

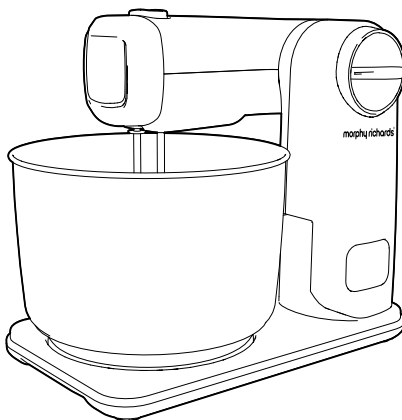


MARQUE: MORPHY RiCHARDS
REFERENCE: M48992EE + BALANCE
CODiC: 4178025

NOTiCE
↓

morphy richards®

Accents



Folding Stand Mixer

Please read and keep these instructions

GB

Mixeur pliable

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

Klappbarer Standmixer

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

D

Mixer sbattitore pieghevole

Leggere e conservare le presenti istruzioni

I

Складной стационарный миксер

Внимательно изучите и сохраните это руководство

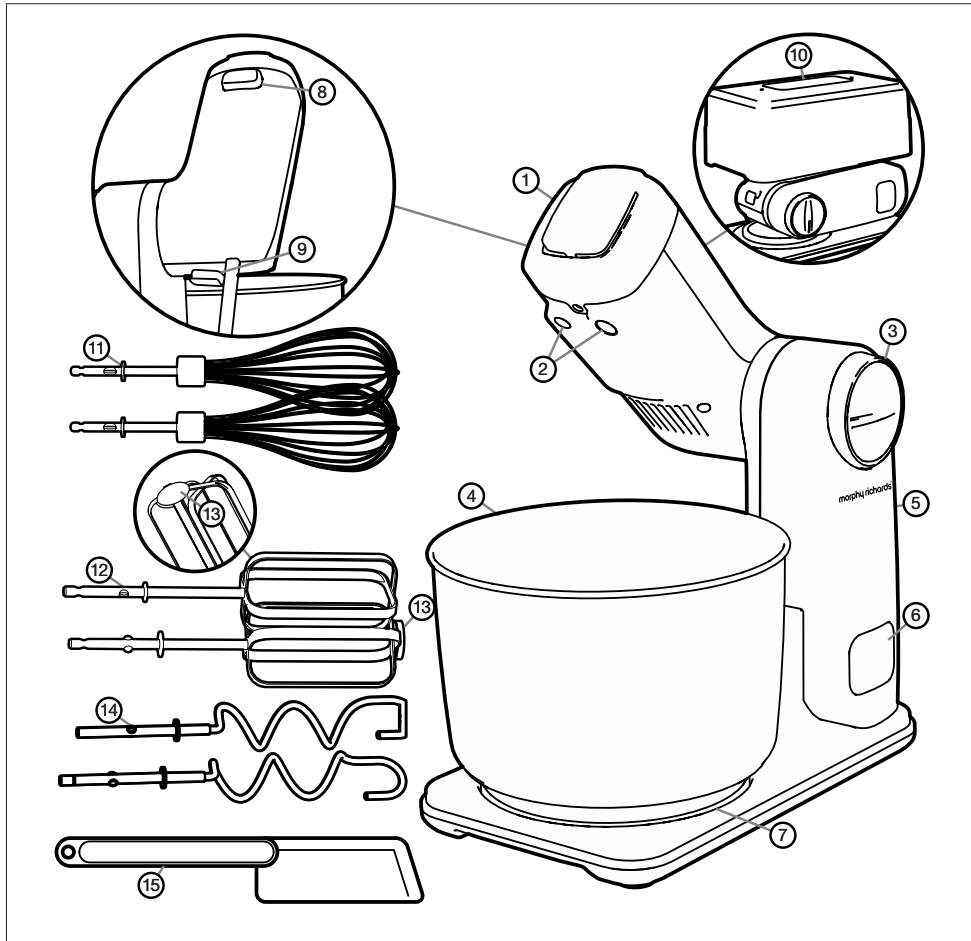
RU

Skládací stolní mixér

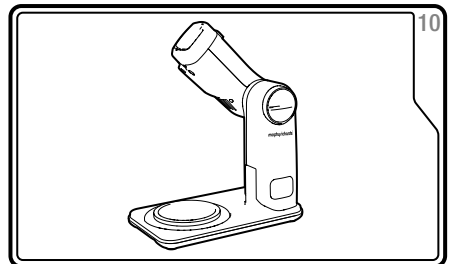
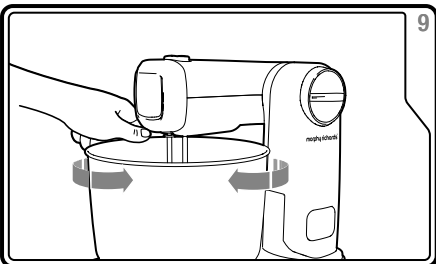
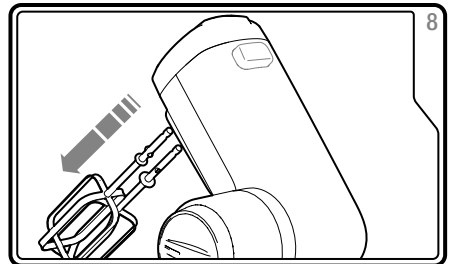
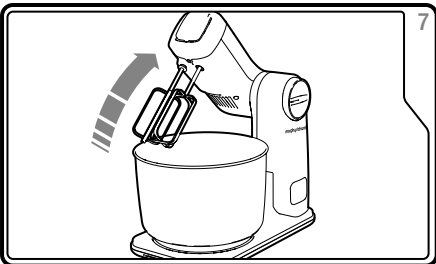
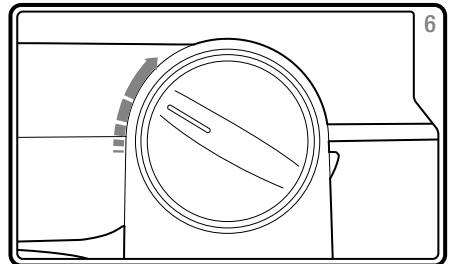
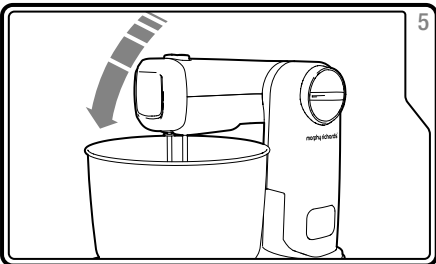
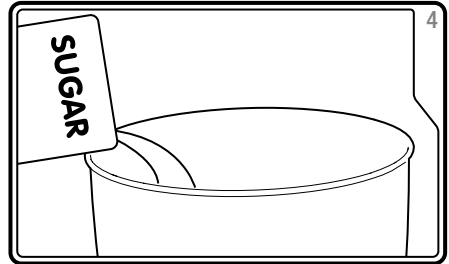
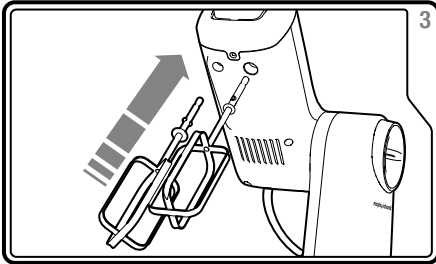
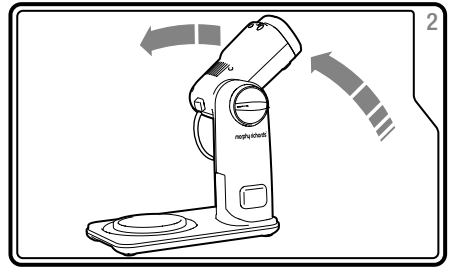
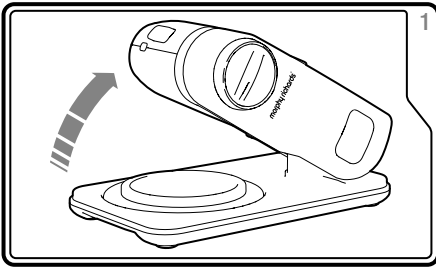
Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte si je

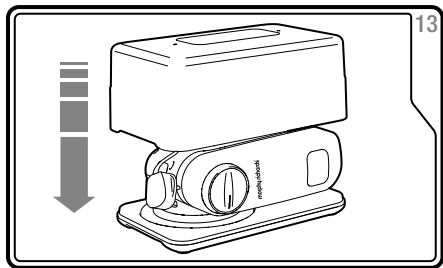
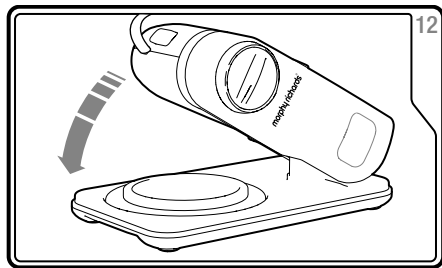
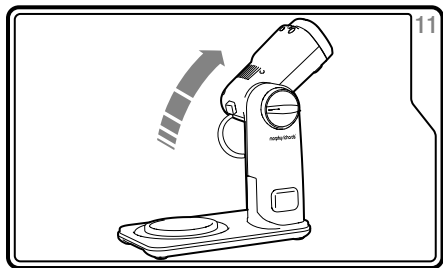
CZ





- F
- D
- I
- RU
- CZ





Santé et sécurité

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

Merci de lire attentivement ces instructions avant d'utiliser le produit.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, pourvu qu'elles soient surveillées ou qu'on leur fournisse des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques que cela comporte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Ne jamais faire fonctionner le mixeur au-delà de la durée conseillée car il risque de surchauffer (se reporter à Protection contre les surcharges) : une mise hors circuit de sécurité s'activera alors. L'éteindre et le laisser refroidir pendant 10 minutes.
- S'assurer que les pièces aient cessé de tourner avant de soulever la tête du mixeur.

Emplacement

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
les fermes ;
par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
les environnements de type « Bed & Breakfast ».
Il n'est pas adapté à une utilisation en cuisine professionnelle, que ce soit dans un magasin, un bureau ou tout autre espace de travail.
- Veiller à placer l'appareil loin du bord du plan de travail.
- Ne pas poser le bol de l'appareil sur une surface en bois poli ; cela risquerait d'endommager la surface.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une surface chaude comme une plaque électrique ou radiante, ou près d'une flamme nue.

Câble secteur

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne pas laisser traîner le câble au milieu d'un espace ouvert, par exemple entre une prise basse et une table.
- Ne pas laisser le cordon passer sur une cuisinière ni aucune autre surface chaude qui pourrait l'endommager.
- Placer l'appareil de manière que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être remplacé. Contacter le centre d'assistance pour obtenir des conseils.

Sécurité personnelle

- Éviter de toucher les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux, les vêtements et tout ustensile hors de portée des pièces mobiles au cours de l'utilisation, afin d'éviter toute blessure physique et/ou de causer tout dommage à l'appareil.
- DANGER : Pour éviter tout risque d'électrocution, NE JAMAIS immerger la structure de l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide et toujours s'assurer que les connexions électriques restent sèches.

Autres points relatifs à la sécurité

- Ne jamais utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés, à la suite d'un dysfonctionnement de l'appareil ou encore si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Ne pas utiliser d'accessoires ni d'outils non recommandés par Morphy Richards, car ils pourraient entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un but autre que celui dans lequel il a été conçu.
- Le débrancher de la prise lorsqu'il est inutilisé ou laissé sans surveillance, et lors de son montage, démontage ou nettoyage.
- Danger : Afin d'éviter tout danger associé à la réinitialisation accidentelle de la protection thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif à interrupteur externe, comme un minuteur, ni connecté à un circuit régulièrement allumé et éteint par le fournisseur.

Exigences relatives à l'électricité

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

Si le fusible de la prise principale doit être changé, opter pour un fusible 3 A BS1362.

Caractéristiques

- (1) Tête du mixeur
- (2) Prises
- (3) Commande de vitesse
- (4) Bol de mélange
- (5) Bras de la base
- (6) Bouton de pliage
- (7) Base pivotante
- (8) Bouton de libération d'accessoire
- (9) Bouton de libération de la tête
- (10) Couvercle de rangement
- (11) Fouets
- (12) Batteurs
- (13) Platine d'entraînement
- (14) Crochets pétrisseurs
- (15) Spatule


Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mélangeur pliable Accents pour la première fois, laver le bol mélangeur (4), les accessoires (11), (12), (14) et la spatule (15) dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement avant utilisation.

Utilisation du mixeur

- 1** Retirer le couvercle du rangement (10). Redresser le bras de la base (5) en position verticale. Il se verrouille dans cette position.
- 2** Tourner la tête (1) pour qu'elle occupe sa place. Elle se verrouille en position verticale.
- 3** Engager l'accessoire désiré (11), (12) ou (14) dans les prises (2), en veillant à utiliser les prises voulues (se reporter à la page 5 pour de plus amples détails).
- 4** Verser les ingrédients dans le bol mélangeur (4). Poser le bol mélangeur sur la base pivotante (7).
- 5** Appuyer sur le bouton de libération de la tête (9) pour abaisser les accessoires dans le bol mélangeur. La tête se verrouille en place.
- 6** Brancher le mixeur sur une prise secteur. Tourner la commande de vitesse (3) sur la position 1 pour démarrer le mixeur puis augmenter la vitesse comme il convient.
- 7** Lorsque le mélange désiré est obtenu, éteindre le mixeur. Appuyer sur le bouton de libération de la tête (9) et soulever la tête. La tête se verrouille en position verticale.
- 8** Appuyer sur le bouton de libération des accessoires (8) pour retirer les accessoires montés sur le mixeur. Nettoyer l'appareil puis le plier pour le ranger.

Important

- Le mixeur pliable possède un système pivotant unique de bol mélangeur (4) qui permet à l'utilisateur de contrôler parfaitement le processus de mélange. 
- Le bol mélangeur tourne de lui-même pour faciliter le mélange des ingrédients légers. Pendant le mélange, il est nécessaire de contrôler la vitesse de rotation du bol mélangeur en freinant ou en accélérant la rotation, dans un sens ou dans l'autre, au moyen d'une main posée sur la paroi extérieure du bol.
- Il est également possible de tourner le bol dans le sens opposé (antihoraire), quand on désire mélanger plus intimement les ingrédients, ce qui peut être souhaitable pour certaines recettes. Prendre connaissance des recettes pour lesquelles cela est conseillé.
- Pendant le mélange, il se peut que les ingrédients collent à la paroi du bol mélangeur; arrêter alors le mixeur, utiliser la spatule pour pousser les ingrédients vers le centre du bol mélangeur et reprendre le mélange.
- Si d'autres ingrédients sont ajoutés, il peut être nécessaire de gratter le bol; arrêter le mixeur avant de procéder à cette opération.

Utilisation

Ne pas faire tourner le mixeur pendant plus de 6 minutes (avec les fouets (11) ou les batteurs (12)) ou plus de 2 minutes (avec les crochets pétrisseurs (14)). Après l'avoir utilisé pendant l'une ou l'autre de ces durées, laisser refroidir le mixeur pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Capacité

Ne pas remplir le bol mélangeur (4) plus que nécessaire. Trop remplir le bol peut endommager le mixeur. Quantité maximum - 1 kg d'ingrédients secs et humides combinés. Les quantités minimum sont telles qu'elles assurent le contact avec les fouets ou les batteurs placés dans le bol.

Protection contre les surcharges

Si le mixeur est surchargé ou utilisé pendant une période plus longue que conseillée, un dispositif thermique coupe son alimentation.

Si l'appareil cesse de fonctionner, l'arrêter (tourner la commande sur 0), débrancher l'appareil du secteur et attendre 10 minutes, qu'il refroidisse.

Reprendre le mélange (comme avant) en retirant un peu du mélange si le mixeur est surchargé.

Accessoires

Le mixeur est fourni avec trois accessoires, chacun conçu pour une tâche spécifique.

Fouets (11)

Utiliser les fouets pour les œufs ou la crème. Ne pas utiliser les fouets pour battre un mélange dense (un gâteau aux fruits ou une pâte à petit-beurre).

Batteurs (12)

Utiliser les batteurs pour mélanger du sucre et du beurre, une pâte à gâteau, une pâte à petit-beurre, une purée de pommes de terre.

L'un des batteurs est muni d'une platine d'entraînement (13) qui aide le bol à tourner pendant l'utilisation. L'axe de ce batteur comporte par ailleurs une bande rouge. Veillez à monter ce batteur sur la prise surélevée (2) qui est ROUGE à l'intérieur, sans quoi votre robot sur socle peut ne pas fonctionner correctement.

Remarque : Selon les ingrédients à mélanger, il peut être nécessaire d'aider le bol à tourner. En ce cas, utiliser une main pour tourner le bol et faciliter le mélange des ingrédients.

Crochets pétrisseurs (14)

Utiliser les crochets pétrisseurs pour pâtes à pâtisserie.

Les crochets pétrisseurs demandent à être montés de la bonne manière, faute de quoi ils ne peuvent pas pétrir la pâte. Le crochet pétrisseur dont l'extrémité est plate doit être monté dans la prise (2) du bord extérieur. Les crochets pétrisseurs sont conçus de telle sorte qu'il n'est pas possible de les monter incorrectement.

Ne convient pas aux pâtes denses.

Recettes

Cookies aux éclats de chocolat

Pour 18 personnes

Ingédients :

- 250g Farine
- 1/2 cuillère à café Bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café Sel
- 170g Beurre doux, fondu
- 200g Sucre roux mou
- 100g Sucre en poudre
- 1 cuillère à café Extraite de vanille
- 1 Œuf
- 1 Jaune d'œuf
- 325g Éclats de chocolat

Préparation :

- 1 Préchauffer le four à 170°C / Thermostat 3. Graisser un plat ou poser une feuille de papier de cuisson.
- 2 Tamiser ensemble la farine et le bicarbonate de soude; réserver.
- 3 Monter les batteurs sur le mixeur. Dans le bol mélangeur, ajouter le beurre fondu, le sucre roux et le sucre en poudre et battre pour obtenir un mélange homogène. Commencer par la vitesse 1 puis augmenter jusqu'à 3 si nécessaire. Au cours du mélange, il peut être nécessaire d'arrêter l'opération et de gratter la paroi intérieure du bol avec la spatule.
- 4 Battre la vanille, l'œuf et le jaune d'œuf pour obtenir un mélange crémeux; utiliser les vitesses 1 à 3.
- 5 À la vitesse 1, ajouter les ingrédients tamisés au mélange. Au cours du mélange, il peut être nécessaire d'arrêter l'opération et de gratter la paroi intérieure du bol avec la spatule.
- 6 Incorporer les éclats de chocolat à la main en s'aidant d'une cuillère en bois. Déposer la pâte à cookies sur le plateau préparé, compter environ 4 cuillères à soupe de pâte par cookie (pour des cookies plus petits, 1 cuillère à soupe chapeauté peut convenir, régler le temps de cuisson en conséquence). Ne pas aplatir la pâte. Les cookies doivent être éloignés de 8 cm l'un de l'autre.
- 7 Cuire au four 15 à 17 minutes, ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement brunis. Laisser refroidir sur la plaque quelques minutes avant transférer sur une grille pour total refroidissement.

F

Meringue au citron

Pour la pâtisserie :

- 460g Farine
- 280g Beurre doux de bonne qualité, à la température de la pièce (coupé en morceaux)
- 120g Sucre en poudre non raffiné
- 2 Œufs
- Pincée de sel

Pour la garniture :

- 2x397g boîtes de lait condensé
- 250ml Jus de citron
- 2 cuillères à café Zeste de citron râpé
- 6 Jaunes d'œuf

Pour garnir la meringue :

- 6 Blancs d'œufs
- 1/2 cuillère à café Crème de tartre
- 125g Sucre

Préparation :

- 1 Déposer le beurre ramolli, le sel et le sucre dans le bol mélangeur, fixer les batteurs et mélanger le tout pour obtenir une crème légère et pâle. Commencer à 1 puis augmenter jusqu'à 3. Au cours du mélange, il peut être nécessaire d'arrêter l'opération et de gratter la paroi intérieure du bol avec la spatule.
- 2 Casser les œufs dans un petit bol et les battre légèrement. Ajouter lentement les œufs au beurre préparé et mélanger soigneusement. Utiliser les vitesses 1 à 3. Ajouter un peu de farine aux œufs pour éviter que le mélange ne prenne en masse. Au cours du mélange, il peut être nécessaire d'arrêter l'opération et de gratter la paroi intérieure du bol avec la spatule.
- 3 Retirer le bol mélangeur et les batteurs et tamiser la farine au-dessus du beurre crémeux, remettre dans le mixeur et monter les crochets pétrisseurs. Avec des vitesses 1 à 3 mélanger lentement la farine avec les batteurs, ne pas trop mélanger. Lorsque la préparation prend, arrêter de mélanger.
- 4 Déposer le mélange sur une surface de travail légèrement farinée, diviser le mélange en deux, ne pas le pétrir, le rassembler. Couvrir chaque moitié d'un film étirable et rendre étanche. Placer le mélange dans un réfrigérateur pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit ferme.
- 5 Préchauffer le four à 190°C/Thermostat 5. Graisser un plat conique à fond amovible. Poser le plat sur une plaque allant au four.
- 6 Rouler la préparation jusqu'à ce qu'elle soit assez grande pour remplir généreusement le plat; l'excès doit déborder sur les côtés du plat jusqu'à la plaque qui est au-dessous – ne rien couper à ce stade.
- 7 Couvrir la préparation d'une feuille de papier résistant à la graisse et remplir d'haricots de cuisson. Couper l'excès au moyen d'un couteau affûté. Cuire au four la préparation couverte pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée et sèche – retirer le

papier et les haricots cinq minutes avant la fin.

- 8 Abaisser la température du four à 150°C/Thermostat 2.
- 9 Dans le bol mélangeur, ajouter tous les ingrédients de la garniture, monter les batteurs. À la vitesse 1, battre pour obtenir un mélange onctueux.
- 10 Verser dans la croûte cuite et cuire au four 30 minutes. Laisser refroidir avant d'ajouter les blancs d'œufs.
- 10 Abaisser la température du four à 180°C/Thermostat 4.
- 11 Placer les blancs et la crème de tartre dans le bol mélangeur et engager les fouets.
- 12 Fouetter à la vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange soit mou et que des pics se forment. Cela prend environ 3 minutes. Pendant le mélange, tenir le bol et le tourner, dans un sens et dans l'autre, pour que les ingrédients se mélangent parfaitement. Il peut être nécessaire d'arrêter le mixeur plusieurs fois et de gratter la paroi du bol pour obtenir le mélange de tous les ingrédients.
- 13 Ajouter progressivement le sucre tout en battant pendant 3 minutes, 1 cuillère à café à la fois, jusqu'à obtention d'une préparation ferme.
- 14 Répartir sur la garniture refroidie; sceller le bord de la croûte de pâte. Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que le meringue soit bien dorée.
- 15 Laisser refroidir avant servir.

Fudge brownies

Ingrédients:

groupe 1:

- 80g Cacao en poudre
- ½ cuillère à café Bicarbonate de soude
- 80ml Huile végétale
- 120ml Eau bouillante

Groupe 2:

- 440g Sucre en poudre
- 2 Œufs
- 80ml Huile végétale
- 190g Farine
- 1 cuillère à café Extrait de vanille
- ¼ cuillère à café Sel

Préparation :

- 1 Préchauffer le four à 175°C/Thermostat 3-4.
- 2 Monter les batteurs sur le mixeur. Graisser et fariner une plaque de 22 x 33 cm.
- 3 Mélanger les ingrédients du groupe 1: Mélanger le cacao et le bicarbonate de soude et mettre dans le bol avec l'huile et l'eau.
- 4 Mélanger à la vitesse 1 pour obtenir une préparation épaisse et onctueuse.
- 5 Ajouter les ingrédients du groupe 2: mélanger soigneusement le sucre, les œufs et l'huile.
- 6 Pendant le mélange, tenir le bol et le tourner, dans un sens et

dans l'autre, pour que les ingrédients se mélangent parfaitement. Il peut être nécessaire d'arrêter le mixeur plusieurs fois et de gratter la paroi du bol pour obtenir le mélange de tous les ingrédients.

- Ajouter la farine, la vanille et le sel puis mélanger suffisamment pour obtenir la préparation voulue mais pas trop.
- Répartir également sur la plaque préparée et cuire pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents ressorte propre.
- Laisser refroidir avant de découper en carrés.

Purée de pommes de terre à la crème

Ingrédients :

- 725g Pommes de terre, pelées et coupées en morceau
- 100ml Lait chaud
- 1½ cuillère à café Beurre
- 1½ cuillère à café Sel

Préparation :

- Faire bouillir les pommes de terre pendant 30 minutes.
- Les égoutter et les écraser à la fourchette.
- Les déposer dans le bol mélangeur et monter les batteurs.
- Battre à la vitesse 3 pendant environ 1 minute.
- Ajouter les autres ingrédients et battre encore une minute à la vitesse 5-6 jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- Pendant le mélange, tenir le bol et le tourner, dans un sens et dans l'autre, pour que les ingrédients se mélangent parfaitement. Il peut être nécessaire d'arrêter le mixeur plusieurs fois et de gratter la paroi du bol pour obtenir le mélange de tous les ingrédients.

Gâteau sandwich Victoria

Ingrédients :

- 200g Sucre en poudre
- 200g Beurre ramolli, coupé en morceaux
- 4 Œufs battus
- 200g Farine avec levure incorporée, tamisée
- 1 cuillère à café Levure chimique
- 2 cuillères à soupe Lait

Pour la garniture :

- 300ml Crème fouettée
- 1 Pot de confiture de fraise

Préparation :

- Chauffer le four à 190°C/Thermostat 5. Beurrer deux moules à sandwich de 20 cm et les recouvrir d'un papier de cuisson.
- Ajouter tous les ingrédients au Mixing Bowl et fixer les batteurs.
- Battre les ingrédients du gâteau jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et onctueuse. Commencer à 1 puis augmenter jusqu'à 3. Au cours du mélange, il peut être nécessaire d'arrêter l'opération et de gratter la paroi intérieure du bol avec la spatule.

- Partager le mélange entre les deux moules, lisser la surface avec la spatule ou le dos d'une cuillère et cuire au four pendant 20 minutes, ou jusqu'à l'obtention de gâteaux dorés qui reprennent leur forme quand on les comprime légèrement. Retourner sur une grille et laisser refroidir complètement.
- Monter les fouets sur le mixeur et fouetter la crème pendant 3 minutes en commençant à 1 pour atteindre ensuite la vitesse maximum.
- Étaler la confiture sur le gâteau inférieur, couvrir de crème et déposer le second gâteau sur le tout. Saupoudrer d'un peu de sucre glace.

Crème au beurre

Ingrédients :

- 75g Beurre
- 500g Sucre glace
- Pincée de sel
- 3-4 cuillères à soupe Lait
- 1½ cuillère à café Vanille

Préparation :

- Déposer tous les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Utiliser les batteurs, mélanger à la vitesse 1 pour obtenir une préparation légère et crémeuse.
- Pendant le mélange, tenir le bol et le tourner, dans le sens horaire, pour que les ingrédients se mélangent parfaitement. Il peut être nécessaire d'arrêter le mixeur plusieurs fois et de gratter la paroi du bol mélangeur pour obtenir le mélange de tous les ingrédients.

Crème fouettée

Ingrédients :

- 200ml Crème fouettée*
- *Min. - 200ml. *Max. - 600ml

Préparation :

- Déposer la crème dans le bol mélangeur et monter les fouets.
- Fouetter à 4-5 jusqu'à ce que l'épaisseur désirée soit obtenue. (Temps suggéré: 3-4 minutes). Pendant le mélange, tenir le bol et le tourner, dans un sens et dans l'autre, pour que les ingrédients se mélangent parfaitement. Il peut être nécessaire d'arrêter le mixeur plusieurs fois et de gratter la paroi du bol pour obtenir le mélange de tous les ingrédients.

Meringues

Ingrédients :

- 3 Blancs de gros œufs*
 - 120g Sucre en poudre
- *Min. - 3 blancs d'œuf, utiliser 40g de sucre en poudre par œuf.

Préparation :

- Préchauffer le four à 150°C/Thermostat 2-4.
- Déposer les blancs dans le bol mélangeur et monter les fouets.
- Fouetter à la vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange soit mou et que des pics se forment. Cela prend environ 3 minutes. Pendant le mélange, tenir le bol et le tourner, dans un sens et

dans l'autre, pour que les ingrédients se mélangent parfaitement. Il peut être nécessaire d'arrêter le mixeur plusieurs fois et de gratter la paroi du bol pour obtenir le mélange de tous les ingrédients.

- 4 Ajouter progressivement le sucre, 1 cuillère à café à la fois, tout en battant pendant 3 minutes, jusqu'à obtention d'une préparation ferme.
- 5 Déposer des cuillerées du mélange sur une plaque recouverte de papier de cuisson et cuire au four pendant 15 minutes.
- 6 Baisser la température à 11°C/Thermostat ¼ et cuire encore 2-3 heures jusqu'à l'obtention d'un produit croquant et sec.

Rangement

Le mixeur peut être plié pour rangement après utilisation et conserver dans un placard ou tout autre lieu convenable. Pour plier le mixeur, procéder comme ceci.

- 10 La commande de vitesse (3) doit être sur 0 pour que le bras de la base (5) puisse être plié. S'assurer auparavant que l'alimentation du mixeur est arrêtée, que les accessoires sont démontés et le bol mélangeur (4) retiré.
- 11 Appuyer sur le bouton de libération de la tête (9) et soulever doucement la tête (1). La tête pivote vers l'arrière jusqu'à la position pliée.
- 12 Appuyer sur le bouton de pliage (6) sur la base (5), et plier le mixeur sur la base. Il est conseillé de placer une feuille de mousse d'emballage entre le bras et la base pour les protéger.
- 13 Enrouler le cordon d'alimentation et le déposer près du mixeur. Poser le couvercle de rangement (10). Ranger le bol mélangeur et les accessoires séparément.

Entretien et nettoyage

- Avant tout nettoyage, arrêter le mixeur et le débrancher du secteur.
- S'assurer que le mixeur est complètement refroidi avant de l'utiliser.
- Pour le nettoyage du corps, utiliser un chiffon humide. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Ne pas utiliser de produit d'entretien abrasif ou à base de solvants.
- Laver les accessoires (11), (12), (14), spatule (15) et bol mélangeur (4) dans de l'eau savonneuse. Sécher soigneusement.
- Les accessoires et le bol mélangeur peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle, les poser sur la grille supérieure et utiliser un lavage à l'eau froide.
- **DANGER : Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.**

Nous contacter

Service d'assistance

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

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

Dialoguer avec nous

Si vous avez des questions ou des commentaires à formuler ou si vous souhaitez bénéficier de conseils ou d'idées de recettes pour vous aider à tirer le meilleur parti de vos appareils, retrouvez-nous en ligne :

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

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

Pour la clientèle en France

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

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

Numéro du modèle
Numéro de série

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

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui-ci vous 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 détartés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

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

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

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

Pour la clientèle en Belgique

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

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

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

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

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

F

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



The After Sales Division,

Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 6AJ
Helpline (office hours) UK 0845 871 0960 Republic of Ireland 1800 409119

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

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

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

Glen Dimplex France

Zi Petite Montagne Sud
12 rue des Cavernes
91017 EVRY - LISSES Cedex

www.glendimplex.fr

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

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

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

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

- B** 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.

De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV

Gentsestraat 60
B- 9300 Aalst
België
T : +32-(0)-53 82 88 62
E : info@glendimplex.be

F : +32-(0)-53 82 88 63

www.morphyrichards.be

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

PER ASSISTENZA TECNICA:

HELPLINE 199.193.328 LUN-VEN 9,30-13,00 e 14,30-17,30.

Costo della chiamata 14,26 cent. di Euro al minuto IVA inclusa (da rete fissa).

E : assistenza@necchi.it

F : +39-0693496270

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

- RU** Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. См. информацию об ограничениях использования в подразделе "Размещение" в главе "Важные меры предосторожности". Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

Technopark Holding

Pri Mira 119, VVC EN1, Fl 1, pav. 61
Moscow 129223
Russia
T : 74 957 555777

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

Tauer Elektro a.s.

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

F : +420 461 540 133

- GB** For electrical products sold within the European Community. At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne. Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle. Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent. Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.

- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea. Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici. Riciclarlo laddove esistono le strutture. Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.

- CZ SK** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství. Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu. Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních. Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.