

morphy richards®

Sauté & **soup**

SERRATOR
BLADE



Soup Maker

Please read and keep these instructions

Soupière électrique

Veuillez lire et conserver ces instructions

Suppenbereiter

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und heben Sie sie gut auf

Soup Maker

Leggere e conservare le presenti istruzioni

Przyrząd do przygotowania zupy

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

Výrobník polévky

Přečtete si tyto pokyny a uschovejte je

GB

F

D

I

PL

CZ



www.morphyrichards.com



Health And Safety

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.
Please read these instructions carefully before using the product.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children. Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- 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.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced with a special cable assembly available from the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The mixing blades are very sharp. Handle with care when using and cleaning. For care and cleaning refer to the Care and Cleaning section.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

In addition, we offer the following safety advice.

Location

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

Mains Cable

- The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the mains cable hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
- Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.
- Do not let the cable run across a cooker or toaster or other hot area which might damage the cable.

Personal Safety

- **WARNING:** To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plug and appliance in water or any other liquid.
- **WARNING:** Avoid contact with moving parts.
- Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
- Do not use product with wet or moist hands

Treating Scalds

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

Other Safety Considerations

- If the mains lead of this appliance is damaged do not use it. Telephone Morphy Richards helpline for advice.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the unit.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as gas or electric stove, ovens, or burners.
- Keep the appliance and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and the like.
- When using the unit, ensure the lid is in place before switching on.
- Do not remove the lid until the blade has stopped.
- After one operation cycle, you must allow the appliance to cool down completely, then clean the appliance to prevent burning.
- Do not operate the appliance for making soup continuously.
- Be careful if hot liquid is poured into the Soup Maker as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.

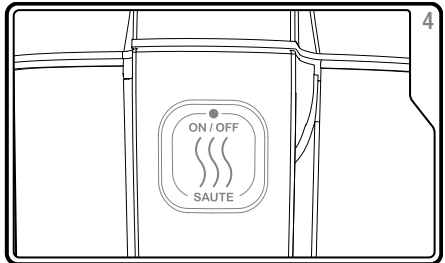
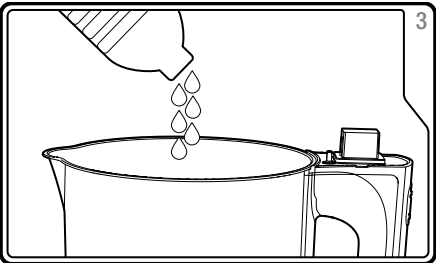
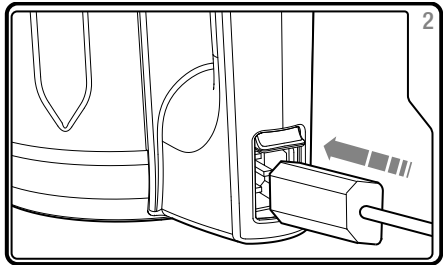
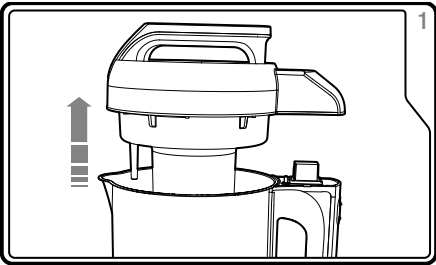
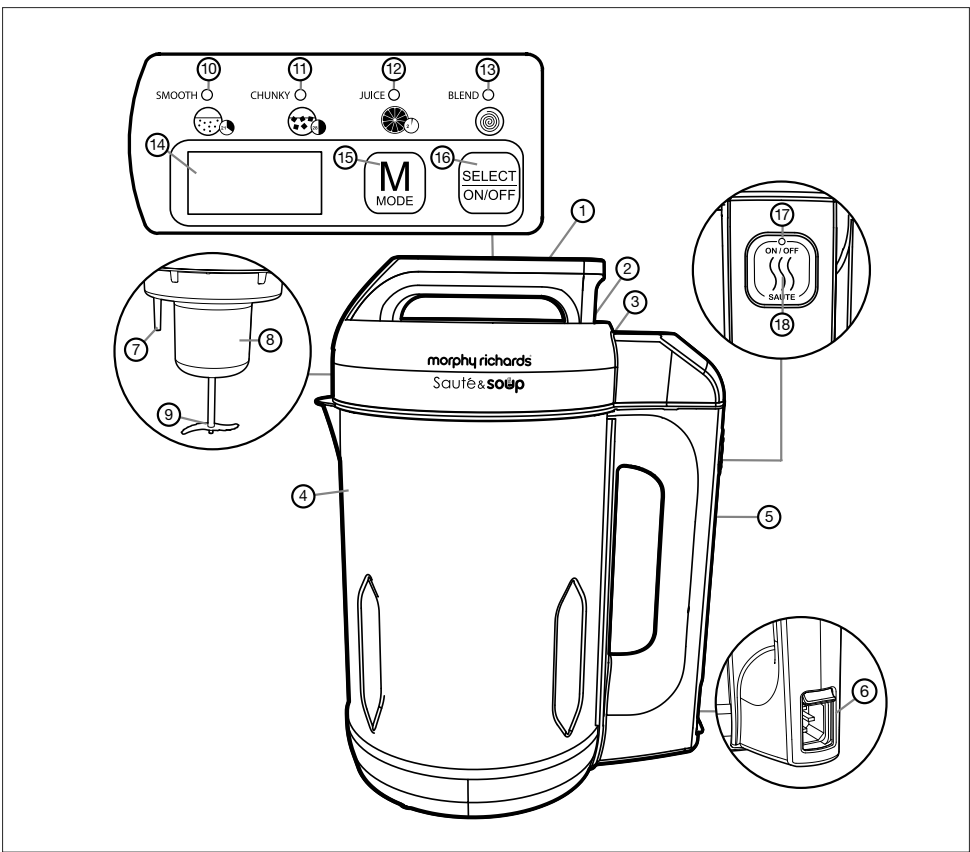
GB

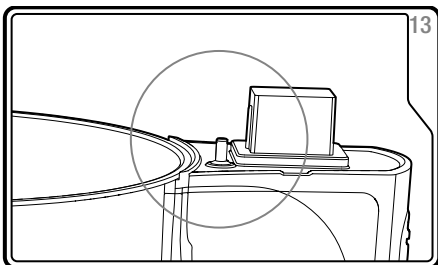
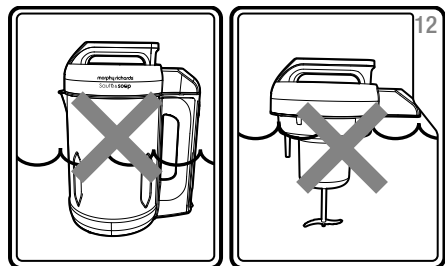
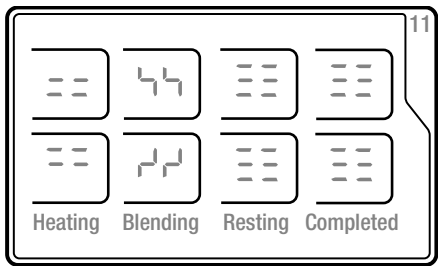
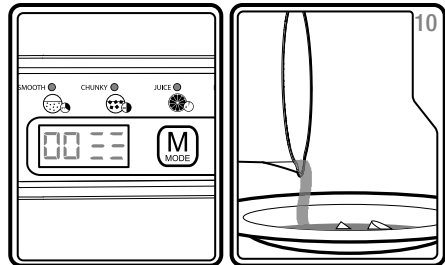
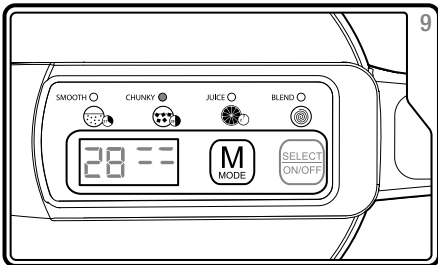
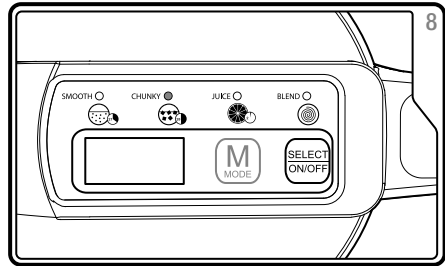
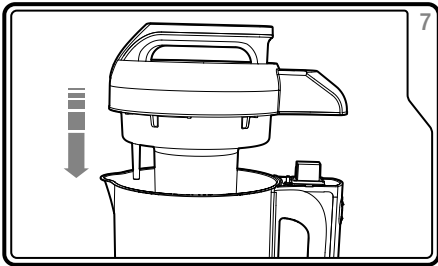
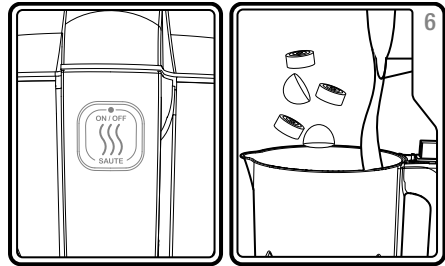
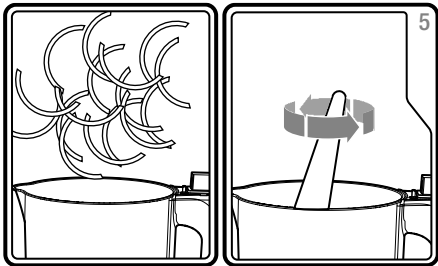
Electrical Requirements

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Should the fuse in the mains plug require changing a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.





- GB
- F
- D
- I
- PL
- CZ

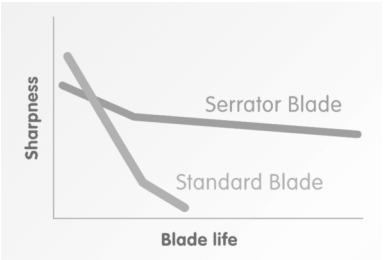
NEW SERRATOR BLADE

STAYS SHARPER
12x LONGER
THAN STANDARD BLADES

Congratulations on choosing your new Morphy Richards Soup Maker with Serrator Blade technology. With its revolutionary, unique design the Serrator Blade is designed to give you superior cutting performance for longer.

How does the Serrator blade work?

Specially developed by our in-house designers the Serrator Blade has been created to outperform standard plain edge blades. The perfect serration has been carefully selected and rigorously tested to give you superior performance and us the confidence that the Serrator Blade will give you years of satisfaction.



Our new precision Serrator Blades stay sharper up to 12x longer than standard blades.



*** Independently tested by CATRA using the International Standard Cutting Test System to ISO 8442.5 vs a standard plain edge blade.

Introduction

The Sauté & Soup Maker from Morphy Richards is quick and easy to use. To create a soup bursting with fresh flavours select the Sauté setting, then add your ingredients to sauté – onions, bacon lardons, garlic or ginger – the foundation of your delicious soup has begun. Then simply add your remaining ingredients to the large 1.6L capacity jug, place on the lid and select from either the Smooth or Chunky cooking settings.

The easy to use control panel features an LED countdown display that shows exactly how long your soup has left to cook while you just sit back and let your soup maker do the hard work for you.

The Smooth programme blends and gently cooks soup in just 21 minutes, while the Chunky programme cooks wholesome soup with a thicker consistency in 28 minutes. If once cooked your soup is a little too chunky for your liking, just press the Blend button and the premium Serrator blending blades will blend your soup until the texture is to your preferred taste.

The Sauté & Soup Maker also has a pause function which allows you to add seasoning, crème fraîche, herbs or cream at any stage during the cooking process. Simply lift the Lid off your Sauté & Soup Maker - this disconnects the programme cycle and stops the blade rotation. Add your seasoning and/or additional ingredients. Refit the Lid and the timer programme will restart with the same time left on the programme.

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

Contents

Health And Safety	2
Serrator Blade	3
Introduction	4
Features	5
Before First Use	6
How To Use Your Soup Maker	6
Using Your SoupMaker	7
LED Screen	8
What To Sauté	8
The Benefits Of Homemade Soup	9
What Makes Your Soup Maker So Special?	9
A Dream To Clean	9
Any Questions?	10
Contact Us	10
Recipes	11
Recipes - Sauté	12
Recipes - Soup	13
Recipes - Juice	14
Guarantee	14

Features

- (1) Control Panel
- (2) Lid Handle
- (3) Lid
- (4) Jug
- (5) Jug Handle
- (6) Power Socket
- (7) Over Fill Sensor
- (8) Motor Housing
- (9) Serrator Blade
- (10) Smooth Function Indicator
- (11) Chunky Function Indicator
- (12) Juice Function Indicator
- (13) Blend Function Indicator
- (14) LED Screen
- (15) Mode Button
- (16) Select On/Off Button
- (17) Sauté Function Indicator
- (18) Sauté Button

Before First Use

Remove all packaging and cardboard fittings before use.

It is important to clean your Sauté & Soup Maker before first use or if it has not been used for a long period of time. See the 'Dream to clean' section for more information.

When you first use your Sauté & Soup Maker you may notice some smoke/vapour emitting from the Lid, this is normal and is simply grease that is used on some parts of the appliance during the manufacturing process. After using a few times this will stop.

How To Use Your Soup Maker

- 1 Remove the Lid (3), be careful not to touch the Serrator Blade (9).
WARNING: Sharp Blades
- 2 Plug your Soup Maker into the mains. The Sauté Function Indicator (17) will illuminate red.
- 3 Add oil or butter to the Jug (4). If sautéing in butter, we recommend adding a small amount of oil to stop the butter from burning.
- 4 Press the Sauté Button (18), the Sauté Function Indicator will change to green. The Jug will begin to heat up.
- 5 After a minute, add the ingredients for sautéing to the Jug. Stir with a wooden spatula to help even cooking and to prevent sticking or burning. **Do not replace the Lid.**
- 6 When finished, press the Sauté Button again, the Sauté Function Indicator will turn red. Add the rest of the ingredients to the jug.
- 7 Place the Lid onto the Jug ensuring it is securely in place. A beep will be heard, the icons will flash in sequence.
- 8 Press the Mode Button (15) to select the programme. (see 'Using your Soup Maker'). The icon will illuminate.
- 9 start the Soup Maker, press the Select On/Off Button (16). The Soup Maker will beep and begin the cooking process. The cooking time will be displayed and start to count down.

GB

- 10 When finished, the Soup Maker will beep for 60 seconds and all four icons will flash.
Unplug from the mains, remove the Lid and pour the fresh soup into a bowl.

WARNING

WHEN REMOVING AND REPLACING THE LID (3), BE CAREFUL NOT TO SCRAPE THE BLADE ON THE SIDE OF THE JUG (4) TO PREVENT DAMAGE TO THE NON-STICK COATING.

Using Your Soup Maker

Your Soup Maker has 5 programmes.

Select your choice of programme:

Sauté... (17)

The sauté function heats the cooking Jug up so food such as onions or bacon lardons can be sautéed before the rest of the ingredients are added to the soup. Simply remove the Lid, add your oil, press the Sauté Button, heat for a minute, add your ingredients and stir. **The Sauté function is only available when the Lid (2) is removed from the Jug (3). The Sauté function will be deactivated when the Lid is attached. Note: Do not use the Sauté function for more than 10 minutes.**

Smoothly does it... (10)

The smooth soup programme is perfect for delicious soup recipes requiring a smooth consistency, such as roast tomato & basil soup. The programme ensures the ingredients are blended to the right consistency and gently cooked at the right temperature. The programme lasts for 21 minutes and then your soup is ready to serve and enjoy!

Get chunky! (11)

The chunky soup programme is perfect for rustic soup recipes requiring a chunkier consistency. The programme allows the ingredients to be heated for longer to ensure the chunky ingredients are fully cooked. The programme lasts for 28 minutes, and then your soup is ready to serve and enjoy! For chunky soup there is no blending process, just heating. It is therefore recommended that you cut any vegetables into small dice sized pieces. If your soup is a little too chunky after cooking, select the blend function to achieve the desired consistency.

Juice it! (12)

The juice setting on the Soup Maker is ideal for making smoothies or milkshakes from fresh ingredients. The programme lasts for 2 minutes before your drink is ready to serve. The juice setting does not heat the ingredients.

Note: Do not place ice cubes in the Soup Maker.

A perfect blend! (13)

The blend setting allows you to further blend the soup to your desired consistency, if required. This function works without additional heating of the soup.

To access this function after cooking, select the Blend function with the Mode Button (15) and press and hold the Select On/Off Button (16) to blend.

Add it!

If you have started either of the Smooth or Chunky soup programmes and realise you have forgotten to add a certain ingredient or you want to add herbs, spices or additional seasoning, you can. Simply remove the Lid (3) and add the ingredients, then replace the Lid and continue with the programme.

Do not remove the Lid during the blending process to prevent splashing, (see the LED screen section).

Do not use the function to add large quantities of vegetables or any ingredients that will require the full programme time to cook correctly.

Cancelling or changing programmes

If you have selected a programme incorrectly and the Select On/Off Button (16) has been pressed, or you want to cancel the programme, simply press the Select On/Off Button and hold for 2 seconds, the icons will flash. Press the Mode Button (15) to select the correct programme and press the Select On/Off button to restart.

LED Screen (14)

Your Soup Maker utilises 3 different processes to create fresh soups and drinks; heating, resting and blending. Each of these processes are highlighted during the programme with a small animation on the LED Screen.

Heating 11

The heating animation will appear in motion when the Soup Maker is heating the contents of the Jug.

Blending 11

The blending animation will be displayed when the Mixing Blade is in use. When switching from heating to blending the Soup Maker will make a single audible beep.

Do not remove the Lid (3) while your Soup Maker is blending.

Resting 11

During the programmes the Soup Maker will occasionally 'rest,' at which point no animation will be shown. The timer on the LED Screen will continue to count down. This is normal.

Once the process is completed the Soup Maker will beep for 60 seconds and the screen will display the 'completed' icon.

Completed 11

When completed, your Soup Maker will show the same animation as resting, but the timer will be at '0' and all four icons on the panel will flash.

What To Sauté?

Sautéing is ideal for onions or bacon lardons, where they become softened, browned or caramelised with heat. You can also use the sauté setting to make croutons for your soup.

The sauté setting should only be used for a period of 5-10 minutes. It should not be used for longer than 10 minutes.

Do not use the sauté function for raw meat with the exception of bacon lardons and small quantities of minced meat (up to 100g). Do not use for warming liquid, sauces, fresh or tinned tomatoes, sugar, fruit, or sugared or starchy foods.

The Sauté function is only available when the Lid (2) is removed from the Jug (3). The Sauté function will be deactivated when the Lid is attached.

The Benefits of Homemade Soup

Homemade soup tastes great, costs so little and is a healthy, sustaining meal.

Scratch it!

Scratch cooking is the best way to prepare wholesome food that the whole family loves. It gives you complete control over the food you eat, because it involves cooking from the most basic ingredients and helps you to avoid all the preservatives, flavourings and other additives found in processed foods.

Batch it!

Batch cooking is great because it allows you to cook up a batch of wholesome food and pack it away in meal-sized portions that can be refrigerated or frozen, locking away all the taste and nutrients ready to enjoy later in the week.

Don't waste it!

In the UK we waste up to 8.3 million tonnes of food every year, most of which could have been eaten. Whether it is cooked chicken from Sunday lunch or a tomato tucked away at the back of the fridge, you can always rustle-up a fantastic homemade soup recipe using the leftover food that might normally go to waste.

Soup nutrition

Homemade soup couldn't be better for you, and depending on the recipe can provide a full range of nutrients including vitamins, minerals, carbohydrate and fibre. Best of all, homemade soup is simply delicious!

What Makes Your Soup Maker So Special?

Making fresh homemade soup in the comfort of your own kitchen couldn't be quicker when using your Soup Maker.

One jug cooking

The Sauté Function allows you to sauté your ingredients before cooking your soup all in the same cooking Jug. A simple idea, reducing mess and washing up.

Sautéing in the same Jug as cooking, also improves the soup as flavours are retained.

Works in a flash!

All you have to do is prepare your ingredients, transfer them into your Soup Maker and select smooth or chunky setting. After sautéing, the smooth soup programme blends and gently cooks the soup in 21 minutes. The chunky soup programme takes just 28 minutes before it's ready to enjoy!

Space saver

We know that space is a valuable commodity in your kitchen. Your Soup Maker is compact with a simple design so it fits easily on any worktop space.

A Dream To Clean 12

Your Sauté & Soup Maker is not dishwasher safe, but it is simple and easy to clean. After use, simply wash the Motor Housing (8) and Serrator Blade (9) with warm water, and wipe with a sponge. **DO NOT** immerse in water. The inside of the Soup Maker Jug (4) can also be cleaned with warm soapy water and a sponge. If food is burned on, allow to soak and then wipe away with a sponge. Wipe the outside of the appliance with a soft, damp cloth, then dry.

Certain foods can burn if in contact with the base heating element. If this happens, fill the Soup Maker with hot soapy water and allow to soak for 15 minutes. Any burnt on food can then easily be removed with a soft sponge cleaning pad. Do not use a metal scouring pad as this will scratch the coating.

WARNING: The inside surface of the Jug has a durable non-stick coating for easy cleaning. Do not use any metal utensils, to stir or remove food from this product.

After cleaning, dry all parts thoroughly.

WARNING: DO NOT immerse the lid or jug in water, as they contain electrical components that can be damaged by water. Do not allow water to get onto the electrical connections. Dry thoroughly before use.

When removing and replacing the Lid (3), be careful not to scrape the blade on the side of the Jug (4) to prevent damage to the non-stick coating.

GB

Any Questions?

If you have any questions about the use of your Soup Maker, check the list below where we have answered some of the more common frequently-asked-questions (FAQ's). If you require further help, please contact our Helpline: 0344 871 0944.

Can I remove the lid mid-cycle?

Yes, to add ingredients or seasoning if required. See 'Add It' on page 8 for more information.

Can I use my Soup Maker to make anything other than soup or drinks?

No. The 5 available programmes are set to make perfect soup and drinks from scratch. Follow the recipes and adapt them to your own taste.

Can I use raw meat in soup recipes made in my Soup Maker?

Aside from bacon or small amounts of minced meat (100g), no. You should first cook meat separately before transferring into your Soup Maker with additional ingredients from your recipe, as the Soup Maker is only designed to gently sauté bacon or onions, then heat the soup. You should not use the sauté function to brown raw meat, other than bacon or minced meat.

What is the capacity of my Soup Maker?

The capacity of your Soup Maker is 1.6L. Ensure you do not fill your Soup Maker above the MAX line, otherwise the overflow detector will cut the power to the Serrator Blade (9) and the LED screen (14) will display 'E1'. If this happens, simply remove some of your ingredients so the MAX fill mark is not exceeded and wipe clean the Over Fill Sensor (7) on the Lid (3). Ensure your ingredients (including liquid) are above the MIN line, failure to do this will impair the blending function.

Can I change the times on the smooth and chunky soup settings?

No. The times for these settings are pre-set.

Can I reheat soup I have already made, or reheat tinned/carton soup?

No. The programmes are set to make perfect soup from scratch. The soup could burn to the base of the element causing damage to the product.

Can I make cold soups like gazpacho in my Soup Maker?

Yes, but you will first need to cook the soup using either the chunky or smooth soup setting. Then simply allow to cool or refrigerate before enjoying.

What if my Soup Maker stops working?

Your Soup Maker is fitted with a safety thermostat, which cuts the power and stops the product from working to prevent overheating if it is used continuously on 3 or more cycles. If this happens, remove any food from the jug and allow the Soup Maker to cool for 30 minutes and you can continue making your soup.

If the blend function is used continuously for more than 20 seconds a safety cut out will cut the power to prevent overheating. When this happens wait for 10 seconds before re-using the blend function.

What if food burns on the base of my Soup Maker? 13

Due to the starch and sugars present in some foods, a slight burning may occur if they are placed in direct contact with the inside base of the Jug (4). To prevent this, add half a cup of

water or stock to the Soup Maker before placing in any solid ingredients. Then top up with the remaining liquid specified in your recipe.

What if the Sauté function stops working?

The Sauté function works only with the Lid removed (see page 6). Press the Sauté Button (17), the Sauté Indicator (16) should turn green.

If the Sauté Indicator on the Jug Handle (4) remains red, press the plunger on top of the Jug Handle to re-activate the function. This plunger should remain in the 'up' position when the Lid (2) is removed

Contact Us

Helpline

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

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

UK Helpline: 0344 871 0944

IRE Helpline: 1800 409 119

Spares: 0344 873 0710

Talk To Us

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

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter: @loveyourmorphy

Website: www.morphyrichards.com



GB



Recipes

We have developed 15 recipes for you to use in your new Soup Maker, from rich hearty soups to refreshing smoothies.

The Chunky Setting (11) only cooks the ingredients, it will not chop them. If after cooking, the soup is a little too chunky for your taste, you can use the Blend Setting (13) to help break down some of the chunks.

To access this function, you will need to unplug your Soup Maker before replugging into the mains. This resets the Soup Maker, allowing you to select the Blend Setting with the Mode Button (15). When highlighted, press and hold the Select On/Off Button (16) to blend the contents of the Jug.

The recipes have been developed to fit within the minimum and maximum working levels of the Soup Maker (1.3-1.6L).

Sauté Recipes

Butternut Squash, Chilli and Coconut Soup

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 30 minutes

Setting: Chunky

Serves 4

Ingredients:

- 2 tbsp olive oil
- 500g butternut squash, de-seeded, peeled and cut into small cubes
- 1 medium onion (approx 100g), chopped
- 3 garlic cloves, sliced
- 1 tsp ground cumin
- 1/2-1 large red chilli to taste, finely chopped, seeds removed.
- 1 tsp fresh ginger, grated
- 800ml vegetable stock, made from 2 stock cubes
- 200ml coconut milk
- Juice of 1 lime
- 10g fresh coriander, chopped
- Salt and pepper

Method:

- 1 Add the oil to the Jug and press the Sauté Button.
- 2 After a minute, add the butternut squash and sauté for 3-4 minutes, stirring every so often.
- 3 Add the onion, garlic, ground cumin and red chilli, continue to cook for a further 5 minutes until the ingredients start to soften.
- 4 Turn off the sauté function by pressing the Sauté Button. Add the remaining ingredients, stir with a wooden spoon or spatula to evenly distribute.
- 5 Place the lid on the Jug and select the Chunky Setting.
- 6 Once ready season to taste and serve. If you would like a smooth soup simply select the Blend Setting then press and hold the Select On/Off Button to blend the soup until the desired consistency is achieved.

Winter Lamb and Lentil Broth

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 33 minutes

Setting: Chunky

Serves 4

Ingredients:

- 2 tbsp olive oil
- 75g raw minced lamb
- 1 medium onion, (approx 100g) finely chopped
- 2 garlic cloves, crushed
- 1 small carrot (approx 50g) finely chopped

- 1 potato, (approx 115g) finely chopped
- 1 medium turnip (approx 100g) finely chopped
- 1 tbsp plain flour
- 1 (400g) tin of lentils, drained
- ½ tsp fresh rosemary, chopped
- 2 bay leaves
- 1 tsp Worcestershire sauce
- 1 tbsp fresh parsley, chopped
- 900ml lamb stock, made from 2 stock cubes

Method:

- 1 Press the Sauté button and heat the olive oil in the Soup Maker Jug for 1 minute. Sauté the lamb mince for 2-3 minutes, stirring frequently with a wooden spoon until evenly browned.
- 2 Add the onion, garlic, carrot, potato and turnip to the Jug and sauté for 4 minutes stirring as necessary. Turn off the sauté function by pressing the Sauté Button.
- 3 Stir in the plain flour, then add the rest of the ingredients and stock up to the maximum level. Season with salt and milled pepper, and stir with a wooden spoon or spatula. Place the Lid on the Jug and select the Chunky Setting.
- 4 When complete, season to taste and remove bay leaves before serving.

Chicken and Mushroom Soup

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 30 minutes

Setting: Smooth

Serves 4

Ingredients:

- 2 tbsp olive oil
- 1 onion (approx 100g), finely chopped
- 240g mushrooms, thinly sliced
- 1 garlic clove, crushed
- 100g cooked chicken, shredded
- 1 potato (approx 115g), peeled and finely diced
- 10g fresh parsley, chopped
- salt and pepper
- 1L chicken stock

Garnish:

- a little whipping cream

Method:

- 1 Press the Sauté Button. Heat the oil in the Jug for 1 minute and then add the onion. Sauté, stirring all the time with a wooden spoon or spatula for 2 minutes until soft but not brown.
- 1 Add the mushrooms and garlic and sauté for a further couple of minutes until the mushrooms have softened. Turn off the sauté function by pressing the Sauté Button.
- 3 Add the chicken, potato, parsley and seasoning and enough stock

up to the maximum level on the Jug.

- 4 Place the Lid on the Jug and select the Smooth Setting.
 - 5 When complete, season to taste and serve with a swirl of cream (if desired).
- To make fresh chicken stock. Simply place a chicken carcass in a medium pan, cover with water, add a vegetable stock cube, 5 peppercorns and a bay leaf. Bring to the boil then simmer for 1 hour. Strain through a fine sieve or muslin cloth.

Soup Recipes

Roast Tomato and Basil Soup

Preparation time: 30 minutes

Cooking time: 21 minutes

Setting: Smooth

Serves: 4

Ingredients:

- 8 very ripe tomatoes (approx 640g), cut in half
- 2 red onions (approx 215g), cut into 6 wedges
- 4 garlic cloves
- 1 tbsp olive oil
- 1 tbsp balsamic vinegar
- Salt and ground black pepper
- 750ml chicken stock, made from stock cube
- 2 tsp tomato puree
- 1 tsp brown sugar
- 10g fresh basil leaves

Method:

- 1 Pre-heat the oven to 200°C / Gas mark 6.
- 2 Place the tomatoes skin side up into a roasting tin with the red onions and garlic. Drizzle over the olive oil, balsamic vinegar and season with salt and pepper. Roast for 20-30 minutes or until softened and slightly charred.
- 3 Carefully place the vegetables into the Soup Maker with the chicken stock, add the tomato puree, brown sugar and fresh basil.
- 4 Place the Lid on the Jug and select the Smooth Setting. Once the soup is ready, season to taste and serve.

Really Quick and Easy Pea, Ham and Mint Soup

Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 21 minutes

Setting: Smooth

Serves 4

Ingredients:

- 600g frozen peas
- 20g fresh mint, leaves only
- 225g good quality cooked ham, chopped/shredded
- 1 potato (approx 100g), finely diced

- 800ml hot ham stock, from cube
- Salt and ground black pepper
- 2 tbsp olive oil
- 3 rounded tbsp, crème fraiche

Method:

- 1 Place the peas, mint, ham, potato and hot stock into the Soup Maker. Place the Lid on the Jug and select the smooth setting.
- 2 When the soup is ready, season with a little salt and milled pepper add the olive oil and crème fraiche and select the Blend Setting. Press and hold the Select On/Off Button to blend the soup for 20 seconds before serving.

French Style Pistou

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 28 minutes

Setting: Chunky

Serves 4

Ingredients:

- 1 courgette (approx 150g), cut into small dice
- 1 small potato (approx 70g), cut into small dice
- 1 small onion (approx 70g), finely chopped
- 1 carrot (approx 50g), cut into small dice
- 1 tin of chopped tomatoes (400g)
- 50g petit pois
- 50g spaghetti, broken into small pieces
- 50g French beans, cut into 1cm pieces
- 650ml of vegetable stock
- 1 tbsp tomato puree (mix into the stock)
- salt and ground black pepper

To serve:

- pesto
- Parmesan cheese

Method:

- 1 Place ingredients into the Soup Maker, pour over the vegetable stock/ tomato puree mix, season with salt and pepper, mix ingredients together with a wooden spoon or spatula to evenly distribute.
- 2 Place the Lid on the Jug and select the Chunky Setting.
- 3 Serve straight away with a spoonful of pesto and freshly grated Parmesan cheese.

Basic Vegetable Soup

Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 21 minutes

Setting: Smooth

Serves: 4

Ingredients:

- 700g assorted vegetables, diced (Bagged mixed vegetables from the

GB

supermarket is ideal)

- Water (to MAX mark)
- 2 chicken or vegetable stock cubes
- salt and ground black pepper

Method:

- 1 For a quick smooth soup fill the Soup Maker past the MIN mark with a selection of diced vegetables (using ready prepared chopped vegetables is ideal.)
- 2 Add the vegetable or chicken stock cubes and fill to the max mark with water.
- 3 Place the Lid on the Jug and select the smooth setting. Once the soup is ready, season to taste and serve.

Bacon Lardons

Preparation time: 1 minute

Cooking time: 10 minutes

Setting: Sauté

Ingredients:

- 1tbsp oil
- 100g bacon lardons

Method:

- 1 Add the oil to the Jug and press the Sauté Button.
- 2 After one minute, add the bacon lardons, stir with a wooden spoon or spatula until coated in the oil.
- 3 Arrange into a single layer on the bottom of the Jug and allow to cook until crisp and brown, turning occasionally.
- 4 Turn off the sauté function by pressing the Sauté Button.

Juice Recipes

Strawberry and Pineapple Smoothie

Preparation time: 5 minutes

Mixing time: 2 minutes

Setting: Juice

Makes: 1.1L

Ingredients:

- 300g fresh strawberries
- 250g fresh pineapple
- 450g low fat strawberry yogurt
- 150ml semi skimmed milk
- 1 scoop (approx 35g) of vanilla ice cream

Method:

- 1 Prepare and hull the strawberries, cutting any large ones in half. Chop the pineapple into chunks.
- 2 Place ingredients into the Soup Maker, stir thoroughly.
- 3 Place the Lid on the Jug and select the Juice Setting. Simply wait for 2 minutes until the Soup Maker has finished.
- 4 Serve straight away.

Chocolate Banana Smoothie

Preparation time: 5 minutes

Mixing time: 2 minutes

Setting: Juice

Makes: 1.5L

Ingredients:

- 2x 450g cartons low fat vanilla yogurt
- 300-400ml semi skimmed milk (according to taste)
- 2 ripe bananas, peeled and thinly sliced
- 150g-200g good quality dark chocolate (according to taste)

Method:

- 1 Melt the chocolate, either in a microwave or over a pan of hot water.
- 2 Meanwhile, place the other ingredients into the jug, adding the melted chocolate last.
- 3 Stir thoroughly.
- 4 Place the Lid on the Jug and select the Juice Setting. Simply wait for 2 minutes until the Soup Maker has finished.

Lifetime Blade Guarantee

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

THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

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

YOUR ONE YEAR GUARANTEE

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

Model no.

Serial no.

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

EXCLUSIONS

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

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

YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

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

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

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

Model no.

Serial no.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GB

AUSTRALIAN WARRANTY

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

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

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

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

NOT COVERED BY THIS WARRANTY

(Australian only)

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

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

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

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

F

Santé et Sécurité

L'utilisation de tout appareil électrique requiert du bon sens ainsi que le respect des règles de sécurité suivantes.
Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser le produit.

- Les appareils électriques peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ainsi que celles manquant d'expérience et de connaissances lorsqu'elles ne sont sous la surveillance et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité et comprennent les risques encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Déconnectez toujours l'appareil du secteur lorsque vous laissez celui-ci sans surveillance, et avant tout assemblage, désassemblage ou nettoyage.
- Cet appareil est destiné à une utilisation ménagère, mais également à des applications similaires comme les suivantes : utilisation dans des fermes, par des clients d'hôtels, dans des motels et autres types de résidences, dans des hébergements de type bed and breakfast. Celui-ci ne peut être utilisé dans la zone de repos des employés de boutiques, bureaux et autres environnements de travail.
- Afin de prévenir tout risque, remplacez le cordon d'alimentation endommagé par un autre cordon disponible auprès du fabricant ou un de ses agents de service.
- **AVERTISSEMENT** : Les lames de mixage sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution lors de l'utilisation et du nettoyage de l'unité. Pour l'entretien et le nettoyage, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de ce manuel.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par le biais d'une minuterie externe ou d'une télécommande externe.

F

Les dispositifs de sécurité supplémentaires suivants ont été intégrés à l'appareil.

Emplacement

- Installez toujours l'appareil au centre du plan de travail.
- Assurez-vous d'utiliser l'appareil sur une surface solide et plane.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou près d'une source d'eau.

Cordon d'alimentation

- Le cordon d'alimentation ne doit pas être tendu lorsqu'il relie la base de l'unité et la prise de courant.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne faites jamais le cordon traverser un espace ouvert, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne faites pas passer le câble sur une cuisinière, un grille-pain ou une autre surface chaude qui pourrait l'endommager.

Sécurité personnelle

- **AVERTISSEMENT** Pour vous protéger des risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- **AVERTISSEMENT** Évitez de toucher les pièces mobiles.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil dont le contenu est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées ou humides.

Traitement des brûlures

- Faites couler immédiatement de l'eau froide sur la brûlure. Ne prenez pas le temps de vous changer, appelez rapidement un médecin.

Autres consignes de sécurité

- Lorsque le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. Appelez le service après-ventes de Morphy Richards pour demander conseil.
- Utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur telles que des cuisinières électriques, des fours ou des brûleurs.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité, des rebords tranchants des autres risques similaires.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, assurez-vous que le couvercle est bien installé avant de le mettre sous tension.
- Ne retirez pas le couvercle avant l'immobilisation de la lame.
- Après un cycle d'utilisation, vous devez impérativement laisser l'appareil entièrement refroidir, puis le nettoyer afin d'éviter que des dépôts ne brûlent.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire de la soupe en continu.
- Attention lorsque vous versez du liquide chaud à l'intérieur de votre soupinière électrique, car il pourrait être éjecté de l'appareil en raison d'une soudaine formation de vapeur.

Exigences relatives à l'électricité

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

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Si le fusible de la prise secteur doit être changé, utilisez un fusible de remplacement (modèle BS1362) de 13 ampères.

Nouvelle

SERRATOR

(Certains modèles uniquement) lame dentelée

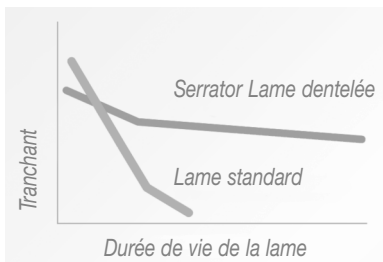
**LA LAME RESTE TRCHANTE
12 FOIS PLUS LONGTEMPS
QUE LES LAMES
STANDARDS *****

F

Félicitations pour avoir choisi notre nouvel appareil de préparation culinaire Morphy Richards avec lame dentelée. Grâce à son design unique et révolutionnaire, la lame dentelée offre des performances de découpe supérieures, pendant plus longtemps.

Comment fonctionne la lame dentelée ?

Spécialement conçue en interne par nos concepteurs, la lame dentelée a été conçue pour surpasser les performances des lames standard à fil droit. Sa dentelure parfaite a été soigneusement mise au point et rigoureusement testée, afin de vous offrir des performances supérieures et de nous garantir que la lame dentelée vous donne satisfaction pendant des années.



Nos nouvelles lames dentelées de précision restent plus tranchantes jusqu'à 12 x plus longtemps que les lames standard, vous garantissant les mêmes performances à vie.



*** Indépendamment testée par le CATRA en comparant un système de découpe normalisé au niveau international selon la norme ISO 8442.5 et une lame à bord plat.

Introduction

La soupière électrique avec fonction Faire sauter de Morphy Richards est rapide et facile à utiliser. Pour confectionner une soupe regorgeant d'arômes rafraîchissants, sélectionnez le mode Faire sauter, ajoutez ensuite vos ingrédients pour faire revenir les oignons, les lardons, l'ail ou le gingembre, – la base de votre délicieuse soupe est désormais établie. Ajoutez ensuite les ingrédients restants dans le grand récipient de 1,6 litre, installez le couvercle puis sélectionnez le mode Soupe onctueuse ou Soupe avec morceaux.

Le panneau de commande est doté d'un écran DEL avec minuteur indiquant avec précision le temps de cuisson restant pour votre soupe, vous pouvez alors vous reposer et laissez la soupière électrique faire le travail.

Le programme Soupe onctueuse mixe et cuit délicatement la soupe en seulement 21 minutes, tandis que le programme Soupe avec morceaux cuit une soupe saine et davantage consistante en 28 minutes. Lorsque vous pensez que la soupe contient trop de morceaux après l'avoir cuite, appuyez simplement sur le bouton Mixage pour que les lames dentelées de qualité ajustent la soupe à la texture désirée.

La soupière électrique avec fonction Faire sauter dispose également d'une fonction de mise en pause, celle-ci permet l'ajout d'assaisonnements, de crème fraîche ou d'herbes à tout moment de la recette. Il vous suffit simplement de relever le couvercle de la soupière électrique avec fonction Faire sauter, cette action permet d'interrompre le cycle de cuisson et immobilise la lame. Ajoutez votre assaisonnement et/ou d'autres ingrédients supplémentaires. Remplacez le couvercle, la minuterie reprend à partir du moment où vous avez retiré le couvercle.

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

Sommaire

Santé et Sécurité	20
Lame dentelée	22
Introduction	20
Caractéristiques	20
Avant la première utilisation	20
Mode opératoire de la soupière électrique	20
Utiliser la soupière électrique	21
Écran DEL	21
Comment faire sauter des aliments	22
Les bénéfices d'une soupe maison	22
Qu'est-ce qui rend votre soupière électrique si spéciale ?	22
Un rêve à nettoyer	22
Des questions ?	23
Nous contacter	23
Recettes	24
Recettes - Avec ingrédients à faire d'abord revenir	25
Recettes - Soupes	26
Recettes - Jus	28
Garantie	28

Caractéristiques

- (1) Panneau de commande
- (2) Poignée du couvercle
- (3) Couvercle
- (4) Récipient
- (5) Poignée du récipient
- (6) Prise électrique
- (7) Détecteur de remplissage excessif
- (8) Carter du moteur
- (9) Lame dentelée
- (10) Indicateur du mode Soupe onctueuse
- (11) Indicateur du mode Soupe avec morceaux
- (12) Indicateur du mode Jus
- (13) Indicateur du mode Mixage
- (14) Écran DEL
- (15) Bouton Mode
- (16) Bouton Sélection Marche/Arrêt
- (17) Indicateur du mode Faire sauter
- (18) Bouton Faire sauter

Avant la première utilisation

Retirez les cales en carton et tous les autres emballages de protection avant utilisation.

Il est important de nettoyer votre soupière électrique avant la première utilisation ou après une période de non utilisation prolongée. Reportez-vous à la section « Un rêve à nettoyer » pour plus d'informations.

Lors de la première utilisation de la soupière électrique avec fonction Faire sauter, de la fumée/vapeur peut être émise depuis le couvercle. Ce phénomène est normal, il est dû à la brûlure de la graisse utilisée durant le processus de fabrication. Ce phénomène disparaît au bout de quelques utilisations.

Mode opératoire de la soupière électrique

- 1 Retirez le couvercle (3), veillez à ne pas toucher la lame dentelée (9). **AVERTISSEMENT : Lames tranchantes**
- 2 Raccordez la soupière électrique à une prise de courant. L'indicateur du mode Faire sauter (17) s'allume en rouge.
- 3 Ajoutez de l'huile ou du beurre dans le récipient (4). Si vous faites revenir l'aliment dans du beurre, nous vous recommandons d'ajouter une petite quantité d'huile afin de ne pas faire brûler le beurre.
- 4 Appuyez sur le bouton Faire sauter (18), l'indicateur du mode Faire sauter s'allume en vert. Le récipient commence à chauffer.
- 5 Au bout d'une minute, ajoutez les ingrédients à faire revenir dans le récipient. Remuez à l'aide d'une spatule en bois afin de garantir une cuisson uniforme et d'empêcher que les aliments ne collent ou ne brûlent sur la surface du récipient. **Ne remplacez pas le couvercle.**
- 6 Lorsque vous avez terminé, appuyez à nouveau sur le bouton Faire sauter, l'indicateur de la fonction Faire sauter s'allume en rouge. Ajoutez les reste des ingrédients dans le récipient.
- 7 Remettez le couvercle sur le récipient en vérifiant qu'il est fermement installé. Un bip est émis, les icônes clignotent par ordre séquentiel.
- 8 Appuyez sur le bouton Mode (15) pour sélectionner le programme,

(consultez la section 'Utiliser votre soupière électrique'). L'icône s'allume.

- 9 Mettez en marche la soupière électrique, appuyez sur le bouton Sélection Marche/Arrêt (16). La soupière électrique émet un bip, le processus de cuisson démarre. La durée de cuisson restante s'affiche.
- 10 Une fois le processus terminé, la soupière émet un bip pendant 60 secondes, les quatre icônes clignotent. Débranchez l'appareil du secteur, retirez le couvercle puis versez la soupe fraîche dans un bol.

AVERTISSEMENT

LORS DU RETRAIT ET DE L'INSTALLATION DU COUVERCLE (3), VEILLEZ NE PAS RAYER LA PAROI DU RÉCIPIENT (4) AVEC LA LAME, CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF DU RÉCIPIENT.

Mode opératoire de la soupière électrique

Votre soupière électrique dispose de 5 programmes.

Sélectionnez le programme de votre choix :

Faire sauter... (17)

La fonction Faire sauter chauffe le récipient afin de pouvoir faire revenir des oignons et des lardons avant l'ajout des autres ingrédients dans la soupe. Il vous suffit de retirer le couvercle, d'ajouter de l'huile, d'appuyer sur la touche Faire sauter, de laisser le récipient chauffer pendant une minute, d'ajouter les ingrédients et de remuer. **La fonction Faire sauter est seulement disponible lorsque le couvercle (2) n'est pas installé sur le récipient (3). La fonction Faire sauter est désactivée lorsque le couvercle est installé. Remarque : N'utilisez pas la fonction Faire sauter pendant plus de 10 minutes.**

Pour une soupe onctueuse... (10)

Le mode Soupe onctueuse est idéal pour confectionner de délicieuses recettes de soupe nécessitant une texture onctueuse, comme par exemple une soupe aux tomates rôties et au basilic. Le programme assure le mixage des ingrédients à la consistance voulue et leur cuisson en douceur à la bonne température. Au bout de 15 minutes, la soupe est prête à servir et à déguster !

Servez-la avec des gros morceaux ! (11)

Le programme Soupe avec morceaux (9) est parfait pour les recettes de soupes rustiques qui doivent avoir une consistance plus grossière. Le programme chauffe les ingrédients plus longtemps pour garantir une cuisson parfaite des morceaux. Au bout de 28 minutes, la soupe est prête à servir et à déguster ! Pour les soupes avec morceaux, il n'y a pas de mixage. L'appareil assure uniquement la cuisson. Il est donc recommandé de bien couper les légumes en petits dés. Lorsque votre soupe contient trop de morceaux après la cuisson, sélectionnez la fonction Mixage pour obtenir la consistance désirée.

Pour confectionner des jus ! (12)

Le mode Jus de la soupière électrique est idéal pour confectionner des smoothies et des milkshakes à partir

d'ingrédients frais. Au bout de 2 minutes, la boisson est prête à servir et à déguster ! Le mode Jus ne permet pas de chauffer les ingrédients.

Remarque : N'insérez pas de glaçons dans la soupière électrique.

Un mixage parfait ! (13)

Cette fonction vous permet de mixer davantage la soupe pour obtenir la consistance souhaitée. Il n'y a pas de cuisson supplémentaire de la soupe.

Pour activer cette fonction après la cuisson, sélectionnez le mode Mixage en utilisant le bouton Mode (15) puis pressez et maintenez enfoncé le bouton Sélection Marche/Arrêt (16) pour mixer.

Il est toujours temps d'ajouter les ingrédients !

Lorsque vous avez déjà démarré le programme Soupe onctueuse ou Soupe avec morceaux et réalisez que vous avez oublié d'ajouter un ingrédient ou souhaitez ajouter des herbes, des épices ou un autre assaisonnement, il est toujours possible de le faire. Il vous suffit de retirer le couvercle (3), d'ajouter les ingrédients, de replacer le couvercle et de poursuivre le programme.

Afin de prévenir toute éclaboussure, ne retirez pas le couvercle durant le processus de mixage (consultez la section Écran DEL).

N'utilisez pas cette fonction pour ajouter de grandes quantités de légumes ou d'autres ingrédients, car cela nécessiterait un réajustement de la durée du programme pour garantir une cuisson adéquate.

Annuler ou modifier des programmes

Lorsque vous avez sélectionné le programme de manière incorrecte et avez appuyé sur le bouton Sélection Marche/Arrêt (16), ou lorsque vous souhaitez annuler le programme, il vous suffit simplement d'appuyer sur le bouton Sélection Marche/Arrêt et de maintenir celui-ci enfoncé pendant 2 secondes, les icônes clignotent. Appuyez sur le bouton Mode (15) pour sélectionner le programme adéquat puis appuyez sur le bouton Sélection Marche/Arrêt pour le redémarrer.

Écran DEL (14)

Votre soupière électrique emploie 3 processus différents pour la confection de soupes et boissons fraîches : il s'agit de la cuisson, du repos et du mixage. Chacun de ces processus sont indiqués durant le programme par le biais d'une petite animation sur l'écran DEL.

Cuisson 11

L'animation de cuisson s'affiche lorsque la soupière électrique cuit le contenu du récipient.

Mixage 11

L'animation de mixage s'affiche lors de l'utilisation de la lame de mixage. La soupière électrique émet un bip lors du passage de la cuisson au mixage.

Ne retirez pas le couvercle (3) pendant le mixage.

Repos 11

Durant les programmes, la soupière électrique se 'repose' de

F

temps en temps, aucune animation n'est affichée à l'écran. La minuterie affichée sur l'écran DEL continue de mesurer le temps restant. Ceci est normal.

Une fois le processus terminé, la soupière électrique émet un bip pendant 60 secondes, l'écran affiche le message 'Terminé'.

Fin 11

Une fois le programme terminé, la soupière électrique affiche une animation identique à l'état de repos, mais la minuterie affiche '0' et les quatre icônes du panneau clignotent.

Que faire revenir ?

Le mode Faire sauter est idéal pour les oignons et les lardons, il permet de les ramollir, de les dorer ou de les caraméliser. Vous pouvez également utiliser le mode Faire sauter pour confectionner des croûtons pour votre soupe.

Vous devez uniquement utiliser la fonction Faire sauter pendant 5 à 10 minutes. Son utilisation ne doit pas excéder 10 minutes.

N'utilisez pas la fonction Faire sauter avec de la viande crue, à l'exception des lardons fumés et de petites quantités de viande hachée (jusqu'à 100 g). Ne l'utilisez pas pour cuire des liquides, des sauces, des tomates fraîches ou en conserve, du sucre, des fruits ou des aliments sucrés ou contenant de l'amidon.

La fonction Faire sauter est uniquement disponible lorsque le couvercle (2) est retiré du récipient (3). La fonction Faire sauter est désactivée lorsque le couvercle est installé.

Les avantages de la soupe maison

La soupe faite maison est délicieuse, bon marché, saine et consistante.

Cuisinez !

Cuisiner est la meilleure manière de préparer des aliments sains et équilibrés que toute la famille adora. Cela vous permet de garder entièrement le contrôle sur ce que vous mangez, parce que vous allez cuisiner à partir des ingrédients les plus simples. Vous éviterez ainsi les conservateurs, les agents aromatisants et autres additifs peu recommandables que l'on trouve dans les aliments transformés.

Préparez de grosses quantités !

La cuisson en grosses quantités est géniale parce qu'elle vous permet de préparer une certaine quantité d'une alimentation équilibrée et de la conditionner en portions-repas que vous pouvez réfrigérer ou congeler. Vous conservez ainsi tout le goût et toute la valeur nutritive de votre préparation pour en profiter plus tard dans la semaine.

Ne jetez pas !

Au Royaume-Uni, on jette chaque année jusqu'à 8,3 millions de tonnes de nourriture dont une bonne partie aurait pu être consommée. Qu'il s'agisse d'un poulet rôti du déjeuner du dimanche ou une tomate traînant dans le frigo, vous pouvez toujours cuisiner une recette de soupe géniale en utilisant les restes de nourriture que l'on jette habituellement.

Soupe et nutrition

Il n'y a rien de meilleur que la soupe maison et, selon la recette, une soupe peut vous apporter un éventail complet de nutriments revigorants : vitamines, minéraux, glucides et fibres notamment. Mais surtout, une soupe maison est tout simplement délicieuse !

Qu'est-ce qui rend votre soupière électrique si spéciale ?

Rien de plus rapide en effet que de préparer des soupes fraîches faites maison dans le confort de votre propre cuisine si vous utilisez votre soupière électrique.

Une cuisson avec un seul récipient

La fonction Faire sauter vous permet de faire revenir des ingrédients avant la cuisson de vos soupes dans le même récipient. Une idée simple, réduisant le désordre et la quantité de vaisselle à nettoyer.

Faire revenir les ingrédients dans le même récipient permet également de préserver toutes les saveurs.

Des soupes prêtes en un éclair !

Tout ce que vous avez à faire, c'est de préparer les ingrédients que vous avez choisis, de les verser dans votre soupière électrique et de choisir votre style de soupe Soupe onctueuse ou Soupe avec morceaux. Une fois sautés, le programme Soupe onctueuse mixe et cuit la soupe en douceur en 21 minutes. Si vous choisissez le programme soupe avec morceaux, il ne faut que 28 minutes pour que la soupe soit prête à déguster !

Un appareil peu encombrant

Nous savons que l'espace est précieux dans la cuisine. Compacte et de conception simple, votre soupière électrique trouve aisément sa place sur n'importe quel plan de travail.

Un rêve à nettoyer



La soupière électrique avec fonction Faire sauter ne passe pas au lave-vaisselle mais elle est simple et facile à nettoyer. Après utilisation, nettoyez le carter du moteur (8) et la lame dentelée (9) avec de l'eau chaude, essayez avec une éponge. **Ne plongez pas** l'appareil dans l'eau. Vous pouvez également nettoyer l'intérieur du récipient (4) avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge. S'il y a des résidus d'aliments brûlés, faites-les tremper, puis enlevez-les avec une éponge. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le.

Certains types d'aliments peuvent brûler s'ils sont en contact avec la résistance chauffante au fond de l'appareil. Si cela se produit, remplissez la soupière électrique d'eau savonneuse très chaude et laissez tremper pendant 15 minutes. Vous viendrez facilement à bout de tout aliment brûlé avec une éponge grossière. N'utilisez pas de tampon à récurer en métal, sous peine de rayer le revêtement du récipient.

AVERTISSEMENT La paroi intérieure du récipient est équipée d'un revêtement anti adhésif durable qui facilite le nettoyage. **N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour remuer ou retirer des aliments contenus dans ce produit.**

Après le nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces.

AVERTISSEMENT : NE PLONGEZ PAS le couvercle ni le récipient dans l'eau. Ces pièces contiennent des composants électriques qui peuvent être endommagés au contact de l'eau. Faites attention de ne pas mouiller les connexions électriques. Séchez soigneusement les pièces avant utilisation.

Lors du retrait et de l'installation du couvercle (3), veillez à ne pas rayer la paroi interne du récipient (4) afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.

Des questions ?

Si vous avez des questions à propos de l'utilisation de votre soupière électrique, reportez-vous à la liste qui suit. Vous y trouverez les réponses aux questions les plus fréquemment posées (FAQ). Pour toute assistance supplémentaire, contactez notre service d'assistance : 0344 871 0944.

Puis-je retirer le couvercle en cours de programme ?

Oui, pour ajouter des ingrédients ou un assaisonnement lorsque cela est requis. Consultez la section 'Il est toujours temps d'ajouter les ingrédients' pour tout complément d'information.

Puis-je utiliser ma soupière électrique pour confectionner des plats autres que les soupes et les boissons ?

Non. Les 5 programmes disponibles sont uniquement destinés à la confection de soupes parfaites à partir d'ingrédients. Suivez les recettes et adaptez-les à votre goût.

Puis-je utiliser de la viande crue avec la soupière électrique ?

Non, sauf les lardons et les petites quantités de viande hachée (jusqu'à 100 g). Vous devez d'abord cuire la viande séparément avant d'utiliser celle-ci dans la soupe avec les autres ingrédients de la recette, car la soupière électrique est uniquement conçue pour faire revenir des petites quantités de lardons fumés et d'oignons avant de cuire la soupe. Vous ne devez pas utiliser la fonction Faire sauter pour cuire de la viande crue autre que les lardons fumés et la viande hachée.

Quelle est la capacité de la soupière électrique ?

La capacité de la soupière électrique est de 1,6 litre. Veillez à ne pas remplir votre soupière électrique au-dessus de l'indication MAX. Dans le cas contraire, le détecteur de remplissage excessif coupera l'alimentation électrique de la lame dentelée (9), et l'écran DEL (14) affichera le message 'E1'. Si cela se produit, il suffit de retirer une partie des ingrédients de façon à ne pas dépasser l'indication MAX et d'essuyer le détecteur de remplissage excessif (7) situé sur le couvercle (3). Assurez-vous que la préparation (incluant les liquides) se trouve au-dessus de l'indication MIN, autrement la fonction de Mixage ne pourra pas fonctionner.

Puis-je modifier la durée des programmes Soupe onctueuse et Soupe avec morceaux ?

Non. Les durées de ces modes sont prédéfinies en usine.

Puis-je utiliser la soupière électrique pour réchauffer une soupe réalisée par moi-même ou réchauffer une soupe achetée en conserve/toute prête ?

Non. Les programmes sont conçus exclusivement pour la confection de soupes à partir d'ingrédients frais. La soupe peut brûler sur la résistance inférieure et endommager le produit.

Puis-je préparer des soupes froides comme les gaspachos dans ma soupière électrique ?

Oui, mais vous devrez d'abord cuire la soupe en utilisant le mode Soupe onctueuse ou Soupe avec morceaux. Ensuite, il vous suffira de laisser la soupe refroidir ou de la mettre au réfrigérateur avant de la déguster.

Que dois-je faire si ma soupière électrique cesse de fonctionner ?

Votre soupière électrique est équipée d'un thermostat qui coupe l'alimentation électrique et arrête l'appareil pour prévenir toute surchauffe si vous l'utilisez de façon continue sur 3 cycles ou plus. Si cela se produit, retirez les aliments du récipient et laissez la soupière électrique refroidir pendant 30 minutes, vous pouvez ensuite poursuivre l'élaboration de votre soupe.

Lorsque vous utilisez la fonction Mixage de manière continue pendant plus de 20 secondes, un dispositif de sécurité coupe l'alimentation électrique pour prévenir toute surchauffe. Si cela se produit, patientez pendant 10 secondes avant de réutiliser la fonction de mixage.

Que faire lorsqu'un aliment brûle sur la résistance inférieure de ma soupière électrique ? 13

En raison de l'amidon et du sucre présents dans certains aliments, une légère brûlure peut se produire lorsque ceux-ci sont en contact avec la résistance inférieure du récipient (4). Pour éviter ce problème, versez une demi-tasse d'eau ou de bouillon dans la soupière électrique avant d'y introduire des ingrédients solides. Complétez ensuite avec le restant du liquide préconisé dans votre recette.

Que faire lorsque la fonction Faire sauter s'arrête automatiquement ?

La fonction Faire sauter fonctionne uniquement lorsque le couvercle est retiré (consultez la page 6). Appuyez sur la fonction Faire sauter (17), l'indicateur de la fonction Faire sauter (16) s'allume en vert.

Lorsque l'indicateur de la fonction Faire sauter de la poignée du récipient (4) reste allumé en rouge, appuyez sur le piston-plongeur situé sur la partie supérieure de la poignée du récipient pour réactiver la fonction. Ce piston-plongeur doit rester en position supérieure lorsque le couvercle (2) est retiré.

Nous contacter

Service d'assistance

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, veuillez appeler notre service d'assistance. Nous pourrions certainement vous aider plus efficacement que le magasin où vous avez acheté l'article.

Munissez-vous du nom de produit, du numéro de modèle et du numéro de série de l'appareil lorsque vous nous appelez. Cela nous aidera à traiter plus rapidement votre demande.

Dialoguer avec nous

Pour toute question ou commentaire, ou pour recevoir plus d'astuces et des idées de recettes et profiter au maximum de votre appareil, vous pouvez nous contacter en ligne :

Blog : www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook : www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter : @loveyourmorphy

Site Internet : www.morphyrichards.com

F



Recettes

Nous avons conçu 15 recettes que vous pourrez utiliser avec votre nouvelle soupière électrique, vous pourrez alors confectionner des soupes saines et consistantes et des smoothies rafraîchissants.

Le mode Soupe avec morceaux (11) permet uniquement de cuire les ingrédients, il ne permet en aucun cas de les découper. Lorsque la soupe contient trop de morceaux, utilisez la fonction Mixage (13) pour rendre la soupe davantage onctueuse.

Pour activer cette fonction, il est nécessaire de débrancher la soupière électrique de la prise de courant et de la raccorder à nouveau. Cette opération permet de réinitialiser la soupière électrique et de sélectionner la fonction Mixage avec le bouton Mode (15). Une fois sélectionnée, pressez et maintenez enfoncé le bouton Sélection Marche/Arrêt (16) pour mixer le contenu du récipient.

Les recettes ont été conçues pour maintenir la préparation entre les capacités de fonctionnement MIN et MAX de la soupière électrique (de 1,3 litre à 1,6 litre).

Recettes de soupe avec ingrédients à faire revenir

Soupe de courge musquée, piment rouge et noix de coco

Durée de préparation : 15 minutes

Durée de cuisson : 30 minutes.

Mode : Avec morceaux

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 500 g de courge musquée épinée, pelée et coupée en petits cubes
- 1 oignon de taille moyenne (env. 100 g), haché
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 c. à café de cumin moulu
- 1 piment rouge ou une moitié de piment rouge finement haché et épiné pour le goût.
- 1 c. à café de gingembre frais râpé
- 800 ml de bouillon de légumes réalisé avec deux cubes de bouillon
- 200 ml de lait de noix de coco
- Le jus d'un citron vert
- 10 g de coriandre fraîche hachée
- Sel et poivre

Préparation :

- 1 Versez l'huile dans le récipient puis appuyez sur le bouton Faire sauter.
- 2 Au bout d'une minute, ajoutez la courge musquée et faites-la revenir pendant 3 à 4 minutes en remuant régulièrement.
- 3 Ajoutez l'oignon, l'ail, le cumin moulu et le piment rouge, continuez de cuire pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients commencent à se ramollir.
- 4 Désactivez la fonction Faire sauter en appuyant sur le bouton Faire sauter. Ajoutez le reste des ingrédients, remuez à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois afin de les répartir de manière uniforme.
- 5 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Avec morceaux.
- 6 Une fois la cuisson terminée, assaisonnez, goûtez, puis servez. Pour obtenir une soupe davantage onctueuse, il vous suffit simplement de sélectionner la fonction Mixage, puis de presser et de maintenir enfoncé le bouton Sélection Marche/Arrêt pour mixer la soupe jusqu'à la consistance désirée.

Bouillon d'agneau d'hiver aux lentilles

Durée de préparation : 20 minutes

Durée de cuisson : 33 minutes

Mode : Avec morceaux

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 75 g de viande d'agneau hachée et crue
- 1 oignon de taille moyenne (env. 100 g) finement émincé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 petite carotte (env. 50 g) finement hachée
- 1 pomme de terre (env. 115 g) finement hachée
- 1 navet de taille moyenne (env. 100 g) finement haché
- 1 c. à soupe de farine
- 1 (400 g) boîte de lentilles égouttées
- 1 c. à café de romarin frais haché
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à café de sauce Worcestershire
- 1 c. à soupe de persil frais haché
- 900 ml de bouillon d'agneau réalisé à partir de 2 cubes

Méthode :

- 1 Appuyez sur le bouton Faire sauter puis faites chauffer l'huile d'olive dans le récipient pendant une minute. Faites revenir la viande d'agneau hachée pendant 2 à 3 minutes en remuant souvent avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la viande soit dorée uniformément.
- 2 Ajoutez l'oignon, l'ail, les carottes, les pommes de terre et les navets dans le récipient puis faites-les revenir pendant 4 minutes, en remuant suffisamment. Désactivez la fonction Faire sauter en appuyant sur le bouton Faire sauter.
- 3 Ajoutez la farine en remuant, ajoutez ensuite le reste des ingrédients en terminant par le bouillon (ne dépassez pas l'indication MAX). Assaisonnez avec du sel et du poivre du moulin puis remuez en utilisant une cuillère ou une spatule en bois. Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Avec morceaux.
- 4 Une fois terminé, assaisonnez selon vos préférences et retirez les feuilles de laurier avant de servir.

F

Soupe au poulet et aux champignons

Durée de préparation : 20 minutes

Durée de cuisson : 30 minutes.

Mode : Soupe onctueuse

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon (env. 100 g) finement émincé
- 240 g de champignons finement émincés
- 1 gousse d'ail écrasée
- 100 g de poulet cuit et effiloché
- 1 pomme de terre (env. 115 g) pelée et coupée en très petits dés
- 10 g de persil frais haché
- sel et poivre
- 1 litre de bouillon de volaille

Garniture :

- un peu de crème fraîche

Méthode :

- 1 Appuyez sur le bouton Faire sauter. Dans le récipient, faites chauffer l'huile pendant une minute puis ajoutez les oignons. Faites-les revenir en remuant sans arrêt à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils se ramollissent, mais sans brunir.
 - 1 Ajoutez les champignons et l'ail puis faites revenir pendant plusieurs minutes, jusqu'à ce que les champignons aient ramolli. Désactivez la fonction Faire sauter en appuyant sur le bouton Faire sauter.
 - 3 Ajoutez le poulet, les pommes de terre, le persil et l'assaisonnement, ajoutez du bouillon jusqu'à l'indication MAX si nécessaire.
 - 4 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Soupe onctueuse.
 - 5 Une fois terminé, assaisonnez selon vos préférences puis servez avec un nuage de crème (selon vos goûts).
- Pour réaliser un bouillon de volaille frais. Placez simplement une carcasse de poulet dans une casserole moyenne, couvrez d'eau, ajoutez un bouillon-cube de légumes, 5 grains de poivre et une feuille de laurier. Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 1 heure. Filtrez dans une passoire fine ou dans une étamine passe-bouillon.

Recettes de soupe

Soupe de tomates rôties au basilic

Durée de préparation : 30 minutes.

Durée de cuisson : 21 minutes

Mode : Soupe onctueuse

Pour : 4

Ingrédients :

- 8 tomates très mûres (env. 640 g) coupées en deux
- 2 oignons rouges (env. 215 g) coupés en 6 quartiers
- 4 gousses d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre noir moulu
- 750 ml de bouillon de volaille préparé à partir d'un cube de bouillon
- 2 c. à café de purée de tomates
- 1 c. à café de cassonade
- 10 g de feuilles de basilic fraîches

Méthode :

- 1 Préchauffez le four à 200 °C/Thermostat 4.
- 2 Disposez les tomates, peau vers le haut, dans un plat à rôtir avec les oignons rouges et l'ail. Arrosez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, assaisonnez de sel et de poivre du moulin. Faites rôtir pendant 20 minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient ramollis et légèrement carbonisés.
- 3 Placez délicatement les légumes dans le récipient de la soupière électrique et ajoutez le bouillon de volaille, ajoutez ensuite la purée de tomates, la cassonade et le basilic frais.
- 4 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Soupe onctueuse. Dès que la soupe est prête, assaisonnez à votre goût et servez.

Soupe de pois au jambon et à la menthe vraiment rapide et facile à préparer

Durée de préparation : 5 minutes

Durée de cuisson : 21 minutes

Mode : Soupe onctueuse

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 600 g de pois surgelés
- 20 g de menthe fraîche, uniquement les feuilles
- 225 g de jambon cuit de qualité, haché/effiloché
- 1 pomme de terre (env. 100 g) coupée en très petits dés
- 800 ml de bouillon de jambon chaud réalisé à partir d'un cube
- Sel et poivre noir moulu
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe bombées de crème fraîche

Méthode :

- 1 Placez les pois, la menthe, le jambon, la pomme de terre et le bouillon chaud dans la soupière électrique. Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Soupe onctueuse.
- 2 Une fois la soupe prête, assaisonnez-la avec du sel et du poivre du moulin, ajoutez de l'huile d'olive et de la crème fraîche, puis sélectionnez le mode Mixage. Pressez et maintenez enfoncé le bouton Sélection Marche/Arrêt pour mixer la soupe pendant 20 secondes avant le service.

Pistou à la française

Durée de préparation : 15 minutes

Durée de cuisson : 28 minutes

Mode : Avec morceaux

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 courgette (approx 150g) découpée en petits dés
- 1 petite pomme de terre (env. 70 g) découpée en petits dés
- 1 petit oignon (env. 70 g) finement émincé
- 1 carotte (env. 50 g) découpée en petits dés
- 1 boîte de tomates hachées (400 g)
- 50 g de petit pois
- 50 g de spaghettis brisés en petits morceaux
- 50 g de haricots verts coupés en morceaux de 1 cm
- 650 ml de bouillon de légumes
- 1 c. à soupe de purée de tomates (à incorporer au bouillon)
- Sel et poivre noir moulu

Pour servir :

- Pesto
- Parmesan

Méthode :

- 1 Placez les ingrédients dans la soupière électrique, versez dessus

le mélange de bouillon de légumes et de purée de tomates, assaisonnez de sel et de poivre du moulin, mélangez les ingrédients ensemble en utilisant une cuillère ou une spatule en bois pour les répartir uniformément.

- 2 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Avec morceaux.
- 3 Servez aussitôt avec une cuillerée de pesto et de parmesan fraîchement râpé.

Soupe de légumes simple

Durée de préparation : 5 minutes

Durée de cuisson : 21 minutes

Mode : Soupe onctueuse

Pour : 4

Ingrédients :

- 700 g d'assortiment de légumes découpés en dés (un pack de légumes disponible en supermarché est idéal)
- Eau (verser jusqu'à l'indication MAX)
- 2 cubes de bouillon de volaille ou de légumes
- Sel et poivre noir moulu

Méthode :

- 1 Pour une soupe rapide et fluide, versez les dés de légumes en dépassant l'indication MIN du récipient (il est recommandé d'utiliser des dés de légumes déjà préparés.)
- 2 Ajoutez les cubes de bouillon de légumes ou de poulet puis remplissez le récipient d'eau jusqu'à l'indication MAX.
- 3 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Soupe onctueuse. Dès que la soupe est prête, assaisonnez à votre goût et servez.

F

Recettes de jus de fruits

Smoothie fraise-ananas

Durée de préparation : 5 minutes

Durée de mixage : 2 minutes

Mode : Jus

Quantité : 1,1 litre

Ingrédients :

- 300 g de fraises fraîches
- 250 g d'ananas frais
- 450 g de yaourt à la fraise allégé
- 150 ml de lait demi-écrémé
- 1 boule (env. 35 g) de glace à la vanille

Méthode :

- 1 Préparez et équeutez les fraises, en découpant en deux les plus grosses. Coupez l'ananas en morceaux.
- 2 Placez les ingrédients dans la soupière électrique, mélangez vivement.
- 3 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Jus. Il vous suffit ensuite de patienter 2 minutes, le temps que le programme se termine.
- 4 Servez tout de suite.

Smoothie chocolat banane

Durée de préparation : 5 minutes

Durée de mixage : 2 minutes

Mode : Jus

Quantité : 1,5 litre

Ingrédients :

- 2 packs de 450 g de yaourt à la vanille allégé
- 300 à 400 ml de lait demi-écrémé (selon vos goûts)
- 2 bananes mûres, épluchées et finement émincées
- 150 g à 200 g de chocolat noir de qualité (selon les goûts)

Méthode :

- 1 Mélangez le chocolat, en utilisant un four à micro-ondes ou un bain-marie.
- 2 Pendant ce temps, placez les autres ingrédients dans le récipient, en ajoutant le chocolat fondu en dernier.
- 3 Mélangez vivement.
- 4 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Jus. Il vous suffit simplement d'attendre 2 minutes pour terminer le programme.

Lames garanties à vie

La « lame dentelée » est garantie sans défaut de matériau ni de fabrication, à vie. Cette garantie est réservée à l'acheteur d'origine et n'est ni cessible ni transférable à aucune autre partie. Cette garantie est réservée aux clients utilisant les « lames dentelées » à des fins ménagères et non commerciales. Cette garantie ne couvre aucun dommage causé par accident, utilisation induite, ni aucune utilisation autre que celle mentionnée dans le manuel du propriétaire, ni aucun dommage résultant d'un mauvais entretien ou nettoyage de ce produit, comme indiqué dans le manuel de l'utilisateur.

Votre garantie de deux ans

Pour la clientèle en France

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

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

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

F



Gesundheit und Sicherheit

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

- Dieses Gerät kann von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder dass sie eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Gerät und Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Vor dem Zusammensetzen, Zerlegen oder Reinigen und wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt, stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- 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.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Gefahrenvermeidung durch eine spezielle Kabeleinheit ausgetauscht werden, die vom Hersteller oder seinem Kundenservice erhältlich ist.
- **WARNUNG:** Die Schneiden sind sehr scharf. Bei der Benutzung und Reinigung vorsichtig vorgehen. Anleitungen zur Pflege und Reinigung finden sich im entsprechenden Abschnitt.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltvorrichtung oder eine separate Fernsteuerung vorgesehen.

Außerdem enthält der Text folgende Sicherheitshinweise.

Aufstellungsort

- Das Gerät stets weit entfernt von der Kante einer Arbeitsplatte aufstellen.
- Das Gerät auf einer fest stehenden, flachen Oberfläche benutzen.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.

Netzkabel

- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts verlegt sein.
- Das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte herabhängen lassen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Das Kabel nicht über eine offene Fläche verlegen, z. B. zwischen einer tief angebrachten Steckdose und einem Tisch.
- Das Netzkabel nicht über eine warme Herdplatte, einen Toaster oder andere heiße Flächen verlegen, da das Kabel sonst beschädigt werden kann.

Eigene Sicherheit

- **WARNUNG:** Zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und vor Verletzungen dürfen weder das Kabel, noch der Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- **WARNUNG:** Berühren Sie keine beweglichen Teile.
- Beim Transportieren von Geräten mit heißem Inhalt sehr vorsichtig vorgehen.
- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen benutzen.

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.

Weitere Anmerkungen zur Sicherheit

- Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist. Weitere Hilfe erhalten Sie telefonisch bei Morphy Richards.
- Der Einsatz von Zubehörein- oder -aufsätzen, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, können zu Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät nicht auf oder dicht neben Wärmequellen aufstellen, wie z. B. Gas- oder Elektroherde oder Herdplatten.
- Das Gerät und das Kabel vor Wärme, direkter Sonnenbestrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichen Gefahrenquellen fernhalten.
- Bei der Benutzung sicherstellen, dass der Deckel vor Einschalten des Geräts angebracht ist.
- Den Deckel nicht abnehmen, solange sich die Messer noch bewegen.
- Nach einem Durchlauf das Gerät vollständig abkühlen lassen und danach reinigen, um Einbrennen zu verhindern.
- Das Gerät darf nicht ununterbrochen zur Zubereitung von Suppen verwendet werden.
- Vorsicht beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Suppenbereiter, da diese durch plötzliches Verdampfen aus dem Gerät spritzen können.

D

Elektrischer Anschluss

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

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

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

Neue SERRATOR Schneide

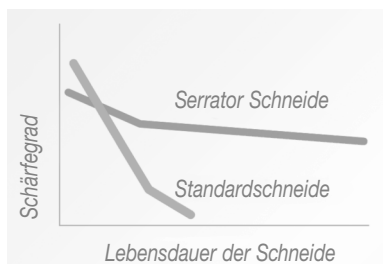
(Nur bestimmte Modelle)

**BLEIBT
12X LÄNGER SCHÄRFER
ALS STANDARDSCHNEIDEN*****

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer neuen Morphy Richards Küchenmaschine mit Serrator-Schneiden Technologie. Dank ihres revolutionären und einzigartigen Designs kann die Serrator-Schneide langfristig mit hervorragenden Schneidergebnissen überzeugen.

Funktionsweise der Serrator-Schneide?

Die Serrator-Schneide wurde speziell von unseren hauseigenen Designern entworfen, um Standardschneiden mit geraden Kanten leistungsmäßig zu übertreffen. Der perfekte Schnitt wurde sorgfältig ausgewählt und ausgiebig getestet, um Ihnen eine Hochleistungsschneide zu präsentieren. Wir sind zuversichtlich, dass Sie mit der Serrator-Schneide über mehrere Jahre zufrieden sein werden.



Unsere neue hochpräzise Serrator Schneide bleibt bis zu 12x länger schärfer als Standardschneiden: eine Schneidleistung auf Lebenszeit.



*** Die Schneide wurde vom CATRA-Prüfinstitut einem unabhängigen Test, unter Anwendung des International Standard Cutting Testsystems nach ISO 8442.5, unterzogen und mit einer Standardschneide verglichen.

Einführung

Der Sauté- & Suppenbereiter von Morphy Richards kann schnell und leicht eingesetzt werden. Wählen Sie die Sauté-Einstellung, um eine absolut wohlschmeckende und frische Suppe zu kreieren, fügen Sie anschließend ihre Zutaten zum sautieren hinzu, wie z. B. -Zwiebeln, Speckwürfel, Knoblauch oder Ingwer – und die Basis Ihrer absolut köstlichen Suppe hat gerade ihren Anfang genommen. Fügen Sie danach alle anderen Zutaten in die große 1,6 l fassende Kanne, setzen den Deckel auf und wählen entweder die Einstellung „Cremige Suppe“ oder „Stückige Suppe“ aus.

Das sehr einfache handzuhabende Bedienfeld besitzt eine LED-Zeitanzeige, mit der die verbleibende Zubereitungszeit der Suppe exakt angezeigt werden kann und Sie sich so gemütlich anderen Dingen zuwenden können, während der Suppenbereiter die harte Arbeit für Sie übernimmt.

Die Einstellung „Cremige Suppe“ vermergt die Suppe schonend und bereitet sie in nur 21 Minuten zu, während die Suppe mithilfe der Einstellung „Stückige Suppe“ im Ganzen und mit einer festeren Konsistenz in 28 Minuten zubereitet wird. Sollte die Suppe nach der Zubereitung etwas zu stückig sein, drücken Sie einfach die Mixertaste und die erstklassigen Serrator-Schneiden werden die Stücke in der Suppe je nach Geschmack weiter zerkleinern.

Der Sauté- & Suppenbereiter besitzt auch eine Pause-Funktion, damit Gewürze, Crème Fraîche, Kräuter oder Sahne zu einem beliebigen Zeitpunkt während der Zubereitung einfach zugegeben werden können. Heben Sie einfach den Deckel ihres Sauté- & Suppenbereiters an - das laufende Programm wird unterbrochen und der Schneidvorgang gestoppt. Fügen Sie Gewürze und/oder weitere Zutaten hinzu. Nach dem Aufsetzen des Deckels wird das Programm mit gleicher Programmdauer fortgesetzt.

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

Inhalt

Gesundheit und Sicherheit	30
Serrator-Schneide	32
Einführung	33
Eigenschaften	33
Vor der ersten Verwendung	34
Bedienung Ihres Suppenbereiters	34
Der Umgang mit Ihrem Suppenbereiter	34
LED-Anzeige	35
Wass soll sautiert werden?	35
Die Vorzüge hausgemachter Suppe	35
Was ist das Besondere an Ihrem Suppenbereiter?	36
Einfache Reinigung	36
Noch Fragen?	36
Kontakt	37
Rezepte	38
Rezepte - Sauté	39
Rezepte - Suppen	40
Rezepte - Säfte	41
Garantie	41

Eigenschaften

- (1) Bedienfeld
- (2) Deckelgriff
- (3) Deckel
- (4) Kanne
- (5) Kannengriff
- (6) Netzbuchse
- (7) Überlaufsensor
- (8) Motorgehäuse
- (9) Serrator-Schneide
- (10) Anzeige „Cremige Suppe“
- (11) Anzeige „Stückige Suppe“
- (12) Anzeige „Säfte“
- (13) Anzeige „Zerkleinern“
- (14) LED-Anzeige
- (15) Modultaste
- (16) Ein-/Aus-Taste
- (17) Anzeige „Sauté“
- (18) Taste „Sauté“

Vor der ersten Verwendung

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vor dem ersten Gebrauch.

Es ist wichtig, dass Sie Ihren Sauté- & Suppenbereiter vor dem ersten Gebrauch oder nach längerem Nichtgebrauch reinigen. Weitere Informationen können Sie dem Abschnitt „Reinigung und Pflege“ entnehmen.

Wenn Sie Ihren Sauté- und Suppenbereiter das erste Mal verwenden, kann es vorkommen, dass eine geringe Menge an Qualm/Rauch aus dem Deckel austritt. Dieser Vorgang ist normal, da während der Herstellungsphase einige Teile mit einem Fettfilm überzogen wurden. Diese Qualm-/Rauchbildung wird nach einigen Einsätzen verschwinden.

Bedienung Ihres Suppenbereiters

- 1 Deckel entfernen (3) und dabei wenn möglich nicht die Serrator-Schneide (9) berühren. **WARNUNG:** Scharfe Schneiden
- 2 Den Suppenbereiter mit dem Stromnetz verbinden. Die Anzeige „Sauté“ (17) leuchtet rot.
- 3 Öl oder Butter in die Kanne (4) geben. Beim Sautieren mit Butter empfehlen wir die Zugabe von etwas Öl, damit die Butter nicht anbrennt.
- 4 Beim Drücken der Taste „Sauté“ (18), wechselt die Anzeige „Sauté“ auf grün. Die Kanne wird aufgeheizt.
- 5 Geben Sie nach einigen Minuten die Zutaten für das Sautieren in die Kanne. Verwenden Sie einen Kochlöffel aus Holz, um ein gleichmäßiges Sautierergebnis zu erzielen und ein Anhaften bzw. Anbrennen zu vermeiden. **Setzen Sie den Deckel nicht ab.**
- 6 Drücken Sie nach der Fertigstellung erneut die Taste „Sauté“; diese leuchtet danach rot auf. Geben Sie die restlichen Zutaten in die Kanne.
- 7 Setzen Sie den Deckel wieder auf die Kanne, achten Sie darauf, dass er fest aufsitzt. Es wird ein Signalton ausgegeben und die Symbole leuchten nacheinander auf.
- 8 Drücken Sie die Modustaste (15), um das Programm auszuwählen, (siehe „Der Umgang mit Ihrem Suppenbereiter“). Die Taste wird aufleuchten.
- 9 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (16), um Ihren Suppenbereiter einzuschalten. Der Suppenbereiter gibt einen Signalton aus und der Garvorgang beginnt. Die Gardauer wird angezeigt und die Zeit wird heruntergezählt.
- 10 Nach Beendigung wird der Suppenbereiter 60 Sekunden lang einen Signalton ausgeben und alle vier Symbole werden blinken. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, entfernen den Deckel und gießen die frische Suppe in eine Schüssel.

VORSICHT:

BEIM ABHEBEN DES DECKELS (3) DARAUFGAHTEN, DASS DIE SCHNEIDE NICHT DIE INNENSEITE DER KANNE (4) BERÜHRT, DAMIT DIE ANTI-HAFTBESICHTIGUNG NICHT BESCHÄDIGT WIRD.

Der Umgang mit Ihrem Suppenbereiter

Ihr Suppenbereiter besitzt 5 Programme.

Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm aus:

Sauté... (17)

Mithilfe der Sauté-Funktion wird die Kanne aufgeheizt, so dass beispielsweise Zwiebeln oder Speckwürfel noch vor der Zugabe der restlichen Zutaten zur Suppe sautiert werden. Entfernen Sie einfach den Deckel, geben das Öl hinzu, drücken die Taste Sauté, die Aufheizphase läuft eine Minute lang und geben Sie anschließend einfach Ihre Zutaten hinzu und rühren sie unter. **Die Sauté-Funktion steht nur dann zur Verfügung, wenn der Deckel (2) nicht auf der Kanne (3) aufgesetzt ist. Die Sauté-Funktion wird ausgeschaltet, sobald der Deckel aufgesetzt wurde. Hinweis: Verwenden Sie die Sauté-Funktion nicht länger als 10 Minuten.**

Cremig... (10)

Das Programm „Cremige Suppe“ ist ideal für delikate Suppenrezepte, die eine cremige Konsistenz erfordern, wie z. B. eine Rösttomaten-Basilikumsuppe. Das Programm sorgt dafür, dass die Zutaten auf die richtige Konsistenz zerkleinert und bei korrekter Temperatur zubereitet werden. Ihre Suppe ist nach einer Programmdauer von 21 Minuten servierfertig; lassen Sie es sich schmecken!

Stückig! (11)

Das Programm „Stückige Suppe“ ist ideal für die Zubereitung von eher rustikalen Suppenrezepten, die eine grobere Konsistenz erfordern. Das Programm erhitzt die Zutaten länger, um sicherzustellen, dass die stückigen Zutaten vollständig gegart werden. Ihre Suppe ist nach einer Programmdauer von 28 Minuten servierfertig; lassen Sie es sich schmecken! Für stückige Suppen gibt es keinen Mixervorgang, sie werden lediglich erhitzt. Daher wird empfohlen, Gemüse in kleine Würfel zu schneiden. Sollte Ihre Suppe nach dem Garen zu grobstückig sein, wählen Sie einfach die Mixerfunktion, um die gewünschten Konsistenz nachträglich zu erzielen.

Entsaften! (12)

Die Suppenbereiter-Funktion „Säfte“ ist ideal für die Herstellung von Smoothies oder Milchshakes aus den frischesten Zutaten. Die Herstellung eines servierfertigen Drinks dauert nur 2 Minuten. Bei der Verwendung der Funktion „Säfte“ werden die Zutaten nicht erhitzt.

Hinweis: Geben Sie keine Eiswürfel in den Suppenbereiter.

Die perfekte Konsistenz! (13)

Mithilfe der Mixerfunktion können Sie Ihre Suppe noch weiter zerkleinern, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten. Bei dieser Funktion wird die Suppe nicht weiter erhitzt.

Sie können die Mixerfunktion nach dem Garvorgang mithilfe der Modustaste (15) auswählen und den Mixer starten, in dem Sie

die Ein-/Aus-Taste (16) gedrückt halten.

Einfach hinzugeben!

Falls Sie bereits das Programm „Cremige Suppe“ oder „Stückige Suppe“ gestartet haben und Ihnen erst danach einfällt, dass Sie einige Zutaten oder Gewürze vergessen haben, können Sie diese ohne Probleme noch hinzufügen. Nehmen Sie einfach den Deckel (3) ab und geben die Zutaten hinzu, setzen Sie danach den Deckel wieder auf und das Programm wird fortgesetzt.

Nehmen Sie den Deckel während des Mixervorgangs nicht ab, um Spritzer zu vermeiden (siehe Abschnitt LED-Anzeige).

Verwenden Sie die Funktion nicht, um größere Mengen an Gemüse oder anderen Zutaten hinzuzufügen, da solche Zutaten eine komplette Programmdauer für einen punktgenauen Garvorgang erfordern.

Programme abbrechen oder ändern

Falls Sie ein falsches Programm ausgewählt haben und die Ein-/Aus-Taste bereits gedrückt wurde, oder das Programm abgebrochen werden soll, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste für mind. 2 Sekunden und das Symbol blinkt auf. Drücken Sie die Modustaste (15), um das korrekte Programm auszuwählen und anschließend die Ein-/Aus-Taste, für einen Neustart.

LED-Anzeige (14)

Ihr Suppenbereiter nutzt 3 unterschiedliche Phasen, nämlich die Aufheiz-, Ruhe- und Mixerphase, um frische Suppen und Drinks zuzubereiten. Jede dieser Phasen wird während des Programms mithilfe einer kleinen Animation auf der LED Anzeige hervorgehoben.

Aufheizphase 11

Die Animation für das Aufheizen wird abgespielt, während der Suppenbereiter den Kanneninhalt aufheizt.

Mixerphase 11

Die Animation für das Mixen wird abgespielt, während Mixer den Kanneninhalt zerkleinert. Während des Wechsels von der Aufheizphase in die Mixerphase gibt der Suppenbereiter einen Signalton aus.

Entfernen Sie nicht den Deckel (3), solange sich Ihr Suppenbereiter in der Mixerphase befindet.

Ruhephase 11

Der Suppenbereiter wird während des Programmablaufes zeitweise „ruhen“ und hierbei keine Animation abspielen. Der Timer auf der LED-Anzeige wird weiter herunterzählen. Das ist völlig normal.

Nach Abschluss des Vorgangs wird der Suppenbereiter für 60 Sekunden einen Signalton ausgeben und auf der Anzeige erscheint das Symbol „Beendet“.

Beendet 11

Nach Abschluss spielt der Suppenbereiter die gleiche Animation wie für die Ruhephase ab, der Timer aber wird „0“ anzeigen und alle 4 Anzeigensymbole werden blinken.

Was sollte sautiert werden?

Das Sautieren ist ideal für Zwiebeln oder Speckwürfel, da sie unter Zufuhr von Hitze entweder gedämpft, gebräunt oder karamellisiert werden. Die Sauté-Funktion kann auch verwendet werden, um Croutons für Ihre Suppen zuzubereiten.

Die Sauté-Funktion sollte nur für eine Dauer von 5-10 Minuten eingesetzt werden. Sie sollte nicht länger als 10 Minuten eingesetzt werden.

Verwenden Sie die Sauté-Funktion nicht zusammen mit rohem Fleisch, außer mit Speckwürfeln oder kleineren Hackfleischmengen (bis zu 100 g). Die Funktion ist ebenso ungeeignet für das Erwärmen von Flüssigkeiten, Soßen, frischen Tomaten bzw. Dosentomaten, Zucker, Früchten oder gezuckerten sowie stärkehaltigen Lebensmitteln.

Die Sauté-Funktion ist nur dann Verfügbar, wenn der Deckel (2) nicht auf der Kanne (3) aufgesetzt ist. Die Sauté-Funktion wird ausgeschaltet, sobald der Deckel aufgesetzt wurde.

Die Vorzüge hausgemachter Suppe

Eine hausgemachte Suppe schmeckt einfach großartig, kostet so wenig und bildet eine sehr gesunde und nachhaltige Mahlzeit.

Kochen ohne Fertigprodukte!

Kochen ohne Fertigprodukte ist die beste Garantie, gesunde und nahrhafte Gerichte zuzubereiten, die der ganzen Familie schmecken! Sie haben dabei völlige Kontrolle über Ihr Essen, denn Sie kochen ausschließlich mit Grundzutaten und vermeiden dabei alle Konservierungsstoffe, Geschmacksstoffe und anderen unerwünschten Zusatzstoffe, die in verarbeiteten Lebensmitteln enthalten sind.

Kochen von größeren Mengen!

Sie können eine größere Menge eines gesunden Rezeptes zubereiten und sie in kleinere Portionen aufteilen, die dann im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden, bis sie später in der Woche gebraucht werden. Geschmack und Nährstoffe des Gerichts bleiben so erhalten.

Kein Verschwendung mehr!

In Großbritannien verschwenden wir bis zu 8,3 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr, von denen die meisten verzehrt hätten werden können. Sei es nun das Brathuhn vom Sonntagessen oder eine Tomate von der hintersten Ablage des Kühlschranks; Sie werden immer fantastische hausgemachte Suppenrezepte mithilfe von übrig gebliebenen Lebensmitteln zaubern können, die sonst in den Biomüll wandern würden.

Gesunde Suppen

Hausgemachte Suppen sind äußerst gesund und bieten je nach Rezept ein volles Aufgebot an gesundheitsfördernden Nährstoffen, einschließlich Vitaminen, Mineralstoffen, Kohlenhydraten und Ballaststoffen. Aber das Beste daran ist, dass hausgemachte Suppe so lecker schmeckt!

Was ist das Besondere an Ihrem Suppenbereiter?

Mit Ihrem Suppenbereiter gelingt die Zubereitung von frischer, hausgemachter Suppe in Ihrer eigenen Küche im Handumdrehen.

Nur eine Kanne

Mithilfe der Sauté-Funktion können Sie Ihre Zutaten noch vor dem Kochen sautieren, bevor Sie Ihre Suppe in einundderselben Kanne zubereiten. Eine einfache Idee, um den Aufwand und den damit verbundenen Abwasch zu reduzieren.

Das Sautieren und Kochen in derselben Kanne verbessert darüber hinaus auch das Aroma der Suppe.

Blitzschnelle Zubereitung!

Sie brauchen nur Ihre ausgewählten Zutaten vorbereiten, diese in den Suppenbereiter geben und die gewünschte Suppeneinstellung wählen - cremig oder stückig. Nach dem Sautieren mixt und kocht das Programm „Cremige Suppe“ die Suppe schonend in 21 Minuten. Mit dem Programm „Stückige Suppe“ können Sie Ihre Suppe schon nach 28 Minuten Garzeit servieren!

Raumsparend

Wir wissen, dass Stellfläche in der Küche ein wichtiges Kriterium ist. Ihr Suppenbereiter ist kompakt und einfach gestaltet und daher ideal auch bei kleinen Raumgegebenheiten

Einfache Reinigung 12

Der Suppenbereiter ist nicht spülmaschinenfest, lässt sich jedoch einfach reinigen. Reinigen Sie nach dem Gebrauch einfach das Motorgehäuse (8) und die Serrator-Schneide (9) mit warmen Wasser und einem Schwamm. **TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT** unter Wasser. Das Innere des Suppenbereiters (4) kann auch mit warmer Seifenlauge und einem Schwamm gereinigt werden. Wenn etwas angebrannt ist, lassen Sie es in Wasser einweichen und wischen Sie die Reste mit einem Schwamm ab. Wischen Sie die Außenflächen des Geräts mit einem weichen, trockenen Tuch sauber.

Bestimmte Lebensmittel brennen an, wenn sie mit dem Heizelement im Boden des Geräts in Berührung kommen. Sollte dies vorkommen, füllen Sie den Suppenbereiter mit heißer Seifenlauge und lassen Sie diese 15 Minuten einwirken. Angebrannte Speisen lassen sich danach mit einem weichen Scheuerschwamm leicht entfernen. Verwenden Sie jedoch keinen Metallscheuerschwamm, damit der Boden nicht zerkratzt wird.

WARNUNG: Die Innenseite der Kanne ist mit einer beständigen Anti-Haftbeschichtung für eine einfache Reinigung versehen. Verwenden Sie zum Rühren oder Entfernen von Speisen in bzw. aus diesem Produkt keine Metallgegenstände.

Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gründlich ab.

WARNUNG: Den Deckel oder die Kanne NIE in Wasser eintauchen, da diese Teile elektrische Komponenten enthalten, die durch das Eindringen von Wasser beschädigt werden können. Lassen Sie kein Wasser auf die elektrischen Anschlüsse gelangen. Vor Gebrauch gründlich trocknen.

Beim Abheben und wieder Aufsetzen des Deckels (3) darauf

achten, dass die Schneide nicht die Innenseite der Kanne (4) berührt, damit die Anti-Haftbeschichtung nicht beschädigt wird.

Noch Fragen?

Sollten Sie noch Fragen zur Bedienung Ihres Suppenbereiters haben, schauen Sie in der nachstehenden Liste nach, in der wir die am häufigsten gestellten Fragen beantwortet haben. Für weitere Unterstützung und Beratung, wenden Sie sich bitte an unsere Helpline. 0344 871 0944.

Kann ich den Deckel während einer Programmphase entfernen?

Ja, falls Zutaten oder Gewürze hinzugefügt werden sollen. Siehe „Einfach hinzugeben!“.

Kann ich mit dem Suppenbereiter auch andere Dinge als Suppen oder Drinks zubereiten?

Nein, die 5 verfügbaren Programme sind ausschließlich für die Zubereitung von delikaten Suppen und Drinks vorgesehen. Befolgen Sie die Rezepte oder passen Sie diese nach Ihrem eigenen Geschmack an.

Kann ich rohes Fleisch aufgrund eines Rezeptes in den Suppenbereiter geben?

Nein, abgesehen von Speck oder kleineren Hackfleischmengen (100 g). Sie sollten das Fleisch zuerst separat garen, bevor Sie es in den Suppenbereiter geben und weitere Zutaten nach Rezept hinzufügen, da der Suppenbereiter nur für das sanfte Sautieren von Speck oder Zwiebeln vorgesehen ist, sowie das anschließende Aufheizen der Suppe. Die Sauté-Funktion ist nicht für das Anbräunen von rohem Fleisch vorgesehen, außer Speck oder Hackfleisch.

Wie groß ist das Fassungsvermögen meines Suppenbereiters?

Das Fassungsvermögen beträgt 1,6 l. Achten Sie darauf, dass Sie den Suppenbereiter nicht über die MAX-Füllmarkierung hinaus befüllen, denn sonst schaltet der Überfüllmelder die Serrator-Schneide (9) aus und auf der LED-Anzeige wird „E1“ angezeigt. Falls dies vorkommt, nehmen Sie einfach einen Teil der Zutaten heraus, so dass die MAX-Füllmarkierung nicht überschritten wird, und wischen Sie den Überfüllmelder (7) am Deckel (3) ab. Achten Sie drauf, dass alle Zutaten (inkl. Flüssigkeiten) die MIN-Füllmarkierung erreichen, da sonst die Mixerfunktion beeinträchtigt werden kann.

Kann ich die Dauer der Programme „Cremige Suppe“ oder „Stückige Suppe“ ändern?

Nein. Die Dauer für diese Programme ist fest voreingestellt.

Kann ich eine bereits fertige Suppe, bzw. eine Dosen- oder Tütensuppe, wieder aufwärmen?

Nein. Die Programme sind für diese Art von Suppen nicht vorgesehen. Die Suppe könnte am Boden des Geräts anbrennen und es beschädigen.

Kann ich in meinem Suppenbereiter auch kalte Suppen, z.B. Gazpacho, zubereiten?

Ja, aber Sie müssen die Suppe zuerst mit dem Programm für cremige bzw. stückige Suppen kochen. Lassen Sie sie dann vor dem Servieren einfach abkühlen, oder stellen Sie sie in den Kühlschrank.

Was kann ich tun, wenn mein Suppenbereiter nicht mehr funktioniert?

Ihr Suppenbereiter verfügt über einen Sicherheitsthermostat, der die Stromzufuhr unterbricht und das Gerät abschaltet, um eine Überhitzung zu verhindern, wenn es mindestens 3 mal hintereinander verwendet wird. Wenn dies vorkommt, nehmen Sie alle Lebensmittel aus der Kanne und lassen Sie den Suppenbereiter 30 Minuten lang abkühlen. Anschließend können Sie mit der Zubereitung der Suppe fortfahren.

Wenn die Mixerfunktion über 20 Sekunden lang ununterbrochen verwendet wird, wird der Strom durch eine Sicherheitsabschaltung getrennt, um eine Überhitzung zu verhindern. Wenn dies vorkommt, warten Sie 10 Sekunden lang, bevor Sie die Mixerfunktion erneut benutzen.

Was kann ich tun, wenn Lebensmittel am Boden des Geräts anbrennen? 13

Aufgrund von stärke- oder zuckerhaltigen Lebensmitteln kann es vorkommen, dass diese leicht anbrennen, wenn sie direkt mit dem Kannenboden (4) in Berührung kommen. Um dies zu vermeiden, geben Sie eine halbe Tasse Wasser oder Brühe in den Suppenbereiter, bevor Sie feste Zutaten hineingeben. Füllen Sie danach die restliche Flüssigkeit gemäß Angaben in Ihrem Rezept ein.

Was kann ich tun, wenn die Sauté-Funktion nicht mehr funktioniert?

Die Sauté-Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Deckel nicht aufgesetzt ist (siehe Seite 6). Drücken Sie die Sauté-Taste (17) und der Sauté-Anzeige (16) leuchtet grün.

Sollte die Sauté-Anzeige auf dem Kannengriff (4) immer noch rot aufleuchten, drücken Sie den Kolben oben auf dem Kannengriff, um die Funktion erneut zu aktivieren. Der Kolben sollte nach Entfernen des Deckels (2) immer noch sichtbar sein und in dieser Position verbleiben.

Kontakt:

Helpline

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

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

Sprechen Sie mit uns

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

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

D



Rezepte

Wir haben für Sie 15 Rezepte zusammengestellt, die Sie zusammen mit Ihrem neuen Suppenbereiter verwenden können, von reichhaltigen Suppen bis hin zu erfrischenden Smoothies.

Bei der Einstellung „Stückige Suppe“ werden die Zutaten nur gekocht und nicht zerkleinert. Sollte die Suppe für Ihren Geschmack etwas zu stückig ausfallen, können Sie mithilfe der Mixerfunktion (13) einige Stücke zerkleinern.

Um diese Funktion zu verwenden, müssen Sie den Suppenbereiter zuerst vom Stromnetz trennen und das Gerät danach wieder in die Steckdose stecken. Der Suppenbereiter wird zurückgesetzt und mithilfe der Modustaste (15) kann die Mixerfunktion ausgewählt werden. Drücken und halten Sie, sobald die Taste leuchtet, die Ein-/Aus-Taste (16), um den Inhalt der Kanne zu zerkleinern.

Die Rezepte wurden speziell an die minimalen und maximalen Füllstände des Suppenbereiters (1,3-1,6 l) ausgerichtet.

Sauté-Rezepte

Butternusskürbissuppe mit Chili und Kokosnuss

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Einstellung: Stückig

Portionen 4

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 500 g Butternusskürbis, entsamt, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel (ca. 100 g), gehackt
- 3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2-1 große rote Chilischoten je nach Geschmack, fein gehackt und entsamt
- 1 Teelöffel frischer Ingwer, gerieben
- 800 ml Gemüsebrühe, zubereitet aus 2 Gemüsebrühwürfeln
- 200 ml Kokosnussmilch
- Saft von 1 Limone
- 10 g frischer Koriander, gehackt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Öl in die Kanne geben und die Sauté-Taste drücken.
- 2 Nach ca. einer Minute den Butternusskürbis hinzufügen und 3-4 Minuten lang sautieren und ständig umrühren.
- 3 Zwiebel, Knoblauch, Kreuzkümmel sowie die rote Chilischote hinzufügen und für weitere 5 Minuten garen, bis die Zutaten weich werden.
- 4 Die Sauté-Funktion durch Drücken der Sauté-Taste ausschalten. Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut mit einem Holzlöffel umrühren bzw. alles gleichmäßig verteilen.
- 5 Den Deckel auf die Kanne aufsetzen und die Einstellung „Stückig“ auswählen.
- 6 Wenn die Suppe fertig ist, nach Belieben abschmecken und servieren. Sollten Sie eine cremigere Suppe bevorzugen, wählen Sie einfach die Mixerfunktion aus und halten danach die Ein-/Aus-Taste gedrückt, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.

Winterlammssuppe mit Linsen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 33 Minuten

Einstellung: Stückig

Portionen 4

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 75 g rohes Lammhackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel (ca. 100 g), fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt

- 1 kleine Karotte (ca. 50 g), fein gehackt
- 1 Kartoffel (ca. 115 g), fein gehackt
- 1 mittelgroße Steckrübe (ca. 100 g), fein gehackt
- 1 Esslöffel Weizenmehl
- 1 Dose (400 g) Linsen, abgesehen
- ½ Teelöffel frischer Rosmarin, gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Teelöffel Worcestershire-Sauce
- 1 EL frische Petersilie, gehackt
- 900 ml Lammbrühe, zubereitet aus 2 Brühwürfeln

Zubereitung:

- 1 Die Sauté-Taste drücken und das Olivenöl in der Suppenbereiterkanne für 1 Minute erhitzen. Das Lammfleisch für 2-3 Minuten sautieren und ständig mit einem Holzlöffel umrühren, bis es gleichmäßig gebräunt ist.
- 2 Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Kartoffel und Steckrübe hinzugeben und für 4 Minuten sautieren, dabei je nach Bedarf umrühren. Die Sauté-Funktion durch Drücken der Sauté-Taste ausschalten.
- 3 Das Weizenmehl einrühren und anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und bis zum MAX-Füllstand mit Brühe auffüllen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit einem Holzlöffel umrühren. Den Deckel auf die Kanne aufsetzen und die Einstellung „Stückige Suppe“ auswählen.
- 4 Wenn die Suppe fertig ist, nach Belieben abschmecken und vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen.

Hähnchen-Pilz-Suppe

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Einstellung: Cremig

Portionen 4

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel (ca. 100 g), fein gehackt
- 240 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 100 g gekochtes Hähnchenfleisch, zerkleinert
- 1 Kartoffel (ca. 115 g), geschält und in Würfel geschnitten
- 10 g frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 l Hühnerbrühe
- Garnierung:
etwas Schlagsahne

Zubereitung:

- 1 Die Sauté-Taste drücken. Das Öl in der Kanne für 1 Minute aufheizen und die Zwiebel hinzugeben. Sautieren und ständig mit einem Holzlöffel für 2 Minuten umrühren, bis die Zwiebel goldgelb ist, aber nicht braun.
- 1 Champignons und Knoblauch hinzufügen und für einige Minuten

D

sautieren, bis die Champignons weich sind. Die Sauté-Funktion durch Drücken der Sauté-Taste ausschalten.

- 3 Hähnchenfleisch, Kartoffel, Petersilie, Gewürzen zugeben und ausreichend Brühe bis zum MAX-Füllstand der Kanne hinzufügen.
 - 4 Den Deckel auf die Kanne setzen und die Einstellung „Cremige Suppe“ auswählen.
 - 5 Wenn die Suppe fertig ist, nach Belieben abschmecken und mit einem Klecks Schlagsahne servieren (je nach Geschmack).
- Zubereitung von frischer Hühnerbrühe. Eine Hähnchenkarkasse in eine mittelgroße Pfanne geben, mit Wasser bedecken, einen Gemüsebrühwürfel sowie 5 Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt hinzugeben. Zum Kochen bringen und anschließend für 1 Stunde köcheln lassen. Durch ein feines Sieb oder Gaze abgießen.

Suppen-Rezepte

Geröstete Tomatensuppe mit Basilikum

Zubereitungsdauer: 30 Minuten

Garzeit: 21 Minuten

Einstellung: Cremig

Portionen: 4

Zutaten:

- 8 überreife Tomaten (ca. 640 g), in Hälften geschnitten
- 2 rote Zwiebeln (ca. 215 g), je in 6 Schnitze geschnitten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer
- 750 ml Hühnerbrühe, zubereitet aus Brühwürfeln
- 2 TL Tomatenmark
- 1 TL brauner Zucker
- 10 g frisches Basilikum, nur Blätter

Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 200 °C/Gasofen auf Stufe 6 vorheizen.
- 2 Die Tomaten mit der Haut nach oben zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. 20-30 Minuten lang rösten, bis alles weich und leicht angekohlt ist.
- 3 Das Gemüse vorsichtig in den Suppenbereiter zusammen mit der Hühnerbrühe geben, Tomatenmark, braunen Zucker und das frische Basilikum hinzufügen.
- 4 Den Deckel auf die Kanne setzen und die Einstellung „Cremige Suppe“ auswählen. Wenn die Suppe fertig ist, nach Belieben abschmecken und servieren.

Blitzschnelle, einfache Erbsensuppe mit Schinken und Minze

Zubereitungsdauer: 5 Minuten

Garzeit: 21 Minuten

Einstellung: Cremig

Portionen 4

Zutaten:

- 600 g Tiefkühlerbsen
- 20 g frische Minze, nur Blätter
- 225 g gekochten Qualitätsschinken, gehackt/zerkleinert
- 1 Kartoffel (ca. 100 g), fein gewürfelt
- 800 ml heiße Schinkenbrühe, zubereitet aus Brühwürfeln
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- Ca. 3 EL Crème Fraiche

Zubereitung:

- 1 Erbsen, Minze, Schinken, Kartoffel und die heiße Brühe in den Suppenbereiter geben. Den Deckel auf der Kanne aufsetzen und die Einstellung „Cremige Suppe“ auswählen.
- 2 Wenn die Suppe fertig ist, mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, das Olivenöl sowie die Crème Fraiche hinzufügen und die Mixerfunktion auswählen. Die Ein-/Aus-Taste drücken und gedrückt halten und die Suppe für ca. 20 Sekunden zerkleinern, anschließend servieren.

Französische Pistou-Suppe

Zubereitungsdauer: 15 Minuten

Garzeit: 28 Minuten

Einstellung: Stückig

Portionen 4

Zutaten:

- 1 Zucchini (ca. 150 g), klein gewürfelt
- 1 kleine Kartoffel (ca. 70 g), klein gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel (ca. 70 g), fein gehackt
- 1 Karotte (ca. 50 g), klein gewürfelt
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 50 g feine Erbsen
- 50 g Spaghetti, in kleine Stücke gebrochen
- 50 g Brechbohnen, in 1 cm große Stücke geschnitten
- 650 ml heiße Gemüsebrühe
- 1 Esslöffel Tomatenmark (in die Brühe mischen)
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren:

- Pesto
- Parmesankäse

Zubereitung:

- 1 Zutaten in den Suppenbereiter geben, Gemüsebrühe-

Tomatenmarkmischung darüber gießen, mit Salz und frisch gemahlener Pfeffer würzen. Zutaten mit einem Kochlöffel oder Spatel vermischen, um sie gleichmäßig zu verteilen.

- 2 Den Deckel auf die Kanne aufsetzen und die Einstellung „Stückige Suppe“ auswählen.
- 3 Mit einem Löffel Pesto und frisch geriebenem Parmesankäse sofort servieren.

Einfache Gemüsesuppe

Zubereitungsdauer: 5 Minuten

Garzeit: 21 Minuten

Einstellung: Cremig

Portionen: 4

Zutaten:

- 700 g ausgewähltes Gemüse, gewürfelt (Abgepacktes Mischgemüse aus dem Supermarkt ist ideal)
- Wasser (bis zum MAX-Füllstand)
- 2 Hühner- oder Gemüsebrühwürfel
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Zur Zubereitung einer schnellen, cremigen Suppe den Suppenbereiter mit zur 1 Liter-Füllmarkierung mit verschiedenem, in Würfel geschnittenem Gemüse (bereits vorbereitetes gehacktes Gemüse ist dafür ideal geeignet) füllen.
- 2 Die Hühner- oder Gemüsebrühwürfel hinzufügen und das Wasser bis zum MAX-Füllstand einfüllen.
- 3 Den Deckel auf der Kanne aufsetzen und die Einstellung „Cremig Suppe“ auswählen. Wenn die Suppe fertig ist, nach Belieben abschmecken und servieren.

Saft-Rezepte

Erdbeer-Ananas-Smoothie

Zubereitungsdauer: 5 Minuten

Mixerzeit: 2 Minuten

Einstellung: Saft

Mengen: 1,1 l

Zutaten:

- 300 g frische Erdbeeren
- 250 g frische Ananas
- 450 g fettarmer Erdbeerjoghurt
- 150 ml teilentrahmte Milch
- 1 Löffel (ca. 35 g) Vanilleeis

Zubereitung:

- 1 Erdbeeren entkernen und größere Stücke halbieren. Ananas in Stücke schneiden.
- 2 Die Zutaten in den Suppenbereiter geben und gut umrühren.
- 3 Den Deckel auf die Kanne aufsetzen und die Einstellung „Saft“ auswählen. 2 Minuten warten, bis der Suppenbereiter fertig ist.
- 4 Sofort servieren.

Schokoladen-Bananen-Smoothie

Zubereitungsdauer: 5 Minuten

Mixerzeit: 2 Minuten

Einstellung: Saft

Mengen: 1,5 l

Zutaten:

- 2 x 450 g fettarmer Vanillejoghurt (Tetrapack)
- 300-400 ml teilentrahmte Milch (je nach Geschmack)
- 2 reife Bananen, geschält und in dünn geschnitten
- 150-200 g dunkle Qualitätsschokolade (je nach Geschmack)

Zubereitung:

- 1 Schokolade schmelzen, entweder in der Mikrowelle oder über einem Topf heißen Wasser.
- 2 Die anderen Zutaten in der Zwischenzeit in die Kanne geben und die Schokolade zum Schluss hinzufügen.
- 3 Gründlich umrühren.
- 4 Den Deckel auf die Kanne aufsetzen und die Einstellung „Saft“ auswählen. 2 Minuten warten, bis der Suppenbereiter fertig ist.

Garantie auf Lebensdauer für die Schneide

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

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

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

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

Modellnr.

Seriennr.

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

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

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

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

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

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



Salute e sicurezza

Per utilizzare un qualunque apparecchio elettrico, è necessario seguire delle basilari regole di sicurezza dettate dal buon senso. Leggere queste istruzioni con attenzione prima di utilizzare il prodotto.

- Questi elettrodomestici possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o se istruite circa l'uso dell'apparecchio in tutta sicurezza e se sono in grado di comprendere i rischi che il suo utilizzo implica.
- Evitare che i bambini utilizzino questo elettrodomestico. Mantenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dalla portata dei bambini. Evitare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- Scollegare sempre l'alimentazione se l'elettrodomestico viene lasciato incustodito prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Questo elettrodomestico è destinato ad un uso domestico e applicazioni simili, quali: abitazioni di campagna; clienti in alberghi, motel, e altri ambienti di tipo residenziale e ambienti tipo bed and breakfast. Non è adatto per essere utilizzato da personale nelle zone adibite a cucina, in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito con un gruppo cavo speciale fornito dal costruttore o dal suo rappresentante dell'assistenza, al fine di evitare pericoli e rischi.
- **AVVERTENZA:** Le lame metalliche sono molto affilate. Maneggiare con cura durante l'uso e la pulizia. Per la pulizia e la manutenzione, fare riferimento alle apposite sezioni.
- L'elettrodomestico non è indicato per l'uso con controllo mediante timer esterno o sistema separato di controllo a distanza.

A ciò si aggiungono anche importanti consigli di sicurezza, riportati di seguito.

Luogo di utilizzo

- Posizionare sempre l'apparecchio lontano dal bordo di un piano di lavoro.
- Verificare che l'elettrodomestico venga utilizzato su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare l'elettrodomestico all'esterno o vicino all'acqua.

Cavo di alimentazione di rete

- Il cavo di alimentazione, che collega la presa a muro alla base dell'apparecchio, deve essere sufficientemente lungo in modo da non tendere le connessioni.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un piano di lavoro dove un bambino potrebbe raggiungerlo.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione attraversi uno spazio aperto, come per esempio uno spazio tra una presa posta in basso e un tavolo.
- Fare attenzione a non far correre il cavo sopra una cucina a gas o un tostapane o altre zone calde che potrebbero danneggiarlo.

Sicurezza personale

- **AVVERTENZA:** per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni personali, non immergere il cavo, la spina o l'elettrodomestico in acqua o in altri liquidi.
- **AVVERTENZA:** non toccare le parti in movimento.
- Porre estrema attenzione quando si sposta l'apparecchio con contenuto caldo.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide o bagnate

Trattamento delle scottature

- Far scorrere immediatamente acqua fredda sull'area interessata. Non perdere tempo a togliere i vestiti, chiamare subito un medico.

Altre informazioni di sicurezza

- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico è danneggiato, non usarlo. Contattare l'assistenza telefonica Morphy Richards per istruzioni.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio sopra oppure vicino a superfici calde, quali forni elettrici o a gas o fornelli.
- Tenere l'apparecchio e il cavo lontani da fonti di calore, dalla luce diretta del sole, dall'umidità, da bordi appuntiti e simili.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia in posizione prima di metterlo in funzione.
- Non togliere il coperchio fino a quando la lama non ha smesso di ruotare.
- Dopo un ciclo di funzionamento, prima di pulire l'apparecchio, bisogna farlo raffreddare completamente per evitare scottature.
- Per preparare le minestre/zuppe, non far funzionare l'apparecchio continuamente.
- Fare attenzione a non versare liquidi nel Soup Maker, perché potrebbero essere espulsi dall'apparecchiatura per improvvisa evaporazione.

Requisiti elettrici

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

AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Qualora il fusibile nella presa da 13 A dovesse essere sostituito, installare un fusibile BS1362 da 13 A.

Nuova lama

SERRATOR

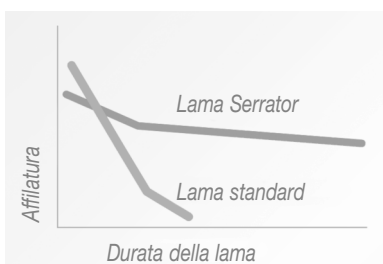
(solo alcuni modelli)

**RESTA AFFILATA
12 volte PIU' A LUNGO
DELLE LAME
STANDARD*****

Congratulazioni per aver scelto un nuovo apparecchio per la preparazioni alimentari Morphy Richards con tecnologia Serrator Blade. Con il suo design rivoluzionario ed esclusivo, Serrator Blade è stato progettato per fornire prestazioni di taglio migliori per un maggior periodo di tempo.

Come funziona la lama Serrator?

La lama Serrator, messa a punto appositamente dai nostri designer interni, è stata creata per superare le prestazioni di taglio delle lame standard dal bordo normale. La perfetta dentellatura è stata scelta con cura e rigorosamente testata oltre che per fornire prestazioni superiori per darci la sicurezza di una clientela soddisfatta per moltissimi anni a venire.



Le nostre nuove lame di precisione Serrator rimangono affilate fino a 12 volte più a lungo delle lame standard, conservando nel tempo le stesse ottime prestazioni.



*** Rispetto alle normali lame piane, esse sono state sottoposte a specifici test indipendenti da CATRA, conformemente all'International Standard Cutting Test System della ISO 8442.5.

Introduzione

L'apparecchio Sauté & Soup Maker di Morphy Richards è facile e pronto da usare. Per creare una minestra ricca di sapori freschissimi, selezionare la regolazione Sauté, quindi aggiungere gli ingredienti al sauté (soffritto) – cipolle, lardelli di pancetta, aglio o zenzero – così avrà inizio la realizzazione della vostra deliziosa minestra. Quindi, aggiungere semplicemente gli ingredienti nella grande caraffa da 1,6 l, collocare sul coperchio e selezionare le impostazioni di cottura Smooth (fluida e omogenea) o Chunky (a pezzetti).

Il pannello di comando, di facile utilizzo, presenta una visualizzazione temporizzata a LED che mostra esattamente quanto tempo manca al termine della cottura della minestra, mentre voi vi rilassate e lasciate fare alla macchina il lavoro difficile.

Il programma Smooth mescola e cuoce delicatamente la minestra in appena 21 minuti, mentre il programma Chunky cuoce una minestra genuina con una consistenza più densa in 28 minuti. Se al termine della cottura la minestra risulta un po' troppo pastosa per i vostri gusti, basta premere il pulsante Blend e le lame di alta qualità Serrator effettueranno un ulteriore mix della minestra fino ad ottenere la consistenza desiderata.

L'apparecchio Sauté & Soup Maker possiede anche una funzione pausa che consente di aggiungere condimenti, crème fraîche, erbe aromatiche o panna in qualsiasi momento della cottura. Basta sollevare il coperchio dalla macchina Sauté & Soup Maker, infatti, in questo modo si disinserisce il ciclo del programma e si arresta la rotazione delle lame. Aggiungere il condimento e/o altri ingredienti. Rimettere il coperchio e il programma del timer ricomincerà dallo stesso orario impostato precedentemente.

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

Sommario

Salute e sicurezza	43
Lama Serrator	45
Introduzione	46
Funzioni	46
Prima di utilizzare l'elettrodomestico la prima volta	47
Come utilizzare la macchina Soup Maker	47
Uso di SoupMaker	47
Schermo LED	48
A proposito di Sauté	48
I vantaggi della minestra fatta in casa	48
Cosa rende la vostra macchina per fare le minestre/zuppe così speciale?	49
Un sogno da pulire	49
Qualche domanda?	49
Contatti	50
Ricette	51
Ricette - Sauté (soffritto)	52
Ricette - Minestra/zuppa	53
Ricette - Succhi	54
Garanzia	54

Funzioni

- (1) Pannello di controllo
- (2) Maniglia del coperchio
- (3) Coperchio
- (4) Caraffa
- (5) Maniglia della caraffa
- (6) Presa di corrente
- (7) Sensore di eccessivo riempimento
- (8) Alloggiamento motore
- (9) Lama Serrator
- (10) Spia funzione Smooth
- (11) Spia funzione Chunky
- (12) Spia funzione Succhi
- (13) Spia funzione Mix
- (14) Schermo LED
- (15) Pulsante Modalità
- (16) Pulsante di selezione On/Off
- (17) Spia funzione Sauté
- (18) Pulsante Sauté

Prima di utilizzare l'elettrodomestico la prima volta

Prima dell'uso, rimuovere tutto il materiale e i cartoni di imballaggio.

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio Sauté & Soup Maker, è necessario pulirlo. Lo stesso vale quando l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo. Per maggiori informazioni, consultare la sezione dedicata alla pulizia (Un sogno da pulire).

Quando si utilizza per la prima volta l'apparecchio Sauté & Soup Maker è possibile notare del fumo/vapore che fuoriesce dal coperchio, si tratta di una cosa del tutto normale in quanto provocata dal grasso applicato per lubrificare alcune parti dell'elettrodomestico durante la fabbricazione. Dopo alcuni minuti cesserà.

Come utilizzare la macchina Soup Maker

- 1 Togliere il coperchio (3), fare attenzione a non toccare la lama Serrator (9). **AVVERTENZA: Lame affilate**
- 2 Collegare Soup Maker alla presa di corrente. La spia funzione Sauté (17) si accende rossa.
- 3 Aggiungere olio o burro alla caraffa (4). Se si fa il soffritto con il burro, consigliano di aggiungere un po' d'olio per impedire al burro di bruciare.
- 4 Premere il pulsante Sauté (18), la spia funzione Sauté diventa verde. La caraffa comincia a riscaldarsi.
- 5 Dopo un minuto, aggiungere gli ingredienti per il soffritto nella caraffa. Mescolare con una spatola di legno per favorire una cottura omogenea e impedire l'adesione o la bruciatura. **Non mettere ancora il coperchio.**
- 6 Al termine, premere di nuovo il pulsante Sauté, la spia funzione Sauté diventa rossa. Aggiungere il resto degli ingredienti alla caraffa.
- 7 Ora mettere il coperchio alla caraffa, assicurandosi che sia ben fissata. Si udirà un bip e le icone lampeggeranno in sequenza.
- 8 Premere il pulsante Modalità (15) per selezionare il programma, (vedere 'Usò di Soup Maker'). L'icona si illumina.
- 9 Avviare Soup Maker, premere il pulsante di selezione On/Off (accesso/) (16). Soup Maker emette un bip e comincia la cottura. Viene visualizzato il tempo di cottura e ha inizio la temporizzazione alla rovescia.
- 10 Al termine, Soup Maker emette un bip per 60 secondi e tutte e quattro le icone lampeggiano. Staccare la spina dalla presa di corrente, togliere il coperchio e versare la minestra pronta in una bacinella.

AVVERTENZA:

QUANDO SI TOGLIE E RIMETTE IL COPERCHIO (3), FARE ATTENZIONE A NON GRATTARE LA LAMA A LATO DELLA CARAFFA (4) PER EVITARE DI DANNEGGIARE IL RIVESTIMENTO ANTIADERENTE.

Usò di Soup Maker

Soup Maker ha 5 programmi.

Scegliere il programma desiderato:

Sauté... (17)

La funzione sauté scalda la caraffa di cottura di modo che gli alimenti come le cipolle o i lardelli di pancetta possono essere soffritti prima che il resto degli ingredienti venga aggiunto alla minestra/zuppa. Basta togliere il coperchio, aggiungere l'olio, premere il pulsante Sauté, scaldare per un minuto, aggiungere gli ingredienti e mescolare. **La funzione Sauté è disponibile solamente quando il coperchio (2) viene tolto dalla caraffa (3). La funzione Sauté viene disattivata quando si fissa il coperchio. Nota: Non utilizzare la funzione Sauté per più di 10 minuti alla volta.**

Lo fa fluidamente... (10)

Il programma per minestre e zuppe fluide ed omogenee è perfetto per preparare deliziose ricette che richiedono una consistenza fluida, come la zuppa di pomodori arrosto e basilico. Il programma si assicura che gli ingredienti vengano mescolati fino a raggiungere la giusta consistenza e cotti delicatamente alla corretta temperatura. Il programma dura 21 minuti, dopodiché la vostra minestra è pronta da servire e gustare!

Facciamola sostanziosa! (11)

Il programma per zuppe e minestre con ingredienti a pezzetti è perfetto per preparare ricette rustiche che richiedono una consistenza più sostanziosa. Il programma consente di riscaldare più a lungo gli ingredienti per essere sicuri che i loro pezzi vengano cotti completamente. Il programma dura 28 minuti, dopodiché la vostra minestra è pronta da servire e gustare! Le minestre con ingredienti a pezzetti non richiedono nessun mix, basta il calore. Pertanto si consiglia di tagliare le verdure a dadini piccoli. Se la minestra/zuppa è un po' troppo la funzione di mescolatura per ottenere la consistenza voluta.

Facciamo il succo! (12)

L'impostazione succo di Soup Maker è ideale per fare frappé o frullati con ingredienti freschi. Il programma dura 2 minuti, dopodiché la bevanda è pronta per essere servita. La regolazione Succo non scalda gli ingredienti.

Nota: Non mettere cubetti di ghiaccio in Soup Maker.

Un mix perfetto! (13)

La regolazione di consente di mixare ulteriormente la zuppa/minestra per portarla, se necessario, alla consistenza desiderata. Questa funzione non prevede di dover ulteriormente scaldare la minestra/zuppa.

Per accedere a questa funzione dopo la cottura, selezionare la funzione di mescolatura (Blend) con il pulsante Modalità (15) e tener premuto il pulsante On/Off (16) per attivarla.

Aggiungilo!

Se si è già avviato il programma di preparazione Smooth o Chunky e ci si rende conto di aver dimenticato un certo ingrediente o si aggiungere erbe aromatiche, spezie o altro condimento, è possibile farlo. Basta togliere il coperchio (3) e aggiungere gli ingredienti, quindi rimettere il coperchio e continuare con il programma.

Non togliere il coperchio durante la fase di mescolatura per evitare spruzzi, (vedi sezione LED).

Non utilizzare questa funzione per aggiungere grandi quantità di verdure o ingredienti che richiederebbero l'intera durata del programma per una corretta cottura.

Annullare o cambiare i programmi

Se si è sbagliato a scegliere un programma e si è premuto il pulsante On/Off (16) o si desidera annullare il programma, è sufficiente premere il pulsante On/Off e premuto per 2 secondi, in tal modo le icone lampeggeranno. Premere il pulsante Modalità (15) per selezionare il programma corretto e poi premere il pulsante On/Off per riavviare.

Schermo LED (14)

Soup Maker utilizza 3 diverse procedure per realizzare zuppe/minestre fresche e bevande; riscaldamento, riposo e mescolatura. Ognuna di queste procedure è evidenziata durante l'esecuzione del programma con una piccola animazione sullo schermo LED.

Riscaldamento 11

L'animazione relativa al riscaldamento appare in quando Soup Maker sta scaldando il contenuto della caraffa.

Mescolatura 11

L'animazione relativa alla mescolatura viene visualizzata quando si utilizza la relativa lama per il mix. Quando si passa dalla funzione di riscaldamento a quella di mescolatura, Soup Maker emette un unico bip udibile.

Non togliere il coperchio (3) mentre Soup Maker sta mescolando.

Riposo 11

Durante l'esecuzione dei programmi, Soup Maker di tanto in tanto entra in fase di 'riposo,' in tal caso non verrà visualizzata nessuna animazione. Il timer sullo schermo LED continuerà la sua temporizzazione alla rovescia. È normale.

Una volta terminata l'operazione, Soup Maker emetterà un bip per 60 secondi e lo schermo visualizzerà l'icona 'Terminato'.

Terminato 11

Al termine, Soup Maker mostrerà la stessa animazione di quella di riposo, ma il timer verrà impostato a '0' e tutte e quattro le icone del pannello lampeggeranno.

E per il Sauté?

Preparare soffritti è ideale per le cipolle o i lardelli di pancetta, perché vengono ammorbiditi, rosolati o caramellati dal calore. Si può anche utilizzare l'impostazione sauté per ottenere crostini per la propria zuppa.

L'impostazione sauté deve essere utilizzata solo per un periodo di 5-10 minuti. Non usarla mai per più di 10 minuti.

Non usare la funzione sauté per la carne cruda, ad eccezione dei lardelli di pancetta e piccole quantità di carne macinata (fino a 100 g), inoltre, non utilizzarla per scaldare liquidi, salse, pomodori freschi o in scatola, zucchero, frutta o cibi zuccherati o contenenti amido.

La funzione Sauté è utilizzabile solo quando il coperchio (2) è tolto dalla caraffa (3). La funzione Sauté viene disattivata quando si fissa il coperchio.

I vantaggi della minestra/zuppa fatta in casa

La minestra/zuppa fatta in casa ha un ottimo sapore, costa poco ed è un pasto salutare e sostanzioso.

Improvvisare dal nulla!

Cucinare improvvisando è il modo migliore per preparare cibi sani e genuini che tutta la famiglia ama. Consente di avere il completo controllo sul cibo che si mangia, perché implica cucinare partendo dagli ingredienti più strettamente di base ed evitando tutti i conservanti, aromatizzanti ed altri additivi che vengono aggiunti ai cibi prodotti industrialmente.

Dosiamo!

Cucinare in porzioni è un'ottima soluzione perché consente di cucinare una porzione di cibo genuino e confezionarlo in dosi per pasto che possono essere refrigerate o congelate, conservando tutto il sapore ed i nutrienti, pronte per essere gustate durante la settimana.

Nessuno spreco!

Nello UK sprechiamo fino a 8,3 milioni di tonnellate di cibo ogni anno, la maggior parte del quale avrebbe potuto essere mangiato. Che si cucini il pollo avanzato la domenica o un pomodoro riposto sul fondo del frigo, è sempre possibile improvvisare una fantastica ricetta di minestra/zuppa fatta in casa utilizzando il cibo avanzato che normalmente andrebbe .

Valore nutrizionale di zuppe e minestre

Le minestre fatte in casa sono quanto di meglio possa esserci perché, in base alla ricetta preparata, possono fornire un'ampia gamma di sostanze nutritive, comprese le vitamine, i minerali, i carboidrati e le fibre. E più di tutto, la minestra fatta in casa è semplicemente squisita!

Cosa rende la vostra macchina per fare le minestre/zuppe cos  speciale?

Preparare una minestra fatta in casa con prodotti freschi e nel confort della propria cucina,   la cosa pi  veloce che si possa fare con Soup Maker.

Per cucinare basta una caraffa

La funzione Saut  permette di soffriggere gli ingredienti prima di cuocere la minestra utilizzando lo stesso di cottura. Un'idea semplice: ridurre il disordine e le stoviglie da lavare.

Fare il soffritto nella stessa caraffa usata per la cottura inoltre migliora la minestra, perch  i sapori vengono trattenuti.

Al lavoro in un lampo!

Tutto quello che c'  da fare   preparare gli ingredienti, trasferirli in Soup Maker e scegliere tra le impostazioni Smooth o Chunky. Dopo aver fatto saltare gli ingredienti, il programma per la minestra/zuppa liquida e omogenea procede alla mescolatura e cuoce delicatamente la minestra in 21 minuti. Il programma per la preparazione di zuppe e pi  dense e pastose (pezzetti di verdure) invece richiede appena 28 minuti prima che esse siano pronte da gustare!

Salvaspazio

Sappiamo che lo spazio   un bene prezioso in cucina. Soup Maker   compatto ed ha un design semplice per poter stare facilmente ovunque sul piano di lavoro.

Un sogno da pulire



Saut  & Soup Maker non   adatto per il lavaggio in lavastoviglie, ma   veramente facile da pulire. Dopo l'uso, lavare semplicemente l'alloggiamento motore (8) e la lama Serrator (9) in acqua calda e pulire con una spugna. **NON** immergere in acqua. Anche l'interno della caraffa di Soup Maker (4) pu  essere pulito in acqua e sapone calda con una spugna. Se si nota del cibo bruciato, lasciare in immersione e successivamente pulire con una spugna. Pulire l'esterno dell'elettrodomestico con un panno soffice e umido, poi asciugare.

Alcuni cibi possono bruciare se entrano in contatto con l'elemento riscaldante della base. Se capita, riempire Soup Maker con acqua e sapone e lasciare in ammollo per 15 minuti. Il cibo bruciato eventualmente residuo pu  essere facilmente rimosso con una spugna morbida. Non usare pagliette perch  graffierebbero il rivestimento.

AVVERTENZA: La superficie interna della caraffa di cottura ha un rivestimento antiaderente resistente e duraturo che facilita la pulizia. Non usare utensili metallici per mescolare o togliere il cibo da questo apparecchio.

Dopo la pulizia, asciugare a fondo tutte le parti lavate.

AVVERTENZA: NON immergere il coperchio o la caraffa in acqua, perch  contengono componenti elettrici che possono danneggiarsi. Evitare assolutamente che l'acqua penetri nei collegamenti elettrici. Asciugare perfettamente prima dell'uso.

Quando si toglie e si rimette il coperchio (3), fare attenzione a non graffiare la lama sul lato della caraffa (4) per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.

Qualche domanda?

Se avete qualche domanda sull'uso di Soup Maker, controllate la lista di verifica che segue nella quale riportiamo le risposte ad alcune delle domande pi  frequenti (FAQ). In caso di necessit  d'aiuto, contattare la nostra assistenza telefonica: 0344 871 0944.

Posso togliere il coperchio a metr  ciclo di cottura?

S , per aggiungere ingredienti o condimenti. Per maggiori informazioni, vedere 'Aggiungi' a pagina 8.

Posso usare Soup Maker per preparare qualcos'altro che non siano e bevande?

No. I 5 programmi disponibili sono appositamente concepiti per fare minestre/zuppe e bevande perfette da zero. Seguire le ricette e adattarle a propri gusti.

Posso usare la carne cruda per le ricette delle minestre con Soup Maker?

A parte la pancetta o piccole quantit  di carne trita (100 g), no. Bisogna cuocere la carne separatamente prima di metterla in Soup Maker con gli ingredienti aggiuntivi della propria ricetta, perch  Soup Maker   progettato esclusivamente per far saltare delicatamente la pancetta o le cipolle e poi per cuocere la minestra. Non si deve usare la funzione Saut  per rosolare la carne cruda ma solo la pancetta e la carne macinata.

Che capacit  ha Soup Maker?

La capacit  di Soup Maker   di 1,6 l. Assicurarsi di non riempire Soup Maker oltre la linea MAX, altrimenti il rilevatore di sovrappieno stacca la corrente a Serrator Blade (9) e lo schermo LED (14) visualizza 'E1'. Se succede,   sufficiente togliere un po' di ingredienti, di modo che il segno MAX non venga superato, poi pulire con il sensore di sovrappieno (7) sul coperchio (3). Assicurarsi che gli ingredienti ( ) superino la linea MIN, in caso contrario la funzione di mescolatura sarebbe compromessa.

Posso cambiare gli orari delle impostazioni per minestra Smooth e Chunky?

No. Questi orari sono predefiniti.

Posso far riscaldare la minestra/zuppa gi  preparata o far riscaldare le minestre/zuppe in scatola/cartone?

No. I programmi sono impostati. La minestra potrebbe bruciare alla base dell'elemento riscaldante causando danni all'apparecchio.

Posso preparare zuppe fredde come il gazpacho con Soup Maker?

S , ma si dovr  prima cuocere la zuppa utilizzando l'impostazione per zuppe Chunky o Smooth. Quindi lasciar raffreddare o refrigerare prima di gustare.

Cosa faccio se Soup Maker smette di funzionare?

Soup Maker   dotato di un termostato di sicurezza che interrompe la corrente e arresta la macchina, per prevenire il surriscaldamento, se viene utilizzata continuamente per 3 o pi  cicli. Se capita, togliere tutto il cibo dalla caraffa e far raffreddare Soup Maker per 30 minuti prima di continuare.

Se si utilizza la funzione di mescolatura in modo continuo per pi  di 20 secondi, un interruttore automatico di sicurezza interrompe l'alimentazione per impedire il surriscaldamento. Quando ci  si verifica, aspettare 10 secondi prima di riutilizzare

la medesima funzione.

Cos faccio se trovo cibo bruciato sul fondo di Soup Maker?

13

A causa dell'amido e degli zuccheri presenti in alcuni alimenti, si può verificare una leggera bruciatura nel caso si trovassero a contatto con la base interna della caraffa (4). Per prevenirla, aggiungere mezza tazza d'acqua o di brodo a Soup Maker prima di inserire ingredienti solidi. Quindi riempire con il liquido rimanente indicato dalla ricetta.

Cosa faccio se la funzione Sauté smette di funzionare?

La funzione Sauté si attiva solo se è stato tolto il coperchio (vedi pag. 6). Premere il pulsante Sauté (17), la spia Sauté (16) dovrebbe tornare verde.

Se la spia Sauté sulla maniglia della caraffa (4) resta rossa, premere il pulsante alla sommità della maniglia della caraffa per riattivare la funzione. Questo pulsante deve restare in posizione 'up' (su) quando il coperchio (2) è rimosso.

Contatti

Assistenza telefonica

In caso di problemi col vostro elettrodomestico, vi invitiamo a contattare il nostro Servizio di assistenza telefonica, in quanto saremo in grado di fornirvi un'assistenza più mirata rispetto a quella fornita dal punto vendita.

Vi consigliamo di tenere a portata di mano il nome del prodotto, il numero del modello e il numero di matricola per consentirci di gestire la vostra chiamata nel minor tempo possibile.

Parlatene con noi

Per eventuali domande o commenti, o semplicemente se volete dei suggerimenti o delle idee di ricette per sfruttare al meglio il vostro elettrodomestico, seguiteci online:

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



Ricette

Abbiamo messo a punto 15 ricette che potete usare con il vostro nuovo Soup Maker, dalle ricche minestre corpose ai freschi frullati.

L'impostazione Chunky (11) serve solo a cucinare gli ingredienti, essa non li sminuzza. Se dopo la cottura la minestra risulta un po' troppo pastosa per i vostri gusti, potete usare l'impostazione Blend (13) per frantumare ulteriormente alcuni pezzi.

Per accedere a questa funzione, bisogna prima staccare la spina di Soup Maker dalla presa di corrente e poi reinserirla. In tal modo si effettua il reset di Soup Maker, consentendovi di selezionare l'impostazione Blend con il pulsante Modalità (15). Se illuminato, tener premuto il pulsante On/Off (16) per mescolare il contenuto della caraffa.

Le ricette sono state studiate per rientrare nei limiti delle capacità minima e massima di Soup Maker (1,3-1,6 l).

Ricette per Sauté (soffritti)

Brodo invernale di agnello con lenticchie

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 33 minuti

Impostazione: A pezzetti

Per 4 persone

Ingredienti:

- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 75 g di agnello macinato crudo
- 1 cipolla media, (ca. 100 g) finemente tritata
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- 1 piccola carota (ca. 50 g) finemente tritata
- 1 patata, (ca. 115 g) finemente tritata
- 1 rapa media (ca. 100 g) finemente tritata
- 1 cucchiaino di farina
- 1 (400g) scatola di lenticchie, sgocciolate
- 1 cucchiaino di rosmarino fresco, tritato
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di salsa Worcestershire
- 1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato
- 900 ml di brodo d'agnello, fatto aggiungendo 2 dadi di carne

Metodo di preparazione:

- 1 Premere il pulsante Sauté e scaldare l'olio d'oliva nella caraffa di Soup Maker per 1 minuto. Far soffriggere il trito di agnello per 2-3 minuti, mescolando frequentemente con un cucchiaino di legno fino a leggera rosolatura.
- 2 Aggiungere la cipolla, l'aglio, la carota, la patata e la rapa nella caraffa e soffriggere per 4 minuti mescolando quanto basta. Disinserire la funzione sauté premendo il pulsante Sauté.
- 3 , poi aggiungere il resto degli ingredienti e aggiungere brodo fino al livello massimo. Salare e aggiungere pepe macinato, quindi e mescolare con un cucchiaino o spatola di legno. Mettere il coperchio sulla caraffa e selezionare l'impostazione Chunky.
- 4 Al termine , condire a e togliere le foglie di alloro prima di servire.

Zuppa di pollo ai funghi

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Impostazione: Smooth

Per 4 persone

Ingredienti:

- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 1 cipolla (ca. 100 g), finemente tritata
- 240 g di funghi, affettati sottili
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 100 g di pollo cotto, sminuzzato
- 1 patata (ca. 115 g), pelata e fatta a dadini fini
- 10 g di prezzemolo fresco, tritato
- Sale e pepe
- 1 l di brodo di pollo

Contorno:

- un po' di panna montata

Metodo di preparazione:

- 1 Premere il pulsante Sauté. Scaldare l'olio nella caraffa per 1 minuto e poi aggiungere la cipolla. Soffriggere, mescolando continuamente con un cucchiaino o spatola di legno per 2 minuti fino ad ammorbidimento ma senza far rosolare.
 - 1 Aggiungere i funghi e l'aglio e far soffriggere per un altro paio di minuti fino a che i funghi si ammorbidiscono. Disinserire la funzione sauté premendo il pulsante Sauté.
 - 3 Aggiungere il pollo, la patata, il prezzemolo e il condimento, poi aggiungere il brodo fino al livello massimo della caraffa.
 - 4 Mettere il coperchio sulla caraffa e scegliere l'impostazione Smooth.
 - 5 Al termine, condire a piacimento e servire con un ricciolo di panna (se preferite).
- Per preparare un brodo di pollo fresco. Mettere semplicemente una carcassa di pollo in una padella media, coprire con acqua, aggiungere un dado vegetale, 5 grani di pepe nero e una foglia di alloro. Portare a ebollizione, poi lasciar bollire per 1 ora. Filtrare con un setaccio fine o un panno di mussola.

Ricette per zuppe

Zuppa di pomodori arrosto e basilico

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 21 minuti

Impostazione: Smooth

Serve: 4

Ingredienti:

- 8 pomodori molto maturi (ca. 640 g), tagliati a met 
- 2 cipolle rosse (ca. 215g), tagliate in 6 spicchi
- 4 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- Sale e pepe nero macinato
- 750 ml di brodo di pollo, fatto con dado di carne
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 10 g di foglie di basilico fresco

Metodo di preparazione:

- 1 Preriscaldare il forno a 200°C / gas regolato sul 6.
- 2 Mettere i pomodori con la pelle rivolta in alto in una teglia per arrosti con le cipolle rosse e l'aglio. Versare un filo di olio d'oliva, l'aceto balsamico e condire con sale e pepe. Far arrostire per 20-30 minuti o fino a che il contenuto non si   ammorbidito e leggermente carbonizzato.
- 3 Aggiungere con cura le verdure in Soup Maker con il brodo di pollo, aggiungere il concentrato di pomodoro, lo zucchero di canna e basilico fresco.
- 4 Mettere il coperchio sulla caraffa e scegliere l'impostazione Smooth. Una volta che la zuppa   pronta, condire a piacere e servire.

Minestra di piselli, prosciutto e menta facile e velocissima

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 21 minuti

Impostazione: Smooth

Per 4 persone

Ingredienti:

- 600 g di piselli surgelati
- 20 g di menta fresca, solo le foglie
- 225 g di prosciutto cotto di buona qualit , trinciato/sminuzzato
- 1 patata (ca. 100 g), a dadini piccoli
- 800 ml di brodo di prosciutto caldo, ottenuto con un dado
- Sale e pepe nero macinato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 cucchiaini tondi di crème fraiche

Metodo di preparazione:

- 1 Mettere i piselli, la menta, il prosciutto, la patata e il brodo caldo in Soup Maker. Mettere il coperchio sulla caraffa e scegliere l'impostazione Smooth.
- 2 Quando la minestra   pronta, condire con un po' di sale e pepe macinato, aggiungere l'olio d'oliva e la crème fraiche e poi selezionare l'impostazione Blend (mix). Tener premuto il pulsante On/Off per mescolare la minestra per 20 secondi prima di servire.

Minestra di verdure base

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 21 minuti

Impostazione: Smooth

Serve: 4

Ingredienti:

- 700 g di verdure assortite, a dadini (il mix di verdure in busta del supermercato   ideale)
- Acqua (fino al livello MAX)
- 2 dadi per brodo di pollo o vegetale
- Sale e pepe nero macinato

Metodo di preparazione:

- 1 Per una minestra veloce e omogenea, riempire Soup Maker oltre il segno di livello MIN con verdure a dadini a scelta (usare le verdure a pezzetti gir  pronte   ideale).
- 2 Aggiungere i dadi per brodo di pollo o vegetale e riempire con acqua fino al segno di livello Max.
- 3 Mettere il coperchio sulla caraffa e scegliere l'impostazione Smooth. Una volta che la zuppa   pronta, condire a piacere e servire.

Ricette per succhi

Frullato di fragole e ananas

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di mescolatura: 2 minuti

Impostazione: Succo

Volume: 1,1 l

Ingredienti:

- 300 g di fragole fresche
- 250 g di ananas fresco
- 450 g di yogurt di lamponi a basso contenuto di grassi
- 150 ml di latte parzialmente scremato
- 1 misurino (ca. 35 g) di gelato alla vaniglia

Metodo di preparazione:

- 1 Preparare e mondare le fragole, tagliando a metà quelle più grandi. Tagliare a pezzi l'ananas.
- 2 Mettere gli ingredienti in Soup Maker e mescolare a fondo.
- 3 Mettere il coperchio alla caraffa e scegliere l'impostazione Juice. Attendere semplicemente per 2 minuti finché Soup Maker non ha finito.
- 4 Servire immediatamente.

Garanzia a vita della lama

La lama "Serrator" è garantita priva di difetti dei materiali e di produzione per tutta la sua durata. Questa garanzia copre solo l'acquirente originale e non è trasferibile o cedibile a terzi. Questa garanzia è disponibile per i clienti che usano le lame "Serrator" per scopi domestici, non commerciali. Questa garanzia non copre eventuali danni causati da incidenti, uso improprio o qualsiasi uso diverso da quello descritto nel nostro manuale utente o per danni derivanti da mancata manutenzione e pulizia come specificato nel manuale utente.

GARANZIA DI DUE ANNI

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

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

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

N. modello

N. di serie

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

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

prodotto oppure scrivergli all'indirizzo indicato.

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

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

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

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

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

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

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



Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia

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

- Urządzenie mogą obsługiwać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy dopilnować, aby dzieci nie używały tego urządzenia do zabawy.
- Zawsze należy odłączać urządzenie od źródła zasilania, jeśli urządzenie jest pozostawiane bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie to jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych: gospodarstwa, klienci hoteli, moteli oraz innych obiektów mieszkalnych, miejsca zakwaterowania. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań profesjonalnych lub przemysłowych, tzn. w kuchniach, zakładach, biurach lub innych placówkach przemysłowych.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony na odpowiedni specjalny kabel przez producenta lub autoryzowany punkt serwisowy.
- **OSTRZEŻENIE:** Metalowe ostrza są bardzo ostre. Podczas użytkowania i czyszczenia zachowaj szczególną ostrożność. Informacje na temat konserwacji i czyszczenia zamieszczono części Konserwacja i czyszczenie.
- Do urządzenia nie należy podłączać zewnętrznych wyłączników czasowych ani systemów zdalnego sterowania.



Ponadto poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Umieszczanie urządzenia

- Zawsze umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.
- Upewnij się, że urządzenie stoi na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu ani w pobliżu wody.

Przewód zasilający

- Po podłączeniu do gniazda elektrycznego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Przewód zasilający nie może zwisać z blatu w miejscu, w którym byłby w zasięgu dziecka.
- Przewód zasilający nie może zwisać swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdem elektrycznym a stołem.
- Przewód zasilający nie może leżeć na kuchence ani innej gorącej powierzchni, na której mógłby ulec uszkodzeniu.

Bezpieczeństwo osób

- **WARNING:** Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem oraz obrażeń ciała, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- **WARNING:** Unikaj styczności z ruchomymi częściami.
- Podczas przenoszenia urządzenia z gorącą zawartością należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie obsługuj urządzenia mokrymi ani wilgotnymi rękami.

Pierwsza pomoc przy oparzeniach

- Natychmiast umieść poparzone miejsce pod zimną, bieżącą wodą. Nie próbuj zdejmować ubrania, zadzwoń szybko po pomoc medyczną.

Inne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Jeśli przewód zasilający urządzenia ulegnie uszkodzeniu, nie używaj go. W celu uzyskania porady zadzwoń na infolinię firmy Morphy Richards.
- Korzystanie z dodatkowych przystawek niezalecanych przez producenta może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki lub palniki gazowe albo elektryczne.
- Urządzenie i przewód zasilający powinny znajdować się z dala od miejsc o wysokiej temperaturze, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi itp.
- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, czy pokrywka jest dobrze zamknięta.
- Nie zdejmuj pokrywki dopóki ostrze pracuje.
- Po zakończeniu programu należy odczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie. Dopiero wtedy można rozpocząć czyszczenie i mycie urządzenia.
- Nie należy używać tego urządzenia do ciągłego przygotowywania posiłków.
- Podczas wlewania gorących płynów do przyrządu do przygotowania zup należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one przyskać z urządzenia pod wpływem wrzenia.

Wymagania elektryczne

Należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku sieciowym doprowadzającym prąd przemienny.

OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE WYMAGA UZIEMIENIA.

Jeśli wystąpi konieczność wymiany bezpiecznika 13 A we wtyczce, należy go wymienić na bezpiecznik 13 A o oznaczeniu BS1362.

Nowe

SERRATOR

(Tylko niektóre modele) **ostrze ząbkowane**

**DŁUŻEJ POZOSTAJE OSTRE
12 RAZY DŁUŻEJ
NIŻ W PRZYPADKU
STANDARDOWYCH
OSTRZY*****

Gratulujemy wyboru nowego urządzenia Morphy Richards do przygotowywania żywności z technologią ząbkowanego ostrza. Rewolucyjna i wyjątkowa konstrukcja ząbkowanego ostrza zapewnia najwyższą jakość rozdrabniania oraz imponującą trwałość.

PL

Jak działa ząbkowane ostrze?

Ząbkowane ostrze, które zostało opracowane przez naszych specjalistów, zostało opracowane z myślą o zapewnieniu znacznie większej wydajności rozdrabniania niż standardowe płaskie ostrze. Perfekcyjnie dobrane ząbkowanie powierzchni zostało starannie wybrane oraz przetestowane, aby zapewnić najwyższą możliwą wydajność pracy oraz wieloletnią eksploatację.



Nasze nowe ząbkowane ostrze pozostaje ostre do 12 razy dłużej niż standardowe ostrze, zapewniając wieloletnią eksploatację.



*** Niezależnie przetestowane przez CATRA przy użyciu Międzynarodowego systemu testowania cięcia oraz normy ISO 8442.5 vs standardowe ostrze.

Wstęp

Przyrząd do przygotowania zupy i smażenia w małej ilości tłuszczu firmy Morphy Richards jest szybki i łatwy w użyciu. Aby przygotować zupę o świeżym smaku, wybierz ustawienie Smażenie w małej ilości tłuszczu, a następnie dodaj składniki do smażenia, czyli – cebulę, boczek, czosnek lub imbir –, które będą podstawą pysznej zupy. Następnie dodaj pozostałe składniki do dużego dzbanka o pojemności 1,6 l, nałóż pokrywę i wybierz ustawienie zupa kremowa lub gęsta.

Łatwy w obsłudze panel sterowania jest wyposażony w wyświetlacz LED, który pokazuje dokładnie, ile czasu pozostało do zakończenia gotowania zupy, podczas którego można odpocząć, a urządzenie samo wykona ciężką pracę.

Program Zupa kremowa umożliwia miksowanie i delikatne gotowanie zupy przez 21 minut, natomiast program Zupa gęsta pozwala ugotować zdrową zupę o gęstszej konsystencji w 28 minut. Jeśli po ugotowaniu zupa jest zbyt gęsta, wystarczy nacisnąć przycisk miksowania, a wysokiej jakości ząbkowane ostrza zmiksują zupę, aż do uzyskania preferowanej konsystencji.

Przyrząd do przygotowania zupy i smażenia w małej ilości tłuszczu posiada również funkcję pauzy, która pozwala na dodawanie przypraw, creme fraiche, ziół lub śmietany na każdym etapie procesu gotowania. Wystarczy podnieść pokrywę przyrządu do przygotowania zupy i smażenia w małej ilości tłuszczu - przez co wyłączy się wykonywanie programu i zatrzymuje się ostrze. Dodaj przyprawy i/lub dodatkowe składniki. Po ponownym założeniu pokrywy timer zostanie uruchomiony ponownie z tym samym pozostałym czasem wykonywanego programu.

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

Spis treści

Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia	55
Ząbkowane ostrze	55
Wstęp	58
Wyposażenie	58
Przed pierwszym użyciem	58
Jak korzystać z przyrządu do przygotowania zupy	58
Obsługa przyrządu do przygotowywania zupy	59
Ekran LED	59
Co można smażyć w małej ilości tłuszczu	60
Atuty domowej zupy	06
Co sprawia, że ten przyrząd do przygotowywania zup jest wyjątkowy?	60
Bajecznie prosty w czyszczeniu	60
Pytania?	61
Kontakt	61
Przepisy	62
Przepisy - Smażenie w małej ilości tłuszczu	63
Przepisy - Zupy	64
Przepisy - soki	64
Gwarancja	65

Wyposażenie

- (1) Panel sterowania
- (2) Uchwyt pokrywę
- (3) Pokrywa
- (4) Dzbanek
- (5) Uchwyt dzbanka
- (6) Gniazdo zasilania
- (7) Czujnik przepięcia
- (8) Obudowa silnika
- (9) Ząbkowane ostrze
- (10) Wskaźnik funkcji Zupa kremowa
- (11) Wskaźnik funkcji Zupa gęsta
- (12) Wskaźnik funkcji Sos własny
- (13) Wskaźnik funkcji miksowania
- (14) Ekran LED
- (15) Przycisk Mode (tryb)
- (16) Przycisk Wł./Wył.
- (17) Wskaźnik funkcji smażenia w małej ilości tłuszczu
- (18) Przycisk smażenia w małej ilości tłuszczu

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem usuń całe opakowanie i elementy wyposażenia.

Przed pierwszym użyciem oraz w przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu urządzenie należy koniecznie oczyścić. Aby uzyskać więcej informacji, zobacz pozycję „Bajecznie prosty w czyszczeniu”.

Podczas pierwszego użycia przyrządu do przygotowania zupy i smażenia w małej ilości tłuszczu, spod pokrywy, może wydobywać się trochę dymu/pary. Jest to normalne zachowanie powodowane przez smar używany w niektórych częściach urządzenia w trakcie procesu produkcyjnego. Po kilku użyciach nie będzie to miało miejsca.

Jak korzystać z przyrządu do przygotowania zupy

- 1 Zdejmij pokrywę (3), uważając, by nie dotykać ząbkowanego ostrza (9). **OSTRZEŻENIE: Ostre ostrza**
- 2 Podłącz przyrząd do przygotowania zupy do gniazda elektrycznego. Wskaźnik smażenia w małej ilości tłuszczu (17) zapali się na czerwono.
- 3 Dodaj oleju lub masła do dzbanka (4). Do smażenia w małej ilości masła zaleca się dodanie niewielkiej ilości oleju, aby zapobiec spalenię się masła.
- 4 Naciśnij przycisk smażenia w małej ilości tłuszczu (18). Wskaźnik funkcji smażenia w małej ilości tłuszczu zmieni kolor na zielony. Dzbanek zacznie się podgrzewać.
- 5 Po minucie dodaj do dzbanka składniki do smażenia. Mieszaj drewnianą łyżką, aby umożliwić równomierne gotowanie i aby zapobiec przyklejeniu się lub przypaleniu składników. **Nie zakładaj pokrywy.**
- 6 Po zakończeniu gotowania naciśnij ponownie przycisk smażenia w małej ilości tłuszczu. Wskaźnik funkcji smażenia w małej ilości tłuszczu zaświeci się na czerwono. Dodaj resztę składników do dzbanka.
- 7 Załóż pokrywę na dzbanek, taka by była dobrze nałożona.

- Słychać będzie sygnał dźwiękowy, a ikony będą migać po kolei.
- 8 Naciśnij przycisk Mode (tryb) (15), aby wybrać program, (patrz „Korzystanie z przyrządu do przygotowania zupy”). Ikona podświetli się.
 - 9 włącz Przyrząd do przygotowania zupy, naciśnij przycisk Wł./Wyt. (16). Przyrząd do przygotowania zupy wyda dźwięk i rozpocznie się proces gotowania. Będzie wyświetlany czas gotowania i rozpocznie się odliczanie.
 - 10 Po zakończeniu gotowania przyrząd do przygotowania zupy będzie wydawać dźwięk przez 60 sekund, a wszystkie cztery ikony będą migać. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, zdejmij pokrywę i wlej świeżą zupę do miski.

OSTRZEŻENIE

PODCZAS ZDEJMOWANIA ORAZ ZAKŁADNIA POKRYWY (3) NALEŻY UWAŻAĆ, ABY NIE PORYSOWAĆ OSTRZEM ŚCIANEK DZBANKA (4) I NIE USZKODZIĆ POWŁOKI ZAPOBIEGAJĄCEJ PRZYWIERANIU.

Korzystanie z przyrządu do przygotowania zupy

Przyrząd do przygotowania zupy ma 5 programów.

Wybierz odpowiedni program:

Smażenie w małej ilości tłuszczu... (17)

Funkcja smażenia w małej ilości tłuszczu podgrzewa dzbanek, dzięki czemu można podsmażyć takie składniki jak cebula i boczek, zanim doda się resztę składników zupy. Wystarczy zdjąć pokrywę, dodać olej, naciśnąć przycisk smażenia w małej ilości tłuszczu, podgrzewać przez minutę, dodać składniki i wymieszać. **Funkcja smażenia w małej ilości tłuszczu jest dostępna tylko wtedy, gdy pokrywa (2) jest zdjęta z dzbanka (3). Funkcja smażenia w małej ilości tłuszczu wyłącza się, gdy założona zostanie pokrywa. Uwaga: Nie należy korzystać z funkcji smażenia w małej ilości tłuszczu przez dłużej niż 10 minut.**

Zupa kremowa (10)

Program Zupa kremowa doskonale nadaje się do przepisów na smaczne zupy wymagające kremowej konsystencji, np. zupa ze smażonych pomidorów z bazylią. Program zapewni zmiksowanie składników w celu uzyskania odpowiedniej konsystencji oraz delikatne podgrzanie do odpowiedniej temperatury. Program trwa 21 minut, a następnie zupa jest gotowa do podania.

Zupa gęsta (11)

Program Zupa gęsta idealnie nadaje się do przepisów na większe zupy wymagające gęstej konsystencji. Ten program zapewnia, że składniki są podgrzewane przez dłuższy czas, dzięki czemu większe składniki są w pełni dogotowane. Program trwa przez 28 minut, a następnie zupa jest gotowa do podania. W przypadku zupy gęstej nie ma etapu miksowania, jedynie podgrzewanie. W związku z tym zalecamy poszatkowanie warzyw na małe kawałki i plasterki.. Jeśli po ugotowaniu zupa jest zbyt gęsta, należy wybrać funkcję miksowania w celu osiągnięcia pożądanej konsystencji.

Soki (12)

Ustawienie Soki w przyrządzie do przygotowania zupy idealnie nadaje się do przygotowywania koktajli lub koktajli mlecznych ze świeżych składników. Program trwa 2 minuty, a następnie napój jest gotowy do podania. Podczas wykonywania ustawienia Soki składniki nie są podgrzewane.

Uwaga: W przyrządzie do przygotowania zupy nie wolno umieszczać kostek lodu.

Doskonałe miksowanie (13)

Jeśli chcesz uzyskać bardziej kremową konsystencję, możesz mocniej zmiksować zupę. Ta funkcja działa bez dodatkowego podgrzewania zupy.

Aby uzyskać dostęp do tej funkcji po ugotowaniu zupy, należy wybrać funkcję miksowania za pomocą przycisku Mode (Tryb) (15) i naciśnąć przycisk Wł./Wyt. (16).

Dodawanie składników!

Jeśli po włączeniu programu Zupa kremowa lub Zupa gęsta okaże się, że zapomniano dodać jednego ze składników lub że należy dodać zioła czy przyprawę, to można to zrobić. Wystarczy zdjąć pokrywę (3) i dodać składniki, a następnie założyć pokrywę i kontynuować program.

Nie zdejmuj pokrywy podczas miksowania, aby zapobiec rozpryskiwaniu, (patrz rozdział Ekran LED).

Nie należy korzystać z funkcji, aby dodać duże ilości warzyw lub jakichkolwiek składników, które wymagają pełnego czasu programu do prawidłowego zagotowania.

Anulowanie lub zmiana programów

Jeśli wybrany został nieprawidłowy program i użytkownik naciśnął przycisk Wł./Wyt. (16) lub jeśli chce anulować program, wystarczy naciśnąć i przytrzymać przycisk Wł./Wyt. przez 2 sekundy, ikony będą migać. Naciśnij przycisk Mode (Tryb) (15), aby wybrać odpowiedni program, a następnie przycisk Wł./Wyt., aby ponownie uruchomić urządzenie.

Ekran LED (14)

Przyrząd do przygotowania zupy wykorzystuje trzy różne procesy, pozwalające przygotować świeże zupy i napoje: podgrzewanie, stan spoczynku i miksowanie. Każdy z tych procesów jest przedstawiony w czasie programu za pomocą niewielkiej animacji na ekranie LED.

Podgrzewanie 11

Animacja podgrzewania uruchamia się, gdy przyrząd do przygotowania zupy podgrzewa zawartość dzbanka.

Miksowanie 11

Animacja miksowania wyświetlana jest, gdy używane jest ostrze do miksowania. Podczas przełączania z podgrzewania na miksowanie przyrząd do przygotowania zupy wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Nie należy zdejmować pokrywy (3), gdy wykonywane jest miksowanie.

Stan spoczynku 11

Podczas wykonywania programów przyrząd do przygotowania zupy może od czasu do czasu przejść w stan spoczynku i nie będzie wyświetlać żadnej animacji. Timer na ekranie LED będzie kontynuować odliczanie. Jest to normalne działanie.

Po zakończeniu programu przyrząd do przygotowania zupy wyda dźwięk przez 60 sekund, a na ekranie wyświetli się ikona „Zakończone”.

Zakończone 11

Po zakończeniu gotowania przyrząd do przygotowania zupy pokaże tę samą animację jak w w stanie spoczynku, ale na zegarze wyświetli się wartość „0”, a wszystkie cztery ikony na panelu będą migać.

Co można smażyć w małej ilości tłuszczu?

Smażenie w małej ilości tłuszczu idealnie nadaje się do podsmażania cebuli i boczków, dzięki czemu są bardziej miękkie, zarumienione lub skarmelizowane za pomocą ciepła.

Ustawienie smażenia w małej ilości tłuszczu można również wykorzystać do zrobienia grzanek do zupy.

Ze smażenia w małej ilości tłuszczu można korzystać tylko przez 5-10 minut. Nie wolno tego robić przez dłuższą niż 10 minut.

Nie wolno używać funkcji smażenia w małej ilości tłuszczu do smażenia surowego mięsa, z wyjątkiem boczku i małych ilości mięsa mielonego (do 100 g). Nie wolno używać urządzenia do podgrzewania płynów, sosów, świeżych lub konserwowych pomidorów, cukru, owoców oraz produktów skrobiowych i posłodzonych.

Funkcja smażenia w małej ilości tłuszczu jest dostępna tylko wtedy, gdy pokrywa (2) jest zdjęta z dzbanka (3). Funkcja smażenia w małej ilości tłuszczu wyłącza się, gdy założona zostanie pokrywa.

Atuty domowej zupy

Zupa domowa świetnie smakuje, niewiele kosztuje i jest zdrowym i dodającym sił posiłkiem.

Gotowanie z wykorzystaniem podstawowych składników

Gotowanie z wykorzystaniem podstawowych składników jest najlepszym sposobem przygotowywania zdrowych, odżywczych potraw, które pokocha cała rodzina. Zapewnia ono pełną kontrolę nad spożywanymi posiłkami, ponieważ obejmuje gotowanie na bazie podstawowych składników i pomaga uniknąć wszelkich substancji konserwujących, dodatków smakowych oraz innych sztucznych dodatków, które występują w przetworzonej żywności.

Porcjowanie żywności

Porcjowanie żywności to doskonały pomysł, ponieważ umożliwia przygotowanie porcji pełnowartościowej żywności i zapakowanie jej w formie porcji jednoposiłkowych, które następnie mogą być przechowywane w lodówce lub zamrożone, zachowując w ten sposób wszystkie smaki i składniki odżywcze, którymi można rozkoszować się po kilku dniach.

Nie marnuj żywności!

W Wielkiej Brytanii marnujemy rocznie nawet 8,3 mln ton żywności. Większość tej żywności mogłaby być spożyta. Bez względu na to, czy jest to gotowany kurczak z niedzielnego obiadu czy pomidor schowany z tyłu lodówki, zawsze można stworzyć fantastyczny przepis na domową zupę z wykorzystaniem resztek jedzenia, które normalnie może się zmarnować.

Spożywanie zup

Nie ma nic lepszego niż domowa zupa, a w zależności od przepisu można zapewnić organizmowi pełną gamę składników odżywczych, w tym witaminy, minerały, węglowodany i błonnik. Ale najważniejsze jest to, że domowa zupa jest po prostu przepyszna!

Co sprawia, że ten przyrząd do przygotowywania zup jest wyjątkowy?

Przygotowanie świeżej domowej zupy w zaciszu własnej kuchni nigdy nie trwało tak krótko jak przy pomocy naszego przyrządu do zup.

Gotowanie w jednym dzbanku

Funkcja smażenia w małej ilości tłuszczu pozwala podsmażyć składniki przed gotowaniem zupy w tym samym dzbanku. Prosty pomysł, ograniczający bałagan i ilość naczyń do mycia.

Smażenie w tym samym dzbanku co gotowanie daje lepsze rezultaty, dzięki temu że wszystkie smaki zostają zachowywane.

Posiłek w mgnieniu oka!

Jedyne, co musisz zrobić, to przygotować składniki, przełożyć je do przyrządu do przygotowania zupy i wybrać ustawienie Zupa kremowa lub Zupa gęsta. Program zupy kremowej oznacza zmiksowanie i łagodne podgrzewanie zupy przez 21 minut. Program zupy gęstej trwa tylko 28 minut, a następnie można rozkoszować się pyszną potrawą!

Oszczędność miejsca

Wiemy, że w kuchni przestrzeń jest cenną rzeczą. Nasz przyrząd do przygotowania zupy ma niewielkie rozmiary i prostą budowę, dzięki czemu bez trudu zmieści się na kuchennym blacie.

Bajecznie prosty w czyszczeniu 12

Przyrządu do przygotowania zupy nie można myć w zmywarce, ale jego umycie jest bardzo łatwe. Po użyciu wystarczy umyć obudowę silnika (8) i ząbkowane ostrze (9) ciepłą wodą i wytrzeć gąbką. **NIE ZANURZAJ** w wodzie. Środek dzbanka przyrządu do przygotowania zupy można również umyć ciepłą wodą z płynem oraz gąbką. Jeśli zupa przypali się, przyrząd należy pozostawić do odmożenia, a następnie usunąć zabrudzenia za pomocą gąbki. Przetrzeć urządzenie z zewnątrz miękką, suchą szmatką, a następnie wysuszyć.

Określone rodzaje potraw mogą przywierać do podstawy z grzałką. W takim przypadku należy nalać do przyrządu gorącej wody z płynem i pozostawić do odmożenia na 15 minut. Następnie przypalone pozostałości można łatwo usunąć za pomocą szorstkiej gąbki. Nie stosuj metalowej drucianej gąbki, ponieważ zarysuje ona powłokę urządzenia.

WARNING: Wewnętrzna powierzchnia dzbanka posiada trwałą powłokę zapobiegającą przywieraniu, która ułatwia czyszczenie. Nie należy stosować żadnych metalowych naczyń w celu mieszania lub usunięcia żywności z urządzenia.

Po umyciu wszystkie części należy dokładnie osuszyć.

OSTRZEŻENIE: NIE zanurzaj pokrywy ani dzbanka w wodzie, ponieważ elementy te zawierają podzespoły elektryczne, które mogą ulec uszkodzeniu na skutek kontaktu z wodą. Nie dopuść do zamoczenia wodą styków elektrycznych. Osusz dokładnie urządzenie przed użyciem.

Podczas zdejmowania i zakładania pokrywy (3) należy uważać, aby nie porysować ostrzem ścianek dzbanka (4) i nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Pytania?

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących obsługi przyrządu do przygotowywania zup, zapoznaj się z poniższą listą najczęściej zadawanych pytań. Jeśli potrzebujesz dalszej pomocy, skontaktuj się z naszą infolinią: 0344 871 0944.

Czy można zdjąć pokrywę w połowie wykonywania programu?

Tak, aby dodać składniki i przyprawy, jeśli jest to wymagane. Patrz rozdział „Dodawanie składników” na stronie 8, aby uzyskać więcej informacji.

Czy przyrząd do przygotowania zupy można wykorzystać do innych potraw niż zupy czy napoje?

Nie. 5 dostępnych programów jest przeznaczonych do robienia doskonałych zup i napojów od podstaw. Należy postępować zgodnie z przepisami i dostosowywać je do własnych upodobań.

Czy mogę korzystać z surowego mięsa w przepisach na zupę w moim przyrządzie do przygotowania zupy?

Oprócz boczku lub małych ilości mięsa mielonego (100 g), nie. Najpierw należy ugotować mięso oddzielnie, a następnie przełożyć je do przyrządu z dodatkowymi składnikami podanymi w przepisie, ponieważ przyrząd ten jest przeznaczony tylko do delikatnego podsmażenia boczku lub cebuli i gotowania zupy. Nie należy korzystać z funkcji smażenia w małej ilości tłuszczu do zarumieniania surowego mięsa, innego niż boczek lub mięso mielone.

Jaka jest pojemność przyrządu do przygotowania zupy?

Jego pojemność wynosi 1.6 l. Upewnij się, że przyrząd do przygotowania zupy nie jest wypelniony powyżej linii MAX, w przeciwnym razie czujnik przepełnienia odetnie zasilanie ząbkowanego ostrza (9), a na ekranie LED (14) wyświetli się komunikat „E1”. Jeśli tak się stanie, wystarczy usunąć niektóre ze składników, tak aby linia MAX nie została przekroczona, i wytrząść czujnik przepełnienia (7) znajdujący się na pokrywie. Upewnij się, że składniki (w tym płyn) przekraczają linię MIN, niespełnienie tego warunku wpłynie negatywnie na funkcję miksowania.

Czy mogę zmienić czasy ustawień Zupa kremowa i Zupa gęsta?

Nie. Czasy programów są stałe.

Czy mogę podgrzać zupę już ugotowaną lub podgrzać zupę z puszki/kartonu?

Nie. Programy są ustawione w taki sposób, aby umożliwić przygotowanie doskonałej zupy od podstaw. Zupa mogłaby się przypalić, powodując uszkodzenie produktu.

Czy w przyrządzie do przygotowania zupy można robić zimne zupy, np. gazpacho?

Tak, ale trzeba najpierw ugotować zupę przy użyciu ustawienia Zupa kremowa lub Zupa gęsta. Następnie przed podaniem zupy należy schłodzić ją lub wstawić do lodówki.

Co będzie, jeśli przyrząd do przygotowania zupy przestanie działać?

Przyrząd do przygotowania zupy jest wyposażony w termostat zabezpieczający, który odcina dopływ zasilania i uniemożliwia działanie urządzenia, aby zapobiec przegrzaniu, jeśli produkt jest używany w sposób ciągły przez 3 lub więcej cykli. Jeśli tak się stanie, należy usunąć potrawę z dzbanka, poczekać 30 minut, aby urządzenie ostygło, a następnie można dalej gotować zupę.

Jeśli funkcja miksowania jest używana w sposób ciągły dłużej niż 20 sekund, układ zabezpieczający odłączy dopływ zasilania, aby zabezpieczyć przed przegrzaniem urządzenia. W takim przypadku przed ponownym użyciem funkcji miksowania należy odczekać 10 sekund.

Co zrobić w przypadku przypalenia się żywności do podstawy przyrządu? 13

Skrobia i cukry, które występują w niektórych składnikach, mogą powodować nieznaczne przypalenie potraw, jeśli znajdują się bezpośrednio na spodzie dzbanka (4). Aby temu zapobiec, należy dodać pół filiżanki wody lub bulionu do przyrządu do zupy przed umieszczeniem w nim innych stałych składników. Następnie należy dolać pozostałą ilość wody lub rosolu, zgodnie z przepisem.

Co się stanie, jeśli funkcja smażenia w małej ilości tłuszczu przestanie działać?

Funkcja smażenia w małej ilości tłuszczu działa tylko wtedy, gdy zdjęta jest pokrywa (patrz strona 6). Naciśnij przycisk smażenia w małej ilości tłuszczu (17), wskaźnik tej funkcji (16) zaświeci się na zielono.

Jeśli wskaźnik funkcji smażenia w małej ilości tłuszczu na uchwycie dzbanka (4) pozostaje czerwony, należy nacisnąć tłok w górnej części uchwytu dzbanka, aby ponownie włączyć tę funkcję. Tłok ten powinien pozostać w pozycji „do góry”, gdy zdjęta jest pokrywa (2).

Kontakt

Infolinia

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

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

Porozmawiaj z nami

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

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



Przepisy

Opracowaliśmy 15 przepisów do użycia w nowym przyrządzie do przygotowania zupy, od bogatych w składniki zup po orzeźwiające koktajle.

Ustawienie Zupa gęsta (11) pozwala tylko gotować składniki, bez miksowania. Jeśli po ugotowaniu zupa jest zbyt gęsta, można użyć ustawienia miksowania (13), aby posiekać niektóre kawałki.

Aby uruchomić tę funkcję, trzeba odłączyć przyrząd od źródła zasilania, a następnie ponownie podłączyć. Dzięki temu urządzenie zostanie zresetowane, umożliwiając wybranie ustawienia miksowania za pomocą przycisku Mode (Tryb) (15). Naciśnij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył. (16), aby zmiksować zawartość dzbanka.

Przepisy zostały opracowane w taki sposób, aby podane w nich ilości mieściły się w minimalnych i maksymalnych poziomach roboczych przyrządu do przygotowania zupy (1,3 - 1,6 l).

Przepisy wykorzystujące smażenie w małej ilości tłuszczu

Zupa z jagnięciny i bulion z soczewicą

Czas przygotowania: 20 minut

Czas gotowania: 33 minut

Ustawienie: Zupa gęsta

Porcja dla 4 osób

Składniki:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 75 g surowej mielonej jagnięciny
- 1 średnia cebula, (około 100 g) drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, wyciśniętego
- 1 mała marchewka (około 50 g), drobno posiekana
- 1 ziemniak, (około 115 g) drobno posiekany
- 1 średnia rzepa (około 100 g) drobno posiekana
- 1 łyżka stołowa zwykłej mąki
- 1 (400 g) puszka soczewicy, osuszonej
- ½ łyżeczki świeżego rozmarynu, posiekanego
- 2 listki laurowe
- 1 łyżeczka sosu worcestershire
- 1 łyżka natki pietruszki, posiekanej
- 900 ml bulionu z jagnięciny, z 2 kostek bulionu

Sposób przyrządzenia:

- 1 Naciśnij przycisk smażenia w małej ilości tłuszczu i podgrzej oliwę z oliwek w dzbanku przez 1 minutę. Podsmaż mielone mięso z jagnięciny przez 2-3 minuty, często mieszając drewnianą łyżką, aż równomiernie się zarumieni.
- 2 Dodaj cebulę, czosnek, marchew, ziemniaki i rzepę do dzbanka i smaż przez 4 minuty, w razie konieczności mieszając. Wyłącz funkcję smażenia w małej ilości tłuszczu, naciskając przycisk tej funkcji.
- 3 Wmieszaj mąkę, a następnie dodaj resztę składników i bulion do maksymalnego poziomu. Dopraw solą i zmielonym pieprzem i mieszaj drewnianą łyżką lub łopatką. Załóż pokrywę na dzbanek i wybierz ustawienie Zupa gęsta.
- 4 Po zakończeniu dopraw do smaku i usuń liście laurowe przed podaniem.

Rosół z grzybami

Czas przygotowania: 20 minut

Czas gotowania: 30 minut

Ustawienie: Zupa kremowa

Porcja dla 4 osób

Składniki:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 cebula (około 100 g), drobno posiekana
- 240 g drobno posiekanych grzybów
- 1 ząbek czosnku, wyciśnięty
- 100 g ugotowanego kurczaka, posiekanego
- 1 ziemniak (około 115 g), obrany i drobno pokrojony w kostkę
- 10 g poszatkowanej świeżej pietruszki
- Sól i pieprz
- 1 l bulionu drobiowego

Przybranie:

- trochę śmietany kremówki

Sposób przyrządzenia:

- 1 Naciśnij przycisk smażenia w małej ilości tłuszczu. Rozgrzej olej w dzbanku przez 1 minutę, a następnie dodaj cebulę. Smaż, cały czas mieszając drewnianą łyżką lub łopatką przez 2 minuty, aż cebula będzie miękka, ale nie brązowa.
- 1 Dodaj grzyby i czosnek i smaż przez kolejne kilka minut, aż grzyby staną się miękkie. Wyłącz funkcję smażenia w małej ilości tłuszczu, naciskając przycisk tej funkcji.
- 3 Dodaj kurczaka, ziemniaki, przyprawy i pietruszkę i bulion do maksymalnego poziomu na dzbanku.
- 4 Załóż pokrywę i wybierz ustawienie Zupa kremowa.
- 5 Po zakończeniu gotowania dopraw do smaku i podawaj z kleksem śmietany (w razie potrzeby).
- Przygotowanie świeżego rosółu drobiowego. Wystarczy umieścić tuszę kurczaka w średnim garnku, zalać wodą, dodać kostkę bulionu warzywnego, 5 ziarenek pieprzu i liść laurowy. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 1 godzinę. Przedcedź przez drobne sito lub gazę.

Przepisy na zupy

Zupa ze smażonych pomidorów z bazylią

Czas przygotowania: 30 minut

Czas gotowania: 21 minut

Ustawienie: Zupa kremowa

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 8 bardzo dojrzałych pomidorów (około 640 g), przeciętych na pół
- 2 czerwone cebule (ok. 215 g), pokroić na 6 kawałków
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka octu balsamicznego
- Sól i zmielony czarny pieprz
- 750 ml bulionu drobiowego z kostki
- 2 łyżeczki przecieru pomidorowego
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- 10 g świeżych liści bazylii

Sposób przyrządzenia:

- 1 Nagrzej piekarnik do temperatury 200 °C lub ustaw piekarnik gazowy w pozycji 6.
- 2 Ułóż pomidory na blasze do pieczenia skórką do góry, razem z czerwoną cebulą i czosnkiem. Skrop całość oliwą, octem balsamicznym oraz przypraw solą i pieprzem. Piecz przez 20 minut, aż pomidory zmiękną i lekko się spieką.
- 3 Ostrożnie włóż warzywa do dzbanka z bulionem drobiowym, dodaj koncentrat pomidorowy, brązowy cukier i świeżą bazylię.
- 4 Załóż pokrywę i wybierz ustawienie Zupa kremowa. Gdy zupa będzie gotowa, dopraw do smaku i podaj.

Bardzo szybka zupa grochowa z szynką i miętą

Czas przygotowania: 5 minut

Czas gotowania: 21 minut

Ustawienie: Zupa kremowa

Porcja dla 4 osób

Składniki:

- 600 g mrożonego grochu
- 20 g świeżych liści mięty (tylko liście)
- 225 g dobrej jakości szynki gotowanej, posiekanej/rozdrobnionej
- 1 ziemniak(około 100 g), drobno pokrojony w kostkę
- 800 ml gorącego bulionu z szynki, z kostki
- Sól i zmielony czarny pieprz
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 3 zaokrąglone łyżki, crème fraiche

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieść groch, miętę, szynkę, ziemniaka i gorący bulion

w dzbanku urządzenia. Załóż pokrywę na dzbanek i wybierz ustawienie Zupa kremowa.

- 2 Gdy zupa będzie gotowa, dopraw odrobiną soli i zmielonego pieprzu, dodaj oliwy z oliwek i crème fraiche, a następnie wybierz ustawienie miksowania. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył., aby zmiksować zupę przez 20 sekund przed podaniem.

Podstawowa zupa warzywna

Czas przygotowania: 5 minut

Czas gotowania: 21 minut

Ustawienie: Zupa kremowa

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 700 g różnych warzyw, pokrojonych w kostkę (idealnie nadają się worki mieszanych warzyw z supermarketu)
- Woda (do poziomu MAX)
- 2 kostki bulionu drobiowego lub warzywnego
- sól i zmielony czarny pieprz

Sposób przyrządzenia:

- 1 Aby przygotować szybką kremową zupę, napełnij przyrząd do zup wybranymi posiekаныmi warzywami powyżej poziomu MIN (idealnie do tego nadają się gotowe mieszanki warzywne).
- 2 Dodaj kostki bulionu drobiowego lub warzywnego i wypełnij dzbanek wodą do poziomu max.
- 3 Załóż pokrywę na dzbanek i wybierz ustawienie Zupa kremowa. Gdy zupa będzie gotowa, dopraw do smaku i podaj.

Przepisy na soki

Koktajl ananasowo-truskawkowy

Czas przygotowania: 5 minut

Czas miksowania: 2 minuty

Ustawienie: Sok

Porcje: 1,1 l

Składniki:

- 300 g świeżych truskawek
- 250 g świeżego ananasa
- 450 g jogurtu truskawkowego o niskiej zawartości tłuszczu
- 150 ml częściowo odtłuszczonego mleka
- 1 kulka (ok. 35 g) lodów waniliowych

Sposób przyrządzenia:

- 1 Przygotuj truskawki, przecinając duże na dwie części. Pokrój ananasa na kawałki.
- 2 Włóż składniki do dzbanka i dokładnie wymieszaj.
- 3 Załóż pokrywę na dzbanek i wybierz ustawienie Sok. Odczekaj 2 minuty, aż urządzenie zakończy pracę.
- 4 Podawaj od razu.

Dożywotnia gwarancja na ostrze

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

DWULETNI GWARANCJA

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

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

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

Model

Numer seryjny

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

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

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

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

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

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

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

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub

niewłaściwego transportu.

- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
- 6 Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.
- 7 Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
- 8 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
- 9 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

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



Ochrana zdraví a bezpečnost

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

- Spotřebiče mohou být používány osobami se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič včetně kabelu mimo dosah dětí. Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo ponecháním spotřebiče bez dozoru jej vždy odpojte od napájení.
- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných situacích, např.: na chalupách, v hotelech, motelech a dalších obytných prostředích včetně ubytovacích zařízení. Není vhodný k používání v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, musí se nahradit speciální sestavou kabelu dodanou výrobcem nebo servisním zástupcem, aby se předešlo riziku.
- **VAROVÁNÍ:** Mixovací čepele jsou velmi ostré. Při používání a čištění buďte opatrní. Informace o péči a čištění naleznete v části Péče a čištění.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.

Dále nabízíme následující bezpečnostní doporučení.

Umístění

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

Síťový kabel

- Síťový kabel by měl dosáhnout od zásuvky k podstavci spotřebiče, aniž by docházelo k namáhání přípojek.
- Nenechávejte síťový kabel viset přes okraj pracovní plochy, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel vést otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Nenechávejte kabel procházet přes sporák, toustovač nebo jiná horká místa, která by ho mohla poškodit.

Osobní bezpečnost

- **VAROVÁNÍ:** Neponořujte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani jiných tekutin, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- **VAROVÁNÍ:** Vyhýbejte se kontaktu s pohyblivými se součástmi.
- Při přemísťování spotřebiče s horkým obsahem je nutné dávat velký pozor.
- Nepoužívejte přístroj s mokřýma nebo vlhkýma rukama.

Léčba opaření

- Zasažené místo ihned vložte pod tekoucí studenou vodu. Nezdržujte se svlékáním oděvu, ihned vyhledejte lékařskou pomoc.

Další bezpečnostní pokyny

- Pokud je síťový kabel spotřebiče poškozený, spotřebič nepoužívejte. Zavolejte na linku podpory Morphy Richards a požádejte o radu.
- Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může přístroj poškodit.
- Nepokládejte spotřebič na zdroje tepla, například plynové nebo elektrické sporáky, kamna nebo vařiče, ani do jejich blízkosti.
- Chraňte spotřebič a kabel před teplem, přímým slunečním světlem, vlhkostí, ostrými hranami apod.
- Při použití přístroje se před zapnutím ujistěte, že má víko na svém místě.
- Víko nesnímejte, dokud se čepel nezastaví.
- Po jednom provozním cyklu musíte nechat spotřebič zcela vychladnout a potom ho umýt, abyste zabránili připálení.
- Nepoužívejte spotřebič k nepřetržité přípravě polévky.
- Pokud vliíváte do polévkovače horkou tekutinu, dávejte pozor, protože v důsledku náhlého odpaření by mohla vychrlit ze spotřebiče.

Požadavky na napájení

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

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

Když je třeba vyměnit síťovou pojistku, použijte 13A pojistku BS1362.

Nová

SERRATOR

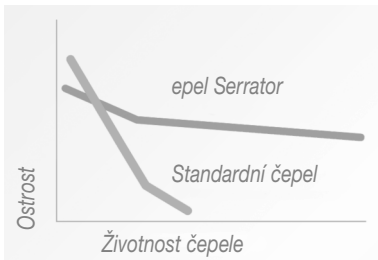
(pouze některé modely)

**VYDRŽÍ OSTRÁ
12x DÉLE
NEŽ STANDARDNÍ
ČEPELE*****

Gratulujeme vám k volbě nového výrobce polévky Morphy Richards vybaveného technologií čepel Serrator. Čepel Serrator s revolučním, jedinečným designem je navržena tak, aby si zachovala prvotřídní ostrost delší dobu.

Jak čepel Serrator funguje?

Čepel Serrator byla speciálně navržena našimi vlastními designéry tak, aby předčila standardní čepel s rovným ostřím. Skvělé ozubení bylo pečlivě zvoleno a odzkoušeno tak, aby vám poskytlo prvotřídní výkon a nám důvěru, že čepel Serrator bude po dlouhé roky uspokojovat vaše požadavky.



Naše nové, precizní čepel Serrator vydrží ostré až 12x déle než standardní čepel.



*** Nezávisle testováno organizací CATRA s využitím mezinárodního standardního systému pro zkoušky řezáním podle normy ISO 8442.5 ve srovnání se standardní čepelí s rovným ostřím.

Úvod

Restovací výrobek polévky od společnosti Morphy Richards nabízí rychlé a snadné používání. Chcete-li připravit polévku překypující čerstvou chutí, zvolte nastavení Sauté (Restování) a potom přidejte přísady k orestování – cibuli, proužky slaniny, česnek nebo zázvor – tím vytvoříte základ své lahodné polévky. Potom do velké konvice o objemu 1,6 l jednoduše přidejte zbývající přísady, zavřete víko a zvolte Smooth (Jemná) nebo Chunky (Hutná).

Jednoduchý ovládací panel je vybaven odpočítávacím displejem LED, který ukazuje přesný čas do konce přípravy polévky, takže se můžete pohodlně usadit a počkat, než za vás výrobek polévky odvede namáhavou práci.

Program Smooth (Jemná) namíchá a uvaří jemnou polévku za pouhých 21 minut, zatímco program Chunky (Hutná) připraví výživnou polévku s hustější konzistencí za 28 minut. Pokud je již uvařená polévka trochu hutnější, než máte rádi, stačí stisknout tlačítko Blend (Mixování) a prvotřídní mixovací čepele Serrator vám namixují polévku s konzistencí přesně podle vaší chuti.

Restovací výrobek polévky má také funkci pozastavení, která vám umožní v jakémkoliv fázi vaření přidat koření, zakysanou smetanu, bylinky nebo smetanu. Stačí zvednout víko restovacího výrobku polévky – tím se přeruší cyklus programu a zastaví se otáčení čepele. Přidejte vlastní koření a/nebo další přísady. Vraťte víko zpět na místo a časovač se restartuje se stejným zbývajícím časem programu.

Nezapomeňte také navštívit web www.morphyrichards.co.uk a -registrovat si dvouletou záruku na svůj výrobek.

Obsah

Ochrana zdraví a bezpečnost	66
Čepel Serrator	68
Úvod	69
Vlastnosti	69
Před prvním použitím	69
Jak používat výrobek polévky	69
Používání výrobku polévky	70
Displej LED	70
Co restovat	71
Výhody domácí polévky	71
Čím je váš výrobek polévky tak speciální?	71
Jednoduché čištění	71
Nějaké dotazy?	89
Kontaktujte nás	89
Recepty	90
Recepty - restování	91
Recepty - polévka	93
Recepty - přílohy	95
Recepty - šťáva	95
Záruka	97

Vlastnosti

- (1) Ovládací panel
- (2) Držadlo víka
- (3) Víko
- (4) Konvice
- (5) Držadlo konvice
- (6) Napájecí zásuvka
- (7) Snímač přeplnění
- (8) Kryt motoru
- (9) Čepel Serrator
- (10) Indikátor funkce Smooth (Jemná)
- (11) Indikátor funkce Chunky (Hutná)
- (12) Indikátor funkce Juice (Šťáva)
- (13) Indikátor funkce Blend (Mixování)
- (14) Displej LED
- (15) Tlačítko režimu
- (16) Tlačítko Select On/Off (Volící spínač)
- (17) Indikátor funkce Sauté (Restování)
- (18) Tlačítko Sauté (Restování)

Před prvním použitím

Před použitím odstraňte veškerý obalový materiál a kartónové výplně.

Je důležité, abyste restovací výrobek polévky vyčistili před prvním použitím nebo v případě, že se delší dobu nepoužíval. Další informace naleznete v kapitole „Péče a čištění“.

Při prvním použití restovacího výrobku polévky možná zaznamenáte, že z víka vychází trochu kouře/páry; jedná se o normální jev způsobený pouze tukem, který byl použit na některých částech spotřebiče během výroby. Po několika použitích ustane.

Jak používat výrobek polévky

- 1 Sejměte víko (3) a dejte pozor, abyste se nedotkli čepele Serrator (9). **VAROVÁNÍ: Ostré čepele**
- 2 Zapojte výrobek polévky do síťové zásuvky. Indikátor funkce Sauté (Restování) (17) se rozsvítí červeně.
- 3 Vložte do konvice (4) olej nebo máslo. Pokud restujete na másle, doporučujeme přidat trochu oleje, aby se zamezilo připalování másla.
- 4 Stiskněte tlačítko Sauté (Restování) (18) a indikátor funkce Sauté (Restování) změní barvu na zelenou. Konvice se začne ohřívat.
- 5 Po jedné minutě přidejte do konvice přísady pro restování. Míchání dřevěnou lopatkou pomůže dosáhnout vyrovnanějšího restování a zabránit přilnutí nebo připečení. **Nevracejte víko na své místo.**
- 6 Až budete hotovi, znovu stiskněte tlačítko Sauté (Restování) a indikátor funkce Sauté (Restování) změní barvu na červenou. Přidejte do konvice zbývající přísady.
- 7 Uzavřete konvici víkem a ujistěte se, že víko pevně drží na místě. Ozve se pípnutí a ikony budou postupně blikat.
- 8 Tlačítkem režimu (15) zvolte program (viz „Používání výrobku polévky“). Rozsvítí se příslušná ikona.
- 9 Stisknutím tlačítka Select On/Off (Volící spínač) (16) spustíte výrobek polévky. Výrobek polévky pípne a zahájí vaření. Zobrazí se délka vaření a spustí se odpočet.

- 10 Po skončení bude výrobnik polévky 60 sekund pítat a všechny čtyři ikony budou blikat. Odpojte spotřebič od sítě, sejměte víko a nalijte čerstvou polévku do mísy.

VAROVÁNÍ

PŘI SNÍMÁNÍ A NAsAZOVÁNÍ VÍKA (3) DÁVEJTE POZOR, ABYSTE ČEPELÍ NEPOŠKŘÁBALI BOČNÍ STRANU KONVICE (4) A NEPOŠKODILI TEFLONOVÝ POVLAK.

Používání výrobniku polévky

Výrobnik polévky má 5 programů.

Zvolte požadovaný program:

Restování... (17)

Funkce restování ohřívá konvici na vaření, aby bylo možné orestovat například cibuli nebo plátky slaniny, než budou do polévky přidány zbývající přísady. Jednoduše sejměte víko, přidejte olej, stiskněte tlačítko Sauté (Restování), nechte konvici minutu ohřívát, přidejte přísady a michejte. **Funkce Sauté (Restování) je k dispozici pouze v případě, že z konvice (3) bylo sejmuto víko (2). Po nasazení víka se funkce Sauté (Restování) vypne. Poznámka: Nepoužívejte funkci Sauté (Restování) déle než 10 minut.**

Nejlépe jemná... (10)

Program jemné polévky je ideální pro recepty na lahodnou polévku, která má mít jemnou konzistenci, například polévka z pečených rajčat a bazalky. Tento program zaručuje, že přísady budou smíchány se správnou konzistencí a opatrně uvařeny při správné teplotě. Program trvá 21 minut a ihned po skončení bude polévka připravena k podávání a konzumaci!

Do hutná! (11)

Program hutné polévky je ideální pro recepty na selskou polévku vyžadující hutnější konzistenci. Tento program zaručuje, že přísady budou ohřívány déle, aby se větší kusky důkladně provařily. Program trvá 28 minut a ihned po skončení bude polévka připravena k podávání a konzumaci! Hutná polévka se nemixuje, pouze se vaří. Proto se doporučuje nakrátet veškerou zeleninu na kostičky. Pokud je polévka po uvaření trochu moc hutná, zvolte funkci mixování, abyste dosáhli požadované konzistence.

Štáva! (12)

Nastavení šťavy na výrobniku polévky je ideální pro přípravu ovocných nebo mléčných koktejlů z čerstvých přísad. Tento program trvá 2 minuty a potom je nápoj připraven k podávání. Nastavení šťavy neohřívá přísady.

Poznámka: Nevkládejte do výrobniku polévky kostky ledu.

Dokonalá směs! (13)

Nastavení směsi umožňuje dále mixovat polévku k dosažení požadované konzistence podle potřeby. Tato funkce pracuje bez dalšího ohřívání polévky.

Chcete-li zpřístupnit tuto funkci po vaření, tlačítkem režimu (15) zvolte funkci Blend (Mixování) a podržením tlačítka Select On/Off (Volící spínač) (16) spusťte mixování.

Přidat!

Jestliže jste spustili program na přípravu polévky Smooth

(Jemná) nebo Chunky (Hutná) a potom jste si uvědomili, že jste zapomněli vložit nějakou přísadu, nebo chcete přidat bylinky, koření či další dochucovací prostředky, můžete to napravit. Jednoduše sejměte víko (3), přidejte přísady, potom zavřete víko a pokračujte v programu.

Během mixování nesnímejte víko, aby nedošlo k rozstříknutí (viz část věnovanou displeji LED).

Tuto funkci nepoužívejte k přidávání velkého množství zeleniny nebo jakýchkoliv přísad, které budou ke správnému uvaření vyžadovat délku celého programu.

Zrušení nebo změna programu

Pokud jste zvolili nesprávný program a stiskli tlačítko Select On/Off (Volící spínač) (16), nebo chcete zrušit program, jednoduše stiskněte tlačítko Select On/Off (Volící spínač) a podržte ho 2 sekundy; ikony budou blikat. Tlačítkem režimu (15) to vyberte správný program a restartujte ho stisknutím tlačítka Select On/Off (Volící spínač).

Displej LED (14)

Výrobnik polévky využívá k přípravě čerstvých polévek a nápojů tři procesy: ohřev, vyčkávaní a mixování. Každý z nich je během programu signalizován malou animací na displeji LED.

Ohřev 11

Pohyblivá animace ohřevu se zobrazuje tehdy, když výrobnik polévky ohřívá obsah konvice.

Mixování 11

Animace mixování se zobrazuje během používání mixovací čepele. Při přechodu od ohřevu k mixování se z výrobniku polévky ozve jedno pípnutí.

Během mixování nesnímejte víko (3).

Vyčkávaní 11

V průběhu programů bude výrobnik polévky občas „vyčkávat“; během vyčkávaní se nebude zobrazovat žádná animace. Časovač na displeji LED bude pokračovat v odpočítávání. Takového chování je normální.

Jakmile je proces dokončen, výrobnik polévky bude 60 sekund pítat a na obrazovce se zobrazí ikona „dokončeno“.

Dokončeno 11

Po dokončení bude výrobnik polévky zobrazovat stejnou animaci jako při vyčkávaní, ale časovač bude ukazovat hodnotu „0“ a všechny čtyři ikony na panelu budou blikat.

Co restovat?

Ideálními potravinami k restování jsou cibule nebo plátky slaniny, které působením tepla změkknou, zhnědnou nebo karamelizují. Funkci restování můžete použít také k přípravě osmažených kostiček do polévky.

Restování by se mělo používat pouze po dobu 5-10 minut. Nemělo by se používat déle než 10 minut.

Funkci restování nepoužívejte na syrové maso vyjma plátků slaniny a malých množství mletého masa (do 100 g). Nepoužívejte ji k ohřívání tekutin, omáček, čerstvých nebo konzervovaných rajčat, cukru, ovoce, ani cukernatých nebo škrobových potravin.

Funkce Sauté (Restování) je k dipozici pouze v případě, že konvice (3) není zakryta víkem (2). Po nasazení víka se funkce Sauté (Restování) vypne.

Výhody domácí polévky

Domácí polévka má výbornou chuť, je velmi levná a patří mezi zdravá a výživná jídla.

Narychlo!

Vaření narychlo je nejlepším způsobem přípravy prospěšného jídla, které miluje celá rodina. Poskytuje úplnou kontrolu nad potravinami, které jíte, protože vaření je založeno na používání základních přísad, pomáhá vám vyhnout se všem konzervantům, dochucovadlům nebo jiným přísadám v potravinových polotovarech.

Navaríte si do zásoby!

Vaření do zásoby je velmi výhodné, protože si kvalitní pokrm připravíte pouze jednou, pak jej zabalíte do potravinových balíčků, které lze zchladit nebo zmrazit a zachovat tak veškerou chuť a živiny, kterých si potom můžete užívat celý týden.

Hlavně neplytvat!

Ve Velké Británii se každoročně vyplývá 8,3 milionů tun potravin, většinu z nich by však bylo možné sníst. Vždy si můžete připravit fantastickou domácí polévku ze zbytků v kuchyni, které byste normálně vyhodili, ať se jedná o pečené kuře od nedělního oběda, nebo o osamělé rajče zastrčené vzadu v ledničce.

Živiny v polévce

Není nad domácí polévku, která může v závislosti na vybraném receptu může nabídnout celou řadu živin, včetně vitamínů, minerálů, uhlohydrátů a vlákniny. Ale ze všeho nejlepší je, že domácí polévka je prostě lahodná!

Čím je váš výrobek polévky tak speciální?

Příprava čerstvé domácí polévky v pohodlí vlastní kuchyně nemůže být rychlejší, než při použití výrobku polévky.

Příprava v jedné konvici

Funkce Sauté (Restování) umožňuje orestovat přísady před vařením polévky, a to ve stejné varné konvici. Jednoduchý nápad, který omezuje nepořádek a nároky na mytí.

Při restování ve stejné konvici, v níž se vaří, zůstanou zachovány příchuti, což zlepšuje chuť polévky.

Bleskové hotové práce!

Vše, co musíte udělat, je připravit si přísady, vložit je do výrobku polévky a vybrat nastavení pro jemnou nebo hutnou polévku. Program pro jemnou polévku po orestování rozmixuje a pozvolna uvaří polévku za 21 minut. Program na hutnou polévku trvá pouhých 28 minut a pak už si můžete pochutnávat na polévce!

Úspora prostoru

Jsmo si vědomi toho, že místo v kuchyni bývá velmi cenné. Výrobek polévky má kompaktní rozměry a jednoduchou konstrukci, takže se snadno vejde kamkoliv na kuchyňskou linku.

Jednoduché čištění

Restovací výrobek polévky nelze sice mýt v myčce nádobí, jeho čištění je však jednoduché. Po použití stačí omýt kryt motoru (8) a čepel Serrator (9) teplou vodou a otřít houbou.

NEPONOŘUJTE do vody. Vnitřek konvice výrobku polévky (4) lze mýt také teplou mýdlovou vodou a houbou. Pokud jsou uvnitř připálené zbytky potravin, nechte je odmočit a potom je setřete houbou. Vnější povrch spotřebiče otřete měkkým, suchým hadrem a potom ho nechte uschnout.

Některé potraviny se mohou připálit, pokud se dostanou do styku s topným tělesem základny. Pokud k tomu dojde, naplňte výrobek polévky horkou mýdlovou vodou a nechte vše 15 minut odmočit. Připálené zbytky potravin lze snadno odstranit měkkou houbou na nádobí. Nepoužívejte kovovou drátěnku, protože by poškrábala povlak.

VAROVÁNÍ: Vnitřní povrch konvice je potažen trvanlivým teflonovým povlakem pro snadné čištění. Nepoužívejte kovové náčiní k míchání ani k odstraňování jídla z tohoto výrobku.

Po vyčištění důkladně všechny součásti vysušte.

VAROVÁNÍ: NEPONOŘUJTE víko nebo konvici do vody, protože obsahují elektrické součásti, které by mohly být poškozeny vodou. Zabraňte styku vody s elektrickými kontakty. Před použitím důkladně vysušte.

Při snímání a nasazování víka (3) dávejte pozor, abyste čepelí nepoškrábali stěnu konvice (4) a nepoškrábali tak teflonový povlak.

Nějaké dotazy?

Pokud máte ohledně použití výrobku polévky nějaké dotazy, podívejte se na seznam níže, kde jsou některé z běžných dotazů již zodpovězeny. Pokud potřebujete další pomoc, obraťte se na linku podpory: 0344 871 0944.

Mohu sejmut viko během cyklu?

Ano, v případě, že potřebujete přidat přísady nebo koření. Více informací najdete v části „Přidat“.

Mohu používat výrobek polévky k přípravě něčeho jiného než polévky nebo nápojů?

Ne. Připravených 5 programů je určeno k přípravě dokonalé polévky a nápojů od surovin po konečný výsledek. Řiďte se recepty a přizpůsobte je vlastní chuti.

Mohu ve výrobniku polévky používat syrové maso uváděné v receptech na polévku?

Ne, kromě slaniny nebo malých množství mletého masa (100 g). Maso byste měli uvařit samostatně a teprve potom ho vložit do výrobku polévky společně s dalšími přísadami podle receptu, protože výrobek je určen pouze k lehkému restování slaniny nebo cibule a následnému vaření polévky. Funkci restování byste neměli používat k restování syrového masa vyjma slaniny nebo mletého masa.

Jaký je objem výrobku polévky?

Výrobek polévky má objem 1,6 l. Dávejte pozor, abyste neplnili výrobek polévky nad rysku MAX, jinak detektor přeplnění přeruší napájení čepele Serrator (9) a na displeji LED (14) se zobrazí „E1“. V takovém případě jednoduše odeberte část přísad, aby obsah nepřesahoval rysku MAX, a otřete snímač přeplnění (7) na viku (3). Dbejte na to, aby byly přísady (včetně tekutiny) nad ryskou MIN, jinak dojde k narušení funkce mixování.

Mohu měnit časy v nastavení pro jemnou a hutnou polévku?

Ne. Časy v těchto nastaveních jsou pevně dané.

Mohu přehřát hotovou polévku nebo ohřát polévku z plechovky/krabice?

Ne. Programy jsou nastavené na přípravu dokonalé polévky od surovin po konečný výsledek. Polévka by se mohla připálit k základně topného článku, což by poškodilo výrobek.

Mohu ve výrobniku polévky připravovat studené polévky, jako je gazpacho?

Ano, ale nejprve ji budete muset uvařit s nastavením na jemnou nebo hutnou polévku. Pak ji před konzumací jednoduše nechte vychladnout nebo umístíte do ledničky.

Co když výrobek polévky přestane pracovat?

Výrobek polévky je vybaven bezpečnostním termostatem, který odpojí napájení a vypne spotřebič, aby zabránil jeho přehřívání, pokud se používá nepřetržitě po dobu 3 nebo více cyklů. Pokud k tomu dojde, vyjměte z konvice všechn obsah a nechte výrobek polévky 30 minut chladnout; potom můžete pokračovat v přípravě polévky.

Pokud budete funkci mixování používat nepřetržitě po dobu delší než 20 sekund, bezpečnostní systém odpojí napájení, aby zabránil přehřívání. Když k tomu dojde, vyčkejte 10 sekund, než začnete funkci mixování znovu používat.

Co když se jídlo připálí k základně výrobku polévky? 13

Protože v některých potravinách se vyskytuje škrob a cukry,

může dojít k mírnému připálení, pokud se tyto přísady dostanou do přímého styku s vnitřkem základny konvice (4). Aby tomu bylo možné zabránit, přidejte do výrobku polévky půl hrnku vody nebo vývaru, až poté přidejte tuhé přísady. Pak doplňte zbývající objem tekutiny podle receptu.

Co když přestane pracovat funkce restování?

Funkce restování funguje pouze se sejmutým víkem (viz str. 6). Stiskněte tlačítko Sauté (Restování) (17); indikátor Sauté (Restování) (16) by se měl rozsvítit zeleně.

Pokud indikátor Sauté (Restování) na držadle konvice (4) zůstane svítit červeně, reaktivujte tuto funkci stisknutím pístu na horní straně držadla konvice. Po sejmutí víka (2) by měl tento píst zůstat v „horní“ poloze.

Kontaktujte nás

Linka podpory

Pokud máte se svým přístrojem problémy, kontaktujte nás na lince podpory, budeme vám patrně schopni pomoci lépe, než v obchodu, kde jste přístroj zakoupili.

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

Promluvte si s námi

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

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



CZ

Recepty

Vytvořili jsme pro vás 15 receptů, podle nichž si můžete ve svém výrobníku polévky připravovat různé pokrmy a nápoje od vydatných polévek po osvěžující ovocné koktejly.

Nastavení Chunky (Hutná) (11) slouží pouze k vaření, přísady se nemixují. Pokud je na vás uvařená polévka příliš hutná, můžete kousky poněkud rozmělnit pomocí nastavení Blend (Mixování) (13).

K použití této funkce je třeba, abyste výrobek polévky nejprve odpojili od sítě a potom znovu připojili. Tím se výrobek polévky resetuje a pak budete moci tlačítkem režimu (15) vybrat nastavení Blend (Mixování). Až bude toto nastavení zvýrazněno, stiskněte a podržte tlačítko Select On/Off (Volící spínač) (16), abyste rozmixovali obsah konvice.

Recepty byly vyvinuty tak, aby vyhovovaly objemu mezi minimální a maximální hladinou výrobníku polévky (1,3–1,6 l).

Recepty s restováním

Zimní jehněčí vývar s čočkovou

Doba přípravy: 20 minut

Doba vaření: 33 minut

Nastavení: Chunky (Hutná)

Počet porcí 4

Prísady:

- 2 polévkové lžice olivového oleje
- 75 g syrového mletého hovězího masa
- 1 středně velká cibule (přibl. 100 g), jemně nakrájená
- 2 stroužky česneku, rozmačkané
- 1 malá mrkev (přibl. 50 g), jemně nakrájená
- 1 brambora (přibl. 115 g), jemně nakrájená
- 1 středně velký tuřín (přibl. 100 g), jemně nakrájený
- 1 polévková lžice hladké mouky
- 1 konzerva čočky (400 g), bez nálevu
- ½ kávové lžičky čerstvého rozmarýnu, nakrájeného
- 2 bobkové listy
- 1 kávová lžička Worcesterové omáčky
- 1 polévková lžice čerstvé petržele, nakrájené
- 900 ml jehněčího vývaru ze 2 kostek

Postup:

- 1 Stiskněte tlačítko Sauté (Restování) a 1 minutu ohříváte v konvici výrobku polévky olivový olej. Restujte mleté jehněčí maso po dobu 2-3 minut za častého míchání dřevěnou vařečkou, dokud rovnoměrně nezhnědne.
- 2 Přidejte do konvice cibuli, česnek, mrkev, bramboru a tuřín a restujte 4 minuty; míchejte podle potřeby. Stisknutím tlačítka Sauté (Restování) vypněte funkci restování.
- 3 Přimíchejte hladkou mouku, potom přidejte zbytek přísad a doplňte vývarem do maximální hladiny. Ochutíte obsah soli a mletým pepřem a zamíchejte ho dřevěnou vařečkou nebo lopatkou. Zakryjte konvici víkem a zvolte nastavení Chunky (Hutná).
- 4 Po dokončení podle chuti dochutíte a před podáváním vyjměte bobkové listy.

Kuřecí polévka s houbami

Doba přípravy: 20 minut

Doba vaření: 30 minut

Nastavení: Smooth (Jemná)

Počet porcí 4

Prísady:

- 2 polévkové lžice olivového oleje
- 1 cibule (přibl. 100 g), jemně nakrájená
- 240 g hub nakrájených na tenké plátky
- 1 stroužek česneku, rozmačkaný
- 100 g vařeného kuřete, sekaného

- 1 brambora (přibl. 115 g), oloupaná a jemně nakrájená
- 10 g čerstvé petržele, nakrájené
- Sůl a pepř
- 1 l kuřecího vývaru
- Pro ozdobení:
- trochu šlehačky

Postup:

- 1 Stiskněte tlačítko Sauté (Restování). Jednu minutu ohříváte olej v konvici a potom přidejte cibuli. Dvě minuty restujte za stálého míchání dřevěnou vařečkou nebo lopatkou, dokud nezhnědne, ale nerestujte do hněda.
- 1 Přidejte houby a česnek a restujte dalších několik minut, dokud houby nezhnědnou. Stisknutím tlačítka Sauté (Restování) vypněte funkci restování.
- 3 Přidejte kuře, bramboru, petržel a koření a doplňte vývarem do maximální hladiny konvice.
- 4 Zakryjte konvici víkem a zvolte nastavení Smooth (Jemná).
- 5 Po dokončení podle chuti dochutíte a podáváte s trochou šlehačky (pokud chcete).
- Příprava čerstvého kuřecího vývaru. Jednoduše vložte zbytky kuřete do středně velkého hrnce, zaplňte je vodou, přidejte kostku rostlinného vývaru, 5 kuliček pepře a bobkový list. Přiveďte k varu a potom 1 hodinu zvolna vařte. Protlačte přes jemné síto nebo kus mušelinové látky.

Recepty na polévku

Polévka z pečených rajčat a bazalky

Doba přípravy: 30 minut

Doba vaření: 21 minut

Nastavení: Smooth (Jemná)

Porce: 4

Prísady:

- 8 velmi zralých rajčat (přibl. 640 g), rozkrájených na půlky
- 2 červené cibule (přibl. 215 g), nakrájené na 6 kousků
- 4 stroužky česneku
- 1 polévková lžice olivového oleje
- 1 polévková lžice balzámového octa
- Sůl a mletý černý pepř
- 750 ml kuřecího vývaru z kostky
- 2 kávové lžičky rajčatového protlaku
- 1 kávová lžička hnědého cukru
- 10 g čerstvých listů bazalky

Postup:

- 1 Předehřejte troubu na 200 °C/stupeň 6 u plynové trouby.
- 2 Vložte rajčata slupkou nahoru na pečící plech, společně s červenou cibulí a česnekem. Pokropte olivovým olejem, balzámovým octem a ochutíte soli a pepřem. Pečte 20-30 minut nebo tak dlouho, dokud vše nezhnědne a není lehce připálené.
- 3 Opatrně vložte zeleninu do výrobku polévky s kuřecím vývarem a přidejte rajčatový protlak, hnědý cukr a čerstvou bazalku.
- 4 Zakryjte konvici víkem a zvolte nastavení Smooth (Jemná). Jakmile je polévka připravena, ochutíte podle potřeby a podáváte.

Skutečně rychlá hrachová polévka se šunkou a mátou

Doba přípravy: 5 minut

Doba vaření: 21 minut

Nastavení: Smooth (Jemná)

Počet porcí 4

Přísady:

- 600 g mraženého hrášku
- 20 g čerstvé máty, pouze listky
- 225 g kvalitní vařené šunky, nakrájené/nasekané
- 1 brambora (přibl. 100 g), jemně nakrájená
- 800 ml horkého šunkového vývaru z kostky
- Sůl a mletý černý pepř
- 2 polévkové lžice olivového oleje
- 3 plné polévkové lžice zakysané smetany

Postup:

- 1 Naplňte výrobek polévkou hráškem, mátou, šunkou, bramborou a horkým vývarem. Zakryjte konvici víkem a zvolte nastavení Smooth (Jemná).
- 2 Až bude polévka hotová, dochutěte ji trochou soli a mletého pepře, přidejte olejový olej a zakysanou smetanu a zvolte nastavení Blend (Mixování). Před podáváním stiskněte tlačítko Select On/Off Button (Volící spínač) a podržte ho 20 sekund, abyste rozmixovali polévku.

Základní zeleninová polévka

Doba přípravy: 5 minut

Doba vaření: 21 minut

Nastavení: Smooth (Jemná)

Porce: 4

Přísady:

- 700 g zeleninové směsi nakrájené na kostičky (ideální je balená zeleninová směs ze supermarketu)
- Voda (po značku MAX)
- 2 kostky kuřecího nebo zeleninového vývaru
- Sůl a mletý černý pepř

Postup:

- 1 Chcete-li rychle získat jemnou polévku, naplňte výrobek polévkou po značku MIN vybranou zeleninou nakrájenou na kostičky (ideální je prodáváná krájená zelenina).
- 2 Přidejte kostky zeleninového nebo kuřecího vývaru a doplňte konvici vodou po značku MAX.
- 3 Zakryjte konvici víkem a zvolte nastavení Smooth (Jemná). Jakmile je polévka připravena, ochutěte podle potřeby a podávejte.

Recepty na šťávy

Jahodový a ananasový koktejl

Doba přípravy: 5 minut

Doba mixování: 2 minuty

Nastavení: Juice (Šťáva)

Hotové množství: 1,1 l

Přísady:

- 300 g čerstvých jahod
- 250 g čerstvého ananasu
- 450 g nízkotučného jahodového jogurtu
- 150 ml polotučného mléka
- 1 naběračka (přibl. 35 g) vanilkové zmrzliny

Postup:

- 1 Připravte a odstopujte jahody, velké kusy rozkrojte na polovinu. Rozsekejte ananas na kousky.
- 2 Vložte přísady do výrobku polévky a důkladně je promíchejte.
- 3 Zakryjte konvici víkem a zvolte nastavení Juice (Šťáva). Potom stačí počkat 2 minuty, než výrobek polévky dokončí přípravu.
- 4 Ihned podávejte.

Celoživotní záruka na čepele

„Čepel Serrator“ zaručuje celoživotní bezvadné dílenské zpracování a kvalitu použitých materiálů. Tato záruka platí pouze pro původního kupce a není postupitelná ani převoditelná na žádnou další stranu. Tato záruka je k dispozici zákazníkům, kteří používají „čepel Serrator“ k nekomerčním domácím účelům. Tato záruka nekrýje poškození způsobené nehodou, špatným používáním či jakýmkoliv jiným používáním, než které je uvedeno ve vašem návodu k použití, nebo poškození, které je výsledkem špatné údržby nebo nedostatku čištění tohoto výrobku, jak je uvedeno ve vašem návodu k použití.

DVOULETÁ ZÁRUKA



Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny. Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevníte sešívačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

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

Č. modelu
Sériové číslo

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

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

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

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle

během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

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

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

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

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

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



- GB** For electrical products sold within the European Community. At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne. Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle. Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent. Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden. Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden. Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen. Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea. Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici. Riciclarlo laddove esistano le strutture. Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej. Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi. W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.
- CZ-SK** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství. Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu. Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních. Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.

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

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

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

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

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

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

www.glendimplex.fr
T: + 33 (0)1 69 11 11 91

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

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

F: 06071 37048

- I** I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Vedere le limitazioni d'uso nel sottotitolo delle importanti istruzioni di sicurezza. Morphy Richards è costantemente impegnata a migliorare la qualità e il design dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di modificare le specifiche dei diversi modelli in qualunque momento.

PER ASSISTENZA TECNICA:
HELPLINE 199.193.328 LUN-VEN 9,30-13,00 e 14,30-17,30.
Costo della chiamata 14,26 cent. di Euro al minuto IVA inclusa (da rete fissa).

E: assistenza@necchi.it F: +39-0693496270
I prodotti Morphy Richards sono distribuiti in Italia da:
Necchi SpA, Via Cancelliera 60 00040 Ariccia (RM).

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

Proteas Sp. z o.o.
Ul. Sarmacka 9/45
02-972 Warsaw
Poland
T: 0048 666 556603

- CZ-SK** 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.
Mladý Horákov 4
568 02 Svitavy
T: +420 461 540 130
F: +420 461 540 133

morphy richards®

FP501014MEE Rev 2 8/15

www.morphyrichards.com