and drop into the oil, one at a time. Don't overcrowd the Frying Basket, do not fill more than half full.
- 6 Shake the Frying Basket as soon as the rings are added to avoid sticking to the mesh.
- 7 Once cooked on one side flip over and cook other side until golden, (this takes about 3 minutes).
- 8 Once cooked drain on kitchen paper.
- 9 Allow the unit to heat up again before cooking another batch if required.

## Boiled potatoes

### Ingredients:

- 750g new potatoes, halved

### Method:

- 1 Place potatoes in unit and pour cold water up to the MAX mark.
- 2 Place on the Lid.
- 3 Set the Intellichef to the Boil temperature (240°C) and bring the water to the boil.
- 4 When water begins to boil, remove the Lid and boil for 30 minutes or until soft.

## Steamed vegetables

### Ingredients:

- 500g Broccoli / cauliflower  
4 portions = 500g; 15 mins

### Or

- Asparagus  
4 portions = 250g; 5 mins

### Or

- Potatoes  
4 portions = 750g; 30 mins

### Method:

- 1 Place the Steaming Rack in the unit and arrange the vegetables in a single layer on the rack.
- 2 Pour in 1 litre of boiling water. 1 litre of water is enough to steam for approximately 30 minutes.
- 3 Place on the Lid.
- 4 Set the Intellichef to the Steam temperature (140°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature. Cook the vegetables for the correct amount of time (see above).
- 5 If a selection of vegetables are required adjust the cooking time accordingly.

## Standard rice

### Ingredients:

- 4 portions of basmati rice (400g)
- 800ml of cold water

### Method:

- 1 Rinse the rice well and place in the unit.
- 2 Add the water and place the lid on.
- 3 Set the Intellichef to the Boil temperature (240°C). Wait until the water comes to a boil. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 4 Stir the rice to prevent sticking and put the lid back on.
- 5 Reduce the temperature to the Slow Cook temperature (120°C) for 15 minutes.
- 6 Fluff rice up with a fork and serve.

## Vegetable crisps

### Ingredients:

- Selection of suitable vegetables: e.g. Potatoes, parsnips, carrots, beetroot, sweet potatoes

### Method:

- 1 Fill the unit with oil to the MAX mark.
- 2 Set the Intellichef to the Fry temperature (220°C) and allow to heat up. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 3 Wash the vegetables, cut the vegetables into slices as thin as possible (between 1-2mm), and pat dry.
- 4 Place the vegetable slices into the hot oil and fry until golden brown (1-2 minutes), flip if necessary. Don't overcrowd the basket.
- 5 Once cooked drain on kitchen paper and sprinkle with salt.
- 6 Allow the unit to heat up again before cooking another batch.

## Fusilli pasta

### Ingredients:

- 4 portions of fusilli pasta (480g)
- 3L boiling water

### Method:

- 1 Fill the Pan with boiling water to the MAX line.
- 2 Set the Intellichef to the Boil temperature (240°C) place on the lid and bring to the boil. The Indicator light will switch off when the Pan is the correct temperature.
- 3 Add the pasta and stir.
- 3 Leaving the Lid off, boil for 12 minutes (or as per packet instructions).
- 4 Drain and serve.

## Care and cleaning 49

### WARNING: Not Dishwasher safe

Wash the Pan (3) with hot soapy water. The Pan can be immersed in water, but ensure the elements and pins on the underside of the Pan are completely dry before reassembling your Intellichef Multicooker.

The Thermostat Pad (shown above) is located on the side of the Pan. Greasy deposits in this area cause the Intellichef Multicooker to misread the temperature of the Pan and overheat. When cleaning the Pan ensure the pad is cleaned thoroughly and free of any grease or food deposits.

Wash the Lid (2), Steaming Rack (10) and Fryer Basket (8) with hot soapy water.

No parts are dishwasher safe.

GB

## 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 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

**WARNING: This appliance must be earthed.**

## 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 retailer 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:** 0844 871 0960

**IRE Helpline:** 1800 409 119

**Spares:** 0844 873 0726

### Talk To Us

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

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

## THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

### REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

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

### YOUR ONE YEAR GUARANTEE

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

Model no.  
Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before

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

## EXCLUSIONS

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

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

## YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

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

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

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

Model no.  
Serial no.

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

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

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

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

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

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

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

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

guarantee.

- 9 The filters have not been cleaned and replaced as instructed.

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

## AUSTRALIAN WARRANTY

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

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

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

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

## NOT COVERED BY THIS WARRANTY

*(Australian only)*

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

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

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

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

GB

F

**F**

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

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, pourvu qu'elles soient surveillées ou qu'on leur fournisse des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques que cela comporte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 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.
- Tenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

### Emplacement

- 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 ; les environnements 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.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou près de l'eau.
- Ne le placez pas juste en-dessous des éléments muraux de votre cuisine, car il produit de grandes quantités de vapeur. Évitez de vous pencher au-dessus du cuiseur vapeur pendant qu'il fonctionne.
- Les appareils de cuisson doit être installés de manière stable.

### Câble secteur

- Placez l'appareil de manière que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.  
 Ne laissez pas le câble pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.  
 Ne laissez jamais le cordon traverser un espace ouvert, par exemple entre une prise murale basse et une table.  
 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son atelier d'entretien ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

## Sécurité personnelle

Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou un torchon lorsque vous ouvrez le couvercle ou lorsque vous manipulez des récipients chauds, car de la vapeur brûlante s'en échappe.

- **DANGER : Pour vous protéger contre les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure corporelle, ne plongez pas le câble d'alimentation, les fiches électriques, ni l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
- **DANGER : Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil alors qu'il contient des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.**
- Les appareils ne doivent pas être immergés.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais un appareil si le câble d'alimentation ou la fiche électrique est endommagé, après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou encore si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez Morphy Richards pour obtenir des conseils concernant les vérifications, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
- Ne remplissez jamais l'appareil au-delà du niveau maximal. Si l'appareil est trop rempli, de l'eau bouillante peut être éjectée et vous brûler.

## Autres points relatifs à la sécurité

- N'utilisez pas d'accessoires ou outils non recommandés par Morphy Richards, car ils pourraient représenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de dommages corporels.
- Pour ouvrir l'appareil, soulevez les couvercles vers vous en les inclinant par le côté opposé.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par un programmeur extérieur ni par un système de commande à distance.
- N'utilisez aucune partie de ce produit dans un micro-ondes ou sur un plan de cuisson ou une surface chaude.
- Ne mettez pas l'appareil sur ou près d'une plaque électrique ou d'un brûleur à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- Ne le laissez pas dans un environnement humide et corrosif.
- Vérifiez toujours que le niveau d'eau ne tombe pas en-dessous du niveau minimum.

## Traitement des brûlures

- Faites couler immédiatement de l'eau froide sur la zone touchée. Ne prenez pas le temps d'enlever les vêtements, et appelez rapidement un médecin.

## Introduction

Merci d'avoir choisi le multicuiseur Intellichef. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation pour obtenir les meilleures performances possibles.

## Table des matières

Santé et sécurité	22
Introduction	23
Caractéristiques du produit	23
Avant la première utilisation	24
Montage du panier à friture	24
Cuisson - Cuisson lente	24
Cuisson - Vapeur	24
Cuisson - Friture	24
Cuisson - Braiser	25
Cuisson - Sauter	25
Cuisson - Bouillir	25
Cuisson - Griller	25
Cuisson - Cuisson rapide	25
Recettes	26
Entretien et nettoyage	34
Nous contacter	34
Garantie	35

## Caractéristiques

- (1) Poignée du couvercle
- (2) Couvercle
- (3) Cuve
- (4) Unité principale
- (5) Bouton de réglage
- (6) Voyant
- (7) Poignée du panier
- (8) Panier à friture
- (9) Support du panier
- (10) Grille pour la cuisson à la vapeur

## Avant la première utilisation

Enlevez les emballages en mousse blanc en dessous de la cuve (3) avant d'utiliser l'appareil.

Il est important de nettoyer votre Intellichef Multicooker avant la première utilisation ou après une longue période sans utilisation.

Lavage de la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez bien les broches des connecteurs sur la base de la cuve avant l'utilisation.

Le couvercle (2), la grille pour la cuisson à la vapeur (10) et le panier à friture (8) doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse.

**DANGER : Ne mettez pas les pièces au lave-vaisselle.**

## Montage du panier à friture

Votre panier à friture (8) possède une poignée de panier (7) amovible pour faciliter le nettoyage et le rangement. Pour monter le panier à friture, pressez les deux extrémités des tiges métalliques de la poignée, placez-les dans les crochets en les passant par l'étrier en haut du panier. Basculez la poignée vers l'arrière pour la verrouiller en place. Assurez-vous que la poignée est bien correctement fixée avant l'utilisation.

## Cuisson - Cuisson lente

- 1** Placez la cuve (3) dans l'unité principale (4).
- 2** Tournez le bouton de réglage (5) sur 180 °C - 200 °C. Le voyant (6) s'allume. Lorsque la cuve atteint la température de cuisson , le voyant s'éteint.
- 3** Ajoutez un peu d'huile dans la cuve et faites dorer la viande. Après avoir doré la viande, ajoutez les autres ingrédients.
- 4** Placez le couvercle (2) sur la cuve. Diminuez la température de cuisson à 100 - 140 °C.
- 5** Laissez mijoter (voir la recette pour les temps de cuisson). Lorsque c'est prêt, arrêtez l'appareil avec le bouton de réglage, enlevez les aliments et servez-les.
- 6** Laissez refroidir complètement le multicuiseur Intellichef avant de le nettoyer.

### Remarque :

- Ne cuisez jamais de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer surgelés sans les avoir décongelés au préalable. Décongelez toujours les aliments d'abord.
- Faites colorer la viande avant la cuisson pour garder la saveur et le jus.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de liquide dans l'unité pour éviter le dessèchement.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson car cela prolongera le temps de cuisson.

## Cuisson - Vapeur

- 7** Placez la cuve (3) dans l'unité principale (4). Ajoutez 2 tasses d'eau bouillante.
- 8** Placez la grille pour la cuisson à la vapeur (10) dans la cuve.
- 9** Tournez le bouton de réglage (5) sur 120 °C - 140 °C. Le voyant (6) s'allume. Lorsque la cuve atteint la température de cuisson , le voyant s'éteint.
- 10** Placez soigneusement vos aliments sur la grille de cuisson à la vapeur. Répartissez bien vos aliments sur la grille. Placez le couvercle (2) sur la cuve.
- 11** Après la cuisson, arrêtez l'appareil avec le bouton de réglage, enlevez les aliments et servez-les. **DANGER : VAPEUR TRÈS CHAUDE**

- 12** Laissez refroidir complètement le multicuiseur Intellichef avant de le nettoyer.

### Remarque :

- Assurez-vous qu'il y a toujours assez d'eau dans l'appareil pour éviter le dessèchement.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson car cela prolongera le temps de cuisson.
- Lorsque vous cuisinez de grandes quantités d'aliments, retirez le couvercle (1) à la moitié du temps de cuisson, mélangez-les doucement en utilisant un ustensile de cuisine à manche long pour vous assurer que les aliments cuisent uniformément. Avertissement : Ne mettez pas votre main dans la vapeur.
- Ne surchargez pas inutilement l'appareil de nourriture. Espacez les aliments pour permettre à la vapeur de passer.
- L'eau qui reste après la cuisson est idéale pour la préparation de sauces, notamment avec le jus de la viande.
- Ne cuisez jamais de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer surgelés à la vapeur sans les avoir décongelés au préalable. Décongelez toujours les aliments d'abord.

## Cuisson - Frire

- 13** Placez la cuve (3) dans l'unité principale (4). Remplissez d'huile jusqu'à la ligne MAX. Ne la remplissez jamais au-delà du niveau maximal.
- 14** Tournez le bouton de réglage (5) sur 200 °C - 220 °C. Le voyant (6) s'allume. Lorsque l'huile atteint la température de cuisson , le voyant s'éteint.
- 15** Mettez vos aliments dans le panier à friture (8), remplissez le panier à moitié. Ne dépassez pas.
- 16** Plongez doucement le panier à friture dans l'huile chaude. N'entassez pas le panier avec de nombreux aliments.
- 17** Après la cuisson, arrêtez l'appareil avec le bouton de réglage. Soulevez doucement le panier du multicuiseur Intellichef, secouez-le et accrochez-le au rebord de la cuve pour laisser s'égoutter les aliments. Déposez sur du papier essuie-tout avant de servir.
- 18** Laissez refroidir complètement l'huile avant de l'enlever et de nettoyer le multicuiseur Intellichef.



## Cuisson - Braiser

- 19** Placez la cuve (3) dans l'unité principale (4).
- 20** Tournez le bouton de réglage (5) sur 180 °C. Le voyant (6) s'allume. Lorsque le multicuiseur Intellichef atteint la température de cuisson, le voyant s'éteint.
- 21** Ajoutez de l'huile dans la cuve, placez-y la viande et faites-la saisir.
- 22** Ajoutez le reste des aliments et le liquide.
- 23** Placez le couvercle (2) sur le multicuiseur Intellichef. Diminuez la température à 140 °C et laissez mijoter. (Consulter la recette pour les temps de cuisson).
- 24** Après la cuisson, arrêtez l'appareil avec le bouton de réglage, enlevez les aliments et servez-les.

### Remarque :

- Ne cuisez jamais de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer surgelés sans les avoir décongelés au préalable. Décongelez toujours les aliments d'abord.

## Cuisson - Sauter

- 25** Placez la cuve (3) dans l'unité principale (4).
- 26** Ajoutez un petit peu d'huile.
- 27** Tournez le bouton de réglage (5) sur 160 - 180 °C. Le voyant (6) s'allume. Lorsque l'huile atteint la température de cuisson, le voyant s'éteint.
- 28** Placez vos aliments dans la cuve. Remuez vigoureusement les aliments avec un ustensile non métallique pendant qu'ils cuisent.
- 29** Après la cuisson, arrêtez l'appareil avec le bouton de réglage. Enlevez les aliments et servez.
- 30** Laissez refroidir complètement le multicuiseur Intellichef avant de le nettoyer.

### Remarque :

- N'arrêtez pas de remuer les aliments pendant la cuisson.

## Cuisson - Bouillir

- 31** Placez la cuve (3) dans l'unité principale (4).
- 32** Remplissez d'eau la cuve jusqu'à la ligne MAX.
- 33** Tournez le bouton de réglage (5) sur 220 - 240 °C ou à la température souhaitée. Le voyant (6) s'allume.
- 34** Lorsque l'eau commence à bouillir, ajoutez les aliments dans la cuve. Si nécessaire, diminuez la température et laissez mijoter.
- 35** Après la cuisson, arrêtez l'appareil avec le bouton de réglage, enlevez les aliments et servez-les.
- 36** Laissez refroidir complètement le multicuiseur Intellichef avant de le nettoyer.

## Cuisson - Griller

- 37** Placez la cuve (3) dans l'unité principale (4).
- 38** Ajoutez un petit peu d'huile.
- 39** Tournez le bouton de réglage (5) sur 180 °C - 200 °C. Le voyant (6) s'allume. Lorsque la cuve atteint la température de cuisson, le voyant s'éteint.
- 40** Placez vos aliments dans la cuve.
- 41** Après la cuisson, arrêtez l'appareil avec le bouton de réglage, enlevez les aliments et servez-les.
- 42** Laissez refroidir complètement le multicuiseur Intellichef avant de le nettoyer.

## Cuisson - Cuisson rapide

- 43** Placez la cuve (3) dans l'unité principale (4).
- 44** Tournez le bouton de réglage (5) sur 180 °C - 200 °C. Le voyant (6) s'allume. Lorsque la cuve atteint la température de cuisson, le voyant s'éteint.
- 45** Ajoutez un peu d'huile dans la cuve et faites dorer la viande. Après avoir doré, ajoutez le reste des aliments.
- 46** Placez le couvercle (2) sur la cuve et diminuez la température de cuisson à 140 - 160 °C.
- 47** Laissez mijoter (voir la recette pour les temps de cuisson). Lorsque c'est prêt, arrêtez l'appareil avec le bouton de réglage, enlevez les aliments et servez-les.
- 48** Laissez refroidir complètement le multicuiseur Intellichef avant de le nettoyer.

### Remarque :

- Ne cuisez jamais de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer surgelés sans les avoir décongelés au préalable. Décongelez toujours les aliments d'abord.
- Faites colorer la viande avant la cuisson pour garder la saveur et le jus.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de liquide dans l'appareil pour éviter le dessèchement.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson car cela prolongera le temps de cuisson.

F

## Recettes

Les recettes de cette notice ont été spécialement créées et testées par Morphy Richards pour votre multicuiseur Intellichef.

Les temps de cuisson des recettes suivantes sont indiqués à titre de guide et varieront selon la taille et la fraîcheur des ingrédients utilisés.

Veillez toujours à ce que les aliments soient parfaitement cuits avant de les servir.

Les recettes sont conçues avec la quantité maximale pour 4 personnes. Si vous réduisez les portions, ajustez également les temps de cuisson comme nécessaire.

### Velouté poire courgette

#### Ingrédients :

- 1 CS (15 ml) d'huile d'olive
- 1 oignon pelé et émincé
- 4 poires pelées, épépinées et coupées en morceaux
- 500 g de courgettes, coupées et émincées
- 1 feuille de laurier
- 750 ml de bouillon de légumes
- 250 ml de crème fraîche liquide
- sel et poivre noir

#### Méthode :

- 1 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Griller (180 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 2 Chauffez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 3 Ajoutez les poires, la courgette, le bouillon et la feuille de laurier. Bien assaisonner.
- 4 Placez le couvercle sur la cuve et réglez sur la température de Cuisson rapide (140 °C).
- 5 Laissez cuire pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Enlevez la feuille de laurier, ajoutez la crème fraîche et mélangez.
- 6 Versez dans un récipient résistant à la chaleur et mélangez à l'aide d'un pied mixeur la préparation jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

### Curry aux fruits de mer Thai

#### Ingrédients :

- 1 CS d'huile de sésame
- 1 oignon pelé et émincé
- 2 CS (30 ml) de pâte de curry vert thaï
- 1 kg de mélange de fruits de mer frais ; (moules, coquilles Saint-Jacques, crevettes, calamars etc.)
- 200 ml de crème de noix de coco
- 400 ml de lait de noix de coco
- 2 CC (10 ml) de gingembre frais haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 CS (15ml) de coriandre fraîche hachée
- 1 CS (10ml) de Xérès sec

#### Méthode :

- 1 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Sauter (180 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 2 Ajoutez l'huile de sésame et les oignons et faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 3 Ajoutez la pâte de curry et faites revenir pendant 1 à 2 minutes.
- 4 Ajoutez les fruits de mer, le gingembre, l'ail, la coriandre, le lait et la crème de noix de coco.
- 5 Laissez mijoter jusqu'à ce que les fruits de mer soient cuits, (5 minutes environ).
- 6 Ajoutez le Xérès avant de servir.
- 7 Si vous le souhaitez, vous pouvez préparer une sauce plus épaisse en mélangeant 1 à 2 CS de fécule de maïs avec un peu d'eau pour faire une pâte. Ajoutez la pâte à la sauce à la fin de la cuisson et mélangez pendant 2 à 3 minutes pour l'épaissir.

## Canard rôti accompagné d'une purée de pommes de terres au citron avec mangue et sauce cardamome

### Ingrédients :

- 4 magrets de canard, coupés et quadrillés côté peau
- 1 CC de cannelle
- 250 ml de bouillon de volaille relevé
- 250 ml de pulpe de mangue
- 6 gousses de cardamome écrasées
- sel et poivre

### Purée :

- 8 pommes de terre moyennes cuites à la vapeur et écrasées avec :
- 50 g de beurre
- 2 CS (30 ml) de lait
- 1 CC (5 ml) d'huile aromatique de citron

### Méthode :

- 1 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Griller (180 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 2 Frottez les magrets de canard avec du sel, du poivre et de la cannelle. Placez le magret sur la peau et faites saisir pendant 4 minutes.
- 3 Retournez les magrets et faites saisir pendant 5 min supplémentaires. Retournez et faites saisir encore 1 minute sur la peau, puis retournez.
- 4 Diminuez la température du multicuiseur Intellichef jusqu'à la température pour Braiser (160 °C).
- 5 Ajoutez le bouillon, mettez le couvercle et laissez mijoter pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que les magrets soient légèrement rosés à l'intérieur.
- 6 Ajoutez la pulpe de mangue et les gousses de cardamome puis mélangez.
- 7 Servez avec la purée de pommes de terre au citron.

## Côtelettes d'agneau sur pommes de terre grelots avec sauce aux canneberges :

### Ingrédients :

- 8 côtelettes d'agneau - 2 par personne
- mélange d'épices marocaines :  
2 CC (10 ml) de cumin  
5 CC (25 ml) de coriandre moulue  
1 CC (5 ml) de cannelle  
1/2 CC (2 ml) de clou de girofle moulu  
1/2 CC (2 ml) de gingembre moulu  
1/2 CC (2 ml) de cardamome  
1/2 CC (2 ml) de noix de muscade
- 1 CS (15 ml) d'huile d'olive
- 500 ml de vin rouge
- 500 ml de bouillon de bœuf relevé
- 2 gousses d'ail écrasées
- branche de romarin
- 250 g de pommes de terre grelots coupées – en deux
- 250 g de carottes coupées en bâtonnets
- 1 oignon coupé en quartiers
- 250 g de sauce aux canneberges entières
- 1 CC (5ml) d'huile d'olive

### Méthode :

- 1 Frottez les côtelettes d'agneau avec le mélange d'épices marocaines et réservez.
- 2 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Griller (180 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 3 Ajoutez une CS d'huile dans la cuve et faites dorer les côtelettes sur tous les côtés.
- 4 Ajoutez l'ail, le vin rouge, le bouillon et le romarin.
- 5 Mettez le couvercle dessus et diminuez la température jusqu'à la température pour Braiser (150 °C). Laissez cuire pendant 30 minutes.
- 6 Ajoutez les pommes de terre, les oignons et les carottes, puis laissez mijoter pendant 25 min supplémentaires jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Enlevez les côtelettes et les légumes et réservez.
- 7 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Griller (180 °C) et laissez mijoter la sauce pendant 5 min. Ajoutez la sauce aux canneberges et laissez mijoter jusqu'à réduction. Ajoutez 1 CC d'huile.
- 8 Si vous le souhaitez, vous pouvez préparer une sauce plus épaisse en mélangeant 1 à 2 CS de fécule de maïs avec un peu d'eau pour faire une pâte. Ajoutez la pâte à la sauce à la fin de la cuisson et mélangez pendant 2 à 3 minutes pour l'épaissir.

F

## Poulet braisé au citron et thym

### Ingrédients :

- 1 poulet entier élevé en plein air, de taille moyenne (1,4 kg)
- mélange d'épices pour poulet :
  - 1 CS d'huile d'olive mélangée avec
  - 2 CC (10 ml) de cumin moulu
  - 2 CC (10 ml) de coriandre moulu
  - 2 CC (10 ml) de paprika
  - 1/2 CC (2 ml) de clou de girofle moulu
  - 1/2 CC (2 ml) de poivre de Cayenne en poudre
  - sel et poivre selon la convenance
- 2 oignons pelés et coupés en quartiers
- 1 citron coupé en quartiers
- Zeste d'un citron
- 1 tête d'ail, coupée en deux
- 1 petit bouquet de thym frais
- 500 ml de bouillon de volaille relevé
- 12 pommes de terre grelots, pelées et coupées en deux (250 g)
- sel et poivre
- Huile d'olive

### Méthode :

- 1 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Griller (180 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 2 Frottez le poulet avec le mélange d'épices et faites dorer de tous les côtés. Sortez-le de la cuve et réservez.
- 3 Ajoutez 1 CS d'huile d'olive et faites sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 4 Diminuez la température du multicuiseur Intellichef jusqu'à la température pour Braiser (140 °C).
- 5 Retournez le poulet dans la cuve et ajoutez le bouillon, le citron, l'ail et le thym. Placez le couvercle dessus et laissez mijoter pendant 1 heure.
- 6 Ajoutez les pommes de terre grelots, assaisonnez avec du sel et du poivre, puis laissez mijoter pendant 30 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit et les pommes de terre tendres.

## Filet de bœuf sur une purée au basilic avec réduction de vin rouge

### Ingrédients :

- 4 x 300 g de filets de bœuf
- Huile d'olive
- 500 ml de vin rouge
- 100 ml de vinaigre balsamique
- 200 g de sucre
- sel et poivre selon la convenance
- Purée :
  - 8 pommes de terre moyennes cuites à la vapeur et écrasées avec :
  - 50 g de beurre
  - 2 CS de lait
  - 1 CS (15 ml) de pesto

### Méthode :

- 1 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Griller (180 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 2 Frottez le bœuf avec l'huile d'olive et faites dorer pendant 4 minutes de chaque côté.
- 3 Ajoutez le vin et le vinaigre balsamique et faites cuire pendant 5 min supplémentaires. Retirez les filets de bœuf et réservez.
- 4 Ajoutez le sucre à la sauce et portez à ébullition pendant 5 à 7 minutes.
- 5 Pour servir, placez la purée et les légumes à la vapeur sur une assiette et posez le filet de bœuf dessus. Arrosez de sauce avec une cuillère.

## Rôti de bœuf à cuisson lente

### Ingrédients :

- 2 kg de rôti de bœuf, c'est-à-dire la poitrine et le gîte à la noix
- 8 petits oignons
- 250 g de carottes coupées en bâtonnets
- 1 CS (15ml) de graines de coriandre entières
- 90 g d'harissa, facultatif
- 300 g de pommes de terre coupées en quartiers.
- 1 feuille de laurier
- 750 ml de bouillon de bœuf relevé
- branche de romarin
- sel et poivre

### Méthode :

- 1 Assaisonnez généreusement le bœuf avec du sel et du poivre et frottez-le avec des graines de coriandre et de l'harissa.
- 2 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Griller (180 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 3 Faites dorer le bœuf de tous les côtés. Ajoutez tous les autres ingrédients.
- 4 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Cuisson lente (120 °C) et laissez mijoter pendant 4 heures ou selon les besoins.

## Thon poêlé

### Ingrédients :

- 4 steaks de thon frais
- 1 CS (15 ml) d'huile de sésame
- Sel
- 250 ml de sauce soja légère
- 50 ml de Xérès sec
- 2 CC (10 ml) de gingembre frais finement haché
- 2 CC (10 ml) de coriandre
- 1 CS (15 ml) de graines de sésame

### Méthode :

- 1 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Griller (180 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 2 Badigeonnez les steaks de thon avec de l'huile de sésame et assaisonnez d'une pincée de sel.
- 3 Poêlez les steaks pendant 1 minute de chaque côté jusqu'à ce qu'ils dorent mais qu'ils soient rosés à l'intérieur.
- 4 Enlevez le thon et gardez-le chaud. Ajoutez la sauce soja, le Xérès, le gingembre et la coriandre dans le multicuiseur Intellichef et mélangez pendant 1 à 2 minutes pour obtenir une sauce légère puis enlevez.
- 5 Pour servir, coupez les steaks de thon en diagonale et versez un filet de cette sauce et saupoudrez de graines de sésame. Servez avec de la salade ou mélangez avec des légumes frits.

## Halloumi frit avec sauce chili douce :

### Ingrédients :

- 500 g d'halloumi coupé en 16 bâtonnets
- 2 l d'huile végétale
- sauce chili douce
- mesclun

### Méthode :

- 1 Mettez de l'huile dans la cuve, ne dépassez pas la ligne MAX.
- 2 Placez le panier à friture dans l'appareil.
- 3 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Frire (220 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 4 Plongez doucement l'halloumi dans l'huile chaude. Faites frire pendant 3 minutes environ ou jusqu'à ce qu'ils dorent. Ne remplissez pas trop le panier à friture.
- 5 Retirez-le doucement du multicuiseur Intellichef et mettez-le sur du papier absorbant.
- 6 Servez avec de la sauce chili douce et du mesclun.

## Risotto de poulet aux champignons

### Ingrédients :

- 1 CS (15 ml) d'huile d'olive
- 1 CS (15 ml) de beurre
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 500 g de blancs de poulet découpés en dés
- 1 poivron rouge émincé
- 170 g de champignons émincés
- 230 g de riz pour risotto
- 250 ml de vin blanc
- 600ml de bouillon de volaille relevé
- pincée de safran
- sel et poivre
- 50 g de parmesan râpé

### Méthode :

- 1 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Cuisson rapide (140 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 2 Faites chauffer l'huile et le beurre dans l'appareil et saisissez doucement les oignons, l'ail et le poulet pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les oignons soient tendres et le poulet doré.
- 3 Ajoutez le poivron, les champignons, le riz et mélangez.
- 4 Ajoutez le bouillon, le vin et le safran. Salez et poivrez.
- 5 Mettez le couvercle dessus et diminuez jusqu'à atteindre la température de Cuisson lente (120 °C).
- 6 Laissez cuire pendant 20 minutes en mélangeant de temps en temps.
- 7 Dès que c'est cuit, ajoutez le parmesan, mélangez et éteignez l'appareil. Laissez reposer pendant 5 minutes avec le couvercle dessus avant de servir.

F

## Casserole de saucisses et haricots

### Ingrédients :

- 1 CS (15 ml) d'huile d'olive
- 8 saucisses de porc de qualité
- 180 g de lardons fumés
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 CC (5ml) de piment rouge broyé
- 1 boîte de 400 g de tomates coupées en morceaux
- 2 CS (30 ml) de purée de tomates
- 1 CC (5 ml) d'herbes de Provence séchées
- 1 boîte de 400 g de mélange d'haricots, égoutté et rincé
- sel et poivre selon la convenance

### Méthode :

- 1 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Sauter (160 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 2 Ajoutez de l'huile dans la cuve et faites dorer les saucisses de tous les côtés pendant près de 5 minutes. Retirez et réservez.
- 3 Ajoutez les lardons fumés et faites revenir pendant près de 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient colorés et croustillants.
- 4 Ajoutez les oignons et l'ail et faites revenir pendant quelques minutes jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
- 5 Ajoutez les saucisses et les autres ingrédients en mélangeant, assaisonnez bien et diminuez la température du programme Cuisson rapide (140 °C).
- 6 Placez le couvercle dessus et laissez mijoter pendant 20 minutes. Ajoutez 100 ml d'eau pendant la cuisson si nécessaire.

## Poulet braisé au miel et à la moutarde avec panais

### Ingrédients :

- 1 CS (15 ml) d'huile d'olive
- 8 x cuisses de poulet désossées et sans la peau
- 2 oignons émincés
- 350 g de panais pelés et coupés en bâtonnets
- 300 ml de bouillon de volaille relevé
- 2 CS (30 ml) de moutarde à l'ancienne
- 2 CS (30ml) de miel clair
- branches de thym
- sel et poivre selon la convenance
- légumes verts en accompagnement

### Méthode :

- 1 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Griller (180 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 2 Chauffez l'huile dans l'appareil et faites revenir le poulet pendant près de 5 minutes jusqu'à ce qu'ils dorent. Retirez et réservez.
- 3 Diminuez la température pour Braiser (160 °C). Ajoutez l'oignon et faites revenir pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 4 Retournez le poulet dans la cuve et ajoutez les panais.
- 5 Mélangez la moutarde et le miel dans le bouillon et ajoutez au poulet et aux panais.
- 6 Saupoudrez de thym et assaisonnez ; diminuez la température pour la Cuisson rapide (140 °C) et mettez le couvercle dessus.
- 7 Faites mijoter pendant 45 minutes jusqu'à ce que le poulet soit tendre et les panais bien cuits.
- 8 Enlevez la viande et les légumes et réservez.
- 9 Augmentez la température pour Griller (180 °C) et épaississez la sauce avec 1 CS de féculé de maïs mélangée à un peu d'eau. Servez avec des légumes verts vapeur.

## Sauté de porc à la sauce cacahouète

### Ingrédients :

- 2 CS (30 ml) d'huile
- 1 poivron rouge coupé en rondelles
- 1 oignon coupé en rondelles
- 4 escalopes de porc, dégraissées et coupées en lamelles
- 100g de haricots verts, coupés en deux
- 2 CS (30 ml) de sauce soja
- 2 paquets de nouilles chinoises

### Pour la sauce :

- 3 CS (45 ml) de beurre de cacahouète
- 1 piment rouge épépiné
- jus d'un citron vert
- un petit peu de sauce soja
- 1 gousse d'ail

### Méthode :

- 1 Pour préparer la sauce, mettez le beurre de cacahouète, le piment rouge, le jus de citron vert, la sauce soja et l'ail dans un mini hachoir et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- 2 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Sauter (160 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 3 Faites chauffer l'huile et ajoutez l'oignon et le poivron. Faites sauter pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 4 Ajoutez le porc et faites sauter pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.
- 5 Ajoutez la sauce cacahouète, les haricots verts et la sauce soja et faites bien cuire pendant quelques minutes.
- 6 Ajoutez les nouilles et mélangez pour réchauffer complètement.

## Saumon vapeur accompagné de riz basmati

### Ingrédients :

- 4 filets de saumon
- 400 g de riz basmati
- 900 ml de bouillon de volaille relevé
- 150 ml de vin blanc
- 2 anis étoilés
- un filet de sauce soja
- légumes verts en accompagnement

### Méthode :

- 1 Lavez bien le riz et ajoutez dans la cuve. Versez dans le bouillon et le vin et ajoutez l'anis étoilé.
- 2 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Bouillir (240 °C), mettez le couvercle dessus et attendez jusqu'à ébullition (2-3 minutes). Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 3 Une fois à ébullition, diminuez la température pour la Cuisson à la vapeur (140 °C). Faites cuire à la vapeur pendant 10 minutes.
- 4 Mettez la grille de cuisson à la vapeur dans la cuve et placez les filets de saumon dessus.
- 5 Continuez à faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes supplémentaires.
- 6 Servez avec un petit peu de sauce soja et des légumes verts.

F

## Jarrets d'agneau

### Ingrédients :

- 4 jarrets d'agneau
- 150 ml de vin rouge
- 400 ml de bouillon de bœuf
- 1 oignon coupé en rondelles
- 2 CS de purée de tomates
- 5 gousses d'ail pelées
- 250 g de carottes coupées en rondelles épaisses
- branches de romarin et de thym frais
- 2 CS (30 ml) d'huile d'olive
- sel et poivre selon la convenance

### Méthode :

- 1 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Griller (180 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 2 Ajoutez l'oignon et faites dorer pendant 2 à 3 minutes. Retirez et réservez.
- 3 Assaisonnez les jarrets avec du sel et du poivre. Ajoutez 1 autre CS d'huile et faites chauffer l'appareil. Faites dorer les jarrets d'agneau de tous les côtés.
- 4 Ajoutez les autres ingrédients dans la cuve en mettant les herbes sous l'agneau. Placez le couvercle dessus.
- 5 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Cuisson lente (120 °C) et laissez mijoter pendant 4 heures jusqu'à ce que l'agneau soit tendre.

Remarque : peut aussi être cuit pendant 6 à 7 heures si la température est diminuée à 100 °C.

## Pudding au sirop

### Ingrédients :

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de farine avec levure incorporée
- 2 œufs
- 4 CS (60 ml) de sirop de sucre roux
- crème anglaise en accompagnement

### Méthode :

- 1 Graissez 4 ramequins de 150 ml.
- 2 Mettez 1 CS de sirop au fond de chaque ramequin.
- 3 Utilisez une cuillère en bois ou un batteur pour battre le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une préparation homogène et crémeuse.
- 4 Ajoutez progressivement les œufs et la farine, mélangez et mettez la pâte dans les 4 ramequins.
- 5 Couvrez bien avec du papier d'aluminium et placez sur la grille de cuisson à la vapeur dans l'appareil.
- 6 Versez 1 litre d'eau à ébullition dans la cuve et mettez le couvercle dessus.
- 7 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température de cuisson à la Vapeur (140 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température. Faites cuire à la vapeur pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la génoise revienne à sa position initiale lorsqu'on appuie dessus légèrement.
- 8 Servez avec de la crème anglaise.



## Beignets d'oignon

### Ingrédients :

- 75 g de farine
- 2 CS de fécule
- 1/2 CC de levure chimique
- pincée de paprika
- 1/2 CC de sucre
- 1 œuf
- 120 ml de lait
- 1 grand oignon pelé
- sel et poivre selon la convenance

### Méthode :

- 1 Remplissez d'huile l'appareil jusqu'à la marque MAX. Placez le panier à friture dans l'appareil.
- 2 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Frir (220 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 3 Coupez l'oignon en rondelles de 1 cm et séparez-les. Réservez.
- 4 Mettez tous les ingrédients secs dans un récipient. Battez l'œuf avec le lait et ajoutez aux ingrédients secs. Battez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- 5 Enrobez les rondelles d'oignon de pâte à frir, puis plongez-les dans l'huile, un à la fois. Ne surchargez pas le panier à friture (8), remplissez-le à moitié.
- 6 Secouez le panier à friture à chaque fois qu'une rondelle est plongée dans l'huile pour éviter qu'elle ne colle à la grille.
- 7 Une fois frit sur une face, retournez et faites dorer l'autre face (cela prend près de 3 minutes).
- 8 Une fois frit, posez sur du papier absorbant.
- 9 Faites chauffer à nouveau l'appareil avant de faire frir une autre série si nécessaire.

## Pommes de terre vapeur

### Ingrédients :

- 750 g de pommes de terre nouvelles coupées en deux

### Méthode :

- 1 Mettez les pommes de terre dans l'appareil et versez de l'eau froide jusqu'à la marque MAX.
- 2 Mettez le couvercle dessus.
- 3 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Bouillir (240 °C) et faites bouillir l'eau.
- 4 Lorsque l'eau commence à bouillir, enlevez le couvercle et faites bouillir pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

## Légumes vapeur

### Ingrédients :

- 500 g de brocoli / chou-fleur  
4 portions = 500 g ; 15 min

### Ou

- asperge  
4 portions = 250 g ; 5 min

### Ou

- pommes de terre  
4 portions = 750 g ; 30 min

### Méthode :

- 1 Mettez la grille de cuisson à la vapeur dans l'appareil et disposez une seule couche de légumes sur la grille.
- 2 Versez-y un litre d'eau bouillante. 1 litre d'eau est suffisant pour la cuisson à la vapeur pendant près de 30 minutes.
- 3 Mettez le couvercle dessus.
- 4 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température de cuisson à la Vapeur (140 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température. Faites cuire les légumes selon le temps de cuisson approprié (voir ci-dessus).
- 5 Si plusieurs légumes sont mélangés, ajustez le temps de cuisson en conséquence.

F

## Riz standard

### Ingrédients :

- 4 portions de riz basmati (400 g)
- 800 ml d'eau froide

### Méthode :

- 1 Rincez bien le riz et mettez-le dans l'appareil.
- 2 Ajoutez l'eau et placez le couvercle dessus.
- 3 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Bouillir (240 °C). Attendez jusqu'à ce que l'eau arrive à ébullition. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 4 Mélangez le riz pour l'empêcher de coller et remettez le couvercle.
- 5 Diminuez la température pour la Cuisson lente (120 °C) pendant 15 minutes.
- 6 Faites gonfler le riz avec une fourchette et servez.

## Chips de légumes

### Ingrédients :

- mélange de légumes appropriés : par ex. pommes de terre, panais, carottes, betteraves, patates douces

### Méthode :

- 1 Remplissez d'huile l'appareil jusqu'à la marque MAX.
- 2 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Frire (220 °C) et laissez chauffer. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 3 Lavez les légumes, coupez-les en fines tranches (entre 1 et 2 mm) et séchez délicatement.
- 4 Mettez les tranches de légume dans de l'huile très chaude et faites frire jusqu'à prendre une coloration dorée (1-2 minutes), retournez si nécessaire. Ne surchargez pas le panier.
- 5 Une fois frit, posez sur du papier absorbant et salez.
- 6 Faites chauffer à nouveau l'appareil avant de faire frire une autre série de légumes.

## Pâtes fusilli

### Ingrédients :

- 4 portions de pâtes fusilli (480 g)
- 3 l d'eau bouillante

### Méthode :

- 1 Remplissez d'eau bouillante la cuve jusqu'à la ligne MAX.
- 2 Réglez le multicuiseur Intellichef sur la température pour Bouillir (240 °C), mettez le couvercle et amenez à ébullition. Le voyant s'éteindra lorsque la cuve sera à la bonne température.
- 3 Ajoutez les pâtes et remuez.
- 4 Ne remettez pas le couvercle en place et faites bouillir pendant 12 minutes (ou selon les instructions figurant sur le paquet).
- 5 Essorez et servez.

## Entretien et nettoyage 49

### DANGER : ne pas mettre au lave-vaisselle

Lavez la cuve (3) avec de l'eau chaude savonneuse. La cuve peut être plongée dans l'eau mais assurez-vous que les éléments et les broches sous la cuve sont complètement secs avant de remonter votre multicuiseur Intellichef.

Le thermostat (voir plus haut) est situé sur le côté de la cuve. Les dépôts de graisse dans cette zone entraînent une mauvaise lecture de la température de la cuve du multicuiseur Intellichef et donc une surchauffe. Lors du nettoyage de la cuve, assurez-vous que le thermostat est bien propre et ne présente pas de dépôts de graisse ou de nourriture.

Lavez le couvercle (2), la grille pour la cuisson à la vapeur (10) et le panier à friture (8) à l'eau chaude savonneuse.

Ne mettez pas les pièces au lave-vaisselle.

### Exigences relatives à l'électricité

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

Si le fusible de la prise secteur doit être changé, utilisez un fusible de remplacement BS1362 de 13 A.

**DANGER : Cet appareil doit être mis à la terre.**

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

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

**Twitter :** @loveyourmorphy

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

## VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

### Pour la clientèle en France

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle

Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui-ci le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

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

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

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

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

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

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune

réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

### Pour la clientèle en Belgique

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

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

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

- 1 Si le problème, 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 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



Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Regeln zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.  
**Vor der Verwendung des Geräts bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.**

- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Kinder unter 8 Jahren bestimmt. Das Gerät darf von Kindern über 8 Jahren benutzt werden, wenn sie bei der Verwendung stets überwacht werden.
- Dieses Gerät kann von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder dass sie eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen ohne Beaufsichtigung nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

#### Aufstellungsort

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, z. B.:  
 Bauernhöfe;  
 von Kunden in Hotels, Motels oder anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten, Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.  
 Es eignet sich nicht für Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- Bei Betrieb nicht direkt unterhalb von Küchenschränken aufstellen, da große Mengen Dampf erzeugt werden. Während des Betriebs nicht mit den Armen über den Dampfgeräten reichen.
- Kochgeräte sollten sich in stabiler Position befinden.

#### Netzkabel

- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts verlegt sein.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Tresenkante herabhängen, und halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
- Das Kabel nicht über eine offene Fläche verlegen, z. B. zwischen einer tief angebrachten Steckdose und einem Tisch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

## Eigene Sicherheit

- Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder zum Festhalten heißer Behälter Topflappen oder Handschuhe, da heißer Dampf entweicht.
- **WARNHINWEIS: Zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und vor Verletzungen dürfen weder das Kabel, noch die Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.**
- **WARNUNG: Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn das Gerät heiße Zutaten, Wasser oder andere Flüssigkeiten enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.**
- Die Geräte dürfen nicht untergetaucht werden.
- Immer den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, Zubehörteile eingesetzt bzw. herausgenommen werden oder das Gerät gereinigt werden soll.
- Geräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an Morphy Richards, wenn Sie Ratschläge zur Überprüfung, Reparatur oder zu elektrischen oder mechanischen Abhilfemaßnahmen benötigen.
- Nicht über das Maximum hinaus befüllen. Wenn das Gerät mit zuviel Wasser befüllt wird, kann kochendes Wasser austreten, das starke Verbrennungen hervorruft.

## Weitere Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie keine Auf- oder Einsätze bzw. Hilfsmittel, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Zum Öffnen heben Sie den Deckel nach oben in Ihre Richtung, aber kippen Sie den Deckel so, dass Sie vom Dampf nicht angestrahlt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltvorrichtung oder eine separate Fernsteuerung vorgesehen.
- Verwenden Sie keine Teile des Geräts in einer Mikrowelle oder auf einer anderen Koch-/Heizfläche.
- Nicht auf einen heißen Gas- oder Elektrobrenner stellen bzw. in dessen Nähe aufstellen, oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Nicht in einer feuchten und korrodierenden Umgebung aufbewahren.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Wasserstand nicht unter die Mindestmarke fällt.

## Behandlung von Verbrennungen

- Verbrennungen unverzüglich mit kaltem Wasser kühlen. Mit dem Kühlen der Wunde auch beim Ausziehen von Kleidungsstücken nicht aufhören und rasch einen Arzt rufen.

## Einführung

Wir bedanken uns für den Kauf des Intellechef Universalkochgeräts. Bitte lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch, damit Sie Ihr neues Produkt optimal einsetzen können.

## Inhalt

Gesundheit und Sicherheit	36
Einführung	37
Produktmerkmale	37
Vor der ersten Verwendung	10
Zusammensetzen des Frittireinsatzes	38
Garen - Langsames Garen	38
Garen - Dämpfen	38
Garen - Frittieren	38
Garen - Schmoren	39
Garen - Braten	39
Garen - Kochen	39
Garen - Grille	39
Garen - Schnelles Garen	39
Rezepte	40
Reinigung und Pflege	47
Kontakt:	48
Garantie	48

D

## Besonderheiten

- (1) Deckelgriff
- (2) Deckel
- (3) Pfanne
- (4) Gerät
- (5) Stellknopf
- (6) Anzeigelampe
- (7) Einsatzgriff
- (8) Frittireinsatz
- (9) Einsatzablage
- (10) Dämpfgestell

## Vor der ersten Verwendung

Entfernen Sie die weiße Schaumverpackung vor der ersten Anwendung von der Unterseite der Pfanne (3).

Es ist wichtig, dass Sie Ihr Intellechef Universalkochgerät vor dem ersten Gebrauch oder nach längerem Nichtgebrauch reinigen.

Waschen Sie die Pfanne mit heißem Seifenwasser. Trocknen Sie die Verbindungsstecker an der Basis der Pfanne vor Gebrauch gründlich ab.

Der Deckel (2), das Dämpfgestell (10) und der Frittierensatz (8) sollten mit heißem Seifenwasser abgewaschen werden.

**ACHTUNG: Keine Teile sind spülmaschinenfest.**

## Aufbau des Frittierensatzes A

Der Frittierensatz (8) verfügt über einen abnehmbaren Einsatzgriff (7) zur einfacheren Reinigung und Aufbewahrung. Um den Frittierensatz zusammenzubauen, den Metallschaft des Griffs zusammendrücken und durch den Schlitz in die Haken des Frittierensatzes führen. Den Griff loslassen, um ihn zu befestigen. Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Griff korrekt und sicher eingesetzt wurde.

## Garen - Langsames Garen

- 1** Die Pfanne (3) in der Haupteinheit (4) positionieren.
- 2** Den Stellknopf (5) auf 180-200 °C stellen. Die Anzeigeleuchte (6) schaltet sich an. Wenn die Pfanne die Gartemperatur erreicht, schaltet sich die Leuchte aus.
- 3** Etwas Speiseöl in die Pfanne geben und das Fleisch darin anbraten. Nach dem Braten den Rest der Zutaten hinzufügen.
- 4** Den Deckel (2) auf die Pfanne setzen. Die Gartemperatur auf 100-140 °C reduzieren.
- 5** Köcheln lassen (Zeiten siehe Rezepte). Wenn das Essen fertig ist, den Stellknopf ausschalten und die Speise vorsichtig entnehmen und servieren.
- 6** Vor dem Reinigen das Intellechef Universalkochgerät vollständig abkühlen lassen.

### Hinweis:

- Kochen Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresprodukte.. Die Zutaten müssen vollständig aufgetaut sein.
- Fleisch vor dem Kochen anbraten, damit es seinen Geschmack und den Bratensaft behält.
- Sichergehen, dass sich genügend Flüssigkeit in der Kocheinheit befindet, damit sie nicht überhitzt.
- Heben Sie den Deckel während des Kochens nicht ab, da dies die Garzeit verlängert.

## Garen - Dämpfen

- 7** Stellen Sie die Pfanne (3) in das Gerät (4). Fügen Sie 2 Tassen kochendes Wasser hinzu.
- 8** Platzieren Sie das Dämpfgestell (10) in der Pfanne.
- 9** Stellen Sie den Stellknopf (5) auf 120-140 °C. Die Anzeigeleuchte (6) schaltet sich ein Wenn die Gartemperatur erreicht wurde, schaltet sich das Licht ab.
- 10** Geben Sie die Zutaten vorsichtig auf das Dämpfges Verteilen Sie die gleichmäßig auf dem Gestell. Platzieren Sie den Deckel (2) auf der Pfanne.
- 11** Schalten Sie nach dem Kochen den Stellknopf aus, entnehmen Sie das Essen vorsichtig und servieren Sie es.  
**WARNUNG: HEISSER DAMPF**
- 12** Das Intellechef Universalkochgerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.  
**Hinweis:**
  - Versichern Sie sich, dass sich stets genügend Wasser in der Einheit befindet, damit sie nicht überhitzt.
  - Heben Sie den Deckel während des Kochens nicht ab, da dies die Garzeit verlängert.
  - Bei der Zubereitung großer Zutatenmengen entfernen Sie den Deckel nach Ablauf der halben Gardauer und durchrühren die Zutaten gründlich mit einem langen Kochlöffel, um einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten. Warnung: Berühren Sie nicht den Dampf.
  - Geben Sie nicht unnötig viele Zutaten in das Gerät. Lassen Sie etwas Platz zwischen den Zutatenstücken, damit sie von möglichst viel Wasserdampf umströmt werden.
  - Das nach dem Kochen übrige Wasser lässt sich ideal zu einer Sauce verarbeiten.
  - Dampfgaren Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresprodukte. Die Zutaten müssen vollständig aufgetaut sein.

## Garen - Frittieren

- 13** Die Pfanne (3) in das Gerät stellen (4). Bis zur MAX-Linie mit Öl befüllen. Nicht über das Maximum hinaus befüllen.
- 14** Den Stellknopf (5) auf 200-220 °C einstellen. Die Anzeigeleuchte (6) schaltet sich ein Wenn das Öl Gartemperatur erreicht, schaltet sich die Lampe aus.
- 15** Die Zutaten in den Frittierensatz (8) geben, den Einsatz nicht weiter als die Hälfte befüllen. Nicht überfüllen.
- 16** Den Frittierensatz vorsichtig in das heiße Öl senken. Den Einsatz nicht mit großen Stücken überfüllen.
- 17** Nach dem Kochen den Stellknopf ausschalten. Vorsichtig den Einsatz aus dem Intellechef Universalkochgerät nehmen, abschüteln und neben der Pfanne absetzen, damit das Öl abtropfen kann. Vor dem Servieren auf ein Stück Küchenpapier geben.
- 18** Das Öl vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es entsorgen und das Intellechef Universalkochgerät reinigen.

## Garen - Schmoren

- 19** Die Pfanne (3) im Gerät (4) positionieren.
- 20** Den Stellknopf (5) auf 180 °C stellen. Die Anzeigeleuchte (6) schaltet sich an. Das Licht schaltet sich aus, wenn das Intellelchef Universalkochgerät Gartemperatur erreicht.
- 21** Öl in die Pfanne geben, Fleisch in die Pfanne legen und scharf anbraten.
- 22** Die restlichen Zutaten und Flüssigkeit zugeben.
- 23** Den Deckel (2) auf das Intellelchef Universalkochgerät legen. Die Temperatur auf 140 °C reduzieren und kochen lassen. (Die Kochzeiten entnehmen Sie dem Rezept).
- 24** Nach dem Kochen den Stellknopf ausschalten, das Essen vorsichtig entnehmen und servieren.

### Hinweis:

- Kochen Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresprodukte. Die Zutaten müssen vollständig aufgetaut sein.

## Garen - Braten

- 25** Die Pfanne (3) im Gerät (4) positionieren.
- 26** Etwas Speiseöl hinzugeben.
- 27** Den Stellknopf (5) auf 160-180 °C stellen. Die Anzeigeleuchte (6) schaltet sich ein Wenn das Öl Gartemperatur erreicht, schaltet sich die Leuchte aus.
- 28** Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Während das Essen kocht, mit einem nicht metallenen Gegenstand kräftig rühren.
- 29** Nach dem Kochen den Stellknopf ausschalten. Die Speise vorsichtig entnehmen und servieren.
- 30** Das Intellelchef Universalkochgerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

### Hinweis:

- Während des Kochens ständig rühren.

## Garen - Kochen

- 31** Die Pfanne (3) im Gerät (4) positionieren.
- 32** Die Pfanne bis zur MAX-Linie mit Wasser befüllen.
- 33** Den Stellknopf (5) auf 220-240 °C oder die notwendige Temperatur stellen. Die Anzeigeleuchte (6) schaltet sich an.
- 34** Wenn das Wasser zu kochen beginnt Zutaten in die Pfanne geben. Falls erforderlich, die Temperatur zum Köcheln reduzieren.
- 35** Nach dem Kochen den Stellknopf ausschalten, die Speise vorsichtig entnehmen und servieren.
- 36** Das Intellelchef Universalkochgerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

## Garen - Grillen

- 37** Die Pfanne (3) im Gerät (4) positionieren.
- 38** Etwas Speiseöl hinzugeben.
- 39** Den Stellknopf (5) auf 180-200 °C stellen. Die Anzeigeleuchte (6) schaltet sich an. Wenn die Pfanne die Gartemperatur erreicht, schaltet sich die Leuchte aus.
- 40** Zutaten in die Pfanne geben.
- 41** Nach dem Kochen den Stellknopf ausschalten, die Speise vorsichtig entnehmen und servieren.
- 42** Das Intellelchef Universalkochgerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

## Garen - Schnelles Garen

- 43** Die Pfanne (3) im Gerät (4) positionieren.
- 44** Den Stellknopf (5) auf 180-200 °C stellen. Die Anzeigeleuchte (6) schaltet sich an. Wenn die Pfanne die Gartemperatur erreicht, schaltet sich die Leuchte aus.
- 45** Etwas Speiseöl hinzugeben und das Fleisch in der Pfanne anbraten. Nach dem Braten den Rest der Zutaten hinzufügen.
- 46** Den Deckel (2) auf die Pfanne setzen und Gartemperatur auf 140-160 °C reduzieren.
- 47** Köcheln lassen (Garzeiten siehe Rezept). Nach dem Kochen den Stellknopf ausschalten, die Speise vorsichtig entnehmen und servieren.
- 48** Das Intellelchef Universalkochgerät vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

### Hinweis:

- Kochen Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresprodukte. Die Zutaten müssen vollständig aufgetaut sein.
- Fleisch vor dem Kochen anbraten, um Geschmack und Bratensaft zu erhalten.
- Sichergehen, dass sich genügend Flüssigkeit im Gerät befindet, damit es nicht überhitzt.
- Den Deckel während des Kochens nicht abnehmen, da sich sonst die Garzeit verlängert.

D

## Rezepte

Die Rezepte aus diesem Buch wurden von Morphy Richards speziell für Ihr Intellichef Universalkochgerät entwickelt und getestet.

Die Garzeiten der folgenden Rezepte dienen der Orientierung und hängen von der Größe und dem Frischezustand der verwendeten Zutaten ab.

Vor dem Servieren kontrollieren, ob die Zutaten vollständig gegart sind.

Die Rezepte sind für 4 Personen, also für das maximale Fassungsvermögen, konzipiert. Bei der Reduzierung der Portionsgrößen müssen die Garzeiten dementsprechend angepasst werden.

## Birnen-Kürbis-Suppe

### Zutaten:

- 1 EL (15 ml) Olivenöl
- 1 Zwiebel, geschält und gehackt
- 4 Birnen, geschält, entkernt und gehackt
- 500 g Kürbis, geschnitten und gehackt
- 1 Lorbeerblatt
- 750 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- Salz und schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

- 1 Den Intellichef auf Grilltemperatur (180 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeileuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne sich auf die korrekte Temperatur erhitzt hat.
- 2 Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln weich dünsten.
- 3 Birnen, Kürbis, Brühe und Lorbeerblatt hinzufügen. Nach Geschmack würzen.
- 4 Den Deckel aufsetzen und auf Schnellgartemperatur (140 °C) einstellen.
- 5 20-30 Minuten kochen, oder bis das Gemüse weich ist. Das Lorbeerblatt entfernen und die Sahne einrühren.
- 6 In eine hitzebeständige Schüssel geben und die Suppe mit einem Handrührgerät pürieren, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.

## Thai-Meeresfrüchte-Curry

### Zutaten:

- 1 EL Sesamöl
- 1 Zwiebel, geschält und gehackt
- 2 EL (30 ml) Thai Green Curry Paste
- 1 kg frische Meeresfrüchte; (Miesmuscheln, Jakobsmuscheln, Garnelen, Tintenfisch usw.)
- 200 ml Kokossahne
- 400 ml Kokosnussmilch
- 2 TL (10 ml) frisch gehackten Ingwer
- 2 frisch gehackte Knoblauchzehen
- 1 EL (15 ml) frisch gehackten Koriander
- 1 EL (10 ml) trockenen Sherry

### Zubereitung:

- 1 Den Intellichef auf Brattemperatur (180 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeileuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne die korrekte Temperatur erreicht hat.
- 2 Sesamöl und Zwiebeln hineingeben und weich dünsten.
- 3 Die Curry-Paste hinzugeben und 1 bis 2 Minuten anbraten.
- 4 Meeresfrüchte, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Kokosmilch und -sahne hinzugeben.
- 5 Weiterkochen, bis die Meeresfrüchte gar sind, (etwa 5 Minuten).
- 6 Vor dem Servieren den Sherry hinzufügen.
- 7 Nach Wunsch kann die Sauce mit 1-2 EL Maisstärke, mit etwas Wasser zu einer Paste verrührt, angedickt werden. Die Paste am Schluss zur Sauce geben und 2-3 Minuten rühren, bis sie andickt.



## Gebratene Entenbrust in Zitronen-Kartoffelpüree mit Mango-Kardamom-Sauce

### Zutaten:

- 4 Entenbrüste, geschnitten, Fettschick eingeritzt
- 1 TL Zimt
- 250 ml heiße Hühnerbrühe
- 250 g Mangopüree
- 6 Kardamomschoten, zerstoßen
- Salz und Pfeffer
- Kartoffelpüree:
- 8 mittelgroße Kartoffeln gekocht und zerstampft mit-
- 50 g Butter,
- 2 EL (30 ml) Milch,
- 1 TL (5 ml) Zitronenöl

### Zubereitung:

- 1 Den Intellechef auf Grilltemperatur (180 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne sich auf die korrekte Temperatur erhitzt hat.
- 2 Die Entenbrust mit Salz, Pfeffer und Zimt einreiben Mit der Haut nach unten 4 Minuten grillen.
- 3 Brust umdrehen und weitere 5 Minuten braten. Noch einmal umdrehen, und 1 Minute lang auf der Hautseite braten, dann wieder umdrehen.
- 4 Die Temperatur des Intellechef auf Schmortemperatur verringern (160 °C).
- 5 Brühe hinzugeben, Deckel aufsetzen und 5-10 Minuten garen, bis die Entenbrust innen leicht rosa ist.
- 6 Mangopüree und Kardamomschoten hinzugeben und rühren.
- 7 Mit dem Zitronen-Kartoffelpüree servieren.

## Lammkotelet mit kleinen Kartoffeln und Cranberry-Sauce:

### Zutaten:

- 8 Lammkotelets – 2 pro Person
- Marokkanische Gewürzmischung:  
2 TL (10 ml) Kumin  
5 TL (25 ml) gemahlener Koriander  
1 TL (5 ml) Zimt  
½ TL (2 ml) gemahlene Nelken  
½ TL (2 ml) gemahlener Ingwer  
½ TL (2 ml) Kardamom  
½ TL (2ml) Muskatnuss
- 1 EL (15 ml) Olivenöl
- 500 ml Rotwein
- 500 ml heiße Rinderbrühe
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Zweig frischer Rosmarin
- 250 g kleine Kartoffeln – halbiert
- 250 g Karotten in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, in Schnitze geschnitten
- 250 g Cranberry-Sauce
- 1 TL (5 ml) Olivenöl

### Zubereitung:

- 1 Die Lammkotelets mit der marokkanischen Gewürzmischung einreiben und zur Seite stellen.
- 2 Den Intellechef auf Grilltemperatur (180 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne sich auf die korrekte Temperatur erhitzt hat.
- 3 1 EL Öl in die Pfanne geben und die Kotelets auf beiden Seiten golden anbraten.
- 4 Knoblauch, Rotwein, Brühe und Rosmarin hinzugeben.
- 5 Mit dem Deckel zudecken und Temperatur auf Schmortemperatur (150 °C) reduzieren. 30 Minuten lang garen lassen.
- 6 Die Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten hinzufügen und weitere 25 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sein. Kotelet und Gemüse entnehmen und zur Seite stellen.
- 7 Den Intellechef auf Grilltemperatur (180 °C) einstellen und Sauche 5 Minuten köcheln lasse Die Cranberry-Sauche hinzufügen und köcheln lassen, bis sie reduziert ist. 1 TL Öl hinzufügen.
- 8 Nach Wunsch kann die Sauce mit 1-2 EL Maisstärke, mit etwas Wasser zu einer Paste verrührt, angegedickt werden. Die Paste am Schluss zur Sauce geben und 2-3 Minuten rühren, bis sie andickt.



## Geschmortes Hühnchen mit Zitrone und Thymian

### Zutaten:

- 1 mittelgroßes ganzes Hühnchen aus Freilandhaltung (1,4 kg)
- Hühnchengewürz:
  - 1 EL Olivenöl gemischt mit
  - 2 TL (10 ml) gemahlenem Kumin
  - 2 TL (10 ml) gemahlenem Koriander
  - 2 TL (10 ml) Paprika
  - ½ TL (2 ml) gemahlene Nelken
  - ½ TL (2ml) Cayenne-Pfeffer
  - Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- 2 Zwiebeln, geschält und in Viertel geschnitten
- 1 Zitrone, in Spalten geschnitten
- Saft 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 1 kleines Sträußchen frischer Thymian
- 500 ml heiße Hühnerbrühe
- 12 kleine Kartoffeln, geschält und halbiert (250 g)
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

### Zubereitung:

- 1 Den Intellechef auf Grilltemperatur (180 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich aus, wenn die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat.
- 2 Das Hühnchen auf allen Seiten mit der Gewürzmischung einreiben. Aus der Pfanne nehmen und auf die Seite lege.
- 3 1 EL Öl hinzufügen und Zwiebeln weich dünsten.
- 4 Den Intellechef auf Schmortemperatur (140 °C) reduzieren.
- 5 Das Hühnchen wieder in die Pfanne geben, Brühe, Zitrone, Knoblauch und Thymian hinzufügen. Deckel aufsetzen und 1 Stunde lang kochen lassen.
- 6 Die kleinen Kartoffeln hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 30 Minuten kochen, bzw. bis das Huhn durch und die Kartoffeln weich sind.

## Rinderfilet auf Basilikum-Kartoffelpüree mit Rotweinreduktion

### Zutaten:

- 4 x 300 g Rinderfilets
- Olivenöl
- 500 ml Rotwein
- 100 ml Balsamico-Essig
- 200 g Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Kartoffelpüree:
  - 8 mittelgroße Kartoffeln gekocht und zerstampft mit-
  - 50 g Butter,
  - 2 EL Milch
  - 1 EL (15 ml) Pesto

### Zubereitung:

- 1 Den Intellechef auf Grilltemperatur (180 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne sich auf die korrekte Temperatur erhitzt hat.
- 2 Das Rindfleisch mit Olivenöl einreiben und 4 Minuten auf jeder Seite anbraten.
- 3 Den Wein und Balsamico-Essig hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen. Filets herausnehmen und zur Seite legen.
- 4 Den Zucker in die Sauce geben und 5-7 Minuten kochen lassen.
- 5 Zum Servieren Püree und gedämpftes Gemüse auf einen Teller geben und das Rinderfilet darauf setzen. Die Sauce mit einem Löffel darüber geben.

## Langsam gegarter Rinderbraten

### Zutaten:

- 2 kg Rinderbraten, z. B. Brisket, Oberseite
- 8 kleine Zwiebeln
- 250 g Karotten in Streifen geschnitten
- 1 EL (15 ml) ganze Koriandersamen
- 90 g Harissa-Paste, optional
- 300 g Kartoffeln, geviertelt
- 1 Lorbeerblatt
- 750 g heiße Rinderbrühe
- Zweig Rosmarin
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- 1 Das Rindfleisch großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Koriandersamen und Harissa einreiben.
- 2 Den Intellechef auf Grilltemperatur (180 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne sich auf die korrekte Temperatur erhitzt hat.
- 3 Das Rindfleisch auf allen Seiten anbraten. Alle weiteren Zutaten hinzufügen.
- 4 Den Intellechef auf Temperatur zum langsamen Garen (120 °C) einstellen und 4 Stunden oder je nach Bedarf kochen lassen.

## Angebratener Thunfis

### Zutaten:

- 4 frische Thunfisch-Steaks
- 1 EL (15 ml) Sesamöl
- Salz
- 250 ml milde Sojasauce
- 50 ml trockener Sherry
- 2 TL (10 ml) frischer Ingwer, fein gehackt
- 2 TL (10 ml) Koriande
- 1 EL (15 ml) Sesamsamen

### Zubereitung:

- 1 Den Intellechef auf Grilltemperatur (180 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne sich auf die korrekte Temperatur erhitzt hat.
- 2 Die Thunfisch-Steaks mit Sesamöl bestreichen und mit Salz bestreuen.
- 3 Die Steaks 1 Minute pro Seite schwarz anbraten, bis sie braun aber nicht durchgegart sind.
- 4 Den Thunfisch herausnehmen und warm halten Sojasauce, Sherry, Ingwer und Koriander in den Intellechef geben, 1-2 Minuten zu einer leichten Sauche kochen und herausnehmen.
- 5 Zum Servieren die Thunfisch-Steaks diagonal auf den Teller legen, Sauce und Sesamsamen darüber träufeln Mit Salat oder gebratenem Gemüse servieren.

## Frittiertes Haloumi mit süßer Chillisauce:

### Zutaten:

- 500 g Haloumi, in 16 Stangen geschnitten
- 2 L Pflanzenöl
- Süße Chillisauce zum Dippen
- Kräutersalat

### Zubereitung:

- 1 Öl in die Pfanne geben, nicht über die MAX-Linie befüllen.
- 2 Den Frittieinsatz im Gerät positionieren.
- 3 Den Intellechef auf Frittiertemperatur (220 °C) einstellen und vorheizen lassen Die Anzeigeleuchte schaltet sich aus, wenn die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat.
- 4 Vorsichtig den Haloumi in das heiße Öl geben. Etwa 3 Minuten lang frittieren, bis er gold-braun ist. Den Frittieinsatz nicht überfüllen.
- 5 Vorsichtig aus dem Intellechef entnehmen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier setzen.
- 6 Mit süßer Chillisauce und Kräutersalat servieren.

## Hähnchen-Pilz-Risotto

### Zutaten:

- 1 EL (15 ml) Olivenöl
- 1 EL (15 ml) Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 500 g Hähnchenbrust, gewürfelt
- 1 rote Paprika, gehackt
- 170 g Pilze, in Scheiben geschnitten
- 230 g Risottoreis
- 250 ml Weißwein
- 600 ml heiße Hühnerbrühe
- Prise Safran
- Salz und Pfeffer
- 50 g geriebenen Parmesankäse

### Zubereitung:

- 1 Den Intellechef auf Schnellgartemperatur (140 °C) einstellen und vorheizen lass. Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne die korrekte Temperatur erreicht hat.
- 2 Öl und Butter im Gerät erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Hühnchen 3-4 Minuten vorsichtig frittieren, bis die Zwiebeln weich und das Hühnchen golden ist.
- 3 Pfeffer, Pilze und Reis hinzufügen.
- 4 Brühe, Wein und Safran dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Den Deckel aufsetzen und auf Temperatur zum langsamen Garen (120 °C) reduzieren.
- 6 20 Minuten lang kochen, gelegentlich umrühren.
- 7 Wenn alles gar ist, den Parmesan einrühren und das Gerät ausschalten 5 Minuten bedeckt stehen lassen, dann servieren.

D

## Wurst-Bohnen-Auflauf

### Zutaten:

- 1 EL (15 ml) Olivenöl
- 8 Schweinewürste guter Qualität
- 180 g Baconwürfel
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL (5 ml) Chilliflocke
- 1 400 g-Dose gehackte Tomaten
- 2 EL (30 ml) Tomatenpüree
- 1 TL (5 ml) getrocknete Kräuter
- 1 400 g-Dose gemischte Bohnen, abgossen und abgespült
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung:

- 1 Den Intellechef auf Brattemperatur (160 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich aus, wenn die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat.
- 2 Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Würste von allen Seiten etwa 5 Minuten anbraten. Herausnehmen und auf die Seite geben.
- 3 Die Baconwürfel hinzugeben und etwa 5 Minuten frittieren, bis die braun und knusprig sind.
- 4 Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und ein paar Minuten frittieren, bis die Zwiebeln weich sind.
- 5 Die Würste hinzufügen und die restlichen Zutaten einrühren, gut abschmecken und Temperatur zur Schnellgartemperatur (140 °C) reduzieren.
- 6 Deckel aufsetzen und 20 Minuten lang kochen lassen Während des Kochens 100 ml Wasser hinzufügen, wenn nötig.

## Geschmortes Honig-Senf-Huhn mit Pastinaken

### Zutaten:

- 1 EL (15 ml) Olivenöl
- 8 Hühnerschenkel mit Knochen ohne Haut
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 350 g Pastinaken, geschält und in Stifte geschnitten
- 300 g heiße Hühnerbrühe
- 2 EL (30 ml) Senfkörner
- 2 EL (30 ml) klarer Honig
- Thymian-Zweige
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Grünes Gemüse (zum Servieren)

### Zubereitung:

- 1 Den Intellechef auf Grilltemperatur (180 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne sich auf die korrekte Temperatur erhitzt hat.
- 2 Öl im Gerät erwärmen und Hühnchen etwa 5 Minuten frittieren, bis es golden ist. Herausnehmen und auf die Seite geben.
- 3 Die Temperatur auf Brattemperatur (160 °C) reduzieren. Zwiebeln hinzugeben und 2-3 Minuten frittieren, bis sie weich sind.
- 4 Hühnchen wieder in die Pfanne geben, Pastinaken hinzufügen.
- 5 Senf und Honig mit der Brühe vermischen und zu Hühnchen und Pastinaken geben.
- 6 Thymian darüber geben und würzen; die Temperatur auf Schnellgartemperatur (140 °C) reduzieren und Deckel aufsetzen.
- 7 45 Minuten kochen, bis das Hühnchen weich und die Pastinaken gar sind.
- 8 Fleisch und Gemüse herausnehmen und zur Seite legen.
- 9 Die Temperatur auf Grilltemperatur (180 °C) erhöhen und Sauce mit 1 EL Maisstärke, vermischt mit etwas Wasser, andicken. Mit gedämpftem grünen Gemüse servieren.

## Gebratenes Schweinefleisch mit Erdnüssen

### Zutaten:

- 2 EL (30 ml) Öl
- 1 roter Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 4 Schweinsteaks, Fett entfernt, in Streifen geschnitten
- 100 g grüne Bohnen, geputzt und halbiert
- 2 EL (30 ml) Sojasauce
- 2 Päckchen Wok-fertige Nudeln

### Für die Sauce:

- 3 EL (45 ml) Erdnussbutter
- 1 rote Chillischote, entkernt
- Saft von 1 Limette
- Schuss Sojasauce
- 1 Knoblauchzehe

### Zubereitung:

- 1 Für die Sauce Erdnussbutter, Chillischote, Limettensaft, Sojasauce und Knoblauch in einen Zerkleinerer geben und hacken, bis eine glatte Mischung entsteht.
- 2 Den Intellifchef auf Brattemperatur (160 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne die korrekte Temperatur erreicht hat.
- 3 Öl erhitzen und Zwiebel und Paprika dazugeben 3-4 Minuten braten, bis das Gemüse weich ist.
- 4 Schweinefleisch hinzugeben und 4-5 Minuten braten, bis es gar ist.
- 5 Erdnussauce, grüne Bohnen und Sojasauce hinzufügen und ein paar Minuten garen lassen.
- 6 Nudeln hinzufügen und rühren, um sie zu erwärmen.

## Gedämpfter Lachs mit Basmatireis

### Zutaten:

- 4 Lachsfilets
- 400 g Basmatireis
- 900 ml heiße Hühnerbrühe
- 150 ml Weißwein
- 2 Sternanis
- Etwas Sojasauce
- Grünes Gemüse (zum Servieren)

### Zubereitung:

- 1 Reis gut waschen und in die Pfanne geben. Brühe, Wein und Sternanis dazugeben.
- 2 Den Intellifchef auf Kochtemperatur (240 °C), abdecken und die Zutaten aufkochen lassen. (2-3 Minuten) Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne die korrekte Temperatur erreicht hat.
- 3 Nach dem Aufkochen die Temperatur auf Dämpftemperatur (140 °C) reduzieren. 10 Minuten lang dämpfen.
- 4 Das Dämpfgestell in die Pfanne stellen und die Lachsfilets darauf geben.
- 5 Weitere 15 Minuten dämpfen.
- 6 Mit etwas Sojasauce und grünem Gemüse servieren.

## Lammkeule

### Zutaten:

- 4 Lammkeulen
- 150 ml Rotwein
- 400 ml Rinderbrühe
- 1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 2 EL Tomatenmark
- 5 Knoblauchzehen, geschält
- 250 g Karotten, in dicke Scheiben geschnitten
- Rosmarin- und Thymianzweig
- 2 EL (30 ml) Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung:

- 1 Den Intellifchef auf Grilltemperatur (180 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich aus, wenn die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat.
- 2 Zwiebel hinzufügen und 2-3 Minuten frittieren, bis sie golden ist. Herausnehmen und auf die Seite geben.
- 3 Keulen nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 EL Öl hinzufügen und Gerät anheizen Die Lammkeulen auf allen Seiten anbraten.
- 4 Die übrigen Zutaten in die Pfanne geben, die Kräuter unter das Lamm legen. Setzen Sie den Deckel auf.
- 5 Das Gerät auf Temperatur zum langsamen Garen (120 °C) einstellen und 4 Stunden kochen, bis das Lamm weich ist.  
Hinweis: kann auch bei 100 °C 6-7 Stunden gekocht werden.

## Biskuitpudding mit Sirup

### Zutaten:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g selbst aufgehendes Mehl
- 2 Eier
- 4 EL (60 ml) Zuckerrohrsirup
- Puddingsauce (zum Servieren)

### Zubereitung:

- 1 4 x 150 ml Auflaufförmchen einfetten.
- 2 1 EL Sirup in jedes Förmchen geben.
- 3 Mithilfe eines Holzlöffels oder Handrührgeräts die Butter und den Zucker zu einer weichen und cremigen Masse rühren.
- 4 Langsam die Eier und das Mehl unterrühren und den Teig auf die 4 Förmchen verteilen.
- 5 Dicht mit Folie bedecken und auf das Dämpfgestell des Geräts stellen.
- 6 1 Liter kochendes Wasser in die Pfanne geben und Deckel aufsetzen.
- 7 Den Intellechef auf Dämpftemperatur (140 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeileuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne die korrekte Temperatur erreicht hat. 45 Minuten lang dämpfen lassen, bis der Biskuit gar ist.
- 8 Mit Puddingsauce servieren.

## Zwiebelringe

### Zutaten:

- 75 g Weizenmehl
- 2 EL Maisstärke
- ½ TL Backpulver
- Prise Paprika
- ½ TL Zucker
- 1 Ei
- 120 ml Milch
- 1 große Zwiebel, geschält
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung:

- 1 Gerät bis zur MAX-Linie mit Öl befüllen Den Frittierensatz im Gerät positionieren.
- 2 Den Intellechef auf Frittiertemperatur (220 °C) einstellen und vorheizen lassen Die Anzeileuchte schaltet sich aus, wenn die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat.
- 3 Die Zwiebel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Ringe trennen. Zur Seite stellen.
- 4 Alle Trockenzutaten in einer Schüssel vermischen. Ei und Milch verrühren und zu den Trockenzutaten geben. Rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- 5 Zwiebelringe mit dem Teig umhüllen und einzeln in das Öl geben Den Frittierensatz nicht überfüllen, nie mehr als bis zur Hälfte befüllen.
- 6 Den Frittierensatz schütteln, wenn die Zwiebelringe hineingegeben werden, damit sie nicht am Gitter kleben.
- 7 Nach dem Garen umdrehen und die andere Seite gold-braun garen (dies dauert etwa 3 Minuten)
- 8 Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 9 Wenn nötig, Gerät vor einer zweiten Portion erneut vorheizen lassen.

## Gekochte Kartoffeln

### Zutaten:

- 750 g frische Kartoffeln, halbiert

### Zubereitung:

- 1 Kartoffeln in das Gerät geben und mit kaltem Wasser bis zur MAX-Linie auffüllen.
- 2 Deckel aufsetzen.
- 3 Den Intellechef auf Kochtemperatur (240 °C) einstellen und Wasser zum Kochen bringen.
- 4 Wenn das Wasser kocht, Deckel abnehmen und 30 Minuten kochen, bzw. bis die Kartoffeln weich sind.

## Gedämpftes Gemüse

### Zutaten:

- 500 g Broccoli/Blumekohl  
4 Portionen = 500 g; 15 Minuten

### Oder

- Spargel  
4 Portionen = 250 g; 5 Minuten

### Oder

- Karoffeln  
4 Portionen = 750 g; 30 Minuten

### Zubereitung:

- 1 Dämpfgestell im Gerät positionieren und Gemüse in einer einzigen Schicht auf das Gestell legen.
- 2 1 Liter kochendes Wasser hinzufügen. 1 Liter reicht aus, um etwa 30 Minuten lang zu dämpfen.
- 3 Deckel aufsetzen.
- 4 Den Intellechef auf Dämpf temperatur (140 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne die korrekte Temperatur erreicht hat. Das Gemüse die richtige Zeit lang dämpfen (siehe oben).
- 5 Wenn eine Auswahl von Gemüse notwendig ist, die Garzeit entsprechend anpassen.

## Standardreis

### Zutaten:

- 4 Portionen Basmatireis (400 g)
- 800 ml kaltes Wasser

### Zubereitung:

- 1 Reis gut spülen und in das Gerät geben.
- 2 Wasser hinzufügen und Deckel aufsetzen.
- 3 Intellechef auf Kochtemperatur (240 °C) einstellen. Warten, bis Wasser kocht. Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne sich auf die korrekte Temperatur erhitzt hat.
- 4 Reis rühren, damit er nicht festklebt, und erneut abdecken.
- 5 Temperatur 15 Minuten lang auf Temperatur zum langsamen Garen (120 °C) reduzieren.
- 6 Reis mit einer Gabel trennen und servieren.

## Gemüsechips

### Zutaten:

- Auswahl geeigneten Gemüses: z. B. Kartoffeln, Pastinaken, Karotten, Rote Beete, Süßkartoffeln

### Zubereitung:

- 1 Gerät bis zur MAX-Linie mit Öl befüllen.
- 2 Den Intellechef auf Frittier temperatur (220 °C) einstellen und vorheizen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich aus, wenn die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat.
- 3 Gemüse waschen, in möglichst dünne Scheiben schneiden (1-2 mm) und trocken tupfen.

- 4 Gemüsescheiben in das heiße Öl geben und frittieren, bis sie gold-braun sind (1-2 Minuten), wenn nötig wenden. Einsatz nicht überfüllen.
- 5 Nach dem Garen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.
- 6 Vor dem Frittieren einer weiteren Portion Gerät erneut vorheizen lassen.

## Fusilli

### Zutaten:

- 4 Portionen Fusilli (480 g)
- 3 L kochendes Wasser

### Zubereitung:

- 1 Pfanne bis zur MAX-Linie mit kochendem Wasser befüllen.
- 2 Intellechef auf Kochtemperatur (240 °C) einstellen, abdecken und kochen lassen. Die Anzeigeleuchte schaltet sich ab, wenn die Pfanne sich auf die korrekte Temperatur erhitzt hat.
- 3 Pasta hinzugeben und umrühren.
- 3 Ohne Deckel 12 Minuten (oder gemäß Packungsanweisung) kochen lassen.
- 4 Abgießen und servieren.

## Reinigung und Pflege 49

### WARNUNG: Nicht spülmaschinenfest

Die Pfanne (3) mit heißem Seifenwasser waschen. Die Pfanne kann in Wasser getaucht werden, doch vor dem Zusammenbau des Intellechef Universalkochgeräts müssen die Stecker auf der Unterseite absolut trocken sein.

Das Thermostat (siehe oben) befindet sich auf der Seite der Pfanne. Fettreste in diesem Bereich können zu falschen Temperaturmessungen und Überhitzung führen. Beim Reinigen der Pfanne darauf achten, dass das Thermostat frei von Fett und Speiseresten ist.

Deckel (2), Dämpfgestell (10) und Frittier einsatz (8) mit heißem Seifenwasser waschen.

Keine Teile sind spülmaschinenfest.

### Elektrische Anforderungen

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

Falls die Sicherung in dem Sicherungshalter ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 13 A gemäß BS1362 zu verwenden.

**WARNUNG: Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.**

## Ansprechpartner

### Helpline

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

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

### Sprechen Sie mit uns

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

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

Seriennr.

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

Falls das Gerät während der 2-jährigen Gewährleistung aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerät das Original-Kaufdatum zugrunde gelegt. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, den Original-Kaufbeleg bzw. die Rechnung aufzubewahren, um das Datum des ursprünglichen Kaufs nachweisen zu können.

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

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

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.

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

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





Použití jakéhokoli elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících standardních bezpečnostních opatření. Tyto pokyny si pozorně přečtěte předtím, než spotřebič začnete používat.

- Tento spotřebič nesmí používat děti ve věku do 8 let. Děti ve věku od 8 let smí tento spotřebič používat pouze pod nepřetržitým dohledem.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, smí tento spotřebič používat pouze pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče a chápou případná rizika.
- Tento spotřebič není hračka pro děti.
- Čištění a uživatelskou údržbu smějí děti provádět pouze tehdy, pokud jsou starší 8 let, a to pod dohledem.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.

D

CZ

### Umístění

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobnému použití, např.:  
ve vikendových domech;  
klienty v hotelech, motelech a jiných rezidenčních prostředích; v bytovacích zařízeních se snídání.  
Není vhodný pro použití v kuchyňkách určených pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí nebo v blízkosti vody.
- Při vaření jej neumísťte přímo pod kuchyňské skříňky, protože dochází k vyvíjení velkého množství páry. Při vaření se nenaklánějte nad parní hmec.
- Kuchyňské spotřebiče musí být umístěny ve stabilní poloze.

### Napájecí kabel

- Napájecí kabel by měl dosáhnout od zásuvky k podstavci spotřebiče, aniž by docházelo k namáhání v připojovacích místech.
- Nikdy nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu a zabraňte jeho kontaktu s horkými povrchy.
- Trasu kabelu nevedte otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Je-li napájecí kabel poškozený, musí v zájmu předcházení riziku jeho výměnu provést výrobce, pracovních servisního zastoupení nebo osoba s podobnou kvalifikací.

## Bezpečnost osob

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s pokličkou nebo s horkými nádobami používejte chňapky nebo utěrky, protože dochází k úniku horké páry.
- **VÝSTRAHA: Kabel, zástrčku nebo spotřebič nevkládejte do vody ani jiných tekutin. Při nedodržení tohoto pokynu hrozí nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.**
- **VÝSTRAHA: Při manipulaci se spotřebičem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, je nutno postupovat mimořádně opatrně.**
- Spotřebič nesmí být ponořen do kapaliny.
- Když spotřebič nepoužíváte, při instalaci nebo demontáži příslušenství, a před čištěním jej odpojte od sítě.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud kabel či zástrčka vykazuje známky poškození, spotřebič je vadný, byl upuštěn nebo je jakkoli jinak poškozený. Pokud potřebujete poradit s přezkoušením, opravou nebo elektrickým či mechanickým nastavením, kontaktujte společnost Morphy Richards.
- Nepřekračujte maximální hladinu plnění. V případě přeplnění může ze spotřebiče vystřikovat horká voda, která vás může opařit.

## Další bezpečnostní pokyny

- Používání jiných nástavců nebo nástrojů, než které doporučuje Morphy Richards, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Pro otevření nadzvedněte poklici směrem k sobě, ale nakloněnou od sebe.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.
- Součásti spotřebiče nepoužívejte v mikrovlnné troubě ani na žádných varných/topných povrchích.
- Neumísťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič či do jeho blízkosti, a ani do rozeřtuté trouby.
- Nenechávejte jej ve vlhkém nebo korozivním prostředí.
- Vždy se ujistěte, zda hladina vody není nižší než minimální hladina.

## Ošetření opaření

- Zasažené místo ihned opláchněte proudem studené vody. Nezdržujte se svlékáním oděvu a ihned vyhledejte lékařskou pomoc.

## Úvod

Děkujeme Vám za zakoupení univerzálního vařiče Intellichef Multicooker. Pečlivě si přečtěte tento návod k obsluze. Naleznete v něm pokyny k tomu, aby vám váš nový spotřebič sloužil co nejlépe.

## Obsah

Ochrana zdraví a bezpečnost	49
Úvod	50
Charakteristiky výrobku	50
Před prvním použitím	51
Sestavení smažicího koše	51
Pomalé vaření	51
Vaření v páře	51
Smažení	51
Dušení	52
Restování	52
Vaření ve vodě	52
Grilování	52
Rychlé dušení	52
Recepty	53
Péče a čištění	61
Kontaktujte nás	61
Záruka	61

## Vlastnosti

- (1) Držadlo víka
- (2) Víko
- (3) Hmec
- (4) Tělo spotřebiče
- (5) Regulator teploty
- (6) Kontrolka
- (7) Držadlo koše
- (8) Smažicí koš
- (9) Opěrka koše
- (10) Napařovač

## Před prvním použitím

Před použitím odstraňte ze spodní strany hrnce (3) obalový výlisek z bílé pěny.

Před prvním použitím a v případě, že nebyl dlouho používán, je nutné univerzální vařič Intellichef Multicooker vyčistit.

Hrnce umyjte horkou vodou se saponátem. Před použitím důkladně vysušte přípojovací kolíky v základně hrnce.

Víko (2), napařovač (10) a smažicí koš (8) se musí mýt horkou vodou se saponátem.

**VÝSTRAHA: Žádné součásti nejsou určeny k mytí v myčce nádobí.**

## Sestavení smažicího koše

Váš smažicí koš (8) je pro snadnější čištění a skladování vybaven snímatelnou rukojetí koše (7). Sestavení smažicího koše Po uvolnění rukojeti dojde k jejímu zajištění na místě. Před použitím se ujistěte, zda je rukojeť správně a bezpečně upevněná.

## Pomalé vaření

- 1** Vložte hrnce (3) do hlavní jednotky (4).
- 2** Regulátor teploty (5) nastavte na 180-200 °C. Rozsvítí se kontrolka (6). Jakmile hrnce dosáhne provozní teploty pro přípravu jídla, kontrolka zhasne.
- 3** Přidejte malé množství oleje na vaření a osmahněte v hnci maso. Po osmahnutí přidejte ostatní přísady.
- 4** Položte na hrnce víko (2). Snížte teplotu na 100-140 °C.
- 5** Nechejte povařit (dobu vaření naleznete v receptu). Jakmile je jídlo hotové, nastavte regulátor teploty do polohy vypnuto a servírujte.
- 6** Před čištěním nechejte multifunkční vařič úplně vychladnout.

### Poznámka:

- Nikdy nepřipravujte zmrazené maso, drůbež nebo mořské plody ihned po vytažení z mrazáku. Vždy je nejprve důkladně rozmrazte.
- Maso před další úpravou vždy osmahněte, aby si uchovalo chuť a zůstalo šťavnaté.
- Zkontrolujte, zda je v jednotce dostatek vody, aby se nevyvařila.
- Během přípravy jídla se snažte co nejméně často zvedat víko, neboť se tím prodlužuje doba přípravy.

## Vaření v páře

- 7** Vložte hrnce (3) do hlavní jednotky (4). Přidejte 2 hrnky vroucí vody.
  - 8** Vložte napařovač (10) do hrnce.
  - 9** Regulátor teploty (5) nastavte na 120-140 °C. Rozsvítí se kontrolka (6). Po dosažení teploty pro přípravu kontrolka zhasne.
  - 10** Opatrně položte připravované jídlo na napařovač. Jídlo uložte rovnoměrně přes napařovač. Hrnce přiklopte víkem (2).
  - 11** Po dokončení přípravy jídla otočte regulátor teploty do polohy vypnuto, jídlo opatrně vyjměte a servírujte.
- VÝSTRAHA: HORKÁ PÁRA**
- 12** Před čištěním nechejte multifunkční vařič Intellichef zcela vychladnout.

### Poznámka:

- Zkontrolujte, zda je v jednotce dostatek vody, aby se nevyvařila.
- Během přípravy jídla se snažte co nejméně často zvedat víko, neboť se tím prodlužuje doba přípravy.
- Při vaření velkého množství potravin sejměte přibližně v polovině doby vaření víko (1) a potraviny důkladně promíchejte pomocí dlouhého nástroje tak, se jídlo připravovalo rovnoměrně. Varování: Vyhněte se kontaktu rukou s párou.
- Do hrnce nevkładějte zbytečně velké množství jídla. Uspořádejte jídlo rovnoměrně tak, aby kolem něj mohla volně proudit pára.
- Tekutina, která po zbudu po vaření, je vhodná pro přípravu omáček.
- V páře nikdy nevařte zmrazené maso, drůbež nebo mořské plody. Vždy je nejprve důkladně rozmrazte.

## Smažení

- 13** Vložte hrnce (3) do hlavní jednotky (4). Naplňte jej olejem až k rysce MAX. Nepřekračujte maximální hladinu.
- 14** Regulátor teploty (5) nastavte na 200-220°C. Rozsvítí se kontrolka (6). Jakmile olej dosáhne nastavené teploty, kontrolka zhasne.
- 15** Vložte potraviny do smažicího koše (8), koš zaplňte nejvýše do poloviny. Nepřeplňujte jej.
- 16** Smažicí koš opatrně vložte do horkého oleje. Koš nepřepĺňujte velkými kusy.
- 17** Po skončení přípravy jídla nastavte regulátor teploty do polohy vypnuto. Smažicí koš opatrně vyjměte z multifunkčního vařiče Intellichef, zatřeste s ním a opřete jej o stranu hrnce tak, aby z něj mohl odkapat olej. Před podáváním obsah koše vyklopte na papírovou kuchyňskou utěrku.
- 18** Před vyjmutím oleje a čištěním multifunkčního vařiče nechejte olej úplně vychladnout.

CZ

## Dušení

- 19** Vložte hrnec (3) do hlavní jednotky (4).
- 20** Regulátor teploty (5) nastavte na 180 °C. Rozsvítí se kontrolka (6). Jakmile multifunkční vaříč dosáhne nastavené teploty, kontrolka zhasne.
- 21** Do hrnce nalijte olej, vložte do něj maso a zprudka je opečte.
- 22** Přidejte zbytek přísad a tekutinu.
- 23** Na multifunkční vaříč položte víko (2). Teplotu snižte na 140 °C a obsah nechejte povařit. (Doby přípravy naleznete v příslušném receptu).
- 24** Po skončení přípravy jídla nastavte regulátor teploty do polohy vypnuto, jídlo opatrně vyjměte a servírujte.

### Poznámka:

- V páře nikdy nevařte zmrazené maso, drůbež nebo mořské plody přímo z mrazáku. Vždy je nejprve důkladně rozmrazte.

## Restování

- 25** Vložte hrnec (3) do hlavní jednotky (4).
- 26** Přidejte malé množství kuchyňského oleje.
- 27** Regulátor teploty (5) nastavte na 160-180 °C. Rozsvítí se kontrolka (6). Jakmile olej dosáhne nastavené teploty, kontrolka zhasne.
- 28** Do hrnce vložte připravované jídlo. Během přípravy jídlo rychle promíchávejte nekovovým nástrojem.
- 29** Po skončení přípravy jídla nastavte regulátor teploty do polohy vypnuto. Jídlo opatrně vyjměte a servírujte.
- 30** Před čištěním nechejte multifunkční vaříč zcela vychladnout.

### Poznámka:

- Jídlo připravujte za stálého míchání.

## Vaření ve vodě

- 31** Vložte hrnec (3) do hlavní jednotky (4).
- 32** Hrnec naplňte vodou až k rysce MAX.
- 33** Regulátor teploty (5) nastavte na 220-240 °C nebo na požadovanou teplotu. Rozsvítí se kontrolka (6).
- 34** Jakmile voda začne vařit, vložte do hrnce potraviny. V případě potřeby snižte teplotu na pomalé vaření.
- 35** Po skončení přípravy jídla nastavte regulátor teploty do polohy vypnuto, jídlo opatrně vyjměte a servírujte.
- 36** Před čištěním nechejte multifunkční vaříč zcela vychladnout.

## Grilování

- 37** Vložte hrnec (3) do hlavní jednotky (4).
- 38** Přidejte malé množství kuchyňského oleje.
- 39** Regulátor teploty (5) nastavte na 180-200 °C. Rozsvítí se kontrolka (6). Jakmile hrnec dosáhne provozní teploty pro přípravu jídla, kontrolka zhasne.
- 40** Do hrnce vložte potraviny.
- 41** Po skončení přípravy jídla nastavte regulátor teploty do polohy vypnuto, jídlo opatrně vyjměte a servírujte.
- 42** Před čištěním nechejte multifunkční vaříč zcela vychladnout.

## Rychlé dušení

- 43** Vložte hrnec (3) do hlavní jednotky (4).
- 44** Regulátor teploty (5) nastavte na 180-200 °C. Rozsvítí se kontrolka (6). Jakmile hrnec dosáhne provozní teploty pro přípravu jídla, kontrolka zhasne.
- 45** Přidejte malé množství kuchyňského oleje a maso v hrnci zprudka osmahněte. Po osmahnutí přidejte ostatní přísady.
- 46** Hrnec zakryjte víkem (2) a teplotu přípravy snižte na 140-160 °C.
- 47** Nechejte povařit (dobu přípravy naleznete v příslušném receptu). Po skončení přípravy nastavte regulátor teploty do polohy vypnuto, jídlo opatrně vyjměte a servírujte.
- 48** Před čištěním nechejte multifunkční vaříč zcela vychladnout.

### Poznámka:

- V páře nikdy nevařte zmrazené maso, drůbež nebo mořské plody přímo z mrazáku. Vždy je nejprve důkladně rozmrazte.
- Před vařením maso vždy zprudka osmahněte, abyste uchovali jeho chuť a šťávu.
- Zkontrolujte, zda je v jednotce dostatek vody, aby se nevyvařila.
- Během přípravy jídla se snažte co nejméně často zvedat víko, neboť se tím prodlužuje doba přípravy.

## Recepty

Recepty v této brožůře sestavila a vyzkoušela společnost Morphy Richards konkrétně pro potřeby využití s vašim multifunkčním vařičem Intellichef.

Doby přípravy uvedené v následujících receptech jsou pouze orientační a je nutné je upravit podle množství a stavu používaných přísad.

Před podáváním vždy zkontrolujte, zda je pokrm dostatečně uvařený.

Porce v receptech jsou navrženy maximálně pro 4 osoby. Pokud budete zmenšovat velikost porce, upravte odpovídajícím způsobem také dobu vaření.

## Hrušková a cuketová polévka

### Přísady:

- 1 polévková lžice (15 ml) olivového oleje
- 1 cibule, oloupaná a nakrájená
- 4 hrušky, oloupané, očištěné a nakrájené
- 500 g cukety, očištěné a nakrájené
- 1 bobkový list
- 750 ml zeleninového vývaru
- 250 ml smetany na vaření
- Sůl a mletý černý pepř

### Postup:

- 1 Intellichef nastavte na teplotu pro grilování (180 °C) a nechejte jej rozehřát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 2 V hrnci rozehejte olivový olej a doměkka na něm osmažte cibuli.
- 3 Přidejte hrušky, cuketu, vývar a bobkový list. Okořeňte dle vlastní chuti.
- 4 Hnec zakryjte víkem a nastavte teplotu rychlého dušení (140 °C).
- 5 Povařte 20-30 minut, případně do změknutí zeleniny. Vyndejte bobkový list a vmíchejte smetanu.
- 6 Polévku přelijte do polévkové mísy a zamíchejte ručním míchačem.

## Thajské mořské plody na kari

### Přísady:

- 1 polévková lžice sezamového oleje
- 1 cibule, oloupaná a nakrájená
- 2 polévkové lžice (30 ml) zelené thajské kari pasty
- 1kg čerstvé směsi mořských plodů; (mušle, hřebenatky, krevety, kalamáry atd.)
- 300 ml kokosového mléka
- 400 ml kokosového mléka
- 2 kávové lžičky (10 ml) čerstvého nadrobno nakrájeného zázvoru
- 2 stroužky čerstvého nadrobno nakrájeného česneku
- 1 polévková lžice (15 ml) čerstvého nadrobno nakrájeného koriandru
- 1 polévková lžice (10 ml) suchého sherry

### Způsob přípravy:

- 1 Intellichef nastavte na teplotu pro restování (180 °C) a nechejte jej rozehřát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 2 Přidejte sezamový olej a cibuli a smažte, dokud nezměkne.
- 3 Přidejte sezamovou pastu a smažte 1-2 minuty.
- 4 Přidejte mořské plody, zázvor, česnek, koriandr, kokosové mléko a smetanu.
- 5 Ve vaření pokračujte, dokud nejsou mořské plody hotové, (cca 5 minut).
- 6 Před podáváním přidejte sherry.
- 7 V případě zájmu lze připravit hustší omáčku tak, že se do malého množství vody vmíchají 1-2 polévkové lžice kukuřičné moučky, dokud nedosáhneme konzistence pasty. Připravenou pastu přidáme na konci vaření do omáčky a povaříme po dobu 2-3 minut, dokud omáčka nezhoustne.

## Smažená kachní prsa v citronové kaši s omáčkou manga a kardamonu

### Prísady:

- 4 kachní prsa, ořezaná a zbavená tuku
  - 1 kávová lžička skořice
  - 250 ml horkého kuřecího vývaru
  - 250 ml dužiny z manga
  - 6 drcených lusků kardamonu
  - Sůl a pepř
- Kaše:
- 8 středně velkých brambor, uvařených a rozmačkaných na kaši s-
  - 50 g másla
  - 2 polévkovými lžicemi (30 ml) mléka
  - 1 kávovou lžičkou (5 ml) oleje s příchutí citronu

### Postup:

- 1 Intellichef nastavte na teplotu pro grilování (180 °C) a nechejte jej rozehrát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 2 Kachní prsa potřete solí, pepřem a skořicí Položte je stranou s kůží dolů a 4 minuty smažte.
- 3 Pak prsa otočte a smažte dalších 5 minut. Znovu je otočte a smažte další 1 minutu na straně s kůží a pak je ještě jednou otočte.
- 4 Teplotu multifunkčního hrnce nastavte na teplotu pro dušení (160 °C).
- 5 Přidejte vývar, přiklopte víkem a vařte asi 5-10 minut, dokud nebudou prsa uvnitř světle růžová.
- 6 Přidejte dužinu z manga, kardamon a zamíchejte.
- 7 Podávejte s citronovou kaší.

## Jehněčí kotlety na baby bramborách s brusinkovou omáčkou:

### Prísady:

- 8 jehněčích kotlet -2 na osobu
- Marocká kořenící směs:
  - 2 kávové lžičky (10 ml) kmínu
  - 5 kávových lžiček (25 ml) mletého koriandru
  - 1 kávová lžička (5 ml) skořice
  - ½ kávové lžičky (2 ml) mletého hřebíčku
  - ½ kávové lžičky (2 ml) mletého zázvoru
  - ½ kávové lžičky (2 ml) kardamonu
  - ½ kávové lžičky (2 ml) muškátového oříšku
- 1 polévková lžice (15 ml) olivového oleje
- 500 ml červeného vína
- 500 ml horkého hovězího vývaru
- 2 rozmačkané stroužky česneku
- Sůl a čerstvého rozmarýnu
- 250 g baby brambor – nakrájené na půlky
- 250 g mrkve
- 1 cibule nakrájená na klínky
- 250 g brusinkové omáčky
- 1 kávová lžička (5 ml) olivového oleje

### Postup:

- 1 Jehněčí kotlety potřete marockou kořenící směsí a odložte je stranou.
- 2 Univerzální hrnec Intellichef nastavte na grilovací teplotu (180 °C) a nechte jej rozehrát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 3 Do hrnce přidejte 1 kávovou lžičku oleje a kotlety osmažte ze všech stran do zlatavě hnědé barvy.
- 4 Přidejte česnek, červené víno, vývar a rozmarýn.
- 5 Zakryjte víkem a teplotu snižte na dušení (150 °C). Vařte po dobu 30 minut.
- 6 Přidejte brambory, cibuli a mrkve a vařte dalších 25 minut, dokud brambory nezměkknou. Kotlety a zeleninu vyndejte a odložte stranou.
- 7 Univerzální hrnec Intellichef nastavte na grilovací teplotu (180 °C) a omáčku asi 5 minut povařte. Přidejte brusinkovou omáčku a povařte, dokud nezhoustne. Přidejte jednu kávovou lžičku oleje.
- 8 V případě zájmu lze připravit hustší omáčku tak, že se do malého množství vody vmíchají 1-2 polévkové lžice kukuřičné moučky, dokud nedosáhneme konzistence pasty. Připravenou pastu přidáme na konci vaření do omáčky a povaříme po dobu 2-3 minut, dokud omáčka nezhoustne.

## Dušené kuře s citronem a tymiánem

### Prísady:

- 1 středně velké kuře z volného chovu (1,4 kg)
- Koření na kuře:  
1 polévková lžičce olivového oleje smíchaná se  
2 kávovými lžičkami (10 ml) mletého římského kmínu  
2 kávovými lžičkami (10 ml) mletého koriandru  
2 kávovými lžičkami (10 ml) papriky  
½ kávové lžičky (2 ml) mletého hřebíčku  
½ kávové lžičky (2 ml) kayenského pepře  
Dochuceno solí a pepřem
- 2 oloupané a rozčtvrcené cibule
- 1 citron, nakrájený na klínky
- Kůra z 1 citrону
- 1 hlávka česneku, nasekaná na poloviny
- 1 malý svazek čerstvého tymiánu
- 500 ml horkého kuřecího vývaru
- 12 baby brambor, oloupaných a nakrájených na poloviny (250 g)
- Sůl a pepř
- Olivový olej

### Postup:

- 1 Intellichef nastavte na teplotu pro grilování (180 °C) a nechejte jej rozehrát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 2 Kuře potřete koření směsí a osmahněte dohněda po všech stranách. Vyjměte je z hrnce a uložte stranou.
- 3 Přidejte 1 polévkovou lžičku olivového oleje a cibuli orestujte doměkka.
- 4 Snižte teplotu univerzálního vařiče Intellichef na 140 °C.
- 5 Vraťte kuře zpět do hrnce a přidejte vývar, citron, česnek a tymián. Zakryjte víkem a 1 hodinu vařte.
- 6 Přidejte baby brambory, osolte a opepřete a vařte dalších 30 minut nebo dokud není kuře hotové a brambory nezměkknou.

## Svičková na bazalkové kaši s červeným vínem

### Prísady:

- 4 x 300 g hovzí svičkové
  - Olivový olej
  - 500 ml červeného vína
  - 100 ml octa balsamico
  - 200 g cukru
  - Sůl a pepř dle chuti
- Kaše:
- 8 středně velkých brambor, uvařených a rozmáčkanych na kaši s:-
  - 50 g másla
  - 2 polévkovými lžicemi mléka
  - 1 polévkovou lžičku (15 ml) pesta

### Postup:

- 1 Intellichef nastavte na teplotu pro grilování (180 °C) a nechejte jej rozehrát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 2 Hovězí potřete olivovým olejem a po dobu 4 minut osmahněte dohněda po každé straně.
- 3 Přidejte víno a ocet balsamico a vařte dalších 5 minut. Maso vyjměte a odložte stranou.
- 4 Do omáčky přidejte cukr a povařte dalších 5-7 minut.
- 5 Při podávání dejte na talíř nejprve kaši a dušenou zeleninu. Na ni položte plátky svičkové. Pak vše přelijte omáčkou ze lžice.

## Pomalou vařená hovězí pečeně

### Prísady:

- 2 kg hovězí pečeně, tj. hrudí, zadní vrchní šál
- 8 jamích cibulek
- 250 g mrkve
- 1 polévková lžičce (15 ml) nedrceného semínka koriandru
- 90 g tunické koření pasty harissa - volitelná přísada
- 300 g brambor nakrájených na čtvrtiny
- 1 bobkový list
- 750 ml horkého hovězího vývaru
- Snítka rozmarýnu
- Sůl a pepř

### Postup:

- 1 Hovězí maso bohatě osolte, opepřete a potřete semínky koriandru a pastou harissa.
- 2 Univerzální hrnec Intellichef nastavte na grilovací teplotu (180 °C) a nechte jej rozehrát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 3 Hovězí po všech stranách osmahněte dohněda. Přidejte všechny ostatní přísady.
- 4 Univerzální hrnec Intellichef nastavte na teplotu pro pomalé vaření (120 °C) a vařte 4 hodiny nebo dle potřeby.



## Opečený tuňák

### Prísady:

- 4 steaky z čerstvého tuňáka
- 1 polievková lžice (15 ml) sezamového oleje
- Sól
- 250 ml svetlé sojové omáčky
- 50 ml suchého sherry
- 2 kávové lžičky (10 ml) čerstvého, nadrobno nakrájaného zázvoru
- 2 kávové lžičky (10 ml) koriandru
- 1 polievková lžice (15 ml) sezamových semienok

### Postup:

- 1 Intellichef nastavte na teplotu pro grilování (180 °C) a nechejte jej rozehrát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 2 Tuňákové steaky obalte v sezamovém oleji a osolte.
- 3 Steaky prudce opečte dohněda po dobu asi 1 minuty z každé strany tak, aby nebyly propečené.
- 4 Tuňáka vyjměte a udržujte teplotu v hmci. Do univerzálního vařiče Intellichef přidejte sojovou omáčku, sherry, zázvor a koriandr a míchejte asi 1-2 minuty, dokud se nevytvoří světlá omáčka.
- 5 Při podávání tuňákové steaky šikmo napříč rozřízněte a položte na talíř, zalijte omáčkou a posypejte sezamovými semínky. Podávejte se salátem nebo restovanou zeleninou.

## Smažený kyperský sýr se sladkou chilli omáčkou:

### Prísady:

- 500 g sýra haloumi nakrájených na 16 tyčinek
- 2 l rostlinného oleje
- Sladká chilli omáčka
- Bylinkový salát

### Postup:

- 1 Olej nalijte do hrnce, přitom nepřekračujte rysku maximální hladiny.
- 2 Do jednotky vložte smažicí koš.
- 3 Univerzální vařič Intellichef nastavte na teplotu pro smažení (220 °C) a nechejte jej rozehrát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 4 Opatrně vložte sýr haloumi do horkého oleje. Smažte asi 3 minuty, dokud nebude mít sýr zlatavě hnědou barvu. Smažicí koš nepřepíňujte.
- 5 Opatrně jej vyjměte z univerzálního vařiče a položte na papírovou kuchyňskou utěrku.
- 6 Podávejte se sladkou chilli omáčkou a bylinkovým salátem.

## Kuřecí rizoto s houbami

### Prísady:

- 1 polievková lžice (15 ml) olivového oleje
- 1 polievková lžice (15 ml) másla
- 1 nakrájaná cibule
- 2 rozmačkané stroužky česneku
- 500 g na kostky nakrájených kuřecích prsou
- 1 červená paprika, nakrájaná
- 170 g hub nakrájených na plátky
- 230 g rýže na rizoto
- 250 ml bílého vína
- 600 ml horkého kuřecího vývaru
- Špetka šafránu
- Sól a pepř
- 50 g strouhaného parmezánu

### Postup:

- 1 Univerzální vařič Intellichef nastavte na teplotu pro rychlé dušení (140 °C) a nechejte jej rozehrát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 2 V hmci rozehejte olej a máslo a 3-4 minuty jemně osmahněte cibuli, česnek a kuře, dokud cibule nezměkne a kuře se nezbarví dozlatova.
- 3 Vmíchejte pepř, houby a rýži.
- 4 Přidejte vývar, víno a šafrán. Osolte a opeřete.
- 5 Zakryjte víkem a teplotu snižte na pomalé vaření (120 °C).
- 6 Za občasného promíchání vařte dvacet minut.
- 7 Po uvaření vmíchejte parmezán a jednotku vypněte. Před servírováním nechejte 5 minut odstát pod víkem.



## Párky s fazolemi

### Prísady:

- 1 polievková lžice (15 ml) olivového oleje
- 8 kvalitních párků z vepřového masa
- 180 g na kostičky nakrájené slaniny
- 1 nakrájená cibule
- 2 rozmačkané stroužky česneku
- 1 kávová lžička (5 ml) chilli lupínků
- 1 x 400 g plechovka krájených rajčat
- 2 polievkové lžice (30 ml) rajčatového pyré
- 1 kávová lžička (5 ml) sušené bylinkové směsi
- 1 x 400 g plechovka fazolové směsi, fazole slejte a propláchnete
- Sůl a pepř dle chuti

### Postup:

- 1 Univerzální hrniec Intellichef nastavte na teplotu pro restování (160 °C) a nechejte jej rozehtát. Jakmile hrniec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 2 Rozehřejte olej v hrnci a párky osmažte dohněda po všech stranách. Kuře vyjměte a odložte stranou.
- 3 Přidejte kostičky slaniny a smažte je asi 5 minut, dokud nezhnědnou a nejsou křupavé.
- 4 Přidejte cibuli a česnek a smažte několik minut, dokud cibule nezměkne.
- 5 Přidejte párky a vmíchejte zbytek přísad, dobře okořeňte a snižte teplotu na rychlé dušení (140 °C).
- 6 Zakryjte víkem a vařte 20 minut. Bude-li to potřeba, přidejte během vaření 100 ml vody.

## Kuře s pastinákem dušené na medu a hořčici

### Prísady:

- 1 polievková lžice (15 ml) olivového oleje
- 8 x kuřecí stehno s kostí, bez kůže
- 1 nakrájená cibule
- 350 g loupaného pastináku nakrájeného na kostičky
- 300 ml horkého kuřecího vývaru
- 2 polievkové lžice (30 ml) celozrnné hořčice
- 2 polievkové lžice (30 ml) čistého medu
- Sůl a pepř dle chuti
- Zelenina (jako příloha)

### Postup:

- 1 Intellichef nastavte na teplotu pro grilování (180 °C) a nechejte jej rozehtát. Jakmile hrniec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 2 V jednotce rozehřejte olej a kuře smažte asi 5 minut, dokud se nezbarví dozlatova. Kuře vyjměte a odložte stranou.
- 3 Teplotu snižte na 160 °C (Stir Fry). Přidejte cibuli a smažte ji 2-3 minuty, dokud nezměkne.
- 4 Do hrnce vraťte kuře a přidejte pastinák.
- 5 Do vývaru vmíchejte hořčici a med a výslednou směs přidejte ke kuřeti s pastinákem.
- 6 Posypejte tymiánem a okořeňte; teplotu snižte na 140 °C (Fast Stew) a vařič zakryjte víkem.
- 7 Vařte 45 minut, dokud kuře nezměkne a pastinák není dokonale uvařený.
- 8 Maso a zeleninu vyndejte a odložte stranou.
- 9 Zvyšte teplotu na 180 °C (Grill) a omáčku zahustěte 1 polievkovou lžící kukuřičné moučky smíchané s trochou vody. Podávejte s dušenou zeleninou.

## Restované vepřové maso s arašídý

### Prísady:

- 2 polévkové lžíce (30 ml) oleje
- 1 červená paprika, nakrájená
- 1 na kolečka nakrájená cibule
- 4 vepřové steaky, z nichž okrajíme tučné části, nakrájené na proužky
- 100 g zelených fazolek, očištěné a překrojené napůl
- 2 polévkové lžíce (30 ml) sojové omáčky
- 2 balíky čínských nudlí do woku

### Na omáčku:

- 3 polévkové lžíce (45 ml) arašídového másla
- 1 červená čili paprička bez semínek
- Šťáva z 1 limetky
- Trocha sojové omáčky
- 1 stroužek česneku

### Postup:

- 1 Omáčku připravíte tak, že arašídové máslo, čili papričku, šťávu z limetky, sojovou omáčku a česnek vložíte do elektrického mini sekáčku a umícháte z nich homogenní směs.
- 2 Univerzální vařič Intellichef nastavte na teplotu pro restování (160 °C) a nechte jej rozehtát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 3 Rozehřejte olej a přidejte cibuli a papriku. Restujte do změknutí (3-4 minuty).
- 4 Přidejte vepřové maso a restujte 4-5 minut do úplného uvaření.
- 5 Přidejte arašídovou omáčku, zelené fazolky a sojovou omáčku a několik minut povařte.
- 6 Přidejte nudle a zamíchejte je, aby se prohřály.

## Dušený losos na rýži basmati

### Prísady:

- 4 filé z lososa
- 400 g rýže basmati
- 900 ml horkého kuřecího vývaru
- 150 ml bílého vína
- 2 hvězdičky badyánu
- Trocha sojové omáčky
- zelenina (jako příloha)

### Postup:

- 1 Rýži dobře propláchněte a vložte do hrnce. Vlejte vývar a víno a přidejte badyán.
- 2 Univerzální vařič Intellichef nastavte na teplotu pro vaření (240 °C), zakryjte jej víkem a nechte přijít do varu. (2-3 minuty) Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 3 Po dosažení varu snižte teplotu na 140 °C. Nechte 10 minut probíhat napařování.
- 4 Do hrnce vložte napařovač a na něj položte filé z lososa.
- 5 Další 15 minut pokračujte v napařování.
- 6 Podávejte pokropané sojovou omáčkou a se zeleninovou přílohou.

## Jehněčí kolínka

### Prísady:

- 4 jehněčí kolínka
- 150 ml červeného vína
- 400 ml hovězího vývaru
- 1 na kolečka nakrájená cibule
- 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
- 2 oloupané stroužky česneku
- 250 g mrkve nakrájené na hrubší kolečka
- Stonky čerstvého rozmarýnu a tymiánu
- 2 polévkové lžíce (30 ml) olivového oleje
- Sůl a pepř dle chuti

### Postup:

- 1 Univerzální vařič Intellichef nastavte na teplotu pro grilování (240 °C) a nechte rozehtát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 2 Přidejte a dozlatova osmažte cibuli (cca 2-3 minuty) Kuře vyjměte a odložte stranou.
- 3 Stonky osolte a opepřete. Přidejte další polévkovou lžici oleje a nechte jednotku, aby se rozehtála. Jehněčí kolínka po všech stranách osmahněte dohněda.
- 4 Do hrnce přidejte ostatní přísady, bylinky vsuňte pod jehněčí. Nasaďte víko.
- 5 Jednotku nastavte na teplotu pro pomalé vaření (120 °C) a vařte 4 hodiny, dokud jehněčí nezměkne.  
Poznámka: při teplotě snižené na 100 °C lze vařit 6-7 hodin.

## Pudink s piškotem podlévaným sirupem

### Prísady:

- 100 g másla
- 100 g cukru
- 100 g mouky s kypřícím prostředkem
- 2 vejce
- 4 polévkové lžíce (60 ml) zlatého sirupu
- Pudink (připravený)

### Postup:

- 1 Vymazete 4 kulaté zapékací misky o objemu 150 ml.
- 2 Na dno každé misky nalijete 1 polévkovou lžici sirupu.
- 3 Pomocí dřevěné lžice nebo ručního mixeru smíchejte máslo s cukrem do podoby homogenního krému.
- 4 Postupně vmíchejte vejce a mouku a těsto rozdělte do připravených 4 misek.
- 5 Misky pevně zabalte do fólie a položte na napařovák v jednotce.
- 6 Do hrnce nalijte 1 litr vroucí vody a zakryjte jej víkem.
- 7 Univerzální vařič Intellichef nastavte na teplotu pro napařování (140 °C) a nechejte rozehtát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne. Napařujte 45 minut, dokud povrch piškotu při opatrném stlačení nepruží.
- 8 Podávejte s pudinkem.

## Cibulové kroužky

### Prísady:

- 75 g hladké mouky
- 2 polévkové lžíce škrobu
- ½ kávové lžičky prášku do pečiva
- Špetka papriky
- ½ kávové lžičky cukru
- 1 vejce
- 120 ml mléka
- 1 velká oloupaná cibule
- Sůl a pepř dle chuti

### Postup:

- 1 Jednotku naplňte olejem až po značku MAX. Do jednotky vložte smažicí koš.
- 2 Univerzální vařič Intellichef nastavte na teplotu pro smažení (220 °C) a nechejte jej rozehtát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 3 Cibuli nakrájejte na plátky o tloušťce 1 cm a ty rozložte na kroužky. Odložte je stranou.
- 4 Všechny suché přísady smíchejte v míse. Rozšlehejte vejce v mléce a přidejte k suchým přísadám. Šlehejte tak dlouho, dokud se nevytvoří homogenní směs.
- 5 Cibulové kroužky obalte v těstíčku a jeden po druhém vkládejte do oleje. Smažicí koš nepřepřihujte, naplňte jej nejvýše z poloviny.
- 6 Ihned po přidání kroužků zatřeste smažicím košem, aby se kroužky nepřichytily k mřížce.
- 7 Jakmile je jedna strana hotová, otočte je a smažte dozlatova na druhé straně (po dobu asi 3 minut).
- 8 Jakmile jsou kroužky hotové, nechejte z nich na papírové kuchyňské utěrce odkapat olej.
- 9 V případě potřeby nechejte jednotku před přípravou další porce znovu rozehtát.

## Vařené brambory

### Prísady:

- 750 g nových brambor překrájených na půlky

### Postup:

- 1 Brambory vložte do jednotky a zalijte studenou vodou až ke značce MAX.
- 2 Hrnce zakryjte víkem.
- 3 Na univerzálním vařiči Intellichef nastavte teplotu na vaření (240 °C) a přiveďte vodu k varu.
- 4 Jakmile voda začne vřít, sundejte víko a vařte dalších 30 minut do změknutí.

## Zelenina dušená na páře

### Prísady:

- 500 g brokolice / květáku  
4 porce = 500 g; 15 minut

### nebo

- chřest  
4 porce = 250 g; 5 minut

### nebo

- brambory  
4 porce = 750 g; 30 minut

### Postup:

- 1 Do jednotky vložte napařovák a v jedné vrstvě na něj naskládejte zeleninu.
- 2 Do jednotky nalijte 1 litr vroucí vody. 1 litr vody postačuje asi na 30 minut napařování.
- 3 Hrncem zakryjte víkem.
- 4 Univerzální vařič Intellichef nastavte na teplotu pro napařování (140 °C) a nechejte rozehřát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne. Zeleninu připravujte určenou dobu (viz výše).
- 5 V případě, že je potřeba připravit zeleninovou směs, upravte odpovídajícím způsobem dobu přípravy.

## Standardní rýže

### Prísady:

- 4 porce rýže basmati (400 g)
- 800 ml studené vody

### Postup:

- 1 Rýži důkladně propláchněte a vložte do jednotky.
- 2 Přidejte vodu a jednotku zakryjte víkem.
- 3 Univerzální vařič Intellichef nastavte na teplotu pro vaření (240 °C). Vyčkejte, dokud voda nedosáhne bodu varu. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 4 Rýži zamíchejte, abyste zabránili jejímu přichycení, a vraťte zpět víko.
- 5 Na patnáct minut snižte teplotu na pomalé vaření (120 °C).
- 6 Rýži načečrejte vidličkou a podávejte.

## Zeleninové lupínky

### Prísady:

- Vhodná zeleninová směs: např. brambory, pastinák, mrkev, červená řepa, batáty

### Postup:

- 1 Jednotku naplňte olejem až po značku MAX.
- 2 Univerzální vařič Intellichef nastavte na teplotu pro smažení (220 °C) a nechejte jej rozehřát. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 3 Zeleninu umyjte, nakrájejte na co nejtenčí plátky (mezi 1-2mm) a osušte.
- 4 Zeleninové plátky vložte do horkého oleje a smažte do zlatě hnědé barvy (1-2 minuty), v případě potřeby je otočte. Koš nepřepĺňujte.
- 5 Jakmile jsou lupínky hotové, vysušte z nich papírovou kuchyňskou utěrkou olej a osušte je.
- 6 Před přípravou další porce nechejte jednotku znovu rozehřát.

## Těstoviny fusilli

### Prísady:

- 4 porce těstoviny fusilli (480 g)
- 3 l vroucí vody

### Postup:

- 1 Hrncem naplňte vroucí vodou až ke značce MAX.
- 2 Univerzální vařič Intellichef nastavte na teplotu pro vaření (240 °C), přiklopte víkem a přiveďte k varu. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, kontrolka zhasne.
- 3 Přidejte těstoviny a zamíchejte.
- 3 Sundejte víko, vařte 12 minut (nebo podle pokynů na obalu).
- 4 Scedte a podávejte.

## Péče a čištění

### VÝSTRAHA: Není vhodné k mytí v myčce.

Hrnc (3) myjte horkou vodou se saponátem. Hrnc lze ponořit do vody, ale před opětovným sestavením univerzálního vařiče Intellichef se ujistěte, zda jsou všechny prvky a kolíky na spodní straně hrnce zcela suché.

Na boční stěně hrnce se nachází čidlo termostatu (zobrazené výše). Mastné usazeniny v tomto místě způsobují nesprávný odečet teploty z čidla a přehřívání univerzálního vařiče Intellichef. Při čištění čidla dbejte na jeho důkladné vyčištění a odstranění veškerých mastnot či usazených zbytků potravin.

Víko (2), napařovač (10) a smažicí koš (8) myjte teplou vodou se saponátem.

Žádné součásti nejsou určeny k mytí v myčce.

## Požadavky na napájení

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

Je-li potřeba vyměnit hlavní pojistku, použijte 13A pojistku BS1362.

**VÝSTRAHA: Tento spotřebič musí být uzemněný.**

## Kontaktujte nás

### Linka podpory

Pokud máte se svým přístrojem problémy, obraťte se na naši linku podpory, budeme vám patrně schopni pomoci lépe, než v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.

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

### Promluvejte si s námi

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

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

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

**Twitter:** @loveyourmorphy

**Webové stránky:** [www.morphyrichards.com](http://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 připevněte sešivačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

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

Č. modelu

Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data

koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit. Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedenou adresu.

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

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

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

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

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

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímá nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Spotřebič je z druhé ruky.
- 6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- 7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- 8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.
- 9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

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

- CE** 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

**48 Glen Dimplex Australia**

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

**12 Glen Dimplex New Zealand**

38 Harris Road, East Tamaki, Auckland, New Zealand  
T : 09 2746265  
E : sales@glendimplex.co.nz

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

**Glen Dimplex France**

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

www.glendimplex.fr

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

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

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

- CE 34** Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulku umístění v důležitých bezpečnostních pokynech.  
Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení.  
Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

**Tauer Elektro a.s.**

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

F : +420 461 540 133



- CE** 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.
- CE 34** 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

CZ

**morphy richards®**

MC48615MEE Rev 2 4/15

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