

morphy richards®

TOTAL CONTROL

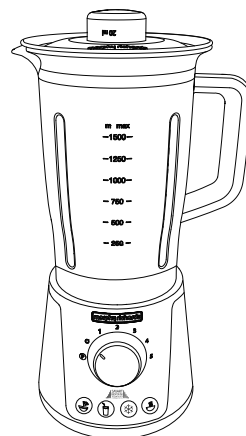


Table Blender

Please read and keep these instructions

Blender de table

Veuillez lire et conserver ces instructions

Standmixer

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

Liquidificador de mesa

Leia e guarde as presentes instruções

Frullatore da tavolo

Si prega di leggere e conservare le presenti istruzioni

Bordblender

Læs og opbevar vejledningen

Blender kielichowy

Niniejszą instrukcję obsługi należy przeczytać i zachować

Stolní mixér

Přečtěte si návod k použití a uschovejte jej

GB

F

D

P

I

DK

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.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep appliance and cord out of the reach of children.
- CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand or approaching parts that move in use.
- Do not blend for longer than the time periods recommended in the 'Operating chart'.
- Avoid touching moving parts. Keep hands, hair and clothing, and utensils away from the blender blades during operation, to prevent personal injury and/or damage to the appliance.
- Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the jug and during cleaning.
- For care & cleaning refer to page 10.

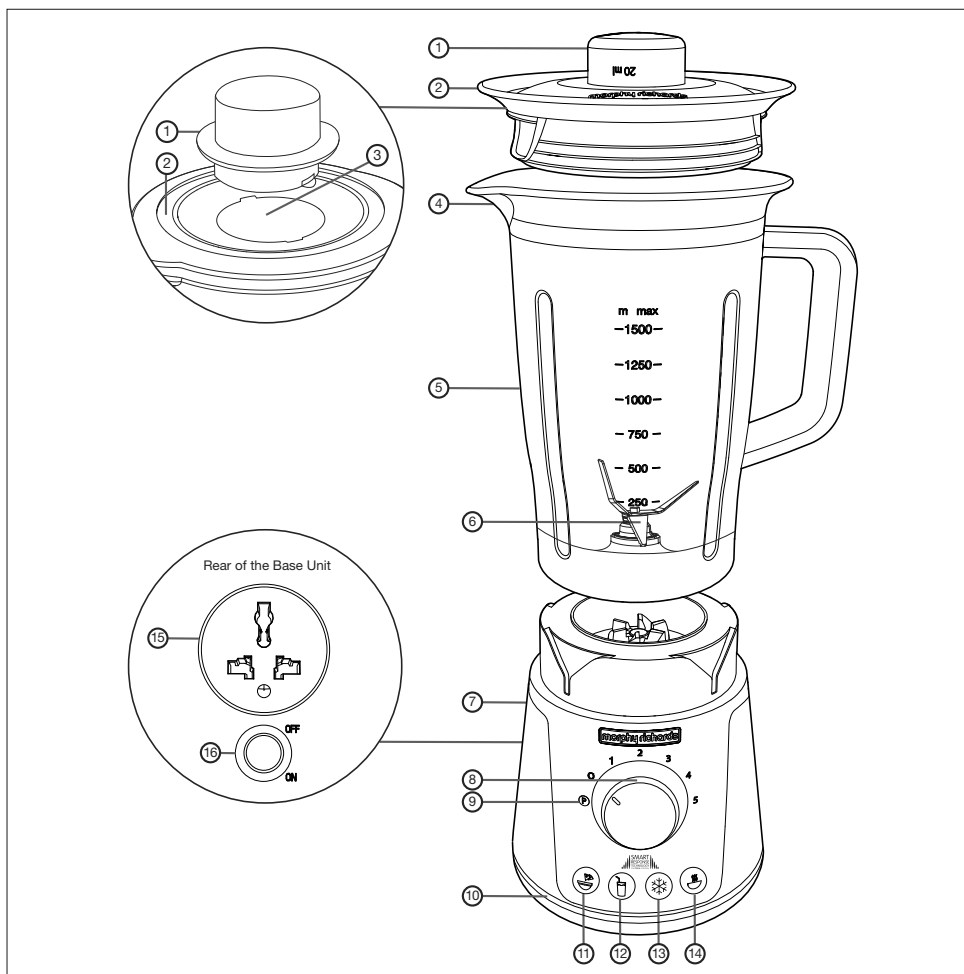
In addition, we offer the following safety advice.

Location

- Do not use outdoors or in a bathroom.
- Always locate your appliance away from the edge of the worktop.
- Do not place the jug used with the appliance on a highly polished wooden surface as damage may occur to the surface.

Mains cable

- Do not let the mains cable hang over the edge of the worktop where a child could reach it.
- Do not let the lead run across an open space e.g. between a low socket and a table.
- Do not let the cable run across a cooker or other hot area which



GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

might damage the cable.

- The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- The power cord cannot be replaced. Contact Morphy Richards for advice.

Other safety considerations

- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
- The use of attachments or tools not recommended or sold by Morphy Richards may cause fire, electric shock or injury.
- **WARNING: Misuse of appliance could cause personal injury.**

Product specific safety

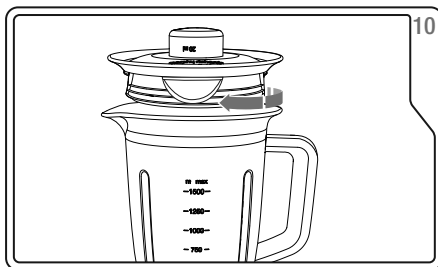
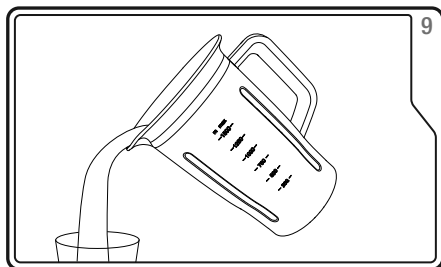
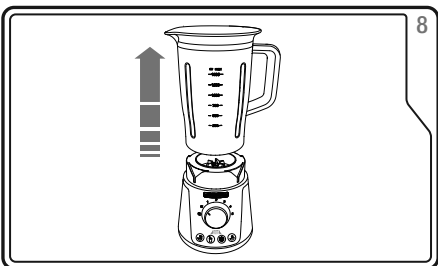
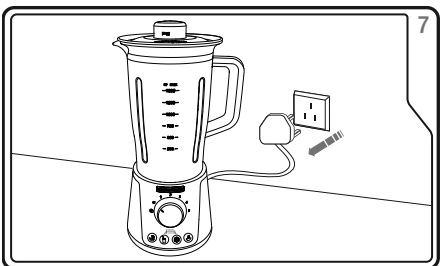
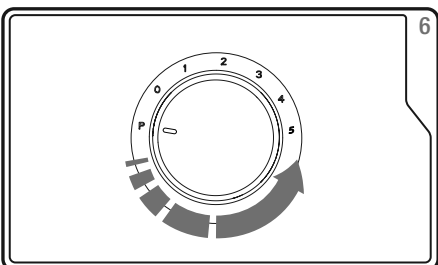
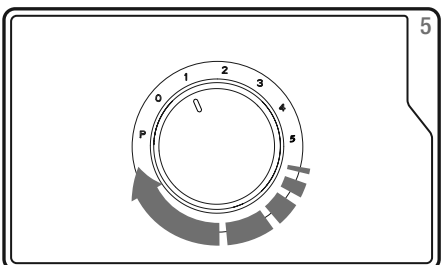
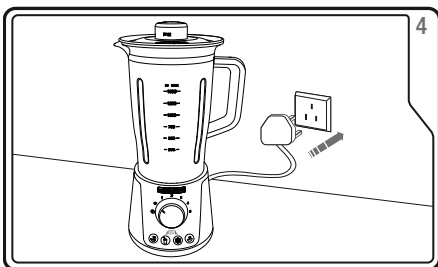
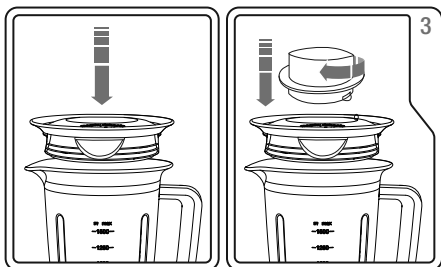
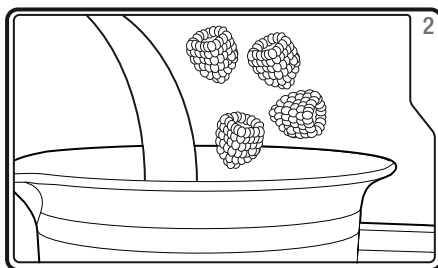
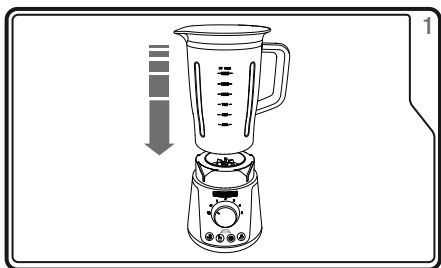
- **IMPORTANT:** Allow hot liquids to cool before adding to the blender, always ensure the lid is fitted correctly.
- Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- Do not use the appliance if the plastic jug or lid is damaged or has visible cracks.

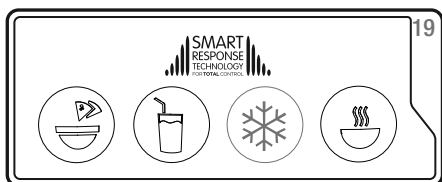
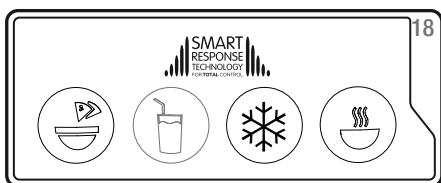
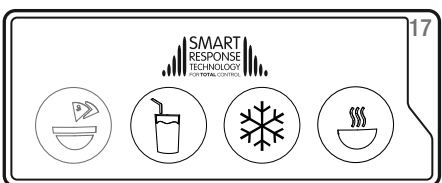
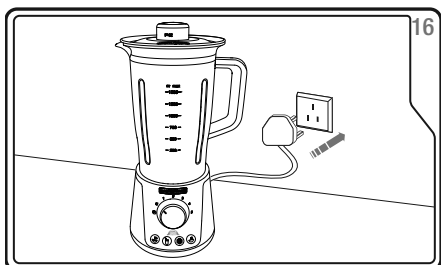
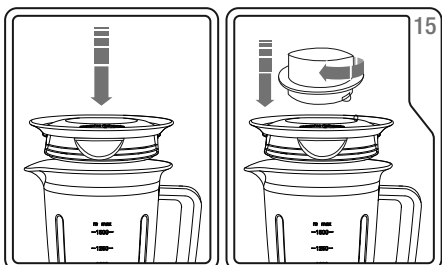
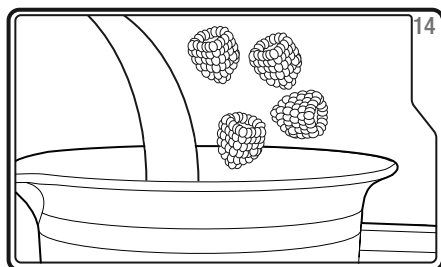
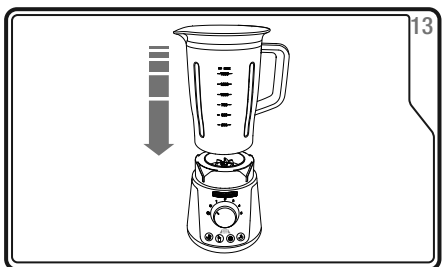
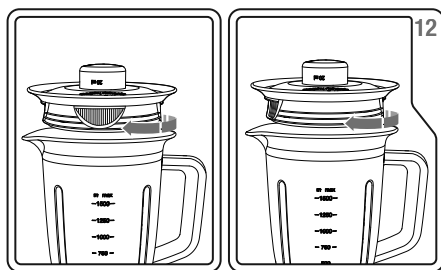
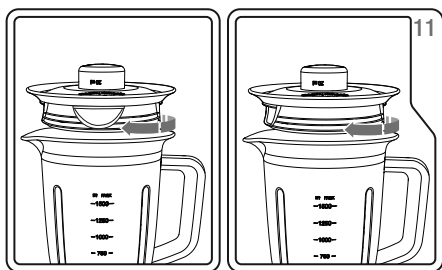
Electrical requirements

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

Should the fuse in the mains plug require changing, a 5 amp BS1362 fuse must be fitted.

WARNING: This appliance must be earthed.





GB

F

D

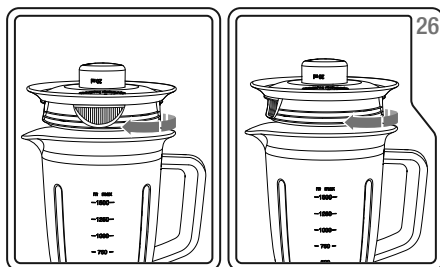
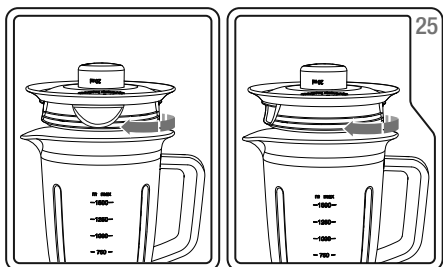
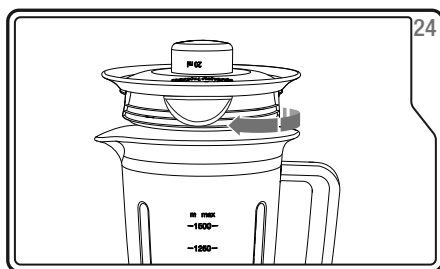
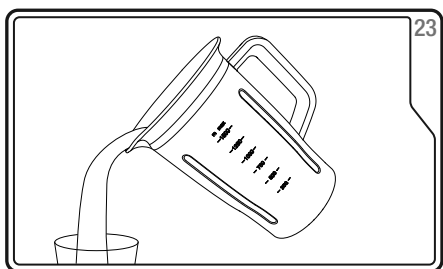
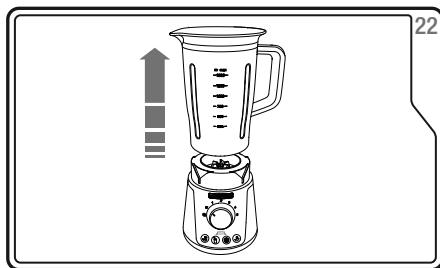
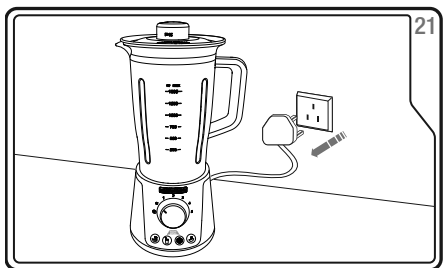
P

I

DK

PL

CZ



Introduction

Thank you for your recent purchase of this Morphy Richards
Total Control Table Blender

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

Contents

Health And Safety	2
Introduction	7
Total Control	8
Product Overview	3
Before First Use	9
Using Your Table Blender - Manual Control	9
Using Your Table Blender - Preset Programs	9
Top Tips	9
Care And Cleaning	10
Operating Chart	10
Recipes	11
Contact Us	14
Guarantee	14

Features

- (1) Measuring Cup
- (2) Lid
- (3) Pouring Hole
- (4) Spout
- (5) Plastic Jug
- (6) Blade
- (7) Base Unit
- (8) Control Dial
- (9) Pulse Function
- (10) Cable Storage
- (11) Preset Dips & Sauces
- (12) Preset Smoothies
- (13) Preset Ice Crushing
- (14) Preset Soup & Sauces
- (15) Plug Storage (on rear)
- (16) On/Off Switch

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

TOTAL CONTROL

Giving you the power to create with confidence

Introducing the Total Control Table Blender is a versatile fusion of practical design and smart response technology, designed to give users the power to create with confidence.

Thanks to Smart Response Technology, this intelligent table blender delivers exactly the right amount of power for a variety of food preparation tasks.

The 4 preset programs give unparalleled assistance for dips, smoothies, soups, sauces and ice, completely removing the guesswork from blending.

5 speeds and a pulse function help maintain total control throughout. And the extra-large 1.5 litre capacity allows users to make plenty of delicious drinks, soups and sauces.

The table blender's easy store plug is a tidy storage solution.

Total Control Table Blender gives users the power to create with confidence.



1.5L Working Capacity

Stainless Steel Serrator Blades

Pre-program settings

Integrated cord storage

Before First Use

- Carefully unpack your Table Blender as the Blending Blades are very sharp.
- Remove any stickers (except for the serial label on the base of the product).
- Carefully wash the Jug, Lid and Measuring Cup in hot soapy water. Rinse and dry.
- Wipe over the Base Unit with a damp cloth.
- WARNING: Never immerse the Base Unit in water or in any other liquid. Always ensure the electrical connections are kept dry. This may be wiped with a clean, damp cloth.**

Using Your Total Control Table Blender - Manual Control

- Place the Plastic Jug (5) onto the Base Unit (7).
- Place the food or cold liquids into the Plastic Jug (5). Do not exceed more than the recommended amount.
- Place the Lid (2) on the Plastic Jug (5), pushing down firmly. Place the Measuring Cup (1) into place twisting clockwise to lock into place. To avoid spillages ensure the pouring hole in the Lid (2) is turned away from the Spout (4).
- Plug the Total Control Table Blender into the mains socket & switch on (16).
- Turn the Control Dial (8) to 1 to start blending. Increase the speed as required.
- To use the Pulse function (9) turn the Control Dial (8) to P. Do not use for prolonged periods of time.
- Switch off (16) and unplug from the mains socket before serving.
- Remove the Plastic Jug (5) from the Base Unit (7).
- To pour, remove the Lid (2) and pour out of the spout (4).
- To use the flow control lift Lid (2) and reposition as required below.
- Turn to the large filter in the Lid (2) for a full flow.
- Turn to the gridded filter in the Lid (2) to prevent any large pieces from flowing through if present.

Using the preset programs

- Place the Plastic Jug (5) onto the Base Unit (7).
- Place the food or cold liquids into the Plastic Jug (5). Do not exceed more than the recommended amount.
- Place the Lid (2) on the Plastic Jug (5), pushing down firmly. Place the Measuring Cup (1) into place twisting clockwise to lock into place.
- To avoid spillages ensure the pouring hole in the Lid (2) is turned away from the Spout (4). Plug the Total Control Table Blender into the mains socket & switch on (16).
- Select Dips & Sauces button (11) on the Preset Programs for smooth dips, sauces, batters and icecream. A blue light will come on around the button, this light will stay on until the program is complete. PLEASE NOTE: The program may pause for several seconds. Do not remove the Plastic Jug (5) or Lid (2) until the light has gone off.

WARNING: DO NOT ADD INGREDIENTS OR REMOVE THE LID WHILE THE PROGRAMME IS RUNNING.

- Select Smoothies button (12) on the Preset Programs for delicious healthy smoothies. A blue light will come on around the button, this light will stay on until the program is complete. PLEASE NOTE: The program may pause for several seconds. Do not remove the Plastic Jug (5) or Lid (2) until the light has gone off.
- Select Ice Crushing button (13) on the Preset Programs for flavoured slushies. A blue light will come on around the button, this light will stay on until the program is complete. PLEASE NOTE: The program may pause for several seconds. Do not remove the Plastic Jug (5) or Lid (2) until the light has gone off.
- Select Soup & Sauces button (14) on the Preset Programs for nutritious soups and sauces. A blue light will come on around the button, this light will stay on until the program is complete. PLEASE NOTE: The program may pause for several seconds. Do not remove the Plastic Jug (5) or Lid (2) until the light has gone off.
- Switch off (16) and unplug from the mains socket before serving.
- Remove the Plastic Jug (5) from the Base Unit (7).
- To pour, remove the Lid (2) and pour out of the Spout (4).
- To use the flow control lift Lid (2) and reposition as required below.
- Turn to the large filter in the Lid (2) for a full flow.
- Turn to the gridded filter in the Lid (2) to prevent any large pieces from flowing through if present.

IMPORTANT

DO NOT ADD BOILING WATER/VERY HOT LIQUID TO THE JUG. ALLOW TO COOL FIRST.

Measuring Cup

- The Measuring Cup (1) can be used to measure small quantities of liquid.
- Pour the liquid through the Pouring Hole (3) in the Lid (2).
 - Place the Measuring Cup (1) back in the Lid (2), twisting to lock/unlock. Then proceed with your blending.

Crushing Ice

- Follow the procedure in the 'Using your Total Control Table Blender' section, replacing food with the ice cubes to be crushed.
- Select Ice Crushing Button (13) on the Preset Programs.
- Note: The maximum capacity for ice crushing at any one time is 500ml.

Top Tips

- Use your Blender for soups, sauces, drinks, pates, mayonnaise, dressing etc.
- Do not put dry ingredients into the Blender without addition of other wet ingredients or liquid.
- When blending, pour the liquids in first and then add the solid food. Begin blending at the lower speed and increase when needed.

IMPORTANT: To ensure the long life of your blender when using

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

the Manual Speed Settings never run it for longer than 60 seconds and allow to cool for 5 minutes. Switch off as soon as you have reached the desired consistency.

- The machine will not work if the Plastic Jug (5) is fitted incorrectly.
- Don't use the Plastic Jug as a storage container. Keep it empty when not in use.
- Never blend more than 1 litre (1 3/4 pints) - of frothy liquids, such as milk shakes.
- If using a max of 1.5L do not use any higher than speed 2.
- When blending soup do not fill over the 1 Litre mark.
- Do not overfill the blender. This could cause damage to the motor. The plug fuse will blow if the blender is overloaded. Replace the fuse and do not exceed the maximum recommended volumes. Refer to the 'Operating chart'.

Care And Cleaning

- Before cleaning and maintenance, switch the appliance off and unplug it, remove the Plastic Jug (5) from the Base Unit (7).
- After use, fill the Plastic Jug (5) with 1L (13/4 pints) of warm water and run for 30 seconds on the pulse setting and repeat as necessary. Never use abrasives or cream cleaners.
- Clean the Base Unit (7) with a damp cloth or kitchen paper roll.
- There is a facility to wrap your power cable around the base of the product and fit the plug into the Plug Storage (15).
- Reassemble the Total Control Table Blender by carefully placing the Plastic Jug (5) on the Base Unit (7), ensuring it fits correctly.
- **WARNING : Never immerse the Base Unit in water.**
- **WARNING: If any liquid is spilt in the top of the Base Unit, switch off and unplug from the socket and dry with a cloth.**

Operating Chart

	Volume Preset or Manual	Speed (Manual)	Time	Hints
Soups*	1L	1-4+ pulse	15 seconds to 1 minute max	Begin with low speed and increase to high if required
Milkshakes	1L	1-5+ pulse	15 seconds to 1 minute	
Blending / liquidizing (purees, drinks, batters)	1.5L	1-2 pulse	15 seconds to 1 minute	Begin with low speed and increase to high if required
Crushing ice	500ml max	pulse	10-20 seconds	

- Do not process for longer than recommended time.
- Do not exceed recommended maximum volumes.
- * Do not add boiling water and very hot liquids to the Plastic Jug, allow to cool first.

Preset programs running times

Dips & Sauces - 44 Seconds

Smoothies - 54 Seconds

Soups & Sauces - 58 Seconds

Ice Crush - 20 Seconds

Recipes

Preset Recipes

Strawberry Sauce (to serve with ice cream)

Preparation time: 5 minutes (plus 5 minutes cooling)

Setting: Dips & Sauces

Makes: 200ml

Serves: 4

Cooking time: 5 minutes

Ingredients:

- 150g strawberries, hulled
- 65g caster sugar
- 65ml water
- ½ tbsp elderflower cordial

Method:

- 1 Wash and halve the strawberries.
- 2 Place the sugar and water into a pan and stir frequently over a low heat until the sugar has dissolved.
- 3 Bring to the boil and then add the prepared strawberries. Cook 3 -3½ minutes or until softened.
- 4 Cool in the pan for 5 minutes.
- 5 Place the strawberry syrup into the Jug, add the elderflower cordial, fit the lid and press Preset button. Pour the sauce into a jug to serve.
- 6 Serve warm with pancakes or refrigerate and pour over vanilla ice cream.

Summer Fruit Ice cream

Preparation time: 10 minutes

Setting: Dips & Sauces

Freezing time: overnight

Serves: 8

Ingredients:

- 250g raspberries
- 125g strawberries, hulled and halved
- 75g blueberries
- 225g icing sugar, sieved
- 1 tbsp lemon juice
- 300ml double cream

Method:

- 1 Place the fruit in the jug, fit the lid and press preset button.
- 2 Add the lemon juice and then the sieved icing sugar into the jug, fit the lid and pulse (4 times or for about 20 seconds) until evenly blended.
- 3 Whip the double cream with a balloon whisk or mixer until soft peaks form. Lightly fold the fruit puree into the cream, until evenly mixed then pour into a freezer container and freeze uncovered

until icy at the edges and slushy. (2-3 hours)

- 4 Turn sides to centre with a fork and stir to a creamy consistency.
- 5 Freeze uncovered for several hours without stirring.
- 6 To store cover the container with a lid.

Chocolate Milkshake

Preparation time: 5 minutes

Setting: Smoothies

Yield : 1 litre

Serves: 5 (200ml servings)

Ingredients:

- 750ml semi skimmed milk
- 250g chocolate ice cream
- 1½ level tbsp drinking chocolate powder

Method:

- 1 Place the milk and ice cream into the Jug, add the drinking chocolate powder.
- 2 Fit the lid and press preset button.
- 3 When ready, serve immediately.

Hints & Tips:

For a change substitute vanilla ice cream, which gives a lighter flavour.

Strawberry Banana Smoothie

Preparation time: less than 5 minutes

Setting: Smoothies

Yield : 1.1 litre

Serves: 5

Ingredients:

- 180g strawberries washed and hulled
- 2 ripe bananas (approx. 150g) peeled and cut into chunks
- 450g low fat vanilla yogurt
- 300ml semi skimmed milk
- 3 ice cubes (optional)

Method:

- 1 If using, place the ice cubes in the Jug.
- 2 Add the remaining ingredients in the order listed and fit the lid
- 3 Press the preset Smoothie button.
- 4 Serve immediately when ready.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Mango Slushie

Preparation time: 5 minutes

Setting: Ice Crush

Serves: 2

Yield 500ml

Ingredients:

- Ice
- 180g – 200g prepared mango, chopped
- Juice of 1 orange (60ml)

Method:

- 1 Place ice in jug up to 500ml mark, fit lid, and press ice preset button.
- 2 When ice is ready add the mango and orange juice, fit lid and pulse two or three times until of the desired consistency.
- 3 Pour into two glasses and serve immediately.

Celery Soup

Preparation time: 5 minutes

Setting: Soup & Sauces

Serves: 4

Cook time: 30 minutes

Yield: 1.6 litres

Ingredients:

- 25g butter
- 1 head of celery, roughly chopped (including leaves)
- 1 onion (approx. 100g), chopped
- 3 small potatoes (approx. 150g) peeled and chopped
- 1L of hot vegetable stock
- Salt and ground black pepper
- Fresh parsley to garnish

Method:

- 1 Place the butter into a large saucepan and melt on the hob over medium heat. Ensure the butter does not burn.
- 2 Add the vegetables, and cook for 4 – 5 minutes, stirring occasionally with a wooden spoon.
- 3 Add the vegetable stock and seasoning. Bring to the boil.
- 4 Place the lid on the pan, reduce the heat and simmer for approximately 20 minutes or until the vegetables have softened.
- 5 Allow the soup to cool slightly then place roughly half into the Jug up to the 1 litre mark. Fit the jug lid and press the preset Soup button.
- 6 Pour the soup back into the pan then blend the remaining soup as above. Reheat as necessary, check the seasoning and garnish with freshly chopped parsley to serve.

Vegetable Pasta Sauce

Preparation time: 10 minutes

Setting: Soup & Sauces

Serves: 4-6

Cook time: 1 hour 10 minutes

Yield: 1.3 litres

Ingredients:

- 2 tbsp olive oil
- 1 onion, (130g) chopped
- 2 celery sticks,(80g) finely chopped
- 2 carrots,(160g) peeled and diced
- 1 clove garlic, crushed
- 1 leek,(120g) sliced into rounds
- 1 red pepper, diced
- 2 x 400g cans chopped tomatoes
- ½ tbsp balsamic vinegar
- 2 level tsp oregano
- 1 level tsp mixed herbs
- Salt and pepper

Method:

- 1 Heat the oil in a large pan and gently cook the onion, celery, carrot, garlic and leek for 5 minutes without colouring, stirring occasionally. Place the lid on the pan and cook for 20 minutes, stirring occasionally. Add the diced peppers and cook gently for a further 10 minutes with the lid on.
- 2 Place the tomatoes, vinegar, herbs, salt and pepper in the pan and simmer for 40 minutes or until the carrot and celery is softened. Cool slightly.
- 3 Carefully pour the sauce into the Jug. The level should be just over the 1 litre mark. Fit the lid.
- 4 Press the preset Soup button.
- 5 Check the seasoning reheating if necessary. Stir through spaghetti and serve with grated Parmesan and garlic bread on the side.

Manual Recipes

Tomato salsa

Preparation time: 5 minutes

Setting: Manual

Serves: 4-8

Ingredients:

- 150g small whole ripe cherry tomatoes,
- 1 small red chilli (10g)
- 20g coriander leaves
- Juice of 1 lime (2tbsp)
- level tsp salt
- Fresh ground black pepper

Method:

- 1 Remove the stalk from the chilli, cut the chilli in half.
- 2 Place all ingredients into the jug in the order listed.
- 3 Pulse for around 10-15 seconds then scrape the sides of the jug down with a spatula before pulsing for a few more seconds until of the desired consistency.
- 4 Pour into a serving bowl and allow to stand for 30 minutes before serving.

Matriciana pasta sauce

Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 40 minutes

Setting: Manual

Serves: 4

Yield: 600ml

Ingredients:

- 1 onion (approx. 130g) roughly chopped
- 1 clove garlic, crushed
- ½ green chilli, de-seeded, roughly chopped
- 1½ tbsp extra virgin olive oil
- 100g rind less plain bacon, roughly chopped
- 1 x 400g can plum tomatoes
- 100ml passata
- 4 tbsp white wine
- freshly ground black pepper
- Penne pasta and grated parmesan to serve

Method:

- 1 Place the oil in a large pan and heat for a few minutes. Gently fry the onion, garlic and chilli for 2-3 minutes without colouring, stirring occasionally with a wooden spoon.
- 2 Add the chopped bacon and fry for a further minute. Place the lid on the pan and cook over a medium heat for 5 minutes.
- 3 Add the plum tomatoes, passata and wine, season with pepper.
- 4 Place the lid on the pan and simmer gently for 25 - 30 minutes or

until the onion is tender. Cool slightly.

- 5 Ten minutes before the sauce is ready, cook the pasta according to the pack instructions.
- 6 Place the sauce into the Blender jug, fit the lid and blend using low speed or pulse for a few seconds only until the desired consistency is achieved.
- 7 Drain the pasta then stir the sauce through it. Heat for a moment if necessary then serve immediately with Parmesan cheese.

Green Kiwi and Apple Smoothie

Preparation time: 5 minutes

Setting: Manual

Serves: 4-5

Makes: 1 litre

Ingredients:

- 2 kiwi fruit (200g), skin on
- 1x 80g ripe banana (peeled weight), 30mm chunks
- 120g cucumber, skin on and chopped, 30mm chunks
- 65g baby spinach leaves
- 400ml Apple juice, chilled

Method:

- 1 Cut the kiwi fruit in half removing any hard core, roughly chop.
- 2 Mix the kiwi, banana and cucumber chunks and then place into the Jug. Add the spinach and apple juice.
- 3 Fit the lid and gradually increase the speed from 1-5. After approximately 20 - 30 seconds, return the knob gradually to zero and then pulse until smooth.
- 4 When ready, serve immediately.

Pineapple Sorbet

Preparation time: 10 minutes plus chilling and freezing time

Setting: Manual

Serves: 4-6

Yield: 600ml

Ingredients:

- ½ large pineapple, peeled, core removed and chopped (prepared weight approx. 385g)
- 50ml lime juice
- 140g caster sugar
- 130ml water

Method:

- 1 Place all ingredients in the jug. Blend using speeds 1-4 then pulse until smooth. (Total time 1 minute).
- 2 Refrigerate for an hour or so then stir, turn into a shallow freezer container and cover with the lid.
- 3 Freeze mixture for 3 hours or until firm on the outside but slushy in the middle. Remove it from the freezer, place the sorbet in the blender jug and process for 20 - 30 seconds on low speed.
- 4 Return to the freezer, covered, for several hours or overnight until firm.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Leek and potato soup

Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 35 minutes

Setting: Manual

Serves: 4-6

Yield: 2 litres

Ingredients:

- 25g butter
- 2 medium leeks (320g), washed and sliced
- 1 small onion (125g), peeled and finely chopped
- 560g peeled potatoes, thinly sliced
- 1.2 litres vegetable stock
- 1 level tsp mixed herbs
- 1 level tsp salt
- Black pepper

Garnish:

A few chives

Method:

- 1 Melt the butter in a large saucepan and add the leeks and onion. Gently cook without colouring for 5-10 minutes, stirring occasionally with a wooden spoon.
- 2 Add the potatoes, stock, herbs and seasoning, bring to the boil, cover and simmer gently for 30 minutes or until tender.
- 3 Allow to cool slightly and then carefully pour half of the soup into a measuring jug and the remainder into the Blender jug.
- 4 Use low speeds to blend for a few seconds. Use the pulse setting in short bursts to achieve the desired consistency. Blending time should be around 20 – 30 seconds.
- 5 Pour the blended soup back into the pan and repeat the above with the remaining soup. Check the seasoning, reheat, garnish with a few snipped chives and serve with crusty bread.

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

THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

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

YOUR ONE YEAR GUARANTEE

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

Model no.

Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase, it should be returned to the place of purchase for it to be replaced. If the fault develops after 28 days and within 12 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You may be asked to return a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (see Exclusions), the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working

days of receipt. If, for any reason, this item is replaced during the 1 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase. To qualify for the 1 year guarantee, the appliance must have been used according to the instructions supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

EXCLUSIONS

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

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

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

YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

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

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

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

Model no.
Serial no.

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

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

write to your local distributor at the addresses shown.

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

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

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

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

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

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

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

AUSTRALIAN WARRANTY

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

This warranty is in addition and does not affect your statutory rights. Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

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**Hygiène et sécurité**

L'utilisation de tout appareil électrique nécessite les règles de sécurité suivantes, relevant du bon sens.

Veuillez lire soigneusement ces instructions avant d'utiliser le produit.

- Cet appareil peut être utilisé par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, si on leur a donné des instructions ou qu'on les surveille lors de l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- **AVERTISSEMENT** : S'assurer que le blender est éteint avant de le retirer de sa base ou de s'approcher des pièces mobiles en cours d'utilisation.
- Ne pas mixer pendant plus longtemps que les durées recommandées indiquées dans le « Tableau d'opération ».
- Éviter de toucher les pièces mobiles.
Garder les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les ustensiles à l'écart des lames du blender pendant son utilisation afin de prévenir toute blessure personnelle et/ou dommage à l'appareil.
- Toujours débrancher le blender lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- Rester prudent lorsque vous manipulez les lames coupantes, que vous videz la carafe et que vous nettoyez l'appareil.
- Pour l'entretien et le nettoyage, référez-vous à la page 21.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Nous donnons également les conseils de sécurité suivants.

Emplacement

- Ne pas utiliser à l'extérieur ou dans une salle de bains.
- Toujours placer votre appareil à l'écart du bord du plan de travail.
- Ne pas placer la carafe de l'appareil sur une surface en bois poli au risque d'endommager la surface.

Câble d'alimentation

- Ne pas laisser pendre le câble du plan de travail où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne pas tirer le câble pour qu'il traverse une surface dégagée, par exemple entre une prise basse et une table.
- Ne pas faire passer un câble sur une cuisinière ou une autre surface chaude au risque d'endommager le câble.
- Le câble d'alimentation devrait atteindre la prise depuis la base de l'appareil sans tirer sur les connexions.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Contactez Morphy Richards pour plus de conseils.

Autres considérations de sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil pour une autre utilisation que celle prévue.
- L'utilisation d'accessoires ou d'outils non recommandés ou vendus par Morphy Richards peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- **AVERTISSEMENT** : La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer des blessures personnelles.
Notices de sécurité spécifiques à ce produit
- **IMPORTANT** : Laissez refroidir les liquides chauds avant de les verser dans le blender, assurez-vous toujours que le couvercle est bien fixé.
- Soyez prudent si vous versez du liquide chaud dans le blender car il pourrait être rejeté de l'appareil en raison d'une soudaine production de vapeur.
- Ne pas utiliser l'appareil si la carafe en plastique ou le couvercle sont endommagés ou visiblement fissurés.

Exigences électriques

Vérifiez que la tension sur la plaque signalétique de votre appareil corresponde à l'alimentation électrique de votre logement, qui doit être CA. (Courant alternatif)

Si le fusible de la prise d'alimentation a besoin d'être remplacé, il faut installer un fusible de 5 ampères BS1362.

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être relié à la terre.

Introduction

Nous vous remercions de votre achat récent de ce blender de table Total Control de Morphy Richards

N'oubliez pas de vous rendre sur www.morphyrichards.co.uk pour activer la garantie de deux ans de votre produit

Sommaire

Hygiène et sécurité	17
Introduction	18
Total Control	19
Aperçu du produit	3
Avant la première utilisation	20
Comment utiliser votre blender de table - commandes manuelles	20
Comment utiliser votre blender de table - programmes pré réglés	20
Meilleurs conseils	21
Entretien et nettoyage	21
Tableau d'opération	21
Recettes	22
Contactez-nous	25
Garantie	25

Caractéristiques

- (1) Bouchon mesureur
- (2) Couvercle
- (3) Orifice de coulée
- (4) Bec verseur
- (5) Carafe en plastique
- (6) Lame
- (7) Base
- (8) Cadran de réglage
- (9) Fonction de pulsation
- (10) Rangement du cordon
- (11) Sauces pré réglées
- (12) Smoothies pré réglés
- (13) Glace pilée pré réglée
- (14) Soupes et sauces pré réglées
- (15) Range prise (à l'arrière)
- (16) Interrupteur On/Off

TOTAL CONTROL

Vous donne la puissance de créer en toute confiance

Nous vous présentons le blender de table Total Control, un mélange polyvalent de design pratique et d'une technologie de réponse intelligente, conçu pour donner à ses utilisateurs la puissance de créer en toute confiance.

Grâce à la technologie de réponse intelligente, ce blender de table intelligent fournit exactement la quantité d'énergie nécessaire à la préparation d'une multitude d'aliments.

Les 4 programmes prérégés constituent une aide inégalée pour les sauces, les smoothies, et la glace, éliminant complètement les approximations lors du mélange.

Ses 5 vitesses et sa fonction de pulsation aident à garder le contrôle du début à la fin.

Et sa capacité extra-large de 1,5 litres vous permet de créer de délicieuses boissons, soupes et sauces.

Le range-câble de ce blender de table offre une solution de rangement en toute simplicité.

Le blender de table Total Control donne aux utilisateurs la puissance de créer en toute confiance.



GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ



Capacité de travail de 1,5 litres

Lames en acier inoxydable

Programmes prérégés

Range-câble intégré

Avant la première utilisation

- Déballez soigneusement le blender de table, les lames sont extrêmement coupantes.
- Retirez tous les autocollants (sauf le numéro de série sur le socle du produit).
- Lavez prudemment la carafe, le couvercle et le bouchon mesureur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Essuyez la base avec un chiffon humide.
- **AVERTISSEMENT : Ne jamais submerger la base dans l'eau ou tout autre liquide. Toujours s'assurer que les raccordements électriques sont au sec. Ils peuvent être essuyés avec un chiffon humide et propre.**

Comment utiliser votre blender de table - commandes manuelles

- 1 Placer la carafe en plastique (5) sur la base (7).
- 2 Placer les aliments ou liquides froids dans la carafe en plastique (5).
Ne pas dépasser les quantités recommandées.
- 3 Placer le couvercle (2) sur la carafe en plastique (5), en appuyant fermement. Mettre le bouchon mesureur (1) en place en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Afin d'éviter les renversements, assurez-vous que le trou de coulée du couvercle (2) soit tourné à l'écart du bec verseur (4).
- 4 Brancher le blender de table Total Control à la prise de courant et l'allumer (16).
- 5 Tourner le cadran de contrôle (8) sur 1 pour commencer à mixer. Augmenter la vitesse au besoin.
- 6 Pour utiliser la fonction de pulsation (9), tourner le cadran de contrôle (8) sur P. Ne pas utiliser pendant des périodes prolongées.
- 7 Éteindre (16) et débrancher la prise avant de servir.
- 8 Retirer la carafe en plastique (5) de la base (7).
- 9 Pour verser, retirer le couvercle (2) et verser avec le bec verseur (4).
- 10 Pour utiliser le contrôle de débit, soulever le couvercle (2) et repositionner comme indiqué ci-dessous.
- 11 Tourner le grand filtre dans le couvercle (2) pour un plein débit.
- 12 Sélectionner le filtre grillagé du couvercle (2) afin de prévenir le passage d'éventuels gros morceaux.

Utiliser les programmes préréglés

- 13 Placer la carafe en plastique (5) sur la base (7).
- 14 Placer les aliments ou liquides froids dans la carafe en plastique (5). Ne pas dépasser les quantités recommandées.
- 15 Placer le couvercle (2) sur la carafe en plastique (5), en appuyant fermement. Mettre le bouchon mesureur (1) en place en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
- 16 Afin d'éviter les renversements, s'assurer que le trou de coulée du couvercle (2) soit tourné à l'écart du bec verseur (4). Brancher le blender de table Total Control à la prise de courant et l'allumer (16).

- 17 Sélectionner le bouton pour les sauces (11) parmi les programmes préréglés pour les sauces lisses, les pâtes et les glaces.

Un voyant bleu s'allumera autour du bouton, il restera allumé jusqu'à ce que le programme soit complété. **VEUILLEZ NOTER :** Le programme pourra s'interrompre pendant plusieurs secondes. Ne pas retirer la carafe en plastique (5) ou le couvercle (2) avant que le voyant soit éteint.

AVERTISSEMENT : NE PAS AJOUTER D'INGRÉDIENTS NI RETIRER LE COUVERCLE PENDANT QUE LE PROGRAMME SUIT SON COURS.

- 18 Sélectionner le bouton pour smoothies (12) parmi les programmes préréglés pour obtenir des smoothies délicieux et sains. Un voyant bleu s'allumera autour du bouton, il restera allumé jusqu'à ce que le programme soit complété.

VEUILLEZ NOTER : Le programme pourra s'interrompre pendant plusieurs secondes. Ne pas retirer la carafe en plastique (5) ou le couvercle (2) avant que le voyant soit éteint.

- 19 Sélectionner le bouton pour la glace pilée (13) parmi les programmes préréglés pour obtenir des granitas à divers arômes. Un voyant bleu s'allumera autour du bouton, il restera allumé jusqu'à ce que le programme soit complété.

VEUILLEZ NOTER : Le programme pourra s'interrompre pendant plusieurs secondes. Ne pas retirer la carafe en plastique (5) ou le couvercle (2) avant que le voyant soit éteint.

- 20 Sélectionner le bouton pour les soupes et sauces (14) parmi les programmes préréglés pour obtenir des soupes nutritives et des sauces. Un voyant bleu s'allumera autour du bouton, il restera allumé jusqu'à ce que le programme soit complété.

VEUILLEZ NOTER : Le programme pourra s'interrompre pendant plusieurs secondes. Ne pas retirer la carafe en plastique (5) ou le couvercle (2) avant que le voyant soit éteint.

- 21 Éteindre (16) et débrancher la prise avant de servir.

- 22 Retirer la carafe en plastique (5) de la base (7).

- 23 Pour verser, retirer le couvercle (2) et verser avec le bec verseur (4).

- 24 Pour utiliser le contrôle de débit, soulever le couvercle (2) et repositionner comme indiqué ci-dessous.

- 25 Tourner le grand filtre dans le couvercle (2) pour un plein débit.

- 26 Sélectionner le filtre grillagé du couvercle (2) afin de prévenir le passage d'éventuels gros morceaux.

IMPORTANT

NE PAS AJOUTER D'EAU BOUILLANTE/DE LIQUIDE EXTRÊMEMENT CHAUD DANS LA CARAFE. LASSER D'ABORD REFRIGÉRER.

Bouchon mesureur

- Le bouchon mesureur (1) peut être utilisé pour mesurer de petites quantités de liquide.

- 1 Verser le liquide dans le trou de coulée (3) du couvercle (2).

- 2 Repositionner le bouchon mesureur (1) dans le couvercle (2), en tournant pour verrouiller/déverrouiller. Puis effectuer le mélange.

Glacé pilée

- Suivre les instructions dans la rubrique « Comment utiliser votre blender de table Total Control », en remplaçant les aliments par les glaçons à piler.
- Sélectionner le bouton pour la glace pilée (13) parmi les programmes pré réglés.
- Remarque : La capacité maximale de glace pilée est de 500 ml.

Meilleurs conseils

Utilisez votre blender pour préparer des soupes, des sauces, des boissons, des pâtes, des mayonnaises, des vinaigrettes, etc.

- Ne pas mettre d'ingrédients secs dans le blender sans ajouter d'ingrédients mouillés ou de liquides.
 - Lorsque vous mélangez, versez les liquides en premier, puis ajouter les aliments secs.
- Commencez à mélanger à la vitesse minimale, puis augmentez au besoin.
- IMPORTANT :** Afin d'assurer la durée de vie optimale de votre blender lorsque vous utilisez les paramètres de vitesse manuelle, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes et laissez refroidir pendant 5 minutes.
- Éteignez dès que vous obtenez la consistance désirée.
- L'appareil ne fonctionnera pas si la carafe en plastique (5) n'est pas bien installée.
 - Ne pas utiliser la carafe en plastique comme récipient de stockage. Gardez-la vide lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - Ne jamais mélanger plus de 1 litre (1 pinte 3/4) de liquides

mousseux tels que les milkshakes.

- Lorsque vous utilisez un maximum de 1,5 litres, n'opérez pas une vitesse supérieure à 2.
- Lorsque vous mixez des soupes, ne remplissez pas au-delà de 1 litre.
- Ne surchargez pas le blender. Cela pourrait endommager le moteur. Le fusible de la prise sautera si le blender est surchargé. Remplacer le fusible et ne pas dépasser les volumes maximum recommandés. Se référer au « Tableau d'opération ».

Entretien et nettoyage

- Avant d'effectuer l'entretien et le nettoyage, éteindre et débrancher l'appareil, retirer la carafe en plastique (5) de la base (7).
- Après utilisation, remplir la carafe en plastique (5) de 1 litre (1 pinte 3/4) d'eau et mettre en marche pendant 30 secondes sur le paramètre de pulsation. Répéter au besoin. Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou en crème.
- Nettoyer la base (7) avec un chiffon humide ou de l'essuie-tout.
- L'appareil vous permet d'enrouler le câble électrique autour du socle et de ranger la prise dans le range prise (15).
- Remonter le blender de table Total Control soigneusement en plaçant la carafe en plastique (5) sur la base (7), en s'assurant qu'elle soit bien fixée.
- **AVERTISSEMENT : Ne jamais submerger la base dans l'eau.**
- **AVERTISSEMENT : Si un liquide est renversé sur la base, éteindre l'appareil à la prise et sécher avec un chiffon.**

Tableau d'opération

	Volume	Vitesse (Manuelle)	Heure	Conseils
	Préréglé ou manuel			
Soupes *	1 L	1-4+ pulsations	de 15 secondes à 1 minute maximum	Commencer à basse vitesse puis augmenter jusqu'au maximum si nécessaire
Milkshakes	1 L	1-5 + pulsations	de 15 secondes à 1 minute	
Mixer /	1,5 L	1-2 pulsations	15 secondes à une minute	Commencer à basse vitesse puis augmenter jusqu'au maximum si nécessaire
Glacé pilée	500 ml maximum	Pulsation	10 à 20 secondes	

- Ne pas opérer pendant plus longtemps que la durée recommandée.
- Ne pas dépasser les volumes maximum recommandés.
- * Ne pas ajouter d'eau bouillante et de liquides très chauds dans la carafe en plastique, laisser d'abord refroidir.

Durée des programmes pré réglés

Sauces - 44 secondes
 Smoothies - 54 secondes
 Soupes et sauces - 58 secondes
 Glacé pilée - 20 secondes

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Recettes

Recettes prérégées

Sauce à la fraise (pour servir avec de la glace)

Temps de préparation : 5 minutes (et 5 minutes de refroidissement)

Réglage : Sauces

Quantité : 200 ml

Pour : 4 personnes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients :

- 150 g de fraises, équeutées
- 65 g de sucre en poudre
- 65 ml d'eau
- ½ c. à s. de sirop de fleur de sureau

Méthode :

- 1 Lavez les fraises et coupez-les en deux.
- 2 Mettez le sucre et l'eau dans une casserole. Mélangez fréquemment à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- 3 Portez à ébullition puis ajoutez les fraises. Faites cuire pendant 3-3½ minutes ou jusqu'à ce que les fraises soient tendres.
- 4 Laissez refroidir dans la casserole pendant 5 minutes.
- 5 Mettez le sirop de fraise dans le bol, ajoutez le sirop de sureau, fixez le couvercle et appuyez sur le bouton Prérégé. Versez la sauce dans un bol pour servir.
- 6 Servez chaud avec des pancakes ou réfrigérez et versez sur de la glace à la vanille.

Glace aux fruits rouges

Temps de préparation : 10 minutes

Réglage : Sauces

Temps de congélation : une nuit

Pour : 8 personnes

Ingrédients :

- 250 g de framboises
- 125 g de fraises, équeutées et coupées en deux
- 75 g de myrtilles
- 225 g de sucre glace, tamisé
- 1 c. à s. de jus de citron
- 300 ml de crème liquide

Méthode :

- 1 Placez les fruits dans la carafe, fixez le couvercle et appuyez sur le bouton prérégé.
- 2 Ajoutez le jus de citron puis le sucre glace tamisé dans la carafe, fixez le couvercle et opérez par pulsations (4 fois ou pendant 20 secondes) ou jusqu'à ce que tout soit mixé uniformément.
- 3 Battez la crème au fouet ou au mixeur jusqu'à la formation de pics mous. Incorporez doucement la purée de fruits à la crème,

jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez dans un bac de congélation et congelez découvert jusqu'à ce que le mélange soit glacé sur les bords et mou. (2-3 heures)

- 4 Ramenez les bords au centre à l'aide d'une fourchette et mélangez pour obtenir une consistance crémeuse.
- 5 Congelez à découvert pendant plusieurs heures sans mélanger.
- 6 Pour conserver, couvrez le bac avec un couvercle.

Milkshake au chocolat

Temps de préparation : 5 minutes

Réglage : Smoothies

Volume : 1 litre

Pour : 5 personnes (portions de 200 ml)

Ingrédients :

- 750 ml de lait demi-écrémé
- 250 g de glace au chocolat
- 1½ c. à s. rase de poudre chocolatée

Méthode :

- 1 Mettez le lait et la glace dans la carafe, ajoutez la poudre chocolatée.
- 2 Fixez le couvercle et appuyez sur le bouton de pré-réglage.
- 3 Une fois prêt, servez immédiatement. Conseils et astuces : Si vous voulez quelque chose de différent, utilisez de la glace à la vanille pour un goût plus subtil.

Smoothie fraise-banane

Temps de préparation : moins de 5 minutes

Réglage : Smoothies

Volume : 1,1 litre

Pour : 5 personnes

Ingrédients :

- 180 g de fraises, lavées et équeutées
- 2 bananes mures (environ 150 g), épluchées et coupées en rondelles
- 450 g de yaourt allégé à la vanille
- 300 ml de lait demi-écrémé
- 3 glaçons (facultatif)

Méthode :

- 1 Si vous les utilisez, placez les glaçons dans la carafe.
- 2 Ajoutez les autres ingrédients dans l'ordre de la liste et fixez le couvercle.
- 3 Appuyez sur le bouton de pré-réglage pour smoothies.
- 4 Servez immédiatement une fois prêt.

Granita à la mangue

Temps de préparation : 5 minutes

Réglage : Glace pilée

Pour : 2 personnes

Volume 500 ml

Ingrédients :

- Glaçons
- 180-200 g de mangue préparée, coupée
- Le jus d'une orange (60 ml)

Méthode :

- 1 Mettez les glaçons dans la carafe jusqu'à 500 ml, fixez le couvercle et appuyez sur le bouton de pré-réglage pour glaçons.
- 2 Une fois les glaçons prêts, ajoutez la mangue et le jus d'orange, fixez le couvercle et opérez par pulsations deux ou trois fois jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- 3 Versez dans deux verres et servez immédiatement.

Soupe de céleri

Temps de préparation : 5 minutes

Réglage : Soupes et sauces

Pour : 4 personnes

Temps de cuisson : 30 minutes

Volume : 1,6 litre

Ingrédients :

- 25 g de beurre
- 1 tête de céleri, coupé grossièrement (y compris les feuilles)
- 1 oignon (environ 100 g), coupé
- 3 petites pommes de terre (environ 150 g), épluchées et coupées
- 1 litre de bouillon de légume chaud
- Sel et poivre noir moulu
- Persil frais pour garnir

Méthode :

- 1 Mettez le beurre dans une grande casserole et faites fondre à feu moyen. Assurez-vous que le beurre ne brûle pas.
- 2 Ajoutez les légumes et faites cuire pendant 4-5 minutes, en mélangeant occasionnellement avec une cuillère en bois.
- 3 Ajoutez le bouillon de légumes et l'assaisonnement. Portez à ébullition.
- 4 Placez le couvercle sur la casserole, réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 5 Laissez légèrement refroidir la soupe, puis versez à peu près la moitié dans la carafe - jusqu'à 1 litre. Fixez le couvercle et appuyez sur le bouton de pré-réglage pour soupes.
- 6 Versez la soupe dans la casserole et mixez le reste de la soupe comme ci-dessus. Réchauffez au besoin, vérifiez l'assaisonnement et garnissez avec du persil frais pour servir.

Sauce pour pâtes aux légumes

Temps de préparation : 10 minutes

Réglage : Soupes et sauces

Pour : 4-6 personnes

Temps de cuisson : 1 heure 10

Volume : 1,3 litre

Ingrédients :

- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 oignon (environ 130g), coupé
- 2 branches de céleri (80 g), coupées finement
- 2 carottes (160 g), épluchées et coupées en dés
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 1 poireau (120 g), coupé en rondelles
- 1 poivron rouge, coupé en dés
- 2 x 400 g de tomates coupées en boîte
- ½ c. à s. de vinaigre balsamique
- 2 c. à c. d'origan
- 1 c. à c. de mélange d'herbes aromatiques
- Sel et poivre

Méthode :

- 1 Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites revenir doucement l'oignon, le céleri, les carottes, l'ail et le poireau pendant 5 minutes sans qu'ils colorent, en mélangeant occasionnellement. Mettez le couvercle et laissez cuire pendant 20 minutes, en mélangeant occasionnellement. Ajoutez le poivron en dés et faites cuire doucement pendant 10 minutes supplémentaires avec le couvercle.
- 2 Mettez les tomates, le vinaigre, les herbes, le sel et le poivre dans la poêle et laissez mijoter pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les carottes et le céleri soient tendres. Laissez légèrement refroidir.
- 3 Versez prudemment la sauce dans la carafe. Le niveau devrait presque atteindre 1 litre. Fixez le couvercle.
- 4 Appuyez sur le bouton de pré-réglage pour soupes.
- 5 Vérifiez l'assaisonnement et réchauffez si nécessaire. Mélangez à des spaghettis et servez avec du parmesan râpé et un accompagnement de pain à l'ail.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Recettes manuelles

Sauce tomate salsa

Temps de préparation : 5 minutes

Réglage : Manuel

Pour : 4-8 personnes

Ingrédients :

- 150 g de petites tomates cerises mures entières,
- 1 petit piment rouge (10 g)
- 20 g de feuilles de coriandre
- Le jus d'un citron vert (2 c.à.s.)
- ½ c. à c. de sel
- Poivre noir moulu

Méthode :

- 1 Retirez la tige du piment, coupez-le en deux.
- 2 Mettez les ingrédients dans la carafe, dans l'ordre de la liste.
- 3 Opérez par pulsations pendant 10-15 secondes puis raclez les côtés de la carafe avec une spatule avant de pulser pendant quelques secondes de plus, jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- 4 Versez dans un bol et laissez reposer pendant 30 minutes avant de servir.

Sauce pour pâtes matriciana

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Réglage : Manuel

Pour : 4 personnes

Volume : 600 ml

Ingrédients :

- 1 oignon (environ 130g), coupé grossièrement
- 1 gousse d'ail, écrasée
- ½ piment vert, épépiné, coupé grossièrement
- 1½ c. à s. d'huile d'olive extra vierge
- 100 g de lard sans couenne, coupé grossièrement
- 1 x 400 g de tomates italiennes en boîte
- 100 ml de passata
- 4 c. à s. de vin blanc
- Poivre noir moulu
- Pâtes penne et parmesan râpé pour servir

Méthode :

- 1 Mettez l'huile dans une grande poêle et faites chauffer pendant quelques minutes. Faites revenir l'oignon, l'ail et le piment pendant 2-3 minutes sans les colorer, en mélangeant occasionnellement avec une cuillère en bois.
- 2 Ajoutez le lard coupé et faites cuire pendant une minute supplémentaire. Mettez le couvercle et faites cuire à feu moyen pendant 5 minutes.

- 3 Ajoutez les tomates italiennes, la passata et le vin, assaisonnez avec du poivre.
- 4 Mettez le couvercle et faites mijoter pendant 25-30 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Laissez légèrement refroidir.
- 5 Dix minutes avant que la sauce soit prête, faites cuire les pâtes selon les instructions sur le paquet.
- 6 Mettez la sauce dans la carafe du blender, fixez le couvercle et mixez à vitesse minimale ou par pulsations pendant quelques secondes, jusqu'à obtention de la consistance voulue.
- 7 Égouttez les pâtes et mélangez-les à la sauce. Faites chauffer pendant quelques secondes si nécessaire et servez immédiatement avec du parmesan.

Smoothie vert au kiwi et à la pomme

Temps de préparation : 5 minutes

Réglage : Manuel

Pour : 4-5 personnes

Quantité : 1 litre

Ingrédients :

- 2 kiwis (200 g), avec la peau
- 1 x 80 g de banane mure (poids épluchée), morceaux de 3 cm
- 120 g de concombre, avec la peau, coupé en morceaux de 3 cm
- 65 g de jeunes épinards
- 400 ml de jus de pomme, froid

Méthode :

- 1 Coupez le kiwi en deux, retirez le cœur dur, puis coupez-le grossièrement.
- 2 Mélangez les morceaux de kiwi, banane et concombre puis placez-les dans la carafe. Ajoutez les épinards et le jus de pomme.
- 3 Fixez le couvercle et augmentez graduellement la vitesse de 1 à 5. Après environ 20-30 secondes, baissez graduellement la vitesse jusqu'à arriver à 0, puis utilisez la fonction pulsation jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- 4 Une fois prêt, servez immédiatement.

Sorbet à l'ananas

Temps de préparation : 10 minutes + temps de refroidissement et de congélation

Réglage : Manuel

Pour : 4-6 personnes

Volume : 600 ml

Ingrédients :

- ½ gros ananas, épluché, cœur retiré et coupé (poids préparé environ 385 g)
- 50 ml de jus de citron vert
- 140 g de sucre en poudre
- 130 ml d'eau

Méthode :

- 1 Placez tous les ingrédients dans la carafe. Mélangez avec les

vitesse 1-4, puis utilisez la fonction pulsation jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. (Durée complète 1 minute).

- 2 Réfrigérez pendant environ une heure puis mélangez, transvasez dans un bac de congélation peu profond et fermez avec le couvercle.
- 3 Congelez le mélange pendant 3 heures ou jusqu'à ce qu'il soit ferme sur l'extérieur et mou à l'intérieur. Retirez-le du congélateur, placez le sorbet dans la carafe du blender et mélangez pendant 20 à 30 secondes à faible vitesse.
- 4 Remettez au congélateur, couvert, pendant plusieurs heures ou jusqu'au lendemain, jusqu'à ce que le sorbet soit ferme.

Soupe de pomme de terre et poireau

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Réglage : Manuel

Pour : 4-6 personnes

Volume : 2 litres

Ingédients :

- 25 g de beurre
- 2 poireaux moyens (320 g), lavés et coupés en rondelles
- 1 petit oignon (125 g), épluché et coupé finement
- 560 g de pommes de terre épluchées, coupées en fines rondelles
- 1,2 litres de bouillon de légumes
- 1 c. à c. de mélange d'herbes aromatiques
- 1 c. à c. rase de sel
- Poivre noir

Garniture :

Quelques brins de ciboulette

Méthode :

- 1 Faites fondre le beurre dans une grande casserole et ajoutez les poireaux et l'oignon. Faites cuire doucement les légumes sans les colorer pendant 5-10 minutes, en mélangeant occasionnellement avec une cuillère en bois.
- 2 Ajoutez les pommes de terre, le bouillon, les herbes et l'assaisonnement. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 3 Laissez refroidir légèrement puis versez avec soin la moitié de la soupe dans un verre mesureur et le reste dans la carafe du blender.
- 4 Mixez à faible vitesse pendant quelques secondes. Utilisez la fonction de pulsation par brefs à-coups afin d'obtenir la consistance voulue. La durée de mixage devrait s'élever à 20-30 secondes.
- 5 Reversez la soupe mixée dans la casserole et répétez les étapes ci-dessus pour le reste de la soupe. Vérifiez l'assaisonnement, réchauffez, garnissez avec quelques brins de ciboulettes coupés et servez avec du pain frais.

Contactez-nous

Assistance téléphonique :

En cas de problème avec votre appareil, appelez notre assistance téléphonique - elle sera plus susceptible de pouvoir vous aider que le revendeur auprès duquel vous avez effectué votre achat.

Assurez-vous d'avoir le nom du produit, le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lors de votre appel afin de nous aider à résoudre votre problème plus rapidement.

Parlez-nous

Si vous avez des questions, des commentaires ou que vous souhaitez obtenir de bons conseils ou des idées de recettes pour profiter au mieux de votre produit, rejoignez-nous en ligne :

Blog : www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook : www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Site Internet : www.morphyrichards.com

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

Pour la clientèle en France

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

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

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

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

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

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

circonstances suivantes :

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

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

Pour la clientèle en Belgique

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

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

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

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

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



Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung eines jeden elektrischen Gerätes sind die nachfolgenden allgemeingültigen Sicherheitsregeln zu beachten.

Lesen Sie diese Anweisungen vor dem Gebrauch bitte sorgfältig durch.

- Dieses Gerät ist zum Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen geeignet, sofern dies unter angemessener Aufsicht bzw. nach Anleitung hinsichtlich der ordnungsgemäßen Nutzung des Gerätes sowie Erläuterung möglicher Gefahren geschieht.
- Dieses Gerät ist für Kinder nicht geeignet.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen.
- Gerät und Kabel sind für Kinder unzugänglich aufzubewahren.
- **VORSICHT:** Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät ausgeschaltet haben, bevor Sie es vom Fuß abnehmen oder Teile berühren, die beim Gebrauch beweglich sind.
- Überschreiten Sie beim Mixvorgang keinesfalls die in der „Bedienungstabelle“ empfohlenen Zeitangaben.
- Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile. Bringen Sie Hände, Haare, Kleidung und Utensilien während des Gebrauchs nicht in die Nähe der Mixerklängen, um Verletzungen und/oder Geräteschäden zu vermeiden.
- Trennen Sie den Mixer stets von der Stromversorgung, wenn er unbeaufsichtigt ist, bzw. vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Gehen Sie beim Umgang mit den scharfen Schneidklängen, beim Leeren des Behälters und bei der Reinigung vorsichtig vor.
- Hinweise zur Pflege und Reinigung finden Sie auf Seite 31.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Ergänzend geben wir nachfolgende Sicherheitshinweise.

Verwendungsort

- Verwenden Sie den Mixer keinesfalls in Außenbereichen oder im Bad.
- Stellen Sie das Gerät niemals an den Rand der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie den Behälter des Geräts keinesfalls auf eine glanzpolierte Holzoberfläche, da diese unter Umständen Schaden nimmt.

Netzkabel

- Lassen Sie das Netzkabel niemals über den Rand der Arbeitsfläche hängen, wo ein Kind es greifen könnte.
- Führen Sie das Kabel keinesfalls durch einen freien Raum, zum Beispiel zwischen einer Steckdose im unteren Wandbereich und einem Tisch.
- Führen Sie das Kabel keinesfalls über eine Kochplatte oder eine andere heiße Fläche, durch die Schäden am Kabel entstehen könnten.
- Das Netzkabel darf nicht zwischen der Steckdose und dem Gerätefuß gespannt sein, sondern muss locker liegen.
- Das Netzkabel kann nicht ausgetauscht werden.

Wenden Sie sich an Morphy Richards, um Unterstützung zu erhalten.

Weitere Sicherheitsbestimmungen

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Der Einsatz von Aufsätzen oder Zubehörteilen, die nicht von Morphy Richards empfohlen oder verkauft werden, kann Feuer, Stromschläge oder Verletzungen verursachen.
- **WARNUNG: Die fehlerhafte Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.**

Produktspezifische Sicherheitshinweise

- **WICHTIG:** Lassen Sie heiße Flüssigkeiten stets abkühlen, bevor Sie sie in den Mixer geben. Achten Sie stets darauf, dass die Abdeckung ordnungsgemäß befestigt ist.
- Gehen Sie beim Einfüllen warmer Flüssigkeiten in den Mixer vorsichtig vor, da diese aufgrund plötzlicher Dampfbildung wieder aus dem Gerät ausgestoßen werden können.
- Verwenden Sie das Gerät keinesfalls, wenn der Plastikbehälter oder die Abdeckung sichtbare Risse oder andere Schäden aufweisen.

Elektrische Anforderungen

Vergewissern Sie sich, dass die erforderliche Stromversorgung laut Typenschild des Gerätes mit Ihrem Hausanschluss übereinstimmt; es muss Wechselstrom anliegen.

Muss die Sicherung am Netzstecker ausgetauscht werden, so ist eine 5-Amp-BS1362-Sicherung zu verwenden.

WARNUNG: Dieses Gerät muss geerdet werden.

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Standmixer Total Control von Morphy Richards entscheiden haben.

Vergessen Sie nicht, das Gerät unter www.morphyrichards.co.uk für die zweijährige Garantie zu registrieren.

Inhalt

Sicherheitshinweise	27
Einführung	28
Total Control	29
Produktübersicht	3
Vor dem erstmaligen Gebrauch	30
Anwendung des Standmixers – Manuelle Steuerung	30
Anwendung des Standmixers – Voreingestellte Programme	30
Wichtige Hinweise	31
Pflege und Reinigung	31
Bedienungstabelle	32
Rezepte	33
Kontakt	37
Garantie	37

Geräteaufbau und Funktionen

- (1) Messbecher
- (2) Abdeckung
- (3) Einfüllloch
- (4) Ausgießer
- (5) Plastikbehälter
- (6) Klinge
- (7) Gerätefuß
- (8) Drehregler
- (9) Impulsfunktion
- (10) Kabelaufwicklung
- (11) Programm Dips & Saucen
- (12) Programm Smoothies
- (13) Programm Crushed Ice
- (14) Programm Suppen & Saucen
- (15) Netzsteckerfach (Rückseite)
- (16) An/Aus-Schalter

TOTAL CONTROL

Die Schöpfung neuer Kreationen liegt in Ihrer Hand.

Der Standmixer Total Control zeichnet sich durch die raffinierte Kombination praktischen Designs und intelligenter Technologie aus – er wurde entwickelt, um die Schöpfung neuer Kreationen in Ihre Hand zu legen.

Dank der Smart-Response-Technologie liefert dieser intelligente Standmixer genau die passende Leistung für die Zubereitung verschiedenster Gerichte.

Von nun an bedeutet Mixen kein Herumprobieren mehr: Die 4 voreingestellten Programme bieten eine einmalige Unterstützung bei der Zubereitung von Dips, Smoothies, Suppen, Saucen und Eis.

Mithilfe der 5 Geschwindigkeitsstufen und der Impulsfunktion können Sie die komplette Zubereitung individuell steuern.

Zudem bietet der 1,5-Liter-Behälter ein extragroßes Fassungsvermögen, sodass Nutzer Unmengen leckerer Drinks, Suppen und Saucen zaubern können.

Der Netzstecker des Standmixers lässt sich einfach und ordentlich verstauen.

Mit dem Standmixer Total Control liegt die Schöpfung neuer Kreationen in Ihrer



GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ



Hand. 1,5 l Fassungsvermögen

Serrator-Klingen aus Edelstahl

Voreingestellte Programme

Integrierte Kabelaufbewahrung

Vor dem erstmaligen Gebrauch

- Nehmen Sie den Standmixer vorsichtig aus der Verpackung, da die Schneidklingen sehr scharf sind.
- Entfernen Sie alle Etiketten (außer dem Etikett mit der Seriennummer auf der Geräteunterseite).
- Reinigen Sie Behälter, Abdeckung und Messbecher sorgfältig mit heißem Wasser und Seife. Anschließend abspülen und abtrocknen.
- Wischen Sie mit einem feuchten Tuch über den Gerätefuß.
- **WARNUNG:** Tauchen Sie den Gerätefuß niemals in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten ein. Achten Sie stets darauf, dass die elektrischen Anschlüsse trocken sind. Diese können mit einem sauberen, feuchten Tuch abgewischt werden.

Anwendung des Standmixers Total Control – Manuelle Steuerung

- 1** Setzen Sie den Plastikbehälter (5) auf den Gerätefuß (7).
- 2** Geben Sie die Zutaten oder kalten Flüssigkeiten in den Plastikbehälter (5). Überschreiten Sie keinesfalls die empfohlenen Mengen (siehe Seite 11).
- 3** Setzen Sie die Abdeckung (2) auf den Plastikbehälter (5) und drücken Sie sie fest nach unten. Setzen Sie den Messbecher an die vorgesehene Stelle und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren. Um das Verschütten von Zutaten zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass das Einfüllloch in der Abdeckung (2) vom Ausgießer (4) weg zeigt.
- 4** Stecken Sie den Netzstecker des Standmixers Total Control in die Steckdose und schalten Sie den Mixer an (16).
- 5** Drehen Sie den Regler (8) auf die Position 1, um den Mixvorgang zu starten. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit je nach Bedarf.
- 6** Drehen Sie den Regler (8) zur Verwendung der Impulsfunktion (9) auf die Position P. Nutzen Sie diese Funktion jedoch nicht über einen längeren Zeitraum.
- 7** Schalten Sie den Mixer aus (16) und ziehen Sie vor dem Servieren den Stecker ab.
- 8** Nehmen Sie den Plastikbehälter (5) vom Gerätefuß (7).
- 9** Entfernen Sie zum Ausgießen die Abdeckung (2) und verwenden Sie den Ausgießer (4).
- 10** Um das Ausgießen gezielt zu steuern, heben Sie die Abdeckung (2) an und setzen Sie sie nach Belieben wie nachfolgend beschrieben wieder auf.
- 11** Drehen Sie die Abdeckung (2) für einen vollständigen Fluss auf den großen Filter.
- 12** Drehen Sie die Abdeckung (2) auf den Siebfilter, um eventuell vorhandene große Stücke abzufangen.

Anwendung der voreingestellten Programme

- 13** Setzen Sie den Plastikbehälter (5) auf den Gerätefuß (7).
 - 14** Geben Sie die Zutaten oder kalten Flüssigkeiten in den Plastikbehälter (5). Überschreiten Sie keinesfalls die empfohlenen Mengen (siehe Seite 11).
 - 15** Setzen Sie die Abdeckung (2) auf den Plastikbehälter (5) und drücken Sie sie fest nach unten. Setzen Sie den Messbecher (1) an die vorgesehene Stelle und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren.
 - 16** Um das Verschütten von Zutaten zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass das Einfüllloch in der Abdeckung (2) vom Ausgießer (4) weg zeigt (siehe Seite 7). Stecken Sie den Netzstecker des Standmixers Total Control in die Steckdose und schalten Sie den Mixer an (16).
 - 17** Wählen Sie das voreingestellte Programm für Dips und Saucen (11) aus, wenn Sie geschmeidige Dips, Saucen, Teig oder Eiscreme zubereiten möchten. Um den Schalter herum leuchtet ein blaues Licht auf, das solange leuchtet, bis das Programm beendet ist. **HINWEIS:** Das Programm unterbricht den Betrieb möglicherweise mehrere Sekunden lang. Entfernen Sie jedoch den Plastikbehälter (5) oder die Abdeckung (2) erst, wenn das Licht erloschen ist.
- WARNUNG: GEBEN SIE KEINESFALLS ZUTATEN HINZU ODER ENTFERNEN SIE DIE ABDECKUNG, WÄHREND DAS PROGRAMM LÄUFT.**
- 18** Wählen Sie das voreingestellte Programm für Smoothies (12), wenn Sie köstliche, gesunde Smoothies zubereiten möchten. Um den Schalter herum leuchtet ein blaues Licht auf, das solange leuchtet, bis das Programm beendet ist. **HINWEIS:** Das Programm unterbricht den Betrieb möglicherweise mehrere Sekunden lang. Entfernen Sie jedoch den Plastikbehälter (5) oder die Abdeckung (2) erst, wenn das Licht erloschen ist.
 - 19** Wählen Sie das voreingestellte Programm für Crushed Ice (13), wenn Sie aromatisches Slush-Eis zubereiten möchten. Um den Schalter herum leuchtet ein blaues Licht auf, das solange leuchtet, bis das Programm beendet ist. **HINWEIS:** Das Programm unterbricht den Betrieb möglicherweise mehrere Sekunden lang. Entfernen Sie jedoch den Plastikbehälter (5) oder die Abdeckung (2) erst, wenn das Licht erloschen ist.
 - 20** Wählen Sie das voreingestellte Programm für Suppen und Saucen (14) aus, wenn Sie nahrhafte Suppen und Saucen zubereiten möchten. Um den Schalter herum leuchtet ein blaues Licht auf, das solange leuchtet, bis das Programm beendet ist. **HINWEIS:** Das Programm unterbricht den Betrieb möglicherweise mehrere Sekunden lang. Entfernen Sie jedoch den Plastikbehälter (5) oder die Abdeckung (2) erst, wenn das Licht erloschen ist.
 - 21** Schalten Sie den Mixer aus (16) und ziehen Sie vor dem Servieren den Stecker ab.
 - 22** Nehmen Sie den Plastikbehälter (5) vom Gerätefuß (7).
 - 23** Entfernen Sie zum Ausgießen die Abdeckung (2) und verwenden Sie den Ausgießer (4).
 - 24** Um das Ausgießen gezielt zu steuern, heben Sie die Abdeckung (2) an und setzen Sie sie nach Belieben wie nachfolgend beschrieben wieder auf.
 - 25** Drehen Sie die Abdeckung (2) für einen vollständigen Fluss auf

den großen Filter.

- 23** Drehen Sie die Abdeckung (2) auf den Siebfilter, um eventuell vorhandene große Stücke abzufangen.

WICHTIG

GEBEN SIE KEINESFALLS KOCHENDES WASSER ODER SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN IN DEN BEHÄLTER.

LASSEN SIE DIESE ZUNÄCHST ABKÜHLEN.

Messbecher

- Der Messbecher (1) dient zum Abmessen kleiner Flüssigkeitsmengen.
- 1 Schütten Sie die Flüssigkeit durch das Einfüllloch (3) in der Abdeckung (2).
- 2 Setzen Sie den Messbecher (1) zurück in die Abdeckung (2); durch Drehbewegungen wird er ver- bzw. entriegelt. Setzen Sie den Mixvorgang anschließend fort.

Herstellung von Crushed Ice

- Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Anwendung des Standmixers Total Control“ und ersetzen Sie die Speisezutaten durch Eiswürfel.
- Wählen Sie das voreingestellte Programm für Crushed Ice (13).
- Hinweis: Das maximale Fassungsvermögen für einen Mixvorgang beträgt bei der Herstellung von Crushed Ice 500 ml.

Wichtige Hinweise

Mit dem Mixer können Sie Suppen, Saucen, Drinks, Teig, Mayonnaise, Dressings usw. zubereiten.

- Geben Sie keine trockenen Zutaten in den Mixer, ohne weitere, feuchtigkeitsreiche Zutaten oder Flüssigkeiten hinzuzufügen.
- Geben Sie für den Mixvorgang zunächst die Flüssigkeiten in den Behälter und erst dann die festen Zutaten. Beginnen Sie den Mixvorgang bei geringer Geschwindigkeit und erhöhen Sie sie bei Bedarf.

WICHTIG: Um die lange Haltbarkeit des Mixers zu gewährleisten, betreiben Sie ihn bei Anwendung der manuellen Geschwindigkeitsstufen niemals länger als 60 Sekunden und lassen Sie ihn anschließend 5 Minuten lang abkühlen. Schalten Sie ihn aus, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Plastikbehälter (5) nicht richtig eingearastet ist.
- Verwenden Sie den Plastikbehälter keinesfalls als Aufbewahrungsbehälter. Leeren Sie ihn, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie beim Mixen schaumiger Flüssigkeiten, wie beispielsweise Milchshakes, niemals mehr als 1 Liter Flüssigkeit.
- Wenn Sie die maximal zulässige Menge von 1,5 l ausreizen, dann schalten Sie die Geschwindigkeit keinesfalls höher als auf Stufe 2.
- Überschreiten Sie beim Mixen von Suppen keinesfalls die 1-Liter-Markierung.
- Füllen Sie den Mixer nicht zu voll. Dies könnte Schäden am Motor verursachen. Die Sicherung des Netzsteckers brennt durch, wenn der Mixer überlastet ist. Geschieht dies, so ersetzen Sie die

Sicherung und überschreiten Sie keinesfalls erneut die empfohlenen Höchstmengen. Weitere Informationen finden Sie in der „Bedienungstabelle“ auf Seite 11.

Pflege und Reinigung

- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker und nehmen Sie den Plastikbehälter (5) vom Gerätefuß (7), bevor Sie mit der Reinigung und Pflege des Gerätes beginnen.
- Geben Sie nach dem Gebrauch 1 Liter warmes Wasser in den Plastikbehälter (5) und lassen Sie das Gerät 30 Sekunden lang mit der Impulsfunktion laufen. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Reinigungsmilch.
- Reinigen Sie den Gerätefuß (7) mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier.
- Sie können das Stromkabel um den Gerätefuß wickeln und den Netzstecker im Steckerfach (15) verstauen.
- Setzen Sie den Standmixer Total Control wieder zusammen, indem Sie den Plastikbehälter (5) vorsichtig auf den Gerätefuß (7) setzen; achten Sie darauf, dass er richtig einrastet.
- **WARNUNG: Tauchen Sie den Gerätefuß niemals in Wasser ein.**
- **WARNUNG: Wird Flüssigkeit auf die Oberseite des Gerätefußes verschüttet, dann schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen Sie das Gerät mit einem Tuch ab.**

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Bedienungstabelle

	Menge Programm oder Manuell	Geschwindigkeit (Manuell)	Zeit	Hinweise
Suppen*	1 l	1 - 4 + Impuls	15 Sekunden bis max. 1 Minute	Auf geringer Geschwindigkeitsstufe beginnen und bei Bedarf erhöhen
Milchshakes	1 l	1 - 5 + Impuls	15 Sekunden	
Mixen/Verflüssigen			bis 1 Minute	
(Püree, Drinks, Teig)	1,5 l	1 - 2 Impuls	15 Sekunden bis 1 Minute	Auf geringer Geschwindigkeitsstufe beginnen und bei Bedarf erhöhen
Herstellung von Crushed Ice	max. 500 ml	Impuls	10 - 20 Sekunden	

- Überschreiten Sie keinesfalls die empfohlenen Zeitangaben.
- Überschreiten Sie keinesfalls die empfohlenen Höchstmengen.
- * Geben Sie keinesfalls kochendes Wasser oder sehr heiße Flüssigkeiten in den Plastikbehälter. Lassen Sie diese zunächst abkühlen.

Laufzeiten der voreingestellten Programme

Dips & Saucen – 44 Sekunden
 Smoothies – 54 Sekunden
 Suppen & Saucen – 58 Sekunden
 Crushed Ice – 20 Sekunden

Rezepte

Rezepte für die voreingestellten Programme

Erdbeersauce (für Eiscreme)

Zubereitungszeit: 5 Minuten (plus 5 Minuten Kühlzeit)

Programm: Dips & Saucen

Ergibt: 200 ml

Portionen: 4

Kochzeit: 5 Minuten

Zutaten:

- 150 g Erdbeeren, entstielt
- 65 g Streuzucker
- 65 ml Wasser
- ½ EL Holunderblütensaft

Zubereitung:

- 1 Die Erdbeeren waschen und halbieren.
- 2 Zucker und Wasser in einen Topf geben und bei geringer Hitze unter häufigem Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3 Aufkochen und die vorbereiteten Erdbeeren zugeben.
- 3 - 3 ½ Minuten kochen, oder solange, bis die Erdbeeren weich sind.
- 4 5 Minuten lang im Topf abkühlen lassen.
- 5 Den Erdbeersirup in den Behälter geben, den Holunderblütensaft zugeben; anschließend die Abdeckung aufsetzen und den Programmknopf drücken. Die Sauce zum Servieren in ein Behältnis geben.
- 6 Warm mit Eierkuchen oder gekühlt über Vanilleeis servieren.

Sommerliche Fruchteiscreme

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Programm: Dips & Saucen

Gefrierzeit: über Nacht

Portionen: 8

Zutaten:

- 250 g Himbeeren
- 125 g Erdbeeren, entstielt und halbiert
- 75 g Heidelbeeren
- 225 g Puderzucker, gesiebt
- 1 EL Zitronensaft
- 300 ml Sahne

Zubereitung:

- 1 Die Früchte in den Behälter geben, die Abdeckung aufsetzen und den Programmknopf drücken.
- 2 Den Zitronensaft und anschließend den gesiebten Puderzucker zugeben, die Abdeckung wieder aufsetzen und die Impulsfunktion 4 Mal oder ca. 20 Sekunden lang betätigen, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.

- 3 Die Sahne mit einem Schneebesen oder Handmixer schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.

Das Fruchtpüree vorsichtig unter die Sahne heben, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht. Diese anschließend in ein Gefrierbehältnis füllen und ohne Deckel solange einfrieren, bis die Ränder fest und die Mitte wässrig sind. (2 - 3 Stunden)

- 4 Die Ränder mit einer Gabel lockern und unter die restliche Masse rühren, um eine cremige Konsistenz zu erhalten.
- 5 Aufgedeckt mehrere Stunden lang einfrieren, ohne umzurühren.
- 6 Zur Aufbewahrung das Behältnis mit einem Deckel abdecken.

Schokoladen-Milchshake

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Programm: Smoothies

Ergibt: 1 Liter

Portionen: 5 (Portionen zu je 200 ml)

Zutaten:

- 750 ml fettarme Milch
- 250 g Schokoladeneiscreme
- 1 ½ gestrichene EL Trinkschokoladenpulver

Zubereitung:

- 1 Milch und Eiscreme mit dem Trinkschokoladenpulver in den Behälter geben.
- 2 Die Abdeckung aufsetzen und den Programmknopf drücken.
- 3 Den fertigen Milchshake sofort servieren.

Hinweise und Tipps:

Ersetzen Sie das Schokoladeneis auch gern einmal durch Vanilleeis – dies ergibt ein leichteres Aroma.

Erdbeer-Bananen-Smoothie

Zubereitungszeit: weniger als 5 Minuten

Programm: Smoothies

Ergibt: 1,1 Liter

Portionen: 5

Zutaten:

- 180 g Erdbeeren, gewaschen und entstielt
- 2 reife Bananen (ca. 150 g), geschält und in Stücke geschnitten
- 450 g fettarmer Vanillejoghurt
- 300 ml fettarme Milch
- 3 Eiswürfel (je nach Wunsch)

Zubereitung:

- 1 Die Eiswürfel in den Behälter geben, falls diese gewünscht werden.
- 2 Die restlichen Zutaten in der zuvor aufgeführten Reihenfolge zugeben und die Abdeckung aufsetzen.
- 3 Den Programmknopf für Smoothies drücken.
- 4 Den fertigen Smoothie sofort servieren.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Mango-Slush-Eis

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Programm: Crushed Ice

Portionen: 2

Ergibt 500 ml

Zutaten:

- Eis
- 180 - 200 g Mango, in kleinen Stücken
- Saft von 1 Orange (60 ml)

Zubereitung:

- 1 Bis zur 500-ml-Markierung Eis in den Behälter geben, die Abdeckung aufsetzen und den Programmknopf für Crushed Ice drücken.
- 2 Zu dem fertig zubereiteten Eis die Mangostücke und den Orangensaft zugeben, die Abdeckung wieder aufsetzen und die Impulsfunktion zwei- bis dreimal betätigen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3 Das Slush-Eis in zwei Gläser füllen und sofort servieren.

Selleriesuppe

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Programm: Suppen & Saucen

Portionen: 4

Kochzeit: 30 Minuten

Ergibt: 1,6 Liter

Zutaten:

- 25 g Butter
- 1 Selleriekopf, grob gehackt (einschl. Blätter)
- 1 Zwiebel (ca. 100 g), gehackt
- 3 kleine Kartoffeln (ca. 150 g), geschält und in Stücke geschnitten
- 1 l heiße Gemüsebrühe
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

- 1 Die Butter in einen großen Kochtopf geben und auf der Herdplatte bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Butter nicht anbrennen lassen.
- 2 Das Gemüse zugeben und 4 - 5 Minuten lang kochen. Dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren.
- 3 Gemüsebrühe und Gewürze zugeben. Alles aufkochen.
- 4 Den Topf mit einem Deckel abdecken, die Hitze reduzieren und die Suppe 20 Minuten lang köcheln lassen, oder solange, bis das Gemüse weich ist.
- 5 Die Suppe etwas abkühlen lassen; anschließend etwa die Hälfte in den Behälter geben (bis zur 1-Liter-Markierung). Die Abdeckung auf den Behälter setzen und den Programmknopf für Suppen drücken.
- 6 Die Suppe zurück in den Topf geben und anschließend die zweite Hälfte wie zuvor beschrieben mixen. Bei Bedarf erneut erwärmen, abschmecken und zum Servieren mit der frischen, gehackten Petersilie garnieren.

Vegetarische Pastasauce

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Programm: Suppen & Saucen

Portionen: 4 - 6

Kochzeit: 1 Stunde 10 Minuten

Ergibt: 1,3 Liter

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel (130 g), gehackt
- 2 Selleriestangen (80 g), fein gehackt
- 2 Möhren (160 g), geschält und gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 Lauchstange (120 g), in Ringe geschnitten
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 2 x 400-g-Dosen gehackte Tomaten
- ½ EL Balsamico-Essig
- 2 gestrichene EL Oregano
- 1 gestrichener EL gemischte Kräuter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Das Öl in einem großen Topf erhitzen; anschließend Zwiebel, Sellerie, Möhren, Knoblauch und Lauch 5 Minuten lang unter gelegentlichem Umrühren leicht anbraten, ohne dass das Gemüse Farbe annimmt. Den Topf mit einem Deckel abdecken und das Gemüse 20 Minuten lang unter gelegentlichem Umrühren kochen. Die Paprikawürfel zugeben und weitere 10 Minuten lang abgedeckt kochen lassen.
- 2 Tomaten, Essig, Kräuter sowie Salz und Pfeffer zugeben und die Sauce 40 Minuten lang köcheln lassen, oder so lange, bis Möhren und Sellerie weich sind. Etwas abkühlen lassen.
- 3 Die Sauce vorsichtig in den Behälter geben. Die Menge sollte knapp über der 1-Liter-Markierung liegen. Die Abdeckung aufsetzen.
- 4 Den Programmknopf für Suppen drücken.
- 5 Abschmecken und bei Bedarf erneut erwärmen. Die Sauce unter die Spaghetti rühren und mit geriebenem Parmesan und Knoblauchbrot servieren.

Rezepte für die manuelle Bedienung

Tomatensalsa

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Programm: Manuell

Portionen: 4 - 8

Zutaten:

- 150 g kleine, ganze, reife Cherrytomaten
- 1 kleine rote Chilischote (10 g)
- 20 g Korianderblätter
- Saft von 1 Limette (2 EL)
- gestrichener EL Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Den Stiel von der Chilischote entfernen und diese halbieren.
- 2 Alle Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Behälter geben.
- 3 Die Impulsfunktion etwa 10 - 15 Sekunden lang betätigen. Anschließend mit einem Spatel die Stücke von den Seiten des Behälters nach unten streichen und die Mischung einige weitere Sekunden lang mit der Impulsfunktion bearbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 4 Die Salsasauce in eine Servierschüssel geben und vor dem Servieren 30 Minuten lang durchziehen lassen.

Pastasauce „Matriciana“

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 40 Minuten

Programm: Manuell

Portionen: 4

Ergibt: 600 ml

Zutaten:

- 1 Zwiebel (ca. 130 g), grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- ½ grüne Chilischote, entkernt und grob gehackt
- 1 ½ EL natives Olivenöl extra
- 100 g Schweinespeck ohne Schwarte, in grobe Stücke geschnitten
- 1 x 400-g-Dose Eiertomaten
- 100 ml passierte Tomaten
- 4 EL Weißwein
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Penne-Nudeln und geriebener Parmesan zum Servieren

Zubereitung:

- 1 Das Öl in einen großen Topf geben und einige Minuten lang erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote 2 - 3 Minuten lang sanft anbraten, ohne dass sie Farbe annehmen. Dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren.

- 2 Die Speckwürfel zugeben und eine weitere Minute braten. Den Topf mit einem Deckel abdecken und alles bei mittlerer Hitze 5 Minuten lang kochen.
- 3 Eiertomaten, passierte Tomaten und Wein zugeben; mit Pfeffer abschmecken.
- 4 Den Topf wieder mit dem Deckel abdecken und die Sauce 25 - 30 Minuten lang (oder bis die Zwiebel weich ist) leicht köcheln lassen. Leicht abkühlen lassen.
- 5 Zehn Minuten, bevor die Sauce fertig ist, die Nudeln laut Packungsanleitung kochen.
- 6 Die Sauce in den Mixbehälter geben, die Abdeckung aufsetzen und die Sauce entweder mit geringer Geschwindigkeit oder mit der Impulsfunktion einige Sekunden lang mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 7 Die Nudeln abgießen; anschließend die Sauce unterrühren.

Die Nudeln bei Bedarf erneut erwärmen; anschließend sofort mit Parmesankäse servieren.

Grüner Smoothie mit Kiwi und Apfel

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Programm: Manuell

Portionen: 4 - 5

Ergibt: 1 Liter

Zutaten:

- 2 Kiwis (200 g), mit Schale
- 1 reife Banane (80 g – Gewicht nach dem Schälen), in 30 mm breiten Stücken
- 120 g Gurke, mit Schale und in 30 mm breite Stücke geschnitten
- 65 g Baby-Spinatblätter
- 400 ml Apfelsaft, gekühlt

Zubereitung:

- 1 Die Kiwi halbieren, den harten Kern entfernen und in grobe Stücke schneiden.
- 2 Die Stücke von Kiwi, Banane und Gurke mischen und anschließend in den Behälter geben. Spinat und Apfelsaft zugeben.
- 3 Die Abdeckung aufsetzen und beim Mixen die Geschwindigkeit nach und nach von 1 auf 5 erhöhen. Den Drehregler nach etwa 20 - 30 Sekunden allmählich wieder auf Null drehen und anschließend mit der Impulsfunktion zu einer geschmeidigen Mischung verarbeiten.
- 4 Den fertigen Smoothie sofort servieren.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Ananas-Sorbet

Zubereitungszeit: 10 Minuten zuzüglich Kühl- und Gefrierzeit

Programm: Manuell

Portionen: 4 - 6

Ergibt: 600 ml

Zutaten:

- ½ große Ananas, geschält, ohne Kern und in Stücke geschnitten (Gewicht nach Vorbereitung ca. 385 g)
- 50 ml Limettensaft
- 140 g Streuzucker
- 130 ml Wasser

Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten in den Behälter geben. Mit den Geschwindigkeitsstufen 1 - 4 mixen, anschließend mit der Impulsfunktion zu einer geschmeidigen Mischung verarbeiten (Gesamtdauer 1 Minute).
- 2 Etwa eine Stunde im Kühlschrank kühl stellen. Anschließend umrühren, in ein flaches Gefrierbehältnis geben und mit einem Deckel abdecken.
- 3 Die Mischung 3 Stunden lang einfrieren, oder so lange, bis die Ränder fest und die Mitte wässrig sind. Das Behältnis aus dem Gefrierschrank nehmen, das Sorbet in den Mixbehälter geben und 20 - 30 Sekunden lang bei geringer Geschwindigkeit mixen.
- 4 Das Behältnis erneut abgedeckt in den Gefrierschrank stellen und mehrere Stunden lang oder über Nacht einfrieren, bis die Mischung fest ist.

Kartoffel-Lauch-Suppe

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 35 Minuten

Programm: Manuell

Portionen: 4 - 6

Ergibt: 2 Liter

Zutaten:

- 25 g Butter
- 2 mittelgroße Lauchstangen (320 g), gewaschen und in Scheiben geschnitten
- 1 kleine Zwiebel (ca. 125 g), geschält und in feine Stücke geschnitten
- 560 g Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 1,2 l Gemüsebrühe
- 1 gestrichener EL gemischte Kräuter
- 1 gestrichener EL Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zum Garnieren:

Etwas Schnittlauch

Zubereitung:

- 1 Die Butter in einem großen Kochtopf zerlassen; anschließend Lauch und Zwiebel zugeben. Das Gemüse 5 - 10 Minuten lang anbraten, ohne dass es Farbe annimmt. Dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren.
- 2 Kartoffeln, Brühe, Kräuter und Gewürze zugeben und alles aufkochen. Die Suppe abdecken und 30 Minuten lang (oder bis das Gemüse weich ist) leicht köcheln lassen.
- 3 Etwas abkühlen lassen; anschließend die Hälfte der Suppe vorsichtig in einen Messbecher und den Rest in den Mixbehälter geben.
- 4 Die Suppe bei geringer Geschwindigkeit einige Sekunden lang mixen. Die Impulsfunktion mehrmals kurz hintereinander betätigen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Gesamtdauer des Mixvorgangs liegt bei etwa 20 - 30 Sekunden.
- 5 Die fertig gemixte Hälfte zurück in den Topf geben und den beschriebenen Vorgang mit der restlichen Suppe wiederholen. Abschmecken, erneut erwärmen; anschließend mit einigen Schnittlauchstückchen garnieren und mit knusprigem Brot servieren.

Kontakt

Hotline

Rufen Sie uns bei Problemen mit dem Gerät gern unter unserer Hotline an, da wir Ihnen vermutlich besser behilflich sein können, als das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Halten Sie bei Ihrem Anruf den Produktnamen, die Modell- sowie die Seriennummer bereit, damit wir Ihre Anfrage schneller bearbeiten können.

Weitere Kontaktmöglichkeiten

Sie haben Fragen oder Anmerkungen oder möchten ein paar gute Tipps oder Rezeptideen, um ihr Produkt optimal einzusetzen? Nutzen Sie unsere Online-Kontaktmöglichkeiten:

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Internetseite: www.morphyrichards.com

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

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

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

Modellnr.

Seriennr.

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

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

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

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

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

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

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

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ



Saúde e segurança

A utilização de qualquer aparelho elétrico exige as seguintes regras de segurança do senso comum. **Leia atentamente as presentes instruções antes de utilizar o produto.**

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, com falta de experiência e conhecimento, contanto que sejam supervisionadas ou mediante instrução prévia relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendendo os perigos envolvidos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- CUIDADO: Certifique-se de que o liquidificador está desligado antes de o remover do suporte ou de se aproximar das peças móveis durante a utilização.
- Não ultrapasse os períodos de tempo de mistura recomendados no “Diagrama operativo”.
- Evite tocar nas peças em movimento. Mantenha as mãos, o cabelo, o vestuário e utensílios afastados das lâminas do liquidificador durante o seu funcionamento, para impedir ferimentos pessoais ou danos no aparelho.
- Desligue sempre o liquidificador da alimentação, se este for deixado sem supervisão antes de montar, desmontar ou limpar.
- Deve proceder-se com cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, esvaziando o jarro e durante a limpeza.
- Para cuidados e limpeza, consulte a página 42.

Além disso, oferecemos os seguintes conselhos de segurança.

Localização

- Não utilize em exteriores nem numa casa de banho.
- Coloque o aparelho sempre afastado da extremidade da bancada.
- Não coloque o jarro utilizado com o aparelho numa superfície de madeira altamente polida, uma vez que a superfície pode modificar-se.

Cabo de rede

- Não permita que o cabo de rede fique pendurado sobre a extremidade da bancada, onde uma criança possa chegar.
- Não permita que a derivação passe por um espaço aberto, por ex., entre a tomada baixa e uma mesa.
- Não permita que o cabo passe por cima de um fogão ou outra área quente que possa danificar o cabo.
- O cabo de alimentação deve ir da tomada à unidade da base sem esforçar as ligações.
- O cabo de alimentação não pode ser substituído. Para aconselhamento, contacte a Morphy Richards.

Outras considerações de segurança

- Não utilize o aparelho para fins que não aquele a que se destina.
- A utilização de acessórios ou ferramentas não recomendados ou vendidos pela Morphy Richards pode provocar um incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- AVISO: Uma utilização indevida do aparelho pode provocar ferimentos pessoais.

Segurança específica do produto

- **IMPORTANTE:** Permita que os líquidos quentes arrefeçam antes de os adicionar ao liquidificador, certifique-se de que a tampa encaixa sempre corretamente.
- Tenha cuidado se um líquido quente for vertido para o liquidificador, uma vez que este pode salpicar do aparelho devido ao vapor súbito.
- Não utilize o aparelho se o jarro ou a tampa de plástico estiverem danificados ou possuírem fissuras visíveis.

Requisitos elétricos

Verifique se a tensão na placa de classificação do seu aparelho corresponde à fonte de alimentação elétrica da sua casa, que deve ser C.A. (Corrente Alternada).

Caso o fusível na ficha de corrente deva ser trocado, deve ser colocado um fusível BS1362 de 5 amperes.

AVISO: Este aparelho deve ser ligado à terra.

Introdução

Obrigado pela sua aquisição recente deste liquidificador de mesa Total Control da Morphy Richards

Lembre-se de visitar www.morphyrichards.co.uk para registar a garantia de dois anos do seu produto

Índice

Saúde e segurança	38
Introdução	39
Total Control	40
Visão geral do produto	3
Antes da primeira utilização	41
Utilizar o liquidificador de mesa - controlo manual	41
Utilizar o liquidificador de mesa - programas predefinidos	41
Top de dicas	42
Cuidados e limpeza	42
Diagrama operativo	42
Receitas	43
Contacte-nos	46
Garantia	47

Funcionalidades

- (1) Copo de medição
- (2) Tampa
- (3) Orifício de verter
- (4) Bico
- (5) Jarro de plástico
- (6) Lâmina
- (7) Unidade de base
- (8) Indicador de controlo
- (9) Função de impulso
- (10) Armazenamento do cabo
- (11) Molhos predefinidos
- (12) Batidos predefinidos
- (13) Trituração de gelo predefinida
- (14) Sopa e molhos predefinidos
- (15) Armazenamento da ficha (na traseira)
- (16) Interruptor ligar/desligar

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

TOTAL CONTROL

Dá-lhe a potência para criar com confiança

O liquidificador de mesa Total Control consiste numa fusão versátil do design prático e de uma tecnologia de resposta inteligente, concebido para dar aos utilizadores a potência para criar com confiança.

Graças à sua tecnologia de resposta inteligente, este liquidificador de mesa inteligente fornece a quantidade exata de potência para uma variedade de tarefas de preparação de alimentos. Os 4 programas predefinidos dão-lhe uma assistência incomparável para molhos, batidos, sopas e gelo, removendo completamente o trabalho de adivinhar durante uma mistura.

5 velocidades e uma função de impulso ajudam-no a manter o controlo total de todo o processo.

E a capacidade extra-grande de 1,5 litros permite aos utilizadores fazer muitas bebidas, sopas e molhos deliciosos. A ficha de armazenamento fácil do liquidificador de mesa é uma solução de armazenamento organizada.

O liquidificador de mesa Total Control dá aos utilizadores a potência para criar com confiança.



Capacidade de trabalho de 1,5 l

Lâminas de serrador de aço inoxidável

Definições pré-programa

Armazenamento do cabo integrado

Antes de utilizar pela primeira vez

- Desembale cuidadosamente o seu liquidificador de mesa, uma vez que as lâminas de mistura são muito afiadas.
- Remova quaisquer autocolantes (exceto o da etiqueta de série na base do produto).
- Lave cuidadosamente o jarro, a tampa e o copo de medição em água quente com sabão. Enxague e limpe.
- Passe um pano húmido pela unidade de base.
- **AVISO: Nunca submerja a unidade de base em água ou em qualquer outro líquido. Certifique-se de que as ligações elétricas são mantidas sempre secas. Estas podem ser limpas com um pano húmido e limpo.**

Utilizar o liquidificador de mesa Total Control - controlo manual

- 1 Coloque o jarro de plástico (5) na unidade de base (7).
- 2 Coloque os alimentos ou o líquido frio no jarro de plástico (5). Não ultrapasse a quantidade recomendada (ver a página 11).
- 3 Coloque a tampa (2) no jarro de plástico (5), pressionando firmemente para baixo. Coloque o copo de medição (1), rodando no sentido dos ponteiros do relógio para o bloquear na sua posição. Para evitar derramamentos, certifique-se de que o orifício de verter na tampa (2) está voltado para longe do bico (4).
- 4 Coloque a ficha do liquidificador de mesa Total Control na tomada de corrente e ligue (16).
- 5 Coloque o indicador de controlo (8) em 1, para começar a misturar. Aumente a velocidade, como requerido.
- 6 Para utilizar a função pulso (9), rode o indicador de controlo (8) para P. Não utilize durante períodos prolongados de tempo.
- 7 Desligue (16) e retire a ficha da tomada de corrente, antes de servir.
- 8 Remova o jarro de plástico (5) da unidade de base (7).
- 9 Para verter, remova a tampa (2) e verta pelo bico (4).
- 10 Para utilizar o controlo do caudal, levante a tampa (2) e reposicione como ilustrado de seguida.
- 11 Rode para o filtro grande na tampa (2), para obter um caudal abundante.
- 12 Rode para o filtro com grelha na tampa (2), para impedir que pedaços grandes sejam vertidos, se existentes. Utilização de programas predefinidos
- 13 Coloque o jarro de plástico (5) na unidade de base (7).
- 14 Coloque os alimentos ou o líquido frio no jarro de plástico (5). Não ultrapasse a quantidade recomendada (ver a página 11).
- 15 Coloque a tampa (2) no jarro de plástico (5), pressionando firmemente para baixo. Coloque o copo de medição (1), rodando no sentido dos ponteiros do relógio para o bloquear na sua posição.
- 16 Para evitar derramamentos, certifique-se de que o orifício de verter na tampa (2) está voltado para longe do bico (4). Ver a página 7. Coloque a ficha do liquidificador de mesa Total Control na tomada de corrente e ligue (16).
- 17 Selecione o botão molhos (11) nos programas predefinidos, para obter molhos, massas e gelados cremosos. Uma luz azul acende-

se em torno do botão. Esta luz permanece acesa até o programa ter sido concluído. NOTA: O programa pode parar durante vários segundos. Não remova o jarro de plástico (5) ou a tampa (2) até a luz se apagar.

AVISO: NÃO ADICIONE INGREDIENTES NEM REMOVA A TAMPA COM O PROGRAMA EM EXECUÇÃO.

- 18 Selecione o botão batidos (12) em programas predefinidos, para fazer batidos saudáveis e deliciosos. Uma luz azul acende-se em torno do botão. Esta luz permanece acesa até o programa ter sido concluído. NOTA: O programa pode parar durante vários segundos. Não remova o jarro de plástico (5) ou a tampa (2) até a luz se apagar.
- 19 Selecione o botão trituração de gelo (13) em programas predefinidos, para fazer granizados de sabores. Uma luz azul acende-se em torno do botão. Esta luz permanece acesa até o programa ter sido concluído. NOTA: O programa pode parar durante vários segundos. Não remova o jarro de plástico (5) ou a tampa (2) até a luz se apagar.
- 20 Selecione o botão sopa e molhos (14) nos programas predefinidos, para fazer sopas e molhos nutritivos. Uma luz azul acende-se em torno do botão. Esta luz permanece acesa até o programa ter sido concluído. NOTA: O programa pode parar durante vários segundos. Não remova o jarro de plástico (5) ou a tampa (2) até a luz se apagar.
- 21 Desligue (16) e retire a ficha da tomada de corrente, antes de servir.
- 22 Remova o jarro de plástico (5) da unidade de base (7).
- 23 Para verter, remova a tampa (2) e verta pelo bico (4).
- 24 Para utilizar o controlo do caudal, levante a tampa (2) e reposicione como ilustrado de seguida.
- 25 Rode para o filtro grande na tampa (2), para obter um caudal abundante.
- 26 Rode para o filtro com grelha na tampa (2), para impedir que pedaços grandes sejam vertidos, se existentes.

IMPORTANTE:

NÃO ADICIONE ÁGUA A FERVER/LÍQUIDOS MUITO QUENTES AO JARRO. PERMITA PRIMEIRO QUE ARREFEÇAM.

Copo de medição

- O copo de medição (1) pode ser utilizado para medir quantidades pequenas de líquido.
- 1 Verta o líquido através do orifício de verter (3) na tampa (2).
 - 2 Coloque o copo de medição (1) de novo na tampa (2), rodando para bloquear/desbloquear. De seguida, faça a sua mistura.

Trituração de gelo

- Siga o procedimento na secção "Utilizar o seu liquidificador de mesa Total Control", substituindo os alimentos por cubos de gelo a serem triturados.
- Selecione o botão trituração de gelo (13) em programas predefinidos.
- Nota: A capacidade máxima de trituração de gelo de uma só vez é 500 ml.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Top de dicas

- Utilize o seu liquidificador para fazer sopas, molhos, bebidas, patês, maionese, etc.
 - Não coloque ingredientes secos no liquidificador sem adicionar outros ingredientes molhados ou líquidos.
 - Ao misturar, verta os líquidos primeiro e, de seguida, adicione os alimentos sólidos. Comece a misturar a uma velocidade mais baixa e aumente, se necessário.
- IMPORTANTE:** Para garantir uma longa vida útil do seu liquidificador, ao utilizar as definições de velocidade manual, nunca utilize durante mais de 60 segundos, e permita que arrefeça durante 5 minutos. Desligue mal tenha atingido a consistência desejada.
- O aparelho não irá funcionar se a tampa de plástico (5) estiver incorretamente encaixada.
 - Não utilize o jarro de plástico como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio, quando não estiver a ser utilizado.
 - Nunca misture mais do que 1 litro (1 3/4 de caneca) - de líquidos espumosos, como batidos de leite.
 - Se utilizar um máximo de 1,5 l, não utilize uma velocidade superior a 2.
 - Ao misturar sopa, não ultrapasse a marca de 1 litro.
 - Não encha o liquidificador em excesso. Isto pode provocar danos no motor. O fusível da ficha irá estourar, se o liquidificador estiver sobrecarregado. Substitua o fusível e não ultrapasse os volumes máximos recomendados. Consulte o "Diagrama operativo" na página 11.

Cuidados e limpeza

- Antes da limpeza e manutenção, desligue o aparelho e retire a ficha da corrente, remova a tampa de plástico (5) da unidade de base (7).
 - Depois de utilizar, encha o jarro de plástico (5) com 1 l (13/4 de caneca) de água quente, execute durante 30 segundos na definição de pulso e repita, se necessário.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou à base de creme.
- Limpe a unidade de base (7) com um pano húmido ou um rolo de papel de cozinha.
 - Existe um acessório para enrolar o cabo de alimentação em torno da base do produto e encaixar a ficha no armazenamento da ficha (15).
 - Remonte o liquidificador de mesa Total Control, colocando cuidadosamente a tampa de plástico (5) na unidade de base (7), certificando-se de que encaixa corretamente.
 - AVISO : Nunca submerja a unidade de base em água.**
 - AVISO: Se um líquido for derramado sobre a unidade de base, desligue e retire a ficha da corrente, secando com um pano.**

Diagrama operativo

	Volume	Velocidade (manual)	Tempo	Dicas
	Predefinido ou manual			
Sopas*	1L	1-4+ pulso	15 segundos a 1 minuto máx.	Comece a velocidade baixa e aumente para alta, se necessário
Batidos de leite	1L	1-5+ pulso	15 segundos a 1 minuto	
Mistura / liquidificação				
(purés, bebidas, massas)	1,5 l	1-2 pulso	15 segundos a 1 minuto	Comece a velocidade baixa e aumente para alta, se necessário
Trituração de gelo	500 ml máx	Pulso	10-20 segundos	

- Não processe durante mais tempo do que o recomendado.
- Não ultrapasse os volumes máximos recomendados.
- * Não adicione água a ferver e líquidos muito quentes ao jarro de plástico, permita que seque primeiro.

Tempos de execução de programas predefinidos

Molhos - 44 segundos
 Batidos - 54 segundos
 Sopas e molhos - 58 segundos
 Trituração de gelo - 20 segundos

Receitas

Receitas predefinidas

Molho de morango (para servir com gelado)

Tempo de preparação: 5 minutos (mais 5 minutos de arrefecimento)

Definição: Molhos

Volume total: 200ml

Porções: 4

Tempo de confeção: 5 minutos

Ingredientes:

- 150 g morangos descascados
- 65 g açúcar refinado
- 65 ml de água
- ½ colher de sopa de flor de sabugueiro

Método:

- 1 Lave e corte os morangos em metades.
- 2 Coloque o açúcar e a água numa panela e agite frequentemente em lume brando, até o açúcar se dissolver.
- 3 Deixe ferver e, de seguida, adicione os morangos preparados. Coza 3 -3½ minutos até amolecer.
- 4 Arrefeça na panela durante 5 minutos.
- 5 Coloque a calda de morango no jarro, adicione flor de sabugueiro, coloque a tampa e prima o botão predefinido. Verta o molho num jarro para servir.
- 6 Sirva morno com panquecas ou arrefeça e verta sobre gelado de baunilha.

Gelado de fruta de verão

Tempo de preparação: 10 minutos

Definição: Molhos

Tempo de congelamento: durante a noite

Porções: 8

Ingredientes:

- 250 g framboesas
- 125 g morangos, descascados e em metades
- 75 g mirtilos
- 225 g açúcar refinado, peneirado
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 300 ml de natas inteiras

Método:

- 1 Coloque a fruta no jarro, coloque a tampa e prima o botão predefinido.
- 2 Adicione sumo de limão e, de seguida, açúcar refinado peneirado num jarro, encaixe a tampa e pulse (5 vezes durante cerca de 20 segundos) até tudo estar misturado.
- 3 Bata as natas inteiras com uma colher de bater ou batedeira até se formarem picos suaves. Aplique suavemente o puré de fruta

sobre as natas até ficarem misturados de forma homogênea e, de seguida, verta para um recipiente de congelador e congele destapado, até formar gelo nas extremidades e granizado. (2-3 horas)

- 4 Volte os lados para o centro com um garfo e bata até obter uma consistência cremosa.
- 5 Congele destapado durante várias horas sem bater.
- 6 Para armazenar, cubra o recipiente com uma tampa.

Batido de leite com chocolate

Tempo de preparação: 5 minutos

Definição: Batidos

Rendimento: 1 litro

Porções: 5 (porções de 200 ml)

Ingredientes:

- 750 ml de leite parcialmente desnatado
- 250 g gelado de chocolate
- 1½ colher de sopa rasa de chocolate em pó de bebida

Método:

- 1 Coloque o leite e o gelado no jarro e adicione chocolate em pó de bebida.
- 2 Encaixe a tampa e prima o botão predefinido.
- 3 Quando estiver pronto, sirva de imediato

Pistas e dicas:

Para variar, substitua por gelado de baunilha, que confere um sabor mais leve.

Batido de banana e morango

Tempo de preparação: menos de 5 minutos

Definição: Batidos

Rendimento: 1,1 litro

Porções: 5

Ingredientes:

- 180 g de morangos lavados e partidos em metades
- 2 bananas maduras (aprox. 150 g) descascadas e cortadas em pedaços
- 450 g iogurte de baunilha magro
- 300 ml de leite parcialmente desnatado
- 3 cubos de gelo (opcional)

Método:

- 1 Se utilizar, coloque os cubos de gelo no jarro.
- 2 Adicione os ingredientes restantes pela ordem enumerada e encaixe a tampa
- 3 Prima o botão predefinido de batido.
- 4 Sirva imediatamente, quanto estiver pronto.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Granizado de manga

Tempo de preparação: 5 minutos

Definição: Trituração de gelo

Porções: 2

Rendimento 500 ml

Ingredientes:

- Gelo
- 180 g – 200 g de manga preparada picada
- Sumo de 1 laranja (60 ml)

Método:

- 1 Coloque o gelo no jarro até à marca de 500 ml, encaixe a tampa e prima o botão predefinido de gelo.
- 2 Quando o gelo estiver pronto, adicione a manga e o sumo de laranja, encaixe a tampa e pulse duas ou três vezes até obter a consistência desejada.
- 3 Verta em dois copos e sirva de imediato.

Sopa de aipo

Tempo de preparação: 5 minutos

Definição: Sopas e molhos

Porções: 4

Tempo de confeção: 30 minutos

Rendimento: 1,6 litros

Ingredientes:

- 25 g de manteiga
- 1 cabeça de aipo, picada de forma grosseira (incluindo as folhas)
- 1 cebola (aprox. 100 g), picada
- 3 batatas pequenas (aprox. 150 g) descascadas e picadas
- 1 l de caldo de vegetais
- Sal e pimenta preta moída
- Salsa fresca para adornar

Método:

- 1 Coloque a manteiga numa caçarola grande e derreta em lume médio. Certifique-se de que a manteiga não queima.
- 2 Adicione os vegetais, coza durante 4 – 5 minutos, agitando ocasionalmente com uma colher de madeira.
- 3 Adicione o caldo de vegetais e os condimentos. Deixe levantar fervura.
- 4 Coloque a tampa na caçarola, reduza o lume e deixe cozinhar em lume brando durante 20 minutos, até os vegetais terem amolecido.
- 5 Permita que a sopa arrefeça ligeiramente e, de seguida, coloque cerca de metade no jarro, até à marca de 1 litro. Encaixe a tampa do jarro e prima o botão predefinido de sopa.
- 6 Verta a sopa de novo para a caçarola e, de seguida, misture a sopa restante como acima. Volte a aquecer, se necessário, verifique o tempero e adorne com salsa fresca picada para servir.

Molho de massa de vegetais

Tempo de preparação: 10 minutos

Definição: Sopas e molhos

Porções: 4-6

Tempo de confeção: 1 hora e 10 minutos

Rendimento: 1,3 litros

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola (130 g), picada
- 2 talos de aipo, (80 g) finamente picados
- 2 cenouras (160 g) descascadas e cortadas em cubos
- 1 dente de alho triturado
- 1 alho francês (120 g) cortado em discos
- 1 pimentão cortado em cubos
- 2 x 400 g latas de tomates picados
- ½ colher de sopa de vinagre balsâmico
- 2 colheres de sopa rasas de orégãos
- 1 colher de sopa rasa de ervas aromáticas mistas
- Sal e pimenta

Método:

- 1 Aqueça o óleo numa panela grande e coza suavemente a cebola, aipo, cenoura, alho e alho francês durante 5 minutos sem dourar, agitando ocasionalmente. Coloque a tampa da panela e coza durante 20 minutos, agitando ocasionalmente. Adicione pimentos cortados em cubos e coza suavemente durante mais 10 minutos com a tampa.
- 2 Coloque os tomates, vinagre, ervas aromáticas, sal e pimenta na panela e deixe em lume brando durante 10 minutos ou até que a cenoura e o aipo amoleçam. Arrefeça ligeiramente.
- 3 Verta cuidadosamente o molho para o jarro. O nível deve ser logo acima da marca de 1 litro. Coloque a tampa.
- 4 Prima o botão predefinido de sopa.
- 5 Verifique o tempero e volte a aquecer, se necessário. Deite esparguete enquanto agita e sirva com queijo parmesão granitado e pão de alho à parte.

Receitas manuais

Molho de tomate

Tempo de preparação: 5 minutos

Definição: Manual

Porções: 4-8

Ingredientes:

- 150 g de tomates cereja maduros, inteiros e pequenos,
- 1 malagueta (10 g)
- 20 g folhas de coentros
- Sumo de 1 limão (2 colheres de sopa)
- colher de sopa rasa de sal
- Pimenta preta fresca moída

Método:

- 1 Remova o talo da malagueta e corte-a em duas metades.
- 2 Coloque todos os ingredientes no jarro pela ordem referida.
- 3 Pulse durante 10 a 15 segundos e, de seguida, raspe os lados do jarro com uma espátula antes de pulsar durante mais alguns segundos até se obter a consistência desejada.
- 4 Verta para uma tigela de servir e deixe repousar durante 30 minutos antes de servir.

Molho de massa matriciana

Tempo de preparação: 5 minutos

Tempo de confeção: 40 minutos

Definição: Manual

Porções: 4

Rendimento: 600ml

Ingredientes:

- 1 cebola (aprox. 130g) grosseiramente picada
- 1 dente de alho triturado
- ½ malagueta verde sem sementes e grosseiramente picada
- 1½ colher de sopa de azeite virgem
- 100 g bacon simples sem crosta, grosseiramente picado
- 1 x 400 g lata de tomates para molhos
- 100 ml de passata
- 4 colheres de sopa de vinho branco
- pimenta preta fresca moída
- Massa penne e queijo parmesão granitado para servir

Método:

- 1 Coloque o óleo numa panela grande e aqueça durante alguns minutos. Frite suavemente a cebola, o alho e a malagueta durante 2 a 3 minutos sem dourar, agitando ocasionalmente com uma colher de madeira.
- 2 Adicione o bacon picado e deixe fritar durante mais um minuto. Coloque a tampa na panela e coza a lume médio durante 5 minutos.

- 3 Adicione tomates para molhos, a passata e o vinho, temperando com pimenta.
- 4 Coloque a tampa na panela e deixe em lume brando durante 25 a 30 minutos, ou até a cebola ficar mole. Arrefeça ligeiramente.
- 5 Dez minutos antes de o molho estar pronto, coza a massa de acordo com as instruções na embalagem.
- 6 Coloque o molho no jarro do liquidificador, coloque a tampa e misture, utilizando uma baixa velocidade ou pulse durante alguns segundos, apenas até ser alcançada a consistência desejada.
- 7 Escoe a massa e, de seguida, envolva-a no molho. Aqueça alguns segundos, se necessário e, de seguida, sirva imediatamente com queijo parmesão.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Batido de kiwi e maçã

Tempo de preparação: 5 minutos

Definição: Manual

Porções: 4-5

Volume total: 1 litro

Ingredientes:

- 2 kiwis (200 g), com pele
- 1x 80 g de banana madura (peso sem casca), pedaços de 30 mm
- 120 g de pepino com pele e cortado, pedaços de 30 mm
- 65 g de folhas de espinafre jovem
- 400 ml de sumo de maçã arrefecido

Método:

- 1 Corte os kiwis em metades, removendo partes duras difíceis de picar.
- 2 Misture os pedaços de kiwi, banana e pepino e, de seguida, coloque no jarro. Adicione espinafre e sumo de maçã.
- 3 Coloque a tampa e aumente gradualmente a velocidade de 1 a 5. 20 a 30 segundos depois, coloque o botão gradualmente no zero e, de seguida, pulse até ficar suave.
- 4 Quando estiver pronto, sirva de imediato

Sorvete de ananás

Tempo de preparação: 10 minutos mais o tempo de arrefecimento e congelamento

Definição: Manual

Porções: 4-6

Rendimento: 600ml

Ingredientes:

- ½ de ananás grande, descascado, com o núcleo removido e picado (peso do preparado de aprox. 385 g)
- 50 ml de sumo de lima
- 140g açúcar refinado
- 130ml de água

Método:

- 1 Coloque todos os ingredientes no jarro. Misture utilizando as velocidades 1 a 4 e, de seguida, pulse até estar suave. (Tempo total de 1 minuto).
- 2 Refrigere durante cerca de uma hora e agite, verta para um recipiente de congelador baixo e cubra com uma tampa.
- 3 Congele a mistura durante 3 horas ou até ficar com o exterior firme mas semiderretido no centro. Remova do congelador, coloque o sorvete no jarro do liquidificador e processe durante 20 – 30 minutos a baixa velocidade.
- 4 Coloque de novo no congelador tapado durante várias horas ou durante a noite, até ficar firme.

Sopa de alho francês e batata

Tempo de preparação: 5 minutos

Tempo de confeção: 35 minutos

Definição: Manual

Porções: 4-6

Rendimento: 2 litros

Ingredientes:

- 25 g de manteiga
- 2 alhos franceses médios (320 g), lavados e picados
- 1 cebola pequena (125 g), descascada e finamente picada
- 560 g batatas descascadas, em cortes finos
- 1,2 litros de caldo de vegetais
- 1 colher de sopa rasa de ervas aromáticas mistas
- 1 colher de sopa rasa de sal
- Pimenta preta

Adorno: Alguns cebolinhos

Método:

- 1 Derreta a manteiga numa caçarola grande e adicione os alhos franceses e a cebola. Cozida suavemente sem dourar durante 5 a 10 minutos, agitando ocasionalmente com uma colher de madeira.
- 2 Adicione duas batatas, caldo, ervas aromáticas e tempero, deixe ferver, tape e deixe em lume brando durante 30 minutos ou até estar mole.
- 3 Permita que arrefeça ligeiramente e, de seguida, verta metade da sopa num jarro de medição e o restante no jarro do liquidificador.
- 4 Utilize baixas velocidades para misturar durante alguns segundos. Utilize a definição de pulso em explosões curtas para alcançar a consistência desejada. O tempo de mistura deve ser de cerca de 20 a 30 segundos.
- 5 Verta a sopa misturada de novo na panela e repita o anterior com a sopa restante. Verifique o tempero, volte a aquecer, adorne com alguns cebolinhos aos bocadinhos e sirva com pão estaladiço.

Contacte-nos

Linha de ajuda

Se estiver a ter um problema com o seu aparelho, contacte a nossa linha de ajuda, é mais provável que o consigamos ajudar do que na loja onde adquiriu o artigo.

Tenha à mão o nome do produto, número do modelo e número de série quando telefonar, para nos ajudar a processar mais rapidamente o seu problema.

Fale connosco

Se tiver quaisquer questões ou comentários, ou se quiser algumas dicas ótimas ou ideias para receitas para ajudá-lo a tirar o máximo partido dos seus produtos, junte-se a nós online:

Blogue: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter: @loveyourmorphy

Website: www.morphyrichards.com

A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

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

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

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

N.º do modelo

N.º de série

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

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

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

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

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

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

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

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

garrafas de vidro

- 8 Baterias e danos causados por derrame não estão abrangidos pela garantia.
- 9 Os filtros não foram limpos e substituídos de acordo com as instruções.

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

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ



Salute e sicurezza

L'utilizzo di un qualunque apparecchio elettrico richiede i seguenti principi di buon senso. Si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

- Il presente elettrodomestico è utilizzabile da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non dispongano dell'esperienza e della conoscenza necessaria, qualora esse abbiano ricevuto assistenza e istruzioni relative all'utilizzo in maniera responsabile dell'apparecchio stesso e a condizione che abbiano compreso i possibili rischi da esso derivanti.
- I bambini non devono utilizzare il presente apparecchio.
- I bambini non devono impiegare l'apparecchio come gioco.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo lontani dalla portata dei bambini.
- **ATTENZIONE:** Accertarsi che il frullatore sia spento prima di spostarlo dalla sua posizione o prima di avvicinarsi a parti in movimento durante l'uso.
- Non tenere in funzione per periodi di tempo più lunghi di quelli indicati nella "tabella di funzionamento".
- Evitare di toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere le mani, i capelli, il proprio vestiario e ogni utensile a distanza adeguata dalle lame del frullatore, in modo tale da prevenire lesioni personali e/o danni all'apparecchio.
- Scollegare sempre il frullatore dall'alimentazione elettrica quando viene lasciato incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia.
- Prestare attenzione nel maneggiare le parti taglienti e affilate, durante lo svuotamento della caraffa e durante le operazioni di pulizia.
- Per la manutenzione e la pulizia fare riferimento a pagina 52.

In aggiunta, offriamo i seguenti consigli in materia di sicurezza.

Ubicazione

- Non utilizzare all'aperto o in una stanza da bagno.
- Posizionare sempre il proprio apparecchio a una distanza adeguata dal bordo del piano di lavoro.
- Evitare di appoggiare la caraffa abbinata all'apparecchio su una superficie di legno lucida per non provocare danni alla superficie stessa.

Cavo di alimentazione elettrica

- Evitare che il cavo di alimentazione elettrica sporga dal bordo del piano di lavoro e che risulti quindi alla portata di un bambino.
- Non stendere il filo elettrico attraverso uno spazio aperto, ad esempio tra una presa elettrica a muro bassa e un tavolo.
- Non posizionare il cavo nelle immediate vicinanze di un fornello o di una qualsiasi fonte di calore che possa danneggiarlo.
- Il cavo di alimentazione dovrebbe correre dalla presa elettrica alla base dell'apparecchio senza che i collegamenti risultino in tensione.
- Il cavo di alimentazione non può essere sostituito. Mettersi in contatto con Morphy Richards per informazioni in merito.

Ulteriori considerazioni relative alla sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio per una funzione diversa da quella prevista.
- L'utilizzo di accessori o strumenti non consigliati o venduti direttamente da Morphy Richards può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
- **ATTENZIONE:** L'utilizzo improprio dell'apparecchio può comportare lesioni personali.

Sicurezza specifica del prodotto

- **IMPORTANTE:** Consentire ai liquidi caldi di raffreddarsi prima di versarli nel frullatore. Assicurarsi sempre che il coperchio sia inserito correttamente.
- Fare attenzione a che il liquido non sia eccessivamente caldo al momento di versarlo nel frullatore. Infatti, a causa dell'improvviso sbalzo termico, il liquido stesso potrebbe fuoriuscire dal frullatore.
- Non utilizzare l'apparecchio se la caraffa di plastica o il coperchio sono danneggiati o presentano spaccature visibili.

Requisiti elettrici

Verificare che il voltaggio riportato sulla targhetta applicata al vostro apparecchio corrisponda alla vostra fornitura elettrica domestica, che deve essere di tipo AC. (Corrente alternata)

Qualora si renda necessario sostituire il fusibile della presa elettrica, dovrà essere inserito un fusibile BS1362 da 5 ampere.

ATTENZIONE: Il presente apparecchio deve essere dotato di messa a terra.

Introduzione

Vi ringraziamo per il vostro recente acquisto di un frullatore da tavolo Total Control Morphy Richards. Si ricorda di visitare www.morphyrichards.co.uk per registrare la garanzia di due anni del proprio prodotto.

Indice

Salute e sicurezza	48
Introduzione	49
Total Control	50
Panoramica del prodotto	3
Prima del primo utilizzo	51
Utilizzare il vostro frullatore da tavolo - Comandi manuali	51
Utilizzare il vostro frullatore da tavolo - Programmi preimpostati	51
Suggerimenti utili	52
Manutenzione e pulizia	52
Tabella di funzionamento	52
Ricette	53
Contatti	56
Garanzia	56

Caratteristiche

- (1) Dosatore
- (2) Coperchio
- (3) Foro di riempimento
- (4) Beccuccio
- (5) Caraffa in plastica
- (6) Lama
- (7) Base dell'unità
- (8) Ghiera di regolazione velocità
- (9) Funzione Pulse
- (10) Avvolgi cavo
- (11) Funzione preimpostata Guazzetti e Salse
- (12) Funzione preimpostata Frappè
- (13) Funzione preimpostata Tritagliaccio
- (14) Funzione preimpostata Zuppe e Sughi
- (15) Alloggiamento della presa elettrica (sul retro)
- (16) Tasto On/Off

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

TOTAL CONTROL

Scopri la sicurezza di poter creare.

Con l'arrivo del frullatore da tavolo Total Control avrai a disposizione un versatile connubio tra praticità delle forme e tecnologia smart response, progettato per dare agli utenti la possibilità di sperimentare con sicurezza.

Grazie alla tecnologia smart response, questo pratico frullatore da tavolo eroga con precisione la potenza adatta a svolgere una vasta gamma di attività per la preparazione dei cibi.

I quattro programmi preimpostati garantiscono un aiuto insuperabile per la preparazione di guazzetti, frappè, zuppe, sughi e granite, sollevandovi di quella incertezza tipica di quando si prepara qualcosa con il frullatore.

Cinque velocità e la funzione Pulse a intermittenza vi aiutano a mantenere il controllo totale su tutto.

E la sua capacità extra large da 1,5 litri, consente agli utenti di creare una marea di deliziose bevande, zuppe e salse.

La presa elettrica riposizionabile nel pratico alloggiamento previsto su questo frullatore da tavolo è poi una soluzione davvero utile.

Il frullatore da tavolo Total Control dà agli utenti la possibilità di sperimentare con fiducia.



1.5 litri di capacità

Lame di acciaio inox Serrator

Impostazioni preconfigurate

Avvolgi cavo integrato

Prima del primo utilizzo

- Disimballare il vostro frullatore da tavola con attenzione per la presenza di lame molto affilate.
- Rimuovere tutti gli adesivi (a eccezione dell'etichetta con il numero di serie sulla base del prodotto).
- Lavare a fondo la caraffa, il coperchio e il dosatore in acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare.
- Pulire la base dell'unità con un panno umido.
- ATTENZIONE: Non immergere mai in acqua o in altro liquido la base dell'unità. Accertarsi sempre che i collegamenti elettrici rimangano asciutti. La base dell'unità può essere pulita con un panno umido pulito.

Utilizzare il vostro frullatore da tavolo - Comandi manuali

- 1 Posizionare la caraffa di plastica (5) sulla base dell'unità (7).
- 2 Inserire l'alimento o i liquidi freddi nella caraffa di plastica (5). Non superare il livello consigliato (vedere pagina 11).
- 3 Collocare il coperchio (2) sulla caraffa di plastica (5), spingendolo saldamente. Posizionare il dosatore (1) nel suo alloggiamento ruotandolo in senso orario per bloccarlo in posizione. Per evitare fuoriuscite assicurarsi che il foro di riempimento nel coperchio (2) sia girato dalla parte opposta rispetto al beccuccio (4).
- 4 Inserire il frullatore da tavolo Total Control nella presa elettrica e metterlo in funzione (16).
- 5 Portare la ghiera di controllo (8) a velocità 1 per iniziare a frullare. Aumentare la velocità in base alle necessità.
- 6 Per utilizzare la funzione Pulse (9) portare la ghiera di controllo (8) su P. Non utilizzare per periodi di tempo prolungati.
- 7 Spegnerlo (16) e scollegare dalla presa elettrica prima di servire.
- 8 Rimuovere la caraffa di plastica (5) dalla base dell'unità (7).
- 9 Per versare, rimuovere il coperchio (2) e far uscire il liquido dal beccuccio (4).
- 10 Per utilizzare il controllo del flusso, sollevare il coperchio (2) e riposizionarlo come di seguito indicato.
- 11 Girarlo fino a raggiungere il filtro grande nel coperchio (2) per un flusso abbondante.
- 12 Girarlo fino a raggiungere il filtro con setaccio nel coperchio (2) per evitare che qualsiasi pezzo di dimensioni consistenti, se ancora presente, venga versato insieme al liquido.

Utilizzare i programmi preimpostati

- 13 Posizionare la caraffa di plastica (5) sulla base dell'unità (7).
- 14 Inserire l'alimento o i liquidi freddi nella caraffa di plastica (5). Non superare il livello consigliato (vedere pagina 11).
- 15 Collocare il coperchio (2) sulla caraffa di plastica (5), spingendolo fermamente. Posizionare il dosatore (1) nel suo alloggiamento ruotandolo in senso orario per bloccarlo in posizione.
- 16 Per evitare fuoriuscite assicurarsi che il foro di riempimento nel coperchio (2) sia girato dalla parte opposta rispetto al beccuccio (4) - vedere pagina 7. Inserire il frullatore da tavolo Total Control nella presa elettrica e metterlo in funzione (16).

17 Selezionare il tasto "Guazzetti e Salse" (11) tra i programmi preimpostati per raffinati guazzetti, salse, pastelle e gelati. Una luce blu si accenderà sul bordo del tasto e rimarrà accesa fino al completamento del programma.
SI PREGA DI FARE ATTENZIONE: Il programma può andare in pausa per diversi secondi. Non rimuovere la caraffa di plastica (5) o il coperchio (2) fino a che tale luce non sia spenta.
ATTENZIONE: NON AGGIUNGERE INGREDIENTI O RIMUOVERE IL COPERCHIO MENTRE IL PROGRAMMA È IN CORSO.

18 Selezionare il tasto "Frappè" (12) tra i programmi preimpostati per deliziosi e salutarì frappè. Una luce blu si accenderà sul bordo del tasto e rimarrà accesa fino al completamento del programma.
SI PREGA DI FARE ATTENZIONE: Il programma può andare in pausa per diversi secondi. Non rimuovere la caraffa di plastica (5) o il coperchio (2) fino a che tale luce non sia spenta.

19 Selezionare il tasto "Tritaghiaccio" (13) tra i programmi preimpostati per ottenere granite di ogni gusto. Una luce blu si accenderà sul bordo del tasto e rimarrà accesa fino al completamento del programma. SI PREGA DI FARE ATTENZIONE: Il programma può andare in pausa per diversi secondi. Non rimuovere la caraffa di plastica (5) o il coperchio (2) fino a che tale luce non sia spenta.

20 Selezionare il tasto "Zuppe e Sughì" (14) tra i programmi preimpostati per nutrienti zuppe e sughì. Una luce blu si accenderà sul bordo del tasto e rimarrà accesa fino al completamento del programma. SI PREGA DI FARE ATTENZIONE: Il programma può andare in pausa per diversi secondi. Non rimuovere la caraffa di plastica (5) o il coperchio (2) fino a che tale luce non sia spenta.

21 Spegnerlo (16) e scollegare dalla presa elettrica prima di servire.

22 Rimuovere la caraffa di plastica (5) dalla base dell'unità (7).

23 Per versare, rimuovere il coperchio (2) e far uscire il liquido dal beccuccio (4).

24 Per utilizzare il controllo del flusso, sollevare il coperchio (2) e riposizionarlo come di seguito indicato.

25 Girarlo fino a raggiungere il filtro grande nel coperchio (2) per un flusso abbondante.

26 Girarlo fino a raggiungere il filtro con setaccio nel coperchio (2) per evitare che qualsiasi pezzo di dimensioni consistenti, se ancora presente, venga versato insieme al liquido.

IMPORTANTE

NON VERSARE ACQUA IN EBOLLIZIONE O LIQUIDI MOLTO CALDI NELLA CARAFFA. CONSENTIRE PRIMA AI LIQUIDI DI RAFFREDDARSI.

Dosatore

- Il dosatore (1) può essere impiegato per misurare piccole quantità di liquido.
- 1 Versare il liquido nel foro di riempimento (3) sul coperchio (2).
 - 2 Riposizionare il dosatore (1) nel coperchio (2), girandolo per bloccarlo/sbloccarlo. Quindi iniziate a frullare.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Tritaghiaccio

- Seguire la procedura illustrata nella sezione "Utilizzare il tuo frullatore da tavolo Total Control" sostituendo il cibo con i cubetti di ghiaccio da tritare.
- Selezionare il tasto "Tritaghiaccio" (13) tra i programmi preimpostati.
- Fare attenzione: La capacità massima per l'operazione di tritatura del ghiaccio è di 500ml alla volta.

Suggerimenti utili

Utilizza il tuo frullatore per zuppe, salse, bevande, paté, maionesi e condimenti vari.

- Non inserire nel frullatore ingredienti secchi senza l'aggiunta di ingredienti umidi o di liquido.
- Per frullare, versare prima i liquidi e quindi aggiungere gli alimenti solidi. Iniziare a frullare alla velocità più bassa e aumentare secondo le esigenze. **IMPORTANTE:** Per garantire al tuo frullatore una durata massima di vita, quando si utilizzano i comandi a velocità manuale non tenere mai in funzione per più di 60 secondi e consentire poi all'apparecchio di raffreddarsi per 5 minuti. Spegnerne non appena raggiunta la consistenza desiderata.
- L'apparecchio non entrerà in funzione se la caraffa di plastica (5) non è inserita in maniera corretta.
- Non utilizzare la caraffa di plastica come contenitore per conservare i preparati. Mantenerla vuota quando non è utilizzata. Non frullare in alcun caso più di 1 litro di liquido schiumoso, come ad esempio i frullati di latte, alla volta.
- Qualora si raggiunga nell'utilizzo la capienza massima di 1,5 litri, non impiegare una velocità superiore alla 2.

- Nella preparazione di zuppe non riempire oltre l'indicazione di 1 litro riportata sulla caraffa.
- Non riempire eccessivamente il frullatore.
Ciò potrebbe causare danni al motorino. Il fusibile nella presa elettrica andrà in corto circuito se il frullatore è sovraccarico. Sostituire il fusibile e non superare i volumi massimi consigliati. Fare riferimento alla "tabella di funzionamento" a pagina 11.

Manutenzione e pulizia

- Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica, poi rimuovere la caraffa di plastica (5) dalla base dell'unità (7).
- Dopo l'utilizzo, riempire la caraffa di plastica (5) con 1 litro di acqua calda e mettere in funzione il frullatore per 30 secondi in modalità Pulse. Ripetere se necessario. Non utilizzare in alcun caso detergenti o creme abrasive.
- Pulire la base dell'unità (7) con un panno umido o con un foglio di carta da cucina.
- L'apparecchio offre la possibilità di avvolgere il cavo di alimentazione attorno alla sua base e di riporre la presa elettrica nell'alloggiamento per questa previsto (15).
- Rimontare il frullatore da tavolo Total Control posizionando attentamente la caraffa di plastica (5) sulla base dell'unità (7), assicurandosi che essa si inserisca correttamente.
- **ATTENZIONE: Non immergere mai in acqua la base dell'unità.**
- **ATTENZIONE: Qualora si verifichi una qualsiasi fuoriuscita di liquido sulla parte superiore della base dell'unità, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla presa e asciugare con un panno.**

Tabella di funzionamento

	Volume	Velocità (Manuale)	Tempo	Consigli
	Preimpostato o Manuale			
Zuppe*	1L	1-4+ Pulse	da 15 secondi a 1 minuto massimo	Iniziare a velocità bassa e aumentare se necessario
Frullati	1L	1-5+ Pulse	da 15 secondi a 1 minuto	
Frullare / per liquefare	1.5L	1-2 Pulse	da 15 secondi a 1 minuto	Iniziare a velocità bassa e aumentare se necessario
Tritaghiaccio	massimo 500ml	Pulse	10-20 secondi	

- Non tenere in funzione per un tempo superiore a quello raccomandato.
- Non oltrepassare la capienza massima di liquido consigliata. Non versare acqua in ebollizione o liquidi molto caldi nella caraffa di plastica. Consentire prima ai liquidi di raffreddarsi.

Tempi di utilizzo dei programmi preimpostati

Guazzetti e Salse - 44 secondi
 Frappé - 54 secondi
 Zuppe e Sughi - 58 secondi
 Tritaghiaccio - 20 secondi

Ricette

Ricette preimpostate

Salsa di fragole (da servire con gelato)

Tempo di preparazione: 5 minuti (più 5 minuti di raffreddamento)

Funzione: Guazzetti e Salse

Rendimento: 200ml

Adatta per: 4 persone

Tempo di cottura: 5 minuti

Ingredienti:

- 150gr di fragole pulite
- 65gr di zucchero a velo
- 65ml di acqua
- ½ cucchiaino di cordiale di fiori di sambuco

Lavorazione:

- 1 Lavare e tagliare a metà le fragole.
- 2 Mettere lo zucchero e l'acqua in un pentolino e mescolare frequentemente su una fonte di calore basso fino a che lo zucchero si sia disciolto.
- 3 Portare tutto a ebollizione quindi aggiungere le fragole preparate. Cuocere per 3 - 3½ minuti o fin quando il tutto non si ammorbidisca.
- 4 Lasciare raffreddare nel pentolino per 5 minuti.
- 5 Versare ora lo sciroppo di fragole nella caraffa, aggiungere il cordiale ai fiori di sambuco, chiudere il coperchio e premere il tasto preimpostato. Versare la salsa in un recipiente per servire.
- 6 Servire caldo con pancake o freddo accompagnato da gelato alla vaniglia.

Gelato alla frutta estiva

Tempo di preparazione: 10 minuti

Funzione: Guazzetti e Salse

Tempo di congelamento: 1 notte

Adatta per: 8 persone

Ingredienti:

- 250gr di lamponi
- 125gr di fragole, pulite e tagliate a metà
- 75gr di mirtilli
- 225gr di zucchero a velo setacciato
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 300ml di panna intera

Lavorazione:

- 1 Mettere la frutta nella caraffa, inserire il coperchio e premere il tasto preimpostato.
- 2 Aggiungere quindi nella caraffa il succo di limone e lo zucchero a velo setacciato, chiudere il coperchio e premere la funzione Pulse (4 volte o per circa 20 secondi) fino a che il composto non sia uniformemente amalgamato.

- 3 Montare a neve la panna intera con una frusta o con un mixer. Unire lentamente la purea di frutta ottenuta con la panna, fino a che il tutto non si amalgami uniformemente. Quindi versare in un contenitore adatto e riporre in freezer senza coperchio fin quando non si ghiacci lungo i bordi e assuma l'aspetto di una granita. (2-3 ore)
- 4 Rimescolare dai lati verso il centro con una forchetta per fare assumere una consistenza cremosa.
- 5 Congelare senza coperchio per alcune ore senza mescolare.
- 6 Per conservare, chiudere il contenitore con un coperchio.

Frullato al cioccolato

Tempo di preparazione: 5 minuti

Funzione: Frappè

Rendimento: 1 litro

Adatta per: 5 persone (200ml a porzione)

Ingredienti:

- 750ml di latte parzialmente scremato
- 250gr di gelato al cioccolato
- 1½ cucchiaino a filo di cacao in polvere solubile

Lavorazione:

- 1 Mettere il latte e il gelato nella caraffa, quindi aggiungere il cacao in polvere solubile.
- 2 Chiudere il coperchio e premere il tasto preimpostato.
- 3 Appena pronto servire immediatamente.

Suggerimenti e consigli:

Per cambiare, provate a utilizzare il gelato alla vaniglia, ottenendo così un gusto più leggero.

Frappè alla fragola e alla banana

Tempo di preparazione: meno di 5 minuti

Funzione: Frappè

Rendimento: 1,1 litro

Adatta per: 5 persone

Ingredienti:

- 180gr di fragole lavate e pulite
- 2 banane mature (150gr circa) sbucciate e fatte a pezzi
- 450gr di yogurt magro alla vaniglia
- 300ml di latte parzialmente scremato
- 3 cubetti di ghiaccio (facoltativo)

Lavorazione:

- 1 Se avete scelto di utilizzarli, mettete i cubetti di ghiaccio nella caraffa.
- 2 Aggiungere gli altri ingredienti così come da elenco e chiudere il coperchio
- 3 Premere il tasto preimpostato "Frappè".
- 4 Servire subito appena pronto.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Granita al mango

Tempo di preparazione: 5 minuti

Funzione: Tritagliaccio

Adatta per: 2 persone

Rendimento 500ml

Ingredienti:

- Ghiaccio
- 180-200gr di mango preparato a pezzi
- Succo di 1 arancio spremuto (60ml)

Lavorazione:

- 1 Mettere il ghiaccio nella caraffa fino all'indicazione dei 500ml, chiudere il coperchio e premere il tasto preimpostato per il ghiaccio.
- 2 Quando il ghiaccio è pronto aggiungere il mango e il succo d'arancio, chiudere il coperchio e utilizzare la funzione Pulse per due o tre volte fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- 3 Versare in due bicchieri e servire immediatamente.

Zuppa di sedano

Tempo di preparazione: 5 minuti

Funzione: Zuppe e Sughi

Adatta per: 4 persone

Tempo di cottura: 30 minuti

Rendimento: 1,6 litri

Ingredienti:

- 25gr di burro
- 1 gambo di sedano, tagliato a pezzi grossi (foglie incluse)
- 1 cipolla (100gr circa), tagliata a pezzi
- 3 patate di piccole dimensioni (150gr circa) sbucciate e tagliate a pezzi
- 1 litro di brodo vegetale caldo
- Sale e pepe nero macinato
- Prezzemolo fresco per guarnire

Lavorazione:

- 1 Mettere il burro in una padella larga e sciogliere a fuoco medio. Assicurarsi che il burro non si bruci.
- 2 Unire le verdure, e cucinare per 4-5 minuti, girando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- 3 Aggiungere il brodo vegetale e i sapori. Portare a ebollizione.
- 4 Mettere un coperchio sulla padella, ridurre la fiamma e continuare a cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti o finché le verdure non si siano intenerite.
- 5 Fare raffreddare leggermente la zuppa, quindi metterne più o meno metà nella caraffa fino a raggiungere l'indicazione di 1 litro. Chiudere il coperchio e premere il tasto preimpostato "Zuppe"
- 6 Versare nuovamente la zuppa nella padella e mescolarla con quella rimanente da prima. Se necessario riscaldare, controllare i sapori e guarnire con prezzemolo fresco sminuzzato prima di servire.

Salsa per pasta agli ortaggi

Tempo di preparazione: 10 minuti

Funzione: Zuppe e Sughi

Adatta per: 4-6 persone

Tempo di cottura: 1 ora e 10 minuti

Rendimento: 1,3 litri

Ingredienti:

- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla (130gr), tagliata a pezzi
- 2 gambi di sedano (80gr), tagliati a pezzi piccoli
- 2 carote (160gr), sbucciate e tagliate a dadi
- 1 spicchio di aglio, schiacciato
- 1 porro (120gr), tagliato a rondelle
- 1 peperone rosso, tagliato a dadi
- 2 barattoli da 400gr di pomodoro a pezzi
- ½ cucchiaino di aceto balsamico
- 2 cucchiaini a filo di origano
- 1 cucchiaino a filo di miscela di spezie
- Sale e pepe

Lavorazione:

- 1 Scaldare l'olio in una padella larga, quindi rosolare delicatamente cipolla, sedano, carote, aglio e porro per cinque minuti senza farli imbrunire e mescolando di tanto in tanto. Mettere il coperchio sulla padella e cuocere per 20 minuti mescolando di tanto in tanto. Unire il peperone a dadi e cuocere delicatamente per altri 10 minuti a coperchio chiuso.
- 2 Aggiungere in padella pomodori, aceto, spezie, sale e pepe e cuocere a fuoco lento per 40 minuti o fino a che le carote e il sedano non si siano inteneriti. Lasciare raffreddare per un po'.
- 3 Versare attentamente la salsa nella caraffa. Il livello dovrebbe trovarsi appena sopra l'indicazione di 1 litro. Posizionare il coperchio.
- 4 Premere il tasto preimpostato "Zuppe".
- 5 Controllare i sapori e riscaldare se necessario. Unire agli spaghetti mescolando e servire con Parmigiano grattugiato e una fetta di pane all'aglio di accompagnamento.

Ricette manuali

Salsa di pomodoro

Tempo di preparazione: 5 minuti

Funzione: Manuale

Adatta per: 4-8 persone

Ingredienti:

- 150g di pomodori ciliegini molto maturi
- 1 peperoncino rosso (10gr)
- 20gr di foglie di coriandolo
- Succo di un lime spremuto (2 cucchiai)
- cucchiaino a filo di sale
- Pepe nero fresco macinato

Lavorazione:

- 1 Rimuovere il picciolo dal peperoncino e tagliarlo a metà.
- 2 Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa come da ordine riportato.
- 3 Utilizzare la funzione Pulse per circa 10-15 secondi, quindi pulire i lati interni della caraffa con una spatola prima di riattivare la funzione Pulse per pochi secondi fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
- 4 Versare in una ciotola e lasciare riposare per 30 minuti prima di servire.

Sugo per pasta alla Amatriciana

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Funzione: Manuale

Adatta per: 4 persone

Rendimento: 600ml

Ingredienti:

- 1 cipolla (130gr circa) tagliata a pezzi grandi
- 1 spicchio di aglio, schiacciato
- ½ peperoncino verde, senza semi e tagliato a pezzi grandi
- 1½ cucchiaino di olio extra vergine di oliva
- 100gr di pancetta senza cotenna tagliata a pezzi grandi
- 1 barattolo da 400gr di pomodori pelati
- 100ml di passata di pomodori
- 4 cucchiaini di vino bianco
- Pepe nero fresco macinato
- Penne e Parmigiano grattugiato da servire

Lavorazione:

- 1 Versare l'olio in una padella larga e far riscaldare per alcuni minuti. Rosolare delicatamente la cipolla, l'aglio e il peperoncino per 2-3 minuti senza farli imbrunire, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- 2 Unire la pancetta tagliata e fare rosolare per qualche minuto. Mettere il coperchio sulla padella e cuocere a fuoco medio per 5 minuti.

- 3 Aggiungere i pelati, la passata e il vino, insaporire con il pepe.
- 4 Mettere il coperchio sulla padella e cuocere delicatamente a fuoco lento per 25-30 minuti o fino a che la cipolla sia diventata tenera. Lasciare raffreddare per un po'.
- 5 10 minuti prima che il sugo sia pronto, cuocere la pasta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
- 6 Versare il sugo nella caraffa del frullatore, posizionare il coperchio e frullare a bassa velocità o con la funzione Pulse per alcuni secondi quanto basta per raggiungere la consistenza desiderata.
- 7 Scolare la pasta, quindi condirla con il sugo mescolando a fondo. Riscaldare brevemente se necessario quindi servire immediatamente con Parmigiano.

Frappè di kiwi verde e mela

Tempo di preparazione: 5 minuti

Funzione: Manuale

Adatta per: 4-5 persone

Rendimento: 1 litro

Ingredienti:

- 2 kiwi (200gr) con buccia
- 1 banana matura da 80gr (peso sbucciata), tagliata in pezzi da 3cm
- 1 cetriolo da 120gr, con buccia e tagliato in pezzi da 3cm
- 65gr di foglie di spinaci novelli
- 400ml di succo di mele ghiacciato

Lavorazione:

- 1 Tagliare a metà il kiwi rimuovendo il torsolo e poi ridurlo in pezzi grandi.
- 2 Unire il kiwi, la banana e il cetriolo, quindi mettere il tutto nella caraffa. Aggiungere gli spinaci e il succo di mela.
- 3 Chiudere il coperchio e aumentare gradualmente la velocità da 1 a 5. Dopo circa 20-30 secondi, riposizionare gradualmente la ghiera sullo zero e quindi utilizzare la funzione Pulse per amalgamare.
- 4 Appena pronto servire immediatamente.

Sorbetto all'ananas

Tempo di preparazione: 10 minuti più tempo di raffreddamento e di congelamento

Funzione: Manuale

Adatta per: 4-6 persone

Rendimento: 600ml

Ingredienti:

- ½ ananas grande, sbucciata, privata del torsolo e tagliata a pezzi (peso una volta pulita circa 385gr)
- 50ml di succo di lime
- 140gr di zucchero a velo
- 130ml di acqua

Lavorazione:

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa Frullare usando le velocità da 1 a 4, quindi la funzione Pulse per amalgamare. (Tempo totale

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

1 minuto)

- 2 Raffreddare per circa 1 ora, quindi mescolare, versare in un contenitore da freezer poco profondo e chiuderlo con un coperchio.
- 3 Congelare il tutto per 3 ore o fino a che esso risulti solido sui bordi e cremoso al centro. Tirare fuori dal freezer, mettere il sorbetto nella caraffa del frullatore e mettere in funzione per 20-30 secondi a bassa velocità.
- 4 Rimettere in freezer, coperto, per alcune ore o per una notte intera fino a completa solidificazione

Zuppa di porro e patate

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 35 minuti

Funzione: Manuale

Adatta per: 4-6 persone

Rendimento: 2 litri

Ingredienti:

- 25gr di burro
- 2 porri di media grandezza (320gr), puliti e fatti a fettine
- 1 cipolla piccola (125gr), sbucciata e sminuzzata in pezzi piccoli
- 560gr di patate sbucciate e tagliate sottili
- 1,2 litri di brodo vegetale
- 1 cucchiaino a filo di miscela di spezie
- 1 cucchiaino a filo di sale
- Pepe nero

Guarnizione: Un po' di erba cipollina

Lavorazione:

- 1 Squagliare il burro in una padella larga, quindi aggiungere porro e cipolla. Cuocere delicatamente senza lasciare imbrunire per 5-10 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- 2 Unire le patate, il brodo vegetale, le spezie e i sapori, quindi portare a ebollizione, coprire e cuocere a fuoco lento per 30 minuti o fino a che il tutto diventi tenero.
- 3 Lasciare raffreddare leggermente e quindi versare attentamente metà della zuppa in una recipiente graduato e il rimanente nella caraffa del frullatore.
- 4 Utilizzare le basse velocità per alcuni secondi. Utilizzare la funzione Pulse a breve intermittenza per raggiungere la consistenza desiderata. La durata dell'operazione dovrebbe essere di circa 20-30 secondi.
- 5 Versare nuovamente la zuppa frullata in padella ed eseguire le medesime operazioni con la zuppa messa da parte in precedenza. Verificare i sapori, riscaldare, guarnire con erba cipollina sminuzzata e servire con crostini di pane.

Contatti

Assistenza telefonica

Qualora si riscontrino problemi con il proprio apparecchio, si prega di contattare la nostra assistenza telefonica. Con buona probabilità vi saremo di maggior aiuto rispetto al negozio presso il quale avete effettuato l'acquisto del prodotto.

Si prega, al momento della chiamata, di munirsi del nome del prodotto, del numero identificativo del modello e del numero di serie per consentirci di soddisfare celermente la vostra richiesta.

Mettiti in contatto con noi

Per domande e commenti, consigli o per qualche favolosa idea di ricetta che vi aiuti a tirar fuori il meglio dal vostro prodotto, seguiteci anche online:

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Website: www.morphyrichards.com

GARANZIA DI DUE ANNI

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

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

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

N. modello

N. di serie

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

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

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

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

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

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

puliti i filtri nel modo indicato.

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

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

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

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ



Sundhed og sikkerhed

Brugen af elektriske apparater kræver følgende sikkerhedsregler baseret på sund fornuft. Læs denne vejledning grundigt igennem, før du tager produktet i brug.

- Dette apparat må godt benyttes af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller har modtaget vejledning om brugen af apparatet på en sikker måde og forstår, hvilke risici der er involveret.
- Apparatet må ikke benyttes af børn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- **FORSIGTIG:** Sørg for, at blenderen er slukket, inden du fjerner den fra holderen eller nærmer dig dele, som bevæger sig under brug.
- Du må ikke blende i længere tid end, hvad der anbefales i "Betjeningsoversigten".
- Undgå kontakt med bevægelige dele. Sørg for at holde hænder, hår og tøj samt køkkenredskaber væk fra blenderens blade under betjening for at undgå personskade og/eller beskadigelse af apparatet.
- Husk altid at slukke for blenderen, hvis du forlader den uden opsyn og inden samling, adskillelse eller rengøring.
- Vær forsigtig, når du håndterer skarpe blade, tømmer kanden og under rengøring.
- Find information om pleje og rengøring på side 62.

Derudover tilbyder vi følgende sikkerhedsråd.

Placering

- Du må ikke bruge apparatet udendørs eller på et badeværelse.
- Placer altid apparatet væk fra bordkanter.
- Du må ikke stille kanden til blenderen på en meget poleret træoverflade, da der kan opstå skade på overfladen.

Lysnetledning

- Du må ikke lade lysnetledningen hænge ud over bordkanten, hvor et barn kan nå den.
- Du må ikke lade ledningen løbe hen over en åben plads, som f.eks. mellem en lavsiddende stikkontakt og et bord.
- Du må ikke lade ledningen løbe hen over et komfur eller et andet varmt område, der kunne beskadige ledningen.
- Lysnetledningen skal gå fra stikkontakten til apparatet, uden at tilslutningerne spændes.
- Strømledningen kan ikke udskiftes. Du bedes kontakte Morphy Richards angående råd. Andre sikkerhedshensyn
- Du må ikke bruge apparatet til andre formål end det tiltænkte formål.
- Brugen af tilbehør eller værktøjer, som ikke er anbefalet af og ej heller sælges af Morphy Richards, kan udgøre fare for brand, elektrisk stød eller personskade.
- ADVARSEL: Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.

Produktspecifik sikkerhed

- VIGTIGT: Tillad varme væsker at afkøle, inden du hælder dem i blenderen, og sørg for, at låget sidder ordentligt fast.
- Vær forsigtig, hvis du hælder en varm væske i blenderen, eftersom væsken kan sprøjte ud af apparatet pga. den pludselige damp.
- Du må ikke bruge apparatet, hvis plastikkanden eller låget er beskadiget eller har synlige revner.

Elektriske krav

Kontrollér, om spændingen på apparatets mærkeplade svarer til husets strømforsyning, som skal være vekselstrøm. (Vekselstrøm). Hvis du har brug for at udskifte netstikkets sikring, skal du bruge en 5 A BS1362 sikring.

ADVARSEL: Dette apparat skal jordforbindes.

Indledning

Tak, fordi du har købt denne Morphy Richards Total Control-bordblender

Du kan besøge os på www.morphyrichards.co.uk, hvor du kan registrere dit produkts toårige garanti

Indholdsfortegnelse

Sundhed og sikkerhed	58
Indledning	59
Total Control	60
Produktoversigt	3
Inden ibrugtagning	61
Betjening af din bordblender - manuel kontrol	61
Betjening af din bordblender - forudindstillede programmer	61
Toptips	61
Pleje og rengøring	62
Betjeningsoversigt	62
Opskrifter	63
Kontakt os	66
Garanti	66

Funktioner

- (1) Målekop
- (2) Låg
- (3) Hul til at hælde op med
- (4) Tud
- (5) Plastikkande
- (6) Blad
- (7) Motordel
- (8) Programvælger
- (9) Pulsfunktion
- (10) Ledningsoprulning
- (11) Forudindstilling til dips og saucer
- (12) Forudindstilling til smoothies
- (13) Forudindstilling til knust is
- (14) Forudindstilling til supper og saucer
- (15) Opbevaring af stik (på bagsiden)
- (16) Tænd/sluk knap

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

TOTAL CONTROL

Med mulighed for at skabe trygt

Vi præsenterer Total Control-bordblenderen, der er en alsidig blanding af praktisk design og smart responsteknologi og er udviklet til at give brugere muligheden for at skabe trygt.

Takket være smart responsteknologi yder denne intelligente bordblender den nøjagtige mængde kraft til en række fødevarer tilberedningsopgaver.

De 4 forudindstillede programmer giver dig en formidabel hjælp til tilberedning af dips, smoothies, supper, saucer og is, og du slipper for at skal gætte dig frem.

5 hastigheder og en pulsfunktion hjælper med hele tiden at bevare den totale kontrol.

Og den ekstrastore kapacitet på 1,5 liter gør det muligt for brugerne at lave masser af lækre drikke,

supper og saucer.

Bordblenderens stik, der nemt kan opbevares, er en smart opbevaringsløsning.

Total Control-bordblenderen giver brugeren mulighed for at skabe trygt.



1,5 l kapacitet

Blade i rustfrit stål

Forudindstillede programmer

Indbygget rum til ledningsopbevaring

Inden ibrugtagning

- Pak forsigtigt din bordblender ud, fordi blenderens blade er meget skarpe.
- Fjern alle klistermærker (undtagen det med serienummeret på produktets motordel).
- Rengør omhyggeligt kanden, låget og målekoppen i varmt sæbevand. Skyl og aftør.
- Aftør motordelen med en fugtig klud.
- ADVARSEL: u må aldrig nedsænke motordelen i vand eller andre væsker. Du skal altid sørge for, at de elektriske tilslutninger holdes tørre.

Disse kan evt. aftørres med en ren og fugtig klud.

Betjening af din Total Control-bordblender - manuel kontrol

- 1 Placér plastikkanden (5) på motordelen (7).
- 2 Hæld fødevarer eller kolde væsker i plastikkanden (5). Du må ikke overstige den anbefalede mængde (se side 11).
- 3 Sæt låget (2) på plastikkanden (5), og skub det ned på plads. Sæt målekoppen (1) på plads ved at dreje den med uret, indtil den fastlåses på plads. For at undgå spild skal du sørge for, at hullet til at hælde på med i låget (2) vender bort fra tuden (4).
- 4 Sæt stikket til din Total Control-bordblender ind i stikkontakten, og tænd for den (16).
- 5 Drej programvælgeren (8) hen på 1 for at starte med at blende. Og hastigheden efter behov.
- 6 Hvis du vil bruge pulsfunctjonen (9), skal du dreje programvælgeren (8) hen på P. Du må ikke anvende den i længere tidsrum ad gangen.
- 7 Sluk for apparatet (16), og træk stikket ud af stikkontakten, inden du serverer.
- 8 Fjern plastikkanden (5) fra motordelen (7).
- 9 For at hælde skal du fjerne låget (2) og hælde ud af tuden (4).
- 10 For at bruge flowkontrol skal du løfte låget (2) og omplacere som krævet nedenfor.
- 11 Drej hen på det store filter i låget (2) for at opnå fuldt flow.
- 12 Drej hen på gitterfilteret i låget (2) for at forhindre evt. store stykker i at komme igennem.

Brug af de forudindstillede programmer

- 13 Placer plastikkanden (5) på motordelen (7).
- 14 Hæld fødevarer eller kolde væsker i plastikkanden (5). Du må ikke overstige den anbefalede mængde (se side 11).
- 15 Placer låget (2) på plastikkanden (5), og skub det ned på plads. Sæt målekoppen (1) på plads ved at dreje den med uret, indtil den fastlåses på plads.
- 16 For at undgå spild skal du sørge for, at hullet til at hælde på med i låget (2) vender bort fra tuden (4). Se side 7. Sæt stikket til Total Control-bordblenderen ind i stikkontakten, og tænd for den (16).
- 17 Tryk på knappen Dips og saucer (11) på de forudindstillede programmer til smoothies, dips, saucer, deje og is. Et blåt lys tænder rundt om knappen, og dette lys forbliver tændt, indtil

programmet er afsluttet. BEMÆRK: Programmet kan stoppe midlertidigt i flere sekunder. Du må ikke fjerne plastikkanden (5) eller låget (2), før lyset går ud. ADVARSEL: DU MÅ IKKE TILSÆTTE INGREDIENSER ELLER FJERNE LÅGET, MENS PROGRAMMET ER I GANG.

- 18 Tryk på knappen Smoothies (12) på de forudindstillede programmer for at tilberede lækre, sunde smoothies. Et blåt lys tænder rundt om knappen, og dette lys forbliver tændt, indtil programmet er afsluttet. BEMÆRK: Programmet kan stoppe midlertidigt i flere sekunder. Du må ikke fjerne plastikkanden (5) eller låget (2), før lyset går ud.
- 19 Tryk på knappen Knust is (13) på de forudindstillede programmer for at tilberede velsmagende sjapis. Et blåt lys tænder rundt om knappen, og dette lys forbliver tændt, indtil programmet er afsluttet. BEMÆRK: Programmet kan stoppe midlertidigt i flere sekunder. Du må ikke fjerne plastikkanden (5) eller låget (2), før lyset går ud.
- 20 Tryk på knappen Supper og saucer (14) på de forudindstillede programmer for at tilberede nærende supper og saucer. Et blåt lys tænder rundt om knappen, og dette lys forbliver tændt, indtil programmet er afsluttet. BEMÆRK: Programmet kan stoppe midlertidigt i flere sekunder. Du må ikke fjerne plastikkanden (5) eller låget (2), før lyset går ud.
- 21 Sluk for apparatet (16), og træk stikket ud af stikkontakten, inden du serverer.
- 22 Fjern plastikkanden (5) fra motordelen (7).
- 23 For at hælde skal du fjerne låget (2) og hælde ud af tuden (4).
- 24 For at bruge flowkontrol skal du løfte låget (2) og omplacere som krævet nedenfor.
- 25 Drej hen på det store filter i låget (2) for at opnå fuldt flow.
- 26 Drej hen på gitterfilteret i låget (2) for at forhindre evt. store stykker i at komme igennem.

VIGTIGT

DU MÅ IKKE HÆLDE KOGENDE VAND ELLER MEGET VARME VÆSKER I KANDEN. LAD DET FØRST KØLE AF.

Målekop

- Målekoppen (1) kan bruges til at måle små mængder væske.
- 1 Hæld væsken gennem hullet til at hælde med (3) i låget (2).
 - 2 Sæt målekoppen (1) tilbage i låget (2) ved at dreje den for at låse/oplåse. Gå derefter i gang med at blende.

Knust is

- Følg proceduren i afsnittet "Betjening af Total Control-bordblenderen", og i stedet for fødevarer skal du bruge isterninger, der skal knuses.
- Tryk på knappen Knust is (13) på de forudindstillede programmer.
- Bemærk: Den maksimale kapacitet for knust is er til enhver tid 500 ml.

Toptips

Brug din blender til supper, saucer, drikkevarer, patéer, mayonnaise, dressinger m.m.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

- Du må ikke putte tørre ingredienser i blenderen uden også at tilsætte andre flydende ingredienser eller væske.
- Når du blander, skal du først hælde væske i og derefter tilsætte de faste ingredienser. Start altid med at blende ved lav hastighed, og øg hastigheden efter behov. VIGTIGT: For at sikre, at blenderen har en lang levetid, må du aldrig anvende manuelle hastighedsindstillinger i over 60 sekunder uafbrudt, men lade den køle af i 5 minutter, inden du fortsætter. Sluk blenderen, lige så snart du har opnået den ønskede konsistens.
- Maskinen fungerer ikke, hvis plastikkanden (5) ikke er sat korrekt på plads.
- Du bør ikke anvende plastikkanden til opbevaring. Den bør være tom, når den ikke er i brug.
- Du må aldrig blende mere end 1 liter frosne væsker, som f.eks. milkshakes.
- Hvis du bruger 1,5 l, må du ikke anvende højere hastigheder end 2.
- Når du blander supper må du ikke overstige 1 l mærket.
- Du må ikke overfylde blenderen. Dette kan resultere i beskadigelse af motoren. Stikkets sikring springer, hvis blenderen overbelastes. Udskift sikringen, og undlad at overskride den maksimale, anbefalede mængde. Se "Betjeningsoversigten" på side 11.

Pleje og rengøring

- Inden rengøring og vedligeholdelse skal du slukke apparatet og trække stikket ud, fjerne plastikkanden (5) fra motordelen (7).
- Efter brug skal du fylde plastikkanden (5) med 1 l varmt vand og lade blenderen køre i 30 sekunder med pulsfunktionen og gentage denne procedure efter behov. Du må aldrig bruge slibemidler eller rengøringscremer.
- Rengør motordelen (7) med en fugtig klud eller køkkenrulle.
- Der er mulighed for at vikle ledningen rundt om produktets bund og sætte stikket i det dertilhørende rum til opbevaring af stikket (15).
- Total Control-bordblenderen skal samles igen ved forsigtigt at anbringe plastikkanden (5) på motordelen (7) og sikre, at den passer ordentligt.
- **ADVARSEL : Du må aldrig nedsænke motordelen i vand.**
- **ADVARSEL: Hvis du spilder en væske på motordelen, skal du straks slukke for apparatet og trække stikket ud og tørre det af med en klud.**

Betjeningsoversigt

	Mængde Forudindstillet eller manuel	Hastighed (manuel)	Tid	Gode råd
Supper*	1 l	1-4+ pulsfunktion	15 sek. til 1 min.	Start ved lav hastighed, og øg til høj hastighed efter behov
Milkshakes	1 l	1-5+ pulsfunktion	15 sek. til 1 min.	
Blendning / opløsning	1,5 l	1-2 pulsfunktion	15 sek. til 1 min	Start ved lav hastighed, og øg til høj hastighed efter behov
Knust is	500 ml maks.	Pulsfunktion	10-20 sek.	

- Du må ikke blende i længere end den anbefalede tid.
- Du må ikke overstige de maksimale mængder.
- * Du må ikke tilsætte kogende vand og meget varme væsker til plastikkanden. Lad dem køle af først.

Kørselstider til forudindstillede programmer

Dips og saucer - 44 sekunder
 Smoothies - 54 sekunder
 Supper og saucer - 58 sekunder
 Knust is - 20 sekunder

Opskrifter

Forudindstillede opskrifter

Jordbærsauce (serveres sammen med is)

Tilberedningstid: 5 minutter (plus 5 min. afkøling)

Indstilling: Dips og saucer

Bliver til: 200 ml

Portioner: 4

Tilberedningstid: 5 minutter

Ingredienser:

- 150 g jordbær, afskallede
- 65 g strøsukker
- 65 ml vand
- ½ spsk. hyldeblomstsaftevand

Metode:

- 1 Vask jordbærerne, og skær dem i halve.
- 2 Kom sukker og vand i en gryde, og rør grundigt over lav varme, indtil sukkeret er opløst.
- 3 Bring i kog, og tilsæt derefter klargjorte jordbær.

Kog i 3-3½ minutter, eller indtil de er møre.

- 4 Lad dem afkøle i gryden i 5 min.
- 5 Kom jordbærsirup i kanden, og tilsæt hyldeblomstsaftevandet. Sæt låget på, og tryk på den forudindstillede knap. Hæld sauceen op i en serveringsskål.
- 6 Servér varm til pandekager, eller afkøl i køleskab, og hæld over vanilleis.

Sommerfrugtis

Tilberedningstid: 10 minutter

Indstilling: Dips og saucer

Frysetid: natten over

Portioner: 8

Ingredienser:

- 250 g hindbær
- 125 g jordbær, afskallede og halverede
- 75 g blåbær
- 225 g flormelis, sigtet
- 1 spsk. citronsaft
- 300 ml flødeskum

Metode:

- 1 Kom frugten i kanden, sæt låget på, og tryk på den forudindstillede knap.
- 2 Tilsæt citronsaften og flormelis, sæt låget på kanden, og blend med pulsfunctionen (4 gange eller i ca. 20 sekunder), indtil blandingen er jævn.
- 3 Pisk piskefløden med et piskeris eller håndmixer, indtil den begynder at blive stiv. Tilsæt forsigtigt frugtmosen til piskefløden, indtil den er jævnt fordelt, og kom den derefter i en frysefast

beholder, og lad den fryse, indtil den er frossen på kanterne og cremet. (2-3 timer)

- 4 Vend siderne mod midten med en gaffel, og rør, indtil der opnås en cremet konsistens.
- 5 Frys utildækket i flere timer uden at røre rundt.
- 6 Hvis du ønsker at opbevare blandingen, skal du tildække med et låg.

Chokolademilkshake

Tilberedningstid: 5 minutter

Indstilling: Smoothies

Mængde: 1 liter

Portioner: 5 stk. (200 ml portioner)

Ingredienser:

- 750 ml skummetmælk
- 250 g chokoladeis
- 1½ spsk. drikkechokoladepulver

Metode:

- 1 Hæld mælken og isen i kanden, og tilsæt drikkechokoladepulveret.
- 2 Sæt låget på, og tryk på den forudindstillede knap.
- 3 Når blandingen er klar, skal den serveres omgående.

Tips og gode råd:

Du kan evt. erstatte med vanilleis, som giver en lettere smag.

Jordbær- og banansmoothie

Tilberedningstid: under 5 minutter

Indstilling: Smoothies

Mængde: 1,1 liter

Portioner: 5

Ingredienser:

- 180 g vaskede og afskallede jordbær
- 2 modne bananer (ca. 150 g), pillede og skårede i stykker
- 450 g let vaniljeoghurt
- 300 ml skummetmælk
- 3 isterninger (valgfrit)

Metode:

- 1 Hvis du vælger at bruge isterninger, kommes de i kanden.
- 2 Tilsæt de øvrige ingredienser i den angivne rækkefølge, og sæt låget på
- 3 Tryk på den forudindstillede knap til smoothies.
- 4 Serveres omgående, når den er klar.

Mango-sjapis

Tilberedningstid: 5 minutter

Indstilling: Knust is

Portioner: 2

Giver 500 ml

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Ingredienser:

- Is
- 180 g til 200 g klargjort mango, i terninger
- Appelsinjuice fra 1 appelsin (60 ml)

Metode:

- 1 Kom isen i kanden op til 500 ml mærket, sæt låget på, og tryk på den forudindstillede knap til is.
- 2 Når isen er klar, skal du tilsætte mangoen og appelsinsaften, sætte låget på og blende med pulsfunction 2-3 gange, indtil den ønskede konsistens opnås.
- 3 Hæld op i to glas, og server omgående.

Sellerisuppe

Tilberedningstid: 5 minutter

Indstilling: Supper og saucer

Portioner: 4

Tilberedningstid: 30 minutter

Mængde: 1,6 liter

Ingredienser:

- 25 g smør
- 1 bladselleri, groft hakket (med bladene)
- 1 løg (ca. 100 g), skårede i terninger
- 3 små kartofler (ca. 150 g), pillede og skårede i terninger
- 1 l varm grøntsagsbouillon
- Salt og stødt, sort peber
- Frisk persille til at pynte med

Metode:

- 1 Kom smør i en stor gryde, og smelt over mellemvarme. Sørg for, at smørret ikke brænder på.
- 2 Tilsæt grøntsagerne, og kog i 4-5 minutter, rør af og til rundt med en træske.
- 3 Tilsæt grøntsagsbouillon og krydderier. Bring i kog.
- 4 Sæt låg på gryden, sænk varmen, og lad det småkoge i ca. 20 minutter, eller indtil grøntsagerne er møre.
- 5 Lad suppen afkøle lidt, og hæld derefter halvdelen i kanden op til 1 liter mærket. Sæt låget på, og tryk på den forudindstillede knap til supper.
- 6 Hæld suppen tilbage i gryden, og blend den resterende suppe som angivet ovenfor. Varm op efter behov, smag til med krydderier, og pynt med frisk skåret persille inden servering.

Grøntsagssugo

Tilberedningstid: 10 minutter

Indstilling: Supper og saucer

Portioner: 4-6

Tilberedningstid: 1 time 10 minutter

Mængde: 1,3 liter

Ingredienser:

- 2 spsk. olivenolie

- 1 løg (130 g), hakket
- 2 stk. selleri (80 g), i, finthakket
- 2 gulerødder (160 g), pillede og i terninger
- 1 fed hvidløg, knust
- 1 porre (120 g), skåret i skiver
- 1 rød peberfrugt, i terninger
- 2 x 400 g dåser hakkede tomater
- ½ spsk. balsamisk eddike
- 2 tsk. oregano
- 1 tsk. blandede urter
- Salt og peber

Metode:

- 1 Opvarm olien i en stor gryde, og kog forsigtigt løg, selleri, gulerødder, hvidløg og porrer i 5 min. ved lav varme, uden at de tager farve, og rør af og til rundt. Sæt låg på gryden, og kog i 20 minutter. Rør af og til rundt. Tilsæt peberfrugt i terninger, og kog ved lav varme i 10 minutter med låget på.
- 2 Kom tomater, eddike, urter, salt og peber i gryden, og lad dem småkoge i 40 min., eller indtil gulerødder og selleri er møre. Lad dem afkøle lidt.
- 3 Hæld forsigtigt saucen i kanden. Niveauet skal gå op til 1 liter mærket. Sæt låget på.
- 4 Tryk på den forudindstillede knap til supper.
- 5 Smag til med krydderier, og opvarm efter behov. Rør spaghetti i, og server med revet parmesanost og hvidløgsbrød som tilbehør.

Manuelle opskrifter**Tomatssauce**

Tilberedningstid: 5 minutter

Indstilling: Manuel

Portioner: 4-8

Ingredienser:

- 150 g små hele modne cherrytomater,
- 1 lille rød chilipeber (10 g)
- 20 g korianderblade
- Citronsaft fra 1 citron (2 spsk.)
- tsk. salt
- Frisk stødt sort peber

Metode:

- 1 Fjern stilkene fra chilipeberen, og skær den i halv.
- 2 Kom alle ingredienser i kanden i den angivne rækkefølge.
- 3 Blend med pulsfunctionen i ca. 10-15 sekunder, og skrab derefter siderne på kanden med en spatel, inden du igen blander med pulsfunctionen i nogle få sekunder, indtil den ønskede konsistens opnås.
- 4 Hæld op i en serveringsskål, og lad den stå i 30 minutter inden servering.

Sugo all'amatriciana

Tilberedningstid: minutter

Tilberedningstid: 40 minutter

Indstilling: Manuel

Portioner: 4

Mængde: 600ml

Ingredienser:

- 1 løg (ca. 130 g), groft hakket
- 1 fed hvidløg, knust
- ½ grøn chilipeber, uden frø, groft hakket
- 1½ spsk. ekstra jomfruolivenolie
- 100 g bacon uden svær, groft hakket
- 1 x 400 g dåse hakkede blommetomater
- 100 ml tomatpuré
- 4 spsk. hvidvin
- Frisk stødt sort peber
- Penne-pasta og revet parmesanost til servering

Metode:

- 1 Kom olien i en stor gryde, og opvarm i nogle få minutter. Steg løg, hvidløg og chilipeber i 2-3 minutter uden at de tager farve, og rør af og til rundt med en træske.
- 2 Tilsæt det hakkede bacon, og steg i yderligere ét minut. Sæt låg på gryden, og kog ved mellemvarme i 5 minutter.
- 3 Tilsæt blommetomaterne, passata og hvidvin, smag til med peber.
- 4 Sæt låg på gryden, og lad det småkoge i 25-30 minutter, eller indtil løgene er møre. Lad dem afkøle lidt.
- 5 Tilbered pastaen ti minutter, før saucen er færdig, i henhold til vejledningen på emballagen.
- 6 Hæld saucen op i blenderens kande, sæt låget på, og blend ved lav hastighed i nogle få sekunder, indtil den ønskede konsistens opnås.
- 7 Hæld vandet fra pastaen, og rør saucen i pastaen. Opvarm et øjeblik efter behov, og servér omgående med parmesanost.

Grøn kiwi- og æblesmoothie

Tilberedningstid: 5 minutter

Indstilling: Manuel

Portioner: 4-5

Bliver til: 1 liter

Ingredienser:

- 2 kiwifrugter (200 g), med skræl på
- 1 x 80 g moden banan (vægt med skræl på), 30 mm stykker
- 120 g agurk, med skræl på og hakket i 30 mm stykker
- 65 g babyspinatblade
- 400 ml æblesaft, afkølet

Metode:

- 1 Skær kiwifrugten i halve, og fjern den hårde kerne. Hak den groft.
- 2 Bland kiwi, banan og agurkestykker, og kom den op i kanden. Tilsæt spinat og æblesaft.

- 3 Sæt låget på, og og gradvist hastigheden fra 1 til 5. Efter ca. 20-30 sekunder skal du dreje programvælgeren til nul og derefter blende med pulsfunktionen, indtil blandingen er jævn.

- 4 Når blandingen er klar, skal den serveres omgående.

Ananassorbet

Tilberedningstid: 0 minutter plus afkølings- og frysetid

Indstilling: Manuel

Portioner: 4-6

Mængde: 600ml

Ingredienser:

- ½ stor ananas, pillet, uden kernen og hakket (klargjort vægt på ca. 385 g)
- 50 ml citronsaft
- 140 g strosukker
- 130 ml vand

Metode:

- 1 Kom alle ingredienser i kanden. Blend ved hastigheder mellem 1 og 4, og brug pulsfunktionen, indtil blandingen er jævn. (Samlet tid 1 minut).
- 2 Afkøl i køleskab i ca. én time, rør rundt derefter, kom blandingen i en lav frysebeholder, og dæk med låget.
- 3 Lad blandingen fryse i 3 timer, eller indtil den er fast på ydersiden men cremet i midten. Tag den ud af fryseren, kom sorbeten i blenderens kande, og blend i 20-30 sekunder ved lav hastighed.
- 4 Sæt den tilbage i fryseren tildækket i flere timer eller natten over, indtil den er fast.

Porre- og kartoffelsuppe

Tilberedningstid: 5 minutter

Tilberedningstid: 35 minutter

Indstilling: Manuel

Portioner: 4-6

Mængde: 2 liter

Ingredienser:

- 25 g smør
- 2 mellemstore porrer (320 g), vaskede og skårede i skiver
- 1 lille løg (125 g), pillet og finthakket
- 560 g skrællede kartofler, i tynde skiver
- 1,2 liter grøntsagsbouillon
- 1 tsk. blandede urter
- 1 tsk. salt
- Sort peber

Pynt: Purløg

Metode:

- 1 Smelt smørret i en stor gryde, og tilsæt porrer og løg. Kog i 5-10 minutter, uden at de tager farve, rør af og til rundt med en træske.
- 2 Tilsæt kartofler, bouillon, urter og krydderier, bring i kog, sæt låg på, og lad det småkoge ved lav varme i 30 minutter, eller indtil de

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

er møre.

- 3 Lad dem afkøle lidt, og hæld derefter forsigtigt halvdelen af suppen i en målekop og resten af blandingen i blenderens kande.
- 4 Brug lav hastighed til at blende i nogle få sekunder. Brug pulsindstillingen i korte intervaller til at opnå den ønskede konsistens. Blendetiden er ca. 20-30 sekunder.
- 5 Hæld blandingen tilbage i gryden, og gentag ovenstående med den resterende mængde suppe. Smag til med krydderier, opvarm, pynt med purøg, og servér med frisk brød.

Kontakt os

Hjælpelinje

Hvis du oplever problemer med dit apparat, bedes du ringe til vores hjælpelinje, idet vi bedre kan hjælpe dig end forhandleren, hvor du købte produktet.

Du bedes have produktnavnet, modelnummeret og serienummeret ved hånden, når du ringer, således at vi kan hjælpe dig hurtigere.

Kontakt os

Hvis du oplever problemer eller har spørgsmål eller blot ønsker et godt råd eller et forslag til en opskrift for at få det størst mulige udbytte af produktet, så kan du slutte dig til os på nettet:

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

DIN TOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

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

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

Modelnr.
Serienr.

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

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte den lokale distributør og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til den lokale distributør på de anførte adresser.

Du bliver bedt om at returnere produktet (forsvarligt indpakket) til nedenstående adresse sammen med en kopi af kvitteringen.

Det defekte apparat repareres eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med

forbehold for undtagelserne som beskrevet nedenfor (1-9).

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

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

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

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforståeligt brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug uden at følge fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- 5 Enheden er købt brugt.
- 6 Morphy Richards eller den lokale distributør er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
- 7 Garantien omfatter ikke forbrugsvarer som poser, filtre og glaskaraffer.
- 8 Batterier og skade fra lækage er ikke dækket af garantien.
- 9 Filtrene ikke er blevet rengjorte og udskiftet som specificeret.

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



Wskazówki dotyczące zdrowia i bezpieczeństwa użytkownika

Korzystanie z urządzeń elektrycznych wymaga przestrzegania wynikających ze zdrowego rozsądku zasad. **Przed użyciem produktu należy dokładnie zapoznać się z instrukcją.**

- Urządzenie to może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub też przez osoby nie mające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami dotyczącymi użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, a także są świadome wynikających z tego zagrożeń.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone dla dzieci.
- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Zarówno urządzenie jak i kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- UWAGA: Należy upewnić się, że blender jest wyłączony zanim zdejmie się go z podstawy lub zbliży się do ruchomych części.
- Nie należy mieszać składników przez czas dłuższy niż ten wskazany w „Schemacie działania urządzenia”.
- Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Należy trzymać ręce, włosy, elementy ubrania oraz utensylia kuchenne z dala od ostrzy blendera w trakcie ich działania, aby zapobiec uszkodzeniom ciała i/lub innych urządzeń.
- Należy zawsze odłączać blender od prądu, jeśli pozostaje on nieużywany oraz przez składaniem go, rozkładaniem lub myciem.
- Należy zachować szczególną ostrożność obchodząc się z ostrymi ostrzami tnącymi, opróżniając kielich oraz w trakcie czyszczenia urządzenia.
- Wskazówki dotyczące konserwacji i czyszczenia urządzenia znajdują się na stronie 71.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Ponadto prezentujemy następujące zalecenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania urządzenia.

Miejsce używania

- Urządzenia nie należy używać na zewnątrz lub w łazience.
- Należy zawsze z dala od krawędzi blatu roboczego.
- Nie należy umieszczać kielicha wraz z podstawą na drewnianych powierzchniach wypolerowanych na wysoki połysk, gdyż urządzenie może uszkodzić powierzchnię.

Kabel zasilający

- Nie należy pozwolić, aby kabel zasilający zwisał z krawędzi blatu roboczego w taki sposób, żeby był dostępny dla dzieci.
- Nie należy pozwolić, żeby przewód przebiegał przez otwartą przestrzeń, np. między gniazdkiem i stołem.
- Nie należy pozwolić, aby kabel znajdował się nad kuchenką lub inną gorącą powierzchnią, która mogłaby uszkodzić kabel.
- Kabel zasilający powinien sięgać od gniazdka do podstawy urządzenia bez żadnych przeszkód.
- Kabel zasilający nie może być wymieniany. W razie jakichkolwiek dodatkowych pytań należy skontaktować się z Morphy Richards.

Inne środki ostrożności

- Urządzenia nie należy używać w celach innych niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Używanie końcówek i akcesoriów niezalecanych lub niewyprodukowanych przez Morphy Richards może spowodować pożar, porażenie prądem lub inne uszkodzenia ciała.
- UWAGA: Niewłaściwe użycie urządzenia może spowodować uszkodzenia ciała.

Środki ostrożności dotyczące produktów

- WAŻNE: Gorące płyny powinny być ostudzone zanim wleje się je do kielicha, zawsze należy się też upewnić, że pokrywa została odpowiednio umieszczona.
- Należy uważać, jeśli do kielicha wlewany jest gorący płyn, gdyż może on wydostać się w urządzeniu przez nagłe nagromadzenie pary.
- Nie należy używać urządzenia jeśli kielich lub pokrywa są uszkodzone lub mają widoczne pęknięcia.

Wymagania dotyczące zasilania

Należy sprawdzić czy napięcie elektryczne wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu elektrycznemu dostępnemu w domu, które musi odpowiadać A.C. (Prąd przemienny).

Jeśli bezpiecznik we wtyczce będzie wymagał wymiany, należy użyć bezpiecznika 5 amp BS1362.

UWAGA: Urządzenie musi być uziemione.

Wprowadzenie

Dziękujemy za zakupienie urządzenia Morphy Richards - blendera kielichowego. Zapraszamy do odwiedzenia www.morphyrichards.co.uk, aby zarejestrować zakupiony produkt i otrzymać dwuletnią gwarancję.

Spis treści

Wskazówki dotyczące zdrowia i bezpieczeństwa użytkowania	67
Wprowadzenie	68
Całkowita kontrola	69
Przegląd produktu	3
Przed pierwszym użyciem	70
Użycie blendera kielichowego Total Control - ręczne sterowanie	70
Użycie blendera kielichowego Total Control - zaprogramowane programy	70
Najważniejsze wskazówki	71
Konserwacja i czyszczenie	71
Schemat działania urządzenia	71
Przepisy	72
Kontakt	76
Gwarancja	76

Opis urządzenia

- (1) Miarka
- (2) Pokrywa
- (3) Otwór do wlewania płynów
- (4) Dzióbek
- (5) Plastikowy kielich
- (6) Ostrze
- (7) Podstawa
- (8) Pokrętko
- (9) Tryb pulsacyjny
- (10) Miejsce na kabel
- (11) Program do przygotowywania dipów i sosów
- (12) Program do przygotowywania smoothies
- (13) Program do kruszenia lodu
- (14) Program do przygotowywania zup i sosów
- (15) Miejsce na wtyczkę (z tyłu)
- (16) Włącznik i wyłącznik

TOTAL CONTROL

Dajemy moc do pewnego tworzenia potraw

Przedstawiamy blender kielichowy Total Control, który stanowi uniwersalne połączenie praktycznego designu z inteligentną technologią reagowania, zaprojektowany, żeby dać swoim użytkownikom możliwość tworzenia potraw z pewnością.

Dzięki technologii Smart Response ten inteligentny blender kielichowy dostarcza odpowiedniej mocy do wykonania różnorodnych czynności będących częścią procesu przygotowania posiłku.

Cztery zaprogramowane w urządzeniu programy są niezrównaną pomocą przy robieniu dipów, smoothies, zup, sosów i lodu, sprawiając, że przy mieszaniu składników nie trzeba się nawet zastanawiać.

Pięć stopni szybkości i tryb pulsacyjny pozwalają zachować całkowitą kontrolę przez cały proces przygotowywania posiłku.

A super duży kielich o pojemności 1,5 litra pozwala użytkownikom na przygotowanie wielu pysznych napoi, zup i sosów.

Łatwa w przechowywaniu wtyczka blendera kielichowego jest świetnym rozwiązaniem.

Blender kielichowy Total Control daje swoim użytkownikom moc, żeby mogli pewnie tworzyć potrawy.



GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ



Wydajno pracy 1,5L

**Z bkwane ostrza ze stali
nierdzewnej**

Zaprogramowane ustawienia

**Wbudowane miejsce do przechowywania
przewodu zasilaj cego**

Przed pierwszym użyciem

- Należy ostrożnie rozpakować blender kielichowy, ponieważ jego ostrza są bardzo ostre.
- Należy następnie usunąć wszelkie nalepki (poza tą z numerem seryjnym, znajdującą się na podstawie blendera).
- Należy ostrożnie umyć kielich, pokrywę i miarkę w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wypłukać i osuszyć.
- Podstawę blendera należy wytrzeć wilgotną ścierką.
- **UWAGA: Nigdy nie należy zanurzać podstawy blendera w wodzie ani w jakimkolwiek innym płynie. Zawsze należy się upewnić, że elementy przyłączane do prądu są suche. Mogą one zostać wytarte czystą wilgotną ścierką.**

Użycie blendera kielichowego Total Control - ręczne sterowanie

- 1** Należy umieścić plastikowy kielich (5) na podstawie blendera (7).
- 2** Należy umieścić stałe składniki lub płyny w kielichu (5). Nie należy przekraczać zalecanej ilości (patrz strona 11).
- 3** Pokrywę (2) należy umieścić na plastikowym kielichu (5), dobrze ją dociskając. Miarkę (1) należy umieścić na właściwym miejscu przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż wskoczy na swoje miejsce. Aby uniknąć rozlania płynów trzeba otwór znajdujący się w pokrywie (2) umieścić z dala od dzióbka (4).
- 4** Podłączyć blender kielichowy Total Control do gniazdka i włączyć (16).
- 5** Przekręcić pokrętło sterujące (8) na 1 i rozpocząć mieszanie. W razie konieczności, zwiększyć prędkość.
- 6** Aby skorzystać z trybu pulsacyjnego (9), należy przekręcić pokrętło sterujące (8) na P. Trybu tego nie należy stosować przez dłuższy okres czasu.
- 7** Wyłączyć (16) i odłączyć z gniazdka przed podaniem potrawy.
- 8** Należy usunąć plastikowy kielich (5) z podstawy blendera (7).
- 9** Aby nalać przygotowaną potrawę, należy usunąć pokrywę (2) i nalać potrawę korzystając z dzióbka.
- 10** Aby kontrolować przepływ należy unieść pokrywę (2) i umieścić ją w sposób pokazany poniżej.
- 11** Przekręcić pokrywę (2) na duży filtr, jeśli chcemy uzyskać pełny przepływ.
- 12** Przekręcić pokrywę (2) na filtr siatkowy, aby zapobiec przedostawaniu się większych kawałków, jeśli takie znajdują się w przygotowanej potrawie.

Stosowanie zaprogramowanych programów

- 13** Należy umieścić plastikowy kielich (5) na podstawie blendera (7).
- 14** Należy umieścić stałe składniki lub zimne płyny w plastikowym kielichu (5). Nie należy przekraczać zalecanej ilości (patrz strona 11).
- 15** Pokrywę (2) należy umieścić na plastikowym kielichu (5), mocno ją dociskając. Miarkę (1) należy umieścić na właściwym miejscu przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż wskoczy na swoje miejsce.
- 16** Aby uniknąć rozlania płynów, należy upewnić się, że otwór do nalewania w pokrywie (2) jest umieszczony z innej strony niż

dzióbek (4), patrz strona 7. Podłączyć blender kielichowy Total Control do gniazdka i włączyć (16).

- 17** Należy wybrać przycisk Dipy i sosy (11) spośród zaprogramowanych programów, aby przygotować gładkie dipy, sosy, ciasto (np. na naleśniki) oraz lody. Przy przycisku pojawi się niebieskie światelko, które będzie się paliło dopóki program nie zostanie zakończony. **NALÉŻY ZWRÓCIĆ UWAGĘ, ŻE:** Program może zatrzymać się na kilka sekund. Nie należy zdejmować plastikowego kielicha (5) ani pokrywy (2) dopóki nie zgasną lampki kontrolne.

UWAGA: NIE NALÉŻY DODAWAĆ ŻADNYCH SKŁADNIKÓW ANITEŻ USUWAĆ POKRYWY W TRAKCIE TRWANIA PROGRAMU.

- 18** Wybrać program Smoothie (12) spośród zaprogramowanych programów, aby przygotować pyszne i zdrowe smoothie. Przy przycisku pojawi się niebieskie światelko, które będzie się paliło dopóki program nie zostanie zakończony. **NALÉŻY ZWRÓCIĆ UWAGĘ, ŻE:** Program może zatrzymać się na kilka sekund. Nie należy zdejmować plastikowego kielicha (5) ani pokrywy (2) dopóki nie zgasną lampki kontrolne.
- 19** Wybrać przycisk Kruszenie Lodu (13) spośród zaprogramowanych programów, aby przygotować koktajle typu slushie w różnych smakach. Przy przycisku pojawi się niebieskie światelko, które będzie się paliło dopóki program nie zostanie zakończony. **NALÉŻY ZWRÓCIĆ UWAGĘ, ŻE:** Program może zatrzymać się na kilka sekund. Nie należy zdejmować plastikowego kielicha (5) ani pokrywy (2) dopóki nie zgasną lampki kontrolne.
- 20** Należy wybrać przycisk Zupy i sosy (14) spośród zaprogramowanych programów, aby przygotować odżywcze zupy i sosy. Przy przycisku pojawi się niebieskie światelko, które będzie się paliło dopóki program nie zostanie zakończony. **NALÉŻY ZWRÓCIĆ UWAGĘ, ŻE:** Program może zatrzymać się na kilka sekund. Nie należy zdejmować plastikowego kielicha (5) ani pokrywy (2) dopóki nie zgasną lampki kontrolne.
- 21** Wyłączyć (16) i odłączyć z gniazdka przed podaniem potrawy.
- 22** Należy usunąć plastikowy kielich (5) z podstawy blendera (7).
- 23** Aby nalać przygotowaną potrawę, należy usunąć pokrywę (2) i nalać potrawę korzystając z dzióbka (4).
- 24** Aby kontrolować przepływ należy unieść pokrywę (2) i umieścić ją w sposób pokazany poniżej.
- 25** Przekręcić pokrywę (2) na duży filtr, jeśli chcemy uzyskać pełny przepływ.
- 26** Przekręcić pokrywę (2) na filtr siatkowy, aby zapobiec przedostawaniu się większych kawałków, jeśli takie znajdują się w przygotowanej potrawie.

WAŻNE

NIE NALÉŻY WLEWAĆ DO KIELICHA WRZĄCEJ WODY/BARDZO GORĄCYCH PŁYNÓW. NAJPIERW TRZEBA JE OSTUŻIĆ.

Miarka

- Miarka (1) może być używana do odmierzania małych ilości płynów.
- Należy wlewać płyny przez otwór (3) w pokrywie (2).
- Miarkę (1) należy umieścić z powrotem na pokrywie (2), odpowiednio ją przekręcając, żeby wskoczyła na swoje miejsce. Następnie można zacząć mieszać. Kruszenie Lodu
- Należy postępować zgodnie z krokami opisanymi w części „Użytkowanie blendera kielichowego Total Control”, zastępując jednak składniki jedzenia lodem, który ma zostać skruszony.
- Wybrać przycisk Kruszenie Lodu (13) spośród zaprogramowanych programów.
- Uwaga: Maksymalna objętość lodu, który może zostać skruszony na raz to 500ml.

Najważniejsze wskazówki

Blendera można użyć do przygotowania zup, sosów, napojów, ciast, majonezu, dressingów itp.

- Nie należy umieszczać w blenderze suchych składników bez dodatku innych wilgotnych składników lub płynów.
- W czasie mieszania należy najpierw włączyć płyny, a dopiero potem dodać składniki stałe. Mieszanie należy rozpocząć od niższych obrotów i zwiększać je w razie potrzeby. WAŻNE: Aby sprawić, że blender będzie sprawny przez dłuższy okres czasu, korzystając z ręcznych ustawień szybkości mieszania, nie należy przekraczać 60 sekund, a następnie trzeba pozwolić blenderowi na ostygnięcie przez 5 minut. Blender należy wyłączać zaraz po uzyskaniu pożądanej konsystencji.
- Urządzenie nie będzie działało, jeśli pokrywa (2) nie została właściwie umieszczona na swoim miejscu.
- Nie należy używać plastikowego kielicha jako pojemnika do przechowywania potraw. Kiedy nie jest on używany, powinien być przechowywany pusty.
- Nigdy nie należy mieszać więcej niż 1 litr (1 3/4 pinty) spieniających się płynów, takich jak koktajle mleczne.

- Wykorzystując maksymalną pojemność kielicha, 1,5 litra, nie należy stosować prędkości większej niż 2.
- Miesząc zupę, nie należy wlewać jej więcej niż do znacznika oznaczającego 1 litr.
- Nie należy przepelniać blendera. Może to spowodować uszkodzenia silnika urządzenia. W przypadku przeciążenia blendera, bezpiecznik się przepali. Wówczas należy wymienić bezpiecznik i nie przekraczać więcej zalecanych ilości używanych składników. Więcej informacji znajduje się w części zatytułowanej „Schemat działania urządzenia” na stronie 11.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed podjęciem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia należy je wyłączyć i odłączyć od gniazdka oraz zdjąć plastikowy kielich (5) z podstawy blendera (7).
- Po użyciu urządzenia należy wypełnić plastikowy kielich (5) 1 litrem (1 3/4 pinty) ciepłej wody i włączyć na 30 sekund w trybie pulsacyjnym i, jeśli będzie to konieczne, powtórzyć cały zabieg. Nigdy nie należy stosować środków czyszczących w postaci proszku lub mleczka.
- Podstawę blendera (7) należy wyczyścić wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.
- Blender został zaprojektowany w taki sposób, że można owinąć kabel zasilający wokół podstawy urządzenia, a wtyczkę umieścić w specjalnie zaprojektowanym do tego miejscu (15).
- Należy ponownie złożyć blender kielichowy Total Control, ostrożnie umieszczając plastikowy kielich (5) na podstawie urządzenia (7), upewniając się, że został on prawidłowo umieszczony na swoim miejscu.
- UWAGA : Nie należy nigdy zanurzać podstawy blendera w wodzie.**
- UWAGA: Jeśli jakkolwiek płyn zostanie rozlany na górną powierzchnię podstawy blendera, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je z gniazdka i osuszyć szmatką.**

Schemat działania urządzenia

	Objętość Zaprogramowana lub Ręczna	Prędkość (Ręczna)	Czas	Wskazówki
Zupy*	1L	1-4+ pulsacyjna	15 sekund do maksymalnie 1 minuty	Rozpocząć z małą prędkością i zwiększyć, jeśli będzie to konieczne.
Koktajle mleczne	1L	1-5+ pulsacyjna	15 sekund do 1 minuty	
Mieszanie / rozcięnczenie (puree, napoje, ciasta np. na naleśniki)	1.5L	1-2 pulsacyjna	15 sekund do 1 minuty	Rozpocząć z małą prędkością zwiększyć, jeśli będzie to konieczne.
Kruszenie lodu	500ml maksymalnie	pulsacyjna	10-20 sekund	

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

- Nie mieszać dłużej niż zalecane.
- Nie przekraczać zalecanych maksymalnych ilości.
- * Nie dodawać wrzącej wody ani bardzo gorących płynów do plastikowego kielicha, najpierw ostudzić.

Czasy trwania zaprogramowanych programów

Dipy i sosy - 44 sekundy

Smoothie - 54 sekundy

Zupy i sosy - 58 sekund

Kruszenie lodu - 20 sekund

Przepisy

Zaprogramowane przepisy

Sos truskawkowy (do podawania z lodami)

Czas przygotowania: 5 minut (plus 5 minut na ostudzenie)

Ustawienia: Dipy i sosy

Przygotowuje: 200ml

Porcje: 4

Czas przygotowania: 5 minut

Składniki:

- 150g truskawek, bez szypulek
- 65g cukru pudru
- 65ml wody
- ½ łyżeczki syropu z czarnego bzu

Sposób przygotowania:

- 1 Musimy umyć i przepłócić truskawki
- 2 Następnie umieścić cukier i wodę w rondelku, a następnie często mieszać, gotując na małym ogniu, dopóki cukier się nie rozpuści.
- 3 Doprowadzamy do wrzenia i dodajemy przygotowane wcześniej truskawki. Gotujemy przez 3-3½ minuty, dopóki truskawki nie zmiękną.
- 4 Studzimy rondel przez około 5 minut.
- 5 Wlewamy syrop truskawkowy do kielicha, dodajemy syrop z czarnego bzu, umieszczamy pokrywę na odpowiednim miejscu i naciskamy przycisk start. Gotowy sos przelewamy do naczynia, aby móc go podać.
- 6 Serwujemy na ciepło z naleśnikami lub schładzamy i polewamy nim lody waniliowe.

Lody z owoców letnich

Czas przygotowania: 10 minut

Ustawienia: Dipy i sosy

Czas zamrażania: przez noc

Porcje: 8

Składniki:

- 250g malin
- 125g truskawek, bez szypulek i przepłóconych
- 75g borówek
- 225g cukru pudru, przesianego
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 300ml śmietany kremówki

Sposób przygotowania:

- 1 Umieszczamy owoce w kielichu, przykrywamy pokrywą i naciskamy przycisk start.
- 2 Dodajemy sok z cytryny i przesiany cukier puder, przykrywamy pokrywą i mieszamy ruchem pulsacyjnym (4 razy po około 20 sekund) aż całość się wymiesza.
- 3 Ubijamy kremówkę trzepaczką lub mikserem aż nabierze

odpowiedniej konsystencji. Delikatnie dodajemy puree z owoców do ubitej śmietany aż równomiernie się połączą, a następnie przekładamy masę do pojemnika i zamrażamy bez przykrycia aż krawędzie pokryją się warstwą lodu, a całość zgęstnieje. (2-3 godziny)

- 4 Mieszmamy masę aż nabierze kremowej konsystencji.
- 5 Zamrażamy bez przykrycia przez kilka godzin, bez mieszania.
- 6 Przechowujemy przykryte przykrywką.

Koktajl mleczno-czekoladowy

Czas przygotowania: 5 minut

Ustawienia: Smoothies

Wielkość dania: 1 litr

Porcje: 5 (jedna porcja = 200ml)

Składniki:

- 750ml mleka półtłustego
- 250g lodów czekoladowych
- 1½ łyżeczki czekolady do picia w proszku

Sposób przygotowania:

- 1 Umieszczamy mleko i lody w kielichu, dodajemy czekoladę do picia w proszku.
- 2 Przykrywamy pokrywą i naciskamy przycisk start.
- 3 Gotowy koktajl podajemy zaraz po przygotowaniu.

Wskazówki i porady:

Można zamienić lody czekoladowe na waniliowe, co doda koktajlowi lekkości smaku.

Smoothie truskawkowo-bananowe

Czas przygotowania: poniżej 5 minut

Ustawienia: Smoothies

Wielkość dania: 1,1 litra

Porcje: 5

Składniki:

- 180g umytych truskawek bez szypulek
- 2 dojrzałe banany (około 150g) obrane i pokrojone na kawałki
- 450g jogurtu waniliowego o obniżonej zawartości tłuszczu
- 300ml mleka półtłustego
- 3 kostki lodu (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Jeśli chcemy użyć kostki lodu, umieszczamy je w kielichu.
- 2 Dodajemy pozostałe składniki w kolejności, w jakiej zostały wymienione w przepisie i przykrywamy pokrywą
- 3 Wybieramy program Smoothie.
- 4 Podajemy zaraz po przygotowaniu.

Slushie mango

Czas przygotowania: 5 minut

Ustawienia: Kruszenie lodu

Porcje: 2

Wielkość dania 500ml

Składniki:

- Lód
- 180g – 200g pokrojonego mango
- sok z 1 pomarańczy (60ml)

Sposób przygotowania:

- 1 Umieszczamy w kielichu lód, do znacznika 500ml, przykrywamy pokrywą i kruszymy.
- 2 Kiedy lód jest gotowy, dodajemy mango i sok z pomarańczy, przykrywamy pokrywą i miksujemy ruchem pulsacyjnym dwa lub trzy razy, aż uzyskamy pożądaną konsystencję.
- 3 Przekładamy do dwóch szklanek i podajemy zaraz po przygotowaniu.

Zupa selerowa

Czas przygotowania: 5 minut

Ustawienia: Zupy i sosy

Porcje: 4

Czas gotowania: 30 minut

Wielkość dania: 1,6 litra

Składniki:

- 25g masła
- 1 seler, pokrojony (razem z liśćmi)
- 1 cebula (około 100g), pokrojona
- 3 małe ziemniaki (około 150g) obrane i pokrojone
- 1L gorącego bulionu warzywnego
- sól i zmielony czarny pieprz
- świeża pietruszka do przybrania

Sposób przygotowania:

- 1 Stapiamy masło w dużym rondlu na średnim ogniu. Pilnujemy, żeby masło się nie przypaliło.
- 2 Dodajemy warzywa i smażymy przez około 4-5 minut, od czasu do czasu mieszając drewnianą łyżką.
- 3 Dodajemy bulion warzywny i przyprawy. Doprowadzamy do wrzenia.
- 4 Przykrywamy, zmniejszamy ogień i dusimy przez około 20 min albo aż warzywa zmiękną.
- 5 Studzimy nieco zupę i połowę porcji umieszczamy w kielichu, do znacznika oznaczającego 1 litr. Przykrywamy i wybieramy program Zupy.
- 6 Wlewamy zupę z powrotem do rondla i w ten sam sposób miksujemy pozostałą część zupy. Podgrzewamy jeśli to konieczne, doprawiamy i przybieramy świeżo pokrojoną pietruszką.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Warzywny sos do makaronu

Czas przygotowania: 10 minut

Ustawienia: Zupy i sosy

Porcje: 4-6

Czas gotowania: 1 godzina 10 minut

Wielkość dania: 1,3 litra

Składniki:

- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- 1 cebula (130g), pokrojona
- 2 gałązki selera naciowego (80g) drobno posiekane
- 2 marchewki (160g) obrane i poszatkowane
- 1 ząbek czosnku, zmiażdżony
- 1 por (120g) pokrojony w krążki
- 1 czerwona papryka, pokrojona w kostkę
- 2 x 400g pokrojonych pomidorów z puszek
- ½ łyżeczki octu balsamicznego
- 2 płaskie łyżeczki oregano
- 1 płaska łyżeczka mieszanki ziół
- Sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Podgrzewamy oliwę w dużym rondlu i delikatnie smażymy cebulę, seler, marchewkę i pora przez 5 minut, nie doprowadzając do zbrązowienia, od czasu do czasu mieszając. Przykrywamy rondel przykrywką i smażymy przez 20 minut, od czasu do czasu mieszając. Dodajemy pokrojoną paprykę i smażymy przez następne 10 minut pod przykryciem.
- 2 Dodajemy pomidory, ocet, zioła, sól i pieprz i następnie dusimy przez 40 minut, aż marchewka i seler zmiękną. Studzimy.
- 3 Ostrożnie przelewamy sos do kielicha. Masa nie powinna przekraczać poziomu 1 litra. Przykrywamy.
- 4 Wybieramy program Zupa.
- 5 Dopraviamy i podgrzewamy jeśli to konieczne. Mieszmamy z makaronem spaghetti i podajemy ze startym parmezanem oraz grzanką czosnkową z boku.

Przepisy przygotowywane ręcznie

Salsa pomidorowa

Czas przygotowania: 5 minut

Ustawienia: Ręczne

Porcje: 4-8

Składniki:

- 150g małych dojrzałych pomidorków koktajlowych w całości,
- 1 mała czerwona papryczka chilli (10g)
- 20g liści kolendry
- sok z 1 limonki (2 łyżeczki)
- płaskiej łyżeczki soli
- świeżo zmielony czarny pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Z papryczek chilli usuwamy gniazda i pestki i kroimy papryczki na pół.
- 2 Po kolei umieszczamy wszystkie składniki w kielichu.
- 3 Mieszmamy ruchem pulsacyjnym przez około 10-15 sekund, a następnie zeszkrobujemy masę ze ścianek kielicha szpatułką, zanim znowu uruchomimy tryb mieszania pulsacyjnego, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
- 4 Przelewamy przygotowaną sałkę do miski i pozwalamy jej odstać przez 30 minut przed podaniem.

Sos matriciana do makaronu

Czas przygotowania: 5 minut

Czas gotowania: 40 minut

Ustawienia: Ręczne

Porcje: 4

Wielkość dania: 600ml

Składniki:

- 1 cebula (około 130g) posiekana
- 1 ząbek czosnku, zmiażdżony
- ½ zielonej papryczki chilli, bez pestek, posiekanej
- 1½ łyżeczki oliwy z oliwek extra virgin
- 100g surowego boczku bez skórki, posiekany
- 1 x 400g pomidorów śliwkowych z puszek
- 100ml przecieru pomidorowego
- 4 łyżeczki białego wina
- świeżo zmielony czarny pieprz
- makaron penne i starty parmezan do podania

Sposób przygotowania:

- 1 Na dużą patelnię wlewamy oliwę z oliwek i podgrzewamy przez kilka minut. Łagodnie podsmażamy cebulę, czosnek, papryczkę chilli przez około 2-3 minuty, nie doprowadzając do zbrązowienia, mieszając od czasu do czasu drewnianą łyżką.
- 2 Dodajemy pokrojony boczek i smażymy przez kolejną minutę. Przykrywamy przykrywką i smażymy na średnim ogniu przez 5 minut.
- 3 Dodajemy pomidory śliwkowe, przecier, wino, doprawiamy solą i pieprzem.
- 4 Przykrywamy i dusimy na małym ogniu przez 25-30 minut, aż cebula zmięknie. Studzimy.
- 5 Na 10 minut zanim sos będzie gotowy gotujemy makaron zgodnie ze wskazówkami zawartymi na opakowaniu.
- 6 Wlewamy sos do kielicha blendera, przykrywamy i miksujemy na małych obrotach lub w trybie pulsacyjnym przez kilka sekund, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
- 7 Odcędzamy makaron i mieszmamy go z sosem. Podgrzewamy przez moment i podajemy zaraz po przygotowaniu, posypane parmezanem.

Zielone smoothie z kiwi i jabłek

Czas przygotowania: 5 minut

Ustawienia: Ręczne

Porcje: 4-5

Przygotowuje: 1 litr

Składniki:

- 2 owoce kiwi (200g), ze skórką
- 1x 80g dojrzałego banana (bez skórki), 30mm kawałki
- 120g ogórka, ze skórą, pokrojony, 30mm kawałki
- 65g liści młodego szpinaku
- 400ml schłodzonego soku jabłkowego

Sposób przygotowania:

- 1 Kroimy kiwi na pół i usuwamy twardy środek, kroimy
- 2 Mieszymy kiwi, banana, ogórka i wkładamy wszystko do kielicha.
- 3 Dodajemy szpinak i sok jabłkowy.
- 4 Przykrywamy i stopniowo zwiększamy prędkość miksowania od 1 do 5. Po około 20-30 sekundach zmniejszamy prędkość stopniowo do zera i włączamy tryb pulsacyjny, miksujemy aż uzyskamy pożądaną konsystencję.
- 4 Gotowy koktajl podajemy zaraz po przygotowaniu.

Sorbet ananasowy

Czas przygotowania: 10 minut plus czas na ostudzenie i zamrożenie

Ustawienia: Ręczne

Porcje: 4-6

Wielkość dania: 600ml

Składniki:

- ½ dużego ananasa, obranego i wydrążonego (waga po przygotowaniu około 385g)
- 50ml soku z limonki
- 140g cukru pudru
- 130ml wody

Sposób przygotowania:

- 1 Umieszczamy wszystkie składniki w kielichu. Miksujemy korzystając z prędkości między 1 a 4, a następnie z trybu pulsacyjnego aż uzyskamy gładką konsystencję. (Całkowity czas: 1 minuta).
- 2 Schładzamy w lodówce przez godzinę, a następnie mieszamy, przelewamy do płaskiego pojemnika, przykrywamy i przekładamy do zamrażalnika.
- 3 Mrozimy mieszaninę przez 3 godziny lub do czasu, kiedy brzegi zamazną, a środek zgęstnieje. Wycinamy z zamrażalnika, wkładamy do blendera i mieszamy przez około 20-30 sekund, na małych obrotach.
- 4 Wkładamy ponownie do zamrażalnika, przykrywamy i zostawiamy na kilka godzin lub całą noc, aż masa stężeje.

Zupa z porów i ziemniaków

Czas przygotowania: 5 minut

Czas gotowania: 35 minut

Ustawienia: Ręczne

Porcje: 4-6

Wielkość dania: 2 litry

Składniki:

- 25g masła
- 2 średnie pory (320g), umyte i pokrojone
- 1 mała cebula (125g) obrana i drobno posiekana
- 560g obranych ziemniaków, cienko pokrojonych
- 1,2 litra bulionu warzywnego
- 1 płaska łyżeczka mieszanki ziół
- 1 płaska łyżeczka soli
- czarny pieprz

Przybranie:

Szczypiorek

Sposób przygotowania:

- 1 Do stopionego w dużym rondlu masła dodajemy pory i cebulę. Gotujemy na małym ogniu, nie zrumieniając, przez 5-10 minut, od czasu do czasu mieszając drewnianą łyżką.
- 2 Dodajemy ziemniaki, bulion, zioła, przyprawy i doprowadzamy do wrzenia, a następnie przykrywamy i dusimy na małym ogniu przez 30 minut aż składniki zmiękną.
- 3 Studzimy, a następnie delikatnie przelewamy połowę do kielicha, a drugą do dzbanka.
- 4 Korzystając z niskich obrotów miksujemy przez kilka sekund. Korzystając z trybu pulsacyjnego miksujemy krótkimi seriami aż do uzyskania pożądanego konsystencji. Czas miksowania nie powinien przekroczyć 20-30 sekund.
- 5 Przelewamy zmiksowaną zupę z powrotem do rondla, i powtarzamy te same czynności z drugą połową. Doprawiamy do smaku, podgrzewamy, dekorujemy szczypiorkiem i podajemy z grzankami.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Kontakt

Infolinia

W razie jakichkolwiek problemów z urządzeniem, prosimy o kontakt poprzez naszą Infolinię, ponieważ będziemy w stanie pomóc bardziej niż sklep, w którym dokonano zakupu.

Prosimy o podanie nazwy produktu, oznakowania modelu oraz numeru seryjnego tak, żebyśmy mogli szybciej udzielić pomocy.

Porozmawiaj z nami

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub uwagi, albo chcesz uzyskać świetne wskazówki oraz przepisy, aby jak najlepiej korzystać z zakupionych urządzeń, dołącz do nas online:

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Strona internetowa: www.morphyrichards.com

DWULETNI GWARANCJA

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

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

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

Model

Numer seryjny

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

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe po 28 dniach, lecz przed upływem 24 miesięcy od daty zakupu, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem, podając model i numer seryjny urządzenia, lub napisać 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 jakiegos powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

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

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

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.
- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczania lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
- 6 Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.
- 7 Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
- 8 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
- 9 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

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



Zdraví a bezpečnost

Používání jakéhokoli elektrického přístroje vyžaduje dodržování následujících bezpečnostních pravidel vycházejících ze zdravého rozumu. Před použitím výrobku si prosím pečlivě přečtete návod k použití.

- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo rozumovými schopnostmi nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi pod podmínkou, že jsou pod dozorem jiné osoby nebo byly poučeny o tom, jak tento přístroj bezpečně používat, a pokud rozumí rizikům spojeným s jeho použitím.
- Přístroj nesmí používat děti.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Uchovávejte přístroj a kabel mimo dosah dětí.
- POZOR: Před sundáním mixéru z podstavce nebo před saháním na jeho pohyblivé části se přesvědčte, že je vypnutý.
- Nemixujte v přístroji po dobu delší, než je doporučeno v „Provozní tabulce“.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí mixéru. Ruce, vlasy, části oděvu a kuchyňské náčiní musí být vždy mimo dosah čepelí mixéru. Předejdete tak zranění či poškození přístroje.
- Odpojte přístroj od zdroje vždy, když se jej chystáte nechat bez dozoru, rozebrat, složit anebo čistit.
- Buďte obzvláště opatrní při manipulaci s ostrými čepelími, vyprazdňování nádoby nebo při čištění mixéru.
- Návod na čištění přístroje a péči o něj najdete na straně 81.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Dále předkládáme následující bezpečnostní pokyny.

Pracovní místo

- Nepoužívejte přístroj venku nebo v koupelně.
- Přístroj vždy umístěte do dostatečné vzdálenosti od okraje pracovní plochy.
- Nádobu mixéru nepokládejte na výrazně naleštěné dřevěné pracovní desky, mohla by je poškodit.

Síťový kabel

- Nenechávejte kabel viset dolů z pracovní desky, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Používejte mixér tak, aby kabel nevedl otevřeným prostorem, například mezi stolem a nízkou umístěnou zásuvkou.
- Používejte mixér tak, aby kabel nevedl přes sporák nebo jiný horký povrch, který by jej mohl poškodit.
- Mezi zásuvkou a pohonnou jednotkou by neměla být příliš velká vzdálenost, aby nebyl síťový kabel napnutý.
- Napájecí šňůru nelze vyměnit. Pro radu kontaktujte Morphy Richards.

Další bezpečnostní faktory

- Nepoužívejte přístroj k jiným účelům, než k jakým je určen.
- Použití jiných nástavců a nástrojů, než doporučuje nebo prodává firma Morphy Richards, může způsobit požár, ránu elektrickým proudem nebo zranění.
- POZOR: Nesprávné použití přístroje může způsobit zranění. Bezpečnostní pravidla specifická pro výrobek
- DŮLEŽITÉ: Horké tekutiny nechte nejprve vychladnout a teprve poté je přidejte do mixéru. Vždy správně uzavřete víčko.
- Při nalévání horkých tekutin do mixéru buďte opatrní, mohly by se dostat ven kvůli náhlému vzniku páry.
- Nepoužívejte přístroj, pokud jsou jeho plastová nádoba nebo víčko poškozené nebo pokud mají viditelné praskliny.

Požadavky na elektrickou síť

Zkontrolujte, že napětí uvedené na výkonovém štítku přístroje odpovídá dodávkám energie ve vašem domě, musí se jednat o střídavý proud.

Pokud je třeba nahradit pojistku ve vaší zásuvce, musí být použita pojistka 5 A BS1362.

POZOR: Zařízení musí být uzemněné.

Úvod

Děkujeme, že jste si zakoupili stolní mixér

Morphy Richards Total Control.

Nezapomeňte se registrovat na www.morphyrichards.co.uk a získat tak a získat tak dvouletou záruku na výrobek

Obsah

Zdraví a bezpečnost	77
Úvod	78
Total Control	79
Základní informace	3
Před prvním použitím	80
Použití stolního mixéru – manuální ovládání	80
Použití stolního mixéru – přednastavené programy	80
Tipy	81
Péče a čištění	81
Provozní tabulka	81
Recepty	82
Kontaktujte nás	86
Záruka	86

Součásti

- (1) Odměrka
- (2) Víčko
- (3) Otvor pro nalévání
- (4) Zobáček nádoby
- (5) Plastová nádoba
- (6) Čepel
- (7) Pohonná jednotka
- (8) Otočné ovládání
- (9) Funkce pulsování
- (10) Navíjení kabelu
- (11) Program pro omáčky a dipy
- (12) Program pro smoothies
- (13) Program pro drcení ledu
- (14) Program pro omáčky a polévky
- (15) Prostor pro ukládání zástrčky (vzadu)
- (16) Tlačítko pro zapnutí/vypnutí

TOTAL CONTROL

Tvořte s jistotou

Představujeme vám stolní mixér Total Control, který je všestrannou kombinací praktického designu a chytré reagující technologie, navržený s cílem poskytnout uživateli jistotu při přípravě pokrmů.

Díky chytré technologii citlivého reagování používá tento inteligentní mixér přesné množství energie potřebné k rozličným úkolům při přípravě jídel.

Čtyři přednastavené programy jsou bezkonkurenčními pomocníky při výrobě dipů, smoothies, polévek, omáček a drceného ledu a zbavují vás nutnosti řídit se pouze odhadem.

Díky pěti rychlostem a pulsovací funkci máte po celou dobu nad přípravou pokrmů naprostou kontrolu.

Objem 1,5 litru navíc dovoluje uživateli připravit dostatečné množství lahodných nápojů, polévek a omáček.

Stolní mixér má prostor pro úhledné a snadné uložení kabelu.

Stolní mixér Total Control vám dává příležitost tvořit s jistotou.



GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ



Provozní kapacita 1,5 l

Nerezové čepele Serrator

Volba program

Vestav ný prostor pro ukládání kabelu

Před prvním použitím

- Vybalte stolní mixér – buďte opatrní, čepele jsou velmi ostré.
- Odstraňte všechny nálepky (kromě té se sériovým číslem na spodní straně produktu).
- Opatrně umyjte nádobu, víčko a odměrku v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
- Otřete pohonnou jednotku vlhkým hadříkem.
- **POZOR: Nikdy nenořte pohonnou jednotku do vody ani jiné tekutiny. Vždy dávejte pozor, aby se nenamočily elektrické kontakty.** Ty lze otřít čistým vlhkým hadříkem.

Použití stolního mixéru Total Control – manuální ovládání

- 1** Nasadte plastovou nádobu (5) na pohonnou jednotku (7).
- 2** Vložte potraviny nebo vychlazené tekutiny do plastové nádoby (5). Nepoužívejte větší než doporučené množství (více na str. 11).
- 3** Nasadte víčko (2) na plastovou nádobu (5) a pevně je zatlačte. Umístěte odměrku (1) otočením po směru hodinových ručiček, dokud nezapadne. Abyste předešli vytlití obsahu, ubezpečte se, že otvor pro nalévání, který je ve víčku (2), je otočen od zobáčku nádoby (4).
- 4** Zapojte stolní mixér Total Control do zásuvky a zapněte jej (16).
- 5** Mixér zapněte otočením kolečka otočného ovládání (8) do pozice 1. Zvyšujte rychlost podle potřeby.
- 6** Funkci pulsování (9) zapněte otočením kolečka otočného ovládání (8) do pozice P. Nezapínejte tuto funkci na příliš dlouhou dobu.
- 7** Před servírováním vypněte mixér (16) a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- 8** Sejměte plastovou nádobu (5) z pohonné jednotky (7).
- 9** Pokud chcete obsah z nádoby přelit jinam, sejměte víčko (2) a lijte obsah přes zobáček nádoby (4).
- 10** Množství vylévané tekutiny můžete zredukovat tak, že zvednete víčko (2) a nasadíte jej zpět do požadované pozice.
- 11** Pro nalévání plným proudem otočte na velký filtr ve víčku (2).
- 12** Pokud chcete, aby se z nádoby nevyllily případné větší kousky obsahu, otočte na mřížkový filtr ve víčku (2).

Používání přednastavených programů

- 13** Nasadte plastovou nádobu (5) na pohonnou jednotku (7).
- 14** Vložte potraviny nebo vychlazené tekutiny do plastové nádoby (5). Nepoužívejte větší než doporučené množství (více na str. 11).
- 15** Nasadte víčko (2) na plastovou nádobu (5) a pevně je zatlačte. Umístěte odměrku (1) otočením po směru hodinových ručiček, dokud nezapadne.
- 16** Abyste předešli vytlití obsahu, ubezpečte se, že otvor pro nalévání, který je ve víčku (2), je otočen od zobáčku nádoby (4) – viz strana 7. Zapojte stolní mixér Total Control do zásuvky a zapněte jej (16).
- 17** Pro přípravu jemných dipů, omáček, tekutých těst a zmrzliny stiskněte tlačítko pro program „Omáčky a dipy“ (11). Kolem tlačítka se rozsvítí modré světlo, které zůstane rozsvícené, dokud nebude program u konce. **UPOZORNĚNÍ:** Program se může na několik vteřin zastavit. Nesundávejte plastovou nádobu (5) ani

víčko (2), dokud nezhasne modré světlo.

POZOR: V PRŮBĚHU PROGRAMU NESUNDÁVEJTE VÍČKO ANI DO MIXÉRU NEPŘÍDÁVEJTE INGREDIENCE.

- 18** Pro přípravu lahodných, zdravých smoothies stiskněte tlačítko pro program „Smoothies“ (12). Kolem tlačítka se rozsvítí modré světlo, které zůstane rozsvícené, dokud nebude program u konce. **UPOZORNĚNÍ:** Program se může na několik vteřin zastavit. Nesundávejte plastovou nádobu (5) ani víčko (2), dokud nezhasne modré světlo.
- 19** Pro přípravu ledové tříště stiskněte tlačítko pro program „Drcení ledu“ (13). Kolem tlačítka se rozsvítí modré světlo, které zůstane rozsvícené, dokud nebude program u konce. **UPOZORNĚNÍ:** Program se může na několik vteřin zastavit. Nesundávejte plastovou nádobu (5) ani víčko (2), dokud nezhasne modré světlo.
- 20** Pro přípravu výživných polévek a omáček stiskněte tlačítko pro program „Omáčky a polévky“ (14). Kolem tlačítka se rozsvítí modré světlo, které zůstane rozsvícené, dokud nebude program u konce. **UPOZORNĚNÍ:** Program se může na několik vteřin zastavit. Nesundávejte plastovou nádobu (5) ani víčko (2), dokud nezhasne modré světlo.
- 21** Před servírováním vypněte mixér (16) a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- 22** Sejměte plastovou nádobu (5) z pohonné jednotky (7).
- 23** Pokud chcete obsah z nádoby přelit jinam, sejměte víčko (2) a lijte obsah přes zobáček nádoby (4).
- 24** Množství vylévané tekutiny můžete zredukovat tak, že zvednete víčko (2) a nasadíte jej zpět do požadované pozice.
- 25** Pro nalévání plným proudem otočte na velký filtr ve víčku (2).
- 26** Pokud chcete, aby se z nádoby nevyllily případné větší kousky obsahu, otočte na mřížkový filtr ve víčku (2).

DŮLEŽITÉ

NENALÉVEJTE DO NÁDOBY VROUCÍ VODU ANI VELMI HORKÉ TEKUTINY.

NECHEJTE JE NEJPRVE ZCHLADNOUT.

Odměrka

- Odměrku (1) můžete použít na odměření malého množství tekutin.
- 1 Nalijte tekutinu otvorem pro nalévání (3) ve víčku nádoby (2).
 - 2 Nasadte odměrku (1) zpět na víčko (2) a otočením ji zacvakněte. Poté pokračujte v mixování.

Drcení ledu

- Postupujte podle návodu v sekci „Použití stolního mixéru Total Control“. Místo potravin vložte do mixéru kostky ledu, které chcete nadrtit.
- Stiskněte tlačítko pro program „Drcení ledu“ (13).
- Poznámka: Naráz je možné drtit maximálně 500 ml ledu.

Tipy

- Mixér používejte pro přípravu polévek, omáček, nápojů, paštik, majonézy, dresinků atd.
- Nedávejte do mixéru pouze suché přísady, vždy přidejte i mokré přísady nebo tekutiny.
- Při mixování nejprve nalijte do mixéru tekutiny a teprve poté přidejte i pevné potraviny. Začněte mixovat na nízké rychlosti a postupně ji zvyšujte podle potřeby. **DŮLEŽITÉ:** Dlouhou životnost mixéru zajistíte tím, že jej budete při použití manuálního nastavení rychlosti vždy zapínat nejdéle na 60 vteřin a poté jej necháte 5 minut vychladnout. Mixér vypněte ihned poté, co dosáhnete požadované konzistence potraviny.
- Přístroj nepůjde zapnout, pokud bude plastová nádoba (5) nesprávně nasazená.
- Nepoužívejte plastovou nádobu mixéru na skladování potravin. Pokud ji zrovna nepoužíváte, nechte ji prázdnou.
- Nikdy nemixujte více než 1 litr pěnivých tekutin, jako je například mléčný koktejl.
- Pokud mixujete maximální množství 1,5 l potravin, používejte maximálně 2. stupeň rychlosti.
- Při mixování polévky naplňte nádobu maximálně do výše 1 litru.
- Mixér nepřepíňujte. Přístroji by se mohl poškodit motor. Pokud mixér přetížíte, vyhodí se pojistka kabelu. Vyměňte pojistku a nepřekračujte maximální doporučené množství. Informace o množství naleznete v „Provozní tabulce“ na str. 11.

Provozní tabulka

	Objem Přednastavený nebo manuální	Rychlost (manuální)	Čas	Postup
Polévky*	1 l	1–4+ pulsy	15 vteřin až 1 minuta (maximální doba)	Začněte na nízké rychlosti a v případě potřeby ji zvýšte
Mléčné koktejly	1 l	1–5+ pulsů	15 vteřin až 1 minuta	
Mixování / Rozmělňování na tekutinu (pyré, nápoje, tekutá těsta)	1,5 l	1–2 pulsy	15 vteřin až 1 minuta	Začněte na nízké rychlosti a v případě potřeby ji zvýšte
Drcení ledu	max. 500 ml	pulsování	10–20 vteřin	

- Nemixujte potraviny déle, než je doporučeno.
- Nepřekračujte maximální doporučený objem.
- * Nedávejte do plastové nádoby vroucí vodu ani velmi horké tekutiny. Nechte je nejprve zchladnout.

Péče a čištění

- Před čištěním a údržbou přístroj vypněte a vytáhněte šňůru ze zásuvky. Sundejte plastovou nádobu (5) z pohonné jednotky (7).
- Po použití naplňte plastovou nádobu (5) 1 litrem teplé vody a na 30 vteřin zapněte funkci pulsování. V případě potřeby opakujte. Nikdy nepoužívejte pískové nebo krémové čisticí prostředky.
- Očistěte pohonnou jednotku (7) vlhkým hadříkem nebo papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Kabel přístroje lze omotat kolem spodní části výrobku a zástrčku umístit do prostoru pro ukládání zástrčky (15).
- Mixér Total Control pak znovu složte – umístěte plastovou nádobu (5) opatrně na pohonnou jednotku tak (7), aby byla správně nasazená.
- POZOR: Nikdy nenořte pohonnou jednotku do vody.
- POZOR: Pokud horní část pohonné jednotky polijete, vypněte přístroj, odpojte jej od zdroje a otřete jednotku suchým hadříkem.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Délka přednastavených programů

Omáčky a dipy – 44 vteřin

Smoothies – 54 vteřin

Omáčky a polévky – 58 vteřin

Drcení ledu – 20 vteřin

Recepty

Recepty s použitím programů mixéru

Jahodová omáčka (ke zmrzlině)

Doba přípravy: 5 minut (plus 5 minut chlazení)

Program: Omáčky a dipy

Hotové množství: 200 ml

Počet porcí: 4

Doba vaření: 5 minut

Přísady:

- 150 g jahod bez stopek
- 65 g pískového cukru
- 65 ml vody
- ½ polévkové lžice bezové šťávy

Postup:

- 1 Jahody omyjte a nakrájejte na půlky.
- 2 Cukr a vodu dejte do hrnce a za častého míchání zahřívajte na mírném ohni, dokud se cukr nerozpustí.
- 3 Přiveďte k varu a přidejte připravené jahody. Vařte 3–3½ minuty, dokud jahody nezměkknou.
- 4 Nechejte v hrnci 5 minut vychladnout.
- 5 Přelijte jahodový sirup do nádoby mixéru, přidejte bezovou šťávu, nasadte na nádobu víčko a zmáčknete tlačítko programu. Nalijte omáčku do džbánu a servírujte.
- 6 Podávejte omáčku teplou s palačinkami nebo ji vychladte a přelijte ji vanilkovou zmrzlinu.

Zmrzlina z letního ovoce

Doba přípravy: 10 minut

Program: Omáčky a dipy

Doba mrazení: přes noc

Počet porcí: 8

Přísady:

- 250 g malin
- 125 g jahod bez stopek, nakrájených na půlky
- 75 g borůvek
- 225 g práškového cukru, proseřého
- 1 polévková lžice citronové šťávy
- 300 ml vysokotučné smetany

Postup:

- 1 Dejte ovoce do nádoby mixéru, nasadte víčko a stiskněte tlačítko programu.
- 2 Přidejte citronovou šťávu a poté proseřý práškový cukr. Nasadte víčko a použijte funkci pulsování (4krát nebo přibližně na 20 vteřin), dokud vše není rovnoměrně rozmixované.
- 3 Smetanu vyšlehejte ruční nebo elektrickou metlou, dokud se nezačnou tvořit špičky. Lehce vmíchejte ovocné pyré rovnoměrně do smetany. Nalijte směs do nádoby vhodné k mražení a bez víka mrazte tak dlouho, dokud se nezačnou tvořit krystalky u okrajů a tříst. (2–3 hodiny)
- 4 Vidličkou zamíchejte směs od okraje do středu a míchejte, dokud nedosáhnete krémové konzistence.
- 5 Mrazte bez víka a bez míchání několik dalších hodin.
- 6 Pro účely skladování nádobu zakryjte víkem.

Čokoládový mléčný koktejl

Doba přípravy: 5 minut

Program: Smoothies

Výsledný objem: 1 litr

Počet porcí: 5 (1 porce = 200 ml)

Přísady:

- 750 ml polotučného mléka
- 250 g čokoládové zmrzliny
- 1½ zarovnané polévkové lžice prášku na přípravu horké čokolády

Postup:

- 1 Mléko a zmrzlinu dejte do nádoby mixéru, přidejte prášek na horkou čokoládu.
- 2 Nasadte na nádobu víčko a stiskněte tlačítko programu.
- 3 Po rozmixování ihned servírujte.

Tipy: Pro obměnu použijte místo čokoládové zmrzliny vanilkovou, čímž získáte lehčí chuť.

Jahodovobanánové smoothie

Doba přípravy: Méně než 5 minut

Program: Smoothies

Výsledný objem: 1,1 litru

Počet porcí: 5

Přísady:

- 180 g jahod, omytých a bez stopek
- 2 zralé banány (asi 150 g), oloupané a nakrájené na kousky
- 450 g nízkotučného vanilkového jogurtu
- 300 ml polotučného mléka
- 3 kostky ledu (není nutné)

Postup:

- 1 Pokud při přípravě použijete i kostky ledu, vložte je do nádoby mixéru jako první.
- 2 Přidejte ostatní ingredience v pořadí, ve kterém jsou uvedeny výše, a nasadte na nádobu víčko.
- 3 Stiskněte tlačítko pro program Smoothie.
- 4 Ihned servírujte.

Mangová tříšť

Doba přípravy: 5 minut

Program: Drcení ledu

Počet porcí: 2

Výsledný objem: 500 ml

Přísady:

- led
- 180 g – 200 g oloupaného, nakrájeného manga
- Šťáva z 1 pomeranče (60 ml)

Postup:

- 1 Vložte do nádoby mixéru led po rysku 500 ml, nasadte víčko a stiskněte tlačítko pro drcení ledu.
- 2 Když je led rozdrcený, přidejte mango a pomerančovou šťávu, nasadte víčko a dvakrát nebo třikrát použijte tlačítko funkce pulsování, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
- 3 Nalijte do dvou sklenic a ihned servírujte.

Celerová polévka

Doba přípravy: 5 minut

Program: Omáčky a polévky

Počet porcí: 4

Doba vaření: 30 minut

Výsledný objem: 1,6 litru

Přísady:

- 25 g másla
- 1 hlava celeru, nasekaná nahrubo (včetně listů)
- 1 cibule (asi 100 g), nakrájená
- 3 malé brambory (asi 150 g), oloupané a nakrájené
- 1 l horkého zeleninového vývaru
- sůl a mletý černý pepř
- čerstvá petržel na ozdobení

Postup:

- 1 Rozpusťte máslo ve větším hrnci na středním plameni. Máslo se nesmí připálit.
- 2 Přidejte zeleninu a brambory a vařte 4–5 minut za občasného míchání vařečkou.
- 3 Přidejte zeleninový vývar a koření. Přiveďte k varu.
- 4 Zakryjte hrncem pokličkou, uberte oheň a vařte asi 20 minut, nebo dokud zelenina nezměkne.
- 5 Nechte mírně zchladnout. Poté nalijte asi polovinu polévky (po rysku 1 l) do nádoby mixéru. Dejte na nádobu víčko a stiskněte tlačítko pro program „Polévky“.
- 6 Nalijte zpět do hrnce a rozmixujte i zbytek polévky – použijte stejný způsob. Pokud je to třeba, ohřejte polévku, zkontrolujte, zda je správně dochucená a před servírováním ozdobte čerstvě nasekanou petrželkou.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Zeleninová omáčka na těstoviny

Doba přípravy: 10 minut

Program: Omáčky a polévky

Počet porcí: 4–6

Doba vaření: 1 hodina 10 minut

Výsledný objem: 1,3 litru

Přísady:

- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 cibule (asi 130 g), nakrájená
- 2 celerové natě (80 g), jemně nasekané
- 2 mrkve (160 g), oloupané a nakrájené na kostky
- 1 stroužek česneku, nadrcený
- 1 pórek (120 g), nakrájený na kolečka
- 1 červená paprika, nakrájená na kostky
- 2 x 400 g krájených rajčat z plechovky
- ½ lžíce balzamikového octa
- 2 zarovnané polévkové lžíce oregana
- 1 zarovnaná polévková lžíce provensálského koření
- sůl a pepř

Postup:

- 1 Rozehřejte ve velkém hrnci olej a jemně osmažte cibuli, celer, mrkev, česnek a pórek – jen asi 5 minut, aby nezačaly měnit barvu. Přiklopte pokličkou a vařte 20 minut za občasného míchání. Přidejte na kostky nakrájené papriky a na mírném ohni pod pokličkou vařte dalších 10 minut.
- 2 Přidejte rajčata, ocet, bylinky, sůl a pepř a vařte na mírném ohni 40 minut, dokud mrkev a celer nezměkknou. Nechte mírně zchladnout.
- 3 Opatrně přelijte omáčku do nádoby mixéru. Měla by sahát mírně nad 1 l. Nasadte víčko.
- 4 Stiskněte tlačítko na program „Polévka“.
- 5 Zkontrolujte, zda je omáčka dochucená. V případě potřeby ji přihřejte. Zamíchejte omáčku do špaget a podávejte se strouhaným parmezánem a s česnekovou bagetou.

Recepty s použitím manuálního ovládání

Rajčatová salsa

Doba přípravy: 5 minut

Program: Manuální

Počet porcí: 4–8

Přísady:

- 150 g celých zralých cherry rajčátek
- 1 malá červená chilli paprička (10 g)
- 20 g lístků koriandru
- šťáva z 1 limetky (2 polévkové lžíce)
- zarovnané polévkové lžíce soli
- čerstvě mletý černý pepř

Postup:

- 1 Odstraňte z chilli papričky stopku a rozkrojte papričku na půl.
- 2 Dejte všechny přísady do mixéru v pořadí, v jakém jsou uvedeny výše.
- 3 Použijte funkci pulsování po dobu 10–15 vteřin, poté seškrábněte stěrkou salsu ze stěn nádoby dolů a ještě na několik vteřin použijte funkci pulsování, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
- 4 Nalijte salsu do servírovací misky a před podáváním nechejte asi 30 minut rozležet.

Matriciana – omáčka na těstoviny

Doba přípravy: 5 minut

Doba vaření: 40 minut

Program: Manuální

Počet porcí: 4

Výsledný objem: 600 ml

Přísady:

- 1 cibule (asi 130 g) nahrubo nasekaná
- 1 stroužek česneku, nadrcený
- ½ zelené čili papričky, zbavené semínek a nahrubo nasekané
- 1½ polévková lžíce extra panenského olivového oleje
- 100 g obyčejné slaniny bez kůže, nahrubo nakrájené
- 400 g oválných rajčat z plechovky
- 100 ml passaty
- 4 polévkové lžíce bílého vína
- čerstvě mletý černý pepř
- Těstoviny penne a strouhaný parmezán

Postup:

- 1 Do větší pánve dejte olej a nechte ho několik minut rozehřát. Jemně za občasného míchání vařečkou osmahněte cibuli, česnek a chilli papričku – jen asi 2 až 3 minuty, aby nezačaly měnit barvu.
- 2 Přidejte nakrájenou slaninu a smažte další minutu. Zakryjte pánev pokličkou a vařte na středním ohni 5 minut.
- 3 Přidejte rajčata, passatu a víno, okořeňte pepřem.

- 4 Přikryjte pokličkou a vařte na mírném ohni 25–30 minut, dokud cibule nezměkne. Nechte mírně zchladnout.
- 5 Deset minut před koncem vaření omáčky uvařte těstoviny podle návodu na obalu.
- 6 Přelijte omáčku do nádoby mixéru, nasadte víčko a mixujte při nízké rychlosti nebo pomocí funkce pulsování pouze několik vteřin, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
- 7 Slíže těstoviny a vmíchejte do nich omáčku. Pokud je to potřeba, pokrm dejte ještě na chvíli ohřát a poté ihned servírujte s parmezánem.

Smoothie z jablek a kiwi

Doba přípravy: 5 minut

Program: Manuální

Počet porcí: 4–5

Hotové množství: 1 litr

Přísady:

- 2 kiwi (200 g), se slupkou
- 1 zralý banán (80 g – hmotnost po oloupání), nakrájený na 30milimetrové kousky
- 120 g okurky, oloupané a nakrájené na 30milimetrové kousky
- 65 g lístků baby špenátu
- 400 ml vychlazeného jablečného džusu

Postup:

- 1 Rozkrojte kiwi napůl a v případě potřeby odstraňte tvrdé jádro. Nakrájejte na hrubo.
- 2 Smíchejte kousky kiwi, banánu a okurky a nasype vše do nádoby mixéru. Přidejte špenát a jablečný džus.
- 3 Zavřete nádobu víčkem a postupně zvyšujte rychlost ze stupně 1 na 5. Po přibližně 20–30 vteřinách vraťte postupně knoflík až na nulu, poté použijte funkci pulsování, dokud není směs jemná.
- 4 Po rozmixování ihned servírujte.

Ananasový sorbet

Doba přípravy: 10 minut plus chlazení a mrazení

Program: Manuální

Počet porcí: 4–6

Výsledný objem: 600 ml

Přísady:

- ½ velkého ananasu, oloupaného, s odstraněným středem, nakrájeného (hmotnost po přípravě přibližně 385 g)
- 50 ml šťávy z limetky
- 140 g pískového cukru
- 130 ml vody

Postup:

- 1 Dejte všechny ingredience do nádoby mixéru. Mixujte na rychlosti 1–4, poté použijte pulsování, dokud nebude směs hladká. (Celkový čas mixování asi 1 minuta).
- 2 Uložte směs asi na hodinu do chladničky. Poté ji promíchejte, přendejte do mělké nádoby vhodné do mrazáku a zakryjte víčkem.

- 3 Uložte do mrazáku asi na 3 hodiny, dokud směs nebude tuhá po okrajích, ale měkká uprostřed. Vyjměte směs z mrazáku, přendejte ji do nádoby mixéru a mixujte 20–30 vteřin při nízké rychlosti.
- 4 Vraťte směs do mrazáku a zakrytou víčkem ji mrazte několik dalších hodin, nebo i přes noc, dokud neztuhne.

Pórková polévka s bramborami

Doba přípravy: 5 minut

Doba vaření: 35 minut

Program: Manuální

Počet porcí: 4–6

Výsledný objem: 2 litry

Přísady:

- 25 g másla
- 2 středně velké pórký (320 g), omyté a nakrájené na plátky
- 1 malá cibule (asi 125 g), oloupaná a na jemno nakrájená
- 560 g oloupaných brambor, nakrájených na tenké plátky
- 1,2 l zeleninového vývaru
- 1 zarovnaná polévková lžice provensálského koření
- 1 zarovnaná polévková lžice soli
- černý pepř

Na ozdobu: pažitka

Postup:

- 1 Ve velkém hrnci rozpustte máslo, přidejte pórek a cibuli.
- 2 Jemně za občasného míchání vařte 5–10 minut tak, aby zelenina nezačala měnit barvu. Přidejte brambory, vývar, bylinky a koření, přiveďte k varu, zakryjte pokličkou a na mírném ohni vařte 30 minut do měkka.
- 3 Nechte mírně zchladit a poté opatrně přelijte polovinu polévky do odměrky a polovinu do nádoby mixéru.
- 4 Při nízké rychlosti mixujte několik vteřin. V krátkých, rychlých intervalech použijte funkci pulsování pro dosažení požadované konzistence. Celkový čas mixování by měl být 20–30 vteřin.
- 5 Přelijte rozmixovanou polévku zpět do hrnce a opakujte výše uvedené se zbytkem polévky. Zkontrolujte, zda je polévka správně dochucená, přihřejte ji, ozdobte nasekanou pažitkou a servírujte s křupavým chlebem.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Kontaktujte nás

Kontaktní linka

Pokud budete mít se zakoupeným přístrojem potíže, zavolejte prosím na naši kontaktní linku, neboť vám nejspíše budeme schopni pomoci lépe než obchod, ve kterém jste jej zakoupili.

Mějte prosím přichystaný název výrobku, číslo modelu a sériové číslo. Pomůže nám to rychleji vyřídit váš dotaz.

Řekněte nám svůj názor

Pokud máte jakékoli dotazy nebo komentáře, chtěli byste skvělé tipy nebo nápady na recepty, abyste mohli zakoupený výrobek využít co nejlépe, zavítejte na naše stránky:

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

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

Internetová stránka: www.morphyrichards.com

podmínek v následujících případech:

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

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

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

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

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních

- GB** Morphy Richards products are intended for household use only. 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
www.morphyrichards.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. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

Glen Dimplex France

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

www.glendimplex.fr
T : (0)148155363

- 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 : 0800 444 00 888 F : 06071 37048
E : morphyrichards-de@technikhall.com

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

Importação Lda

Rua D. Marcos Da Cruz 281
4455-482 Perafita
Portugal
T : +351 22 996 67 40 F : +351 22 996 67 41

- I** I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Morphy Richards è costantemente impegnata a migliorare la qualità e il design dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di modificare le specifiche dei diversi modelli in qualunque momento.

PER ASSISTENZA TECNICA:

HELPLINE: 199.193.328 LUN-VEN 9.30-13.00 e 14.30-17.30.
Costo della chiamata 14,26 cent. di Euro al minuto IVA inclusa (da rete fissa).

E : assistenza@necchi.it

F : +39-0693496270

I prodotti Morphy Richards sono distribuiti in Italia da:
Necchi Spa, Via Cancelliera 60 00040 Ariccia (RM).

- DK** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellernes specifikationer når som helst.

Albaline AS

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

- PL** Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

KuGaNa Logistics Sp. z o.o.

UL. Kleczewska 37
62-510 Korin
Poland
T : +48 63 220 60 20

- CZ** Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení. Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

Solight s.r.o.

Na Bře
500 06 Hradec Králové
Czech Republic

T: +420 491512 047



- GB** For electrical products sold within the European Community. At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne. Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle. Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent. Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden. Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden. Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen. Informationen über geeignete Recycling-Aannahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia. Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Faça a reciclagem nos locais apropriados. Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea. Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici. Riciclarlo laddove esistano le strutture. Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU. Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet. Det bedes genbrugs, hvor der er faciliteter hertil. Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej. Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi. W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.
- CZ** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.

Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu. Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních. Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistíte od místních úřadů nebo prodejce.

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ



morphy richards®

FP403040MEE Rev 1 07/16

www.morphyrichards.com

