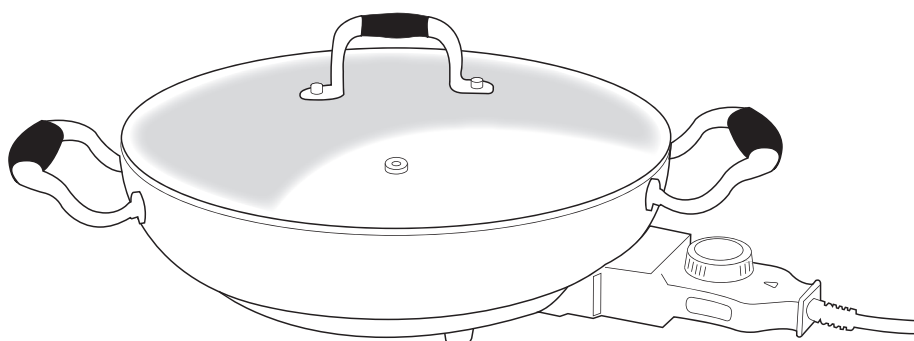


morphy richards®



Skillet

Please read and keep these instructions

GB

Poêle électrique

Veillez lire ces instructions et les conserver pour référence

F

Kasserolle

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

D

Tacho Elétrico

Leia e guarde estas instruções

P

Padella

Leggere e conservare le presenti istruzioni

I

Stegepande

Læs og gem denne vejledning

DK

Skillet

Przeczytaj niniejszą instrukcję i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości

PL

Pečící pánev

Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte si je

CZ

Panvica

Prečítajte si tieto pokyny a dodržiavajte ich

SLK

Saplı Tencere

Bu talimatları okuyun ve saklayın

TR



www.morphyrichards.com



Health & Safety

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

Please read these instructions carefully before using the product.

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

Location

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Always locate your appliance away from the edge of the worktop.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat, heat resistant surface.
- Do not use the appliance outdoors or near water.
- **IMPORTANT:** Do not use too close to curtains, draperies, walls, cupboards and other flammable materials.

WARNING: Do not use underneath cupboards.

Mains cable

- The mains cable should reach from the socket to the appliance without straining the connections. Reduce the length of the excess cable by using the cord storage facility.
- Do not let the mains cable hang over the edge of the worktop or open space where a child could reach it.
- Do not let the cable run across a cooker or hot area which might damage the cable.
- Never leave the appliance connected to the socket outlet when not in use.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person.

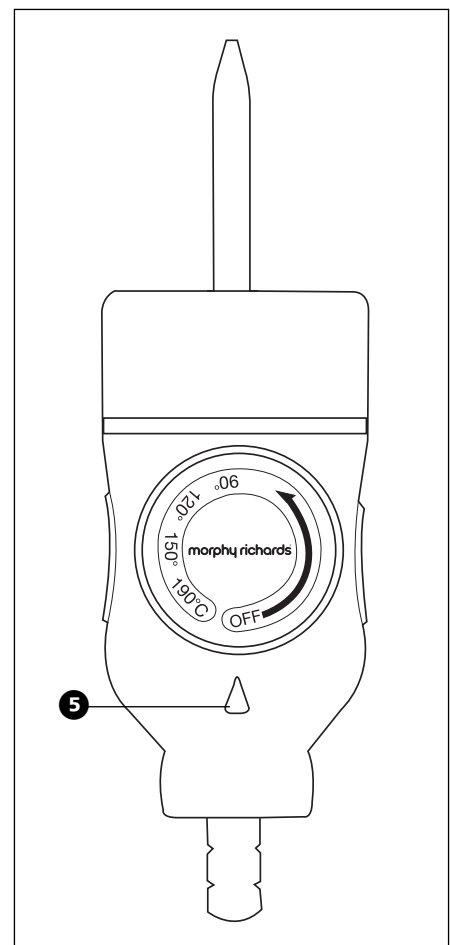
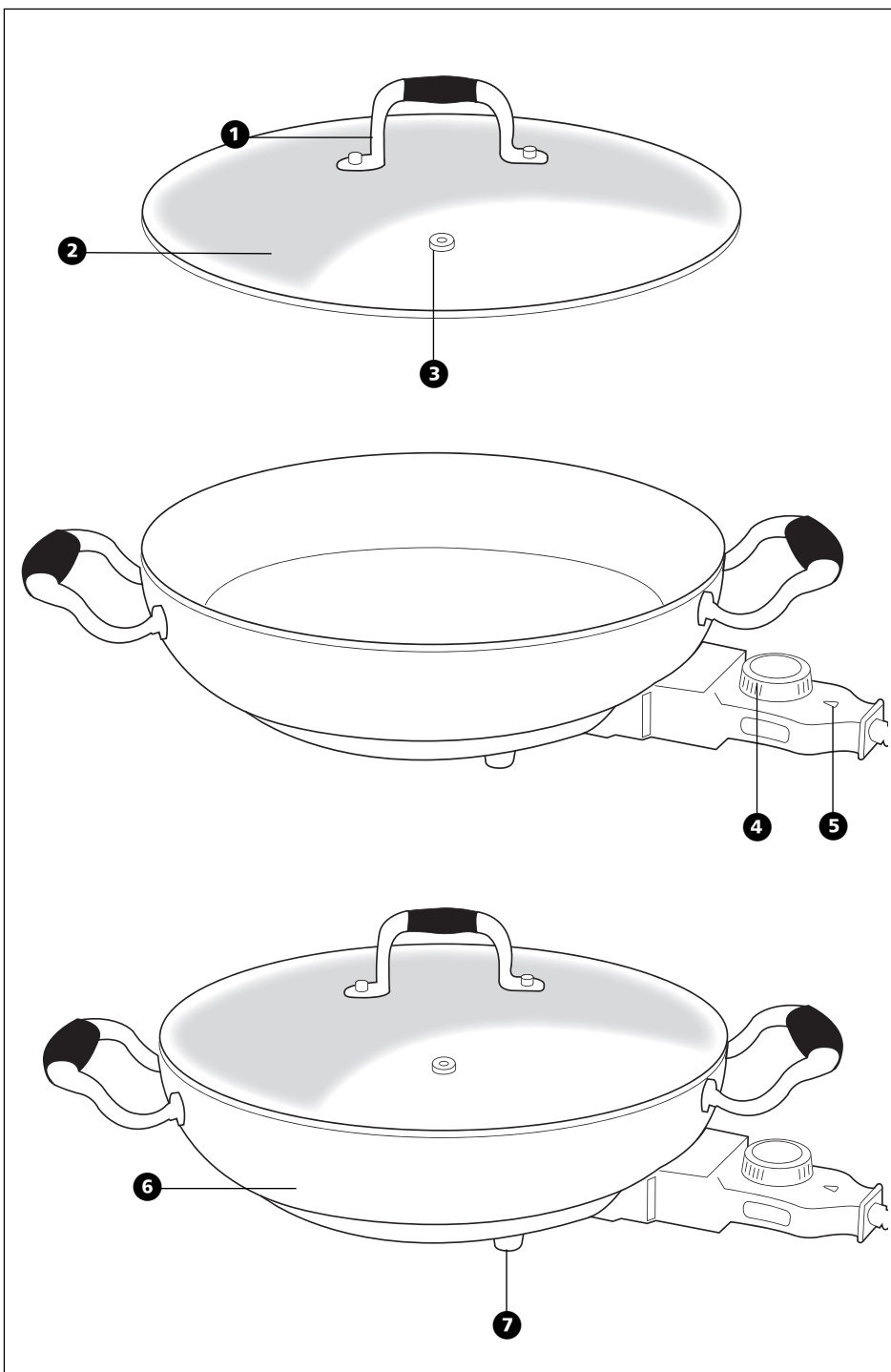
Personal safety

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

Other safety considerations

- Do not switch on the Skillet if it is empty.
- Allow the Lid to cool before immersing in water.
- Do not use the Glass Lid if cracked or chipped.
- Do not switch on the appliance when it is upside down or laid on its side.
- The Glass Lid is fragile. Handle it with care.
- Do not operate with a damaged cable or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Morphy Richards for advice.
- The use of attachments or tools not recommended by Morphy Richards may cause fire, electric shock or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not use an external timer or remote operating device with the round skillet.

WARNING: This appliance must be earthed.



- GB
- F
- D
- P
- I
- DK
- PL
- CZ
- SLK
- TR



Getting the best from your new appliance...

Safety

Never touch the outer surface of the skillet pan during its operation or before it has cooled down. Use oven gloves when removing the lid or stainless steel cooking pan.

Efficiency

Removing the lid will allow valuable heat to escape, reducing the efficiency of your slow cooker and increasing the cooking time. Try not to remove the lid more than is necessary to stir.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

WARNING: This appliance must be earthed.

Features

- 1 Cool touch handles
- 2 Glass lid
- 3 Steam vent
- 4 Temperature control dial
- 5 Orange Heating Light
- 6 Stainless steel outer housing
- 7 Non slip feet

Capacity

The skillet has a total capacity of 3.5L - this is not the working capacity.

Before using the Skillet for the first time

Remove all labels and tags from the product.

Wash inside of the skillet and the lid in hot soapy water with a sponge or dishcloth. DO NOT use a scouring pad or other abrasive material as this will mark the stainless steel. Rinse the pan and lid thoroughly and dry.

IMPORTANT: DO NOT IMMERSE THE SKILLET BASE IN WATER

Please note:

During initial use, you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residue. This is completely normal, does not affect the food being cooked and will disappear after a few uses.

Flavour Savour Hints & Tips

- Meat can be used chilled from the fridge, but do not use frozen meat.
- Make sure all frozen ingredients are thoroughly thawed before use.
- Do not over fill the pan, as the recipes in this instruction booklet are designed for maximum capacity, and allows room above the food for even cooking.
- The lid will become very hot in use, especially the glass window and the stainless steel rim. The silicon insulated handles will stay cool, allowing you to lift the lid with. However, it is advisable to take the precaution of using oven gloves when doing this.
- Ingredients should be evenly distributed throughout the pan.
- Ham joints should be left in the plastic wrapper, if supplied.
- When you have become experienced at using your Skillet, you can begin to create your own recipes, but it is advisable to follow an existing recipe as a guide. If using ingredients such as milk, cream, sea food or shell fish in a recipe, these should be added 30 minutes towards the end of the cooking of the other ingredients. Coconut milk does not apply.
- Where stock is required, use boiling water.
- Uncooked red kidney beans must be soaked and boiled for 10 minutes to remove toxins before use.
- If required pour off excess oil after browning.
- If using stock or sauces from jars or containers, heat first in a microwave and then add to the pan. Alternatively add 30 minutes to the cooking time.

Explanation of Terms

Browning/Sealing:

Before stewing or slow cooking meat, it is important that the meat is sealed / browned first. This means to cook the meat lightly on the outside in hot oil before starting the stewing or slow cooking process (the meat should still be raw in the middle). Sealing / browning your meat in this way helps it to retain flavour as well as moisture.

Instructions for Use

- 1 Insert the control probe into the probe socket on the appliance. Plug into the power outlet and switch on. Always insert the probe into the appliance first, then insert the plug into the power outlet.
- 2 Turn the dial on the Temperature Control clockwise to the desired setting. The orange heating light on the probe will illuminate and will remain illuminated until the roasting skillet reaches temperature.
- 3 Once the desired temperature has been reached the orange light will cycle on and off to maintain the desired temperature.
- 4 When cooking is completed turn the dial anticlockwise to the OFF position. Switch off at the power outlet and unplug.
- 5 Do not remove the Temperature Control Probe from the appliance until it has completely cooled.

Cleaning and Taking Care of your Skillet

- Use hot soapy water with a non-abrasive scouring pad. Do not use abrasive cleaners or detergents.
Special care for the non-stick finish. Do not use Steel wool pads when cleaning.
- To avoid damaging the coating. DO NOT use metal utensils such as spatulas, knives or forks.

Temperature Control Probe.

- If cleaning is necessary, wipe the Temperature Control Probe with a slightly damp cloth, ensuring that it is completely dry before use.

IMPORTANT - DO NOT IMMERSE THE MAIN COOKING UNIT IN WATER NOT SUITABLE FOR DISHWASHER CLEANING.

RECIPES**Chicken and Mango Curry****Ingredients**

2 tbsp vegetable oil
 4 skinless, boneless chicken breasts, cubed
 1 onion, chopped
 1-2 tbsp curry paste
 400ml can coconut milk
 400g can chopped tomatoes, drained of juice
 1-2 tbsp mango chutney
 1 ripe mango, peeled and cut into dice or slices
 Salt to taste
 1 tbsp chopped coriander leaves

Method

Heat oil in the pan to 190°C, fry the chicken and onion until lightly browned.
 Add the curry paste and cook for a further minute stirring all the time. Reduce the heat to 90°C and pour in the coconut milk and tomatoes, stir well. Cover with the lid and cook for 15 minutes, stirring occasionally. Add the mango chutney and mango, increase the temperature to 120°C and continue cooking without the lid for a further 5-10 minutes to thicken. Season to taste.
 Stir in the coriander and serve with rice or naan bread.

For a vegetarian option replace the chicken with Tofu

Bananas with Rum**Ingredients**

4 large bananas, peeled and sliced in half lengthways
 100g light muscovado sugar
 100g unsalted butter
 80 ml dark rum
 1 Tbsp toasted flaked almonds

Method

Preheat pan to 150°C
 Place sugar and butter into the pan and cook 1-2 minutes to melt the butter and dissolve the sugar. Add the rum and stir well.
 Add the bananas to the mixture, cover and cook for 3-4 minutes to soften the bananas.
 Stir occasionally to make sure the sugar doesn't burn. Serve scattered with toasted almonds.

Butternut Squash, Bacon and Blue Cheese Risotto**Ingredients**

2 Tbsp vegetable oil
 1 red onion, chopped finely
 4 rashers middle bacon, cut into thin strips
 1 small butternut squash, approx. 750g in weight, peeled, de-seeded and cut into small cubes
 300g risotto rice
 ½ tsp dried chilli flakes
 850ml hot vegetable stock
 100g creamy blue cheese, eg Roquefort, crumbled
 Salt and pepper to taste

Method

Heat the oil in the pan to 190°C, fry the onion and bacon for a minute until beginning to brown, then add the squash, rice and chilli and cook for 1-2 minutes, stirring all the time.
 Pour in the hot stock, reduce the heat to 90°C and cook with the lid on for 20-25 minutes, stirring occasionally until the rice is tender but retains a little bite. Add a little more liquid if it has been completely absorbed before the 25 minutes cooking time.
 Stir in the cheese to just melt and season to taste before serving.

Leave out the bacon and use a vegetarian cheese for a vegetarian option.

Chicken in White Wine Sauce**Ingredients**

4 Chicken breasts
 50g Butter
 1 tbsp oil
 1 Onion, chopped
 150g Mushrooms, sliced
 100ml White wine
 200ml Chicken stock
 1 tsp Mixed herbs
 50g Flour (to coat chicken)
 1 Egg yolk
 100ml Double cream
 Salt and freshly ground black pepper

Method

1. Heat the butter and oil in the pan to 190°C. Season the flour with salt and pepper, coat the chicken with the flour and fry until golden on both sides.
2. Add the mushrooms and onions and fry for 1 minute. Add the stock and wine, stir and place the lid on. Reduce the temperature to 90°C. Cook for 15-20 minutes or until the chicken is cooked, stirring occasionally.
3. Remove the chicken from the pan, mix the egg yolk with the cream and add to the sauce. Stir for a minute to cook through and serve.
4. Serve with rice or vegetables.

GB

Bolognese**Ingredients**

1 tbsp oil
 1 Onion, chopped
 3 Celery sticks, sliced
 1 Garlic clove, crushed
 700g Minced beef
 1tbsp Flour
 3 tbsp Tomato puree
 1 x 400g Can tomatoes
 200ml Beef stock
 150g Mushroom, sliced
 1tsp Mixed herbs
 Salt and freshly ground black pepper

Method

Heat the oil in the pan to 190°C, fry the onion, celery and garlic for a few minutes until softened.
 Add the mince and fry until browned. Sprinkle the flour over the mince and stir though.
 Add the rest of the ingredients, stir well, reduce the heat to 90°C and cook with the lid on for 30-35 minutes until the meat is tender, stirring occasionally.
 Serve with spaghetti and parmesan cheese

Sausage Pot**Ingredients**

1 tbsp Oil
 700g Sausages
 1 Onion, chopped
 3 Carrots, sliced
 1 Leek, sliced
 700ml Beef stock
 3 tbsp Mango Chutney
 2 tbsp flour
 2 tbsp Worcestershire sauce
 Salt and freshly ground black pepper

Method

Heat the oil in the pan to 190°C, fry the sausages until browned on all sides.
 Add the vegetables and fry for 1-2 minutes until softened
 Mix together the Worcester sauce and the flour and add to the pan with the rest of the ingredients, stir well, reduce the heat to 90°C and cook with the lid on for 30-35 minutes until the sauce has thickened and the carrots are cooked, stirring occasionally.
 Serve with mashed potato

HELPLINE

If you have any difficulty with your appliance, do not hesitate to call us.
We are more likely to be able to help than the store from where you bought it.
Please have the following information ready to enable our staff to deal with your query quickly.

- Name of the product.
- Model number as shown on the underside of the appliance.
- Serial number as shown on the underside of the appliance.

Website

You may also contact us through our website, or visit the site to browse and purchase appliances, spare parts and accessories from the extensive Morphy Richards range.

www.morphyrichards.com

YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

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

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

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

Model no.
Serial no.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AUSTRALIAN WARRANTY

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

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

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

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

NOT COVERED BY THIS WARRANTY (Australian only)

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

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

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

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

F

Santé et sécurité

L'utilisation de tout appareil électrique implique de respecter les règles de sécurité et de bon sens suivantes.

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et de comprendre les risques que cela implique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Emplacement

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des situations similaires, telles que : fermes ; hôtels, motels et autres types de résidences ; environnements de type bed and breakfast. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des cuisines professionnelles, magasins, bureaux ou autres environnements de travail.
- Placez l'appareil loin du bord du plan de travail.
- Veillez à ce que l'appareil soit utilisé sur une surface ferme et plane, qui résiste à la chaleur.
- N'utilisez jamais l'appareil dehors ou près d'une source d'eau.
- **IMPORTANT** : N'utilisez pas l'appareil à proximité de rideaux, tentures, murs, placards ou autres matériaux inflammables.

DANGER : N'utilisez pas l'appareil au-dessous d'une armoire.

Câble secteur

- Placez l'appareil de manière que le cordon d'alimentation secteur puisse être relié à une prise électrique sans traction sur les connexions. Réduisez la longueur de cordon excédentaire en utilisant le compartiment d'enroulement du cordon.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'un plan de travail ou dans le vide, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez pas le cordon passer sur une cuisinière ou toute autre surface chaude qui pourrait endommager le câble.
- Ne laissez jamais l'appareil branché à la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée.

Sécurité personnelle

- **DANGER** : Ne touchez pas le dessus de l'appareil ou les autres parties chaudes pendant ou après l'utilisation, utilisez les poignées ou boutons de l'appareil.
- Pour vous protéger contre tout risque de choc électrique, ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des gants isolants ou un torchon lorsque vous ouvrez le couvercle ou lorsque vous manipulez des récipients chauds.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.

Autres points relatifs à la sécurité

- Ne mettez pas la poêle sous tension si elle est vide.
- Attendez que le couvercle soit froid avant de le plonger dans l'eau.
- N'utilisez pas le couvercle s'il est fissuré ou écaillé.
- Ne mettez pas l'appareil sous tension lorsqu'il est à l'envers ou couché sur le côté.
- Le couvercle en verre est une pièce fragile. Manipulez-le avec précaution.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une prise endommagé(e) ou après un dysfonctionnement ou endommagement de l'appareil. Contactez Morphy Richards pour demander conseil.
- N'utilisez pas d'accessoires ou outils non recommandés par Morphy Richards car ils pourraient entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- Ne mettez pas l'appareil sur ou près d'une plaque électrique ou d'un brûleur gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- N'utilisez pas une minuterie ou un dispositif de commande à distance avec cet appareil.

DANGER : Cet appareil doit être mis à la terre.

GB

F

Pour utiliser au mieux votre nouvel appareil...

Sécurité

Ne touchez jamais la surface extérieure de l'appareil quand il fonctionne ou avant qu'il ne soit refroidi. Utilisez des gants isolants pour saisir le couvercle ou la poêle de cuisson.

Efficacité

Quand vous enlevez le couvercle, vous laissez une précieuse chaleur s'échapper et l'efficacité de l'appareil diminue, ce qui se traduit par une augmentation du temps de cuisson. Veillez à ne pas retirer le couvercle plus souvent qu'il n'est nécessaire pour remuer les aliments.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

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

DANGER : Cet appareil doit être mis à la terre.

Caractéristiques

- ❶ Poignées froides au toucher
- ❷ Couvercle en verre
- ❸ Orifice d'échappement de la vapeur
- ❹ Bouton de contrôle de la température
- ❺ Témoin de chauffage (orange)
- ❻ Poêle en acier inoxydable
- ❼ Pieds antidérapants

Contenance

La contenance totale de cet appareil est de 3,5 litres – ce n'est pas sa contenance de travail.

Avant d'utiliser la poêle pour la première fois

Enlevez toutes les étiquettes apposées sur l'appareil.

Lavez l'intérieur de la poêle et son couvercle avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'une lavette. N'UTILISEZ JAMAIS de tampons à récurer ou autres matériaux abrasifs car ils risquent de rayer l'acier inoxydable. Rincez soigneusement la poêle et le couvercle et séchez-les.

IMPORTANT : NE PAS PLONGER LA POÊLE DANS L'EAU

Remarque :

Lors des premières utilisations, vous pourrez remarquer une légère odeur due à la combustion des résidus de fabrication. Cette odeur est parfaitement normale, n'affecte pas les aliments en cours de cuisson et disparaîtra au bout de quelques utilisations.

Quelques conseils pour le goût et la saveur

- Il est possible d'utiliser de la viande venant du réfrigérateur, mais pas de la viande surgelée.
- Veillez à bien décongeler tous les ingrédients congelés avant utilisation.
- Ne remplissez pas trop la poêle, car les recettes de ce mode d'emploi sont établies pour une capacité maximale et laissent de la place au-dessus des aliments pour une cuisson homogène.
- Le couvercle devient très chaud pendant l'utilisation, surtout la surface vitrée et le bord en acier inoxydable. La poignée isolée à la silicone demeure froide pour vous permettre de soulever le couvercle. Pour ce faire, il est toutefois conseillé d'utiliser, par précaution, des gants isolants.
- Les ingrédients doivent être répartis de façon homogène dans la poêle.
- Les morceaux de jambon doivent être laissés dans leur emballage plastique, le cas échéant.
- Lorsque vous serez habitué à utiliser la poêle, vous pourrez commencer à créer vos propres recettes, mais il est conseillé de suivre une recette existante comme guide. Si vous utilisez des ingrédients tels que des pâtes, du lait, de la crème, des fruits de mer ou des mollusques dans une recette, ils doivent être ajoutés 30 minutes avant la fin de la cuisson des autres ingrédients. Cela ne s'applique pas au lait de noix de coco.
- Lorsqu'un fond de sauce est nécessaire, utilisez de l'eau bouillante.
- Les haricots rouges crus doivent être plongés dans l'eau et portés à ébullition pendant 10 minutes, afin d'éliminer les toxines, avant de les utiliser la poêle.
- Si nécessaire, jetez l'excédent d'huile après le dorage.
- Si vous utilisez du fond ou des sauces en conserve ou en sachet, réchauffez-les tout d'abord au micro-ondes puis ajoutez-les dans la poêle. Vous pouvez également ajouter 30 minutes au temps de cuisson.

Explication des termes employés

Dorage/Saisie :

Avant de cuisiner la viande en ragoût ou de la faire mijoter, il est important que la viande soit d'abord saisie/dorée. Cela signifie cuire la viande légèrement à l'extérieur dans de l'huile chaude avant de commencer le processus de ragoût ou de cuisson mijotée (la viande doit toujours être crue au milieu). Saisir/dorer la viande de cette façon l'aide à garder toute sa saveur et à rester tendre.

Mode d'emploi

- 1 Introduisez la sonde de température dans l'appareil. Reliez la fiche à la prise secteur et mettez en service. Commencez toujours par introduire la sonde dans l'appareil puis la fiche sur une prise secteur.
- 2 Tournez le bouton de réglage de température vers la droite jusqu'à la valeur de température désirée. Le témoin de la sonde (orange) s'éclaire et demeure éclairé jusqu'à ce que la poêle ait atteint la température désirée.
- 3 Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin (orange) s'éteint puis s'éclaire à nouveau, alternativement, pour indiquer que cette température est maintenue.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de réglage de température vers la gauche jusqu'à la position Arrêt. Coupez l'alimentation et débranchez la fiche de la prise secteur.
- 5 Ne retirez pas la sonde de température de l'appareil aussi longtemps que celui-ci n'est pas refroidi.

Nettoyage et entretien de l'appareil

- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge non-abrasive. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de détergents.
- **Entretien du revêtement antiadhésif N'utilisez pas de tampons en laine d'acier lors du nettoyage.**
- Pour éviter d'endommager le revêtement. N'UTILISEZ PAS d'ustensiles métalliques comme des spatules, couteaux ou fourchettes.

Sonde de température

- Si le nettoyage de la sonde est nécessaire, utilisez un chiffon humide et veillez à ce qu'elle soit parfaitement sèche avant toute utilisation.

IMPORTANT - N'IMMERGEZ PAS LA POÊLE DANS UNE EAU QUI NE CONVIENT PAS AU LAVAGE DE LA VAISSELLE.

RECETTES

Cari de poulet à la mangue

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile
 4 blancs de poulet, désossés et sans peau, coupés en cubes
 1 oignon haché
 1 à 2 c. à soupe de pâte de cari
 400 ml de lait de noix de coco en boîte
 400 g de tomates en boîte, coupées et égouttées
 1 à 2 c. à soupe de chutney de mangue
 1 mangue mûre, pelée et coupée en cubes ou en tranches
 Sel à volonté
 1 c. à soupe de feuilles de coriandre ciselées

Méthode

Faites chauffer l'huile dans la poêle à 190°C, et faites frire poulet et oignon jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajoutez la pâte de cari et cuisez une minute en remuant sans cesse. Réduire la température à 90°C puis ajoutez le lait de coco et les tomates tout en mélangeant soigneusement. Couvrez et laissez mijoter 15 minutes ; mélangez de temps à autre. Ajoutez le chutney de mangue et la mangue, portez à 120°C et laissez cuire à découvert 5 à 10 minutes pour que la préparation épaississe. Assaisonnez à votre goût.

Ajoutez la coriandre et servez avec du riz et du pain (nan).

Une version végétarienne peut être réalisée en remplaçant le poulet par du tofu.

Bananes au rhum

Ingrédients

4 grosses bananes, pelées et coupées dans le sens de la longueur
 100 g de sucre moscovade clair
 100 g de beurre non salé
 80 ml de rhum brun
 1 c. à soupe d'amandes émincées

Méthode

Préchauffez la poêle à 150°C

Déposez le sucre et le beurre dans la poêle et cuisez 1 à 2 minutes, le temps que le beurre fonde et que le sucre soit dissous. Ajoutez le rhum et remuez.

Ajoutez les bananes, couvrez et laissez cuire 3 à 4 minutes pour que les bananes ramollissent. Remuez de temps à autre pour que le sucre ne brunisse pas. Servez les bananes parsemées d'amandes émincées.

Risotto à la courge Butternut, bacon fromage bleu

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile
 1 oignon rouge finement haché
 4 tranches de bacon finement découpées en lamelles
 1 petite courge Butternut, environ 750 g, pelée, sans graines, coupée en petits cubes
 300 g de riz pour risotto
 ½ c. à soupe de piment (chili) broyé
 850 ml de bouillon de légumes chaud
 100 g de fromage bleu crémeux (par ex. du Roquefort), émietté
 Sel et poivre selon le goût

Méthode

Faites chauffer l'huile dans la poêle à 190°C, faites frire les oignons une minute, pour qu'ils commencent à dorer, ajoutez la courge, le riz, le piment et laissez cuire 1 à 2 minutes en remuant sans cesse.

Verser le bouillon, réduisez à 90°C et laissez cuire à couvert pendant 20 à 25 minutes en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le riz soit al dente. Ajoutez un peu d'eau si tout le bouillon a été absorbé avant que 25 minutes se soient écoulées.

Ajoutez et mélangez le fromage pour qu'il fonde un peu, rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

N'utilisez pas de bacon mais un fromage végétarien pour une version sans viande.

Poulet et sauce au vin blanc

Ingrédients

4 blancs de poulet
 50 g de beurre
 1 c. à soupe d'huile
 1 oignon haché
 150 g de champignons émincés
 100 ml de vin blanc
 200 ml de bouillon de poulet
 1 c. à soupe d'herbes mélangées
 50 de farine (saupoudrez sur le poulet)
 1 jaune d'œuf
 100 ml de crème double
 Sel et poivre noir frais moulu

Méthode

1. Chauffez le beurre et l'huile à 190°C. Ajoutez sel et poivre à la farine et en couvrir le poulet puis faites-le frire des deux côtés.
2. Ajoutez les champignons et l'oignon et laissez frire 1 minute. Ajoutez le bouillon et le vin, remuez et couvrez. Réduisez la température à 90°C. Cuisez 15 à 20 minutes, le temps nécessaire pour le poulet ; remuez de temps à autre.
3. Enlevez le poulet, mélangez le jaune d'œuf et la crème fraîche et ajoutez le tout à la sauce. Remuez pendant une minute pour terminer la cuisson et servez.
4. Servez avec du riz ou des légumes.

Bolognaise

Ingrédients

1 c. à soupe d'huile
 1 oignon haché
 3 branches de céleri, émincées
 1 gousse d'ail écrasée
 700 g de bœuf haché
 1 c. soupe de farine
 3 c. à soupe de purée de tomate
 1 boîte de tomates de 400 g
 200 ml de bouillon de bœuf
 150 g de champignons émincés
 1 c. à soupe d'herbes mélangées
 Sel et poivre noir frais moulu

Méthode

Chauffez l'huile dans la poêle à 190°C, faites frire l'oignon, le céleri et l'ail quelques minutes pour les rendre mous.

Ajoutez la viande et faites-la frire jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Saupoudrez la viande de farine et mélangez soigneusement.

Ajoutez le reste des ingrédients, mélangez et réduisez la température à 90°C ; laissez cuire à couvert

30 à 35 minutes, pour que la viande soit tendre, en mélangeant de temps en temps.

Servez avec des spaghettis et du parmesan

F

Ragoût de saucisses

Ingrédients

1 c. à soupe d'huile
 700 g de saucisses
 1 oignon haché
 3 carottes émincées
 1 poireau émincé
 700 ml de bouillon de bœuf
 3 c. à soupe de chutney de mangue
 2 c. à soupe de farine
 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
 Sel et poivre noir frais

Méthode

Chauffez l'huile dans la poêle à 190°C et faites revenir les saucisses pour les dorer.
 Ajoutez les légumes et faites frire pendant 1 à 2 minutes pour les attendrir.
 Mélangez la sauce Worcester et la farine et versez dans la poêle avec le reste des ingrédients, mélangez soigneusement, réduisez à 90°C laissez cuire à couvert 30 à 35 minutes pour que la sauce épaississe et que les carottes soient cuites ; mélangez de temps à autre.
 Servez avec une purée de pommes de terre.

SERVICE D'ASSISTANCE

Si vous rencontrez la moindre difficulté avec l'appareil, n'hésitez pas à nous appeler.
 Nous pourrions certainement vous aider plus efficacement que le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Merci de tenir les informations suivantes à portée de main pour que notre personnel puisse répondre à vos questions le plus rapidement possible.

- Nom du produit.
- Numéro du modèle, indiqué au-dessous de l'appareil.
- Numéro de série, indiqué au-dessous de l'appareil.

Site web

Vous pouvez également nous joindre par le biais de notre site web ou visiter le site pour découvrir et acheter des appareils, des pièces de rechange et des accessoires de la vaste gamme Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

Pour la clientèle en France

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

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

Numéro du modèle
 Numéro de série

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour la clientèle en Belgique

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

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

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

Numéro du modèle
 Numéro de série

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

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

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

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

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



Gesundheit und Sicherheit

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Regeln zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.

Vor der Verwendung des Geräts bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.

Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren, von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder dass sie eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren erhalten haben.

- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen ohne Beaufsichtigung nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Aufstellungsort

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, z. B.: Bauernhöfe; für Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnungähnlichen Räumlichkeiten, Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten. Es eignet sich nicht für Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Das Gerät stets weit entfernt von der Kante einer Arbeitsplatte aufstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher auf einer festen, ebenen und hitzebeständigen Unterlage steht.
- Das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzen.
- ACHTUNG: Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Vorhängen, Wänden, Schränken oder anderen brennbaren Materialien verwenden.

WARNUNG: Das Gerät bei Gebrauch nicht unter Schrank- oder Regalböden stellen.

Netzkabel

- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Gerät verlegt sein. Falls das Netzkabel zu lang ist, einen Teil des Kabels auf die integrierte Kabelhalterung aufwickeln.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte oder einer offenen Fläche herabhängen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Das Netzkabel nicht über eine warme Herdplatte oder heiße Flächen verlegen, da das Kabel sonst beschädigt werden kann.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, darf es nie in einer Steckdose eingesteckt gelassen werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es zur Vermeidung von Unfällen vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Fachkraft ersetzt werden.

Eigene Sicherheit

- **WARNUNG: Während und nach Gebrauch des Geräts die Oberfläche des Geräts oder sonstige heiße Teile nicht berühren. Das Gerät nur an den Griffen oder Knöpfen anfassen.**
- Zum Schutz vor elektrischen Schlägen darf das Unterteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder zum Festhalten heißer Behälter Topflappen oder Handschuhe.
- Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn ein Gerät heiße Zutaten, Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.

Weitere Sicherheitshinweise

- Schalten Sie die Kasserolle nicht ein, wenn sie leer ist.
- Lassen Sie den Deckel vor dem Eintauchen in Wasser abkühlen.
- Den Glasdeckel nicht verwenden, wenn er Risse oder Abrieb aufweist.
- Gerät nicht einschalten, wenn es auf dem Kopf steht oder auf der Seite liegt.
- Der Glasdeckel ist zerbrechlich und muss immer vorsichtig benutzt werden.
- Das Gerät nicht weiter verwenden, wenn Netzkabel oder Gerätestecker beschädigt sind, das Gerät Funktionsstörungen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Problemen oder Funktionsstörungen bitte an Morphy Richards.
- Bei der Benutzung von Auf- oder Einsätzen bzw. Hilfsmitteln, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden, besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Nicht in der Nähe eines oder auf einen Heißgas- oder Elektrobrenner(s) oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Verwenden Sie keine externe Zeitschaltuhr oder Fernbediengerät mit der runden Kasserolle.

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

F

D

Das neue Gerät optimal nutzen...

Sicherheitshinweise

Die Außenfläche der Kasserolle während des Betriebs oder vor dem Abkühlen niemals berühren. Zum Abnehmen des Deckels bzw. zum Herausnehmen des Edelstahlbehälters Topfhandschuhe benutzen.

Effizienter garen

Durch Abnehmen des Deckels entweicht wertvolle Hitze. Die Garwirkung des Schongarens verringert sich dadurch und die Garzeit verlängert sich. Versuchen Sie nicht, den Deckel mehr als notwendig zu entfernen, um umzurühren.

ELEKTROANSCHLUSS

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

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

Eigenschaften

- 1 Temperaturfester Griff
- 2 Glasdeckel
- 3 Dampfauslass
- 4 Temperaturregler
- 5 Orangefarbene Heizleuchte
- 6 Edelstahl-Außengehäuse
- 7 Rutschfeste Füße

Fassungsvermögen

Die Kasserolle hat eine Gesamtkapazität von 3,5 l - das ist nicht die Arbeitskapazität

Bevor Sie die Kasserolle das erste Mal benutzen

Entfernen Sie alle Beschriftungen und Aufkleber vom Gerät.

Waschen Sie den Kasserolle und den Deckel mit einem Schwamm oder Spüllappen in heißer Lauge ab. AUF KEINEN FALL einen Scheuerschwamm oder ein anderes Scheuermittel benutzen, da diese Streifen auf den Edelstahlfächern hinterlassen. Den Behälter und Deckel gründlich klar abspülen und trocknen.

WICHTIG: DIE KASSEROLLE NICHT IN WASSER TAUCHEN

Hinweis:

Bei dem ersten Einsatz bemerken Sie möglicherweise einen leichten Geruch, der durch das Abbrennen von Herstellungsrückständen entsteht. Das ist vollkommen normal, hat keinerlei Auswirkungen auf die zubereiteten Speisen und verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

Tipps und Tricks zur Kasserolle

- Gekühltes Fleisch aus dem Kühlschrank kann verwendet werden, jedoch kein gefrorenes Fleisch.
- Achten Sie darauf, dass alle tiefgekühlten Zutaten vor Gebrauch vollkommen aufgetaut sind.
- Den Behälter nicht überfüllen, denn die Rezepte in dieser Gebrauchsanleitung sind für das maximale Fassungsvermögen konzipiert und berücksichtigen dabei noch etwas Ausdehnungsreserve nach oben, um für ein gleichmäßiges Garen zu sorgen.
- Der Deckel wird während des Gebrauchs sehr heiß, besonders das Glasfenster und der Edelstahlrahmen. Die mit Silikon isolierten Griffe bleiben aber kühl, damit Sie den Deckel gefahrlos hochheben können. Vorsichtshalber empfiehlt es sich dabei aber, Ofenhandschuhe anzuziehen.
- Die Zutaten sollten gleichmäßig im Behälter verteilt werden.
- Schinkenbratenstücke sollte in der Plastikfolie gelassen werden, sofern zutreffend.
- Wenn Sie einige Erfahrungen im Umgang mit der Kasserolle gesammelt haben, können Sie dazu übergehen, Ihre eigenen Rezepte auszuprobieren. Es ist allerdings ratsam, ein vorhandenes Rezept als Leitfaden zu verwenden. Wenn für ein Rezept Zutaten wie Milch, Sahne, Meeresfrüchte oder Schalentiere benötigt werden, sollten diese 30 Minuten vor Garzeitende den übrigen Zutaten hinzugegeben werden. Kokosmilch findet keine Anwendung.
- Falls Brühe benötigt wird, verwenden Sie siedendes Wasser.
- Vor dem Garen in der Kasserolle müssen ungekochte rote Bohnen eingeweicht und mindestens 10 Minuten lang gekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen.
- Nach dem Anbraten überschüssiges Öl ggf. abschütten.
- Bei Verwendung von Brühe oder Saucen aus Dosen oder Behältern, vor dem Zugeben zum Behälter zuerst im Mikrowellenherd erwärmen. Statt dessen können auch weitere 30 Minuten zur Garzeit hinzugerechnet werden.

Erläuterung von Fachausdrücken

Anbraten/Bräunen:

Vor dem Garen oder Schongaren von Fleisch muss dieses zuerst angebraten bzw. gebräunt werden. Das Fleisch wird dabei von Außen in heißem Öl leicht gebraten, bevor der Gar- oder Schongarvorgang zugeschaltet wird. (In der Mitte sollte das Fleisch noch roh sein.) Wenn das Fleisch auf diese Weise angebraten bzw. gebräunt wird, bleibt nicht nur das Aroma erhalten, sondern es geht auch nicht so viel Feuchtigkeit verloren.

Benutzungshinweise

- 1 Führen Sie den Temperaturregler in die Sondenbuchse des Geräts ein. Schließen Sie das Netzkabel an der Netzsteckdose an. Führen Sie zuerst die Sonde in das Gerät ein und schließen Sie dann das Netzkabel an der Netzsteckdose an.
- 2 Drehen Sie den Temperaturwähler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einstellung. Die orangefarbene Heizleuchte auf die Sonde leuchtet auf und bleibt erleuchtet, bis die Kasserolle die Temperatur erreicht.
- 3 Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde, schaltet sie das orangefarbene Leuchte je nachdem aus und ein, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten.
- 4 Wenn das Kochen abgeschlossen ist, drehen Sie das Wählrad gegen den Uhrzeigersinn in die Position OFF. Schalten Sie an der Steckdose aus und trennen Sie das Netzkabel.
- 5 Entfernen Sie den Temperaturregler nicht aus dem Gerät, bis es vollständig abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege der Kasserolle

- Verwenden Sie heißes Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsschwamm. Keine Reiniger oder Haushaltsreiniger, die Scheuern verwenden.

Besondere Pflege der Anti-Haft-Beschichtung. Zum Reinigen keine Stahlwollschwämme benutzen.

- Um die Beschichtung nicht beschädigen: Verwenden Sie KEINE Metallutensilien wie Spachtel, Messer oder Gabeln.

Temperaturregler:

- Wenn eine Reinigung erforderlich ist, wischen Sie den Temperaturregler mit einem leicht feuchten Tuch ab und stellen Sie sicher, dass er vor dem Gebrauch vollständig trocken ist.

WICHTIG - TAUCHEN SIE DIE HAUPTKOCHHEINHEIT NICHT IN WASSER, SIE IST NICHT SPÜLMASCHINENTAUGLICH.

REZEPTE**Huhn und Mango Curry****Zutaten**

2 Esslöffel Pflanzenöl
 4 Hähnchenbrustfilets ohne Haut und Knochen, gewürfelt
 1 Zwiebel, gehackt
 1-2 Esslöffel Currypaste
 400 ml Büchse Kokosnussmilch
 400 g Büchse gehackte Tomaten, Saft abgelassen
 1-2 Esslöffel Mango-Chutney
 1 reife Mango, geschält und in Würfel oder Scheiben schneiden
 Salzen nach Geschmack

1 Esslöffel gehackte Korianderblätter

Zubereitung

Öl in der Kasserolle auf 190 °C erhitzen, Huhn und Zwiebel anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Fügen Sie die Currypaste dazugeben und kochen Sie eine weitere Minute unter ständigem Rühren. Reduzieren Sie die Hitze auf 90 °C und geben Sie die Kokosmilch und Tomaten dazu, gut umrühren. Mit Deckel 15 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Fügen Sie die Mango-Chutney und Mango hinzu, erhöhen Sie die Temperatur auf 120 °C und lassen Sie es ohne Deckel weitere 5-10 Minuten kochen, um zu verdicken. Nach Geschmack individuell würzen.

Rühren Sie den Koriander hinein und servieren Sie mit Reis oder Naan-Brot.

Für eine vegetarische Option ersetzen Sie das Huhn mit Tofu

Bananen mit Rum**Zutaten**

4 große Bananen, geschält und in der Hälfte längs geschnitten
 100 g heller Muscovado-Zucker
 100 g ungesalzene Butter
 80 ml brauner Rum
 1 EL geröstete Mandelblättchen

Anleitung

Kasserolle auf 150 °C vorheizen

Zucker und Butter in die Kasserolle geben und 1-2 Minuten die Butter schmelzen und den Zucker auflösen. Den Rum zugeben und gut umrühren.

Fügen Sie die Bananen in die Mischung und kochen Sie für 3-4 Minuten mit Deckel, um die Bananen zu erweichen.

Gelegentlich umrühren, um sicherzustellen, dass der Zucker nicht anbrennt. Mit gerösteten Mandeln überstreut servieren.

Butternut-Kürbis, Speck und Blauschimmelkäse Risotto**Zutaten**

2 Esslöffel Pflanzenöl
 1 rote Zwiebel, fein gehackt
 4 Speckscheiben in dünne Streifen geschnitten
 1 kleiner Butternut-Kürbis, etwa 750 g Gewicht, geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten
 300 g Risottoreis
 ½ TL getrocknete Chilistückchen
 850 ml heiße Gemüsebrühe
 100 g cremiger Blauschimmelkäse, z. B. Roquefort, zerbröckelt
 Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anleitung

Erhitzen Sie das Öl in der Kasserolle bis 190 °C, braten Sie die Zwiebel und Speck für eine Minute, bis sie allmählich braun sind, gegeben Sie dann den Kürbis, Reis und Chili dazu und kochen Sie 1-2 Minuten unter ständigem Rühren.

Gießen Sie die heiße Brühe hinein, reduzieren die Hitze auf 90 °C und kochen Sie 20-25 Minuten mit dem geschlossenem Deckel, dabei gelegentlich umrühren, bis der Reis weich ist, aber noch ein wenig Biss behält. Fügen Sie ein wenig mehr Flüssigkeit hinzu, wenn sie vollständig vor den 25 Minuten Kochzeit absorbiert ist.

Rühren Sie den Käse, so dass er gerade schmilzt, hinein und würzen Sie nach Geschmack vor dem Servieren.

Lassen Sie den Speck und verwenden Sie einen vegetarischen Käse für eine vegetarische Option.

Huhn in Weißweinsauce**Zutaten**

4 Hühnerbrüste
 50 g Butter
 1 Esslöffel Öl
 1 Zwiebel, gehackt
 150 g Champignons, in Scheiben geschnitten
 100 ml Weißwein
 200 ml Hühnerbrühe
 1 Teelöffel gemischte Kräuter
 50 g Mehl (zum Ummanteln des Huhns)
 1 Eigelb
 100 ml Sahne
 Salz und frisch gemahlene schwarzen Pfeffer

Anleitung

1. Erhitzen Sie die Butter und Öl in der Kasserolle bis 190 °C. Würzen Sie das Mehl mit Salz und Pfeffer, ummanteln Sie das Huhn mit dem Mehl und braten Sie es goldbraun auf beiden Seiten.

2. Die Champignons und Zwiebeln dazugeben und 1 Minute braten. Die Brühe und Wein hinzugeben, umrühren und den Deckel schließen. Reduzieren Sie die Temperatur auf 90 °C. Kochen Sie für 15-20 Minuten oder bis das Huhn gar ist, dabei gelegentlich umrühren.

3. Entfernen Sie das Huhn aus der Kasserolle und mischen Sie das Eigelb mit der Sahne in die Sauce. Rühren Sie für eine Minute, um durchzukochen, und servieren Sie.

4. Mit Reis oder Gemüse servieren.

D

Bolognese

Zutaten

- 1 Esslöffel Öl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 3 Stangensellerie, in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 700 g Hackfleisch
- 1 EL Mehl
- 3 EL Tomatenmark
- 1 x 400 g Büchsentomaten
- 200 ml Fleischbrühe
- 150 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Teelöffel gemischte Kräuter
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Erhitzen Sie das Öl in der Kasserolle bis 190 °C, braten Sie die Zwiebel, Sellerie und Knoblauch für ein paar Minuten, bis sie weich sind.

Hackfleisch hinzugeben und goldgelb anbraten. Streuen Sie das Mehl über das Hackfleisch und rühren Sie durch.

Rest der Zutaten hinzufügen, gut umrühren, die Hitze auf 90 °C reduzieren und mit geschlossenem Deckel auf für 30-35 Minuten kochen, bis das Fleisch weich ist, dabei gelegentlich umrühren.

Mit Spaghetti und Parmesan servieren.

Wursttopf

Zutaten

- 1 Esslöffel Öl
- 700 g Würste
- 1 Zwiebel, gehackt
- 3 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 1 Lauchstangen, in Scheiben geschnitten
- 700 ml Fleischbrühe
- 3 EL Mango Chutney
- 2 EL Mehl
- 2 EL Worcester-Sauce
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Erhitzen Sie das Öl in der Kasserolle auf 190 °C, braten Sie die Würste von allen Seiten bis sie gebräunt sind.

Das Gemüse hinzugeben und 1 bis 2 Minuten anbraten.

Mischen Sie die Worcester-Sauce und das Mehl und geben mit dem Rest der Zutaten hinzu, gut umrühren, die Hitze auf 90 °C reduzieren und mit geschlossenem Deckel 30-35 Minuten kochen, bis die Sauce eingedickt ist und die Möhren gar sind, gelegentlich umrühren.

Mit Kartoffelbrei servieren

SUPPORT

Sollten Sie Schwierigkeiten mit Ihrem neuen Gerät haben, helfen wir Ihnen gern weiter. Oft können wir eher behilflich sein als das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben. Damit unsere Mitarbeiter Ihre Anfrage zügig bearbeiten können, sollten Sie folgende Angaben parat halten.

- Name des Gerätes.
- Modellnummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).
- Seriennummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).

Website

Sie können uns auch über unsere Internetseite kontaktieren oder dort in unserem umfangreichen Angebot nach Geräten, Ersatzteilen und Zubehör suchen und bestellen.

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.

GARANTIEKARTE

Kaufdatum	Typen-Nr.	
Händlerstempel und Unterschrift	Händlerstempel und Unterschrift	
Fehler / Mangel		
<p>Deutschland: Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice unter:</p> <p>Hotline: +49 (0) 9 11/6 57 19-719 Fax: +49 (0) 1805-355 467</p> <p>Fax: 01805 / 355 467 eMail: service@glendimplex.de</p>	<p>Österreich: Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:</p> <p>Gerhard Schurz, Servicewerkstätten Merangasse 17 A-8010 Graz</p> <p>Tel.: +43 316 32 30 41 Fax: +43 316 38 29 63 eMail: office@schurz.biz</p>	<p>Schweiz: Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:</p> <p>BLUEPOINT Service Sagl Via Cantonale 14; C.P. 46; CH - 6917 Barbengo</p> <p>Tel: + 41 91 980 49 72 Fax: + 41 91 605 37 55</p> <p>E-Mail: info@bluepoint-service.ch</p>
Die zuständige Stelle in allen anderen Ländern ist der jeweilige Fachhändler bzw. die Bezugsquelle.		



Saúde e Segurança

A utilização de qualquer aparelho elétrico exige o cumprimento das seguintes regras de segurança de senso comum.

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o produto.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e a experiência necessários, se as mesmas forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As tarefas de limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças com menos de 8 anos e sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Localização

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: turismo rural; por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambiente residencial; ambientes de tipo alojamento e pequeno-almoço. Não é adequado para utilização em copas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Coloque sempre o seu aparelho afastado do bordo da superfície de trabalho.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra numa superfície estável, lisa e resistente ao calor.
- Não utilize o aparelho no exterior ou próximo de água.
- **IMPORTANTE:** não utilize próximo de cortinados, reposteiros, paredes, armários e outros materiais inflamáveis.

AVISO: não utilize por baixo de armários.

Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deve chegar da tomada ao aparelho sem estar esticado. Reduza o comprimento em excesso do cabo utilizando o porta-fios.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado no bordo da superfície de trabalho ou num espaço aberto onde uma criança o possa alcançar.
- Não permita que o cabo passe sobre um fogão ou outra área quente que possa danificar o cabo.
- Nunca deixe o aparelho ligado à tomada de parede quando não estiver a ser utilizado.
- Se o cabo de alimentação sofrer danos, deve ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por uma pessoa com qualificações semelhantes.

Segurança pessoal

- **AVISO: Não toque no topo do aparelho ou em outras partes quentes durante ou após a sua utilização; utilize as pegas ou saliências.**
- Para evitar qualquer risco de choque elétrico não coloque a base em água ou qualquer outro líquido.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize luvas para forno ou um pano ao retirar a tampa ou ao manusear recipientes quentes.
- Deve fazer uso de extrema precaução quando deslocar um aparelho com alimentos quentes, água ou outros líquidos quentes.

Outras considerações de segurança

- Não ligue o Tacho se estiver vazio.
- Permita que a tampa arrefeça antes de mergulhá-la em água.
- Não utilize a Tampa de vidro se apresentar fissuras ou fálhas.
- Não ligue o aparelho quando estiver voltado ao contrário ou deitado de lado.
- A Tampa de vidro é frágil. Manuseie-a com cuidado.
- Não coloque em funcionamento qualquer aparelho com a ficha ou o cabo de alimentação danificados, após um funcionamento defeituoso ou danos de qualquer tipo. Contacte a Morphy Richards para aconselhamento.
- A utilização de acessórios ou ferramentas não recomendados pela Morphy Richards podem causar risco de incêndio, choque elétrico ou danos.
- Não coloque o equipamento próximo de gases quentes ou de bicos elétricos, ou num forno aquecido.
- Não utilize um temporizador externo ou dispositivo de controlo remoto com o tacho.

AVISO: este aparelho deve ser ligado à massa.



Tire o melhor partido do seu novo aparelho...

Segurança

Nunca toque na superfície exterior do recetáculo do tacho durante o seu funcionamento ou antes de ter arrefecido. Utilize luvas de forno ao retirar a tampa ou a cuba de aço inoxidável.

Eficácia

Retirar a tampa para permitir que o calor precioso saia, reduzindo a eficácia da sua panela eléctrica de cozedura lenta e aumentando o tempo necessário para a cozedura. Tente não retirar a tampa mais do que o necessário.

REQUISITOS ELÉTRICOS

Verifique se a voltagem indicada na placa de características do aparelho corresponde à rede eléctrica da sua habitação, que deve ser CA (corrente alterna).

AVISO: este aparelho deve ser ligado à massa.

Características

- 1 Pegas frias ao toque
- 2 Tampa em vidro
- 3 Saída de vapor
- 4 Botão de regulação da temperatura
- 5 Luz de aquecimento laranja
- 6 Estrutura exterior em aço inoxidável
- 7 Pés antideslizantes

Capacidade

O tacho tem uma capacidade total de 3,5 L - esta não é a capacidade de funcionamento.

Antes de utilizar o tacho pela primeira vez

Retire todas as etiquetas e rótulos do produto.

Lave o interior do tacho e a tampa com água quente com detergente, utilizando uma esponja ou um pano para a louça. NÃO utilize um esfregão de palha de aço ou qualquer outro material abrasivo, pois tais produtos deixam marcas no aço inoxidável. Enxagúe bem a cuba e a tampa e seque.

IMPORTANTE: NÃO MERGULHAR A BASE DO TACHO EM ÁGUA

Nota:

durante a utilização inicial, poderá notar um ligeiro odor devido à combustão de resíduos de fabrico. Isto é normal, não afeta os alimentos cozinhados e desaparece ao fim de algumas utilizações.

Dicas e sugestões da Flavour Savour

- A carne pode ser utilizada fria, mas não utilize carne congelada.
- Certifique-se de que todos os ingredientes congelados estão completamente descongelados antes de utilizá-los.
- Não encha demasiado a cuba, uma vez que as receitas neste manual de instruções foram concebidas para a capacidade máxima e permitem o espaço necessário por cima dos alimentos para um cozinhado uniforme.
- Durante a utilização, a tampa fica muito quente, em especial o vidro e o rebordo em aço inoxidável. As asas isoladas com silicone mantêm-se frias permitindo que as utilize para levantar a tampa. No entanto, é recomendada toda a cautela e a utilização de luvas de forno para retirar a tampa.
- Os ingredientes devem ser distribuídos uniformemente na cuba.
- As peças de fiambre devem ser deixadas no invólucro de plástico, se fornecido.
- Depois de obter alguma experiência na utilização do Tacho, pode começar a criar as suas próprias receitas, mas recomendamos seguir uma receita existente como guia. Se utilizar ingredientes como leite, natas, delícias do mar ou marisco numa receita, devem ser adicionados 30 minutos antes do fim do tempo de cozedura dos outros ingredientes. O leite de côco não se aplica.
- Sempre que for necessário molho, junte água a ferver.
- Os feijões vermelhos não cozinhados deverão ser colocados de molho e fervidos durante 10 minutos para a remoção das toxinas antes da utilização.
- Se necessário, verta o excesso de óleo depois de alourar.
- Se utilizar caldos ou molhos de frascos ou recipientes, primeiro, aqueça num forno microondas e junte, em seguida, à cuba. Alternativamente, acrescente 30 minutos ao tempo de cozedura.

Explicação dos termos

Alourar/Selar:

Antes de guisar ou cozinhar carne lentamente, é importante que primeiro a carne seja selada/alourada. Isto significa cozinhar ligeiramente o exterior da carne em óleo quente antes de iniciar o processo de guisado ou de cozedura lenta (a carne deve continuar crua no meio). Selar/alourar a carne desta forma ajudar a reter os sabores e os sucos.

Instruções de utilização

- 1 Introduza a sonda de controlo na tomada da sonda no aparelho. Ligue à tomada de corrente eléctrica e ative. Introduza sempre a sonda primeiro no aparelho e, depois, ligu a ficha à tomada eléctrica.
- 2 Rode o botão de controlo da temperatura para a direita para a regulação desejada. A luz de aquecimento laranja na sonda acende-se e permanece acesa até que a grelha para assar atinja a temperatura.
- 3 Depois de alcançar a temperatura desejada, a luz laranja acende-se e apaga-se para manter a temperatura desejada.
- 4 Quando a cozedura estiver concluída, rode o botão para a esquerda para a posição OFF (Desligado). Desligue na tomada eléctrica e desative.
- 5 Não retire a Sonda de controlo da temperatura do aparelho sem que tenha arrefecido completamente.

Limpar e cuidar do seu Tacho

- Utilize água quente com detergente com um esfregão não abrasivo. Não utilize esfregões ou produtos de limpeza abrasivos.
- **Cuidados especiais a ter com o acabamento antiaderente. Não utilizar esfregões de palha de aço para limpar.**
- Evite danificar o revestimento. NÃO utilize utensílios de metal tais como espátulas, facas ou garfos.

Sonda de controlo da temperatura

- Se for necessário limpar, limpe a Sonda de controlo da temperatura com um pano ligeiramente humedecido, certificando-se de que está seca antes de utilizar.

IMPORTANTE - NÃO MERGULHE A UNIDADE DE COZEDURA PRINCIPAL EM ÁGUA; NÃO É ADEQUADA PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.

RECEITAS**Caril de Frango e Manga****Ingredientes**

2 colheres de sopa de óleo vegetal
 4 peitos de frango sem ossos, sem pele, cortados aos cubos
 1 cebola, picada
 1-2 colheres de sopa de caril em pasta
 1 lata de 400 ml de leite de côco
 1 lata de 400 g de tomate pelado, escorrida
 1-2 colheres de sopa de Chutney de manga
 1 manga madura, sem casca e cortada em cubos ou rodela
 Sal a gosto
 1 colher de sopa de coentros picados

Preparação

Aqueça o óleo na cuba a 190 °C, frite o frango e a cebola até alourar ligeiramente.

Junte a pasta de caril e cozinhe por mais um minuto, mexendo sempre. Reduza a temperatura a 90 °C e verta o leite de côco e o tomate, mexendo bem. Coloque a tampa e cozinhe durante 15 minutos, mexendo ocasionalmente. Junte o Chutney de manga e a manga, aumente a temperatura para 120 °C e continue a cozinhar sem a tampa por mais 5-10 minutos para engrossar o molho. Tempere a gosto.

Misture os coentros e sirva com arroz ou pão Naan.

Para obter uma opção vegetariana, substitua o frango por tofu.

Bananas com Rum**Ingredientes**

4 bananas grandes, sem casca e cortadas no sentido do comprimento
 100 g de açúcar mascavado "Light"
 100 g de manteiga sem sal
 80 ml de rum escuro
 1 colher de sopa de amêndoa em lascas

Preparação

Pré-aqueça a cuba a 150 °C

Coloque o açúcar e a manteiga na cuba e cozinhe durante 1-2 para derreter a manteiga e dissolver o açúcar. Junte o rum e mexa bem.

Junte as bananas à mistura, tape e cozinhe durante 3-4 para amaciar as bananas. Mexa ocasionalmente para se certificar que o açúcar não queima. Sirva com as amêndoas torradas polvilhadas.

Risotto de Abóbora-Menina, Bacon e Queijo Azul**Ingredientes**

2 colheres de sopa de óleo vegetal
 1 cebola vermelha picada finamente
 4 fatias de bacon médio, cortado em tiras finas
 1 abóbora pequena, com cerca de 750 g, sem pele, sem sementes e cortada em cubos pequenos
 300 g de arroz Risotto
 ½ colher de sopa de malaguetas picadas
 850 ml de caldo de legumes quente
 100 g de queijo azul cremoso, por exemplo, Roquefort, esfarelado
 Sal e pimenta a gosto

Preparação

aqueça o óleo na cuba a 190 °C, refogue a cebola e o bacon durante 1 minuto até começar a alourar e, em seguida, junte a abóbora, o arroz e as malaguetas e cozinhe durante 1-2 minutos, mexendo sempre.

Verta o caldo quente, reduza para 90 °C e cozinhe com a tampa por mais 20-25 minutos, mexendo ocasionalmente até cozinhar o arroz. Junte um pouco mais de líquido se tiver absorvido completamente antes dos 25 minutos de cozedura.

Misture o queijo até derreter e tempere a gosto antes de servir.

Para obter uma versão vegetarian, retire o bacon e utilize um queijo vegetariano.

Frango em Molho de Vinho Branco**Ingredientes**

4 peitos de frango
 50 g de manteiga
 1 colher de sopa de óleo
 1 cebola, picada
 150 g de cogumelos, em rodela
 100 ml de vinho branco
 200 ml de caldo de galinha
 1 colher de sopa de mistura de ervas
 50 g de farinha (para cobrir o frango)
 1 gema de ovo
 100 ml de nata inteira
 Sal e pimenta acaba de moer

Preparação

1. Aqueça a manteiga e o óleo na cuba a 190 °C. Tempere a farinha com sal e pimenta, cubra o frango com a farinha e frite até dourar de ambos os lados.
2. Junte os cogumelos e a cebola e refogue durante 1 minuto. Junte o caldo e o vinho, mexa e coloque a tampa. Reduza a temperatura a 90 °C. Cozinhe durante 15-20 minutos ou até cozinhar o frango, mexendo ocasionalmente.
3. Retire o frango da cuba, misture a gema do ovo com as natas e junte ao molho. Leve ao lume mais um minuto para cozinhar e sirva.
4. Sirva com arroz ou legumes.

Bolonhesa**Ingredientes**

1 colher de sopa de óleo
 1 cebola, picada
 3 talos de aipo, cortados
 1 dente de alho, esmagado
 700 g de carne de vaca picada
 1 colher de sopa de farinha
 3 colheres de sopa de polpa de tomate
 1 lata de 400 g de tomate
 200 ml de caldo de carne
 150 g de cogumelos, em rodela
 1 colher de sopa de mistura de ervas
 Sal e pimenta acaba de moer

Preparação

Aqueça o óleo na cuba a 190 °C, refogue a cebola, o aipo e o alho durante alguns minutos até amolecer.

Junte a carne picada e refogue até alourar. Polvilhe a farinha sobre a carne e mexa bem.

Junte os restantes ingredientes, mexa bem, reduza a temperatura a 90 °C e cozinhe com a tampa durante 30-35 minutos até que a carne fique macia, mexendo ocasionalmente.

Sirva com esparguete e queijo parmesão

Caçarola de Enchidos**Ingredientes**

1 colher de sopa de óleo
 700 g de enchidos
 1 cebola, picada
 3 cenouras às rodela
 1 alho francês, às rodela
 700 ml de caldo de carne
 3 colheres de sopa de Chutney de manga
 2 colheres de sopa de farinha
 2 colheres de chá de molho Worcestershire
 Sal e pimenta acaba de moer

Preparação

Aqueça o óleo na cuba a 190 °C, frite os enchidos até alourar em todos os lados.

Junte os legumes e frite por mais 1-2 minutos até amaciar

Misture o molho Worcester e a farinha e junte à cuba com os restantes ingredientes, mexa bem, reduza a temperatura a 90 °C e cozinhe com a tampa durante 30-35 minutos até engrossar o molho e cozinhar as cenouras, mexendo ocasionalmente.

Sirva com puré de batata



LINHA DE APOIO

Se tiver qualquer problema com o seu aparelho, não hesite em contactar-nos.

Poderemos provavelmente ajudá-lo mais do que a loja onde adquiriu o aparelho.

Tenha os seguintes dados disponíveis, de modo a que a nossa equipa possa resolver rapidamente o seu problema.

- Nome do produto.
- Número do modelo conforme indicado na parte inferior do aparelho.
- Número de série, conforme indicado na parte inferior do aparelho.

Website

Também poderá contactar-nos através do nosso website ou visitar o site para procurar e comprar aparelhos, peças e acessórios da vasta gama Morphy Richards.

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. Agrafe-o ao verso deste folheto para referência futura.

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

N.º do modelo

N.º de série

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

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

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

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

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

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

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

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





Salute e sicurezza

Per utilizzare un qualunque apparecchio elettrico, è necessario seguire delle basilari regole di sicurezza dettate dal buon senso.

Leggere queste istruzioni con attenzione prima di utilizzare il prodotto.

- L'elettrodomestico può essere utilizzato dai bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e familiarità con il prodotto, posto che siano sempre sotto supervisione, ricevano adeguate istruzioni su come adoperare l'elettrodomestico in sicurezza e siano consapevoli dei pericoli correlati.
- Evitare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini di età inferiore a 8 anni e in assenza di supervisione.
- Tenere l'elettrodomestico e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Luogo di utilizzo

- Questo elettrodomestico è destinato ad un uso domestico e applicazioni simili quali: abitazioni di campagna; in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale, da parte dei clienti; ambienti tipo bed and breakfast. Non è adatto per essere utilizzato da personale di cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Tenere sempre l'elettrodomestico lontano dal bordo del piano di lavoro.
- Utilizzare l'apparecchiatura su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore.
- Non utilizzare l'elettrodomestico all'esterno o vicino all'acqua.
- IMPORTANTE: non utilizzare vicino a tende, drappaggi, pareti, credenze e altri materiali infiammabili.

AVVERTENZA: Non utilizzare sotto le credenze.

Cavo di alimentazione di rete

- Il cavo di alimentazione di rete che collega la presa a muro all'apparecchio deve essere sufficientemente lungo senza forzare i raccordi. Per ridurre la lunghezza del cavo, utilizzare l'apposito avvolgicavo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un piano di lavoro dove un bambino potrebbe raggiungerlo.
- Fare attenzione a che il cavo di alimentazione non si trovi sopra a un fornello o zona calda che potrebbe danneggiarlo.
- Non lasciare l'elettrodomestico con la spina di alimentazione collegata alla presa quando non viene utilizzato.
- Se il cavo dell'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da un tecnico con pari qualifica.

Sicurezza personale

- **AVVERTENZA: non toccare la parte superiore dell'elettrodomestico o altre parti calde durante o dopo l'uso. Utilizzare manici o manopole.**
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, fare in modo che l'elettrodomestico non entri mai in contatto con acqua o altro liquido.
- Non toccare le superfici che scottano. Utilizzare i guanti o uno strofinaccio per rimuovere il coperchio e per maneggiare i contenitori caldi.
- Spostare l'elettrodomestico con estrema attenzione se contiene cibi, acqua o altri liquidi bollenti.

Altre informazioni di sicurezza

- Non accendere la padella se è vuota.
- Lasciare che il coperchio si raffreddi prima di immergerlo nell'acqua.
- Non utilizzare il coperchio di vetro se è rotto o scheggiato.
- Non accendere l'elettrodomestico quando è capovolto o piegato su un lato.
- Il coperchio di vetro è fragile. Maneggiarlo con cura.
- Non utilizzare elettrodomestici con cavo o spina danneggiati, che abbiano avuto problemi di funzionamento o che siano in qualche modo danneggiati. Contattare Morphy Richards per l'assistenza.
- Non utilizzare accessori o strumenti diversi da quelli consigliati da Morphy Richards, in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non porre l'elettrodomestico sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
- Non utilizzare un timer esterno o un dispositivo con azionamento a distanza con la padella tonda.

AVVERTENZA: L'elettrodomestico deve essere collegato a terra.



Per ottenere il massimo dal vostro nuovo elettrodomestico...

Sicurezza

Evitare di toccare la parte esterna della padella durante il funzionamento e prima che si sia raffreddata. Utilizzare guanti da forno per rimuovere il coperchio o la casseruola di cottura in acciaio inox.

Efficienza

Togliendo il coperchio si libera buona parte del calore, riducendo l'efficacia della casseruola a cottura lenta e aumentando il tempo di cottura. Per mescolare, spostare il coperchio solo di quel tanto che basta.

REQUISITI ELETTRICI

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'elettrodomestico corrisponda a quella dell'alimentazione elettrica dell'abitazione, che deve essere a corrente alternata.

AVVERTENZA: L'elettrodomestico deve essere collegato a terra.

Componenti

- 1 Manici termicamente isolati
- 2 Coperchio di vetro
- 3 Scarico vapore
- 4 Manopola di regolazione del termostato
- 5 Spia arancione riscaldamento
- 6 Rivestimento esterno in acciaio inox
- 7 Piedino antiscivolo

Capacità

La padella ha una capacità totale di 3,5 l che però non corrisponde alla capacità effettiva durante la cottura.

Prima di utilizzare la padella per la prima volta

Rimuovere tutte le etichette dal prodotto.

Lavare la padella e il coperchio con acqua calda mista a detergente utilizzando una spugna o uno strofinaccio apposito. NON utilizzare pagliette metalliche o altri materiali abrasivi per evitare di lasciare segni sull'acciaio inox. Risciacquare ed asciugare con cura la casseruola ed il coperchio.

IMPORTANTE: NON IMMERGERE LA BASE DELLA PADELLA IN ACQUA

Nota:

Iniziando a utilizzare l'apparecchio, si potrebbe avvertire un lieve odore dovuto alla combustione dei residui di produzione. Ciò è assolutamente normale, non ha effetto sugli alimenti cotti e scompare dopo aver utilizzato alcune volte l'apparecchio.

Suggerimenti e consigli per utilizzare Flavour Savour

- È possibile utilizzare carne refrigerata in frigo, ma evitare di utilizzare carne surgelata.
- Verificare che gli ingredienti surgelati siano ben scongelati prima di utilizzarli.
- Evitare di riempire eccessivamente la casseruola, poiché le ricette in questo libretto d'istruzioni sono studiate per la capacità massima e tengono conto dello spazio libero sopra gli alimenti per una cottura uniforme.
- Il coperchio diventa molto caldo durante la cottura, specialmente la finestrina in vetro e il bordo in acciaio inox. Le maniglie isolate con silicone restano fresche, permettendo di sollevare il coperchio. Tuttavia, per precauzione è consigliabile utilizzare guanti da forno.
- Gli ingredienti devono essere distribuiti uniformemente nella casseruola.
- I cosciotti di prosciutto devono essere lasciati nella plastica, se presente.
- Una volta acquisita una certa esperienza nell'uso della padella, potrete iniziare a creare le vostre ricette; come guida è comunque consigliabile partire da una ricetta esistente. Se in una ricetta si utilizzano ingredienti come latte, panna, pesce o frutti di mare, questi devono essere aggiunti a 30 minuti dalla fine della cottura degli altri ingredienti. Il latte di cocco è escluso.
- Quando è necessario aggiungere liquido di cottura, utilizzare acqua bollente.
- Prima di utilizzare fagioli rossi crudi, essi devono essere prima messi in ammollo e poi bolliti per almeno 10 minuti per rimuovere le tossine.
- Se è il caso, rimuovere l'olio in eccesso dopo la rosolatura.
- Utilizzando brodi o salse da vasetti o barattoli, riscaldarli in un forno a microonde prima di aggiungerli in casseruola. In alternativa, aggiungere 30 minuti al tempo di cottura.

Spiegazione dei termini utilizzati

Scottatura/rosolatura:

Prima di stufare la carne o sottoporla a cottura lenta, è importante prima scottarla / rosolarla. Ciò significa cuocere leggermente l'esterno della carne in olio caldo prima di iniziare il processo di stufatura o cottura lenta (la carne deve essere ancora cruda al centro). In questo modo, la carne mantiene il proprio sapore e non si asciuga.

Istruzioni per l'uso

- 1 Inserire la sonda di controllo nella relativa presa dell'elettrodomestico. Inserire la spina della presa di corrente e accendere. Inserire sempre per prima la sonda nell'elettrodomestico, poi inserire la spina nella presa di corrente.
- 2 Ruotare la manopola di regolazione del termostato in senso orario nella posizione desiderata. La spia arancione di riscaldamento sulla sonda si accende e resterà accesa finché la padella per arrostiti non raggiunge la temperatura.
- 3 Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia arancione si accende e si spegne per mantenere la temperatura richiesta.
- 4 Al termine della cottura, ruotare la manopola in senso antiorario in posizione OFF. Spegnerne e staccare la spina dalla presa di corrente.
- 5 Non togliere la sonda di controllo temperatura dall'elettrodomestico se non si è completamente raffreddata.

Pulizia e cura della padella

- Usare acqua con detergente e una spugnetta non abrasiva. Evitare l'utilizzo di detersivi o prodotti abrasivi.

Accorgimenti speciali per il rivestimento antiaderente. Non utilizzare spugnette in lana d'acciaio per la pulizia.

- Fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente. NON usare utensili in metallo quali spatole, coltelli o forchette.

Sonda di controllo temperatura.

- Se è necessario pulirla, strofinare la sonda di controllo temperatura con uno straccio leggermente bagnato, assicurandosi che, prima dell'uso, sia perfettamente asciutta.

IMPORTANTE: NON IMMERGERE L'ELEMENTO DI COTTURA PRINCIPALE IN ACQUA NON ADATTA PER LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE.



RICETTE**Pollo e curry al mango****Ingredienti**

2 cucchiari di olio vegetale
 4 petti di pollo dissossati, senza pelle a cubetti
 1 cipolla tritata
 1-2 cucchiari di pasta di curry
 una lattina da 400 ml di latte di cocco
 una lattina da 400 g di pomodori a pezzetti, sgocciolati
 1-2 cucchiari di mango chutney (salsa indiana agrodolce)
 1 mango maturo, pelato e tagliato a dadini o fette
 Sale quanto basta
 1 cucchiario di foglie di coriandolo tritato

Preparazione

Scaldare l'olio nella padella a 190°C, friggere il pollo e la cipolla fino a indorarli leggermente. Aggiungere la pasta di curry e cuocere per un altro minuto mescolando continuamente. Ridurre il calore a 90°C, quindi versare il latte di cocco e i pomodori, mescolare bene. Coprire col coperchio e cuocere per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere la salsa mango chutney e il mango, portare la temperatura a 120°C e continuare a cuocere senza coperchio per altri 5-10 minuti per addensare. Insaporire secondo il gusto. Aggiungere il coriandolo e mescolare, infine servire con riso o pane Naan.

Per una variante vegetariana, sostituire il pollo con Tofu

Banane al rum**Ingredienti**

4 banane grandi, sbucciate e tagliate a fette a metà per il lungo
 100g zucchero di canna grezzo
 100 g di burro non salato
 80 ml di rum scuro
 1 cucchiario di scaglie di mandorle tostate

Metodo

Preriscaldare la casseruola a 150°C
 Mettere lo zucchero e il burro nella casseruola e cuocere per 1-2 minuti per far sciogliere il burro e lo zucchero. Aggiungere il rum e mescolare bene.
 Aggiungere le banane alla mistura, mettere il coperchio e cuocere per 3-4 minuti per far ammorbidire le banane.
 Mescolare di tanto in tanto per essere sicuri che lo zucchero non bruci. Servire spargendo le mandorle tostate.

Zucca, pancetta e Risotto al gorgonzola**Ingredienti**

2 cucchiari di olio vegetale
 1 cipolla rossa tritata finemente
 4 tranci di pancetta di mezzo, tagliati a strisce sottili
 1 zucca piccola, di circa 750 g, sbucciata, senza semi e tagliata a cubetti piccoli
 300 g di riso per risotto
 ½ cucchiario peperoncino disidratato, sminuzzato
 850 ml di brodo vegetale caldo
 100 g di gorgonzola cremoso, (va bene anche il Roquefort), a pezzetti
 Sale e pepe quanto basta

Metodo

Scaldare l'olio nella casseruola a 190°C, friggere la cipolla e la pancetta per un minuto fino a inizio doratura, quindi aggiungere la zucca, il riso e il peperoncino e lasciare cuocere per 1-2 minuti mescolando continuamente.

Versare il brodo caldo, ridurre il calore a 90°C e cuocere con coperchio per 20-25 minuti, mescolando di tanto in tanto finché il riso si ammorbidisce pur restando un po' a dente. Aggiungere ancora un po' di brodo qualora venisse assorbito completamente prima dei 25 minuti di cottura previsti.

Mescolare il formaggio fino a che non fonde, poi insaporire secondo il gusto prima di servire.

Nella versione vegetariana, tralasciare la pancetta e usare un formaggio vegetale.

Pollo in salsa di vino bianco**Ingredienti**

4 petti di pollo
 50 g di burro
 1 cucchiario di olio
 1 cipolla tritata
 150 g di funghi, a fettine
 100 ml di vino bianco
 200 ml di brodo di pollo
 1 cucchiario di erbe aromatiche miste
 50 g di farina (per il pollo)
 1 tuorlo d'uovo
 100 ml di panna liquida
 Sale e pepe nero macinato fresco

Metodo

1. Scaldare olio e burro nella padella a 190°C. Insaporire la farina con sale e pepe, ricoprire il pollo con la farina e friggere fino a doratura su entrambi i lati.
2. Aggiungere i funghi e le cipolle e friggere per 1 minuto. Aggiungere il brodo e il vino, mescolare e mettere il coperchio. Ridurre la temperatura a 90°C. Cuocere per 15-20 minuti o fino a cottura completa del pollo, mescolando di tanto in tanto.
3. Togliere il pollo dalla padella, mescolare il tuorlo d'uovo con la panna e aggiungere alla salsa. Mescolare per un minuto per far cuocere completamente e servire.
4. Servire con riso o verdure.

Bolognese**Ingredienti**

1 cucchiario di olio
 1 cipolla tritata
 3 gambi di sedano a fette
 1 spicchio d'aglio schiacciato
 700 g di manzo tritato
 1 cucchiario di di farina
 3 cucchiari di concentrato di pomodoro
 1 scatola di pomodori da 400 g
 200 ml di brodo di carne
 150 g di funghi, a fettine
 1 cucchiario di erbe aromatiche miste
 Sale e pepe nero macinato fresco

Preparazione

Scaldare l'olio nella padella a 190°C, friggere la cipolla, il sedano e l'aglio per qualche minuto fino ad ammorbidimento.

Aggiungere la carne trita e friggere fino a rosolarla. Spolverare la farina sulla carne trita e mescolare a fondo.

Aggiungere il resto degli ingredienti, mescolare bene, ridurre il calore a 90°C e cuocere con il coperchio per 30-35 minuti fino a che la carne non si intenerisce, mescolando di tanto in tanto.

Servire con spaghetti e parmigiano

Salsicce in tegame**Ingredienti**

1 cucchiario di olio
 700 g di salsicce
 1 cipolla tritata
 3 carote, affettate
 1 porro a fette
 700 ml di brodo di carne
 3 cucchiari di salsa Mango Chutney
 2 cucchiari di farina
 2 cucchiari di salsa Worcestershire
 Sale e pepe nero macinato fresco

Preparazione

Scaldare l'olio nella padella a 190°C, friggere le salsicce fino a rosolarle su tutti i lati.

Aggiungere le verdure e friggere per 1-2 minuti fino ad ammorbidimento

Mischiare la salsa Worcester e la farina, poi aggiungere nella padella il resto degli ingredienti, mescolare bene, ridurre il calore a 90°C e cuocere con coperchio per 30-35 minuti fino a che la salsa non si addensa e le carote non sono cotte, mescolando di tanto in tanto.

Servire con puré di patate

Servizio di assistenza telefonica

Se si verificano problemi con l'apparecchio, chiamare il nostro servizio di assistenza.

Potremo essere di maggiore aiuto rispetto al negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

Tenere pronte le seguenti informazioni per consentire al nostro personale di fornire il supporto più rapidamente.

- Nome del prodotto.
- Numero del modello, riportato sulla base dell'elettrodomestico.
- Numero di serie riportato sulla base dell'elettrodomestico.

Sito internet

È inoltre possibile contattarci attraverso il nostro sito internet o visitare il sito per cercare e acquistare un apparecchio, pezzi di ricambio ed accessori della vasta gamma Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

GARANZIA DI DUE ANNI

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

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

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

N. modello

N. di serie

Tutti i prodotti Morphy Richards sono testati singolarmente prima di lasciare lo stabilimento.

Nell'improbabile eventualità della comparsa di un difetto entro 28 giorni dall'acquisto, si consiglia di restituire il prodotto dove è stato acquistato per richiederne la sostituzione.

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

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

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

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

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

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

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

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



Sundhed og sikkerhed

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

Læs vejledningen grundigt, inden du tager produktet i brug.

- Apparatet kan anvendes af børn i alderen fra 8 år og derover samt personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller mental kapacitet eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn af eller får vejledning i anvendelse af apparatet på en sikker måde og forstår de pågældende risici.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Hold apparatet og den elektriske ledning utilgængelig for børn under 8 år.

Brug

- Apparatet er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser, såsom: stuehuse, af gæster på hoteller, moteller og andre typer beboelse samt bed and breakfast-steder. Det er ikke egnet til brug i personalekøkkener i forretninger, kontorer eller på andre arbejdspladser.
- Hold altid apparatet væk fra kanten af overfladen.
- Sørg for apparatet bruges på en fast, flad og varmeafvisende overflade.
- Må ikke anvendes udendørs eller i nærheden af vand.
- VIGTIGT: Sørg for, at apparatet er placeret i god afstand fra gardiner, forhæng, vægge, skabe og andre brændbare materialer.

ADVARSEL: Apparatet må ikke stå under et skab, når det er i brug.

Netledning

- Ledningen skal kunne nå fra stikkontakten til apparatet, uden at tilslutningerne belastes. Reducér længden af overskydende ledning ved at bruge ledningsrummet.
- Lad ikke netledningen hænge ud over overfladens kant eller et åbent sted, hvor et barn vil kunne nå den.
- Lad ikke ledningen løbe på tværs af et komfart eller varmt sted, der kan beskadige ledningen.
- Lad aldrig apparatet være tilsluttet stikkontakten, når det ikke er i brug.
- Hvis strømledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalificeret person.

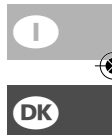
Personalets sikkerhed

- **ADVARSEL: Undlad at berøre apparatets overdel eller andre varme dele både under og efter brug. Brug håndtag eller greb.**
- For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må apparatet ikke placeres i vand eller anden væske.
- Varme overflader må ikke berøres. Brug ovenhandsker eller et stykke stof, når du fjerner låget eller håndterer varme beholdere.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter apparatet med varm mad, vand eller andre varme væsker.

Andre sikkerhedsovervejelser

- Tænd ikke for stegepanden, hvis den er tom.
- Lad låget køle af, før det nedsænkes i vand.
- Brug ikke glaslåget, hvis det er revnet eller ødelagt.
- Tænd ikke for apparatet, når det er vendt på hovedet eller ligger på siden.
- Glaslåget er skrøbeligt. Håndter det med omhu.
- Brug ikke en enhed med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik. Enheden må heller ikke bruges, når den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er blevet beskadiget. Kontakt Morphy Richards, hvis du ønsker råd og vejledning.
- Brug af tilbehør eller værktøj, der ikke er anbefalet eller sælges af Morphy Richards, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- Apparatet må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk kogeplade eller i en varm ovn.
- Brug ikke et eksternt timeur eller fjernstyringsenhed sammen med den runde stegepande.

ADVARSEL: Denne enhed skal jordforbindes.





Få mest ud af apparatet...

Sikkerhed

Rør aldrig ved den udvendige side af stegepanden under brug, eller før den er kølet af. Brug ovenhandsker, når du flytter låget eller stegepanden i rustfrit stål.

Effektivitet

Fjernelse af låget giver værdifuld varme mulighed for at komme ud, så stegepandens effektivitet reduceres, og tilberedningstiden forlænges. Prøv ikke at fjerne låget mere end højst nødvendigt.

ELEKTRISKE KRAV

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

ADVARSEL: Denne enhed skal jordforbindes.

Funktioner

- 1 Kolde håndtag
- 2 Glaslåg
- 3 Dampventil
- 4 Temperaturskive
- 5 Orange opvarmingslys
- 6 Rustfrit stål pande
- 7 Skridsikre fødder

Kapacitet

Denne stegepande har en maksimal brugskapacitet på 3,5 l.

Før brug første gang

Fjern alle mærkater og mærker fra produktet.

Vask indersiden af panden og låget i varmt sæbevand med en svamp eller et viskestykke. Brug IKKE en skuresvamp eller andet slibende materiale, da dette vil lave mærker i det rustfrie stål. Skyl panden og låget grundigt, og tør af.

VIGTIGT: NEDSÆNK IKKE PANDENS GRUNDENHED I VAND

Bemærk:

Ved den første ibrugtagning oplever du muligvis en svag lugt på grund af afbrænding af rester fra fremstillingen. Det er helt normalt, og har ikke indflydelse på den mad, der tilberedes, og forsvinder efter nogle få anvendelser.

Råd og tips

- Kød kan bruges afkølet fra køleskabet, men ikke frosset kød.
- Sørg for, at alle frosne ingredienser er tøet helt op, før de anvendes.
- Overfyld ikke panden, da opskrifterne i denne vejledning er fremstillet til maksimal kapacitet og giver mulighed for plads over fødevarerne for endnu bedre stegning.
- Låget bliver meget varmt i brug, især glasvinduet og kanten af det rustfrie stål. Det er muligt at løfte låget med de siliciumisolerede håndtag, der forbliver kolde. Det tilrådes imidlertid at tage forholdsregler ved at bruge ovenhandsker.
- Ingredienserne bør fordeles ligeligt i panden.
- Skinkesteg bør forblive i plastikemballagen, hvis den medfølger.
- Når du er blevet ekspert i brugen af panden, kan du begynde at kreere dine egne opskrifter, men det tilrådes at følge en eksisterende opskrift som vejledning. Hvis der anvendes ingredienser, såsom mælk, fløde, fisk og skaldyr i en opskrift, bør disse have 30 minutter længere i slutningen af tilberedningen, end de andre ingredienser. Det gælder ikke for kokosmælk.
- Brug kogende vand til bouillon.
- Ikke færdiglavede røde kidney-bønner skal oplødes og koges i mindst 10 minutter for at fjerne toksiner, før de anvendes.
- Tilsætning af olie skal ske efter bruningen.
- Hvis der anvendes bouillon eller sovser fra glas eller dåser, skal disse først varmes op i en mikroovn og derefter kommes i panden. Alternativt skal der lægges 30 minutter til tilberedningstiden.

Ordforklaringer

Bruning/lukning:

For stuvning eller langsom tilberedning af kødet, er det vigtigt, at det er forstegt/brunet først. Det betyder, at kødet skal steges let på overfladen i varm olie for stuvningen eller den langsomme stegning (kødet bør fortsat være råt i midten). Forstegning/bruning af kødet på denne måde hjælper med at bevare smagen og saftigheden.

Brugsvejledning

- 1 Sæt kontrolsonden i sondestikket på apparatet. Sæt stikket i stikkontakten og tænd. Sæt altid sonden ind i apparatet først, og sæt derefter stikket i stikkontakten.
- 2 Drej skiven på Temperaturstyringen i urets retning til den ønskede indstilling. Det orange opvarmingslys på sonden lyser og forbliver tændt, indtil panden når den valgte temperatur.
- 3 Når den ønskede temperatur er nået, vil det orange lys tænde og slukke for at opretholde den ønskede temperatur.
- 4 Når tilberedningen er færdig, skal skiven drejes mod uret til OFF-position. Sluk på stikkontakten og tag stikket ud.
- 5 Fjern ikke temperatursonden fra apparatet, indtil den er helt afkølet.

Rengøring og vedligeholdelse

- Brug varmt sæbevand med en ikke-slibende skuresvamp. Brug ikke skuremidler eller rengøringsmidler.
- Særlig pleje af vask let-overfladen. Brug ikke ståluldspuder til rengøring.**
- Undgå at beskadige belægningen. Benyt IKKE metalredskaber, såsom spatler, knive eller gafler.

Temperatursonde.

- Hvis rengøring er nødvendig, skal temperatursonden tørres af med en let fugtig klud. Kontrollér, at den er helt tør før brug.

VIGTIGT - SÆNK IKKE STEGEENHEDEN NED I VAND - IKKE VELEGNET TIL VASK I OPVASKEMASKINE.





OPSKRIFTER

Kylling og mangokarry

Ingredienser

2 spsk vegetabilsk olie
 4 udbenede kyllingebryst uden skind i tern
 1 løg, hakket
 1-2 spsk karryblanding
 400 ml kokosmælk
 400 g hakkede tomater, drænet for saft
 1-2 spsk mangochutney
 1 moden mango, skrællede og skåret i terninger eller skiver
 Salt efter smag
 1 spsk hakkede korianderblade

Fremgangsmåde

Opvarm olien i panden til 190° C, steg kyllingekødet og løget, indtil let gyldent. Tilsæt karry og kog i endnu et minut under omrøring hele tiden. Skru ned for varmen til 90° C, tilsæt kokosmælk og tomater, og rør godt. Dæk med låget og kog i 15 minutter under jævnlig omrøring. Tilsæt mangochutney og mango, skru op for temperaturen til 120° C, og fortsæt tilberedningen uden låg i yderligere 5-10 minutter for at gøre saucen tykkere. Smag til med krydderier.
 Tilsæt koriander og server med ris eller naan brød.

For vegetarer erstattes kylling med tofu

Bananer med rom

Ingredienser

4 store bananer, skrællede og skåret i halve på langs
 100 g lys muscovadoråsukker
 100 g usaltet smør
 80 ml mørk rom
 1 spsk ristede flager mandler

Fremgangsmåde

Forvarm panden til 150° C
 Kom sukker og smør i panden og steg i 1-2 minutter, indtil smørret er smeltet og sukkeret er opløst. Tilsæt rom og rør godt.
 Tilsæt bananerne til blandingen, tildæk og tilbered i 3-4 minutter for at blødgøre bananerne. Rør jævnlige for at sikre, at sukkeret ikke brænder på. Serveres spredt med de ristede mandler.

Risotto med butternut squash, bacon og blå ost

Ingredienser

2 spsk vegetabilsk olie
 1 rødt løg, finthakket
 4 skiver bacon, skåret i tynde strimler
 1 lille butternut squash, ca. 750 g i vægt, skrællede og skåret i små tern
 300 g risotto ris
 ½ tsk tørret chili
 850ml varmt grøntsagsbouillon
 100 g cremet blåskimmelost, f.eks. Roquefort smuldret
 Salt og peber efter smag

Fremgangsmåde

Opvarm olien i panden til 190° C, steg løg og bacon i et minut, indtil de begynder at brune, tilsæt derefter squash, ris og chili og kog i 1-2 minutter under konstant omrøring.
 Tilsæt den varme bouillon, skru ned for varmen til 90° C, og kog under låg i 20-25 minutter under jævnlig omrøring, indtil risen er kogt. Tilsæt eventuelt lidt mere væske, hvis det er nødvendigt, før de 25 minutters tilberedningstid er gået.
 Tilsæt osten, så den netop smeltes og smag til for servering.

Udelade bacon og brug en vegetarisk ost for vegetarer.

Kylling i hvidvinsauce

Ingredienser

4 kyllingebryst
 50 g smør
 1 spsk. olie
 1 løg, hakket
 150 g champignon, skåret i skiver
 100 ml hvidvin
 200 ml hønsebouillon
 1 tsk blandede urter
 50 g mel (til at vende kylling i)
 1 æggeblomme
 100 ml piskefløde
 Salt og friskkværnet sort peber

Fremgangsmåde

- Opvarm smør og olie på panden til 190° C. Krydr melet med salt og peber, dæk kyllingen med melblanding og steg til de er gyldne på begge sider.
- Tilsæt champignoner og løg og steg i 1 minut. Tilsæt bouillon og vin, rør rundt og læg låg på. Skru ned for temperaturen til 90° C. Tilbered i 15-20 minutter eller indtil kyllingen er stegt under jævnlig omrøring.
- Fjern kyllingen fra panden, bland æggeblommen med fløden og tilsæt til saucen. Rør i et minut for at koge igennem og server.
- Serveres med ris eller grøntsager.

Bolognese

Ingredienser

1 spsk. olie
 1 løg, hakket
 3 selleristænger, i skiver
 1 fed hvidløg, knust
 700 g hakket oksekød
 1 spsk mel
 3 spsk tomatpuré
 1 x 400 g dåse tomater
 200 ml oksekødsbouillon
 150 g champignon, skåret i skiver
 1 tsk blandede urter
 Salt og friskkværnet sort peber

Fremgangsmåde

Opvarm olien i panden til 190° C, steg løg, selleri og hvidløg i et par minutter, indtil blødgjort. Tilsæt farsen og steg indtil gyldent. Drys melet over farsen og rør godt.
 Tilsæt resten af ingredienserne, rør godt, skru ned for varmen til 90° C, og steg under låg i 30-35 minutter under jævnlig omrøring, indtil kødet er tilberedt.
 Serveres med spaghetti og parmesan ost

Pøsegryde

Ingredienser

1 spsk. olie
 700 g pølser
 1 løg, hakket
 3 gulerødder, i skiver
 1 porre, i skiver
 700ml oksekødsbouillon
 3 spsk mangochutney
 2 spsk. mel
 2 tsk. worcestershire sauce
 Salt og friskkværnet sort peber

Fremgangsmåde

Opvarm olien i panden til 190° C og brun pølserne på alle sider.
 Tilføj grøntsagerne og steg i 1 til 2 minutter, indtil bløde.
 Tilsæt Worcester sauce og mel og kom det i panden sammen med resten af ingredienserne, rør godt, skru ned for varmen til 90° C, og kog under låg i 30-35 minutter under jævnlig omrøring, indtil saucen er blevet tykt og gulerødderne er kogte.
 Serveres med kartoffelmos

DK





HJÆLPELINJE

Hvis der opstår problemer med apparatet, er du velkommen til at ringe til os.

Vi kan højst sandsynligt hjælpe dig bedre end forretningen, hvor du købte apparatet.

Sorg for at have følgende oplysninger parat, når du ringer, for at gøre det lettere og hurtigere for vores medarbejdere at hjælpe dig.

- Produktets navn.
- Modelnummer, der findes på undersiden af apparatet.
- Serienummer, der findes på undersiden af apparatet.

Hjemmeside

Du kan også kontakte os via vores websted eller besøge stedet for at se på og købe apparater, reservedele og tilbehør i det omfattende Morphy Richards' sortiment.

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 reparerer eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold for undtagelserne som beskrevet nedenfor (1-9).

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

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

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

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsættlig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug uden at følge fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- 5 Enheden er købt brugt.
- 6 Morphy Richards eller den lokale 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.



PL

Zdrowie i bezpieczeństwo

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Przed rozpoczęciem używania tego urządzenia należy uważnie przeczytać te instrukcje.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją grożące im niebezpieczeństwa.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały tego urządzenia do zabawy.
- Dzieciom w wieku poniżej 8 lat i pozbawionym nadzoru nie wolno czyścić ani przeprowadzać czynności konserwacyjnych urządzenia.
- Urządzenie oraz przewód zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku do 8 lat.

Lokalizacja

- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak: gospodarstwa domowe, użytkownicy w hotelach i motelach oraz innych obiektach mieszkalnych, noclegowniach i schroniskach. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań profesjonalnych ani przemysłowych, tzn. w placówkach handlowych, biurach lub innych placówkach przemysłowych.
- Zawsze umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.
- Upewnij się, że urządzenie stoi na twardej, płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu ani w pobliżu wody.
- WAŻNE: Nie używaj urządzenia w pobliżu zaston, kotar, ścian, szafek ani innych przedmiotów z materiałów łatwopalnych.

OSTRZEŻENIE: Nie używaj urządzenia umieszczonego na blacie pod szafkami.

Przewód zasilający

- Po podłączeniu do gniazda sieciowego przewód zasilający nie powinien być naprężony. Należy skrócić przewód, umieszczając jego nadmiar w schowku na przewód.
- Przewód zasilający nie może zwisać z blatu, w miejscu, które jest dostępne dla dziecka.
- Przewód zasilający nie może leżeć na kuchence ani innej gorącej powierzchni, na której mógłby ulec uszkodzeniu.
- Nie wolno pozostawiać urządzenia podłączonego do gniazda elektrycznego, jeśli urządzenie nie jest używane.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany punkt serwisowy lub podobnego wykwalifikowanego specjalistę.

Bezpieczeństwo osób

- **OSTRZEŻENIE: W trakcie używania i zaraz po wyłączeniu urządzenia nie dotykaj jego górnej powierzchni ani innych gorących części, korzystaj z uchwytów lub galek.**
- Aby ochronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. W przypadku podnoszenia pokrywy lub dotykania gorących pojemników należy zakładać rękawice kuchenne.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia z gorącymi potrawami, wodą lub innymi płynami.

Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Nie należy włączać urządzenia Skillet, jeżeli jest puste.
- Przed zanurzeniem pokrywy w wodzie należy poczekać, aż pokrywa ostygnie.
- Nie używaj szklanej pokrywy, jeśli jest pęknięta lub odkształcona.
- Nie włączaj urządzenia stojącego spodem do góry lub na boku.
- Szklana pokrywa jest delikatna. Obchodź się z nią ostrożnie.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką ani w przypadku, gdy urządzenie zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzone. W celu uzyskania porady skontaktuj się z firmą Morphy Richards.
- Używanie przystawek lub narzędzi niezatwierdzonych przez firmę Morphy Richards może wywołać pożar lub spowodować porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu gorącego gazu, elektrycznej płyty grzejnej ani w gorącym piekarniku.
- Nie należy używać zewnętrznego minutnika ani urządzenia zdalnego z okrągłą patelnią.

OSTRZEŻENIE: To urządzenie musi być uziemione.

DK

PL

Jak najlepiej wykorzystać zalety Twojego nowego urządzenia...

Bezpieczeństwo

Nie wolno dotykać zewnętrznej obudowy patelni podczas pracy urządzenia lub przed jego ostygnięciem. W przypadku podnoszenia pokrywy lub patelni ze stali szlachetnej należy zakładać rękawice kuchenne.

Skuteczność

Zdjęcie pokrywy spowoduje spadek temperatury w urządzeniu oraz intensywności gotowania i jednocześnie wydłuża czas gotowania potrawy. Nie należy zdejmować pokrywy częściej niż jest to konieczne w celu zamieszania potrawy.

WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

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

OSTRZEŻENIE: To urządzenie musi być uziemione.

Wyposażenie

- | | |
|---|---|
| 1 | Zimne uchwyty |
| 2 | Szklana pokrywa |
| 3 | Wylot pary |
| 4 | Tarcza regulacji temperatury |
| 5 | Pomarańczowy wskaźnik podgrzewania |
| 6 | Zewnętrzna obudowa ze stali szlachetnej |
| 7 | Nóżki antypoślizgowe |

Pojemność

Całkowita pojemność patelni wynosi 3,5 l - nie jest to pojemność robocza urządzenia.

Przed pierwszym użyciem urządzenia Skillet

Usuń wszystkie naklejki i etykiety z produktu.

Umyj wnętrze patelni oraz pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem mydła, korzystając z gąbki lub zmywaka. NIE używaj zmywaków drucianych lub innych środków szorujących, ponieważ zarysują one powierzchnię stali nierdzewnej. Wypłucz i dokładnie wytrzyj do sucha garnek i pokrywkę.

WAŻNE: NIE ZANURZAJ W WODZIE PODSTAWY URZĄDZENIA SKILLET

Pamiętaj, że:

Podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny dziwny zapach, spowodowany wypalaniem się pozostałości z procesu produkcyjnego. Jest to całkowicie normalne zjawisko, nie pływa na pieczone produkty i ustąpi po kilku użyciach.

Wskazówki i porady dotyczące korzystania z urządzenia Flavour Saviour

- Można użyć zimne mięso z lodówki, ale nie można używać zamrożonego mięsa.
- Wszystkie zamrożone składniki przed gotowaniem muszą być całkowicie odmrożone.
- Nie przepelniaj garnka – przepisy zamieszczone w tej instrukcji dotyczą pełnej pojemności i uwzględniają wolną przestrzeń nad potrawą, która zapewnia równomierne dopieczenie.
- Pokrywa podczas pieczenia staje się bardzo gorąca – szczególnie szklane okienko i obręcz ze stali nierdzewnej. Uchwyty zaizolowane silikonem pozostaną chłodne, dzięki czemu można podnieść pokrywkę. Zalecamy jednak zastosowanie w tym celu rękawic kuchennych.
- Składniki należy równomiernie rozprowadzić na patelni.
- Kawałki szynki należy pozostawić w folii, jeśli tak zostały przygotowane.
- Gdy nabierzesz wprawy z używania urządzenia Skillet, możesz zacząć tworzyć własne przepisy. Jednak zalecamy traktowanie podanego przepisu jako przepisu bazowego. W przypadku stosowania składników takich jak mleko, śmietana, owoce morza lub skorupiaki, należy dodać je 30 minut przed końcem czasu gotowania pozostałych składników. Powyższy punkt nie dotyczy mleka kokosowego.
- Tam gdzie wymagany jest bulion, zastosuj wrzącą wodę.
- Surowa czerwona fasola musi być namoczona i gotowana przynajmniej przez 10 minut w celu usunięcia toksyn.
- Po zarumienieniu można odlać nadmiar oleju, jeśli jest to wymagane.
- W celu użycia wywaru lub sosu ze słoika lub pojemnika należy w pierwszej kolejności podgrzać go w kuchenke mikrofalowej a dopiero potem włączyć na patelnię. Zamiast tego można wydłużyć czas gotowania o 30 minut.

Wyjaśnienie pojęć

Rumienienie/prużenie:

Przed rozpoczęciem duszenia lub gotowania na wolnym ogniu, mięso musi się najpierw przyrumienić/poprużyć. Oznacza to lekkie obgotowanie mięsa na zewnątrz w gorącym oleju przed rozpoczęciem procesu duszenia lub powolnego gotowania (mięso nadal powinno być surowe w środku). Prużenie/rumienienie mięsa w ten sposób pomaga zachować jego smak oraz wilgotność.

Instrukcja użytkownika

- Włóż sondę do mierzenia temperatury do gniazda sondy w urządzeniu. Podłącz urządzenie do gniazda elektrycznego i włącz je. Sondę należy zawsze wkładać do urządzenia przed podłączeniem go do zasilania.
- Obróć tarczę regulacji temperatury w prawo w celu ustawienia pożądanej wartości. Pomarańczowa kontrolka podgrzewania na sondzie będzie świecić do momentu, aż patelnia osiągnie ustawioną temperaturę.
- Po osiągnięciu przez patelnię odpowiedniej temperatury, pomarańczowa kontrolka zacznie migać, sygnalizując utrzymywanie pożądanej temperatury.
- Po zakończeniu smażenia obróć tarczę w lewo i ustaw ją w pozycji OFF (WYŁ.). Następnie wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Nie wyjmuj sondy do mierzenia temperatury z urządzenia do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

Czyszczenie i konserwacja urządzenia Skillet

- Myj urządzenie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, korzystając ze zmywaka do mycia naczyń (nie do szorowania). Nie używaj środków chemicznych ani mechanicznych o działaniu ściernym.
- Szczególne dbałość o powłokę antyadhezyjną Nie należy używać do czyszczenia urządzenia stalowych, drucianych czyszczyk.**
- Uważaj, aby nie uszkodzić powłoki. NIE używaj metalowych przyborów kuchennych, takich jak łyżki, noże lub widelce.

Sonda do mierzenia temperatury

- Jeżeli niezbędne okaże się wyczyszczenie sondy, przetrzyj ją wilgotną ściereczką, zwracając uwagę, aby przed jej użyciem została całkowicie wysuszona.

WAŻNE - NIE ZANURZAJ W WODZIE GŁÓWNEGO ELEMENTU PATELNI. PATELNI NIE NADAJE SIĘ DO MYCIA W ZMYWARCE.



PRZEPISY

Curry z kurczaka i mango

Składniki

2 łyżki stołowe oleju roślinnego
4 filety z piersi kurczaka bez skóry pokrojone w kostkę
1 cebula pocięta w kostkę
1-2 łyżki stołowe pasty curry
400 ml mleka kokosowego z puszki
400 g odsączonych siekanych pomidorów z puszki
1-2 łyżki stołowe sosu chutney z mango
1 dojrzałe mango, obrane i pokrojone w plastry lub kawalki
Sól do smaku
1 łyżka stołowa posiekanych liści świeżej kolendry

Sposób przyrządzenia

Podgrzej olej do temperatury 190°C. Smaż kurczaka i cebulę do momentu, aż lekko się zbrązowią.

Dodaj pastę curry i gotuj jeszcze przez minutę, cały czas mieszając. Zmniejsz temperaturę do 90°C, a następnie dodaj mleko kokosowe i pomidory i dobrze zamieszaj. Przykryj pokrywą i gotuj przez 15 minut, od czasu do czasu mieszając. Dodaj sos chutney oraz mango, a następnie zwiększ temperaturę do 120°C i smaż bez pokrywy przez około 5-10 minut, aż do zgęstnienia. Dopraw do smaku.

Dodaj posiekane liście kolendry i zamieszaj. Potrawę można podawać z ryżem lub chlebem naan.

Opcja wegetariańska zawiera tofu zamiast kurczaka.

Banany z rumem

Składniki

4 duże banany, obrane i przekrojone wzdłuż na pół
100 g jasnego cukru muscovado
100 g niesolonego masła
80 ml ciemnego rumu
1 łyżka stołowa prażonych płatków migdałów

Sposób przyrządzenia

Podgrzej patelnię do temperatury 150°C

Umieść cukier i masło na patelni i smaż przez 1-2 minuty tak, aby masło i cukier rozpuściły się. Dodaj rum i dobrze zamieszaj

Dodaj banany, przykryj i gotuj przez 3-4 minuty, aby zrobiły się miękkie. Mieszaj od czasu do czasu, aby mieć pewność, że cukier się nie przypalił. Deser podawaj posypany prażonymi migdałami.

Risotto z dynią piżmową, bekonem i niebieskim serem pleśniowym

Składniki

2 łyżki stołowe oleju roślinnego
1 czerwona cebula, drobno pokrojona
4 plastry bекonu, pokrojone na cienkie paski
1 mała dynia piżmowa (około 750 g), obrana i bez pestek, pokrojona w kostkę.
300 g ryżu do risotto
½ łyżeczki suszonych płatków chili
850 ml gorącego wywaru z warzyw
100 g pokruszonego kremowego sera pleśniowego (np. rokfor)
Sól i pieprz do smaku

Sposób przyrządzenia

Podgrzej olej na patelni do temperatury 190°C, podsmaż cebulę i bekon przez około 1 minutę, aż zbrązowieją, a następnie dodaj dynię piżmową, ryż i chili. Gotuj przez 1-2 minuty, cały czas mieszając.

Dodaj gorący wywar, zmniejsz temperaturę do 90°C i gotuj z nałożoną pokrywą przez 20-25 min, od czasu do czasu mieszając, aż do momentu, gdy ryż zrobi się miękki, ale nie rozgotowany. Jeżeli przed upływem 25 minut gotowania cały wywar wsiąknie w ryż, dolej go nieco więcej.

Dodaj ser i pozostaw go do rozpuszczenia, a następnie dopraw do smaku przed podaniem.

W opcji wegetariańskiej nie dodawaj bекonu i użyj wegetariańskiego sera.

Kurczak w sosie z białego wina

Składniki

4 piersi z kurczaka
50 g masła
1 łyżka stołowa oleju
1 cebula, posiekana
150 g grzybów, pokrojonych
100 ml białego wina
200 ml bulionu z kurczaka
1 łyżeczka mieszanki ziół
50 g mąki (na panierkę do kurczaka)
1 żółtko
100 ml śmietanki kremowej
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Sposób przyrządzenia

- Podgrzej masło i olej na patelni do temperatury 190°C. Przypraw mąkę solą i pieprzem, obtocz kurczaka w mące i smaż do momentu, aż zrobi się rumiany z obu stron.
- Dodaj grzyby i cebulę i smaż przez około 1 minutę. Dodaj wywar i wino, zamieszaj i nałóż pokrywkę. Zmniejsz temperaturę do 90°C. Gotuj przez około 15-20 minut lub do momentu, aż kurczak się przesmaży, od czasu do czasu mieszając.
- Zdejmij kurczaka z patelni, zamieszaj żółtko ze śmietaną i dodaj do sosu. Mieszaj przez około minutę, tak aby sos się przesmażył, i podawaj.
- Potrawę można podawać z ryżem lub warzywami.

Sos boloński

Składniki

1 łyżka stołowa oleju
1 cebula, posiekana
3 łodygi selera, pokrojone
1 ząbek czosnku, wyciśnięty
700 g wołowego mięsa mielonego
1 łyżka stołowa mąki
3 łyżki stołowe przecieru pomidorowego
400 g pomidorów z puszki
200 ml bulionu wołowego
150 g grzybów, pokrojonych
1 łyżeczka mieszanki ziół
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Sposób przyrządzenia

Podgrzej olej na patelni do temperatury 190°C i smaż cebulę, seler i czosnek przez kilka minut, aż zbrązowieją.

Dodaj mięso mielone i smaż do momentu, aż się przyrumieni. Posyp mięso mąką i dokładnie zamieszaj.

Dodaj resztę składników, dokładnie zamieszaj, a następnie zmniejsz temperaturę do 90°C i gotuj z nałożoną pokrywą przez około 30-35 min. do momentu, aż mięso zrobi się miękkie, od czasu do czasu mieszając.

Podawaj ze spaghetti i serem parmezan.





Kociołek z kielbaskami

Składniki

1 łyżka stołowa oleju
 700 g kielbasek
 1 cebula, posiekana
 3 marchewki, posiekane
 1 por, posiekany
 700 ml bulionu wołowego
 3 łyżki stołowe sosu chutney z mango
 2 łyżki stołowe mąki
 2 łyżki stołowe sosu worcestershire
 Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Sposób przyrządzenia

Podgrzej olej do temperatury 190°C i smaź kielbaski do momentu, aż zrobią się brązowe ze wszystkich stron.

Dodaj warzywa i smaź przez około 1-2 minuty, do momentu, aż zrobią się miękkie.

Zmieszaj sos Worcester z mąką i wlej go wraz z resztą składników na patelnię, dokładnie zamieszaj, zmniejsz temperaturę do 90°C i gotuj z nałożoną pokrywką przez 30-35 minut, do momentu, aż sos zrobi się gęsty i ugotuje się marchew, od czasu do czasu mieszając.

Podawaj z purée ziemniaczanym.

Infolinia

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek trudności z użytkowaniem urządzenia prosimy bez wahania dzwonić na numer infolinii.

Z pewnością będziemy mogli służyć bardziej kompetentną pomocą niż sklep, w którym został kupiony produkt.

Przed wybraniem numeru telefonu prosimy przygotować następujące informacje, które pomogą naszym specjalistom sprawnie odpowiedzieć na wszelkie pytania:

- Nazwa produktu.
- Model produktu, podany na spodzie urządzenia.
- Numer seryjny produktu, podany na spodzie urządzenia

Strona internetowa

Można również skontaktować się z nami za pośrednictwem naszej strony internetowej: sprawdź naszą ofertę, zamówić urządzenia, części zamienne oraz akcesoria Morphy Richards.

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 napisząc do lokalnego dystrybutora, wysyłając list na podany adres.

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

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

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

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

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

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

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





Zdraví a bezpečnost

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících bezpečnostních opatření.

Před použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byli poučeni o bezpečném použití spotřebiče a rozumí případným rizikům.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Čištění a a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Umístění

- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných prostředích, jako jsou: víkendové domy; klienty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních; v ubytovacích zařízeních se snídaní a penzionech. Není vhodný pro použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Vždy umísťujte spotřebič dále od okraje pracovní plochy.
- Ujistěte se, že je spotřebič používán na pevném, rovném, žáruvzdorném povrchu.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.
- **DŮLEŽITÉ:** Nepoužívejte spotřebič v blízkosti záclon, závěsů, stěn, kuchyňských skříněk a dalších hořlavých materiálů.

VÝSTRAHA: Nepoužívejte spotřebič pod příborníky.

Síťový kabel

- Síťový kabel by měl vést od zásuvky ke spotřebiči bez napínání spojů. Zkraťte nadbytečnou délku pomocí prostoru na uložení kabelu.
- Nenechávejte síťový kabel viset přes okraj pracovní plochy nebo ve volném prostoru, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel procházet přes sporák nebo horká místa, která by ho mohla poškodit.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nikdy jej nenechávejte zapojený k elektrické síti.
- Pokud je poškozený elektrický napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba.

Bezpečnost osob

- **VÝSTRAHA: Během používání nebo po použití se nedotýkejte kovové vrchní části spotřebiče ani ostatních horkých částí; používejte držadla nebo ovládací prvky.**
- Nevkládejte základnu do vody ani jiné kapaliny, abyste se chránili před rizikem úrazu elektrickým proudem.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s poklicí nebo s horkými nádobami používejte chňapky nebo utěrky.
- Při manipulaci se spotřebičem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, buďte mimořádně opatrní.

Další bezpečnostní pokyny

- Nezapínejte pánev, je-li prázdná.
- Než poklici ponoříte do vody, nechte ji vychladnout.
- Pokud je skleněná poklice prasklá nebo odštípnutá, nepoužívejte ji.
- Nezapínejte spotřebič pokud je vzhůru nohama nebo leží na boku.
- Skleněná poklice je křehká. Zacházejte s ní opatrně.
- Nespouštějte žádný spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný či jakkoliv poškozený. Kontaktujte společnost Morphy Richards a požádejte o radu.
- Používání příslušenství nebo nástrojů, které společnost Morphy Richards nedoporučuje, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Neumisťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič či do jeho blízkosti, a ani do rozehráté trouby.
- Spolu s kulatou pečicí pánví nepoužívejte externí časovač ani zařízení s dálkovým ovládáním.

VÝSTRAHA: Tento spotřebič musí být uzemněný.



Jak nejlépe využít váš nový spotřebič...

Bezpečnost

Nikdy se nedotýkejte vnějšího povrchu pánve, ve které se vaří nebo která ještě nevychladla. Při odstraňování poklice nebo nerezové pánve používejte kuchyňské chňapky.

Efektivita

Odejmutím poklice dojde k úniku cenného tepla, snížení efektivity vašeho spotřebiče a zvýšení doby vaření. Neodstraňujte poklici častěji, než je nutné k promíchání pokrmu.

POŽADAVKY NA NAPÁJENÍ

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

VÝSTRAHA: Tento spotřebič musí být uzemněný.

Vlastnosti

/ Držadla chladná na dotyk

- ➊ Skleněná poklice
- ➋ Otvor pro únik páry
- ➌ Otočný regulátor teploty
- ➍ Oranžová kontrolka ohřevu
- ➎ Vnější plášť z nerezové oceli
- ➏ Nohy proti převrácení

Objem

Pečicí pánve má celkový objem 3,5 l; nejedná se o provozní objem.

Před prvním použitím pečicí pánve

Odstraňte z výrobku veškeré nálepky a značky.

Vnitřek pánve a poklici umyjte hubkou nebo hadrem na nádoby v horké vodě se saponátem. **NEPOUŽÍVEJTE** drátěnku nebo jiný brusný materiál, protože zanechá stopy na nerezovém materiálu. Pánev a poklici důkladně opláchněte a vysušte.

DŮLEŽITÉ: ZÁKLADNU PEČICÍ PÁNVE NEPONOŘUJTE DO VODY.

Upozornění:

Při prvním použití můžete zaznamenat slabý zápach, který vzniká následkem vypalování zbylých látek po výrobě. Je to zcela běžné, nijak to neovlivňuje vařený pokrm a po několika použitích zápach zmizí.

Rady a tipy pro spotřebič Flavour Savour

- Maso lze použít chlazené z lednice, ale nikoli mražené.
- Před použitím musí být veškeré mražené ingredience zcela rozmražené.
- Pánev nepřehřívejte, všechny recepty v této příručce jsou určeny pro maximální objem a ponechávají prostor nad potravinami pro rovnoměrné vaření.
- Během používání bude poklice velmi horká, obzvláště prosklené okénko a nerezový okraj. Držadla obalená silikonem zůstávají chladná a umožňují vám nadzvedávat poklici. Nicméně vám doporučujeme z důvodu bezpečnosti používat kuchyňské chňapky.
- Ingredience mají být v pánvi rovnoměrně rozprostřeny.
- Šunku s kostí nechejte v plastovém obalu, je-li v něm dodána.
- Jakmile budete mít s používáním pečicí pánve zkušenosti, můžete začít vytvářet své vlastní recepty, ale doporučujeme vám používat existující recepty jako příručku. Pokud v receptu používáte ingredience jako mléko, smetanu, moškové plody nebo měkkyše, přidejte je 30 minut před koncem vaření ostatních ingrediencí. Kokosového mléka se to netýká.
- Kde je třeba vývar, použijte vařící vodu.
- Syrové červené fazole musí být před použitím namočené a vařeny 10 minut, aby došlo k odstranění toxinů.
- Pokud je to třeba, po opečení vylijte nadbytečný olej.
- Pokud používáte vývar nebo omáčky ze sklenic nebo nádob, nejprve je ohřejte v mikrovlnné troubě a teprve potom je přidejte do pánve. Případně přidejte k době vaření 30 minut.

Vysvětlení pojmů

Opečení/zatažení:

Před dušením nebo pomalým vařením masa je důležité maso nejprve zatahnout / opečt. To znamená lehce opečí maso z vnější strany v horkém oleji předtím, než začnete proces dušení nebo pomalého vaření (maso má být uprostřed stále syrové). Zatažení / opečení masa tímto způsobem pomůže zachovat jeho chuť a vlhkost.

Návod k použití

- 1 Zapojte ovládací modul do konektoru ve spotřebiči. Zapojte spotřebič do sítě a zapněte jej. Vždy nejprve zapojte ovládací modul do spotřebiče a teprve poté zapojte zástrčku napájecího kabelu do sítě.
- 2 Otočte regulátorem teploty ve směru hodinových ručiček na požadované nastavení. Oranžová kontrolka ohřevu na ovládacím modulu se rozsvítí a zůstane svítit, dokud pečicí pánve nedosáhne dané teploty.
- 3 Jakmile je požadovaná teplota dosažena, oranžová kontrolka střídavě svítí a zhasíná a signalizuje tak uchování nastavené teploty.
- 4 Po ukončení přípravy jídla otočte regulátorem teploty proti směru hodinových ručiček do polohy VYPNUTO. Vypněte spotřebič a vypojte jej ze sítě.
- 5 Neodpojujte ovládací modul, dokud spotřebič zcela nevychladne.

Čištění a péče o pečicí pánve

- Použijte horkou vodu se saponátem a neodírající (plastovou) drátěnku. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo saponáty.

Zvláštní péče o teflonový povrch. Na čištění nepoužívejte kovové drátěnky.

- Abyste nepoškodili povrch, nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, například lopatky, nože nebo vidličky.

Ovládací modul.

- Je-li třeba ovládací modul očistit, použijte mírně navlhčený hadřík. Ovládací modul musí být před dalším použitím zcela suchý.

DŮLEŽITÉ - NEPONOŘUJTE HLAVNÍ PEČICÍ JEDNOTKU DO VODY, KTERÁ NENÍ VHODNÁ PRO MYČKY NÁDOBÍ.





RECEPTY

Kuře na kari s mangem

Prísady

2 polévkové lžice rostlinného oleje
4 kuřecí prsa, vykostěná, zbavená kůže, na kostičky
1 cibule, nakrájená
1-2 polévkové lžice kari pasty
400 ml kokosového mléka v konzervě
400 g krájených rajčat v konzervě, zbavených šťávy
1-2 polévkové lžice mangového čatni
1 zralé mango, oloupané a nakrájené na kostky nebo plátky
Sůl dle chuti
1 polévková lžice krájených listů koriandru

Postup

Ohřejte na pánvi olej na teplotu 190 °C, osmažte kuřecí maso a cibuli až do mírného zhnědnutí. Přidejte kari pastu a za stálého míchání vařte další minutu. Snižte teplotu na 90 °C a přidejte kokosové mléko a rajčata. Důkladně promíchejte. Přikryjte poklicí a za občasného míchání vařte 15 minut. Přidejte mangové čatni a mango, zvýšte teplotu na 120 °C a pokračujte ve vaření bez poklice dalších 5-10 minut pro zhoustnutí. Okořeňte dle chuti. Vmíchejte koriandr a podávejte s rýží nebo chlebem naan.

Pro vegetariány lze místo kuřecího masa použít tofu.

Banány s rumem

Prísady

4 velké banány, oloupané a rozkrojené podélně napůl
100 g přírodního cukru Muscovado
100 g nesoleného másla
80 ml tmavého rumu
1 polévková lžice pražených plátků mandlí

Postup

Předehejte pánev na 150 °C. Do pánve vložte cukr a máslo a vařte 1-2 minuty, aby se máslo i cukr rozpustily. Přidejte rum a dobře promíchejte. Do směsi přidejte banány, přikryjte poklicí a vařte 3-4 minuty, aby banány změkly. Občas zamíchejte, aby se cukr nepřipálil. Podávejte posypané praženými mandlemi.

Rizoto s tykví, slaninou a rokfórem

Prísady

2 polévkové lžice rostlinného oleje
1 červená cibule, nakrájená najemno
4 plátky střední slaniny, nakrájené na tenké proužky
1 malá tykev, asi 750 g, oloupaná, bez pecek a nakrájená na kostičky
300 g rýže na rizoto
½ kávové lžičky sušených vloček chilli
850 ml horkého zeleninového vývaru
100 g krémového plísňového sýra, např. rokfóru, rozdrobeného
Sůl a pepř dle chuti

Postup

Ohřejte na pánvi olej na teplotu 190 °C, asi minutu osmahněte cibuli a slaninu, až začnou hnědnout, poté přidejte tykev, rýži a chilli a za stálého míchání vařte 1-2 minuty. Vlijte horký vývar, snižte teplotu na 90 °C a vařte pod poklicí 20-25 minut. Občas promíchejte, dokud rýže nebude měkká, ale jádro musí být „na skus“ stále poněkud tvrdší. Pokud se tekutina zcela vyvaří ještě před uplynutím doby přípravy (25 minut), trochu jí přidejte. Vmíchejte sýr tak, aby se jemně rozpustil, a před podáváním okořeňte dle chuti.

Pro vegetariány lze vynechat slaninu a použít vegetariánský sýr.

Kuře s omáčkou z bílého vína

Prísady

4 kuřecí prsa
50 g másla
1 polévková lžice oleje
1 cibule, nakrájená
150 g hub, nakrájených na plátky
100 ml bílého vína
200 ml kuřecího vývaru
1 kávová lžička směsi bylin
50 g mouky (pro potření kuřecího masa)
1 vaječný žloutek
100 ml tučné smetany
Sůl a čerstvě drcený černý pepř

Postup

- Ohřejte máslo a olej v pánvi na teplotu 190 °C. Ochutíte mouku solí a pepřem, moukou obalte kuřecí maso a osmažte po obou stranách dozlatova.
- Přidejte houby a cibuli a po dobu 1 minuty je osmahněte. Přidejte vývar a víno, zamíchejte a přikryjte poklicí. Snižte teplotu na 90 °C. Za občasného míchání vařte 15-20 minut nebo dokud není kuřecí maso uvařené.
- Vyjměte kuřecí maso z pánve, smíchejte vaječný žloutek se smetanou a směs přidejte do omáčky. Zhruba minutu míchejte, aby se směs provařila, a podávejte.
- Podávejte s rýží nebo zeleninou.

Boloňská omáčka

Prísady

1 polévková lžice oleje
1 cibule, nakrájená
3 stonky celeru, nakrájené
1 stroužek česneku, rozmačkaný
700 g mletého hovězího masa
1 polévková lžice mouky
3 polévkové lžice rajčatového protlaku
1 x 400 g rajčat v konzervě
200 ml hovězího vývaru
150 g hub, nakrájených na plátky
1 kávová lžička směsi bylin
Sůl a čerstvě drcený černý pepř

Postup

Ohřejte na pánvi olej na teplotu 190 °C a osmažte cibuli, celer a česnek po několik minut až do změknutí. Přidejte mleté maso a osmažte dohněda. Mleté maso posypte moukou a důkladně promíchejte. Přidejte zbytek přísad, dobře promíchejte, snižte teplotu na 90 °C a vařte pod poklicí 30-35 minut. Občas promíchejte, dokud maso nebude měkké. Podávejte se špagetami a parmezánem

Uzeninový hrnec

Prísady

1 polévková lžice oleje
700 g uzenin
1 cibule, nakrájená
3 mrkve, nakrájené
1 pórek, nakrájený
700 ml hovězího vývaru
3 polévkové lžice mangového čatni
2 polévkové lžice mouky
2 polévkové lžice Worcesterové omáčky
Sůl a čerstvě drcený černý pepř

Postup

Ohřejte na pánvi olej na teplotu 190 °C a osmažte uzeniny po všech stranách do zhnědnutí. Přidejte zeleninu a smažte 1-2 minuty do změknutí. Smíchejte Worcesterovou omáčku a mouku a směs přidejte do pánve spolu se zbytkem přísad, dobře promíchejte, snižte teplotu na 90 °C a vařte za občasného míchání pod poklicí 30-35 minut, dokud omáčka nezhoustne a mrkve nejsou uvařené. Podávejte s bramborovou kaší.





LINKA PODPORY

Máte-li se spotřebičem jakékoliv problémy, bez váhání nám zavolejte.

S velkou pravděpodobností vám budeme moci poradit lépe než obchod, kde jste jej zakoupili.

Připravte si následující informace, aby mohl náš personál rychle vyřešit váš dotaz.

- Název výrobku
- Modelové číslo výrobku uvedené na spodní straně spotřebiče.
- Sériové číslo uvedené na spodní straně spotřebiče.

Internetové stránky

Můžete nás také kontaktovat prostřednictvím našich internetových stránek nebo navštívte stránky, abyste si prohlédli a zakoupili spotřebiče, náhradní díly a příslušenství ze široké řady Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

DVOULETÁ ZÁRUKA



Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevníte 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 od místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

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

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

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

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

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

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

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





Ochrana zdravia a bezpečnosť

Používanie elektrického spotrebiča si vyžaduje dodržiavanie všeobecne známych bezpečnostných pravidiel.

Pred použitím tohto výrobku si dôkladne prečítajte tieto pokyny.

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak ho používajú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti bez dohľadu a mladšie ako 8 rokov.
- Spotrebič a jeho kábel uskladnite mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Umiestnenie

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných prostrediach, ako sú napr. vidiecke domy; klientmi v hoteloch, motelloch a iných typoch ubytovacích zariadení a v zariadeniach, ktoré poskytujú ubytovanie a raňajky. Nie je vhodný na použitie v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
- Spotrebič vždy umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od okraja pracovného povrchu.
- Spotrebič používajte iba na pevnom a plochom teplovzdornom povrchu.
- Tento spotrebič nepoužívajte vonku ani v blízkosti vody.
- **DÔLEŽITÉ:** Spotrebič nepoužívajte príliš blízko záclon, závesov, stien, skriň a iných horľavých materiálov.

VAROVANIE: Spotrebič nepoužívajte pod skrinkami.

Napájací kábel

- Napájací kábel nesmie byť medzi sieťovou zástrčkou a spotrebičom napnutý. Dĺžku napájacieho kábla skráťte uskladnením nadbytočného kábla v úložnom priestore.
- Napájací kábel nenechávajte visieť ponad okraj pracovnej dosky alebo otvorený priestor, kde by bol v dosahu detí.
- Napájací kábel nesmie viesť cez varič alebo horúcu zónu, kde by sa mohol poškodiť.
- Nikdy nenechávajte spotrebič zapojený do zásuvky, keď ho nepoužívate.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba.

Osobná bezpečnosť

- **VAROVANIE:** Počas alebo po používaní sa nedotýkajte vrchnej časti spotrebiča ani iných horúcich častí, používajte rukoväte alebo otočné ovládače.
- Ak sa chcete ochrániť pred rizikom úrazu elektrickým prúdom, neponárajte podstavec do vody ani inej tekutiny.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pri odstraňovaní veka alebo manipulácii s horúcimi nádobami používajte chňapky alebo utierky.
- Pri premiestňovaní spotrebiča, v ktorom sa nachádza horúce jedlo, voda alebo iné horúce tekutiny, je potrebná mimoriadna pozornosť.

Ďalšie bezpečnostné pokyny

- Nezapínajte panvicu, pokiaľ je prázdna.
- Nechajte veko vychladnúť predtým, ako ju ponoríte do vody.
- Nepoužívajte sklenené veko, ak je prasknuté alebo odštiepené.
- Spotrebič nezapínajte, ak je hore nohami alebo ak je postavený na strane.
- Sklenené veko je krehké. Zaobchádzajte s ním opatrne.
- Spotrebič nepoužívajte s poškodeným káblom ani zástrčkou, ani po zistení chybné funkcie spotrebiča alebo akéhokoľvek jeho poškodenia. Informujte sa u spoločnosti Morphy Richards.
- Použitie príslušenstva alebo pomôcok, ktoré neodporučila spoločnosť Morphy Richards, môže zapríčiniť požiar, zásah elektrickým prúdom alebo zranenie.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti alebo na horúcu plynovú či elektrickú varnú dosku alebo do horúcej rúry.
- S okrúhlu panvicou nepoužívajte externý časovač ani diaľkovo ovládané zariadenie.

VAROVANIE: Tento spotrebič musí byť uzemnený.



Aby ste mali zo svojho nového spotrebiča maximálny úžitok...

Bezpečnosť

Počas používania panvice a ani pred tým, ako panvica vychladne, sa nikdy nedotýkajte jej vonkajšieho povrchu. Pri skladaní veka alebo panvice na varenie z nerezovej ocele používajte chňapky.

Efektívnosť

Zložením veka unikne z vnútra cenné teplo, zníži sa efektívnosť vašej panvice na pomalé pečenie a zvýši sa doba varenia. Skúste neskladať veko viac, než je potrebné na miešanie.

ELEKTRICKÉ POŽIADAVKY

Presvedčte sa, či napätie uvádzané na štítku spotrebiča zodpovedá napätiu v elektrických zásuvkách vo vašej domácnosti. Napätie musí byť striedavé.

VAROVANIE: Tento spotrebič musí byť uzemnený.

Funkcie

- ➊ Rukoväte chladné na dotyk
- ➋ Sklenené veko
- ➌ Vývod pary
- ➍ Termostat
- ➎ Oranžová kontrolka ohrevu
- ➏ Vonkajší kryt z nerezovej ocele
- ➐ Protišmykové podložky

Kapacita

Panvica má celkovú kapacitu 3,5 l, nejde o pracovný výkon.

Predtým, ako použijete panvicu po prvýkrát

Odstraňte z výrobku všetky štítky a samolepky.

Umyte vnútro panvice a veko pomocou špongie alebo utierky v horúcej mydlovej vode. **NEPOUŽÍVAJTE** drôtenku ani iný abrazívny materiál, pretože tak poškriabete nehrdzavejúcu oceľ. Panvicu a veko nechajte dôkladne odkvapkať a vysušte.

DŮLEŽITÉ: PODSTAVEC PANVICE NEPONÁRAJTE DO VODY

Upozornenie:

Pri prvom použití si môžete všimnúť jemný zápach z dôvodu spálenia všetkých pozostatkov z výroby. Tento jav je to úplne normálny, nijako neovplyvní pripravované jedlo a po niekoľkých použitíach úplne zmizne.

Rady a tipy pre chutné príchute

- Môžete používať chladené mäso z chladničky, ale nepoužívajte mrazené mäso.
- Uistite sa, že všetky zmrazené suroviny sú pred použitím úplne rozmrazené.
- Panvicu nepreplňujte, pretože recepty v tomto návode sú navrhnuté pre maximálny výkon a ponechávajú priestor nad potravinami pre rovnomerné varenie.
- Veko môže byť počas používania veľmi horúce, najmä sklenený prierez a okraj z nerezovej ocele. Silikónové izolované rukoväte zostanú chladné, pomocou ktorých môžete zdvihnúť veko. Pri tomto sa však odporúča preventívne používať chňapky.
- Prísady by mali byť rovnomerne rozložené v celej panvici.
- Spojte by mali byť ponechané v plastovom obale, ak sú súčasťou dodávky.
- Ak ste získali skúsenosti počas používania panvice, môžete začať vytvárať vlastné recepty, ale odporúča sa dodržiavať existujúci recept ako pomocníka. Ak v recepte používate prísady, ako napr. mlieko, smotanu, morské plody alebo kôrovce, pridajte ich 30 minút pred koncom varenia ostatných prísad. Neplatí to pre kokosové mlieko.
- Keď sa vyžaduje bujón, použite vriacu vodu.
- Nevarené červené fazule sa musia pred použitím namočiť a variť asi 10 minút za účelom odstránenia toxínov.
- V prípade potreby vylejte po zhnednutí prebytočný olej.
- Ak používate vývar alebo omáčky z pohárov alebo nádob, najprv ich zohrejte v mikrovlnnej rúre, a potom ich pridajte na panvicu. Popríklad pridajte k času varenia 30 minút.

Vysvetlenie pojmov

Zhnednutie/rýchle opečenie:

Pred dusením alebo pomalým varením mäsa je dôležité mäso najprv rýchlo opiecť/zhnednúť. To znamená uvariť mäso jemne zvonka v horúcom oleji pred začatím dusenia alebo procesu pomalého varenia (mäso by malo zostať v strede stále surové). Zhnednutie / rýchle opečenie mäsa týmto spôsobom pomôže zachovať arómu a šťavnatosť mäsa.

Návod na použitie

- 1 Zasuňte kontrolnú sondu do konektora sondy na spotrebiči. Zapojte do zásuvky a zapnite. Vždy vložte sondu do spotrebiča ako prvú, a až potom zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 2 Otočte koliesko na termostate v smere hodinových ručičiek až do požadovaného nastavenia. Rozsvieti sa oranžová kontrolka ohrevu na sonde a zostane svietiť, až kým sa panvica na pečenie nezohreje.
- 3 Po dosiahnutí požadovanej teploty sa bude oranžová kontrolka zapínať a vypínať v cykloch pre udržanie požadovanej teploty.
- 4 Po dokončení varenia otočte termostat proti smeru hodinových ručičiek až do polohy OFF (VYPNUTÉ). Vypnite zásuvku a odpojte.
- 5 Neodstraňujte sondu na reguláciu teploty zo spotrebiča, kým úplne nevychladne.

Čistenie a starostlivosť o vašu panvicu Skillet

- Použite horúcu mydlovú vodu a neabrazívnu drôtenku. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo saponáty.

Osobitá starostlivosť o nepriľnavý povrch. Na čistenie nepoužívajte oceľové drôtenky.

- Ak chcete zabrániť poškodeniu povrchu. **NEPOUŽÍVAJTE** kovový riad, ako napr. stierky, nože alebo vidličky.

Sonda na reguláciu teploty.

- Ak je nutné čistenie, utrite sondu na reguláciu teplotu mierne vlhkou handričkou, pričom sa ubezpečte, že pred použitím úplne vyschla.

DŮLEŽITÉ - NEPONÁRAJTE HLAVNÚ VARNÚ JEDNOTKU DO VODY NEVHODNÉ PRE UMÝVANIE V UMÝVAČKE RIADU.

**RECEPTY****Kura a mangové kari****Suroviny**

2 PL rastlinného oleja
 4 kuracie prsia bez kože a kostí, pokrájané na kocky
 1 cibuľa, nasekaná
 1-2 PL kari pasty
 400 ml plechovka kokosového mlieka
 400 g plechovka pokrájaných paradajok, bez šťavy
 1-2 PL mango chutney (ostrá indická zmes)
 1 zrelé mango, olúpané a nakrájané na kocky alebo plátky
 Soľ na dochutenie
 1 PL nasekaných lístkov koriandra

Postup

Na panvici zohrejte olej na 190 °C, osmažte kuracie mäso a cibuľku do svetlo hnedo.
 Pridajte kari pastu a varte ďalšiu minútu za stáleho miešania. Znížte teplotu na 90 °C a prilejte kokosové mlieko a paradajky, dobre premiešajte. Panvicu zakryte a varte 15 minút, za občasného miešania. Pridajte mango chutney a mango, zvýšte teplotu na 120 °C a varte bez zakrytia ďalších 5-10 minút, kým zmes nezhustne. Dochuťte.
 Primiešajte koriander a podávajte s ryžou alebo chlebom naan.

Pre vegetariánsku verziu nahradte kuracie mäso s Tofu

Banány s rumom**Suroviny**

4 veľké banány, olúpané a nakrájané pozdĺžne na polovicu
 100g svetlohnedého trstinového cukru
 100 g čerstvého masla, bez soli
 80 ml tmavého rumu
 1 PL opražených mandľových vločiek

Postup:

Predhrejte panvicu na 150 °C
 Na panvicu pridajte cukor a maslo a varte 1-2 minúty, kým sa nerozpustí maslo a cukor. Pridajte rum a dobre premiešajte.
 Do zmesi pridajte banány, zakryte a varte 3-4 minúty, kým banány nezmäknú.
 Občas premiešajte, aby ste sa uistili, že sa cukor nepripáli. Podávajte posypané praženými mandľami.

Rizoto z tekvice muškátovej, so slaninou a syrom s modrou plesňou**Suroviny**

2 PL rastlinného oleja
 1 červená cibuľa, najemno nakrájaná
 4 plátky stredne urastenej slaniny, nakrájaná na tenké prúžky
 1 malá tekvica muškátová, asi 750 g, olúpaná, bez semienok a nakrájaná na kocky
 300 g ryže na rizoto
 ½ ČL sušených čili vločiek
 850 ml horúceho zeleninového vývaru
 100 g smotanového syru s modrou plesňou, napr. Roquefort, nadrobený
 Soľ a korenie na dochutenie

Postup:

Na panvici zohrejte olej na 190 °C, asi 1 minútu smažte cibuľu a slaninu, kým nezhnednú, potom pridajte tekvicu, ryžu a čili a varte za stáleho miešania 1-2 minúty.
 Prilejte horúci vývar, znížte teplotu na 90 °C a varte zakryté 20-25 minút, za občasného miešania, kým ryža nezmäkne, pričom zostane stále trochu tvrdá. Pred koncom 25 minútového varenia pridajte trochu tekutiny, ak sa celá absorbovala.
 Pred podávaním primiešajte syr, aby sa rozpustil a dochuťte.

Pre vegetariánsku verziu vynechajte slaninu a použite vegetariánsky syr.

Kura s omáčkou z bieleho vína**Suroviny**

4 kuracie prsia
 50 g masla
 1 PL oleja
 1 cibuľa, nasekaná
 150 g hřibov, nakrájané na plátky
 100 ml bieleho vína
 200 ml kuracieho vývaru
 1 ČL zmesi bylínok
 50 g múky (na pokrytie kuracieho mäsa)
 1 žltok
 100 ml smotany na šľahanie
 Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

Postup:

1. Na panvici zohrejte maslo a olej na 190 °C. Obaľte kura v múke ochutenej soľou a korením a opraďte do zlatista z oboch strán.
2. Pridajte hřiby a cibuľu a smažte 1 minútu. Pridajte vývar a víno, pomiešajte a zakryte vekom. Znížte teplotu na 90 °C. Varte za občasného miešania 15-20 minút alebo až kým sa kura neuvarí.
3. Z panvice vyberte kura, do omáčky pridajte žltok zmiešaný so šľahačkou. Miešajte asi minútu, kým sa nedovarí a podávajte.
4. Podávajte s ryžou alebo zeleninou.

Bolognese**Suroviny**

1 PL oleja
 1 cibuľa, nasekaná
 3 zelerové stonky, nakrájané na plátky
 1 strúčik cesnaku, rozdrvený
 700 g mletého hovädzieho mäsa
 1 PL múky
 3 PL paradajkového pretlaku
 1 x 400 g plechovky paradajok
 200 ml hovädzieho vývaru
 150 g hřibov, nakrájané na plátky
 1 PL zmesi bylínok
 Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

Postup

Na panvici zohrejte olej na 190 °C, pár minút smažte cibuľu, zeler a cesnak, kým nezmäknú.
 Pridajte mleté mäso a smažte dohnedo. Mäso posypte múkou a dobre premiešajte.
 Pridajte zvyšné prísady, dobre premiešajte, znížte teplotu na 90 °C a varte za občasného miešania zakryté asi 30-35 minút, kým mäso nezmäkne.
 Podávajte so špagetami a parmezánom

Párkový hrniec**Suroviny**

1 PL oleja
 700 g párok
 1 cibuľa, nasekaná
 3 mrkvy, nakrájané na plátky
 1 pór, nakrájaný na plátky
 700 ml hovädzieho vývaru
 3 PL mango chutney
 2 PL múky
 2 PL Worcesterskej omáčky
 Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

Postup

V panvici zohrejte olej na 190 °C a párky opraďte na každej strane do hnedo.
 Pridajte zeleninu a smažte asi 1-2 minúty, kým nezmäkne
 Zmiešajte Worcesterskú omáčku s múkou a pridajte do panvice spolu s ostatnými prísadami, dobre premiešajte, znížte teplo na 90 °C a varte za občasného miešania zakryté asi 30-35 minút, kým omáčka nezhustne a uvarí sa mrkva.
 Podávajte so zemiakovou kašou

SLK





TELEFONICKÝ ZÁKAZNÍCKY SERVIS

V případě, že máte so zariadením akékoľvek problémy, neváhajte a zavolajte nám.

Je pravdepodobnejšie, že vám pomôžeme skôr my ako obchod, kde ste si zariadenie zakúpili. Majte vždy pripravené nižšie uvedené informácie, aby mohol náš personál vašu otázku vybaviť rýchlejšie.

- názov výrobku
- číslo modelu, ako je uvedené na spodnej strane zariadenia
- výrobné číslo, uvedené na spodnej strane spotrebiča.

Webová lokalita

Takisto nás môžete kontaktovať aj prostredníctvom našich webových lokalít alebo navštívte tieto stránky, kde si môžete prezerať a zakúpiť zariadenia, náhradné diely a príslušenstvo z rozsiahlej ponuky výrobkov spoločnosti Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

DVOULETÁ ZÁRUKA



Na tento spotrebič se vzťahuje dvoletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte 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 od 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 spotrebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotrebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

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

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



TR

Sağlık ve Güvenlik

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı, aşağıdaki genel emniyet kurallarına uyulmasını gerektirir.

Bu ürünü kullanmadan önce lütfen bu talimatları dikkatlice okuyun.

- Bu cihaz, gözetim altında tutulmaları veya güvenli bir şekilde kullanımla ilgili bilgilerin verilmesi ve mevcut tehlikeleri anlamaları koşuluyla 8 yaşından büyük çocuklar tarafından ve düşük fiziksel, duyuşsal ve zihinsel kabiliyetleri olan veya deneyim ve bilgi eksikliği bulunan kişilerce kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında değilse çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu, 8 yaşından küçük çocukların uzanamayacağı şekilde saklayın.

Kullanım yerleri

- Bu cihaz aşağıdaki gibi konutsal ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır: çiftlik evleri; otellerde, motellerde ve diğer konutsal ortamlardaki müşteriler tarafından; yatak ve kahvaltı tipi ortamlarda. Mağazalar, bürolar ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfağı alanlarında kullanıma uygun değildir.
- Cihazınızı daima mutfak tezgahı kenarından uzağına yerleştirin.
- Cihaz sağlam, düz, ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde kullanılmalıdır.
- Cihazı açık alanda veya suya yakın yerlerde kullanmayın.
- ÖNEMLİ: Perdelerin, örtülerin, duvarların, dolapların ve diğer yabancı cisimlerin çok yakınında kullanmayın.

UYARI: Dolapların altında kullanmayın.

Elektrik kablosu

- Elektrik kablosu, bağlantılar gerilmeden prizden cihaza ulaşmalıdır. Kablo saklama ünitesini kullanarak fazla kablo uzunluğunu azaltın.
- Elektrik kablosunu bir çocuğun erişebileceğı şekilde tezgahın kenarından veya açık bir alandan sarkıtmayın.
- Kabloyu, kabloya zarar verebilecek bir fırın veya sıcak alan üzerinden geçirmeyin.
- Kullanılmadığı zaman cihazı prize takılı halde bırakmayın.
- Elektrik kablosu hasar görürse, üretici, servis temsilcisi veya benzer nitelikte kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Kişisel emniyet

- **UYARI: Kullanım sırasında veya sonrasında cihazın üst kısmına ve diğer sıcak kısımlarına dokunmayın, tutacakları veya düğmeleri kullanın.**
- Elektrik çarpması riskine karşı önlem amacıyla tabanı su veya benzeri başka bir sıvı içine koymayın.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kapağı kaldırırken veya sıcak kapları taşıırken fırın eldivenlerini veya bir bez kullanın.
- Sıcak yemek, su veya başka bir sıcak sıvı bulunduran bir cihazı taşıma sırasında son derece dikkatli olunmalıdır.

Diğer emniyet önlemleri

- Saplı Tencere boş durumdayken çalıştırmayın.
- Suya batırmadan önce Kapağın soğumasını bekleyin.
- Çatlak veya kenarı kırık ise Cam Kapağı kullanmayın.
- Ters çevrilmişse veya yan tarafı üzerinde duruyorsa cihazı çalıştırmayın.
- Cam Kapak kırılığandır. Dikkatli kullanın.
- Kablosu veya fişi hasar görmüş halde veya cihaz arızalandıktan veya herhangi bir şekilde hasar gördükten sonra cihazı çalıştırmayın. Morphy Richards'tan bilgi isteyin.
- Morphy Richards tarafından önerilmeyen bağlantıların veya aletlerin kullanılması yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
- Cihazı sıcak gazlı veya elektrikli ocak ya da sıcak bir fırın üzerine veya yakınına koymayın.
- Yuvarlak saplı tencere ile harici bir zamanlayıcı veya uzaktan çalışma aygıtı kullanmayın.

UYARI: Bu cihaz topraklanmalıdır.

SLK

TR

Yeni cihazınızdan en iyi performansı elde etmenin yolları...

Güvenlik

Çalışırken veya soğumadan önce saplı tencerenin dış yüzeyine asla dokunmayın. Kapağı veya paslanmaz çelik pişirme tavasını açarken fırın eldiveni kullanın.

Verim

Kapağın açılması önemli miktarda ısının dışarı çıkmasına neden olarak, yavaş pişiricinizin verimini azaltır ve pişirme süresini uzatır. Karıştırmak için kapağı gerektiğinden fazla açmaya çalışmayın.

ELEKTRİK GEREKSİNİMLERİ

Cihazınızın etiketinde yazan voltajın evinizde bulunması gereken A.C. (Alternatif akım) elektrik şebekesine uygun olduğunu kontrol edin.

UYARI: Bu cihaz topraklanmalıdır.

Özellikler

- 1 Isınmaz tutamaklar
- 2 Cam kapak
- 3 Buhar deliği
- 4 Sıcaklık kontrol düğmesi
- 5 Turuncu Isıtma Lambası
- 6 Paslanmaz çelik dış muhafaza
- 7 Kaymaz ayaklar

Kapasite

- Saplı tencerenin toplam kapasitesi 3,5 litredir - ancak bu çalışma kapasitesi değildir.

Saplı Tencereyi ilk defa kullanmadan önce

Tüm çıkartmaları ve etiketleri üründen sökün.

Saplı tencerenin içini ve kapağı sıcak köpüklü suda sünger veya bulaşık bezi ile yıkayın. Paslanmaz çeliği çizeceğinden bulaşık süngerini veya başka bir aşındırıcı madde kullanmayın. Tencereyi ve kapağı iyice yıkayın ve kurulayın.

ÖNEMLİ: SAPLI TENCERE TABANINI SUYA ASLA BATIRMAYIN

Lütfen dikkat:

İlk kullanım sırasında, üretim kalıntılarının yanmasından kaynaklanan hafif bir koku hissedebilirsiniz. Bu tamamen normal olup ve pişirilen yiyeceği etkilemez ve birkaç kullanımdan sonra kaybolur.

Flavour Savour İpuçları

- Buzdolabından alınan soğutulmuş et kullanılabilmekle birlikte, dondurulmuş et kullanmayın.
- Tüm dondurulmuş malzemelerin kullanım öncesinde tamamen buzlarının çözülmüş olduğundan emin olun.
- Bu kullanım kitapçığındaki tarifler maksimum kapasite için tasarlandığından ve düzenli pişirme için yiyeceğin üzerinde boşluk bıraktığından tencereyi fazla doldurmayın.
- Kapağın özellikle cam penceresi ve paslanmaz çelik çerçevesi kullanım sırasında çok sıcak hale gelir. Silikon yalıtımlı tutamaklar soğuk kalarak, kapağı kaldırmaya olanak tanır. Ancak, bu işlemi yaparken fırın eldiveni kullanılması tavsiye edilir.
- Malzemeler tavaya eşit şekilde dağıtılmalıdır.
- Jambon parçaları verilmişse, plastik sargı içinde bırakılmamalıdır.
- Saplı Tencerenin kullanımında deneyimli hale geldiğinizde, kendi tariflerinizi oluşturmaya başlayabilirsiniz, ancak yine de mevcut bir tarifi rehber olarak almanız önerilir. Süt, krema, deniz ürünleri veya kabuklu deniz ürünleri gibi malzemeleri bir tarif içinde kullanıyorsanız, bunlar diğer malzemelerin pişirilme işleminin bitimine 30 dakika kala ilave edilmelidir. Hindistan cevizi sütü buna dahil değildir.
- Su ilave etmek gerekiyorsa, kaynar su kullanın.
- Pişmemiş kırmızı barbunya, kullanılmadan önce toksinleri almak maksadıyla suya konulmalı ve 10 dakika kaynatılmalıdır
- Gerekirse kızartma sonrasında fazla yağı dökün.
- Şişe veya kaplardan sebze suyu veya sos kullanılıyorsa, önce mikrodalga fırında ısıtıp sonra tavaya ilave edin. Alternatif olarak pişirme süresine 30 dakika daha ilave edin.

Terim Açıklamaları

Kızartma:

Eti haşlama veya yavaş pişirme işlemine başlamadan önce, etin mühürlenmesi / kavrulması son derece önemlidir. Bu, haşlama veya yavaş pişirme işlemine başlamadan önce etin dış kısmının sıcak yağda hafifçe kızartılması anlamına gelir (etin orta kısmı hala çiğ olmalıdır). Etinizin bu yolla kızartılması lezzet ile birlikte nemin muhafaza edilmesine yardımcı olur.

Kullanım Talimatları

- 1 Kontrol probunu cihaz üzerindeki prob yuvasına takın. Fişi elektrik prizine takın ve cihazı çalıştırın. Her zaman öncelikle probu cihaza, ardından fişi elektrik prizine takın.
- 2 Sıcaklık Kontrolü'ndeki düğmeyi saat yönünde döndürerek istenen ayara getirin. Prob üzerindeki turuncu ısıtma lambası yanar ve kızartma tavası yeterli sıcaklığa ulaşırsa dek yanmaya devam eder.
- 3 İstenen sıcaklığa ulaşıldığında, istenen sıcaklığı korumak için turuncu lamba yanıp söner.
- 4 Pişirme işlemi tamamlandığında, düğmeyi saat yönünde döndürerek OFF (Kapalı) konumuna getirin. Elektrik prizinden kapatın ve fişi çekin.
- 5 Tamamen soğumadan, Sıcaklık Kontrol Probunu cihazdan çıkarmayın.

SAPLI TENCERENİZİN TEMİZLENMESİ VE BAKIMI

- Aşındırıcı olmayan bulaşık süngeri ile sıcak köpüklü su kullanın. Aşındırıcı temizleyicileri veya deterjanları kullanmayın.
- **Yapışmaz kaplama için özel dikkat sarf edin. Temizlik sırasında Bulaşık teli kullanmayın.**
- Kaplamanın zarar görmesini önlemek için, Spatül, bıçak veya çatal gibi metal mutfak eşyalarını KULLANMAYIN.

Sıcaklık Kontrol Probu.

- Temizleme işlemi gerekiyorsa, kullanmadan önce tamamen kurduğundan emin olarak, Sıcaklık Kontrol Probunu hafif nemli bir bez ile silin.

ÖNEMLİ - ANA PİŞİRME ÜNİTESİNİ BULAŞIK MAKİNESİ TEMİZLİĞİ İÇİN UYGUN OLMAYAN SUYA BATIRMAYIN.



TARIFLER

Mango K rili Tavuk

Malzemeler

2  orba kaŐıđı bitkisel yađ 4 adet derisi soyulmuŐ, k p küp dođranmıŐ kemiksiz tavuk göđsü
1 adet kıyılmıŐ sođan
1-2  orba kaŐıđı k r  macunu
400 ml'lik kutuda hindistan cevizi sütü
400 g'lık kutuda suyu alınmıŐ dođranmıŐ domates
1-2  orba kaŐıđı acı mango sosu
1 adet olgun, kabuđu soyulmuŐ ve dilimlenmiŐ mango
Tatlandırmak için tuz
1  orba kaŐıđı kıyılmıŐ kiŐniŐ yaprađı

Yöntem

Saplı tencerede yađı 190 C'ye kadar ısıtın, tavukları ve sođanı kızarıncaya kadar kavurun.
K ri macununu ilave edin ve sürekli karıŐtırarak birkaç dakika daha piŐirin. Isıyı 90 C'ye düŐürün ve hindistan cevizi sütünü ve domatesleri ilave ederek iyice karıŐtırın. Kapađı kapatın ve sık sık karıŐtırarak 15 dakika piŐirin. Acı mango sosunu ve mangoyu ilave edin, sıcaklıđı 120 C'ye çıkarın ve kıvamını artırmak için kapak olmadan 5-10 dakika daha piŐirmeye devam edin. Tatlandırmak için baharat ilave edin.
KiŐniŐ ilave edin ve pirinç pilavı veya tandir ekmeđi ile servis yapın.

Vejetaryenler için alternatif olarak tavuđu Tofu peyniri ile deđiŐtirebilirsiniz

Romlu Muz

Malzemeler

4 adet kabuđu soyulmuŐ ve uzunlamasına ikiye bölünmüŐ büyük muz
100 g light iŐlenmemiŐ Őeker
100 g tuzsuz tere yađı
80 ml koyu rom
1  orba kaŐıđı kavrulmuŐ badem

Yöntem

Saplı tencereyi 150 C'ye ısıtın
Őekeri ve tereyađını saplı tencerenin içine koyun ve yađın erimesi ve Őekerin  oz lmesi için 1-2 dakika piŐirin. Romu ilave edin ve iyice karıŐtırın.
Muzları karıŐıma ilave edin, kapađı kapatın ve muzların yumuŐaması için 3-4 dakika piŐirin. Őekerin yanmaması için sık sık karıŐtırın. Parçaları kavrulmuŐ badem ile servis yapın.

Balkabađlı, Domuz Pastırmalı ve Küflü Peynirli Risotto

Malzemeler

2  orba kaŐıđı bitkisel yađ
1 adet ince kıyılmıŐ kırmızı sođan
4 adet julyan dođranmıŐ orta boy domuz pastırması dilimi
1 yaklaŐık 750 g ađırlıđında, kabuđu soyulmuŐ, çekirdekleri ayıklanmıŐ ve k c k küpler halinde dođranmıŐ k c k boy balkabađı
300 g risotto pirinci
½ çay kaŐıđı kurutulmuŐ pul biber
850 ml sıcak sebze suyu
100 g krem küflü peynir, örn. ufalanmıŐ Roquefort
Tatlandırmak için tuz ve pul biber

Yöntem

Saplı tenceredeki yađı 190 C'ye kadar ısıtın, sođanı ve domuz pastırmasını kızarmaya baŐlayıncaya kadar bir dakika kavurun, ardından balkabađını, pirinci ve pul biberi ilave edip sürekli karıŐtırarak 1-2 dakika piŐirin.
Sıcak sebze suyunu dökün, ısıyı 90 C'ye düŐürün ve pirinç yumuŐayıncaya kadar (ancak biraz tane tane kalacak Őekilde) sık sık karıŐtırarak 20-25 dakika kapak kapalı durumda piŐirin. 25 dakikalık piŐirme süresi dolmadan sebze suyu emilirse, bir miktar daha sebze suyu ilave edin. Eritmek üzere peyniri ilave edin ve servis yapmadan önce tatlandırmak için baharat ilave edin.

Vejetaryenler için domuz pastırması yerine bir vejetaryen peyniri kullanabilirsiniz.

Beyaz Őarap Sosunda Tavuk

Malzemeler

4 Adet tavuk göđsü
50 g Tereyađı
1  orba kaŐıđı yađ
1 Adet kıyılmıŐ sođan
150 g DilimlenmiŐ mantar
100 ml Beyaz Őarap
200 ml Tavuk suyu
1  ay kaŐıđı  ekilmıŐ tatlandırıcı bitki
50 g Un (tavuđu bulamak için)
1 Yumurtanın sarısı
100 ml Kalın kaymak
Tuz ve taze  ekilmıŐ karabiber

Yöntem

1. Tereyađını ve yađı saplı tencerede 190 C'ye kadar ısıtın. Una tuz ve karabiberi ilave edip, tavuđu una bulayın ve her iki tarafı altın renginde oluncaya kadar kızartın.
2. Mantarları ve sođanları ilave edip 1 dakika kavurun. Tavuk suyunu ve Őarabı ilave edip karıŐtırın ve kapađı kapatın. Sıcaklıđı 90 C'ye düŐürün. 15-20 dakika veya tavuk piŐinceye kadar, sık sık karıŐtırarak piŐirmeye devam edin.
3. Tavuđu saplı tencereden alın, yumurta sarısını kaymakla karıŐtırıp sosa ilave edin. İyice piŐirmek üzere bir dakika karıŐtırın ve servis yapın.
4. Pirinç pilavı veya sebze ile servis yapın.

Bolonez

Malzemeler

1  orba kaŐıđı yađ
1 Adet kıyılmıŐ sođan
3 Adet dilimlenmiŐ kereviz
1 diŐ ezilmıŐ sarımsak
700 g Dana kuŐbaŐı
1  orba kaŐıđı Un
3  orba kaŐıđı Domates püresi
1 x 400 g'lık Kutuda domates
200 ml Dana eti suyu
150 g DilimlenmiŐ mantar
1  ay kaŐıđı  ekilmıŐ tatlandırıcı bitki
Tuz ve taze  ekilmıŐ karabiber

Yöntem

Saplı tencerede yađı 190 C'ye kadar ısıtın, sođanı, kerevizi ve sarımsađı yumuŐayıncaya kadar birkaç dakika kavurun.
KuŐbaŐı eti ilave edip kızarıncaya kadar kavurun. KuŐbaŐı etini üzerine un serpip iyice karıŐtırın. Geri kalan malzemeleri ilave edip iyice karıŐtırın, ısıyı 90 C'ye düŐürün ve et yumuŐayıncaya kadar sık sık karıŐtırarak 30-35 dakika kapak kapalı durumda piŐirin.
Spagetti makarna ve parmesan peyniri ile servis yapın

Sosis Tava

Malzemeler

1  orba kaŐıđı Yađ
700 g Sosis
1 Adet kıyılmıŐ sođan
3 Adet dilimlenmiŐ havuç
1 Adet dilimlenmiŐ pırasa
700 ml Dana eti suyu
3  orba kaŐıđı Acı Mango Sosu
2  orba kaŐıđı un
2  orba kaŐıđı Worcestershire sosu
Tuz ve taze  ekilmıŐ karabiber

Yöntem

Saplı tencerede yađı 190 C'ye kadar ısıtın ve her tarafı kızarıncaya kadar sosisleri kavurun. Sebzeleri ilave edip yumuŐayıncaya kadar 1-2 dakika kavurun
Worcester sosu ile unu karıŐtırıp, geri kalan malzemeleri ile birlikte saplı tencereye ilave edin ve iyice karıŐtırın, ısıyı 90 C'ye düŐürüp sosun kıvamı artıp havuçlar piŐinceye kadar, sık sık karıŐtırarak 30-35 dakika kapak kapalı durumda piŐirin.
Patates püresi ile servis yapın



YARDIM HATTI

Cihazınızla ilgili herhangi bir zorluk yaşarsanız, çekinmeden bizi arayın.

Cihazı satın aldığınız mağazadan daha fazla yardım sağlayabiliriz.

Personelimizin sorunuza hızlı bir şekilde cevap verebilmesi için lütfen aşağıdaki bilgileri hazır bulundurun.

- Ürünün adı.
- Cihazın altında belirtilen model numarası.
- Cihazın altında belirtilen seri numarası.

Web sitesi

Ayrıca web sitesi üzerinden bize ulaşabilir veya geniş Morphy Richards ürün gamından cihazlara, yedek parçalara ve aksesuarlara göz atmak veya satın almak için bu siteyi ziyaret edebilirsiniz.

www.morphyrichards.com

İKİ YILLIK GARANTİNİZ

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

Satın alma kanıtı olarak perakende fişinin saklanması önemlidir. Fişinizi ileride kullanmak için bu arka kısma zımbalayın.

Üründe bir anza olurlursa lütfen afa idaki bilgileri belirtin. Bu numaralar ürünün tabanında bulunabilir.

Model no.

Seri no.

Tüm Morphy Richards ürünleri fabrikadan çıkmadan önce tek tek test edilmektedir. Cihazın satın alındıktan sonraki 28 gün içinde anızalı oldu u belirlenmesi durumunda, de iftirilmesi için satın alındı yere iade edilmelidir.

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

Ürünü, satın alma kanıtının bir kopyasıyla birlikte afa idaki adrese geri göndermeniz (güvenli, yeterli düzeyde paketlenmiş olarak) istenecektir.

Afa ida belirtilen garanti harici durumlara (1-9) tabi olarak, anızalı cihaz tamir edilecek veya de iftirilecek ve genellikle alındıktan sonra 7 ifi günü içinde gönderilecektir.

Herhangi bir nedenle bu ürün 2 yıllık garanti döneminde de iftirilirse, yeni ürünün garantisi orijinal satın alma tarihinden itibaren hesaplanacaktır. Bu nedenle ilk satın alma tarihini belirtmek için faturanızı saklamanız önemlidir.

2 yıllık garantinin geçerli olması için cihazın, üreticinin talimatlarına uygun olarak kullanılmış olması gerekmektedir. Örne in, cihazda kireç çözücü iflemlerinin uygulanması ve filtrelerin belirtildi i gibi temiz tutulması gerekmektedir.

Morphy Richards ya da yerel distribütörünüz afa idaki durumlarda cihazı garanti kapsamında de iftirmek veya tamir etmek zorunda olmayacaktır.

- 1 Anza yanlış kullanım, ihmali veya üretici tavsiyelerine ters kullanımdan kaynaklıyorsa veya anza güç yüklenmeleri ya da taflıma sırasında olufan hasardan kaynaklıyorsa.
- 2 Cihaz, ürüne belirtilen diflında bir besleme voltajıyla kullanıldıysa.
- 3 Servis personeli (veya yetkili bayi) diflında kifiler tarafından tamir yapılmaya çalıfılmıfsa.
- 4 Cihaz kiralama amacıyla veya ev diflında kullanıldıysa.
- 5 Cihaz ikinci eldir.
- 6 Morphy Richards ya da bölgenizdeki distribütör, garanti kapsamında herhangi bir tür servis iflemi gerçekleştirmek zorunda de ildir.
- 7 Garanti çantalar, filtreler ve cam sürahiler gibi sarf malzemelerini kapsamaz.
- 8 Piller ve sızıntı hasarı garanti kapsamında de ildir.
- 9 Filtrelerin belirtildiği şekilde temizlenmemesi ve değıştirilmemesi.

Bu garanti yukarıda açık olarak belirtilen diflında herhangi bir hak vermemektedir ve nihai hasardan dolayı tazminat taleplerini kapsamamaktadır. Bu garanti ek bir fayda olarak sunulmaktadır ve tüketici olarak yasal haklarınızı etkilememektedir.





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

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

- Ⓒ **Head Office**
Asko Appliances (Australia) Pty Ltd.
35 Sunmore Close
Moorabbin
Victoria 3189
T: 1300 002 756

- Ⓒ **Glen Dimplex Australasia**
38 Harris Road, East Tamaki, Auckland 2013, New Zealand
T: 9274 8265
E: sales@glendimplex.co.nz

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

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

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

- Ⓒ 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.

Glen Dimplex Deutschland GmbH
Bei Störungen oder Schaden wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice unter:

Hotline: +49 (0) 9 11/6 57 19-719 Fax: +49 (0) 1805-355 467

Österreich
Kundendienst
Merangasse 17
A-8010 Graz
T: +43(0) 316/323-041 F: +43(0)316/382-963

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

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

Imporaulo Lda
Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-432 Peralta
Portugal
T: +351 22 996 67 40 F: +351 22 996 67 41

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

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

E: assistenza@necchi.it F: +39-0693496270

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

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

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

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

Proteas Sp. z o.o.
Ul Sarmacka 9/45
02-972 Warsaw
Poland
T: 0048 666 556803

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

Tauer Elektro a.s.
Mladý Horákov 4
568 02 Svitavy
T: +420 461 540 130 F: +420 461 540 133

- Ⓒ Morphy Richards ürünleri sadece ev içi kullanım amaçlıdır. Morphy Richards, ürün kalitesi ve tasarımında sürekli gelişime politkasına sahiptir. Bu nedenle şirket, modellerinin özelliklerini herhangi bir zamanda değiştire hakları saklı tutar.

Gizpa Dayankul Tüketim Mamülleri
Tic. ve Paz. İh. İhr. A.Ş.
Atatürk Cd. 19 Mayıs Mah. Esin Sok. No: 2/2
Kozyatağı-İSTANBUL
T: +90(0216) 411 23 77 F: +90(0216) 369 33 42



- Ⓒ 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.

- Ⓒ 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.

- Ⓒ Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden. Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden. Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen. Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.

- Ⓒ Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea. Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos. Reciclelos en las instalaciones destinadas para ello. Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.

- Ⓒ 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.

- Ⓒ 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.

- Ⓒ Ångående elektriske produkter, der sælges inden for EU. Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet. Det bedes genbruges, hvor der er faciliteter hertil. Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.

- Ⓒ 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.

- Ⓒ 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.

morphy richards®

MC48898MEE Rev 1 08/14

www.morphyrichards.com

