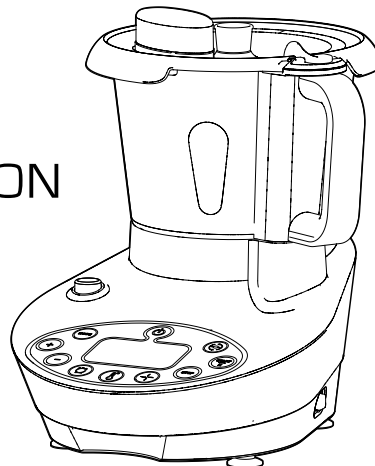


morphy richards®

SUPREME PRECISION MULTICOOKER



Supreme Precision Multicooker

Please read and keep these instructions

GB

Le multicuiseur suprême précision

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

Supreme Precision Universalkochgerät

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D



www.morphyrichards.com



Health And Safety

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

Please read these instructions carefully before using the product.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and cord out of the reach of children.
- **WARNING:** The mixing blades are very sharp. Handle with care when using and cleaning.
- For care and cleaning information, see page 27.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced with a special cable assembly available from the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

In addition, we offer the following safety advice.

Location

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

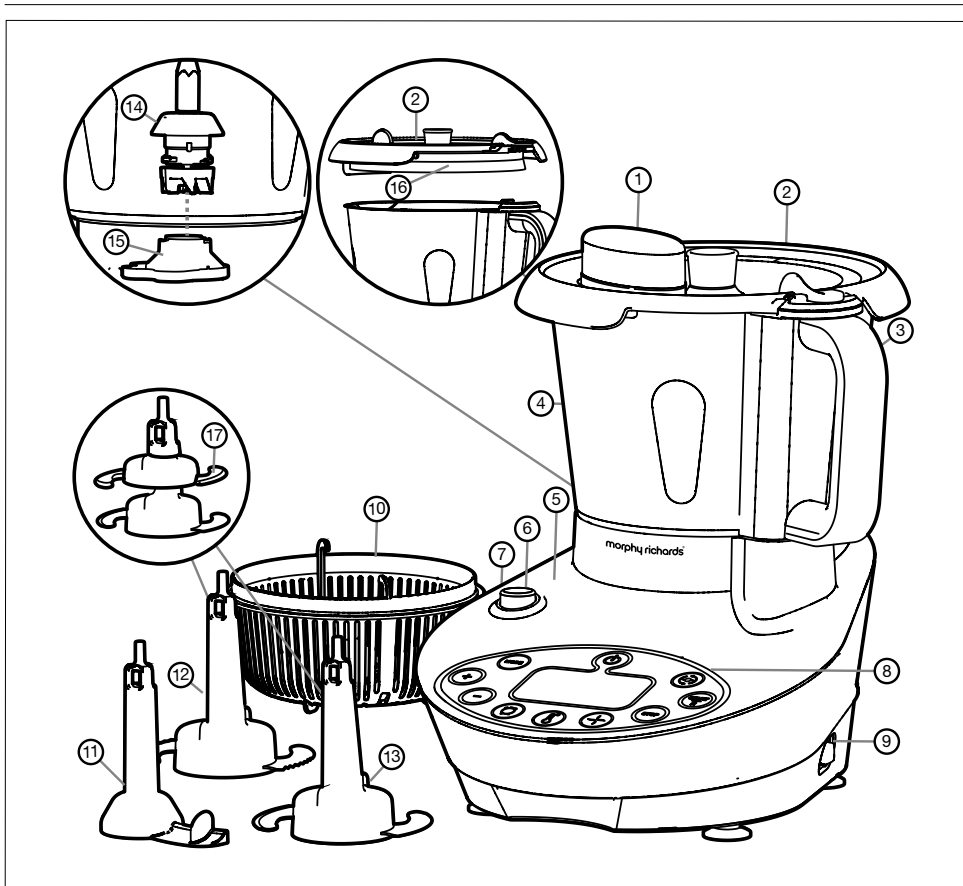
Mains Cable

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

- Do not let the cable run across a cooker or toaster or other hot area which might damage the cable.

Personal Safety

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



GB

F

D

Treating Scalds

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

Other Safety Considerations

- If the mains lead of this appliance is damaged do not use it. Telephone Morphy Richards helpline for advice.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the unit.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as gas or electric stove, ovens, or burners.
- Keep the appliance and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and the like.
- When using the unit, ensure the lid is in place before switching on.
- Do not remove the lid until the blades have stopped.
- After one operation cycle, you must allow the appliance to cool down completely, then clean the appliance to prevent burning.
- Do not operate the appliance continuously.

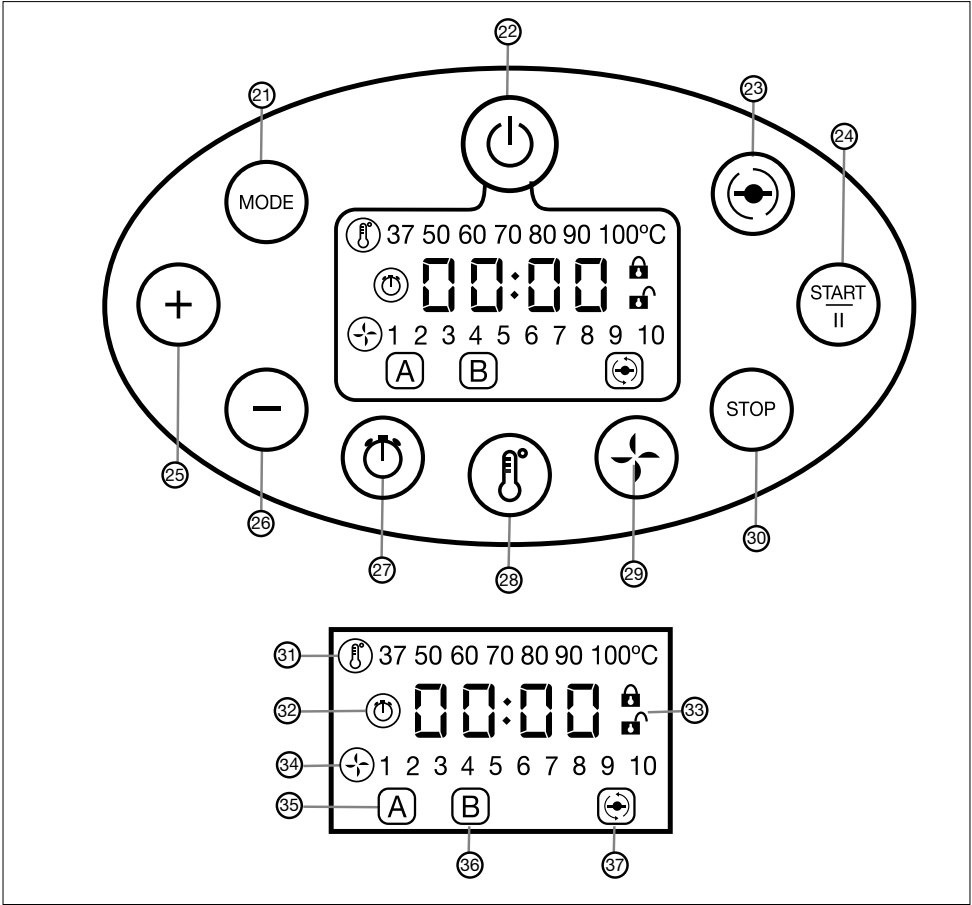
- Be careful if hot liquid is poured into your Multicooker as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.

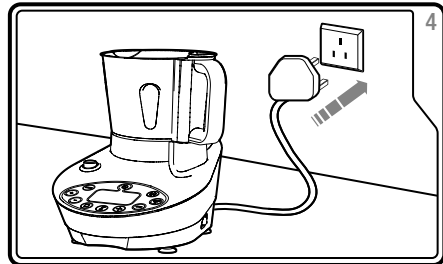
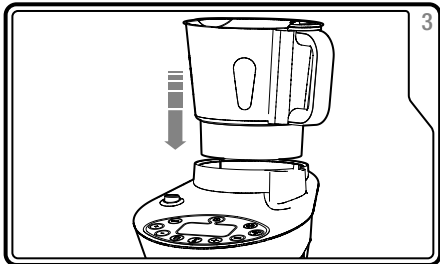
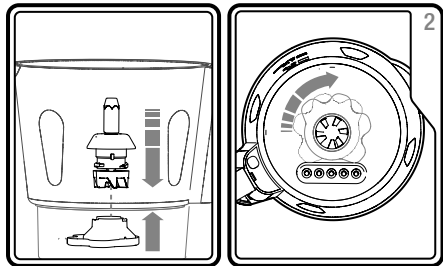
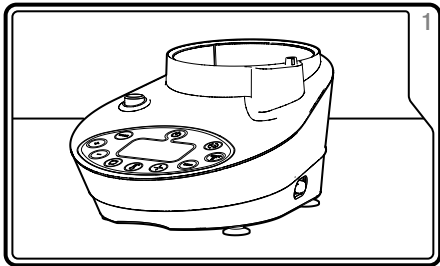
Electrical Requirements

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

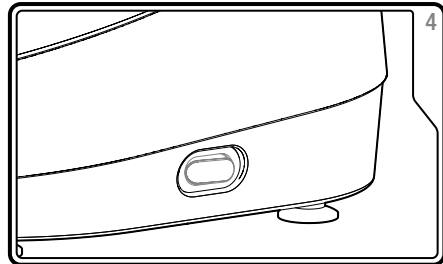
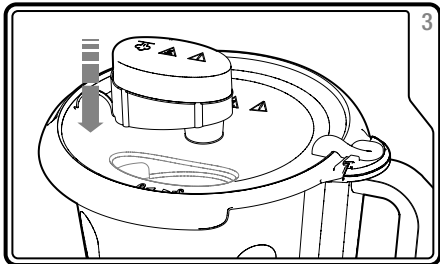
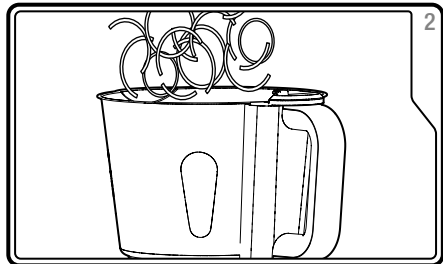
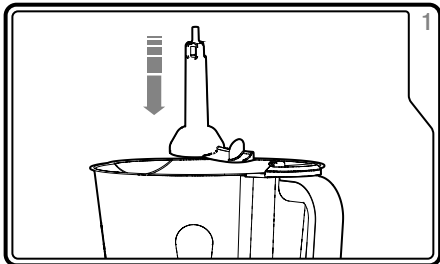
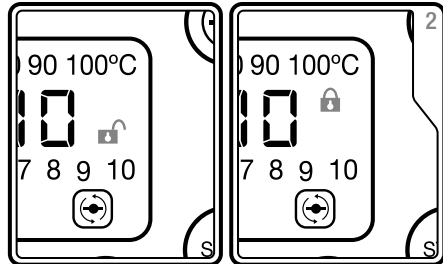
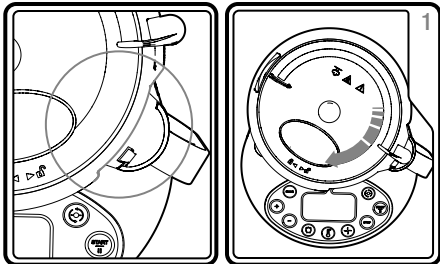
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

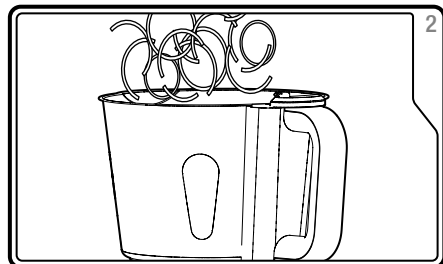
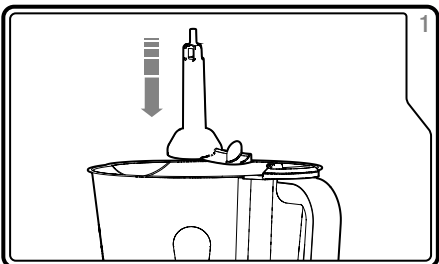
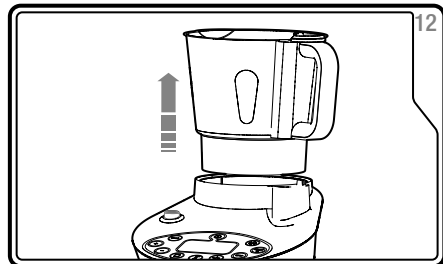
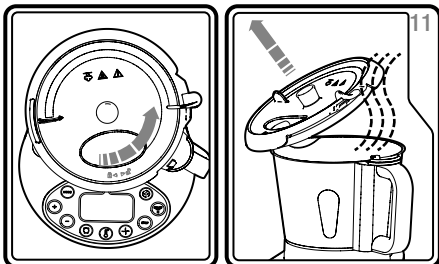
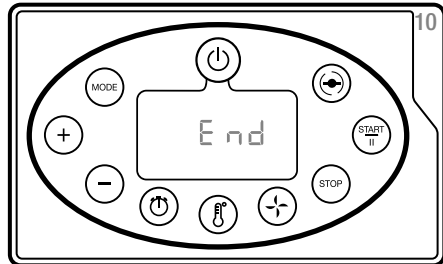
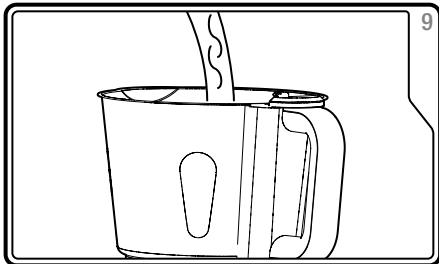
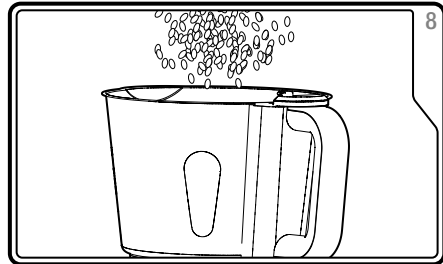
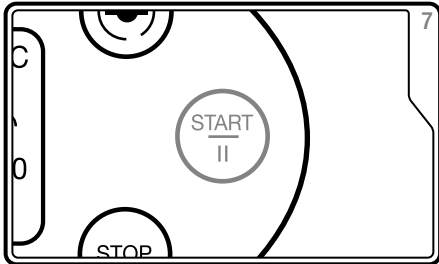
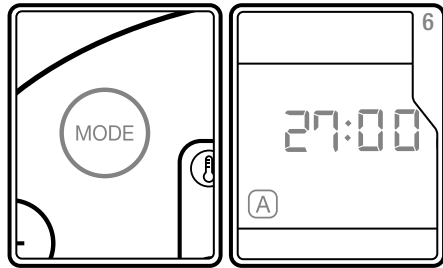
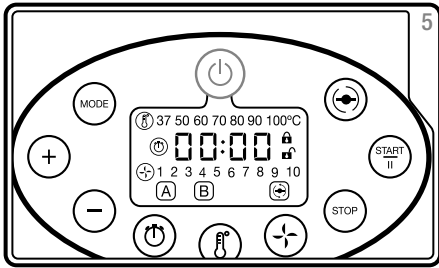
- Should the fuse in the mains plug require changing a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

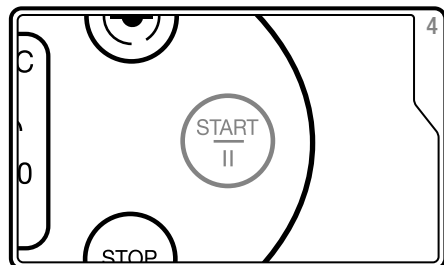
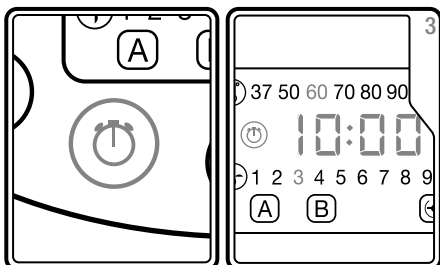
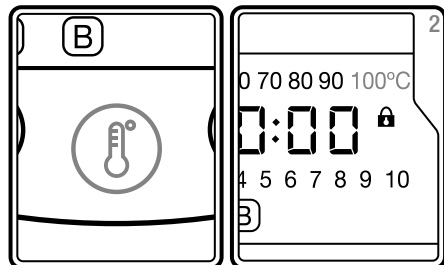
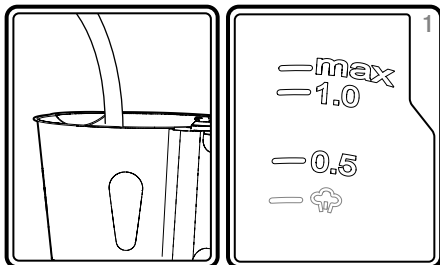
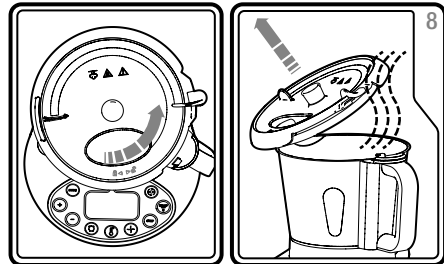
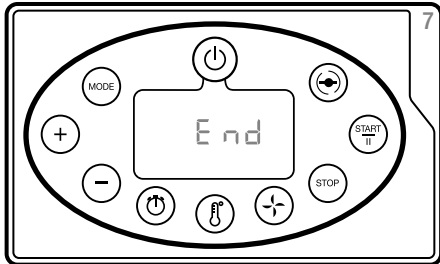
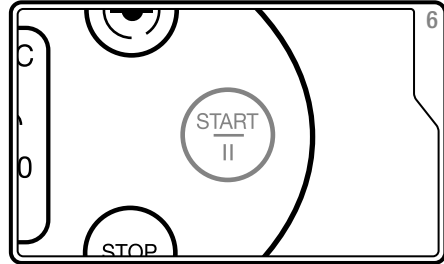
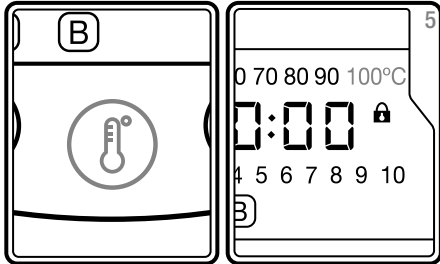
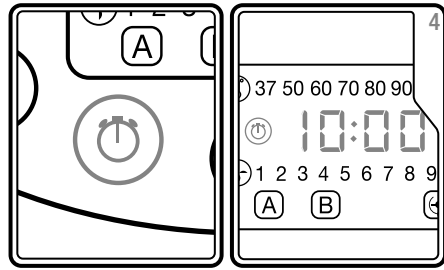
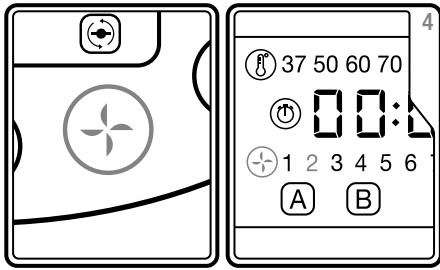




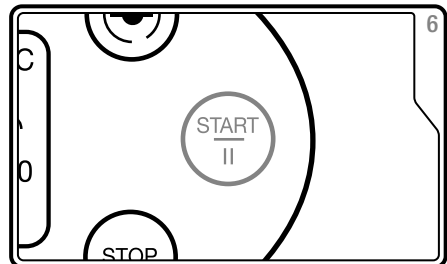
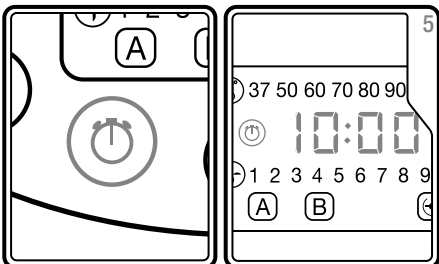
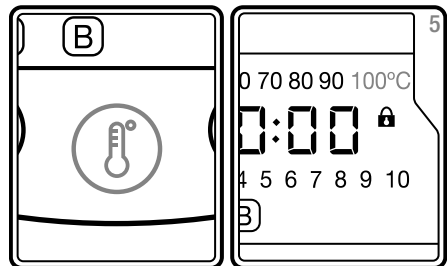
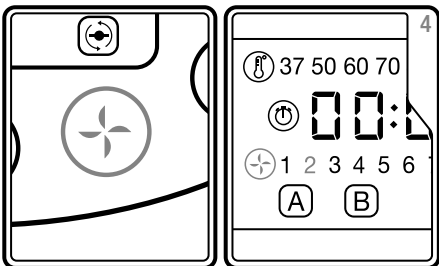
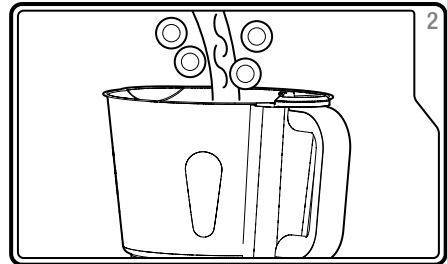
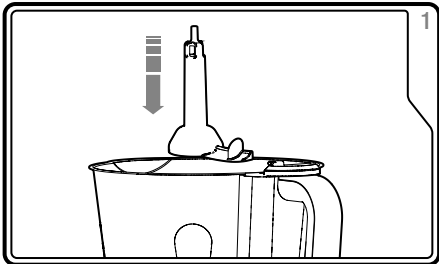
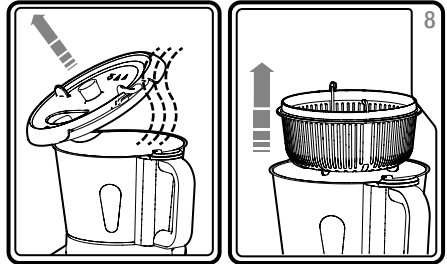
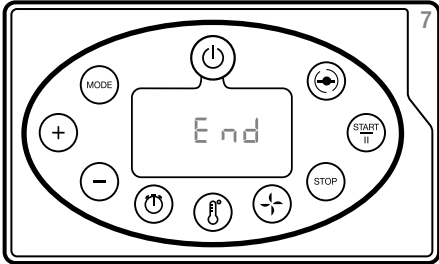
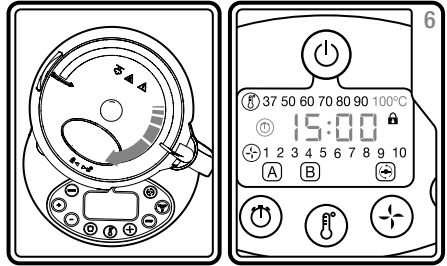
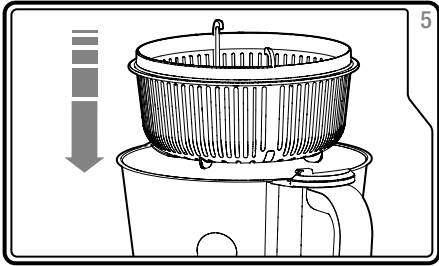
GB
F
D

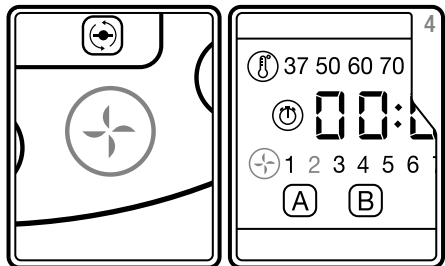
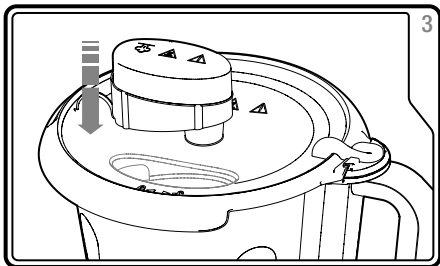
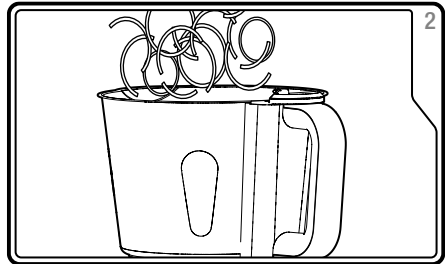
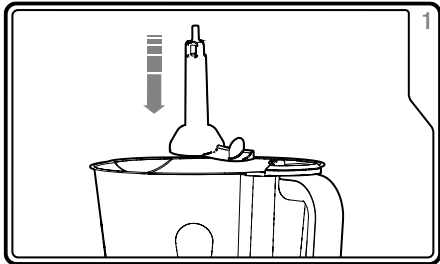
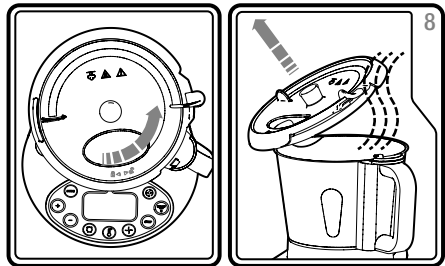
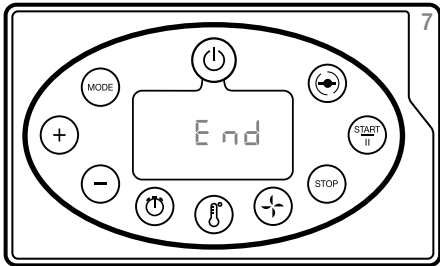




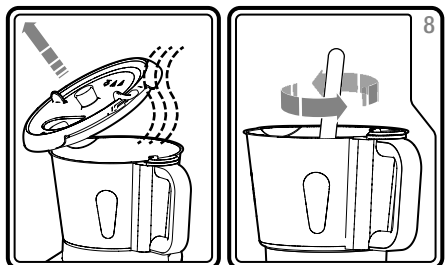
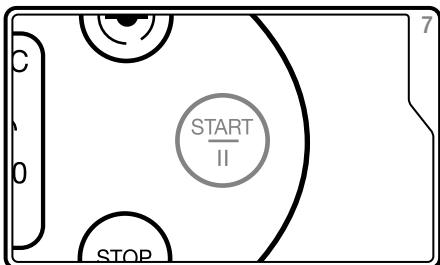
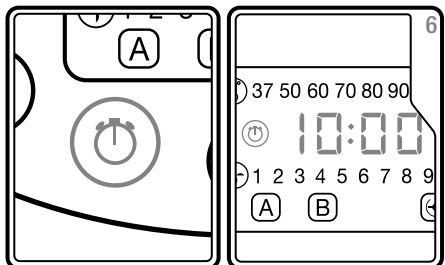
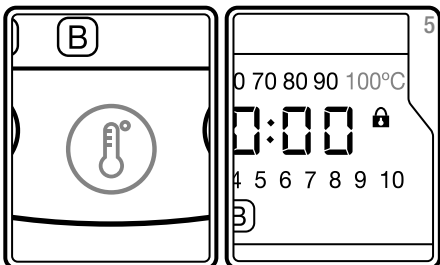


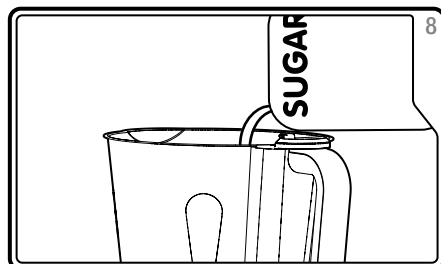
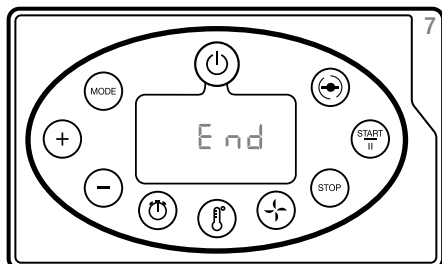
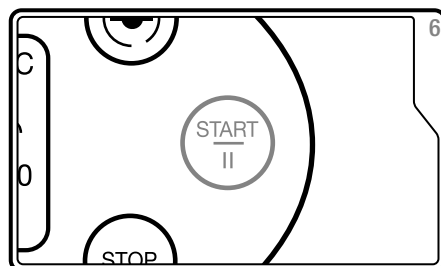
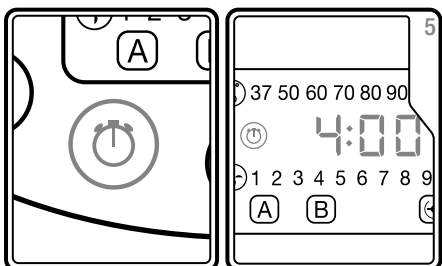
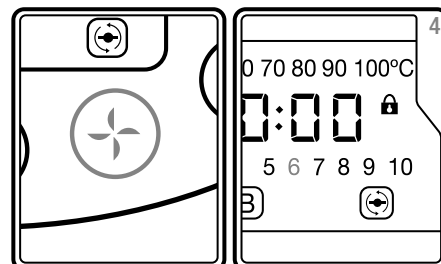
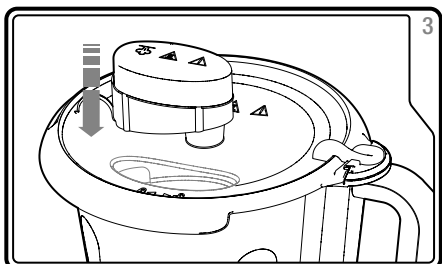
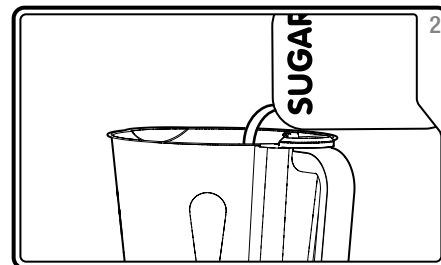
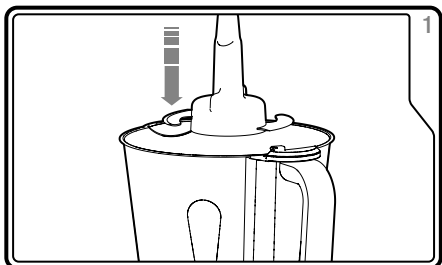
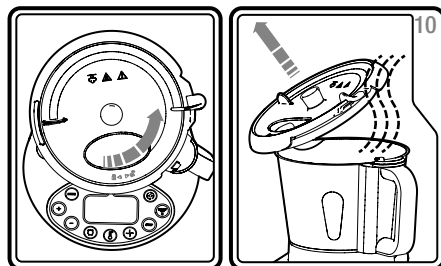
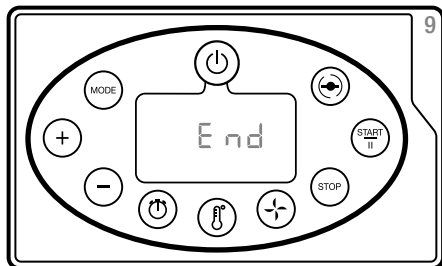
- GB**
- F**
- D**

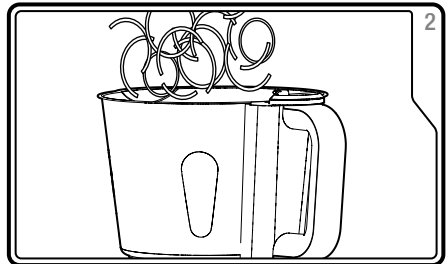
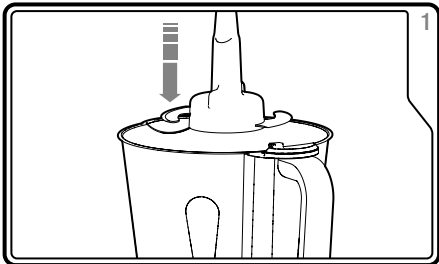
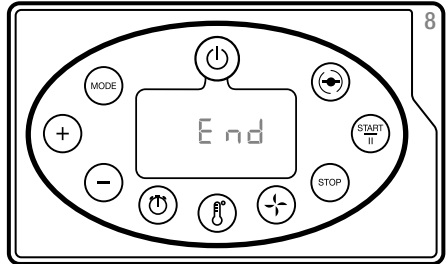
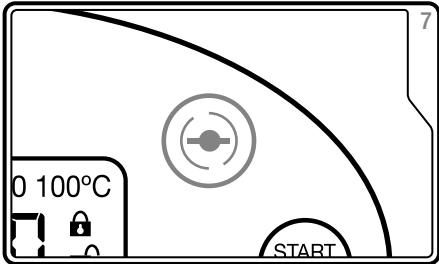
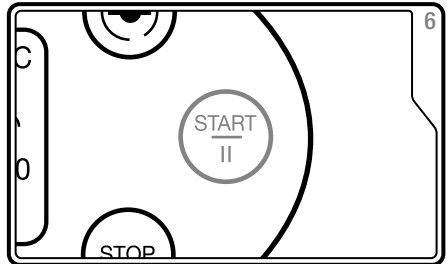
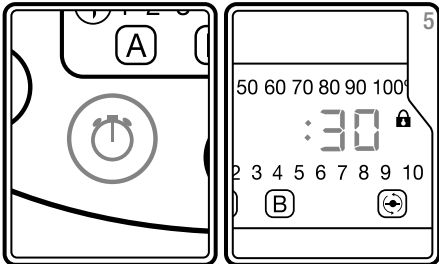
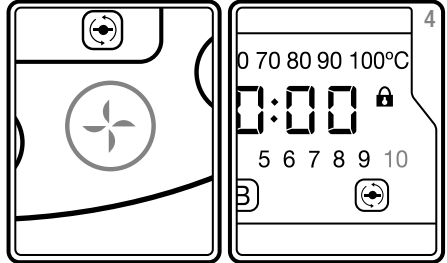
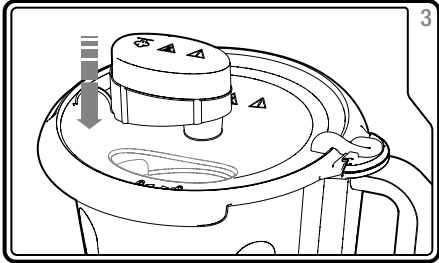
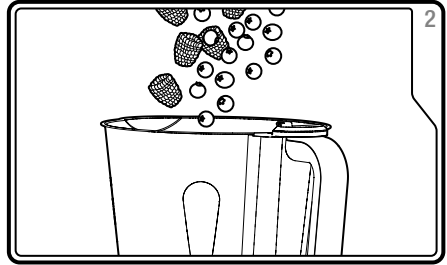
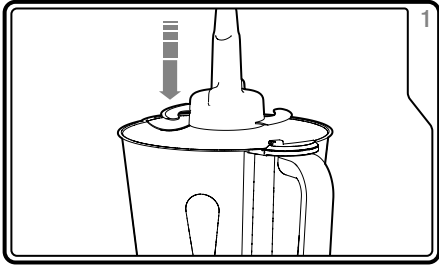




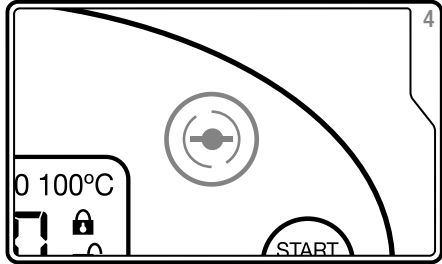
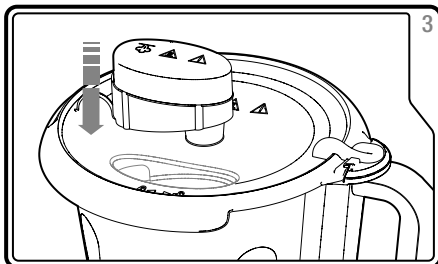
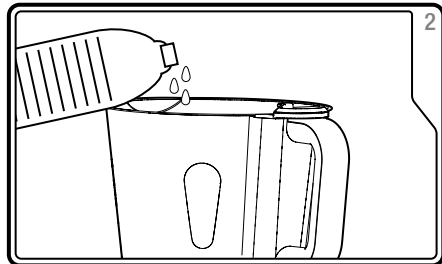
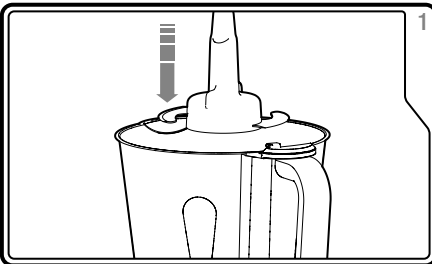
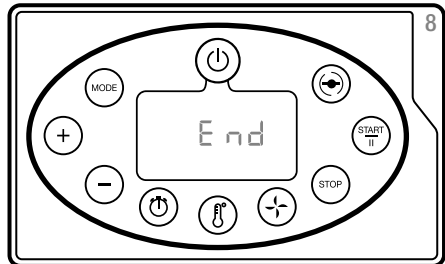
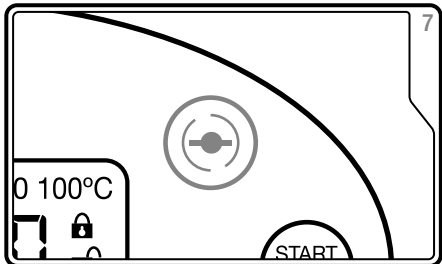
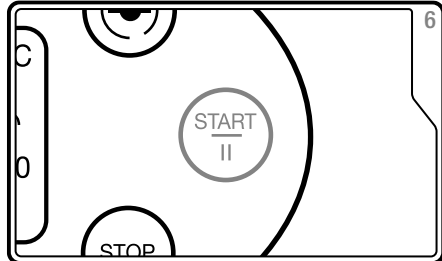
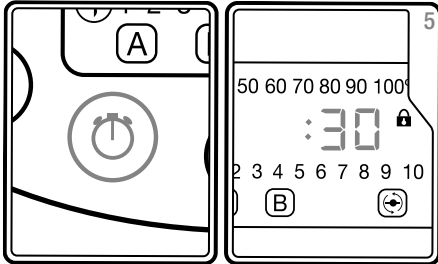
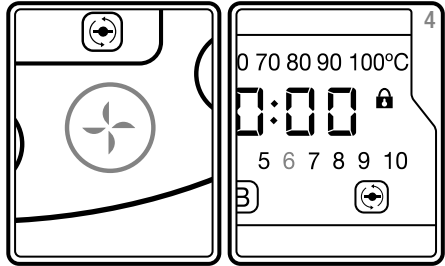
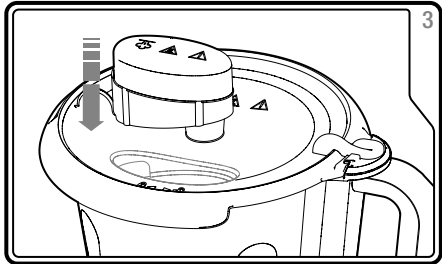
GB
F
D

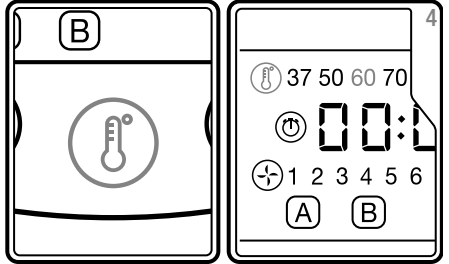
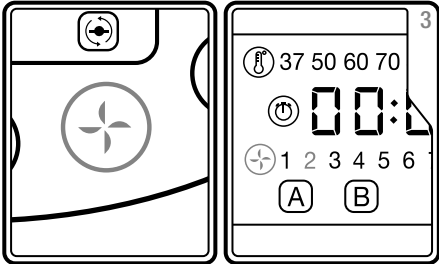
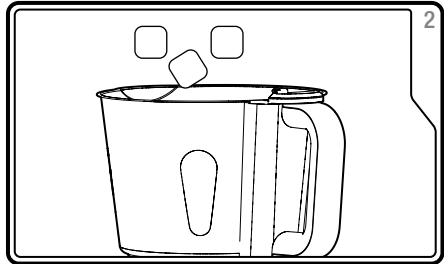
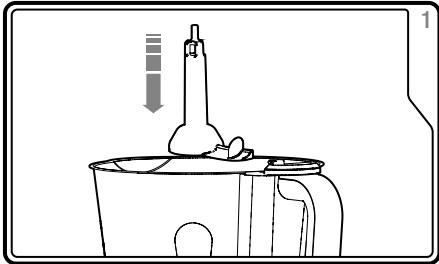




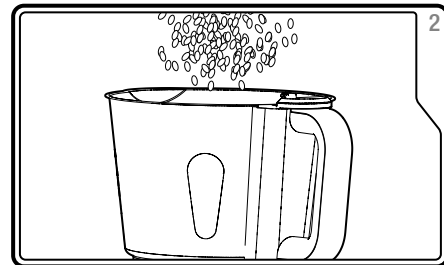
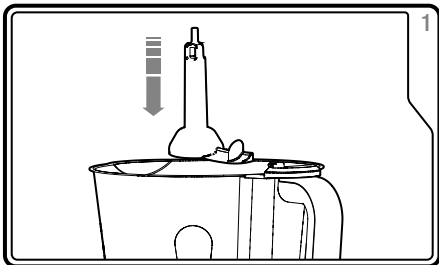
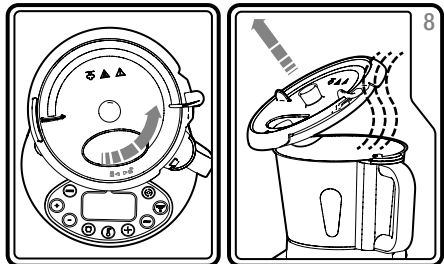
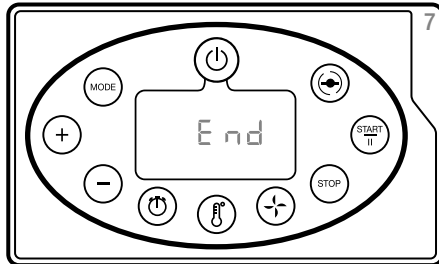
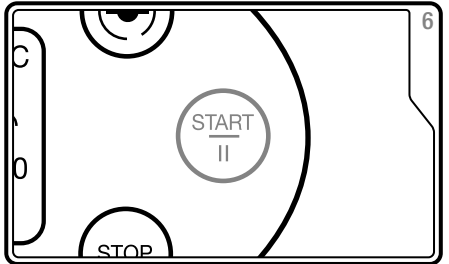
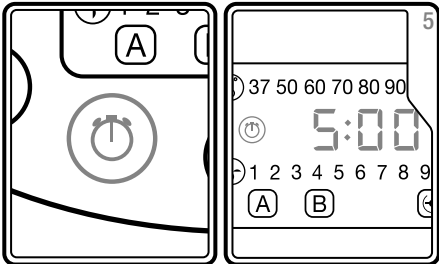


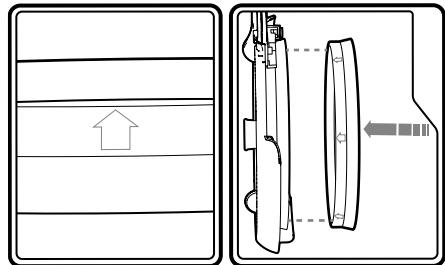
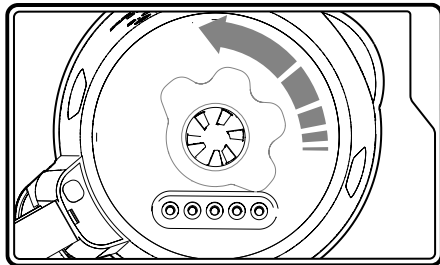
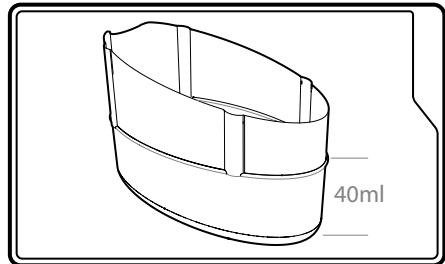
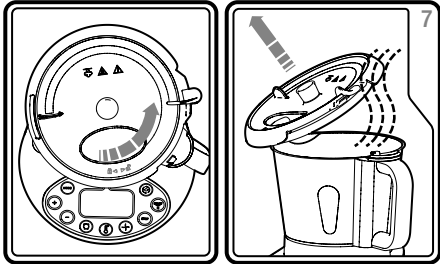
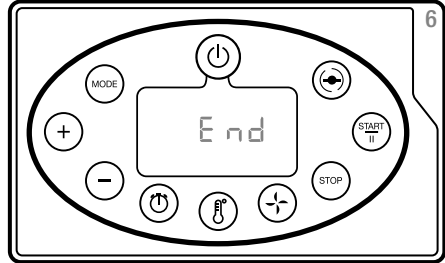
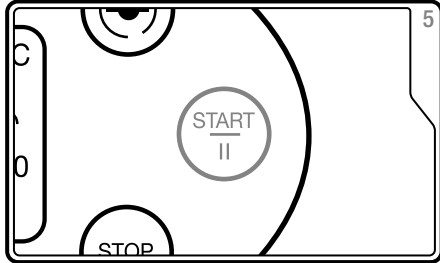
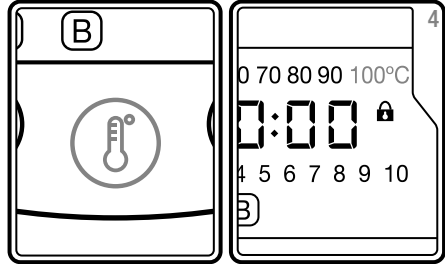
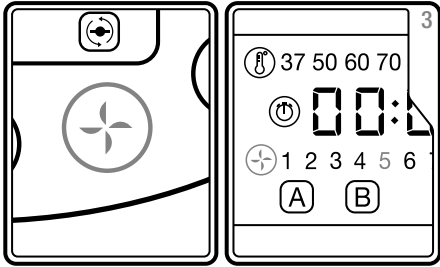
GB
F
D





GB
F
D





Introduction

Thank you for your recent purchase of the Morphy Richards Supreme Precision 10 in 1 Multicooker. Please read this instruction booklet carefully before you use your new Multicooker for the first time.

Your Multicooker is designed to allow you to produce a wide range of dishes with minimum fuss. The automatic programmes allow you to make perfect risotto and pasta dishes everytime without having to keep a watchful eye over a pan on the hob. It really couldn't be easier!

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

Note

To get the most out of your new Multicooker, please read these instructions thoroughly before use.

Contents

Health And Safety	2
Introduction	15
Product Overview	16
Control Panel	16
Before First Use	16
Getting Started	16
Cookbook	16
Automatic Programmes	16
Manual Programmes	17
To Set-Up Before Use	17
To Attach The Lid	17
Quick Start Recipes	17
Using Automatic Programmes	18
Using Manually	19
Fry or Sauté	19
Steam	19
Boil	19
Fast Stew	20
Mix	20
Blend	20
Chop	21
Emulsify	21
Melt	21
Stir	21
Jug	21
Feature Overview	21
Accessories	22
Lock Ring	23
Care And Cleaning	23
Error Codes	24
Troubleshooting	24
Contact Us	25
Guarantee	25



Features

- (1) Measuring Cap
- (2) Lid
- (3) Handle
- (4) Jug
- (5) Main Unit
- (6) Jug Release Button
- (7) Cable Socket (on side)
- (8) Control Panel (19-35)
- (9) On/Off Switch
- (10) Steaming Basket
- (11) Mixing Paddle
- (12) Serrator Blade
- (13) Chopping Blade
- (14) Drive Shaft
- (15) Lock Ring
- (16) Lid Gasket
- (17) Blade Cover (X2)
- (18) Spatula (not shown)
- (19) Mains Lead (not shown)
- (20) Cleaning Brush (not shown)

Control Panel

- (21) Mode Button
- (22) Standby Button
- (23) Pulse Button
- (24) Start Button
- (25) Increase Button
- (26) Decrease Button
- (27) Timer Button
- (28) Temperature Button
- (29) Mixing Speed Button
- (30) Stop Button
- (31) Temperature Icon(s)
- (32) Timer Icon
- (33) Lid Lock Icon(s)
- (34) Mixing Speed Icon(s)
- (35) Automatic Programme A Icon
- (36) Automatic Programme B Icon
- (37) Pulse Icon

Before First Use

- It is important to clean your Multicooker before first use or if it has not been used for a long period of time. See the 'Care and cleaning' section for more information.
- Unpack your Multicooker and remove any cardboard inserts or labels from the product.
- Remove the Blade Covers (17) from the Serrator Blade (12) and Chopping Blade (13).

WARNING: BLADES ARE SHARP

- Wash the Measuring Cap (1), Lid (2), Mixing Paddle (11) Steaming Basket (10), Blade Covers (17) and Spatula (18) in warm soapy water. Wash the Chopping and Serrator Blades (12), (13) using the Cleaning Brush (20) and holding them from the top to avoid cutting yourself.
- Rinse the inside of the Jug (4) with warm soapy water. Ensure the contacts on the bottom of the Jug are dry before first use.
- With a damp cloth clean the Main Unit.
- Carefully dry all the washed parts.

Warning

- **Do not move your multicooker while in use.**

DO NOT USE METAL UTENSILS IN THE MULTICOOKER, DOING SO MAY DAMAGE THE COOKING SURFACE.

Getting Started

- New kitchen appliances can often seem daunting when you start to use them for the very first time. Your new Multicooker is much easier to use than it may look at first glance. To help you understand the process better, we have included a step by step process for a mushroom risotto recipe on the automatic setting (page 8), and a bechamel sauce on the manual (page 9). For more recipes you can make in your new Multicooker, see the cookbook included in the box.

Cookbook

- The cookbook supplied with your new Multicooker contains recipes for both the automatic and manual programmes. We recommend trying a couple of the recipes to 'test' your Multicooker and to help understand its functions and capabilities.

Automatic Programmes

- Your Multicooker has 2 automatic settings. They have been designed with the ideal temperatures, mixing speeds and times to produce perfect rice and pasta dishes every time. How to use the automatic programmes is explained on page 10.
- During each programme, your Multicooker will beep at selected points. When instructed by your Multicooker, add the required ingredients to the Jug (4). Refer to the cookbook supplied with your Multicooker for recipes and what should be added at which interval in the selected programme.



Manual Programmes

- Your Multicooker utilises 2 main processes mixing and heating. These coupled with the timer, allow you to use your Multicooker for a wide range of tasks in the kitchen.
- When you have started to get to grips with your Multicooker, you will be able to create and adapt your own recipes. The supplied cookbook also includes a variety of delicious dishes you will be able to make with ease.

Note

- Please read this manual fully before using your Multicooker.
- At certain points, to aid cooking it may be required to scrape the sides of Jug with a spatula to remove any food adhered to the surface.

To Set-Up Before Use

- Place the Main Unit (5) on a flat, stable surface away from the worktop edge. Ensure your Multicooker is secure and stable before use.
- Ensure the Drive Shaft (14) is correctly locked into the Jug (4) using the Lock Ring (15) located on the base of the Jug. Turn the Lock Ring clockwise to secure before using your Multicooker. The Drive Shaft should not be loose.
- Insert the Jug into the Main Unit. Press down
- Plug your Multicooker into the mains, firmly to lock into place.

To Attach the Lid

- Attach the Lid (2), place on top of the Jug with the handle located within the cutout on the Lid. Press down and twist clockwise to lock into place.
- When your Multicooker is switched on, if the Lid is not correctly attached to the Jug the Mixing Speed (29) and Pulse (23) Buttons will not be illuminated, and the 'unlocked' Lid Lock Icon (33) will be illuminated.

Quick Start Recipe

Automatic - Mushroom Risotto

We understand that using a product that appears complicated for the first time can often be a daunting experience. Using your new product 'hands on' can often be the best way to learn how to use it.

So to help, we have included these recipes; mushroom risotto on the automatic setting and bechamel sauce on the manual. When you have got to grips with your new Multicooker there are more recipes and dishes for you to try on both the automatic and manual settings in the cookbook supplied with the product.

For more information on how to use your Multicooker on the Automatic setting, see page 10.

Ingredients:

- 40ml Extra virgin olive oil
- 30g Shallot, finely chopped
- 20g White onion finely chopped
- 1 Garlic clove, finely chopped
- 200g Button mushrooms, diced
- 150g Shiitake mushrooms, diced
- 300g Risotto rice
- 40ml Dry white wine
- 630ml Water
- 1 Vegetable stock cube
- 50ml Double cream
- 40g Butter
- 30g Parmesan cheese, grated

Method:

- Ensure the Drive Shaft (14) and Lock Ring (15) are correctly located and locked into place in the Jug (4).
- Insert the Jug into the Main Unit (5).
- Place the Mixing Paddle (11) onto the Drive Shaft.
- Add the oil, shallot, white onion, garlic, button and shiitake mushrooms to the Jug.
- Place the Lid (2) on the Jug, press down and twist clockwise to lock into place. Insert the Measuring Cap (1) into the Lid.
- Switch your Multicooker on (9).
- Press the Mode Button (21) once to select programme A (risotto). The Automatic Programme A Icon will illuminate (35)
- Press the Start Button (24). Your Multicooker will begin to cook.
- After 5 minutes your Multicooker will beep twice. Remove the Lid and Measuring Cap. If required, scrape the sides of the Jug with a silicone spatula.
- Add the risotto rice to the Jug, after 1 minute add the wine, water and crumble in the stock cube. Replace the Lid, without the Measuring Cap.
- After 10 minutes your Multicooker will beep three times. Remove the Lid and add the cream. Replace the Lid.
- After 8 minutes your Multicooker will beep four times. Remove the

GB





Lid and add the butter and Parmesan cheese. Replace the Lid.

- After 4 minutes your Multicooker will beep and Display 'End'.
- Your risotto is ready.
- Carefully twist the Lid anticlockwise and remove, being careful about any hot steam that will escape (angle the Lid away from you for safety). Allow the water collected on the inside of the Lid to fall back into the Jug, to avoid drips onto your Multicooker.
- Give the risotto a stir with a spatula or wooden spoon before serving.

Manual - Bechamel Sauce

Your new Multicooker utilises 2 main processes, mixing and heating. Coupled with a timer this allows you to use your Multicooker for a wide range of processes within your kitchen. How to set up your Multicooker for the different processes are detailed on pages 12-24.

The test recipe below for making a bechamel sauce requires you to set the timer, heating and mixing functions. When you have got to grips with programming the manual settings, you can try many more of the manual recipes supplied within the cookbook, or adapt your own recipes for use within your Multicooker.

Ingredients:

- 500ml Whole milk
- 50g Butter
- 40g Plain flour
- 4g Salt
- Nutmeg, to taste

Method:

- Ensure the Drive Shaft (14) and Lock Ring (15) are correctly located and locked into place in the Jug (4).
- Insert the Jug into the Main Unit (5).
- Place the Mixing Paddle (11) onto the Drive Shaft.
- Add all the ingredients (listed left) into the Jug.
- Place the Lid (2) on the Jug, press down and twist clockwise to lock into place. Insert the Measuring Cap (1) into the Lid.
- Switch your Multicooker on (9).
- Press the Mixing Speed Button (29), Use the Increase and Decrease Buttons (25),(26) to set the Mixing Speed Icon (34) to speed 3. The '3' will be flashing.
- Press the Temperature Button (28), Use the Increase and Decrease Buttons to set the Temperature Icon (31) to 80°C. The '80' will be flashing.
- Press the Timer Button (27) once (to set the minutes section). Use the Increase and Decrease Buttons to set the Timer Icon (32) to 10 minutes. The display will read '10:00'.
- The Control Panel (8) should have 10 Minutes, 80°C and Speed 3 selected (flashing).
- Press the Start Button (24). Your Multicooker will beep and start.
- After 10 minutes your Multicooker will beep and Display 'End'.
- Your bechamel sauce is ready.
- Carefully twist the Lid anticlockwise and remove, being careful

about any hot steam that will escape (angle the Lid away from you for safety). Allow the water collected on the inside of the Lid to fall back into the Jug, to avoid drips onto your Multicooker.

- Give the sauce a stir with a wooden spoon and enjoy.

Using Automatic Programmes

- 7 Follow the steps in 'To Set-Up Before Use' to set-up your Multicooker. Place the Mixing Paddle (11) onto the Drive Shaft (14).
- 8 Refer to the selected recipe and add the first set of ingredients to the Jug (4).
- 9 Attach the Lid (2), Place the Measuring Cap (1) into the space in the Lid (if stated to do so in the recipe).
- 10 Switch your Multicooker On (9).
- 11 The Control Panel (8) will illuminate and your Multicooker will sound.
If the Control Panel is not lit, press the Standby Button (22).
- 12 Press the Mode Button (21) to highlight programme A (Risotto) (35). Press again to cycle through Mode B (Pasta) (36) and back to the manual setting. The designated letter, A or B will be displayed on the Control Panel.

- 13 Press the Start Button (24), your Multicooker will begin to cook.

- 14 After 5 minutes your Multicooker will beep twice, this is the first prompt to add the next set of ingredients listed in the recipe. Remove the Lid, add the Ingredients and replace the lid. Your Multicooker will continue to cook.

- 15 Your Multicooker will prompt another 2 times during the cooking process to add more ingredients (times vary by programme). Refer to the cookbook to add the correct

- 16 When finished, your Multicooker will sound and display 'END'. Your Multicooker will slow to speed 1 and continue mixing to prevent food from sticking to the base of the Jug. Press the Stop Button (30).ingredients to the Jug.

- 17 Remove the Lid by twisting anticlockwise and then lifting away from the Jug. Angle the Lid away from you when lifting, the contents will be hot. Allow the water collected on the inside of the Lid to fall back into the Jug, to avoid drips onto your Multicooker. Carefully remove the Mixing Paddle from the Jug.

WARNING HOT STEAM

- 18 Press the Jug Release Button (6) and remove the Jug from the Main unit before serving.





Using Manually

- The 10 main functions are explained here, frying/saut eing, steaming, boiling, fast stewing, mixing, blending, chopping, emulsifying, melting and stirring.
- When you have used your Multicooker a few times, you will be able to adapt recipes and create your own delicious dishes.

Fry or Saut e

For use in recipes like cottage pie.

- 19** Follow the steps in 'To Set-Up Before Use' to set-up your Multicooker. Place the Mixing Paddle (11) onto the Drive Shaft (14).
- 20** Add your ingredients to the Jug and attach the Lid (2).
- 21** Press the Mixing Speed Button (29), the Icon (34) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons (25),(26) to adjust the speed setting. Use a slow speed (1-2) to stir the food while frying and prevent sticking.
- 22** Press the Timer Button (27) (if using) and the first half of the Timer (32) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the timer in minutes. Press the Timer Button again, the second half of the Icon will flash, use the Increase and Decrease buttons to adjust the timer in seconds. You can use your Multicooker without setting the timer for a maximum of 30 minutes.
- 23** Press the Temperature Button (28), the Temperature Icon (31) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the temperature in celsius up to 100°C.
- 24** Press the Start Button (24). Your Multicooker will sound and begin the cooking process.
- 25** When finished, your Multicooker will sound and display 'END'. Your Multicooker will slow to speed 1 and continue mixing to prevent food from sticking to the base of the Jug. Press the Stop Button (30).
- 26** Remove the Lid by twisting anticlockwise and then lifting away from the Jug. Angle the Lid away from you when lifting, the contents will be hot. Allow the water collected on the inside of the Lid to fall back into the Jug, to avoid drips onto your Multicooker. Carefully remove the Mixing Paddle from the Jug.

WARNING HOT STEAM

Steam

For use in recipes like carrots in parsley butter.

- 27** Follow the steps in 'To Set-Up Before Use' to set-up your Multicooker. Fill the Jug (4) to the steaming icon marked on the side with cold water (300ml). Do not fill past this level. This is enough water to steam for 60 minutes. Attach the Lid (2).
- 28** Switch your Multicooker on. Your Multicooker will illuminate and sound. Press the Temperature Button (28), the Temperature Icon (31) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons (25),(26) to adjust the temperature to 100°C.
- 29** Press the Timer Button (27) and use the Increase and Decrease

buttons to adjust the timer. Set your Multicooker to 10 minutes to bring the water to a boil.

- 30** Press the Start Button (24). Your Multicooker will begin to heat the water, bringing it to a boil.
- 31** When the water has reached 100°C, (the icon will stop flashing). Press the Stop Button (30) and remove the Lid. Place the Steaming Basket (10) into the Jug. Add the ingredients to the Steaming Basket.
- 32** Replace the Lid, reset the temperature to 100°C and set the timer for the correct length to cook the ingredients in the Steaming Basket. (As per steps 2-4).
- 33** Press the Start Button (24). When finished, your Multicooker will sound and display 'END', Press the Stop Button (30).
- 34** After cooking, remove the Lid angling away from you, the contents will be hot. Allow the water collected on the inside of the Lid to fall back into the Jug, to avoid drips onto your Multicooker. Carefully remove the Steaming Basket from the Jug.

WARNING HOT STEAM

Boil

For use in recipes like pasta & borlotti beans.

- 35** Follow the steps in 'To Set-Up Before Use' to set-up your Multicooker. Place the Mixing Paddle (11) onto the Drive Shaft (14).
- 36** Add your ingredients and water to the Jug (2) and attach the Lid.
- 37** Press the Mixing Speed Button (29) (if using), the Icon (34) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons (25),(26) to adjust the speed setting. Use a slow speed (1-2) to stir the food while boiling.
- 38** Press the Temperature Button (28), the Icon (31) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the temperature in celsius to 100°C.
- 39** Press the Timer Button (27) (if using), and the first half of the Timer (32) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the timer in minutes. Press the Timer Button again, the second half of the Icon will flash, use the Increase and Decrease buttons to adjust the timer in seconds. You can use your Multicooker without setting the timer for a maximum of 30 minutes.
- 40** Press the Start Button (24). Your Multicooker will sound and begin the cooking process. the °C selected on the LCD display will flash until it has reached the desired temperature.
- 41** When finished, your Multicooker will sound and display 'END'. If you are using a mixing function, your Multicooker will slow to speed 1 and continue mixing to prevent food from sticking to the base of the Jug. Press the Stop Button (30).
- 42** Remove the Lid by twisting anticlockwise and then lifting away from the Jug. Angle the Lid away from you when lifting, the contents will be hot. Allow the water collected on the inside of the Lid to fall back into the Jug, to avoid drips onto your Multicooker. Carefully remove the Mixing Paddle from the Jug (if using).

WARNING HOT STEAM

GB





Fast Stew

For use in recipes like beef & lentil stew

- 43** Follow the steps in 'To Set-Up Before Use' to set-up your Multicooker. Place the Mixing Paddle (11) onto the Drive Shaft (14).
- 44** Add your ingredients to the Jug (4) and attach the Lid (2).
- 45** Insert the Measuring Cap (1) into the space in the Lid.
- 46** Press the Mixing Speed Button (29) the Icon (34) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons (25),(26) to adjust the speed setting. Use a slow speed (1-2) to stir the food while
- 47** Press the Temperature Button (28), the Icon (31) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the temperature in celsius to 100°C. stewing to prevent sticking.
- 48** Press the Timer Button (27) (if using), the first half of the Timer (32) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the timer in minutes. Press the Timer Button again, the second half of the Icon will flash, use the Increase and Decrease buttons to adjust the timer in seconds. You can use your Multicooker without setting the timer for a maximum of 30 minutes.
- 49** Press the Start Button (24). Your Multicooker will sound and begin the cooking process.
- 50** If required, during stewing, remove the Lid to boil off any excess liquid. With the Lid removed your Multicooker will not stir, so you will need to stir manually using a plastic spatula to prevent food sticking to the Jug.
- 51** When finished, your Multicooker will sound and display 'END', Press the Stop Button (30). Your Multicooker will slow to speed 1 and continue mixing to prevent food from sticking to the base of the Jug.
- 52** Remove the Lid by twisting anticlockwise and then lifting away from the Jug. Angle the Lid away from you when lifting, the contents will be hot. Allow the water collected on the inside of the Lid to fall back into the Jug, to avoid drips onto your Multicooker. Carefully remove the Blade or Paddle from the Jug (if using).

WARNING HOT STEAM

Mix

- 53** Follow the steps in 'To Set-Up Before Use' to set-up your Multicooker. Place the Chopping Blade (13) onto the Drive Shaft (14).
- 54** Add your ingredients to the Jug (4) and attach the Lid (2).
- 55** Insert the Measuring Cap (1) into the space in the Lid.
- 56** Press the Mixing Speed Button (29), the Icon (34) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons (25),(26) to adjust the speed setting. Use a medium speed (5-6).
- 57** To set the timer, press the Timer Button (27) and the first half of the Timer (32) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the timer in minutes. Press the Timer Button again, the second half of the Icon will flash, use the Increase and Decrease buttons to adjust the timer in seconds.
- 58** Press the Start Button (24). Your Multicooker will sound and begin to mix.
- 59** When finished, your Multicooker will sound and display 'END'. Press the Stop Button (30)
- 60** If required, remove the Lid and add the next set of ingredients to the Jug before repeating the process.

Blend

For use in recipes like raspberry smoothie.

- 61** Follow the steps in 'To Set-Up Before Use' to set-up your Multicooker. Place the Chopping Blade (13) or Serrator Blade (12) (if using frozen or tough ingredients), onto the Drive Shaft (14).
- 62** Add your ingredients to the Jug (4) and attach the Lid (2).
- 63** Insert the Measuring Cap (1) into the space in the Lid.
- 64** Press the Mixing Speed Button (29), the Icon (34) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons (25),(26) to adjust the speed setting. Use a high speed (9-10).
- 65** To Set the Timing Function, (if using) Press the Timer Button (27) and the first half of the Timer (32) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the timer in minutes. Press the Timer Button again, the second half of the Icon will flash, use the Increase and Decrease buttons to adjust the timer in seconds. We do not recommend blending for longer than 1 minute.
- 66** Press the Start Button (24). Your Multicooker will sound and begin to blend.
- 67** Alternatively, Press the Pulse Button (23) to blend in short bursts at speed 10.
- 68** When finished, your Multicooker will sound and display 'END'. Press the Stop Button (30) and remove the Lid.





Chop

For use in recipes like pesto.

- 69** Follow the steps in 'To Set-Up Before Use' to set-up your Multicooker. Place the Chopping Blade (13) onto the Drive Shaft (14).
- 70** Add your ingredients to the Jug (4) and attach the Lid (2).
- 71** Insert the Measuring Cap (1) into the space in the Lid.
- 72** Press the Mixing Speed Button (29), the Icon (34) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons (25),(26) to adjust the speed setting. Use a high speed (7-8).
- 73** Press the Timer Button (27) and the first half of the Timer (32) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the timer in minutes. Press the Timer Button again, the second half of the Icon will flash, use the Increase and Decrease buttons to adjust the timer in seconds.
- 74** Press the Start Button (24). Your Multicooker will sound and begin to chop.
- 75** Alternatively, Press the Pulse Button (23) to chop in short bursts at speed 10. In-between bursts you may need to scrape the sides of the jug down using a spatula.
- 76** When finished, your Multicooker will sound and display 'END'. Press the Stop Button (30) and remove the Lid.

Emulsify

- 77** Follow the steps in 'To Set-Up Before Use' to set-up your Multicooker. Place the Chopping Blade (13) onto the Drive Shaft (14).
- 78** Add your ingredients to the Jug (4) and attach the Lid (2).
- 79** Insert the Measuring Cap (1) into the space in the Lid.
- 80** Press the Pulse Button (23) to emulsify the oil in short bursts at speed 10. In between bursts you may need to scrape the sides of the jug down using a spatula.

Melt

For use in recipes like carrots in parsley butter.

- 81** Follow the steps in 'To Set-Up Before Use' to set-up your Multicooker. Place the Mixing Paddle (11) onto the Drive Shaft (14).
- 82** Add your ingredients to the Jug (4) and attach the Lid (2).
- 83** Press the Mixing Speed Button (29), the Icon (34) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons (25),(26) to adjust the speed setting. Use a slow speed to stir the food while melting and prevent sticking (1-2).
- 84** Press the Temperature Button (28), the Icon (31) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the temperature in celsius to a medium heat, 50 or 60°C.
- 85** Press the Timer Button (27), (if using), and the first half of the Timer (32) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the timer in minutes. Press the Timer Button again, the second half of the Icon will flash, use the Increase and Decrease buttons to adjust the timer in seconds. You can use your Multicooker without setting the timer for a maximum of 30 minutes.
- 86** Press the Start Button (24). Your Multicooker will sound and begin the cooking process. The °C selected on the LCD display will flash

until it has reached the desired temperature.

- 87** When finished, your Multicooker will sound and display 'END'. Your Multicooker will slow to speed 1 and continue mixing to prevent food from sticking to the base of the Jug. Press the Stop Button (30).
- 88** Remove the Lid by twisting anticlockwise and then lifting away from the Jug. Angle the Lid away from you when lifting, the contents will be hot. Allow the water collected on the inside of the Lid to fall back into the Jug, to avoid drips onto your Multicooker. Carefully remove the Mixing Paddle from the Jug (if using).

Stir

- 89** Follow the steps in 'To Set-Up Before Use' to set-up your Multicooker. Place the Mixing Paddle (11) onto the Drive Shaft (14).
- 90** Add your ingredients to the Jug (4) and attach the Lid (2).
- 91** Press the Mixing Speed Button (29), the Icon (34) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons (25),(26) to adjust the speed setting. Use a medium speed (5).
- 92** (If using), press the Temperature Button (28), the Icon (31) will flash. Use the Increase and Decrease Buttons to adjust the temperature to the required setting.
- 93** Press the Start Button (24). Your Multicooker will sound and begin to stir.
- 94** When finished, your Multicooker will sound and display 'END'. Press the Stop Button (30) and remove the Lid.
- 95** Remove the Lid by twisting anticlockwise and then lifting away from the Jug. If using the heating element, angle the Lid away from you when lifting, the contents will be hot. Allow the water collected on the inside of the Lid to fall back into the Jug, to avoid drips onto your Multicooker. Carefully remove the Mixing Paddle from the Jug.

GB

Jug (4)

- The Jug will get hot during use.
- The Jug is not suitable for use in the oven, microwave, freezer or dishwasher.
- You can cook in the Jug without the Lid (2) attached. For safety reasons, the Pulse (23) and Speed (29) settings will be disabled with the lid removed. You may need to stir the food in the Jug manually.

Feature Overview

Standby

- After turning your Multicooker on if not used for a few minutes it will automatically go into standby mode. Press the Standby Button (22) to use your Multicooker.

Pause

- During use, if you need to open the Lid (2) to check progress or add seasoning, press the Start Button (24) to pause the cooking process. Press the Start Button again to continue. If after 20 minutes the Start Button has not been pressed, or the programme has not been cancelled by pressing the Stop Button (30), your Multicooker will automatically continue.





- If you remove the Lid without pausing, the mixing function will stop automatically for safety reasons. The heating and timer functions will continue as standard. The mixing function will not continue until the Lid has been correctly replaced.

Warming Up

- When adapting your own recipes for use in your Multicooker, you will need to allow time for your Multicooker to reach the selected temperature. The timing function will start counting down from the beginning, not when the jug reaches temperature. While your Multicooker is reaching temperature, the °C Temperature Icon (31) will flash. When the selected temperature is reached, the icon will cease flashing. If heating to 100°C the Icon will continue flashing throughout the cooking process as the heating element will be constantly on to maintain the high temperature.

Mixing/Chopping

- Your Multicooker provides continuous mixing from low speeds (ideal for constant stirring), to high speed (chopping/whisking). It also features a Pulse Button (23) allowing for high speed bursts to chop or mix for short periods of time.
- Very hard foods such as nuts or lump sugar should not be any bigger than 1.5cm in diameter. Softer items, such as fruits and vegetables can be larger.
- Your Multicooker is not suitable for chopping hard ingredients such as coffee beans.
- Frozen fruits should be defrosted for 10-15 minutes before processing with the supplied Serrator Blade (12).
- Your Multicooker is also not suitable for kneading heavy dough mixtures (bread, pasta, pastry etc.)
- The Attachments for use with the Mixing process are the Mixing Paddle (11) Serrator (12) and Chopping Blade (13). For ideal usage see the Accessories section on page 26.

Heating

- The heating element within your Multicooker can heat the Jug from 37°C to 100°C. Your Multicooker is not suitable for deep frying.

37°C To heat to body temperature.

50°C-60°C For warm milk or delicate foods that would burn or separate at a higher temperature, such as chocolate or butter.

70°C-80°C To heat milk, melt cheese or dissolve sugar. For cooking sauces, creams or puddings made with eggs.

90°C-100°C To pan fry, simmer, boil or steam.

- Heating in the Jug (4) is usually combined with the mixing function to prevent food from sticking to the bottom of the Jug.
- Using the heating function and the supplied Steaming Basket (10) you can use your Multicooker as a steamer.
- Note: you can heat without the Lid (2) attached, but for safety the mixing function will be disabled. The Mixing Speed Button (29) will only illuminate on the Control Panel (8), when the Lid is correctly attached to the Jug.
- While your Multicooker is reaching temperature, the °C Temperature Icon (31) will flash. When the selected temperature is reached, the icon will cease flashing. If heating to 100°C the Icon

will continue flashing throughout the cooking process as the heating element will be constantly on to maintain the high temperature.

Pulse

- To use the Pulse function, ensure the Blade (12) or (13), Lid (2) and Measuring Cap (1) are properly attached. Press and hold the Pulse Button (23) for 2-3 seconds and release.
 - You can use the Pulse function repeatedly until the desired consistency is achieved.
 - The Pulse setting cannot be used while a preset programme is running, or while your Multicooker is heating.
- #### Timer
- The maximum time that may be set on the timer is 60 minutes. Adjusting Manual Settings
 - You can change the mixing speed, cooking temperature or timer while your Multicooker is in use manually. Press the desired function button, (either the Timer (27), Temperature (28) or Mixing Speed (29) Button), The corresponding icon will flash on the Control Panel (8) and you can use the Increase and Decrease Buttons (25),(26) to amend the setting.

Accessories 95

Your Multicooker comes with a Measuring Cap, Steaming Basket, Mixing Paddle, 2 Blades and Spatula. Each are used for different purposes.

Measuring Cap (1)

The Measuring Cap supplied with your Multicooker has 2 uses:

- It is a 40ml measuring cap, ideal for measuring liquids, such as oil or wine.
- It also acts as a 'cap' to the Lid (2).

With the cap removed from the Lid, the Lid acts similar to when a lid is partly covering a pan on the stove, allowing the steam to escape.

With the Measuring Cap in place, the Lid acts like a closed pan lid, trapping the steam and moisture within the Jug (4).

- Note: the Measuring Cap should always be attached to the Lid when you are blending or mixing at high speed in the Jug. When the Jug is full, blending at high speed can cause liquid to be ejected from the Measuring Cap hole in the Lid if the Measuring Cap is not in place.

Steaming Basket (10)

For steaming vegetables or other foods within your Multicooker. Follow the instructions on page 13 for use.

Mixing Paddle (11)

The mixing paddle is used to mix or stir foods while cooking in the jug. It should not be used with the Pulse Function or on speeds above 5 to avoid splashing and vibration.

- Speed 1-3 For mixing food gently during cooking without damage or breaking up. (rice, mushrooms, vegetables etc).
- Speed 4-5 For emulsifying and mixing sauces.

Serrator Blade (12)

The Serrator blade is for use with frozen fruit (after defrosting for





10-15 minutes) or ice and should be used only with the Measuring Cap (1) inserted into the Lid (2) to prevent splashing.

- Speed 6-10 / Pulse For crushing ice, frozen fruit or for ice cream.

Chopping Blade (13)

The Chopping Blade is ideal for use with a wider range of foods than the Serrator blade, at higher speeds it should be used with the Measuring Cap (1) inserted into the Lid (2) to prevent splashing.

- Speed 4-5 For mixing cake mix, whisking/mixing batters etc.
- Speed 6-8 For blending various foods.
- Speed 9-10 For chopping hard, dry food (e.g. Parmesan cheese, biscuits or dry bread), or for blending or mixing.
- Pulse For chopping foods while controlling the size of the dice.

Spatula (18)

During normal use, food may adhere to the sides of the Jug. It may be necessary to scrape the sides of the Jug down partway through cooking using a silicone spatula, wooden spoon or the plastic spatula supplied with your Multicooker.

DO NOT USE METAL UTENSILS IN THE MULTICOOKER, DOING SO MAY DAMAGE THE COOKING SURFACE.

Lock Ring 96

- The Drive Shaft (14) within the Jug can be removed for ease of cleaning and to prevent food from sticking underneath the seal within the base of the Jug (4). The Drive Shaft is locked into place using a Lock Ring (15).

To remove:

1. Ensure there are no attachments in the Jug, and the jug is cool to touch.
 2. Turn the Jug upside down and turn the lock ring anti clockwise.
 3. After the first 'click' hold the drive shaft and continue to twist the Lock Ring 45 degrees and remove. The Drive Shaft can now be removed from the Jug for cleaning.
- To replace insert the Drive Shaft into place and replace the Lock Ring underneath the Jug. Twist clockwise until it 'clicks' and the Drive shaft is locked into place.

Care And Cleaning 97

- Allow the Jug (4) and any accessories used to cool completely before cleaning.
- The Lock Ring (15) and Drive Shaft (14) can be removed as detailed above for easy cleaning.
- If any residue remains in the Jug, with the Drive Shaft in place, insert hot soapy water and leave to soak for 15 minutes.
- **Important: Do not submerge the outer base of the Jug in water.**
- If attached, remove the Blade Covers (17) from the Serrator Blade (12) and Chopping Blade (13).

WARNING: BLADES ARE SHARP

- Wash the Measuring Cap (1), Lid (2), Mixing Paddle (11) Steaming Basket (10), Lid Gasket (16), Blade Covers (17) and Spatula (18) in warm soapy water. Wash the Serrator and Chopping Blades (12), (13) using the Cleaning Brush (20) and holding them from the top to avoid cutting yourself.
 - Carefully wash the inside of Jug (4) and Drive Shaft (14) with warm soapy water.
 - Dry carefully.
 - **DO NOT SUBMERGE THE JUG IN WATER OR WET THE CONTACTS ON THE BOTTOM OF THE JUG.**
 - Wipe the Main unit with a damp cloth.
 - Dry carefully all the washed parts.
 - No parts are dishwasher safe.
- Replacing the Lid Gasket (16)
- During cleaning you may need to remove the Lid Gasket from the Lid. Simply grip the silicone Lid Gasket and gently pull to remove.
 - To replace, ensure the arrows that are moulded on the Lid Gasket are directed towards the lid. Push around the outside of the moulded ring on the underside of the Lid, until fully located in the groove.
 - The Lid Gasket may discolour during use.

GB





Error Codes

Error Code	Cause	Solution
E1	The motor is overloaded. the Jug (4). Remove any food residue from the Paddle (11), or Blades (12),(13).	Reduce the amount of food in
E3	The Jug (4) is not correctly inserted into the Main Unit (5). The Jug was removed during use.	Insert or replace the Jug into the Main Unit.
E5	The Motor burn out safety switch has switched on.	Let your Multicooker cool down for at least 30 minutes. If the problem persists after cooling down, contact Morphy Richards.

Troubleshooting

Problem	Issue	Solution
The device doesn't work. •	Your Multicooker is not connected to the mains. The Mains Lead (19) is not properly connected to the Cable Socket (7) on the Main Unit (5). The On/Off Switch (9) is set to off or your Multicooker is in standby.	Plug the Mains Lead (19) into the socket on the wall. Switch the On/Off Switch (9) to off, and insert the Mains Lead into the Cable Socket. Switch the On/Off Switch on, or press the Standby Button (22).
The buttons (21)-(30) do not react immediately.	The buttons on the Control Panel (8) require the right contact time.	Touch or press the buttons for a longer period.
Water is leaking from the Lid (2)	The Lid Gasket (16) is not attached correctly.	The Lid Gasket in the Lid is damaged Check the Lid Gasket on the underneath of the Lid is in place and correctly attached. Contact Morphy Richards.
The Lid (2) is open but the Lid Lock Icon (33) on the Control Panel (8) shows the closed padlock. The programme has stopped before the end.	There is some food in the sensor at the top of the Jug Handle (3) or on the Main Unit (5). Your Multicooker has lost power temporarily.	Remove any food residue left on/in your Multicooker, if the problem persists, do not use. Contact Morphy Richards. Switch the On/Off Switch (9) to off, and check the Mains Lead. Continue the recipe using the manual settings.
The Mixing or Pulse functions are not working.	The Lid is not correctly attached to the Jug.	These functions are not available during this part of the process. Correctly attach the Lid to the Jug. Do not try to use.





Contact us

Helpline

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

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

UK Helpline: 0344 871 0944

IRE Helpline: 800 409 119

Spares: 0344 873 0710

Talk To Us

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

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter: @loveyourmorphy

Website: www.morphyrichards.com

THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

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

YOUR ONE YEAR GUARANTEE

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

Model no.
Serial no.

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

retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase. To qualify for the 1 year guarantee, the appliance must have been used according to the instructions supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

EXCLUSIONS

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

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

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

YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

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

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

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

Model no.
Serial no.

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

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

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

GB





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 be cleaned and replaced as instructed.

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

AUSTRALIAN WARRANTY

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

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

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

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

NOT COVERED BY THIS WARRANTY

(Australian only)

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

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

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

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





Santé et sécurité

L'utilisation de tout appareil électrique implique de respecter les règles de sécurité et de bon sens suivantes.
Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser ce 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.
- DANGER : Les lames de mixage sont très coupantes. Manipulez l'appareil avec précaution pendant l'utilisation ou le nettoyage.
- Pour toute information concernant l'entretien et le nettoyage, voir page 38.
- Déconnectez toujours l'appareil de l'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance, ainsi qu'avant son montage, son démontage ou son nettoyage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il est impératif de le remplacer par un câble spécial complet, disponible auprès du fabricant ou de son agent de service après-vente afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être commandé par un programmateur extérieur ni par un système de commande à distance.

GB

F

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

Emplacement

- Positionnez toujours votre appareil loin du bord du plan de travail.
- Posez l'appareil sur une surface solide et plate.
- N'utilisez jamais l'appareil dehors ni près d'une source d'eau.

Câble électrique

- Placez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace ouvert, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne laissez pas passer le câble sur une cuisinière, un grille-pain ou une autre surface chaude qui pourrait l'endommager.

Sécurité personnelle

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

Traitement des brûlures

- Passez immédiatement la zone touchée sous l'eau froide. Ne prenez pas le temps d'enlever les vêtements ; appelez rapidement un médecin.

Autres consignes de sécurité

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. Appelez le service d'assistance de Morphy Richards pour demander conseil.
- Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, vous risquez d'endommager l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ni près de sources de chaleur telles qu'un four, une gazinière ou un brûleur, à gaz ou électrique.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et d'autres éléments similaires.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, assurez-vous que le couvercle est bien en place avant de le mettre sous tension.
- Ne retirez pas le couvercle avant que les lames soient immobilisées.
- Après un cycle d'utilisation, vous devez impérativement laisser l'appareil refroidir complètement, puis le nettoyer afin d'éviter que des dépôts ne brûlent.
- N'utilisez pas l'appareil en continu.
- Attention, si du liquide chaud est versé à l'intérieur de votre multicuiseur, car il pourrait être éjecté de l'appareil en raison d'une formation de vapeur soudaine.

Alimentation électrique

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



Introduction

Merci d'avoir choisi le multicuiseur suprême précision 10 en 1 Morphy Richards. Veuillez lire attentivement ce livret d'instructions avant votre multicuiseur pour la première fois.

Votre multicuiseur est conçu pour réaliser un large choix de plats le plus simplement possible. Les programmes automatiques permettent de cuisiner chaque fois de parfaits risottos et plats de pâtes, sans avoir à surveiller la cuisson. Difficile de faire plus simple !

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

Remarque :

Pour profiter au mieux de votre multicuiseur, veuillez lire attentivement ces instructions avant utilisation.

Table des matières

Santé et sécurité	27
Introduction	29
Description du produit	30
Bandeau de commande	30
Avant la première utilisation	30
Pour commencer	30
Livre de cuisine	30
Programmes automatiques	30
Programmes manuels	31
Configurer avant utilisation	31
Pour fixer le couvercle	31
Recettes de démarrage rapide	31
Utilisation des programmes rapides	32
Utilisation manuelle	33
Frir ou faire sauter	33
Vapeur	33
Bouillir	34
Ragoût rapide	34
Mixer	35
Mélanger	35
Hacher	35
Émulsion	35
Faire fondre	36
Remuer	36
Verseuse	36
Caractéristique de la fonction	36
Accessoires	37
Anneau de verrouillage	38
Entretien et nettoyage	38
Codes d'erreur	39
Dépannage	39
Nous contacter	40
Garantie	40

F





Caractéristiques

- (1) Verre gradué
- (2) Couvercle
- (3) Poignée
- (4) Verseuse
- (5) Unité principale
- (6) Bouton de libération du couvercle
- (7) Prise du câble (latérale)
- (8) Bandeau de commande (19-35)
- (9) Interrupteur marche/arrêt
- (10) Panier vapeur
- (11) Spatule de mixage
- (12) Lame dentelée
- (13) Lame du hachoir
- (14) Axe d'entraînement
- (15) Anneau de verrouillage
- (16) Joint du couvercle
- (17) Couver-lame (X2)
- (18) Spatule (non montrée)
- (19) Câble secteur (non montré)
- (20) Brosse de nettoyage (non montrée)

Bandeau de commande

- (21) Bouton mode
- (22) Bouton veille
- (23) Bouton d'impulsion
- (24) Bouton marche
- (25) Touche Plus
- (26) Touche Moins
- (27) Bouton de minuterie
- (28) Bouton de température
- (29) Bouton de vitesse du mixage
- (30) Bouton arrêt
- (31) Icône(s) de température
- (32) Icône de la minuterie
- (33) Icône(s) de verrouillage du couvercle
- (34) Icône(s) de vitesse de mixage
- (35) Icône du programme automatique A
- (36) Icône du programme automatique B
- (37) Icône d'impulsion

Avant la première utilisation

- Il est important de nettoyer votre multicuiseur avant la première utilisation ou après une longue période sans utilisation. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour plus d'informations.
- Déballez votre multicuiseur et retirez tous les morceaux de carton et les étiquettes du produit.
- Retirez les couvre-lames (17) de la lame dentelée (12) et de la lame du hachoir (13).
- **DANGER : LES LAMES SONT TRANCHANTES**
- Lavez le verre doseur (1), le couvercle (2), la spatule de mixage (11), le panier vapeur (10), les couvre-lames (17) et la spatule (18) avec de l'eau chaude savonneuse. Lavez la lame du hachoir et la lame dentelée (12), (13) à l'aide de la brosse nettoyante (20), en les tenant par le haut pour éviter de vous couper.

- Rincez l'intérieur de la verseuse (4) avec de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous que les contacts au fond de la verseuse sont secs avant la première utilisation.
- Nettoyez l'unité principale à l'aide d'un chiffon humide.
- Séchez toutes les pièces lavées avec précaution.

Danger

- **Ne déplacez pas votre multicuiseur lorsque vous l'utilisez.**

N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES METALLIQUES DANS LE MULTICUISEUR CAR VOUS RISQUERIEZ D'ENDOMMAGER LA SURFACE DE CUISSON.

Pour commencer

- Les nouveaux appareils de cuisine peuvent sembler difficiles à utiliser la première fois que vous vous en servez. Votre nouveau multicuiseur est bien plus simple à utiliser qu'il n'en a l'air. Pour vous aider à mieux comprendre son fonctionnement, nous avons inclus une recette de risotto aux champignons étape par étape à l'endroit du paramétrage automatique (page 8) et une recette de sauce béchamel dans le manuel (page 9). Pour d'autres recettes à réaliser avec votre multicuiseur, consultez le livre de cuisine fourni dans la boîte.

Livre de cuisine

- Le livre de cuisine fourni avec votre multicuiseur contient des recettes à réaliser tant avec le programme automatique qu'avec le programme manuel. Nous vous recommandons de tester quelques recettes pour « tester » votre multicuiseur, cela vous aidera à comprendre ses fonctions et ses capacités.

Programmes automatiques

- Votre multicuiseur dispose de 2 paramétrages automatiques. Ceux-ci ont été conçus avec les températures, les temps et vitesses de mixage idéaux, afin d'obtenir des plats de riz et de pâtes parfaits, à chaque fois. L'utilisation des programmes automatiques est expliquée page 10.
- Lors de l'exécution de chaque programme, votre multicuiseur émet un bip à certains moments. Lorsque votre multicuiseur vous l'indique, ajoutez les ingrédients requis dans la verseuse (4). Consultez les recettes du livre de cuisine fourni avec votre multicuiseur pour savoir quels ingrédients ajouter et à quel moment, en fonction du programme choisi.





Programmes manuels

- Votre multicuiseur utilise 2 méthodes principales de mixage et de chauffage. Associées à la minuterie, celles-ci vous permettent d'utiliser votre multicuiseur pour réaliser de nombreuses tâches en cuisine.
- Une fois habitué(e) à votre multicuiseur, vous parviendrez à créer et adapter vos propres recettes. Dans le livre de cuisine fourni, vous trouverez également divers plats faciles à faire et délicieux.

Remarque :

- Veuillez lire ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser votre multicuiseur.
- Pour faciliter la cuisson, il sera parfois nécessaire de gratter la paroi de la verseuse à l'aide d'une spatule pour retirer la nourriture collée à la surface.

Configurer avant utilisation

- 1** Placez l'unité principale (5) sur une surface plane et stable, loin du bord du plan de travail. Assurez-vous que votre multicuiseur est stable et qu'il ne risque pas de bouger avant de l'utiliser.
- 2** S'assurer que la tige de transmission (14) est correctement enclenchée dans la verseuse (4) à l'aide de l'anneau de verrouillage (15) situé à la base de cette dernière. Tournez l'anneau de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre pour permettre l'enclenchement avant d'utiliser votre multicuiseur. La tige de transmission ne doit pas être desserrée.
- 3** Insérez la verseuse dans l'unité principale. Appuyez
- 4** Branchez votre multicuiseur au secteur ; installez-le de sorte qu'il reste parfaitement à place.

Fixation du couvercle

- 5** Fixez le couvercle (2), placez-le sur la verseuse, poignée placée dans l'encoche du couvercle. Appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour enclencher.
- 6** Une fois votre multicuiseur allumé, si le couvercle n'est pas correctement fixé à la verseuse, les boutons de vitesse de mixage (29) et d'impulsion (23) ne seront pas allumés, tandis que l'icône indiquant que le couvercle est « déverrouillé » sera.

Recette pour démarrage rapide

Automatique - Risotto aux champignons

Nous savons que la première fois, se servir d'un produit qui semble difficile à utiliser peut être une expérience décourageante.

Commencer directement à utiliser votre nouvel appareil est souvent le meilleur moyen d'apprendre à vous en servir.

Pour vous aider, nous avons inclus ces recettes : risotto aux champignons pour le paramétrage automatique et sauce béchamel dans le manuel. Une fois que vous vous serez habitué(e) à votre multicuiseur, vous pourrez tester d'autres plats et recettes inclus dans le livre fourni avec l'appareil, tant en paramétrage automatique que manuel.

Pour plus d'informations sur le fonctionnement de votre multicuiseur en paramétrage automatique, voir page 10.

Ingrédients :

- 40 ml d'huile d'olive extra-vierge
- 30 g d'échalote finement émincée
- 20 g d'oignon blanc finement émincé
- 1 Une gousse d'ail finement émincé
- 200 g de champignons de Paris coupés en dés
- 150 g de champignons Shiitake coupés en dés
- 300 g de riz spécial risotto
- 40 ml de vin blanc sec
- 630 ml Eau
- 1 1 bouillon cube de légumes
- 50 ml de crème fraîche épaisse
- 40 g de beurre
- 30 g de parmesan râpé

Préparation :

- Assurez-vous que la tige de transmission (14) et l'anneau de verrouillage (15) sont correctement placés et enclenchés dans la verseuse (4).
- Insérez la verseuse dans l'unité principale (5).
- Placez la spatule de mixage (11) sur la tige de transmission.
- Ajoutez l'huile, l'échalote, l'oignon blanc, l'ail, le beurre et les champignons shiitake dans la verseuse.
- Placez le couvercle (2) sur la verseuse, appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour enclencher. Insérez le verre doseur (1) dans le couvercle.
- Allumez votre multicuiseur (9).
- Appuyez une fois sur le bouton Mode (21) pour choisir le programme A (risotto). L'icône du programme automatique A s'allume alors (35)
- Appuyez sur le bouton marche. Votre multicuiseur commence la préparation.
- Après 5 minutes, votre multicuiseur émet deux bips sonores. Retirez le couvercle et le verre doseur. Si nécessaire, grattez les parois de la verseuse à l'aide d'une spatule en silicone.
- Ajoutez le riz spécial risotto dans la verseuse ; attendez 1 minute,

F





puis versez le vin et l'eau et émiettez le bouillon en cube. Remplacez le couvercle, sans le verre doseur.

- Après 10 minutes, votre multicuiseur émettra trois bips sonores. Retirez le couvercle et ajoutez la crème. Refermez le couvercle.
- Après 8 minutes, votre multicuiseur émettra quatre bips sonores. Retirez le couvercle et ajoutez le beurre et le parmesan râpé. Refermez le couvercle.
- Après 4 minutes, votre multicuiseur émettra un bip et le message « Fin » s'affichera.
- Votre risotto est prêt.
- Tournez avec précaution le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le, en faisant attention à la vapeur chaude qui s'échappe (pour votre sécurité, n'orientez pas le couvercle vers vous). Versez l'eau accumulée à l'intérieur du couvercle dans la verseuse, afin d'éviter tout écoulement sur le multicuiseur.
- Remuez le risotto à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois avant de servir.

Manuel - Sauce béchamel

Votre multicuiseur remplit 2 fonctions principales : mixer et cuire. Utilisées avec la minuterie, elles vous permettent de vous servir du multicuiseur pour de nombreuses tâches de cuisine. La configuration requise pour les différentes tâches de votre multicuiseur est décrite aux pages 12 à 24.

La recette de test de la sauce béchamel, ci-dessous, implique que vous paramétriez la minuterie, la cuisson et le mélange. Une fois que vous vous serez habitué(e) à la programmation des paramètres manuels, vous pourrez tester davantage de recettes manuelles fournies dans le livre de cuisine, ou adapter vos propres recettes pour les réaliser avec le multicuiseur.

Ingrédients :

- 500 ml de lait entier
- 50 g de beurre
- 40 g Farine ordinaire
- 4 g de sel
- Noix de muscade, pour goûter

Préparation :

- Assurez-vous que la tige de transmission (14) et l'anneau de verrouillage (15) sont correctement placés et enclenchés dans la verseuse (4).
- Insérez la verseuse dans l'unité principale (5).
- Placez la spatule de mixage (11) sur la tige de transmission.
- Ajoutez tous les ingrédients (listés à gauche) dans la verseuse.
- Placez le couvercle (2) sur la verseuse, appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour enclencher. Insérez le verre doseur (1) dans le couvercle.
- Allumez votre multicuiseur (9).
- Appuyez sur le bouton de la vitesse de mixage (29) ; utilisez les boutons d'augmentation et de réduction (25), (26) pour régler l'icône de la vitesse de mixage (34) sur 3. Le « 3 » se met alors à clignoter.

- Appuyez sur le bouton de température (28) ; utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler l'icône de la température (31) sur 80 °C. Le « 80 » se met alors à clignoter.
- Appuyez une fois sur le bouton de la minuterie (27) (pour régler les minutes). Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler l'icône de la minuterie (32) sur 10 minutes. La valeur affichée doit être « 10:00 ».
- Le bandeau de commande (8) doit indiquer 10 minutes, 80 °C et la vitesse 3 (clignotante).
- Appuyez sur le bouton marche. Votre multicuiseur doit émettre un bip et démarrer.
- Après 10 minutes, votre multicuiseur émet un bip et « Fin » s'affiche.
- Votre sauce béchamel est prête.
- Tournez avec précaution le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le, en faisant attention à la vapeur chaude qui s'échappe (pour votre sécurité, n'orientez pas le couvercle vers vous). Versez l'eau accumulée à l'intérieur du couvercle dans la verseuse, afin d'éviter tout écoulement sur le multicuiseur.
- Remuez la sauce à l'aide d'une cuillère en bois et dégustez.

Utilisation des programmes rapides

- 7 Suivez les étapes de la section « Configuration avant utilisation » pour paramétrer votre multicuiseur. Placez la spatule de mixage (11) sur la tige de transmission (14).
- 8 Consultez la recette choisie et ajoutez le premier groupe d'ingrédients dans la verseuse (4).
- 9 Fixez le couvercle (2) et placez le verre doseur (1) dans l'espace du couvercle (si cela est indiqué dans la recette).
- 10 Allumez votre multicuiseur (9).
- 11 Le bandeau de commande (8) s'allume alors et votre multicuiseur émet un son.
Si le bandeau de commande n'est pas illuminé, appuyez sur le bouton de veille (22).
- 12 Appuyez sur le bouton mode (21) pour mettre le programme A (Risotto) (35) en surbrillance. Appuyez de nouveau pour lancer le mode B (pâtes) (36) et revenir au paramétrage manuel. La lettre désignée, A ou B, doit s'afficher sur le bandeau de commandes.
- 13 Appuyez sur le bouton de démarrage (24) pour que votre multicuiseur commence la préparation.
- 14 Après 5 minutes, votre multicuiseur émettra deux bips sonores : il s'agit de la première invitation à ajouter le groupe d'ingrédients suivant de la liste de la recette. Retirez le couvercle, ajoutez les ingrédients et refermez le couvercle. Votre multicuiseur poursuit la préparation.
- 15 Au cours de la préparation, votre multicuiseur vous invitera 2 fois à ajouter d'autres ingrédients (les durées varient selon le programme). Consultez le livre de cuisine pour ajouter les bons ingrédients.
- 16 Une fois terminé, votre multicuiseur émet un son et « FIN » s'affiche. Votre multicuiseur passe alors à la vitesse 1 et continue à mixer pour éviter que la nourriture ne colle à la base de la verseuse. Appuyez sur le bouton d'arrêt (30). Ajoutez les





ingrédients dans la verseuse.

- 17** Retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le soulevant de la verseuse. N'orientez pas le couvercle vers vous lorsque vous le soulevez, car le contenu est chaud. Versez l'eau accumulée à l'intérieur du couvercle dans la verseuse, afin d'éviter tout écoulement sur le multicuiseur. Retirez avec précaution la spatule de mixage de la verseuse.

DANGER VAPEUR BRÛLANTE

- 18** Appuyez sur le bouton de libération de la verseuse (6), puis retirez cette dernière de l'unité principale avant de servir.

Utilisation manuelle

- Les 10 fonctions principales sont expliquées ici : frire/faire sauter, vapeur, bouillir, ragoût rapide, mixage, mélange, éminçage, émulsion, fondre et remuer.
- Lorsque vous aurez utilisé le multicuiseur plusieurs fois, vous réussirez à adapter des recettes et à créer de délicieux plats de votre cru.

Frir ou faire sauter

A utiliser pour des recettes comme celle de la cottage pie.

- 19** Suivez les étapes de la section « Configuration avant utilisation » pour paramétrer votre multicuiseur. Placez la spatule de mixage (11) sur la tige de transmission (14).
- 20** Ajoutez vos ingrédients dans la verseuse et fixez le couvercle (2).
- 21** Appuyez sur le bouton de vitesse de mixage (29) ; l'icône (34) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction (25), (26) pour régler la vitesse. Utilisez une vitesse faible (1-2) pour remuer la nourriture tout en faisant frire sans que les aliments ne collent.
- 22** Appuyez sur le bouton de la minuterie (27) (s'il est utilisé) : la première partie de la minuterie (32) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les minutes de la minuterie. Appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie : la deuxième partie de l'icône doit clignoter ; utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les secondes de la minuterie. Vous pouvez utiliser votre multicuiseur sans régler la minuterie pendant 30 minutes au maximum.
- 23** Appuyez sur le bouton de la température (28) ; l'icône de la température doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler la température (en degrés celsius) jusqu'à 100°C au maximum.
- 24** Appuyez sur le bouton de démarrage (24). Votre multicuiseur émettra un son et commencera la préparation.
- 25** Une fois terminé, votre multicuiseur émet un son et « FIN » s'affiche. Votre multicuiseur passe alors à la vitesse 1 et continue à mixer pour éviter que la nourriture ne colle à la base de la verseuse. Appuyez sur le bouton d'arrêt (30).
- 26** Retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le soulevant de la verseuse. N'orientez pas le couvercle vers vous lorsque vous le soulevez, car le contenu est chaud. Versez l'eau accumulée à l'intérieur du couvercle dans la verseuse, pour éviter tout écoulement sur votre multicuiseur. Retirez avec précaution la spatule de mixage de la verseuse.

DANGER VAPEUR BRÛLANTE

Vapeur

A utiliser dans des recettes telles que les carottes au beurre persillé.

- 27** Suivez les étapes de la section « Configuration avant utilisation » pour paramétrer votre multicuiseur. Remplissez la verseuse avec de l'eau froide (4) jusqu'à l'icône de vapeur sur le côté (300 ml). Ne remplissez pas au-delà de ce niveau. Cette quantité d'eau suffit pour une cuisson à la vapeur de 60 minutes. Fixez le couvercle (2).
- 28** Allumez votre multicuiseur. Votre multicuiseur doit s'allumer et émettre un son. Appuyez sur le bouton de température (28) ; l'icône de température (31) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction (25), (26) pour régler la température à 100°C.
- 29** Appuyez sur le bouton de la minuterie (27), puis utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler la minuterie. Réglez votre multicuiseur sur 10 minutes pour faire bouillir l'eau.
- 30** Appuyez sur le bouton de démarrage (24). Votre multicuiseur fait alors chauffer l'eau, jusqu'à la faire bouillir.
- 31** Lorsque l'eau atteint 100 °C, l'icône cesse de clignoter. Appuyez sur le bouton d'arrêt (30) et retirez le couvercle. Placez le panier vapeur (10) dans la verseuse. Ajoutez les ingrédients dans le panier vapeur.
- 32** Refermez le couvercle, remettez la température à 100 °C et réglez la minuterie sur la durée appropriée pour faire cuire les ingrédients contenus dans le panier vapeur. (Conformément aux étapes 2-4).
- 33** Appuyez sur le bouton de démarrage (24) Une fois terminé, votre multicuiseur émet un son et « FIN » s'affiche ; appuyez sur le bouton d'arrêt (30).
- 34** Après la cuisson, retirez le couvercle en l'orientant dans une autre direction que la vôtre, en raison de la chaleur du contenu. Versez l'eau accumulée à l'intérieur du couvercle dans la verseuse, afin d'éviter tout écoulement sur le multicuiseur. Retirez avec précaution le panier vapeur de la verseuse.

DANGER VAPEUR BRÛLANTE

F





Bouillir

A utiliser pour des recettes telles que les pâtes accompagnées de haricots borlotti.

- 35** Suivez les étapes de la section « Configuration avant utilisation » pour paramétrer votre multicuiseur. Placez la spatule de mixage (11) sur la tige de transmission (14).
- 36** Ajoutez les ingrédients et l'eau dans la verseuse (2) et fixez le couvercle.
- 37** Appuyez sur le bouton de vitesse du mixage (29) (s'il est utilisé) ; l'icône doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction (25), (26) pour régler la vitesse. Utilisez une vitesse faible (1-2) pour remuer les aliments lorsqu'ils bouillent.
- 38** Appuyez sur le bouton de température (28) ; l'icône (31) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler la température (en celsius) sur 100 °C.
- 39** Appuyez sur le bouton de la minuterie (27) (s'il est utilisé) ; la première partie de la minuterie (32) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les minutes de la minuterie. Appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie: la deuxième partie de l'icône doit clignoter ; utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les secondes de la minuterie. Vous pouvez utiliser votre multicuiseur sans régler la minuterie pendant 30 minutes au maximum.
- 40** Appuyez sur le bouton de démarrage (24). Votre multicuiseur émet un son et commence la préparation. Le symbole °C sélectionné sur l'écran LCD clignote jusqu'à atteindre la température souhaitée.
- 41** Une fois terminé, votre multicuiseur émet un son et « FIN » s'affiche. Si vous utilisez une fonction de mixage, votre multicuiseur passe à la vitesse 1 et continue à mixer pour éviter que les aliments ne collent à la base de la verseuse. Appuyez sur le bouton d'arrêt (30).
- 42** Retirez le couvercle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis en le soulevant de la verseuse. N'orientez pas le couvercle vers vous lorsque vous le soulevez, car le contenu est chaud. Versez l'eau accumulée à l'intérieur du couvercle dans la verseuse, afin d'éviter tout écoulement sur le multicuiseur. Retirez avec précaution la spatule de mixage de la verseuse (si elle est utilisée).

DANGER VAPEUR BRÛLANTE

Ragoût rapide

A utiliser avec des recettes telles que le ragoût de boeuf aux lentilles.

- 43** Suivez les étapes de la section « Configuration avant utilisation » pour paramétrer votre multicuiseur. Placez la spatule de mixage (11) sur la tige de transmission (14).
- 44** Ajoutez les ingrédients à la verseuse (4) et fixez le couvercle (2).
- 45** Insérez le verre doseur (1) dans l'espace du couvercle.
- 46** Appuyez sur le bouton de vitesse de mixage (29) ; l'icône (34) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction (25), (26) pour régler la vitesse. Utilisez une vitesse faible (1-2) pour remuer les aliments du ragoût
- 47** Appuyez sur le bouton de température (28) ; l'icône (31) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler la température (en celsius) jusqu'à 100 °C. et éviter qu'ils ne collent.
- 48** Appuyez sur le bouton de la minuterie (27) (s'il est utilisé) ; la première partie de la minuterie (32) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les minutes de la minuterie. Appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie: la deuxième partie de l'icône doit clignoter ; utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les secondes de la minuterie. Vous pouvez utiliser votre multicuiseur sans régler la minuterie pendant 30 minutes au maximum.
- 49** Appuyez sur le bouton de démarrage (24). Votre multicuiseur émettra un son et commencera la préparation.
- 50** Si nécessaire, lors de la préparation du ragoût, retirez le couvercle pour laisser s'évaporer l'excédent de liquide. Lorsque le couvercle est retiré, votre multicuiseur ne peut pas remuer les aliments ; vous devez donc le faire manuellement, à l'aide d'une spatule en plastique, pour éviter que les aliments ne collent à la verseuse.
- 51** Une fois terminé, votre multicuiseur émet un son et « FIN » s'affiche. Appuyez sur le bouton d'arrêt (30). Votre multicuiseur passe alors à la vitesse 1 et continue à mixer pour éviter que la nourriture ne colle à la base de la verseuse.
- 52** Retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis en le soulevant de la verseuse. N'orientez pas le couvercle vers vous lorsque vous le soulevez, car le contenu est chaud. Versez l'eau accumulée à l'intérieur du couvercle dans la verseuse, pour éviter tout écoulement sur votre multicuiseur. Retirez avec précaution la lame ou la spatule de la verseuse (si elle est utilisée).

DANGER VAPEUR BRÛLANTE





Mixer

- 53** Suivez les étapes de la section « Configuration avant utilisation » pour paramétrer votre multicuiseur. Placez la lame du hachoir (13) sur la tige de transmission (14).
- 54** Ajoutez les ingrédients dans la verseuse (4) et fixez le couvercle (2).
- 55** Insérez le verre doseur (1) dans l'espace du couvercle.
- 56** Appuyez sur le bouton de vitesse de mixage (29) ; l'icône (34) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction (25), (26) pour régler la vitesse. Utilisez une vitesse moyenne (5-6).
- 57** Pour régler la minuterie appuyez sur le bouton de celle-ci (27) ; la première partie de la minuterie (32) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les minutes de la minuterie. Appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie: la deuxième partie de l'icône doit clignoter ; utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les secondes de la minuterie.
- 58** Appuyez sur le bouton de démarrage (24). Votre multicuiseur émet un son et commence à mixer.
- 59** Une fois terminé, votre multicuiseur émet un son et « FIN » s'affiche. Appuyez sur le bouton d'arrêt (30)
- 60** Si nécessaire, retirez le couvercle et ajoutez le groupe d'ingrédient suivant dans la verseuse avant de reproduire l'opération.

Mélanger

A utiliser pour des recettes telles qu'un smoothie à la framboise.

- 61** Suivez les étapes de la section « Configuration avant utilisation » pour paramétrer votre multicuiseur. Placez la lame du hachoir (13) ou la lame dentelée (12) (si vous utilisez des ingrédients congelés ou durs à découper), sur la tige de transmission (14).
- 62** Ajoutez les ingrédients dans la verseuse (4) et fixez le couvercle (2).
- 63** Insérez le verre doseur (1) dans l'espace du couvercle.
- 64** Appuyez sur le bouton de vitesse de mixage (29) ; l'icône (34) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction (25), (26) pour régler la vitesse. Utilisez une vitesse élevée (9-10).
- 65** Pour régler la fonction de minuterie (si elle est utilisée), appuyez sur le bouton de la minuterie (27) ; la première partie de la minuterie (32) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les minutes de la minuterie. Appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie: la deuxième partie de l'icône doit clignoter ; utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les secondes de la minuterie. Nous déconseillons d'utiliser la fonction de mélange pendant plus d'1 minute.
- 66** Appuyez sur le bouton de démarrage (24). Votre multicuiseur émet un son et commence à mélanger.
- 67** Vous pouvez également appuyer sur le bouton d'impulsion (23) pour mélanger par intermittence à la vitesse 10.
- 68** Une fois terminé, votre multicuiseur émet un son et « FIN » s'affiche. Appuyez sur le bouton d'arrêt (30) et retirez le couvercle.

Hacher

A utiliser pour de recettes telles que le pesto.

- 69** Suivez les étapes de la section « Configuration avant utilisation » pour paramétrer votre multicuiseur. Placez la lame du hachoir (13) sur la tige de transmission (14).
- 70** Ajoutez les ingrédients dans la verseuse (4) et fixez le couvercle (2).
- 71** Insérez le verre doseur (1) dans l'espace du couvercle.
- 72** Appuyez sur le bouton de vitesse de mixage (29) ; l'icône (34) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction (25), (26) pour régler la vitesse. Utilisez une vitesse élevée (7-8).
- 73** Appuyez sur le bouton de la minuterie (27) ; la première partie de la minuterie (32) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les minutes de la minuterie. Appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie: la deuxième partie de l'icône doit clignoter ; utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les secondes de la minuterie.
- 74** Appuyez sur le bouton de démarrage (24). Votre multicuiseur émet un son et se met à émincer.
- 75** Vous pouvez également appuyer sur le bouton d'impulsion (23) pour émincer par intermittence, à la vitesse 10. Il est possible qu'entre chaque impulsion vous ayez besoin de gratter les parois de la verseuse à l'aide d'une spatule.
- 76** Une fois terminé, votre multicuiseur émet un son et « FIN » s'affiche. Appuyez sur le bouton d'arrêt (30) et retirez le couvercle.

F

Émulsion

- 77** Suivez les étapes de la section « Configuration avant utilisation » pour paramétrer votre multicuiseur. Placez la lame du hachoir (13) sur la tige de transmission (14).
- 78** Ajoutez les ingrédients dans la verseuse (4) et fixez le couvercle (2).
- 79** Insérez le verre doseur (1) dans l'espace du couvercle.
- 80** Appuyez sur le bouton d'impulsion (23) pour émulsionner l'huile par intermittence, à la vitesse 10. Il est possible qu'entre chaque impulsion vous ayez besoin de gratter les parois de la verseuse à l'aide d'une spatule.





Faire fondre

A utiliser dans des recettes telles que les carottes au beurre persillé.

- 81** Suivez les étapes de la section « Configuration avant utilisation » pour paramétrer votre multicuiseur. Placez la spatule de mixage (11) sur la tige de transmission (14).
- 82** Ajoutez les ingrédients dans la verseuse (4) et fixez le couvercle (2).
- 83** Appuyez sur le bouton de vitesse de mixage (29) ; l'icône (34) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction (25), (26) pour régler la vitesse. Utilisez une vitesse faible pour mélanger les aliments en train de fondre, pour éviter qu'ils ne collent (1-2).
- 84** Appuyez sur le bouton de température (28) ; l'icône (31) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler la température (en celsius) à une chaleur moyenne, telle que 50 ou 60 °C.
- 85** Appuyez sur le bouton de la minuterie (27), (s'il est utilisé) ; la première partie de la minuterie (32) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les minutes de la minuterie. Appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie : la deuxième partie de l'icône doit clignoter ; utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler les secondes de la minuterie. Vous pouvez utiliser votre multicuiseur sans régler la minuterie pendant 30 minutes au maximum.
- 86** Appuyez sur le bouton de démarrage (24). Votre multicuiseur émettra un son et commencera la préparation. Le °C sélectionné sur l'écran LCD clignote jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- 87** Une fois terminé, votre multicuiseur émet un son et « FIN » s'affiche. Votre multicuiseur passe alors à la vitesse 1 et continue à mixer pour éviter que la nourriture ne colle à la base de la verseuse. Appuyez sur le bouton d'arrêt (30).
- 88** Retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le soulevant de la verseuse. N'orientez pas le couvercle vers vous lorsque vous le soulevez, car le contenu est chaud. Versez l'eau accumulée à l'intérieur du couvercle dans la verseuse, afin d'éviter tout écoulement sur le multicuiseur. Retirez avec précaution la spatule de mixage de la verseuse (si elle est utilisée).

Remuer

- 89** Suivez les étapes de la section « Configuration avant utilisation » pour paramétrer votre multicuiseur. Placez la spatule de mixage (11) sur la tige de transmission (14).
- 90** Ajoutez les ingrédients dans la verseuse (4) et fixez le couvercle (2).
- 91** Appuyez sur le bouton de vitesse de mixage (29) ; l'icône (34) doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction (25), (26) pour régler la vitesse. Utilisez une vitesse moyenne (5).
- 92** Appuyez sur le bouton de température (28) (s'il est utilisé) ; l'icône doit clignoter. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction pour régler la température selon le paramétrage requis.
- 93** Appuyez sur le bouton de démarrage (24) Votre multicuiseur émet un son et commence à remuer.
- 94** Une fois terminé, votre multicuiseur émet un son et « FIN » s'affiche. Appuyez sur le bouton d'arrêt (30) et retirez le couvercle.
- 95** Retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le soulevant de la verseuse. Si vous utilisez la partie chauffante, n'orientez pas le couvercle vers vous, en raison de la chaleur du contenu. Versez l'eau accumulée à l'intérieur du couvercle dans la verseuse, afin d'éviter tout écoulement sur le multicuiseur. Retirez avec précaution la spatule de mixage de la verseuse.

Verseuse (4)

- La verseuse chauffe au cours de l'utilisation.
- La verseuse n'est pas conçue pour être mise au four, au four à microondes, au congélateur ni au lave-vaisselle.
- Vous pouvez cuisiner dans la verseuse, sans que le couvercle (2) soit fixé. Pour des raisons de sécurité, les fonctions d'impulsion (23) et de vitesse (29) sont désactivées lorsque le couvercle est retiré. Il est possible que vous deviez remuer manuellement les aliments dans la verseuse.

Caractéristique de la fonction

Veille

- Une fois le multicuiseur allumé, s'il n'est pas utilisé pendant plusieurs minutes, il passera automatiquement en mode veille. Appuyez sur le bouton veille (22) pour utiliser votre multicuiseur.

Pause

- Lors de l'utilisation, si vous avez besoin d'ouvrir le couvercle (2) pour contrôler la préparation ou l'assaisonner, appuyez sur le bouton de démarrage (24) pour mettre en pause. Appuyez de nouveau sur le bouton de démarrage pour continuer. Si après 20 minutes le bouton de démarrage n'a pas été enfoncé, ou si le programme n'a pas été annulé en appuyant sur le bouton d'arrêt (30), le multicuiseur recommencera automatiquement à fonctionner.
- Si vous retirez le couvercle sans mettre sur pause, le mixage sera automatiquement interrompu, pour des raisons de sécurité. La cuisson et la minuterie continueront de fonctionner de façon standard. Le mixage ne reprendra pas tant que le couvercle n'aura pas été correctement refermé.





Pré-chauffage

- Si vous adaptez vos propres recettes pour les réaliser avec le multicuiseur, vous devez laisser ce dernier atteindre la température sélectionnée. La minuterie lance un décompte dès le début, et non lorsque la verseuse atteint la température voulue. Tant que le multicuiseur n'a pas atteint la température voulue, l'icône de température « °C » (31) clignote. Une fois atteinte la température voulue, l'icône cesse de clignoter. Si la chaleur atteint 100 °C, l'icône continue de clignoter tout au long de la préparation, car la partie chauffante reste allumée en permanence pour maintenir une température élevée.

Mixer/Eminçage

- Votre multicuiseur permet un mixage continu à faible vitesse (idéal pour remuer de façon onstante) ou à vitesse élevée (éminçage/batteur). Il comporte aussi un bouton d'impulsion (23), idéal pour utiliser une vitesse élevée et émincer ou mixer par intermittence.
- Les aliments durs, tels que les noix ou les morceaux de sucre, ne doivent pas dépasser un diamètre de 1,5 cm de diamètre. Les aliments plus mous, comme les fruits et les légumes, peuvent être plus grands.
- Votre multicuiseur n'est pas conçu pour hacher des ingrédients durs, tels que des grains de café.
- Les fruits congelés doivent être dégelés pendant 10-15 minutes avant d'être découpés à l'aide de la lame dentelée fournie (12).
- Votre multicuiseur n'est pas non plus conçu pour pétrir des pâtes épaisses (pain, pâtes, pâtisseries etc.)
- Les accessoires à utiliser pour le mixage sont la spatule de mixage (11), la lame dentelée (12) et le hachoir (13). Pour une utilisation idéale, consultez la section Accessoires page 26.

Cuisson

- La partie chauffante de votre multicuiseur peut chauffer la verseuse de 37 °C à 100 °C. Votre multicuiseur n'est pas adapté à la friture intense.

37 °C Pour chauffer à température corporelle.

50 °C-60 °C Pour le lait chaud ou les aliments délicats qui risquent de brûler ou de se désagréger à température plus élevée, tels que le chocolat ou le beurre.

70 °C-80 °C Pour faire chauffer du lait, fondre du fromage ou dissoudre du sucre. Pour préparer des sauces, des crèmes ou des desserts à base d'oeufs.

90 °C-100 °C Pour frire à la poêle, faire mijoter, bouillir ou cuire à la vapeur.

- La cuisson dans la verseuse (4) est habituellement associée au mixage, pour éviter que les aliments ne collent au fond de la verseuse.
- Grâce à la fonction de cuisson et au panier vapeur (10) fourni, vous pouvez utiliser votre multicuiseur comme un cuiseur vapeur.
- Remarque : vous pouvez cuire vos aliments sans que le couvercle (2) ne soit fixé, mais par sécurité, le mixage sera désactivé. Le bouton de vitesse de mixage (29) s'allume uniquement sur le bandeau de commandes (8), une fois le couvercle correctement fixé à la verseuse.
- Tant que le multicuiseur n'a pas atteint la température voulue,

l'icône de température « °C » (31) clignote. Une fois atteinte la température voulue, l'icône cesse de clignoter. Si la chaleur atteint 100 °C, l'icône continue de clignoter tout au long de la préparation, car la partie chauffante reste allumée en permanence pour maintenir une température élevée.

Impulsion

- Pour utiliser la fonction d'impulsion, assurez-vous que la lame (12) ou (13) le couvercle (2) et le verre doseur (1) sont correctement fixés. Maintenez enfoncé le bouton d'impulsion (23) pendant 2-3 secondes, puis relâchez-le.
- Vous pouvez utiliser la fonction d'impulsion de façon répétée, jusqu'à obtenir la consistance voulue.
- La fonction d'impulsion ne peut pas être utilisée si un programme préconfiguré est en cours, ni lorsque le multicuiseur chauffe.

Minuterie

- La durée maximale pouvant être réglée sur la minuterie est 60 minutes.

Réglages manuels

- Vous pouvez modifier la vitesse de mixage, la température de cuisson ou la minuterie lorsque vous utilisez le multicuiseur manuellement. Appuyez sur le bouton souhaité, (minuterie (27), température (28) ou vitesse de mixage (29) ; l'icône correspondante doit clignoter sur le bandeau de commandes (8) et vous pouvez utiliser les boutons d'augmentation et de réduction (25),(26) pour modifier les paramètres.

F

Accessoires

Votre multicuiseur est fourni avec un verre doseur, un panier vapeur, une spatule de mixage, 2 lames et une spatule normale. Chacun a une fonction différente.

Verre doseur (1)

Le verre doseur fourni avec votre multicuiseur a 2 fonctions :

- Celle, bien sûr, de verre doseur (40 ml), idéal pour mesurer les liquides, comme l'huile ou le vin.
- Mais il sert également de « capuchon » pour le couvercle (2). Lorsqu'il est retiré du couvercle, ce dernier agit comme un couvercle couvrant partiellement une poêle/casserole ou une surface chaude, pour laisser la vapeur s'échapper. Lorsqu'il est en place, le couvercle agit comme un couvercle fermé, empêchant la vapeur et l'humidité de s'échapper de la verseuse (4).
- Remarque : le verre doseur doit toujours être fixé au couvercle lorsque vous mélangez ou mixez à vitesse élevée dans la verseuse. Lorsque la verseuse est pleine, mélanger à vitesse élevée risque d'entraîner l'éjection du liquide à l'intérieur du couvercle, par l'orifice du verre doseur si celui-ci n'est pas installé.

Panier vapeur (10)

Pour cuire des légumes ou d'autres aliments à la vapeur dans votre multicuiseur. Suivez les instructions d'utilisation page 13.

Mixing Paddle (11)

La spatule de mixage sert à mixer ou remuer les aliments, tout en les cuisant dans la verseuse. Elle ne doit pas être utilisée avec la fonction d'impulsion ni à une vitesse supérieure à 5, afin d'éviter tout éclaboussement et toute vibration.



- Vitesse 1-3 Pour mixer les aliments en douceur lors de la cuisson, sans faire de morceaux. (riz, champignons, légumes, etc.)
- Vitesse 4-5 Pour émulsionner et mixer des sauces.

Lame dentelée (12)

La lame dentelée est à utiliser sur les fruits congelés (après les avoir laissé dégeler pendant 10-15 minutes) ou la glace et doit toujours être utilisée avec le verre doseur (1) inséré dans le couvercle (2) pour éviter les éclaboussements.

- Vitesse 6-10 / Impulsion Pour briser en morceaux la glace, les fruits congelés ou la crème glacée.

Hachoir (13)

Le hachoir peut être utilisé avec un plus grand nombre d'aliments que la lame dentelée, à une vitesse plus élevée ; il doit être utilisé avec le verre doseur (1) inséré dans le couvercle (2) pour éviter les éclaboussements.

- Vitesses 4-5 Pour mixer des préparations pour gâteaux, battre/mixer des pâtes etc.
- Vitesses 6-8 Pour mélanger divers aliments.
- Vitesse 9-10 Pour émincer des aliments durs ou secs (ex : parmesan, biscuits ou pain sec), ou pour mélanger ou mixer.
- Impulsion Pour hacher des aliments tout en contrôlant la taille des dés.

Spatule (18)

Au cours d'une utilisation normale, les aliments risquent de coller aux parois de la verseuse. A la moitié de la préparation, il pourra être nécessaire de gratter les parois de la verseuse à l'aide d'une spatule en silicone, d'une cuillère en bois ou de la spatule en plastique fournie avec votre multicuiseur.

N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES METALLIQUES DANS LE MULTICUISEUR CAR VOUS RISQUERIEZ D'ENDOMMAGER LA SURFACE DE PREPARATION.

Anneau de verrouillage 97

- La tige de transmission (14) de la verseuse peut être retirée afin de faciliter son nettoyage et d'éviter que les aliments ne restent collés sous le joint à la base de la verseuse (4). La tige de transmission s'enclenche à l'aide de l'anneau de verrouillage (15).

Pour la retirer :

1. Assurez-vous qu'aucun accessoire ne se trouve dans la verseuse et que celle-ci est froide au toucher.
 2. Retournez la verseuse et tournez l'anneau de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 3. Lorsque vous entendrez un premier « clic », tenez la tige de transmission et continuez à tourner l'anneau de verrouillage à 45 degrés, puis retirez-le. La tige de transmission peut maintenant être retirée de la verseuse peut être nettoyée.
- Pour la replacer, réinsérez la tige de transmission et remettez l'anneau de verrouillage sous la verseuse. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un « clic » ; la tige de transmission est en place.

Entretien et nettoyage 97

- Laissez la verseuse (4), ainsi que tout accessoire utilisé, refroidir complètement avant de les nettoyer.
- L'anneau de verrouillage (15) et la tige de transmission (14) peuvent être retirés comme décrit ci-dessus pour faciliter leur nettoyage.
- S'il reste des résidus dans la verseuse, laissez la tige de transmission en place et remplissez d'eau chaude savonneuse et laissez tremper pendant 15 minutes.
- **Important : N'immergez pas la partie extérieure de la verseuse dans l'eau.**
- S'ils sont en place, retirez les couvre-lames (17) de la lame dentelée (12) et du hachoir (13).
- **DANGER : LES LAMES SONT TRANCHANTES**
- Lavez le verre doseur (1), le couvercle (2), la spatule de mixage, (11) le panier vapeur (10), le joint du couvercle (16), les couvre-lames (17) et la spatule (18) dans de l'eau chaude savonneuse. Lavez la lame dentelée et le hachoir (12), (13) à l'aide de la brosse de nettoyage (20), en les tenant par le haut pour éviter de vous couper.
- Nettoyez minutieusement l'intérieur de la verseuse (4) et la tige de transmission (14) avec de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez avec soin.
- **N'IMMERGEZ PAS LA VERSEUSE DANS L'EAU ET NE MOUILLEZ PAS LES CONTACTS AU FOND DE LA VERSEUSE.**
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Séchez avec soin toutes les pièces lavées.
- Ne mettez pas les pièces au lave-vaisselle.
Remplacez le joint du couvercle (16).
- Lors du nettoyage, vous devrez peut-être retirer le joint du couvercle. Saisissez simplement le joint du couvercle en silicone et tirez doucement pour l'enlever.
- Pour le remettre en place, vérifiez que les flèches en relief du joint du couvercle sont orientées vers le couvercle. Tournez l'anneau en relief, sur la partie inférieure du couvercle, en le poussant jusqu'à ce qu'il soit inséré dans la rainure.
- Au fil de l'utilisation, il est possible que le joint du couvercle se décolore.



Codes d'erreur

Code d'erreur	Cause	Solution
E1	Surcharge du moteur. Retirez tout reste de nourriture sur la spatule (11) ou les lames (12),(13).	Réduisez la quantité de nourriture contenue dans la verseuse (4).
E3	La verseuse (4) n'est pas correctement installée dans l'unité principale (5). La verseuse a été retirée au cours de l'utilisation.	Insérez ou remettez en place la verseuse à l'intérieur de l'unité principale.
E5	L'interrupteur de sécurité d'avarie moteur s'est allumé.	Laissez votre multicuiseur refroidir pendant au moins 30 minutes. Si le problème persiste une fois que l'appareil a refroidi, prenez contact avec Morphy Richards.

Dépannage

Problème	Dysfonctionnement	Solution
L'appareil ne fonctionne pas. •	Votre multicuiseur n'est pas branché au secteur. Le câble secteur (19) n'est pas correctement branché à sa prise (7) sur l'unité principale (5). L'interrupteur Marche/Arrêt (9) est sur Arrêt, ou bien le multicuiseur est en veille.	Branchez le câble secteur (19) à la prise murale. Éteignez l'interrupteur Marche/Arrêt, et branchez le câble secteur à la prise du câble. Allumez l'interrupteur Marche/Arrêt, ou appuyez sur le bouton de veille (22).
Les boutons (21)-(30) n'entraînent pas une réaction immédiate. De l'eau fuit du couvercle (2).	Les boutons du bandeau de commandes (8) nécessitent un temps de contact adéquat. Le joint du couvercle (16) n'est pas fixé correctement.	Touchez ou appuyez sur les boutons plus longtemps. Le joint du couvercle est endommagé Vérifiez que le joint en-dessous du couvercle est en place et correctement fixé. Prenez contact avec Morphy Richards.
Le couvercle (2) est ouvert mais l'icône de verrouillage du couvercle (33) du bandeau de commandes (8) est celle du cadenas verrouillé.	Il y a de la nourriture sur le capteur en haut de la poignée (3) ou sur l'unité principale (5) de la verseuse.	Retirez tout résidu de nourriture sur/dans le multicuiseur ; si le problème persiste, ne l'utilisez pas. Prenez contact avec Morphy Richards.
Le programme s'est interrompu avant la fin.	L'alimentation du multicuiseur a été temporairement coupée.	Éteignez l'interrupteur Marche/Arrêt (9), et contrôlez le câble secteur. Poursuivez la recette en utilisant le paramétrage normal.
Le mixage et l'impulsion ne fonctionnent pas.	Le couvercle n'est pas correctement fixé à la verseuse.	Ces fonctions ne sont pas disponibles lors de cette étape. Fixez correctement le couvercle à la verseuse. N'essayez pas de l'utiliser.

F





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

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

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

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

Pour la clientèle en France

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

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

Numéro du modèle
 Numéro de série

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour la clientèle en Belgique

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

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

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

Numéro du modèle
 Numéro de série

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

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

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



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

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

F



Gesundheit und Sicherheit

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

- Dieses Gerät kann von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder dass sie eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Gerät und Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **WARNUNG:** Die Messer sind sehr scharf. Bei der Benutzung und Reinigung vorsichtig vorgehen.
- Informationen zu Pflege und Reinigung siehe Seite 52.
- Vor dem Zusammensetzen, Zerlegen oder Reinigen und wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt, stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Gefahrenvermeidung durch eine spezielle Kabeleinheit ausgetauscht werden, die vom Hersteller oder seinem Kundenservice erhältlich ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltvorrichtung oder eine separate Fernsteuerung vorgesehen.



Außerdem enthält der Text folgende Sicherheitshinweise.

Aufstellungsort

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

Netzkabel

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

Eigene Sicherheit

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

Behandlung von Verbrennungen

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

Weitere Anmerkungen zur Sicherheit

- Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist. Weitere Hilfe erhalten Sie telefonisch bei Morphy Richards.
- Der Einsatz von Zubehörelein- oder -aufsätzen, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, kann zu Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät nicht auf oder dicht neben Wärmequellen aufstellen, wie z. B. Gas- oder Elektroherde oder Herdplatten.
- Das Gerät und das Kabel vor Wärme, direkter Sonnenbestrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichen Gefahrenquellen fernhalten.
- Bei der Benutzung sicherstellen, dass der Deckel vor Einschalten des Geräts angebracht ist.
- Den Deckel nicht abnehmen, solange sich die Messer noch bewegen.
- Nach einem Durchlauf das Gerät vollständig abkühlen lassen und danach reinigen, um Einbrennen zu verhindern.
- Das Gerät nicht im Dauerbetrieb nutzen.
- Vorsicht beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in das

Universalkochgerät, da diese durch plötzliches Verdampfen aus dem Gerät spritzen können.

Elektrik

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

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEEDET WERDEN.

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

Einführung

Vielen Dank, dass Sie das Morphy Richards Supreme Precision 10 in 1 Universalkochgerät gekauft haben. Lesen Sie die Anleitung vor Verwendung des Universalkochgeräts sorgfältig durch.

Mit Ihrem Universalkochgerät können Sie vielerlei Gerichte mühelos zubereiten. Mit den Automatikprogrammen können Sie immer wieder perfekte Risotto- und Pasta-Gerichte zubereiten, ohne einen Topf auf dem Herd im Auge behalten zu müssen. Einfacher geht es wirklich nicht:

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

D

Hinweis

Zur optimalen Nutzung des Universalkochgeräts lesen Sie vor der ersten Verwendung diese Anleitung.





Inhalt

Gesundheit und Sicherheit	42
Einführung	43
Produktübersicht	44
Bedienfeld	44
Vor der ersten Verwendung	45
Erste Schritte	45
Kochbuch	45
Automatikprogramme	45
Manuelle Programme	45
Vor der Verwendung	45
Anbringen des Deckels	45
Schnellstart-Rezepte	46
Verwenden der Automatikprogramme	47
Manuelle Verwendung	47
Braten/Dünsten	47
Dämpfen	48
Kochen	48
Schnell kochen	48
Mixen	49
Pürieren	49
Zerkleinern	49
Emulgieren	49
Schmelzen	50
Umrühren	50
Krug	50
Funktionsübersicht	50
Zubehör	51
Sicherungsring	52
Reinigung und Pflege	52
Fehlercodes	53
Fehlerbehebung	53
Kontakt:	54
Garantie	54

Ausstattung

(1)	Messkappe
(2)	Deckel
(3)	Griff
(4)	Krug
(5)	Gerät
(6)	Krug-Entriegelungsknopf
(7)	Kabelbuchse (seitlich)
(8)	Bedienfeld (19-35)
(9)	Ein/Aus-Schalter
(10)	Dampfeinsatz
(11)	Mischeinsatz
(12)	Sägezahnmesser
(13)	Hackmesser
(14)	Antriebswelle
(15)	Sicherungsring
(16)	Deckeldichtung
(17)	Schutzkappe (X2)
(18)	Schaber (nicht dargestellt)
(19)	Netzkabel (nicht dargestellt)
(20)	Bürste (nicht dargestellt)

Bedienfeld

(21)	Modustaste
(22)	Standbytaste
(23)	Impulstaste
(24)	Starttaste
(25)	Plustaste
(26)	Minustaste
(27)	Timertaste
(28)	Temperaturtaste
(29)	Drehzahlstaste
(30)	Stoptaste
(31)	Temperatursymbol(e)
(32)	Timersymbol
(33)	Deckelverriegelungssymbol(e)
(34)	Drehzahlsymbol(e)
(35)	Symbol für Automatikprogramm A
(36)	Symbol für Automatikprogramm B
(37)	Impulssymbol





Vor der ersten Verwendung

- Es ist wichtig, dass Sie Ihr Universalkochgerät vor dem ersten Gebrauch oder nach längerem Nichtgebrauch reinigen. Weitere Informationen können Sie dem Abschnitt „Reinigung und Pflege“ entnehmen.
- Packen Sie Ihr Universalkochgerät aus, und entfernen Sie Kartoneinsätze und Etiketten.
- Entfernen Sie die Schutzkappen (17) vom Sägezahnmesser (12) und vom Hackmesser (13).

WARNUNG: DIE MESSER SIND SCHARF

- Spülen Sie Messkappe (1), Deckel (2), Mischeinsatz (11), Dampfeinsatz (10), Schutzkappen (17) und Schaber (18) in warmem Spülwasser. Spülen Sie Hackmesser (12) und Sägezahnmesser (13) mit der Bürste (20) und halten Sie sie oben, damit Sie sich nicht schneiden.
- Spülen Sie den Krug (4) innen mit warmem Spülwasser aus. Achten Sie darauf, dass die Kontakte unten am Krug vor dem ersten Einsatz trocken sind.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.
- Trocknen Sie alle gespülten Teile sorgfältig ab.

Warnung

- **Bewegen Sie das Universalkochgerät nicht, während es in Gebrauch ist.**

VERWENDEN SIE KEINE METALLWERKZEUGE IM UNIVERSALKOCHGERÄT. DIES KÖNNTE DIE KOCHFLÄCHE BESCHÄDIGEN.

Erste Schritte

- Neue Küchengeräte können vor dem ersten Einsatz ziemlich kompliziert aussehen. Ihr neues Universalkochgerät ist aber einfacher zu verwenden, als Sie vielleicht denken. Damit Sie den Prozess besser verstehen, haben wir ein Pilz-Risotto-Rezept in der Automateinstellung (Seite 8) und eine Bechamelsoße im manuellen Modus (Seite 9) Schritt für Schritt aufgeführt. Weitere Rezepte für das Universalkochgerät finden Sie im Kochbuch im Karton.

Kochbuch

- Das mit dem Universalkochgerät gelieferte Kochbuch enthält Rezepte für Automatik- und manuelle Programme. Wir empfehlen, ein paar Rezepte auszuprobieren, um sich mit dem Universalkochgerät vertraut zu machen und seine Funktionen und Möglichkeiten kennenzulernen.

Automatikprogramme

- Das Universalkochgerät hat 2 Automateinstellungen. Sie wurden mit den idealen Temperaturen, Drehzahlen und Zeiten erstellt, um perfekte Reis- und Pastagerichte zuzubereiten. Die Verwendung der Automatikprogramme wird auf Seite 10 erklärt.
- Bei jedem Programm ertönt in bestimmten Momenten ein Signalton. Geben Sie auf Aufforderung des Universalkochgeräts die entsprechenden Zutaten in den Krug (4). Im mitgelieferten Kochbuch finden Sie die Rezepte, und Informationen dazu, was zu welchem Zeitpunkt hinzuzufügen ist.

Manuelle Programme

- Das Universalkochgerät nutzt 2 Hauptverfahren: Mixen und Heizen. Zusammen mit dem Timer können Sie das Universalkochgerät so für vielerlei Aufgaben in der Küche einsetzen.
- Wenn Sie das Universalkochgerät ein bisschen kennengelernt haben, können Sie Ihre eigenen Rezepte erstellen und anpassen. Das beiliegende Kochbuch enthält auch vielerlei Gerichte, die Sie mühelos zubereiten können.

Hinweis

- Lesen Sie das Handbuch vor Verwendung des Universalkochgeräts sorgfältig durch.
- Manchmal kann es erforderlich werden, mit dem Schaber die Seiten des Krugs von daran klebenden Speisen zu befreien.

Vor der Verwendung

- 1 Stellen Sie das Gerät (5) auf eine flache, stabile Oberfläche mit Abstand zur Kante der Arbeitsfläche. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass das Universalkochgerät sicher und stabil steht.
- 2 Sorgen Sie dafür, dass die Antriebswelle (14) ordnungsgemäß mit dem Sicherungsring (15) unten im Krug (4) befestigt ist. Drehen Sie den Sicherungsring im Uhrzeigersinn, um die Antriebswelle zu sichern, bevor Sie das Universalkochgerät verwenden. Die Antriebswelle darf nicht lose sein.
- 3 Setzen Sie den Krug in das Gerät ein. Nach unten drücken
- 4 Stecken Sie den Stecker bis zum Anschlag in die Steckdose.

Anbringen des Deckels

- 5 Bringen Sie den Deckel (2) an, legen Sie ihn oben auf den Krug, sodass der Griff in die Aussparung des Deckels reicht. Drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.
- 6 Ist der Deckel beim Einschalten des Universalkochgeräts nicht ordnungsgemäß am Krug befestigt, leuchten die Drehzahl- (29) und Impuls- (23) Tasten nicht, und das Symbol für einen nicht verriegelten Deckel (33) leuchtet.





Schnellstart-Rezept

Automatik – Pilz-Risotto

Davor, ein kompliziert erscheinendes Gerät zum ersten Mal zu benutzen, kann man leicht zurückschrecken. Ausprobieren ist oft der beste Weg, sich damit vertraut zu machen.

Deshalb haben wir diese Rezepte hier eingefügt: Pilz-Risotto mit Automateinstellung und Bechameloße mit manueller Einstellung. Wenn Sie das Universalkochgerät kennengelernt haben, gibt es weitere Rezepte und Gerichte für Automatik- und manuelle Einstellungen im mitgelieferten Kochbuch.

Weitere Informationen zur Verwendung der Automateinstellung finden Sie auf Seite 10.

Zutaten:

- 40 ml Extra Virgin Olivenöl
- 30 g Schalotte, fein gehackt
- 20 g Weiße Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 200 g Champignons, gewürfelt
- 150 g Shitake-Pilze, gewürfelt
- 300 g Risottoreis
- 40 ml Trockener Weißwein
- 630 ml Wasser
- 1 1 Gemüsebrühwürfel
- 50 ml Sahne
- 40 g Butter
- 30 g Parmesankäse, gerieben

Zubereitung:

- Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle (14) und der Sicherungsring (15) ordnungsgemäß im Krug (4) eingerastet sind.
- Setzen Sie den Krug in das Gerät (5) ein.
- Setzen Sie den Mischeinsatz (11) auf die Antriebswelle.
- Geben Sie das Öl, die Schalotte, die weiße Zwiebel, den Knoblauch, die Champignons und Shitake-Pilze in den Krug.
- Setzen Sie den Deckel (2) auf den Krug, drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, damit er einrastet. Setzen Sie die Messkappe (1) in den Deckel ein.
- Schalten Sie das Universalkochgerät ein (9).
- Drücken Sie die Modustaste (21) einmal, um Programm A (Risotto) auszuwählen. Das Symbol für Automatikprogramm A leuchtet auf (35).
- Drücken Sie die Starttaste (24). Das Universalkochgerät beginnt mit der Zubereitung.
- Nach 5 Minuten gibt das Gerät 2 Signaltöne ab. Entfernen Sie Deckel und Messkappe. Reinigen Sie, falls erforderlich, die Seiten des Krugs mit einem SilikonSchaber.
- Geben Sie den Risotto-Reis in den Krug, und nach einer Minute den Wein, das Wasser und den zerbröselten Brühwürfel. Setzen Sie den Deckel ohne Messkappe wieder auf.

- Nach 10 Minuten gibt das Gerät drei Signaltöne ab. Nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie die Sahne dazu. Setzen Sie den Deckel wieder auf.
- Nach 8 Minuten gibt das Gerät vier Signaltöne ab. Nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie Butter und Parmesankäse dazu. Setzen Sie den Deckel wieder auf.
- Nach 4 Minuten piept das Gerät und zeigt „End“ an.
- Das Risotto ist fertig.
- Drehen Sie den Deckel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn und achten Sie auf eventuell entweichenden heißen Dampf (winkeln Sie den Deckel beim Öffnen so an, dass der Dampf eher nach hinten entweicht). Lassen Sie das Wasser, das sich im Deckel angesammelt hat, in den Krug zurücklaufen, damit es nicht auf das Universalkochgerät tropft.
- Rühren Sie das Risotto vor dem Servieren mit einem Schaber oder Holzlöffel um.

Manuell - Bechameloße

Das Universalkochgerät nutzt 2 Hauptverfahren: Mixen und Heizen. Zusammen mit dem Timer können Sie das Universalkochgerät so für vielerlei Aufgaben in der Küche einsetzen. Wie das Universalkochgerät für die verschiedenen Verfahren eingestellt wird, ist auf den Seiten 12-24 beschrieben.

Für das nachfolgende Testrezept für die Zubereitung einer Bechameloße müssen Sie den Timer, die Heiz- und die Mixerfunktion einstellen. Wenn Sie die Programmierung der manuellen Einstellungen verstanden haben, können Sie viele weitere Rezepte aus dem Kochbuch ausprobieren oder Ihre eigenen Rezepte an das Universalkochgerät anpassen.

Zutaten:

- 500 ml Vollmilch
- 50 g Butter
- 40 g Mehl
- 4 g Salz
- Muskat, je nach Geschmack

Zubereitung:

- Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle (14) und der Sicherungsring (15) ordnungsgemäß im Krug (4) angebracht und verriegelt sind.
- Setzen Sie den Krug in das Gerät (5) ein.
- Setzen Sie den Mischeinsatz (11) auf die Antriebswelle.
- Geben Sie alle (links aufgeführten) Zutaten in den Krug.
- Setzen Sie den Deckel (2) auf den Krug, drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, damit er einrastet. Setzen Sie die Messkappe (1) in den Deckel ein.
- Schalten Sie das Universalkochgerät ein (9).
- Drücken Sie die Drehzahlstaste (29). Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um das Drehzahlsymbol (34) auf Drehzahl 3 einzustellen. Die „3“ blinkt.
- Drücken Sie die Temperaturtaste (28). Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um das Temperatursymbol (31) auf 80 °C einzustellen. Die „80“ blinkt.





- Drücken Sie die Timertaste (27) einmal (um auf Minuten zu stellen). Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um das Timersymbol (32) auf 10 Minuten einzustellen. Im Display erscheint „10:00“.
- Im Bedienfeld (8) sollten 10 Minuten, 80 °C und Drehzahl 3 gewählt sein (blinken).
- Drücken Sie die Starttaste (24). Das Universalkochgerät gibt einen Signalton ab und startet.
- Nach 10 Minuten piept das Gerät und zeigt „End“ an.
- Ihre Bechamelsoße ist fertig.
- Drehen Sie den Deckel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn und achten Sie auf eventuell entweichenden heißen Dampf (winkeln Sie den Deckel beim Öffnen so an, dass der Dampf eher nach hinten entweicht). Lassen Sie das Wasser, das sich im Deckel angesammelt hat, in den Krug zurücklaufen, damit es nicht auf das Universalkochgerät tropft.
- Rühren Sie die Soße mit einem Holzlöffel um und genießen Sie sie.

Verwenden der Automatikprogramme

- 7 Folgen Sie den Schritten in „Vor der Verwendung“, um das Universalkochgerät einzurichten. Setzen Sie den Mischeinsatz (11) auf die Antriebswelle (14).
- 8 Lesen Sie das ausgewählte Rezept und geben Sie die erste Zutatengruppe in den Krug (4).
- 9 Bringen Sie den Deckel (2) an und setzen Sie die Messkappe (1) in den Deckel ein (wenn dies im Rezept so angegeben wird).
- 10 Schalten Sie das Universalkochgerät ein (9).
- 11 Das Bedienfeld (8) leuchtet auf und das Gerät gibt einen Ton ab. Leuchtet das Bedienfeld nicht, drücken Sie die Standbytaste (22).
- 12 Drücken Sie die Modustaste (21), um Programm A (Risotto) (35) auszuwählen. Drücken Sie erneut, um zu Modus B (Pasta) (36) und zurück zur manuellen Einstellung zu gelangen. Der entsprechende Buchstabe (A oder B) wird im Bedienfeld angezeigt.
- 13 Drücken Sie die Starttaste (24), damit das Gerät mit der Zubereitung beginnt.
- 14 Nach 5 Minuten gibt das Gerät zwei Signaltöne ab; dies ist die erste Aufforderung, die nächste Zutatengruppe, die im Rezept aufgeführt ist, dazu zu geben. Nehmen Sie den Deckel ab, geben Sie die Zutaten dazu und setzen Sie den Deckel wieder auf. Das Universalkochgerät beginnt mit der Zubereitung.
- 15 Das Gerät fordert Sie noch 2 Mal während der Zubereitung dazu auf, weitere Zutaten dazu zu geben (die Zeiten unterscheiden sich je nach Programm). Lesen Sie im Kochbuch nach, welche Zutaten Sie jeweils dazugeben müssen.
- 16 Nach Abschluss der Zubereitung piept das Gerät und zeigt „END“ an. Das Universalkochgerät verlangsamt sich auf Drehzahl 1 und mixt weiter, um zu verhindern, dass Speisen sich unten im Krug absetzen. Drücken Sie die Stoptaste (30).
- 17 Nehmen Sie den Deckel ab. Drehen Sie ihn dazu gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab. Winkeln Sie den Deckel beim Öffnen so an, dass der Dampf eher nach hinten entweicht, der Kruginhalt ist heiß. Lassen Sie das Wasser, das sich im Deckel angesammelt hat, in den Krug zurücklaufen, damit es nicht auf

das Universalkochgerät tropft.

Entfernen Sie den Mischeinsatz vorsichtig aus dem Krug.

WARNUNG HEISSER DAMPF

- 18 Drücken Sie den Krug-Entriegelungsknopf (6) und nehmen Sie den Krug vor dem Servieren vom Gerät.

Manuelle Verwendung

- Hier werden die 10 Hauptfunktionen erläutert: Braten/Dünsten, Dämpfen, Kochen, Schnell kochen, Mixen, Pürieren, Zerkleinern, Emulgieren, Schmelzen und Rühren.
- Wenn Sie Ihr Universalkochgerät ein paar Mal benutzt haben, können Sie Rezepte anpassen und eigene köstliche Gerichte kreieren.

Braten/Dünsten

Für Rezepte wie Cottage Pie (Hackfleisch-Kartoffelbreiauflauf).

- 19 Folgen Sie den Schritten in „Vor der Verwendung“, um das Universalkochgerät einzurichten. Setzen Sie den Mischeinsatz (11) auf die Antriebswelle (14).
- 20 Geben Sie die Zutaten in den Krug und bringen Sie den Deckel (2) an.
- 21 Drücken Sie die Drehzahltaaste (29). Das Symbol (34) blinkt. Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um die Drehzahl einzustellen. Verwenden Sie eine niedrige Drehzahl (1-2), um die Speise beim Braten umzurühren und ein Anbrennen zu vermeiden.
- 22 Drücken Sie ggf. die Timertaste (27), und die erste Hälfte des Timers (32) blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die Timertaste erneut, damit die zweite Hälfte des Symbols blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Sekunden einzustellen. Sie können das Universalkochgerät bis zu 30 Minuten lang verwenden, ohne den Timer einzustellen.
- 23 Drücken Sie die Temperaturtaste (28); das Temperatursymbol (31) blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Temperatur in Grad Celsius auf bis zu 100 °C einzustellen.
- 24 Drücken Sie die Starttaste (24). Das Universalkochgerät gibt einen Ton ab und beginnt mit der Zubereitung.
- 25 Nach Abschluss der Zubereitung piept das Gerät und zeigt „END“ an. Das Universalkochgerät verlangsamt sich auf Drehzahl 1 und mixt weiter, um zu verhindern, dass Speisen sich unten im Krug absetzen. Drücken Sie die Stoptaste (30).
- 26 Nehmen Sie den Deckel ab. Drehen Sie ihn dazu gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab. Winkeln Sie den Deckel beim Öffnen so an, dass der Dampf eher nach hinten entweicht, der Kruginhalt ist heiß. Lassen Sie das Wasser, das sich im Deckel angesammelt hat, in den Krug zurücklaufen, damit es nicht auf das Universalkochgerät tropft. Entfernen Sie den Mischeinsatz vorsichtig aus dem Krug.

WARNUNG HEISSER DAMPF





Dämpfen

Für Rezepte wie Möhren mit Petersilienbutter.

- 27** Folgen Sie den Schritten in „Vor der Verwendung“, um das Universalkochgerät einzurichten. Füllen Sie den Krug (4) bis zum auf der Seite angebrachten Symbol für Dämpfen mit kaltem Wasser (300ml). Füllen Sie nicht mehr Wasser ein. Diese Wassermenge reicht aus, um 60 Minuten lang zu dämpfen. Bringen Sie den Deckel (2) an.
- 28** Schalten Sie das Universalkochgerät ein. Das Gerät leuchtet auf und gibt einen Ton ab. Drücken Sie die Temperaturtaste (28). Das Temperatursymbol (31) blinkt. Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um die Temperatur auf bis zu 100 °C einzustellen.
- 29** Drücken Sie die Timertaste (27) und verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um den Timer einzustellen. Stellen Sie das Gerät auf 10 Minuten ein, um das Wasser zum Kochen zu bringen.
- 30** Drücken Sie die Starttaste (24). Das Gerät heizt das Wasser auf und bringt es zum Kochen.
- 31** Hat die Wassertemperatur 100 °C erreicht, hört das Symbol auf zu blinken. Drücken Sie die Stoptaste (30) und nehmen Sie den Deckel ab. Setzen Sie den Dampfeinsatz (10) in den Krug ein. Geben Sie die Zutaten in den Dampfeinsatz.
- 32** Bringen Sie den Deckel wieder an, stellen Sie die Temperatur auf 100 °C und stellen Sie den Timer auf die richtige Gardauer für die Zutaten im Dampf einsetzt. (Siehe Schritte 2-4).
- 33** Drücken Sie die Starttaste (24). Nach Abschluss der Zubereitung piept das Gerät und zeigt „END“ an. Drücken Sie die Stoptaste (30).
- 34** Winkeln Sie nach dem Garen den Deckel beim Öffnen so an, dass der Dampf eher nach hinten entweicht, der Kruginhalt ist heiß. Lassen Sie das Wasser, das sich im Deckel angesammelt hat, in den Krug zurücklaufen, damit es nicht auf das Universalkochgerät tropft. Entnehmen Sie vorsichtig den Dampfeinsatz aus dem Krug.

WARNUNG HEISSER DAMPF

Kochen

Für Rezepte wie Pasta und Borlotti-Bohnen.

- 35** Folgen Sie den Schritten in „Vor der Verwendung“, um das Universalkochgerät einzurichten. Setzen Sie den Mischeinsatz (11) auf die Antriebswelle (14).
- 36** Geben Sie die Zutaten und Wasser in den Krug (2) und bringen Sie den Deckel an.
- 37** Drücken Sie die ggf. Drehzahlstaste (29). Das Symbol (34) blinkt. Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um die Drehzahl einzustellen. Verwenden Sie eine niedrige Drehzahl (1-2), um die Speise beim Kochen umzurühren.
- 38** Drücken Sie die Temperaturtaste (28). Das Symbol (31) blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Temperatur auf bis zu 100 °C einzustellen.
- 39** Drücken Sie ggf. die Timertaste (27), und die erste Hälfte des Timers (32) blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die Timertaste erneut, um die zweite Hälfte des Symbols blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Sekunden einzustellen. Sie

können das Universalkochgerät bis zu 30 Minuten lang verwenden, ohne den Timer einzustellen.

- 40** Drücken Sie die Starttaste (24). Das Universalkochgerät gibt einen Ton ab und beginnt mit der Zubereitung. Die gewählte Temperatur blinkt auf dem LCD-Display, bis sie erreicht ist.
- 41** Nach Abschluss der Zubereitung piept das Gerät und zeigt „END“ an. Wenn Sie eine Mixerfunktion verwenden, verlangsamt sich das Gerät auf die Drehzahlstufe 1 und mixt weiter, um zu verhindern, dass Speisen sich unten im Krug absetzen. Drücken Sie die Stoptaste (30).
- 42** Nehmen Sie den Deckel ab. Drehen Sie ihn dazu gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab. Winkeln Sie den Deckel beim Öffnen so an, dass der Dampf eher nach hinten entweicht, der Kruginhalt ist heiß. Lassen Sie das Wasser, das sich im Deckel angesammelt hat, in den Krug zurücklaufen, damit es nicht auf das Universalkochgerät tropft. Entfernen Sie den Mischeinsatz (falls verwendet) vorsichtig aus dem Krug.

WARNUNG HEISSER DAMPF

Schnell kochen

Für Rezepte wie Rindfleisch-Linsen-Eintopf.

- 43** Folgen Sie den Schritten in „Vor der Verwendung“, um das Universalkochgerät einzurichten. Setzen Sie den Mischeinsatz (11) auf die Antriebswelle (14).
- 44** Geben Sie die Zutaten in den Krug (4) und bringen Sie den Deckel (2) an.
- 45** Stecken Sie die Messkappe (1) auf den Deckel.
- 46** Drücken Sie die Drehzahlstaste (29). Das Symbol (34) blinkt. Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um die Drehzahl einzustellen. Verwenden Sie eine niedrige Drehzahl (1-2), um die Speise während des Kochens umzurühren, damit sie nicht anbrennt.
- 47** Drücken Sie die Temperaturtaste (28). Das Symbol (31) blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Temperatur in Grad Celsius auf bis zu 100 °C einzustellen.
- 48** Drücken Sie ggf. die Timertaste (27), und die erste Hälfte des Timers (32) blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die Timertaste erneut, damit die zweite Hälfte des Symbols blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Sekunden einzustellen. Sie können das Universalkochgerät bis zu 30 Minuten lang verwenden, ohne den Timer einzustellen.
- 49** Drücken Sie die Starttaste (24). Das Universalkochgerät gibt einen Ton ab und beginnt mit der Zubereitung.
- 50** Falls erforderlich, nehmen Sie während des Kochens den Deckel ab, um überschüssiges Wasser verkochen zu lassen. Mit abgenommenem Deckel rührt das Universalkochgerät nicht um, sodass Sie mit einem Kunststoffschaber von Hand umrühren müssen, damit die Speise nicht anbrennt.
- 51** Nach Abschluss der Zubereitung piept das Gerät und zeigt „END“ an. Drücken Sie die Stoptaste (30). Das Universalkochgerät verlangsamt sich auf Drehzahl 1 und mixt weiter, um zu verhindern, dass Speisen sich unten im Krug absetzen.
- 52** Nehmen Sie den Deckel ab. Drehen Sie ihn dazu gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab. Winkeln Sie den Deckel beim





Öffnen so an, dass der Dampf eher nach hinten entweicht, der Kruginhalt ist heiß. Lassen Sie das Wasser, das sich im Deckel angesammelt hat, in den Krug zurücklaufen, damit es nicht auf das Universalkochgerät tropft. Entfernen Sie ggf. die Messer bzw. den Mischeinsatz vorsichtig aus dem Krug.

WARNUNG HEISSER DAMPF

Mixen

- 53** Folgen Sie den Schritten in „Vor der Verwendung“, um das Universalkochgerät einzurichten. Setzen Sie das Hackmesser (13) auf die Antriebswelle (14).
- 54** Geben Sie die Zutaten in den Krug (4) und bringen Sie den Deckel (2) an.
- 55** Stecken Sie die Messkappe (1) auf den Deckel.
- 56** Drücken Sie die Drehzahlstaste (29). Das Symbol (34) blinkt. Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um die Drehzahl einzustellen. Verwenden Sie eine mittlere Drehzahl (5-6).
- 57** Drücken Sie die Timertaste (27), um den Timer einzustellen, und die erste Hälfte des Timers (32) blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die Timertaste erneut, damit die zweite Hälfte des Symbols blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Sekunden einzustellen.
- 58** Drücken Sie die Starttaste (24). Das Universalkochgerät gibt einen Ton ab und beginnt mit dem Mixen.
- 59** Nach Abschluss der Zubereitung piept das Gerät und zeigt „END“ an. Drücken Sie die Stoptaste (30).
- 60** Falls erforderlich, nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie die nächste Zutatengruppe in den Krug, bevor Sie das Verfahren wiederholen.

Pürieren

Für Rezepte wie Himbeer-Smoothie.

- 61** Folgen Sie den Schritten in „Vor der Verwendung“, um das Universalkochgerät einzurichten. Setzen Sie das Hackmesser (13) oder das Sägezahnmesser (12) (bei gefrorenen oder zähen Zutaten) auf die Antriebswelle (14).
- 62** Geben Sie die Zutaten in den Krug (4) und bringen Sie den Deckel (2) an.
- 63** Stecken Sie die Messkappe (1) auf den Deckel.
- 64** Drücken Sie die Drehzahlstaste (29). Das Symbol (34) blinkt. Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um die Drehzahl einzustellen. Verwenden Sie eine hohe Drehzahl (9-10).
- 65** Drücken Sie die Timertaste (27), um die Timer-Funktion einzustellen, und die erste Hälfte des Timers (32) blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die Timertaste erneut, damit die zweite Hälfte des Symbols blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Sekunden einzustellen. Es wird empfohlen, nicht länger als 1 Minute zu pürieren.
- 66** Drücken Sie die Starttaste (24). Das Universalkochgerät gibt einen Ton ab und beginnt mit dem Pürieren.
- 67** Alternativ können Sie die Impulstaste (23) drücken, um mit kurzen Impulsen mit Drehzahlstufe 10 zu pürieren.

- 68** Nach Abschluss der Zubereitung piept das Gerät und zeigt „END“ an. Drücken Sie die Stoptaste (30) und nehmen Sie den Deckel ab.

Zerkleinern

Für Rezepte wie Pesto.

- 69** Folgen Sie den Schritten in „Vor der Verwendung“, um das Universalkochgerät einzurichten. Setzen Sie das Hackmesser (13) auf die Antriebswelle (14).
- 70** Geben Sie die Zutaten in den Krug (4) und bringen Sie den Deckel an (2).
- 71** Stecken Sie die Messkappe (1) auf den Deckel.
- 72** Drücken Sie die Drehzahlstaste (29). Das Symbol (34) blinkt. Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um die Drehzahl einzustellen. Verwenden Sie eine hohe Drehzahl (7-8).
- 73** Drücken Sie die Timertaste (27), und die erste Hälfte des Timers (32) blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die Timertaste erneut, damit die zweite Hälfte des Symbols blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Sekunden einzustellen.
- 74** Drücken Sie die Starttaste (24). Das Universalkochgerät gibt einen Ton ab und beginnt mit dem Zerkleinern.
- 75** Alternativ können Sie die Impulstaste (23) drücken, um mit kurzen Impulsen mit Drehzahlstufe 10 zu zerkleinern. Zwischen den Impulsen müssen Sie eventuell Zutaten an den Seiten des Krugs mit einem Schaber abstreifen.
- 76** Nach Abschluss der Zubereitung piept das Gerät und zeigt „END“ an. Drücken Sie die Stoptaste (30) und nehmen Sie den Deckel ab.

D

Emulgieren

- 77** Folgen Sie den Schritten in „Vor der Verwendung“, um das Universalkochgerät einzurichten. Setzen Sie das Hackmesser (13) auf die Antriebswelle (14).
- 78** Geben Sie die Zutaten in den Krug (4) und bringen Sie den Deckel (2) an.
- 79** Stecken Sie die Messkappe (1) auf den Deckel.
- 80** Drücken Sie die Impulstaste (23), um das Öl mit kurzen Impulsen mit Drehzahlstufe 10 zu emulgieren. Zwischen den Impulsen müssen Sie eventuell Zutaten an den Seiten des Krugs mit einem Schaber abstreifen.





Schmelzen

Für Rezepte wie Möhren mit Petersilienbutter.

- 81** Folgen Sie den Schritten in „Vor der Verwendung“, um das Universalkochgerät einzurichten. Setzen Sie den Mischeinsatz (11) auf die Antriebswelle (14).
- 82** Geben Sie die Zutaten in den Krug (4) und bringen Sie den Deckel (2) an.
- 83** Drücken Sie die Drehzahl Taste (29). Das Symbol (34) blinkt. Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um die Drehzahl einzustellen. Verwenden Sie eine niedrige Drehzahl, um die Speise umzurühren, damit sie beim Schmelzen nicht anbrennt (1-2).
- 84** Drücken Sie die Temperatur Taste (28). Das Symbol (31) blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Temperatur in Grad Celsius auf einen Wert von 50 oder 60 °C einzustellen.
- 85** Drücken Sie ggf. die Timertaste (27), und die erste Hälfte des Timers (32) blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die Timertaste erneut, damit die zweite Hälfte des Symbols blinkt. Verwenden Sie die Plus- und die Minustaste, um die Sekunden einzustellen. Sie können das Universalkochgerät bis zu 30 Minuten lang verwenden, ohne den Timer einzustellen.
- 86** Drücken Sie die Starttaste (24). Das Universalkochgerät gibt einen Ton ab und beginnt mit der Zubereitung. Die gewählte Temperatur blinkt auf dem LCD-Display, bis sie erreicht ist.
- 87** Nach Abschluss der Zubereitung piept das Gerät und zeigt „END“ an. Das Universalkochgerät verlangsamt sich auf Drehzahl 1 und mixt weiter, um zu verhindern, dass Speisen sich unten im Krug absetzen. Drücken Sie die Stopp Taste (30).
- 88** Nehmen Sie den Deckel ab. Drehen Sie ihn dazu gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab. Winkeln Sie den Deckel beim Öffnen so an, dass der Dampf eher nach hinten entweicht, der Kruginhalt ist heiß. Lassen Sie das Wasser, das sich im Deckel angesammelt hat, in den Krug zurücklaufen, damit es nicht auf das Universalkochgerät tropft. Entfernen Sie den Mischeinsatz (falls verwendet) vorsichtig aus dem Krug.

Umrühren

- 89** Folgen Sie den Schritten in „Vor der Verwendung“, um das Universalkochgerät einzurichten. Setzen Sie den Mischeinsatz (11) auf die Antriebswelle (14).
- 90** Geben Sie die Zutaten in den Krug (4) und bringen Sie den Deckel (2) an.
- 91** Drücken Sie die Drehzahl Taste (29). Das Symbol (34) blinkt. Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um die Drehzahl einzustellen. Verwenden Sie eine mittlere Drehzahl (5).
- 92** Drücken Sie ggf. die Temperatur Taste (28). Das Symbol (31) blinkt. Verwenden Sie die Plus- (25) und die Minustaste (26), um die Temperatur einzustellen.
- 93** Drücken Sie die Starttaste (24). Das Universalkochgerät gibt einen Ton ab und beginnt mit dem Umrühren.
- 94** Nach Abschluss der Zubereitung piept das Gerät und zeigt „END“ an. Drücken Sie die Stopp Taste (30) und nehmen Sie den Deckel ab.

- 95** Nehmen Sie den Deckel ab. Drehen Sie ihn dazu gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab. Wenn Sie das Heizelement benutzen: Winkeln Sie den Deckel beim Öffnen so an, dass der Dampf eher nach hinten entweicht; der Kruginhalt ist heiß. Lassen Sie das Wasser, das sich im Deckel angesammelt hat, in den Krug zurücklaufen, damit es nicht auf das Universalkochgerät tropft. Entfernen Sie den Mischeinsatz vorsichtig aus dem Krug.

Krug (4)

- Der Krug wird während des Gebrauchs heiß.
- Der Krug ist nicht für Backöfen, Gefriergeräte oder Geschirrspüler geeignet.
- Sie können im Krug auch ohne Deckel (2) kochen. Aus Sicherheitsgründen sind die Funktionen Impuls (23) und Drehzahl (29) bei abgenommenem Deckel nicht verfügbar. Eventuell müssen Sie die Speisen im Krug von Hand umrühren.

Funktionsübersicht

Standby

- Wird das Universalkochgerät eingeschaltet und ein paar Minuten lang nicht benutzt, schaltet es automatisch in den Standby-Modus. Drücken Sie die Standby Taste (22), um das Gerät zu verwenden.

Pause

- Müssen Sie während des Gebrauchs den Deckel (2) zur Kontrolle oder zum Würgen öffnen, drücken Sie die Starttaste (24), um die Zubereitung zu unterbrechen. Drücken Sie die Starttaste erneut, um fortzufahren. Wurde die Starttaste nach 20 Minuten nicht gedrückt und das Programm nicht durch Drücken der Stopp Taste (30) abgebrochen, setzt das Universalkochgerät die Zubereitung automatisch fort.
- Wenn Sie den Deckel abnehmen, ohne zuvor per Starttaste eine Pause einzuleiten, wird die Mixerfunktion aus Sicherheitsgründen automatisch unterbrochen. Die Heiz- und die Timerfunktion werden normal fortgesetzt. Die Mixerfunktion wird nur fortgesetzt, wenn der Deckel wieder ordnungsgemäß angebracht wurde.

Aufwärmen

- Beim Anpassen der eigenen Rezepte an das Universalkochgerät müssen Sie Zeit zum Aufwärmen des Geräts auf die gewählte Temperatur einberechnen. Die eingestellte Zeit läuft ab Heizbeginn, nicht erst wenn der Krug die Temperatur erreicht. Während des Aufheizens blinkt das „C“-Temperatursymbol (31). Ist die gewählte Temperatur erreicht, hört das Symbol auf zu blinken. Wird auf 100 °C aufgeheizt, blinkt das Symbol während des gesamten Vorgangs, da das Heizelement immer eingeschaltet bleibt, um die hohe Temperatur zu halten.

Mixen/Zerkleinern

- Die Mixerfunktion kann mit kleinen Drehzahlen (ideal zum stetigen Umrühren) bis hin zu hohen Drehzahlen (ideal zum Zerkleinern/Verquirlen) kontinuierlich eingeschaltet werden. Zudem verfügt sie über eine Impulstaste (23), zum kurzzeitigen Zerkleinern oder Mixen mit kurzen Impulsen hoher Drehzahl.
- Härtere Zutaten, wie Nüsse oder Würfelzucker, sollten höchstens 1,5 cm Durchmesser haben. Weichere Zutaten, wie Obst und Gemüse, können größer sein.





- Zum Zerkleinern harter Zutaten wie Kaffeebohnen ist das Universalkochgerät nicht geeignet.
- Gefrorenes Obst sollte 10-15 Minuten lang aufgetaut werden, bevor es mit dem mitgelieferten Sägezahnmesser (12) verarbeitet wird.
- Das Universalkochgerät ist nicht zum Kneten eines dicken Teigs (Brot-, Nudel-, Mürbteig usw.) geeignet.
- Die Zubehörteile für das Mixen und Mischen sind der Mischeinsatz (11), das Sägezahnmesser (12) und das Hackmesser (13). Zur optimalen Verwendung der Zubehörteile siehe Zubehör-Abschnitt auf Seite 26.

Heizen

- Das Heizelement des Universalkochgeräts kann den Krug auf 37 °C bis 100 °C aufheizen. Das Gerät ist nicht zum Frittieren geeignet.

37°C Zum Aufwärmen auf Körpertemperatur.

50°C-60°C Für warme Milch oder empfindliche Speisen, die bei höheren Temperaturen gerinnen oder anbrennen würden, wie Schokolade oder Butter.

70°C-80°C Zum Erhitzen von Milch, Schmelzen von Käse oder Auflösen von Zucker. Zum Kochen von Soßen, Cremes oder Desserts mit Eiern.

90°C-100°C Zum Braten, Kochen, Köcheln oder Dämpfen.

- Das Aufheizen im Krug (4) wird in der Regel mit der Mixerfunktion kombiniert, um zu verhindern, dass Speisen sich unten im Krug (4) absetzen.
- Mit der Heizfunktion und dem mitgelieferten Dampfeinsatz (10) können Sie das Gerät als Dampfkochtopf verwenden.
- Hinweis: Sie können auch ohne Deckel (2) aufheizen, aber dann ist aus Sicherheitsgründen die Mixerfunktion deaktiviert. Die Drehzahlstaste (29) am Bedienfeld (8) leuchtet nur, wenn der Deckel ordnungsgemäß am Krug angebracht ist.
- Während des Aufheizens blinkt das „°C“-Temperatursymbol (31). Ist die gewählte Temperatur erreicht, hört das Symbol auf zu blinken. Wird auf 100 °C aufgeheizt, blinkt das Symbol während des gesamten Garvorgangs, da das Heizelement immer eingeschaltet bleibt, um die hohe Temperatur zu halten.

Impuls

- Vor Verwendung der Impulsfunktion müssen Sie darauf achten, dass das Messer (12) oder (13), der Deckel (2) und die Messkappe (1) ordnungsgemäß angebracht sind. Drücken und halten Sie die Impulstaste (23) 2-3 Sekunden lang und lassen Sie sie wieder los.
- Die Impulsfunktion kann wiederholt verwendet werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Die Impulseinstellung kann nicht verwendet werden, während ein voreingestelltes Programm läuft oder das Gerät heizt.

Timer

- Der Timer kann auf maximal 60 Minuten eingestellt werden.
Manuelle Einstellungen
- Im manuellen Modus können Sie die Drehzahl, die Gartemperatur und den Timer einstellen. Drücken Sie die gewünschte Funktionstaste (Timer- (27), Temperatur- (28) oder Drehzahlstaste (29)). Das entsprechende Symbol am Bedienfeld (8) leuchtet auf,

und Sie können die Einstellung mit der Plus- (25) und der Minustaste (26) anpassen.

Zubehör

Das Universalkochgerät wird mit Messkappe, Dampfeinsatz, Mischeinsatz, 2 Messern und einem Schaber geliefert. Sie werden zu verschiedenen Zwecken benutzt.

Messkappe (1)

Die Messkappe des Universalgeräts hat 2 Verwendungen:

- Als 40ml-Messkappe dient sie zum Abmessen von Flüssigkeiten wie Öl oder Wein.
- Außerdem dient sie als "Kappe" für den Deckel (2).

Ist die Kappe vom Deckel entfernt, wirkt der Deckel wie ein lose auf einem Topf liegender Deckel auf dem Herd und lässt Dampf entweichen.

Sitzt die Messkappe auf dem Deckel, wirkt der Deckel wie ein geschlossener Topfdeckel, der Dampf und Feuchtigkeit im Krug (4) zurückhält.

- Hinweis: Beim Mischen oder Mixen mit hohen Drehzahlen sollte die Messkappe stets am Deckel angebracht sein. Ist der Krug voll, kann beim hohen Drehzahlen Flüssigkeit aus der Messkappenöffnung herausspritzen, wenn die Messkappe nicht an ihrem Platz ist.

Dampfeinsatz (10)

Zum Dämpfen von Gemüse oder anderen Speisen im Universalkochgerät. Zur Verwendung folgen Sie der Anleitung auf Seite 13.

Mischeinsatz (11)

Der Mischeinsatz wird zum Mischen oder Rühren von Speisen während des Kochens verwendet. Er sollte nicht mit der Impulsfunktion und nicht mit einer Drehzahlstufe über 5 verwendet werden, um Spritzer und Vibrationen zu vermeiden.

- Drehzahl 1-3 Zum sanften Mischen von Speisen während des Kochens, ohne diese zu beschädigen oder zu zerkleinern (Reis, Pilze, Gemüse usw.).
- Drehzahl 4-5 Zum Emulgieren und Mischen von Soßen.

Sägezahnmesser (12)

Das Sägezahnmesser wird für gefrorenes Obst (nachdem dieses 10-15 Minuten aufgetaut wurde) oder für Eis verwendet; es sollte nur mit in den Deckel (2) eingesetzter Messkappe (1) verwendet werden, um Spritzer zu vermeiden.

- Drehzahl 6-10 / Impuls Zum Zerkleinern von Eis oder gefrorenem Obst und zur Zubereitung von Speiseeis.

Hackmesser (13)

Das Hackmesser ist ideal für vielerlei Speisen geeignet; bei höheren Drehzahlen sollte die Messkappe (1) in den Deckel (2) eingesetzt sein, um Spritzer zu vermeiden.

- Drehzahl 4-5 Zur Zubereitung von Kuchenteig, Verquirlen/Mixen von Eiern usw.
- Drehzahl 6-8 Zum Pürieren verschiedener Speisen.
- Drehzahl 9-10 Zum Zerkleinern harter, trockener Zutaten (z. B. Parmesanke, Kekse oder trockenes Brot) und zum Pürieren oder Mixen.





- Impuls Zum Zerkleinern von Speisen, deren Größe kontrolliert werden soll.

Schaber (18)

Während des Gebrauchs können Speisen an den Seiten des Krugs hängen bleiben. Die Seiten des Krugs müssen eventuell ein Stück weit mit einem Silikonschaber, Holzlöffel oder dem mitgelieferten Kunststoffschaber gesäubert werden.

KEINE METALL-GEGENSTÄNDE IM UNIVERSALKOCHGERÄT VERWENDEN, DIE KOCHFLÄCHE KÖNNTE BESCHÄDIGT WERDEN.

Sicherungsring 96

- Die Antriebswelle (14) im Krug kann herausgenommen werden, um die Reinigung zu erleichtern und zu verhindern, dass Lebensmittel unter der Dichtung unten im Krug (4) kleben. Die Antriebswelle wird mit einem Sicherungsring (15) verriegelt.
- Entfernen:**
1. Achten Sie darauf, dass sich kein Zubehör im Krug befindet und der Krug kalt ist.
 2. Stellen Sie den Krug auf den Kopf und drehen Sie den Sicherungsring gegen den Uhrzeigersinn.
 3. Halten Sie nach dem ersten Klicken die Antriebswelle fest, drehen Sie den Sicherungsring um weitere 45 Grad und nehmen Sie ihn ab. Die Antriebswelle kann nun zu Reinigungszwecken abgenommen werden.
- Zum Wiederanbringen führen Sie die Antriebswelle ein und bringen Sie den Sicherungsring wieder unter dem Krug an. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis es klickt und die Antriebswelle verriegelt ist.

Reinigung und Pflege 97

- Lassen Sie den Krug (4) und sämtliches Zubehör vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Der Sicherungsring (15) und die Antriebswelle (14) können wie oben beschrieben zur Reinigung entfernt werden.
- Verbleiben Reste im Krug und die Antriebswelle ist noch an ihrem Platz, füllen Sie heißes Spülwasser ein und lassen Sie den Krug 15 Minuten einweichen.
- **Wichtig: Tauchen Sie den Außenboden des Krugs nicht in Wasser.**
- Entfernen Sie ggf. die Schutzkappe (17) vom Sägezahnmesser (12) und vom Hackmesser (13).

WARNUNG: DIE MESSER SIND SCHARF

- Spülen Sie Messkappe (1), Deckel (2), Mischeinsatz (11), Dampfeinsatz (10), Deckeldichtung (16), Schutzkappen (17) und Schaber (18) in warmem Spülwasser. Spülen Sie das Sägezahnmesser (12) und das Hackmesser (13) mit der Bürste (20), und halten Sie sie oben, damit Sie sich nicht schneiden.
 - Spülen Sie den Krug (4) innen und die Antriebswelle (14) vorsichtig mit warmem Spülwasser.
 - Trocknen Sie alles vorsichtig ab.
 - **TAUCHEN SIE DEN KRUG NICHT IN WASSER EIN UND LASSEN SIE KEINE FEUCHTIGKEIT AN DIE KONTAKTE AUF DER UNTERSEITE DES KRUGS GELANGEN.**
 - Wischen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Lappen ab.
 - Trocknen Sie alle gespülten Teile vorsichtig ab.
 - Keine Teile sind spülmaschinenfest.
- Einsetzen der Deckeldichtung (16)
- Beim Reinigen müssen Sie eventuell die Deckeldichtung vom Deckel abnehmen. Fassen Sie die Silikon-Deckeldichtung und ziehen Sie vorsichtig daran, um sie herauszuholen.
 - Achten Sie beim Wiedereinsetzen darauf, dass die Pfeile auf der Deckeldichtung zum Deckel hin zeigen. Drücken Sie an der Außenseite des Rings auf den Ring an der Deckelunterseite, bis er vollständig in der Nut sitzt.
 - Die Deckeldichtung kann sich beim Gebrauch verfärben.





Fehlercodes

Fehlercode	Ursache	Lösung
E1	Der Motor ist überlastet. Entfernen Sie Speisereste vom Mischeinsatz (11) bzw. den Messern (12), (13).	Geben Sie weniger Zutaten in den Krug (4).
E3	Der Krug ist nicht (4) ordnungsgemäß Der Krug wurde während des Gebrauchs abgenommen.	Setzen Sie den Krug in das Gerät ein. in das Gerät (5) eingesetzt.
E5	Der Motor-Sicherheitsschalter hat ausgelöst.	Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen. Besteht das Problem nach dem Abkühlen weiter, wenden Sie sich an Morphy Richards

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht. • Steckdose. angeschlossen.	Das Gerät ist nicht	Stecken Sie den Stecker (19) in die an die Stromversorgung
	Das Netzkabel (19) ist nicht ordnungsgemäß an der Buchse (7) am Gerät (5) angebracht. Der Ein/Aus-Schalter (9) steht auf Aus, oder das Gerät ist im Standby-Modus.	Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter (9) auf Aus, und stecken Sie das Netzkabel in die Buchse. Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter ein bzw. drücken Sie die Standbytaste (22).
Die Tasten (21)-(30) reagieren nicht gleich.	Die Tasten auf dem Bedienfeld (8)	Berühren oder drücken Sie die Tasten länger benötigen eine ausreichende Kontaktzeit.
Wasser tritt aus dem Deckel (2) aus.	Die Deckeldichtung (16) ist nicht richtig angebracht.	Die Deckeldichtung im Deckel ist beschädigt Kontrollieren Sie, ob die Deckeldichtung auf der Unterseite des Deckels vorhanden und richtig angebracht ist. Wenden Sie sich an Morphy Richards.
Der Deckel (2) ist offen, aber das Deckelverriegelungssymbol (33) auf dem Bedienfeld (8) zeigt das geschlossene Schloss.	Es befinden sich Speisereste im Sensor oben im Krug-Griff (3) oder am Gerät (5).	Entfernen Sie Speisereste am/im Gerät, wenn das Problem weiter besteht, nicht verwenden. Wenden Sie sich an Morphy Richards.
Das Programm wurde abgebrochen bevor es fertig war.	Die Stromversorgung des Geräts wurde vorübergehend unterbrochen.	Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter (9) auf Aus, und überprüfen Sie das Netzkabel. Führen Sie die Zubereitung des Rezepts mit manuellen Einstellungen fort.
Die Mixer- oder Impulsfunktion funktioniert nicht. Der Deckel ist nicht ordnungsgemäß am Krug angebracht.		Diese Funktionen sind während dieses Abschnitts der Zubereitung nicht verfügbar. Bringen Sie den Deckel ordnungsgemäß am Krug an. Versuchen Sie nicht, sie zu verwenden.

D





Ansprechpartner

Helpline

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

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

Sprechen Sie mit uns

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

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

- 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.

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.





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

The After Sales Division,

Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 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 2748265
E : sales@glendimplex.co.nz

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

Glen Dimplex France

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

www.glendimplex.fr

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

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

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

T : 0800 444 00 888

F : 06071 37048

E : morphyrichards-de@teknihall.com



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

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

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





morphy richards®

MC562000MEE Rev 1 03/15

www.morphyrichards.com

