

morphy richards®

TOTAL CONTROL



Hand Mixer

Please read and keep these instructions

GB

Batteur

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

Handrührgerät

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung - bitte gut aufbewahren.

D

Batedeira

Leia e guarde estas instruções

P

Sbattitore

Leggere e conservare le presenti istruzioni

I

Håndmikser

Læs og gem denne vejledning

DK

Mikser ręczny

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

PL

Ruční mixér

Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte si je

CZ



www.morphyrichards.com



Health And Safety

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

Please read these instructions carefully before using the product.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not use your hand mixer continuously for longer than 6 minutes with the Beaters or 3 minutes with the Dough Hooks. After using for these lengths of time, allow to cool for 10 minutes.
- Avoid touching moving parts. Keep hands, hair and clothing, and utensils away from the hand mixer attachments during operation, to prevent personal injury and/or damage to the appliance.
- Switch off the appliance and disconnect from the supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep appliance and cord out of the reach of children.
- Unplug from the outlet when not in use, or when left unattended, and before assembling, disassembling or cleaning.
- For cleaning refer to page 8.

In addition, we offer the following safety advice.

Location

- Do not use outdoors or in a bathroom.
- Always locate your appliance away from the edge of the worktop.

Mains cable

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

Introduction

Thank you for your recent purchase of this Morphy Richards Total Control Hand Mixer.

Your Total Control Hand Mixer comes with Beaters, Dough Hooks and a Whisk enabling you to make a multitude of dishes. Please read the instructions for information on how to use your Hand Mixer before use.

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

Contents

Health And Safety	2
Introduction	3
Total Control	5
Product Overview	6
Before First Use	6
Lock Button	7
Pulse Button	7
Inserting The Dough Hooks	7
Inserting The Whisk	7
Inserting The Beaters	7
Using Your Hand Mixer	7
Top Tips	7
Care And Cleaning	7
Contact Us	7
Recipes	8
Guarantee	9

Other safety considerations

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

Product specific safety

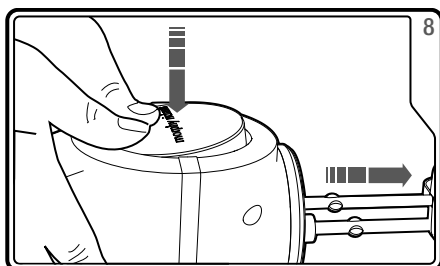
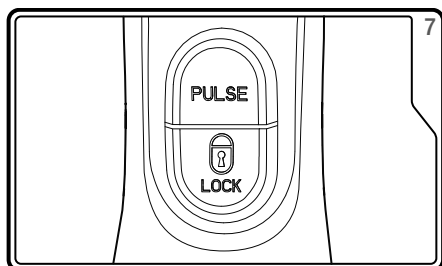
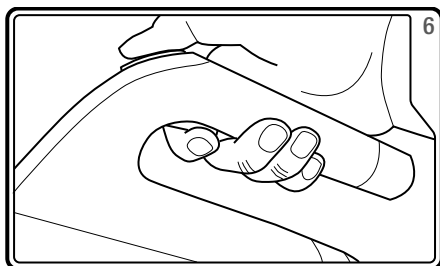
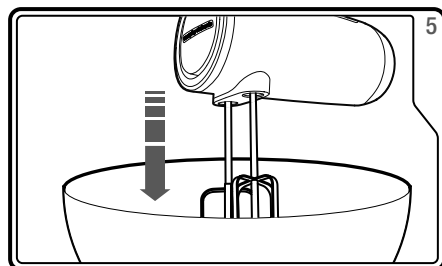
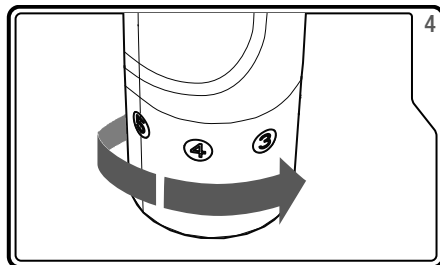
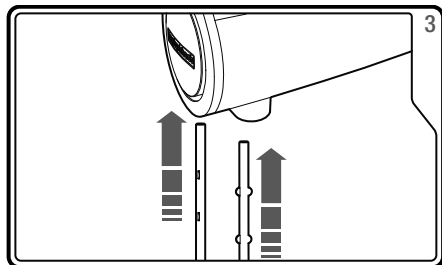
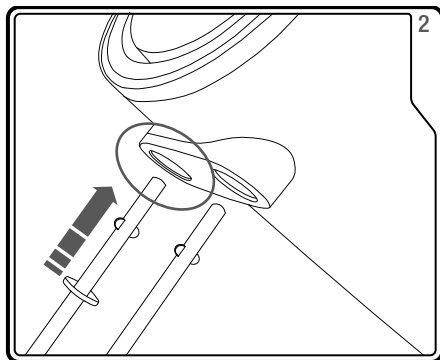
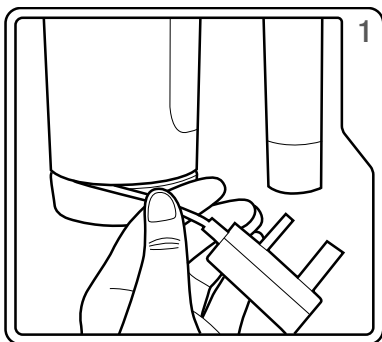
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.

Electrical requirements

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

Should the fuse in the mains plug require changing, a 3 amp BS1362 fuse must be fitted.

GB



TOTAL CONTROL

Giving you the power to create with confidence.

Introducing the Total Control Hand Mixer - the simple way to bring confidence to your cooking.

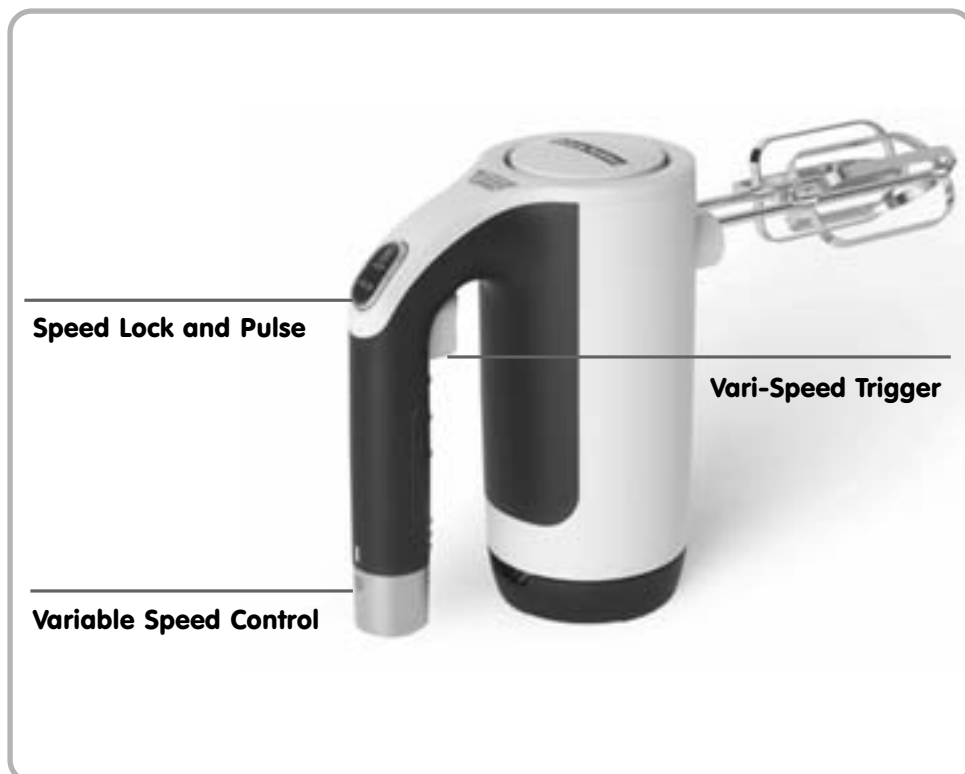
The Total Control Hand Mixer combines ergonomic comfort and Smart Response Technology to give users the power to create with confidence.

Smart Response Technology allows you to have Total Control of the mixing process with the simple touch of a button. The Smart Response Technology gently feeds power into the hand mixer giving you perfect results every time.

Featuring variable speed control, speed lock and pulse functions, this mixer helps users maintain total control during the process. And with Smart Response Technology, the soft start motor will ease into any mixing task.

Simply select the right speed and this versatile mixer does all the hard work. And with whisk, dough hooks and beaters included, it can handle any food preparation task.

Plus the plug stores away neatly and easily in the base, making this mixer the perfect compact baking assistant.



Speed Lock and Pulse

Vari-Speed Trigger

Variable Speed Control

GB

F

D

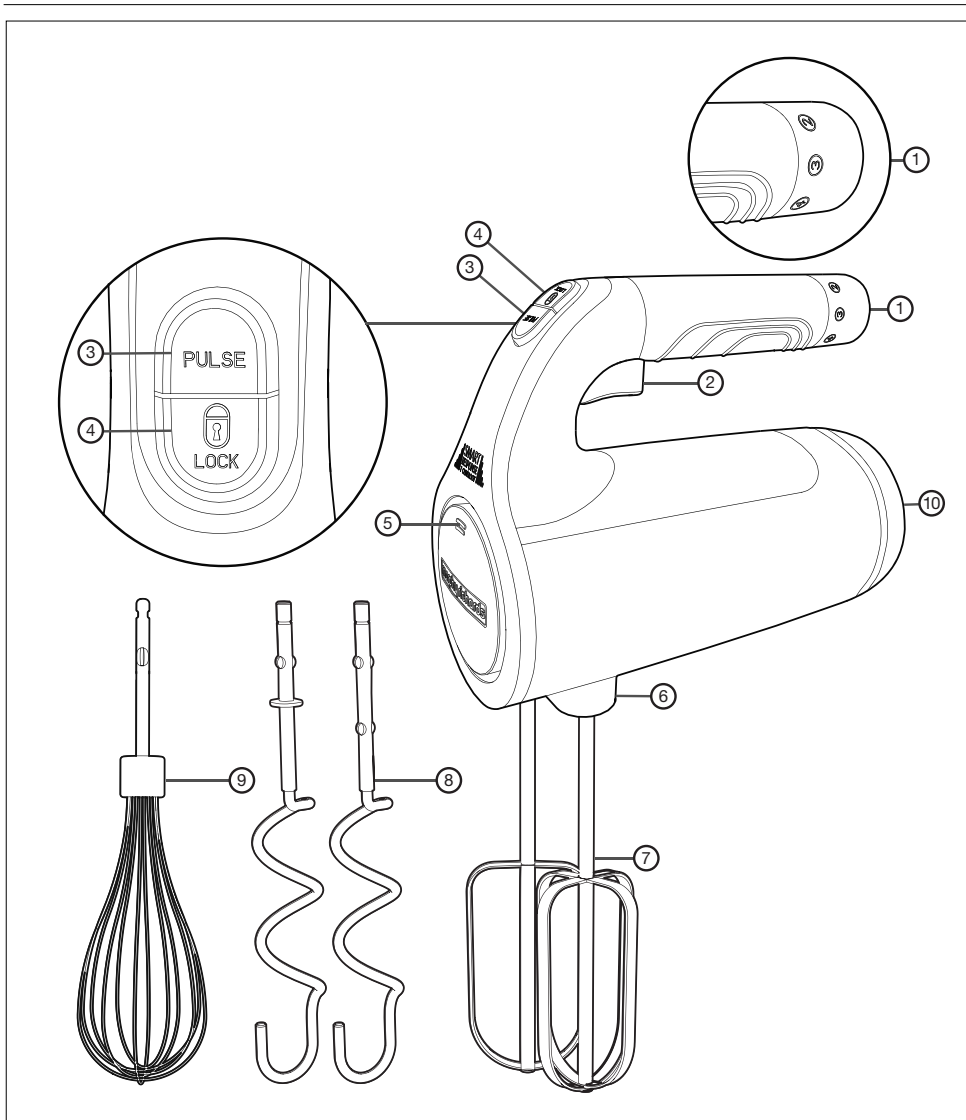
P

I

DK

PL

CZ



Features

- (1) Speed Control Dial
- (2) Vari-Speed Trigger
- (3) Pulse
- (4) Lock Button
- (5) Release Button
- (6) Sockets
- (7) Beaters
- (8) Dough Hooks
- (9) Balloon Whisk
- (10) Cord Storage/Stand

Before First Use

Before using your Total Control Hand Mixer for the first time, wash the Beaters (7) Dough Hooks (8) and Whisk (9) in warm soapy water, rinse and dry.

Important

Do not operate your Total Control Hand Mixer continuously for more than 6 minutes with the Beaters or 3 minutes with the Dough Hooks. After using for these lengths of time, let your mixer cool down for 10 minutes before using again.



Lock Button

Your Hand Mixer has a Lock Button (4) that allows you to lock the speed reached from using the Vari-Speed Trigger (2). To operate press the Vari-Speed Trigger (2) to the desired speed, press the Lock Button (4). You can then remove your finger from the Vari-Speed Trigger (2).

Pulse Button

Your Hand Mixer has 5 different speeds utilising Total Control technology, as well as a Pulse Button (3). Press the Pulse Button (3) whilst holding the Vari-Speed Trigger (2) to run the Hand Mixer at high speed for intermittent bursts.

Cable Storage



To store your Hand Mixer, wrap the cord into the space provided.

Inserting The Dough Hooks



When fitting the Dough Hooks (8) into the Sockets (6), the Dough Hook with the groove on the shaft should be inserted into the Socket with the sleeve.

Inserting The Whisk

Your Hand Mixer is supplied with one Whisk (9). This may be fitted in either Socket (6).

Inserting The Beaters

Your Hand Mixer is supplied with two Beaters (7). The Beaters (7) may be fitted in either Socket.

Using Your Total Control Hand Mixer

- 1** Ensure your mixer is switched off and unplugged from the mains. Insert the Beaters (7), Dough Hooks (8) or Whisk (9) into the Sockets (6). See information on page 6. Switch on at the mains.
- 2** Turn Speed Control Dial (1) to the desired speed.
- 3** Place your mixer into the bowl of ingredients. Do not press the Vari-Speed Trigger (2) until it is placed in the mixing bowl.
- 4** Increase speed gradually using the Vari-Speed Trigger (2). Remove your finger from the Vari-Speed Trigger (2) to switch off.
- 5** With your finger on the Vari-Speed Trigger (2) press to reach the desired speed, press the Pulse Button (3) to pulse at the selected speed if desired. With your finger is on the Vari-Speed Trigger (2), press the Lock Button (4) to hold the desired speed you have reached. Refer to page 6.
- 6** After use switch off at the wall, unplug your Hand Mixer from the mains, and rest the Hand Mixer on its Stand (10). Press on the top edge of the Release Button (5) to remove the Beaters (7), Dough Hooks (8) or Whisk (9) for cleaning.

Top tips

When making dough, first mix the dry ingredients, oils, fats or butter, with the Beaters (7) for approximately 20-30 seconds on speed 2 until they form breadcrumbs. Change to the Dough Hooks (8) and add the water using speed 2. Reduce to speed 1 to knead the dough for 1 minute.

Care And Cleaning

- Before cleaning, switch your Hand Mixer off and unplug from the mains.
- Remove the Beaters, Dough Hooks or Whisk and wash in warm soapy water, rinse and dry well.
- Wipe your mixer with a damp cloth. Do not use any abrasive or solvent-based cleaner.
- The Beaters, Dough Hooks and Whisk are dishwasher safe (We advise that they are placed in the top rack only or inside the cutlery basket.)

WARNING: Never immerse your Hand Mixer in water or other liquid.

Contact Us

Helpline

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

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

UK Helpline: 0344 871 0944

IRE Helpline: 1800 409 119

Spares: 0344 873 0710

Talk To Us

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

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter: @loveyourmorphy

Website: www.morphyrichards.com

GB





Recipes

Chocolate Sponge Cake

Serves 8-10

Ingredients:

- 150g caster sugar
- 150g soft margarine
- 3 medium eggs, beaten
- 150g self raising flour
- 2 level tsp baking powder
- 30g cocoa powder

Method:

1. Lightly grease and line the base of 2 x 8" (20cm) sandwich tins with greaseproof paper. Preheat the fan oven to 170°C / Gas Mark 4.
2. Sieve flour, baking powder and cocoa into a mixing bowl. Add the remaining ingredients.
3. Fit the Beaters, select speed 2 and mix for 1 minute then stop the machine and scrape the bowl sides down with a spatula.
4. Restart the machine and select speed 2-3 for 1 minute.
5. Divide the mixture equally between the cake tins and bake in the oven for approximately 25 - 30 minutes or until well risen and springy to the touch.
6. Remove from the tins and leave to cool on a wire rack.
7. Sandwich the cakes together with chocolate buttercream (see recipe overleaf) or apricot jam and dust the top with a little sieved icing sugar.

Chocolate Buttercream

Serves 8-10

Ingredients:

- 100g soft margarine
- 200g icing sugar
- 15g cocoa powder

Method:

1. Place the margarine into the bowl. Fit the Beaters and mix for 15 seconds on speed 2.
2. Sieve in half the icing sugar and cocoa powder. Mix for 30 seconds.
3. Sieve in the remaining icing sugar and cocoa.
4. Mix for a further 30 seconds or so until well mixed. Scrape the bowl sides down if required and mix for a few more seconds.

Eton Mess

Serves 6

Ingredients:

- 4 medium eggs, separated (egg whites approx. volume 135ml)
 - 175g caster sugar
 - 400g strawberries, hulled
 - 1 level tbsp icing sugar
 - 600ml double cream*
- *Note: whipping cream thickens more quickly than double cream.

Method:

1. Line 2 large baking trays with non-stick baking paper and preheat the oven to fan 120°C / Gas Mark 1. Fit the Balloon Whisk to your Hand Mixer.
2. Place the egg whites in a large, clean bowl and whisk on speed setting 5 with the button fully depressed until soft peaks form (approx. 1 minute 40 seconds).
3. Add the caster sugar 1 tbsp. at a time whisking well after each addition. This should take approximately 2½ minutes at speed 5.
4. Place rounded dessertspoonfuls of the meringue in rows on the lined baking trays and bake for 1 hour.
5. Turn the oven off and allow to dry out overnight or until the oven is completely cold.
6. Just before serving, place the strawberries in a bowl with the icing sugar and lightly mash with a fork (not too finely because you want to see some larger pieces).
7. Fit the Balloon Whisk to your Hand Mixer and whip the double cream on setting 5 until of spoonable consistency, (approximately 2½ minutes).
8. Break the meringues into pieces and lightly fold in to the softly whipped cream, then fold in the strawberries.
9. Serve immediately in 6 individual serving dishes / glasses.

Hints and Tips:

For a change roughly chop the strawberries and layer the cream/meringue and berries in a glass instead of folding them in.

Allow plenty of time to make the meringue – perhaps make them the day before.

Use up the egg yolks in an omelette or a savoury tart.

White Bread Loaf

Ingredients:

- 325g strong white plain flour
- 1 level tsp salt
- ½ level tsp caster sugar
- 8g butter, softened
- 1 level tsp fast action dried yeast
- 200ml warm water

Method:

1. Lightly grease a 1lb loaf tin.
2. Place the flour, salt, sugar, butter and yeast into a mixing bowl.



3. Fit the Beaters to your Hand Mixer and select speed 2. Mix for 20 seconds.
4. Replace the Beaters with the Dough Hooks, add the water and mix on speed 2 for 1 to 1 ½ minutes until the dough forms a ball. Reduce the speed to 1 and knead for 1 minute.
5. Tip onto a lightly floured surface and shape the dough. With the crease underneath, place the dough into the prepared tin.
6. Cover with a piece of lightly oiled cling film and leave to rise in a warm place for about 1 - 1½ hours or until risen just above the top of the tin.
7. Bake in a preheated fan oven at 210°C / Gas mark 7 for 25- 30 minutes until browned and hollow when tapped on the base.
8. Remove from the tin immediately and leave to cool on a wire rack.

Hints and Tips:

The loaf is best eaten when fresh but keeps well.

THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

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

YOUR ONE YEAR GUARANTEE

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

Model no.
Serial no.

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

supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

EXCLUSIONS

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

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

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

YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

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

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

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

Model no.
Serial no.

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

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

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

Subject to the exclusions set out below (1-9) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched

GB



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.

Veillez 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.
- N'utilisez pas votre batteur en continu pendant plus de 6 minutes avec les batteurs ou plus de 3 minutes avec les crochets pétrisseurs. Après l'avoir utilisé pendant cette durée, laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
- Éviter de toucher les pièces mobiles. Veillez à tenir vos mains, vos cheveux, vos vêtements et tout ustensile éloignés des lames pendant le fonctionnement afin d'éviter de vous blesser et/ou d'endommager l'appareil.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le du secteur avant de remplacer des accessoires ou de toucher des pièces mobiles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- 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.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou qu'il est laissé sans surveillance, et avant tout montage, démontage ou nettoyage.
- Pour le nettoyage, veuillez vous reporter à la section « Entretien et nettoyage ».

Voici en outre quelques conseils supplémentaires de sécurité.

Emplacement

- Ne l'utilisez jamais à l'extérieur ou dans une salle de bains.
- Toujours placer votre appareil à distance du bord du plan de travail.

Câble secteur

- 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 accessible, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne pas laisser le cordon passer sur une cuisinière ni aucune autre surface chaude qui pourrait l'endommager.
- Placez l'appareil de manière que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être remplacé. Contactez Morphy Richards pour demander conseil.

Introduction

Merci d'avoir choisi le batteur à main Total Control de Morphy Richards.

Votre batteur Total Control est livré avec des batteurs, des crochets pétrisseurs et un fouet qui vous permettent de préparer une multitude de plats. Veuillez lire attentivement les instructions sur l'utilisation de votre batteur avant de vous en servir.

Souvenez-vous de consulter notre site www.morphyrichards.co.uk pour enregistrer votre produit et bénéficier de la garantie de deux ans.

Table des matières

Santé et sécurité	11
Introduction	12
Total Control	13
Description du produit	6
Avant la première utilisation	14
Bouton de verrouillage	14
Bouton d'impulsion	14
Insertion des crochets pétrisseurs	14
Insertion du fouet	14
Insertion des batteurs	14
Mode d'emploi de votre batteur	14
Conseils utiles	14
Entretien et nettoyage	14
Nous contacter	15
Recettes	15
Garantie	16

Autres points relatifs à la sécurité

- N'utilisez jamais l'appareil pour un usage autre que son usage prévu.
- **DANGER : Une mauvaise utilisation de cet appareil pourrait provoquer des blessures.**
- Ne pas utiliser d'accessoires ni d'outils non recommandés par Morphy Richards, car ils pourraient entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure.

Points de sécurité spécifiques au produit

- Ne jamais utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés, à la suite d'un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.

Exigences relatives à l'électricité

Contrôler que la tension mentionnée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond bien au système électrique de votre foyer, lequel doit être de type CA. (Courant alternatif).

Si le fusible de la prise secteur doit être changé, utilisez un fusible de remplacement BS1362 de 3 A.

TOTAL CONTROL

Vous donne le pouvoir de créer en toute confiance.

Présentation du batteur à main Total Control - le moyen simple de cuisiner en toute confiance.

Le batteur Total Control combine le confort ergonomique et la technologie Smart Response pour donner aux utilisateurs la possibilité de créer en toute confiance.

La technologie Smart Response vous permet de garder le contrôle total du processus de mixage par simple pression d'une touche. La technologie Smart Response apporte la puissance au batteur pour des résultats parfaits à chaque fois.

Ses fonctions de contrôle de la vitesse, de verrouillage de la vitesse et d'impulsion (Pulse) permettent aux utilisateurs de maintenir un contrôle total à tout moment. Et grâce à la technologie Smart Response, le démarrage progressif du moteur facilitera tous les mélanges.

Il suffit de sélectionner la bonne vitesse et ce batteur polyvalent se charge du travail difficile. Et, comme il comprend un fouet, des crochets pétrisseurs et des batteurs, toutes les tâches de préparation culinaire peuvent être envisagées.

De plus, la prise se range méticuleusement et facilement dans la base, faisant de ce batteur l'assistant pâtissier compact parfait.

F

Verrouillage de la vitesse et Pulse -

- Bouton régulateur de vitesse -

Contrôle de la vitesse



Caractéristiques

- (1) Touche de contrôle de la vitesse
- (2) Bouton de réglage de la vitesse
- (3) Pulse (utilisation intermittente)
- (4) Bouton de verrouillage
- (5) Bouton de dégagement des accessoires
- (6) Prises
- (7) Batteurs
- (8) Crochets pétrisseurs
- (9) Fouet ballon
- (10) Espace de rangement du cordon / Socle

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation de votre batteur Total Control, lavez les batteurs (7), les crochets pétrisseurs (8) et le fouet (9) dans de l'eau chaude et du produit vaisselle, rincez et séchez.

Important

N'utilisez pas votre batteur Total Control en continu pendant plus de 6 minutes avec les batteurs ou plus de 3 minutes avec les crochets pétrisseurs. Après l'avoir utilisé pendant cette durée, laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Bouton de verrouillage

Votre batteur dispose d'un bouton de Verrouillage (4) qui vous permet de bloquer la vitesse atteinte que vous aurez sélectionnée avec le bouton de Réglage de la vitesse (2). Pour cela, appuyez sur le bouton de Réglage de la vitesse (2) pour obtenir la vitesse désirée, puis appuyez sur le bouton de Verrouillage (4). Vous pouvez ensuite retirer votre doigt du bouton de Réglage de la vitesse (2).

Bouton d'impulsion

Votre batteur à main dispose de 5 vitesses différentes faisant appel à la technologie Total Control, ainsi qu'un bouton Pulse (3). Appuyez sur le bouton Pulse (3) tout en maintenant appuyé le bouton Réglage de la vitesse (2) afin que le batteur fonctionne ponctuellement à la vitesse lue rapide.

Rangement du câble

1

Pour ranger votre batteur, enroulez le cordon dans l'espace prévu à cet effet.

Insertion des crochets pétrisseurs

2

Lors de l'insertion des crochets pétrisseurs (8) dans les orifices (6), le crochet qui présente une rainure sur son axe doit être inséré dans l'orifice avec le manchon.

Insertion du fouet

Votre batteur est fourni avec un fouet (9). Il peut être inséré dans l'un ou l'autre des orifices (6).

Insertion des batteurs

Votre batteur est fourni avec deux batteurs (7). Ils peuvent être insérés dans l'un ou l'autre des orifices (7).

Utilisation de votre batteur Total Control

- 3** Assurez-vous que votre batteur est éteint et débranché. Insérez les batteurs (7), les crochets pétrisseurs (8) ou le fouet (9) dans les orifices (6). Voir les informations à la page 6. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
- 4** Appuyez sur la touche de Contrôle de la vitesse (1) pour obtenir la vitesse désirée.
- 5** Placez votre batteur dans le bol contenant les ingrédients. N'appuyez pas sur le bouton de Réglage de la vitesse (2) avant qu'il ne soit dans le bol.
- 6** Augmentez la vitesse progressivement en utilisant le bouton de Réglage de la vitesse (2). Retirez votre doigt du bouton de Réglage de la vitesse (2) pour mettre fin à son action.
- 7** Appuyez sur le bouton de Réglage de la vitesse (2) pour atteindre la vitesse désirée, puis appuyez sur le bouton Pulse (3) pour battre à la vitesse sélectionnée, si vous le souhaitez. En maintenant votre doigt sur le bouton de Réglage de la vitesse (2), appuyez sur le bouton de verrouillage (4) pour maintenir la vitesse désirée atteinte. Veuillez vous reporter à la page 6.
- 8** Après l'utilisation, éteignez le batteur, débranchez le cordon de la prise secteur, et laissez-le sur son socle (10). Appuyez sur le bord supérieur du bouton de déblocage des accessoires (5) pour retirer les batteurs (7), les crochets pétrisseurs (8) ou le fouet (9) et les nettoyer.

Conseils utiles

Lors de la préparation d'une pâte, mélangez tout d'abord les ingrédients secs, les huiles, les graisses ou le beurre, avec les batteurs (7) pendant environ 20 à 30 secondes à la vitesse 2 jusqu'à obtenir une forme de chapelure. Changez d'accessoires pour passer aux crochets pétrisseurs (8) et ajoutez l'eau en utilisant la vitesse 2. Réduisez la vitesse à 1 pour pétrir la pâte pendant 1 minute.

Entretien et nettoyage

- Avant tout nettoyage, éteignez votre batteur et débranchez-le de la prise secteur.
- Retirez les batteurs, les crochets pétrisseurs ou le fouet et lavez-les dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle, rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez votre batteur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif ou à base de solvants.
- Les batteurs, les crochets pétrisseurs et le fouet peuvent être lavés au lave-vaisselle (Nous recommandons qu'ils soient placés dans le panier supérieur ou dans le panier à couverts.)

ATTENTION : Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.





Nous contacter

Service d'assistance

Si vous rencontrez un problème avec votre batteur à main, veuillez appeler notre service d'assistance téléphonique. Nous serons certainement plus à même de vous aider que le magasin où vous avez acheté l'article.

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

Dialoguer avec nous

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

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

Recettes

Sponge cake au chocolat ou Génoise au chocolat

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients :

- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de margarine ramollie
- 3 œufs moyens battus
- 150 g de farine avec levure incorporée
- 2 c. à café rase de levure chimique
- 30 g de poudre de cacao

Méthode :

1. Graisser légèrement et placer du papier sulfurisé sur le fond de 2 moules de 8" (20 cm). Préchauffer le four à chaleur tournante à 170° C / au gaz à 4.
2. Tamiser la farine, la levure chimique et le cacao dans un bol à mélanger. Ajouter les autres ingrédients.
3. Insérer les batteurs, sélectionner la vitesse 2 et mélanger pendant 1 minute, puis arrêter l'appareil et racler les parois du bol avec une spatule.
4. Redémarrer l'appareil et sélectionner la vitesse 2 à 3 pendant 1 minute.
5. Répartir équitablement le mélange entre les deux moules et faire cuire au four pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée, bien levée et élastique au toucher.
6. Retirer des moules et laisser refroidir sur une grille.
7. Placer les génoises en sandwich, avec de la crème au beurre au chocolat (voir recette ci-après) ou de la confiture d'abricot au milieu et saupoudrer le dessus avec un peu de sucre glace tamisé.

Crème au beurre au chocolat

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients :

- 100 g de margarine ramollie
- 200 g de sucre glace
- 15 g de poudre de cacao

Méthode :

1. Mettre la margarine dans le bol. Insérer les batteurs et mélanger pendant 15 secondes à la vitesse 2.
2. Tamiser la moitié du sucre glace et de la poudre de cacao. Mélanger pendant 30 secondes.
3. Tamiser le reste du sucre glace et de la poudre de cacao.
4. Mélanger pendant 30 secondes ou jusqu'à obtenir un mélange homogène. Racler les parois du bol si nécessaire et mélanger pendant quelques secondes de plus.

Eton Mess

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 4 œufs moyens, blancs et jaunes séparés (blancs d'œufs, volume d'environ 135 ml)
 - 175 g de sucre en poudre
 - 400 g de fraises équeutées
 - 1 cuillère à soupe de sucre glace
 - 600 ml de crème fraîche épaisse*
- *Remarque : la crème à fouetter épaissit plus rapidement que la crème fraîche épaisse.

Méthode :

1. Placer du papier de cuisson antiadhésif sur 2 grands plateaux à pâtisserie et préchauffer le four à chaleur tournante à 120° C / au gaz à 1. Installer le fouet sur votre batteur.
2. Mettre les blancs d'œufs dans un grand bol propre et fouetter en réglant à la vitesse 5 avec le bouton complètement enfoncé jusqu'à obtenir des pics mous (env. 1 minute 40 secondes).
3. Ajouter 1 cuillère à soupe de sucre en poudre à la fois en fouettant bien après chaque ajout. Cela devrait prendre environ 2 minutes et demie à la vitesse 5.
4. Placer les cuillerées arrondies de meringue de façon alignée sur les plateaux à pâtisserie et cuire au four pendant 1 heure.
5. Éteindre le four et laisser sécher les meringues toute une nuit ou jusqu'à ce que le four soit complètement froid.
6. Juste avant de servir, placer les fraises dans un bol avec le sucre glace et écraser légèrement avec une fourchette (pas trop finement car quelques morceaux plus gros doivent être visibles).
7. Insérer le fouet dans votre batteur et fouetter la crème fraîche épaisse en réglant à la vitesse 5, jusqu'à obtenir une consistance qui peut être prise à la cuillère, (environ 2 minutes et demie).
8. Casser les meringues en morceaux et les introduire doucement dans la crème légèrement fouettée, puis ajouter les fraises.
9. Servir immédiatement dans 6 ramequins individuels ou verrines.

F





Conseils et astuces :

Comme variante, il est possible de hacher grossièrement les fraises et de placer des couches de crème ou de meringue et de baies dans un verrine au lieu de les insérer au milieu.

Prévoir suffisamment de temps pour – préparer la meringue, si possible, la veille.

Utiliser les jaunes d'œufs dans une omelette ou une tarte salée.

Pain blanc

Ingrédients :

- 325 g de farine blanche à pain
- 1 c. à café rase de sel
- ½ cuillère à café de sucre en poudre
- 8 g de beurre ramolli
- 1 cuillère café de levure sèche instantanée
- 200 ml d'eau chaude

Méthode :

1. Graisser légèrement un moule à pain d'1 lb (450 g).
2. Mettre la farine, le sel, le sucre, le beurre et la levure dans un bol à mélanger.
3. Insérer les batteurs sur l'appareil et sélectionner la vitesse 2. Mélanger pendant 20 secondes.
4. Remplacer les batteurs par les crochets pétrisseurs, ajouter l'eau et mélanger à la vitesse 2 pendant 1 à 1 minute et demie jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Réduire la vitesse à 1 et pétrir pendant 1 minute.
5. Astuce pour obtenir une surface légèrement farinée et donner la forme à la pâte. Avec la ligne sur le dessous, placer la pâte sur le moule préparé.
6. Couvrir avec un morceau de film alimentaire légèrement huilé et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 à 1 heure et demie ou jusqu'à ce que la pâte soit levée légèrement au-dessus du bord du moule.
7. Cuire dans un four préchauffé à chaleur tournante à 210° C / au gaz à 7 pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré et obtenir un son creux quand on tape sur la partie inférieure.
8. Retirer du moule immédiatement et laisser refroidir sur une grille.

Conseils et astuces:

Le pain est meilleur lorsqu'il est frais, mais il se conserve bien.

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.

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

Pour la clientèle en Belgique

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

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

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

F



Arbeitsschutz

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte gelten folgende Sicherheitsregeln:

Vor der Verwendung des Geräts bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.

- Dieses Gerät kann von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder dass sie eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Gerät nicht länger als 6 Minuten (mit Rührbesen) oder 3 Minuten (mit Knethaken) im Dauerbetrieb benutzen. Danach vor weiterem Betrieb immer 10 Minuten lang abkühlen lassen.
- Keine sich bewegenden Teile anfassen. Hände, Haare, Kleidung sowie Utensilien von den Schneiden fernhalten, solange das Gerät in Betrieb ist. Nur so werden Verletzungen und/oder Schäden am Gerät vermieden.
- Bevor Sie Zubehörteile wechseln oder Teile berühren, die sich im Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Gerät und Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Wenn das Gerät nicht gebraucht oder unbeaufsichtigt hinterlassen

wird, sollte es aus der Steckdose gezogen werden. Dasselbe gilt auch vor dem Zusammensetzen, Zerlegen oder Reinigen.

- Reinigung entsprechend den Anweisungen des Kapitels „Pflege und Reinigung“ durchführen

Darüber hinaus gelten folgende Sicherheitshinweise.

Aufstellungsort

- Nicht im Freien oder in Badezimmern benutzen.
- Das Gerät stets weit entfernt von der Kante einer Arbeitsplatte aufstellen.

Netzkabel

- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte herabhängen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Verlegen Sie das Kabel nicht über eine offene Fläche, z. B. von einer tief angebrachten Steckdose über einen Tisch.
- Verlegen Sie das Kabel nicht über einen Herd oder eine andere heiße Fläche. Das Kabel könnte beschädigt werden.
- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts verlegt sein.
- Der Austausch des Netzkabels ist nicht möglich. Wenden Sie sich bei Problemen oder Funktionsstörungen bitte an Morphy Richards.

Einführung

Wir danken Ihnen für den Kauf des Total Control Handmixers von Morphy Richards.

Im Lieferumfang sind Schläger, Knethaken und Rührbesen enthalten. So ist Ihnen die Zubereitung vieler Gerichte möglich. Bitte lesen Sie die Anleitung zur Verwendung Ihres Handmixers vor Gebrauch sorgfältig durch.

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

Inhalt

Arbeitsschutz	18
Einführung	19
Total Control	20
Produktübersicht	6
Vor der ersten Verwendung	21
Verriegelungsknopf	21
Impulstaste	21
Knethaken einrasten	21
Rührbesen einrasten	21
Schläger einrasten	21
Die Geräteverwendung	21
Top-Tipps	21
Reinigung und Pflege	21
Kontakt:	21
Rezepte	22
Garantie	23

Weitere Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- **WARNUNG: Ein Missbrauch des Geräts kann Verletzungen verursachen.**
- Bei der Benutzung von Rührwerkzeugen bzw. Hilfsmitteln, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden, besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.

Produktspezifische Anmerkungen zur Sicherheit

- Geräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn das Gerät beschädigt wurde.

Elektrische Anforderungen

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

Falls die Sicherung in dem Sicherungshalter ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 3 A gemäß BS1362 zu verwenden.

TOTAL CONTROL

Sie können selbstbewusst Gerichte zaubern.

Der neue Total Control Handmixer – die einfache Methode für problemloses Kochen.

Das Gerät kombiniert Bequemlichkeit und intelligente Technik für eine selbstbewusste Anwendung.

Dank der Smart Response Technologie haben Sie auf Knopfdruck völlige Kontrolle über den Mixvorgang. So ergeben sich jedes Mal perfekte Resultate.

Geschwindigkeitskontrolle, Geschwindigkeitsverriegelung und Impulsfunktionen - diese Funktionen überlassen dem Anwender die vollständige Kontrolle bei der Gerätebedienung. Die Smart

Response Technology passt sich in der sanften Motorleistung jedem Bedarf an.

Stellen Sie Ihre Geschwindigkeit ein und dieser wandlungsfähige Mixer arbeitet bedarfsgerecht. Die mitgelieferten Rührbesen, Knethaken und Schläger machen jede Zubereitung zu einem Kinderspiel.

Der Netzstecker lässt sich bequem im unteren Teil verstauen, was den kompakten Anwendungskomfort des Gerätes noch bei weitem erhöht.



Geschwindigkeitsverriegelung

Auslöser für Geschwindigkeitsveränderungen

Geschwindigkeitseinstellung



Eigenschaften

- (1) Drehzahlschieber
- (2) Auslöser für Geschwindigkeitsveränderungen
- (3) Impuls
- (4) Verriegelungsknopf
- (5) Entriegelungstaste
- (6) Buchsen
- (7) Rührbesen
- (8) Kneithaken
- (9) Schneebesen
- (10) Kabelhalterung

Vor der ersten Verwendung

Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie das Zubehör (Schläger (7), Kneithaken (8), Rührbesen (9)) in warmem Seifenwasser, dann mit klarem Wasser nachspülen und trocknen lassen.

Wichtig

Rührgerät nicht länger als 6 Minuten (mit Rührbesen) oder 3 Minuten (mit Kneithaken) im Dauerbetrieb benutzen. Danach vor weiterem Betrieb immer 10 Minuten lang abkühlen lassen.

Verriegelungsknopf

Ein Verriegelungsknopf (4) lässt die Geschwindigkeit (durch den Auslöser für Geschwindigkeitsveränderungen (2) eingestellt) einrasten. Drücken Sie zunächst Taste (2) und bei Erzielen der erforderlichen Geschwindigkeit Taste (4). Dann Taste (2) loslassen.

Impulstaste

Ihr Handmixer verfügt über 5 verschiedene Laufgeschwindigkeiten (Total Control Technologie) sowie eine Turbotaste (3). Drücken Sie Taste (3), während Sie Taste (2) gedrückt halten, um geschwindigkeitsintensive Phasen auszulösen.

Kabelaufbewahrung



Vor der Gerätelegerung rollen Sie das Kabel in das Kabelfach ein.

Kneithaken einrasten



Wenn Sie die Kneithaken (8) in die Buchsen (6) einrasten lassen, bitte beachten: Die Einkerbung der Haken ist in die Hülsen der Buchsen einzurasten.

Rührbesen einrasten

Im Lieferumfang ist ein Rührbesen (9) enthalten. Dieser kann in eine der Buchsen (6) eingeführt werden.

Schläger einrasten

Im Lieferumfang sind zwei Schläger (7) enthalten. Diese können in die Buchsen (6) eingeführt werden.

Geräteverwendung

- 3** Abschalten und vom Stromnetz trennen. Zubehör (s. o.) wahlweise einrasten lassen. S. S. 6. Einschalten.
- 4** Geschwindigkeitskontrollsteuerung (1) bedarfsweise einstellen.
- 5** Gerät in die Schüssel mit Zutaten verbringen. Erst dann den Auslöser für Geschwindigkeitsveränderungen (2) aktivieren.
- 6** Geschwindigkeit langsam erhöhen. Taste (2) loslassen.
- 7** Ggf. bei Erreichen der Geschwindigkeit Taste (2) noch halten und gleichzeitig Taste (3) betätigen - Geschwindigkeit wird somit als Impuls erhalten. Ggf. bei Erreichen der Geschwindigkeit Taste (2) noch halten und gleichzeitig Taste (4) betätigen - Geschwindigkeit rastet somit ein. S. S. 6.
- 8** Nach Abschalten (Wandschalter) Geräte vom Netz trennen und im Ständer (10) ruhen lassen. Freigabeknopf (5) zum Lösen des Zubehörs (7), (8), (9) oder zur Reinigung betätigen.

Top-Tipps

Bei der Zubereitung von Teig mixen Sie zunächst die trockenen Zutaten (darunter auch Öl, Fett und Butter) mit den Schlägern (7) etwa 20-30 Sekunden lang bei Geschwindigkeitsstufe 2, bis diese die Form von Paniermehl annehmen. Setzen Sie den Kneithaken (8) ein und fügen Sie bei Geschwindigkeitsstufe 2 Wasser hinzu. Geschwindigkeitsstufe 1 eine Minute lang betätigen.

D

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen den Mixer ausschalten und vom Netz trennen.
- Zubehör ((7), (8), (9)) entfernen und spülen.
- Das Gerät von außen mit einem feuchten Lappen abwischen. Keine Scheuermittel oder Reiniger auf Lösungsmittelbasis benutzen.
- Zubehör (s. o.) ist spülmaschinenfest; nur in dem obersten Korb oder im Besteckkorb der Maschine positionieren.

WARNUNG: Die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Kontakt:

Hotline

Sollten Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte telefonisch an unsere Hotline. Wir können Sie generell besser beraten als dies seitens der Händler möglich ist.

Halten Sie den Gerätenamen sowie die Modell- und Seriennummer bereit, wenn Sie uns anrufen.

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

Website: www.morphyrichards.com





Rezepte

Schokobiskuitkuchen

8-10 Portionen

Zutaten:

- 150 g Puderzucker
- 150 g weiche Margarine
- 2 mittelgroße geschlagene Eier
- 150 g selbst aufgehendes Mehl
- 2 flache TL Backpulver
- 30 g Kakao

Zubereitung:

1. Zwei Backformen (20 cm Länge) einfetten und mit fettabweisendem Papier auslegen. Den Backofen auf 170°C/Gasofen auf Stufe 4 vorheizen.
2. Mehl, Backpulver und Kakao in eine Rührschüssel einsieben. Die restlichen Zutaten hinzugeben.
3. Schläger einrasten lassen und bei Geschwindigkeitsstufe 2 eine Minute lang mischen. Danach Schüsselwand mit Spachtel säubern.
4. Danach mit Geschwindigkeitsstufe 2 oder 3 für eine Minute mischen.
5. Die Mischung auf die zwei Formen gleichmäßig aufteilen und für ca. 25-30 Minuten backen, bis der Teig gut aufgegangen ist und sich bei Druck elastisch anfühlt.
6. Aus der Backform entfernen und kühlen lassen.
7. Mit Schokoladenbuttercrème (s. Rezept umseitig) oder Aprikosenmarmelade füllen und mit Puderzucker bestäuben.

Schokoladenbuttercreme

8-10 Portionen

Zutaten:

- 100 g weiche Margarine
- 200 g Puderzucker
- 15g Kakao

Zubereitung:

1. Margarine in die Schüssel füllen. Schläger einrasten lassen, für 15 Sekunden bei Geschwindigkeitsstufe 2 laufen lassen.
2. Die Hälfte des Puderzuckers und Kakao einsieben. 30 Sekunden lang mischen.
3. Den verbleibenden Puderzucker und Kakao einsieben.
4. 30 Sekunden lang mischen. Schüsselwände abspachteln falls notwendig und noch ein paar Sekunden weiter mischen.

Baiser-Sahnespeise mit Erdbeeren

Ergibt 6 Portionen

Zutaten:

- 4 mittelgroße Eier, getrennt (Eiweiß ungefähr 135 ml)
- 175g Zucker
- 400g Erdbeeren, entstielt
- 1 EL Puderzucker
- 600ml Sahne mit hohem Fettgehalt* *
*Hinweis: Schlagsahne verdickt schneller als Sahne mit hohem Fettgehalt.

Zubereitung:

1. Zwei Backbleche mit fettabweisendem Backpapier auslegen und den Ofen auf 120°C (Gasstufe 1) vorheizen. Rührbesen in das Gerät einrasten lassen.
2. Eiweiß in eine Schale füllen und bei Geschwindigkeitsstufe 5 mit gedrücktem Knopf etwa 1 min 40 s mischen.
3. Den Streuzucker nach und nach (jeweils 1 EL) zugeben und nach jeder Zugabe gut verschlagen. Das dürfte etwa 2 ½ Minuten in Anspruch nehmen - bei Geschwindigkeitsstufe 5.
4. Baisers (Dessertöffelportionen) auf den Backblechen eine Stunde backen lassen.
5. Den Backofen ausschalten und Baisers über Nacht austrocknen lassen, oder solange, bis der Backofen völlig abgekühlt ist.
6. Vor dem Servieren Erdbeeren in einer Schüssel mit Puderzucker mit einer Gabel leicht zerdrücken (nicht zu fein, weil man ein paar größere Stücke sehen soll).
7. Rührbesen im Gerät einrasten lassen und Schlagsahne bei Stufe 5 bis zu einer portionierbaren Konsistenz schlagen (2,5 min).
8. Baisers in Stücke brechen und leicht unter die geschlagene Sahne heben. Anschließend die Erdbeeren unterheben.
9. In 6 einzelnen Servierschalen/Gläsern servieren.

Tipps und Empfehlungen

Erdbeeren grob schneiden und mit der Sahne/den Baisers in Lagen (anstelle des Unterhebens) in einem Glas servieren.

Baisers –einen Tag vor dem Servieren backen.

Eigelb kann in Omeletten oder herzhaften Tartes verwendet werden.

Weißer Brotlaib

Zutaten:

325 g Weizenmehl

- 1 gestrichener TL Salz
- 1/2 Teelöffel Puderzucker
- 8 g weiche Butter
- 1 TL Trockenhefe
- 200 ml Wasser

Zubereitung:

1. Brotbackform einfetten (für 1 Pfund Brot)
2. Mehl, Salz, Zucker, Butter, Hefe in eine Schüssel füllen.



3. Schläger im Gerät einrasten lassen und Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen. 20 Sekunden lang mischen.
4. Knethaken einsetzen, Wasser hinzufügen und bei Geschwindigkeitsstufe 2 1 - 1,5 min kneten (bis der Teig eine Kugel formt). Geschwindigkeitsstufe 1 eine Minute lang betätigen.
5. Auf bemehlter Oberfläche Teig formen. Teig mit der Falte nach unten in Form einfüllen.
6. Mit einer leicht geölten Frischhaltefolie bedecken und für 1 - 1,5 Stunden aufgehen lassen (an einer warmen Stelle - bis der Teig knapp über die Backform hinausragt).
7. In vorgeheiztem Ofen bei 210°C (Gasstufe 7) 25 - 30 min backen, bis eine Bräunung eintritt und das Brot sich bei Anknöpfen von unten hohl anhört.
8. Aus der Backform entfernen und kühlen lassen.

Tipps und Empfehlungen

Brot am besten frisch servieren - es ist aber haltbar.

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

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

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

Modellnr.

Seriennr.

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

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

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

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

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.
- 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.
- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und

Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.

- 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
- 5 das Gerät aus zweiter Hand stammt.
- 6 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Gewährleistung auszuführen.
- 7 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- 8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- 9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden

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

D



Higiene e segurança

A utilização de qualquer aparelho eléctrico exige o cumprimento das seguintes regras de segurança de senso comum.
Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o produto.

- Este utensílio pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou se lhes forem fornecidas instruções no que respeita ao uso do utensílio de uma forma segura e entendam os perigos envolvidos.
- Não use a sua batedeira continuamente mais do que 6 minutos com as varetas ou 3 minutos com os ganchos para massas. Após utilização durante estes períodos de tempo, permita que arrefeça durante 10 minutos.
- Evite o contacto com peças móveis. Mantenha as mãos, cabelo e vestuário, e outros utensílios afastados dos acessórios da batedeira durante o funcionamento, de modo a evitar danos pessoais e/ou danos no aparelho.
- Desligue o aparelho e desligue da alimentação eléctrica antes de mudar acessórios ou ao aproximar-se de peças móveis.
- Caso esteja danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído pelo fabricante, respectivo agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar acidentes.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Desligue da tomada quando não estiver a ser utilizado ou quando deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Para limpeza, consulte a secção “Cuidado e Limpeza”.

Para além disso, oferecemos os seguintes conselhos de segurança.

Localização

- Não utilize no exterior ou numa casa de banho.
- Coloque sempre o seu aparelho afastado do bordo da superfície de trabalho.

Cabo de alimentação

- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado no bordo da superfície de trabalho onde uma criança o possa alcançar.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.
- Não permita que o cabo passe sobre um fogão ou outra área quente que possa danificar o mesmo.
- O cabo de alimentação deverá ter o comprimento adequado, desde a tomada até à unidade da base, sem esticar as ligações.
- Não é possível substituir o cabo de alimentação. Contacte a Morphy Richards para aconselhamento.

Introdução

Agradecemos a sua compra recente desta batedeira Total Control da Morphy Richards.

A sua batedeira Total Control vem com Batedores, Ganchos de Massa e uma Vareta que lhe permitem fazer um sem número de pratos. Por favor, leia as instruções para informação sobre como usar a sua Batedeira antes da utilização.

Não se esqueça de aceder ao site www.morphyrichards.co.uk para registar a garantia de dois anos do seu produto.

Conteúdos

Higiene e segurança	24
Introdução	25
Controlo completo	26
Descrição geral do produto	6
Antes da primeira utilização	27
Botão de bloqueio	27
Botão de Impulso	27
Inserir os Ganchos para Massa	27
Inserir o Batedor	27
Inserir as Varetas	27
Utilizar a sua Batedeira	27
Sugestões Principais	27
Cuidados e limpeza	27
Contacte-nos	28
Receitas	28
Garantia	30

Outras considerações de segurança

- Utilize o aparelho apenas para o fim a que destina.
- **AVISO: A má utilização do utensílio poderá causar possíveis lesões.**
- A utilização de acessórios ou ferramentas não recomendados ou vendidos pela Morphy Richards pode causar incêndio, choque eléctrico ou ferimentos.

Segurança específica do produto

- Não coloque em funcionamento qualquer aparelho com a ficha ou o cabo de alimentação danificados, após um funcionamento defeituoso ou danos de qualquer tipo.

Requisitos eléctricos

Verifique se a voltagem na placa de características do aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação, que deve ser CA (Corrente Alternada).

Caso seja necessário substituir o fusível na ficha de alimentação, deve ser colocado um fusível BS1362 de 3 amperes.

TOTAL CONTROL

Damos-lhe o poder de criar com confiança.

Apresentamos a batedeira Total Control - a forma simples de trazer confiança aos seus cozinhados.


A batedeira Total Control combina conforto ergonómico e Tecnologia de Resposta Inteligente para dar aos utilizadores o poder de criar com confiança.

Tecnologia de Resposta Inteligente permite que você tenha Controle Completo do processo de mistura com um simples toque de botão. A Tecnologia de Resposta Inteligente cuidadosamente fornece energia à batedeira proporcionando-lhe constantemente resultados perfeitos.

Apresentando funções de controlo de velocidade variável, bloqueio de velocidade e impulso, esta batedeira ajuda os utilizadores a manterem o controlo total durante o processo. E com a Tecnologia de Resposta Inteligente, o suave motor de arranque facilitará qualquer tarefa de mistura.

Simplesmente selecione a velocidade certa e esta versátil batedeira faz todo o trabalho pesado. E com a vareta, os ganchos de massa e os misturadores incluídos é capaz de tratar de qualquer tarefa de preparação de alimentos.

Além do mais, os armazenamentos da ficha afastados ordenada e facilmente na base, tornam esta batedeira a perfeita assistente compacta de pastelaria.



Bloqueio de velocidade e impulso

Gatilho de velocidade variável

Controlo de velocidade variável



Características

- (1) Mostrador de controlo de velocidade
- (2) Gatilho de velocidade variável
- (3) Impulso
- (4) Botão de bloqueio
- (5) Botão para soltar
- (6) Tomadas
- (7) Misturadores
- (8) Ganchos para massas
- (9) Batedor
- (10) Armazenamento/Suporte do Cabo

Antes da primeira utilização

Antes de usar a sua batedeira Total Control pela primeira vez, lave as Varetas (7) Ganchos para Massa (8) e Batedor (9) com água quente com sabão, enxágüe e seque.

Importante

Não opere a sua batedeira Total Control continuamente durante mais de 6 minutos com as Varetas ou 3 minutos com os Ganchos para Massa. Após estes períodos de utilização, permita que a sua batedeira arrefeça durante 10 minutos antes de a utilizar novamente.

Botão de bloqueio

A sua Batedeira tem um Botão de Bloqueio (4) que permite que bloqueie a velocidade atingida a partir do uso do Gatilho de Velocidade Variada (2). Para funcionar, pressione o Gatilho de Velocidade Variada (2) para a velocidade desejada, pressione o Botão de Bloqueio (4). Pode, de seguida, retirar o dedo do Gatilho de Velocidade Variada (2).

Botão de Impulso

A sua batedeira tem 5 velocidades diferentes que utilizam a tecnologia Total Control, bem como um botão de Impulso (3). Pressione o Botão de Impulso (3) enquanto aguarda que o Gatilho de Velocidade Variada (2) faça a Batedeira funcionar a alta velocidade durante impulsos intermitentes.

Arrumação do Cabo

1

Para guardar a sua Batedeira, enrole o cabo no espaço disponibilizado.

Inserir os Ganchos para Massa

2

Ao encaixar os Ganchos para Massa (8) nas ranhuras (6), o Gancho para Massa com a ranhura no eixo deve ser inserido no encaixe com a bucha.

Inserir o Batedor

A sua Batedeira é fornecida com um Batedor (9). Este pode ser encaixado em qualquer um dos encaixes (6).

Inserir as Varetas

A sua Batedeira é fornecida com duas Varetas (7). As Varetas (7) podem ser encaixadas em qualquer um dos Encaixes.

Utilizar a sua Batedeira Total Control

- 3** Garanta que a sua batedeira está desligada e desligada da corrente. Insira as Varetas (7), Ganchos para Massa (8) ou Batedor (9) nos Encaixes (6). Consulte a informação na página 6. Ligue à corrente.
- 4** Faça rodar o Botão de Controlo de Velocidade (1) para a velocidade desejada.
- 5** Coloque a sua batedeira na taça dos ingredientes. Não pressione o Gatilho de Velocidade Variada (2) até estar colocada no recipiente de mistura.
- 6** Aumente a velocidade gradualmente usando o Gatilho de Velocidade Variada (2). Retire o seu dedo do Gatilho de Velocidade Variada (2) para desligar.
- 7** Com o seu dedo no Gatilho de Velocidade Variada (2) pressione para alcançar a velocidade desejada, pressione o Botão de Impulso (3) para dar impulso à velocidade selecionada se desejado. Com o seu dedo no Gatilho de Velocidade Variada (2), pressione o Botão de Bloqueio (4) para manter a velocidade desejada que alcançou. Consulte a página 6.
- 8** Após utilização, desligue da parede, desligue a sua Batedeira da corrente e mantenha a Batedeira no seu Suporte (10). Pressione na extremidade superior do Botão de Libertação (5) para retirar as Varetas (7), Ganchos para Massa (8) ou Batedor (9) para limpeza.

Sugestões principais

Quando estiver a fazer massa, em primeiro lugar, misture os ingredientes secos, óleos, gorduras ou manteiga, com as Varetas (7) durante aproximadamente 20 a 30 segundos na velocidade 2 até formarem algo parecido com pão ralado. Mude para os Ganchos para Massa (8) e adicione água usando a velocidade 2. Reduza para a velocidade 1 para amassar a massa durante 1 minuto.

Cuidados e limpeza

- Antes de limpar, desligue a Batedeira e desligue da rede eléctrica.
- Retire as Varetas, Ganchos para Massa ou Batedor e lave em água morna com sabão, enxágüe e seque bem.
- Limpe a batedeira com um pano húmido. Não utilize qualquer produto de limpeza abrasivo ou à base de solvente.
- As Varetas, Ganchos para Massa e Batedor podem ser lavados na máquina de lavar loiça (aconselhamos que sejam colocados no tabuleiro de cima ou dentro do cesto dos talheres).

AVISO: Nunca mergulhe a Batedeira em água ou outro líquido.

P





Contacte-nos

Linha de atendimento

Se tiver qualquer problema com a sua Batedeira, por favor, contacte a nossa Linha de atendimento uma vez que poderemos ajudá-lo mais do que a loja onde adquiriu o aparelho.

Por favor tenha o nome do produto, número de modelo e número de série à mão quando nos ligar para nos ajudar a tratar rapidamente da sua questão.

Fale conosco

Se tiver quaisquer questões ou comentários ou se desejar obter dicas ou ideias de receitas para tirar o maior partido dos nossos produtos, visite-nos online:

Blogue:	www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	@loveyourmorphy
Website:	www.morphyrichards.com

Receitas

Bolo de chocolate

Serve 8 a 10

Ingredientes:

- 150 g de açúcar refinado
- 150 g de margarina mole
- 3 ovos médios, batidos
- 150 g de farinha com fermento
- 2 colheres de chá de fermento
- 30 g de cacau em pó

Método:

1. Unte levemente e alinhe a base de formas de sanduíche de 20 cm com papel vegetal. Pré-aqueça o forno com ventilação a 170°C, gás 4.
2. Peneire a farinha, fermento em pó e cacau para o recipiente de mistura. Adicione os ingredientes remanescentes.
3. Encaixe as Varetas, selecione a velocidade 2 e misture durante 1 minuto; seguidamente, pare a máquina e rape os lados do recipiente para baixo com uma espátula.
4. Reinicie a máquina e selecione a velocidade 2-3 durante 1 minuto.
5. Divida a mistura em iguais partes entre as formas de bolo e leve ao forno durante aproximadamente 25 a 30 minutos ou até ter crescido bem e estar elástica ao toque.
6. Retire das formas e deixe a arrefecer num tabuleiro de rede.
7. Sobreponha os bolos com creme de chocolate (ver receita no verso) ou doce de alperce e polvilhe a parte de cima com um pouco de açúcar em pó peneirado.

Creme de chocolate

Serve 8 a 10

Ingredientes:

- 100 g de margarina mole
- 200 g de açúcar em pó
- 15 g de cacau em pó

Método:

1. Coloque a margarina na taça. Encaixe as Varetas e misture durante 15 segundos na velocidade 2.
2. Peneire metade do açúcar em pó e do cacau em pó. Misture durante 30 segundos.
3. Peneire o açúcar em pó e cacau restantes.
4. Misture durante cerca de mais 30 segundos ou até que esteja bem misturado. Rape os lados da taça para baixo se necessário e misture durante mais alguns segundos.





Eton Mess

Para 6 pessoas

Ingredientes:

- 4 ovos médios, separados (volume aproximado das claras de 135 ml)
 - 175 g de açúcar refinado
 - 400 g de morangos, sem pés
 - 1 colher de sopa de açúcar em pó
 - 600 ml de natas frescas*
- *Nota: as natas batidas espessam mais rapidamente do que as natas frescas.

Método:

1. Alinhe 2 tabuleiros de forno grandes com papel vegetal não aderente e pré-aqueça o forno com ventilador a 120°C/ gás 1. Encaixe o Batedor na Batedeira.
2. Coloque as claras dos ovos num recipiente grande e limpo e bata na velocidade 5 com o botão totalmente pressionado até se formarem pequenos picos (aproximadamente 1 minutos e 40 segundos).
3. Adicione 1 colher de sopa de açúcar refinado de cada vez batendo bem depois de cada adição. Esta operação deve demorar cerca de ½ minutos na velocidade 5.
4. Coloque colheradas arredondadas de merengue em fila nos tabuleiros forrados e leve ao forno durante 1 hora.
5. Desligue o forno e deixe que arrefeça durante a noite ou até o forno estar completamente frio.
6. Mesmo antes de servir, coloque morangos numa taça com o açúcar em pó e esmague ligeiramente com um garfo (não muito pois vai querer ver algumas peças maiores).
7. Encaixe o Batedor na Batedeira e bata as natas frescas na definição 5 até ficarem consistentes, (aproximadamente 2½ minutos).
8. Parta os suspiros em pedaços e envolva ligeiramente nas natas batidas, de seguida envolva nos morangos.
9. Sirva imediatamente em 6 pratos/copos individuais.

Sugestões e dicas:

Para mudar, pique grosseiramente morangos e forme camadas de natas/suspiros e frutos vermelhos num copo em vez de os envolver.

Dê tempo suficiente para fazer os suspiros – faça-os talvez no dia anterior.

Use as gemas dos ovos numa omelete ou numa saborosa torta.

Pão branco

Ingredientes:

- 325 g de farinha
- 1 colher de chá de sal
- ½ colher de chá de açúcar refinado
- 8 g de manteiga, amolecida
- 1 colher de chá de fermento em pó de ação rápida
- 200 ml de água morna

Método:

1. Unte ligeiramente uma forma de pão de 450 g.
2. Coloque a farinha, o sal, a manteiga e o fermento num recipiente de mistura.
3. Encaixe as varetas na Batedeira e seleccione a velocidade 2. Misture durante 20 segundos.
4. Substitua as Varetas pelos Ganchos para Massa, acrescente água e misture na velocidade 2 durante 1 a 1½ minutos até que a massa forme uma bola. Reduza a velocidade para 1 e amasse durante 1 minuto.
5. Verta para uma superfície ligeiramente enfarinhada e dê forma à massa. Com o vinco por baixo, coloque a massa na forma preparada.
6. Tape com uma pedaço de película aderente ligeiramente untada e deixe levar num local quente durante cerca de 1 a 1½ horas ou até que tenha crescido acima da parte superior da forma.
7. Coza num forno com ventilação pré-aquecido a 210°C/Gás 7 durante 25 a 30 minutos até ficar tostado e oco quando batido na base.
8. Retire imediatamente da forma e deixe arrefecer numa tabuleiro de rede.

Sugestões e dicas:

O pão é melhor quando comido fresco mas mantém-se bem.

P





A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

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

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

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

N.º do modelo

N.º de série

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

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

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

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

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

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

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

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

- 7 A garantia não abrange consumíveis, tais como sacos, filtros e garrafas de vidro
- 8 Baterias e danos causados por derrame não estão abrangidos pela garantia.
- 9 Os filtros não foram limpos e substituídos de acordo com as instruções.

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





Salute e sicurezza

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

- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e familiarità con il prodotto, posto che siano sempre sotto supervisione, ricevano adeguate istruzioni su come adoperare l'elettrodomestico in sicurezza e siano consapevoli dei pericoli correlati.
- Non utilizzare lo sbattitore continuamente per un periodo di tempo più lungo di 6 minuti con le fruste o 3 minuti con i ganci per impastare. Dopo aver utilizzato lo sbattitore per questi periodi di tempo, lasciarlo raffreddare per 10 minuti.
- Non toccare i componenti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontani dalle lame dell'accessorio durante il funzionamento, per evitare lesioni personali e/o danni all'elettrodomestico.
- Spegnerne l'elettrodomestico e scollegare il cavo di alimentazione prima di sostituire accessori o toccare parti che si muovono durante l'uso.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al servizio di assistenza autorizzato o a personale similmente qualificato per evitare rischi.
- Evitare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- Evitare che i bambini utilizzino questo elettrodomestico.
- Mantenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dalla portata dei bambini.

P

I

- Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione quando non è in uso o se incustodito e prima delle operazioni di assemblaggio, disassemblaggio o pulizia.
- Per la pulizia, fare riferimento alla sezione 'Manutenzione e pulizia'.

Di seguito sono riportate ulteriori informazioni sulla sicurezza.

Luogo di utilizzo

- Non utilizzare l'elettrodomestico all'aperto o in bagno.
- Tenere sempre l'elettrodomestico lontano dal bordo del piano di lavoro.

Cavo di alimentazione

- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un piano di lavoro dove un bambino potrebbe raggiungerlo.
- Non lasciare che il cavo attraversi uno spazio aperto come, ad esempio, tra una presa bassa e il tavolo.
- Impedire che il cavo passi al di sopra di un fornello o altra area rovente che potrebbe danneggiarlo.
- Il cavo d'alimentazione, che collega la presa a muro e l'apparecchio, deve essere sufficientemente lungo in modo da non tendere le connessioni.
- Non è possibile sostituire il cavo di alimentazione. Contattare Morphy Richards per assistenza.

Introduzione

Grazie per aver acquistato lo sbattitore Total Control Morphy Richards.

Lo sbattitore Total Control è fornito completo di fruste, ganci per impastare e frullino che consentono di realizzare moltissimi piatti. Prima dell'uso, si prega di leggere attentamente le istruzioni su come utilizzare lo sbattitore.

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

Sommario

Salute e sicurezza	31
Introduzione	32
Total Control	33
Panoramica del prodotto	6
Prima di utilizzare l'elettrodomestico	34
Pulsante di blocco	34
Pulsante di pausa	34
Inserimento dei ganci per impastare	34
Inserimento del frullino	34
Inserimento delle fruste	34
Utilizzo dello sbattitore	34
Suggerimenti importanti	34
Manutenzione e pulizia	34
Contatti	35
Ricette	35
Garanzia	37

Altre informazioni di sicurezza

- Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi da quelli a cui è destinato.
- **AVVERTENZA: L'utilizzo improprio dell'apparecchio può causare lesioni personali.**
- Non utilizzare accessori o strumenti diversi da quelli consigliati da Morphy Richards, in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

Istruzioni di sicurezza specifiche per il prodotto

- Non utilizzare apparecchi elettrici con spina o cavo danneggiato, con problemi di funzionamento o in qualunque modo compromessi.

Requisiti elettrici

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

Qualora fosse necessario sostituire il fusibile nella spina, installarne uno del tipo BS1362 da 3 A.

TOTAL CONTROL

Il potere di creare con sicurezza.

Siamo lieti di presentarvi lo sbattitore Total Control - il modo più semplice per portare la sicurezza in cucina.

Lo sbattitore Total Control combina ergonomia e tecnologia Smart Response per offrire agli utenti il potere per creare con sicurezza.

La tecnologia Smart Response consente di avere il controllo totale del processo di impastatura, grazie al semplice tocco di un pulsante. Essa consente di erogare lentamente l'energia allo sbattitore in modo da ottenere ogni volta risultati perfetti.

Caratterizzato dalle funzioni di controllo variabile della velocità, blocco della velocità e impulso, questo sbattitore consente agli utenti di mantenere il controllo totale durante il processo. Inoltre, grazie alla tecnologia Smart Response, l'avvio morbido del motore rende agevole qualsiasi operazione di impasto.

Per ottenere il meglio da questo versatile sbattitore, è sufficiente selezionare la velocità corretta. Grazie alle fruste, ai ganci per impastare e al frullino inclusi, l'apparecchio è in grado di gestire qualsiasi attività di preparazione di alimenti.

Inoltre, la spina si ripone comodamente nella base, rendendo l'unità perfettamente compatta e pratica.

Blocco velocità e impulso

Controllo variabile velocità

Grilletto Vari-Speed



Componenti

- (1) Selettore velocità
- (2) Grilletto Vari-Speed
- (3) Impulso
- (4) Pulsante di blocco
- (5) Pulsante di rilascio
- (6) Prese
- (7) Fruste
- (8) Ganci per impastare
- (9) Sbattitore
- (10) Vano per il cavo/Supporto

Prima di utilizzare l'elettrodomestico

Prima di utilizzare lo sbattitore Total Control per la prima volta, lavare le fruste (7) i ganci per impastare (8) e il frullino (9) in acqua tiepida con sapone, risciacquare e asciugare.

Importante

Non azionare lo sbattitore Total Control in modo continuo per oltre 6 minuti con le fruste o 3 minuti con i ganci per impastare. Dopo averlo utilizzato per questo tempo, lasciare che si raffreddi per 10 minuti prima di utilizzarlo di nuovo.

Pulsante di blocco

Lo sbattitore è dotato di pulsante di blocco (4) che consente di bloccare la velocità raggiunta mediante il grilletto Vari-Speed (2). Per operare, premere il grilletto Vari-Speed (2) fino a raggiungere la velocità desiderata, quindi premere il pulsante di blocco (4). È quindi possibile rimuovere il dito dal grilletto Vari-Speed (2).

Pulsante di pausa

Lo sbattitore ha 5 diverse velocità utilizzando la tecnologia Total Control, nonché un pulsante di pausa (3). Premere il pulsante di pausa (3) mentre si tiene premuto il grilletto Vari-Speed (2) per far funzionare lo sbattitore ad alta velocità per impulsi intermittenti.

Vano per riporre il cavo

Per riporre lo sbattitore, avvolgere il cavo nello spazio pervisto.

Inserimento dei ganci per impastare

Quando si innestano i ganci per impastare (8) negli appositi attacchi (6), il gancio con la scanalatura sull'asta deve essere inserito nell'attacco con il manicotto.

Inserimento del frullino

Lo sbattitore è fornito con un frullino (9). Questo può essere innestato in uno qualsiasi dei due attacchi (6)

Inserimento delle fruste

Lo sbattitore è fornito con due fruste (7). Le fruste (7) possono essere innestate in qualsiasi attacco.

Utilizzo dello sbattitore Total Control

- 1** Accertarsi che lo sbattitore sia spento e che la spina sia scollegata dalla presa di rete. Inserire le fruste (7), i ganci per impastare (8) o il frullino (9) negli appositi attacchi (6). Vedere le informazioni a pagina 6. Attivare l'alimentazione.
- 2** Ruotare il selettore di velocità (1) fino alla velocità desiderata.
- 3** Collocare lo sbattitore nel cestello degli ingredienti. Non premere il grilletto Vari-Speed (2) finché l'unità non è collocata nel cestello.
- 4** Aumentare gradualmente la velocità usando il grilletto Vari-Speed (2). Rimuovere il dito dal grilletto Vari-Speed (2) per spegnere.
- 5** Con il dito sul grilletto Vari-Speed (2) premere per raggiungere la velocità desiderata; se lo si desidera, premere il pulsante di impulso (3) per attivare impulsi alla velocità selezionata. Con il dito sul grilletto Vari-Speed (2), premere il pulsante di blocco (4) per mantenere la velocità desiderata raggiunta Fare riferimento a pagina 6.
- 6** Dopo l'uso, disattivare l'alimentazione, scollegare lo sbattitore dalla presa di rete e lasciar posizionare lo sbattitore sul proprio supporto (10). Premere sul bordo superiore del pulsante di rilascio (5) per rimuovere le fruste (7), i ganci per impastare (8) o il frullino (9) per la pulizia.

Suggerimenti importanti

Quando si crea l'impasto, miscelare anzitutto gli ingredienti secchi, oli, grassi o burro con le fruste (7) per circa 20-30 secondi a velocità 2 finché non creano molliche. Sostituire con i ganci per impastare (8) e aggiungere l'acqua usando la velocità 2. Ridurre alla velocità 1 per impastare l'impasto per 1 minuto.

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire, spegnere e scollegare la macchina dall'alimentazione di rete.
- Rimuovere le fruste, i ganci per impastare o il frullino e lavare in acqua tiepida con sapone, risciacquare e asciugare scrupolosamente.
- Pulire lo sbattitore con un panno umido. Non utilizzare alcun detergente abrasivo o a base di solventi.
- Le fruste, i ganci per impastare e il frullino sono lavabili in lavastoviglie (si consiglia di collocarli solo nel ripiano superiore o all'interno del cestello delle posate).

AVVERTENZA: Non immergere mai lo sbattitore in acqua o altro liquido.





Contatti

Servizio di assistenza telefonica

In caso di problemi con lo sbattitore, si prega di contattare il Servizio di assistenza telefonica, per poter usufruire di un'assistenza più mirata rispetto a quella fornita dal punto vendita.

Si consiglia di tenere a portata di mano il nome del prodotto, il numero del modello e il numero di matricola per consentirci di gestire la richiesta nel minor tempo possibile.

Parlatene con noi

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

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

Ricette

Sponge cake al cioccolato

Per 8-10 persone

Ingredienti:

- 150 g di zucchero semolato
- 150 g di margarina morbida
- 3 uova medie, sbattute
- 150 g di farina autolievitante
- 2 cucchiaini pieni di lievito in polvere
- 30 g di cacao in polvere

Metodo:

1. Ungere leggermente e ricoprire con carta resistente ai grassi la base di 2 teglie per torte da 20 cm. Preriscaldare il forno a 170° C.
2. Setacciare farina, lievito in polvere e cacao in una ciotola. Aggiungere gli ingredienti restanti.
3. Montare le fruste, selezionare la velocità 2 e miscelare per 1 minuto, quindi arrestare lo sbattitore e raschiare l'interno della ciotola con una spatola.
4. Riavviare la macchina e selezionare la velocità 2-3 per 1 minuto.
5. Suddividere equamente la mistura tra le due teglie per torta e cuocere in forno per circa 25 - 30 minuti o finché non ben lievitate e morbide al tatto.
6. Rimuovere dalle teglie e lasciar raffreddare su una griglia metallica.
7. Unire le torte insieme con crema al burro di cioccolato (vedere la ricetta a tergo) o marmellata di albicocche e spolverare la superficie con un po' di zucchero al velo.

Crema al burro di cioccolato

Per 8-10 persone

Ingredienti:

- 100 g di margarina morbida
- 200 g di zucchero al velo
- 15 g di cacao in polvere

Metodo:

1. Porre la margarina nella ciotola. Montare le fruste e miscelare per 15 secondi a velocità 2.
2. Setacciare metà zucchero al velo e metà cacao in polvere. Miscelare per 30 secondi.
3. Setacciare lo zucchero al velo e il cacao rimanenti.
4. Miscelare per ulteriori 30 secondi o finché ben amalgamato. Raschiare l'interno della ciotola se necessario e miscelare ancora per alcuni secondi.





Eton Mess

Per 6 persone

Ingredienti:

- 4 uova medie, separate (volume dell'albume circa 135 ml)
 - 175 g di zucchero semolato
 - 450 g di fragole, mondate
 - 1 cucchiaino di zucchero a velo
 - 600 ml di panna densa*
- *Nota: la panna montata s'ispessisce più velocemente della panna densa.

Metodo:

1. Ricoprire 2 grandi vassoi da cottura con carta da forno antiaderente e preriscaldare il forno a 120 °C. Montare lo sbattitore sull'apparecchio.
2. Mettere l'albume in una grande ciotola pulita e sbattere con velocità 5 con il pulsante completamente premuto finché non si formano picchi morbidi (circa 1 minuto e 40 secondi).
3. Aggiungere lo zucchero semolato, 1 cucchiaino alla volta sbattendo bene dopo ciascuna aggiunta. Ciò può richiedere circa 2½ minuti a velocità 5.
4. Porre cucchiaini da dessert tondi di meringa in file sulla teglia da forno rivestita e cuocere in forno per 1 ora.
5. Spegnerne il forno e consentire alle meringhe di asciugarsi nel corso della notte o fino a quando il forno non è completamente raffreddato.
6. Prima di servire, porre le fragole in una ciotola con lo zucchero a velo e schiacciare con una forchetta (non troppo finemente perché è opportuno vedere alcuni pezzi più grandi).
7. Installare lo sbattitore sull'apparecchio e montare la panna densa a velocità 5 finché non raggiunge una consistenza idonea per cucchiaino (circa 2½ minuti).
8. Spezzare le meringhe a pezzetti e amalgamare delicatamente nella panna montata, quindi amalgamare nelle fragole.
9. Servire in 6 piatti di portata/bicchieri singoli.

Suggerimenti:

Come variante, tagliare grossolanamente le fragole e sovrapporre a strati la panna/meringa e fragole in un bicchiere invece di amalgamarle.

La preparazione delle meringhe richiede tempo – si consiglia di prepararle il giorno prima.

Consumare i tuorli d'uovo per preparare un'omelette o una torta.

Pane bianco

Ingredienti:

- 325 g di farina bianca di grano duro
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di zucchero semolato
- 8 g di burro, ammorbidito
- 1 cucchiaino di lievito ad azione rapida
- 200 ml di acqua tiepida

Metodo:

1. Ungere leggermente una teglia per 450 g di pane.
2. Mettere farina, sale, zucchero, burro e lievito in un ciotola.
3. Montare le fruste sul battitore e selezionare la velocità 2. Miscelare per 20 secondi.
4. Sostituire le fruste con i ganci per impastare, aggiungere l'acqua e miscelare a velocità 2 per 1 - 1,5 minuti finché l'impasto non forma una palla. Ridurre la velocità a 1 e impastare per 1 minuto.
5. Rovesciare su una superficie infarinata e dare forma all'impasto. Con la piega sotto, collocare l'impasto nella teglia preparata.
6. Coprire con un pezzo di pellicola trasparente leggermente unta e lasciar lievitare in un luogo caldo per circa 1 - 1,5 ore o finché l'impasto non è lievitato appena sopra la parte superiore della teglia.
7. Cuocere in forno preriscaldato a 210 °C per 25- 30 minuti finché il pane non è dorato e sembra vuoto se battuto sulla base.
8. Rimuovere dalla teglia immediatamente e lasciar raffreddare su una griglia metallica.

Suggerimenti:

Si consiglia di consumare il pane quando è fresco, tuttavia si conserva bene.





GARANZIA DI DUE ANNI

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

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

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

N. modello

N. di serie

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

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

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

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

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

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

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

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

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





Sundhed og sikkerhed

Ved brug af el-udstyr skal følgende sikkerhedsregler baseret på sund fornuft overholdes.

Læs vejledningen grundigt, inden du tager produktet i brug.

- Udstyret kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller med manglende erfaring eller viden, hvis de får støtte og vejledning i at bruge udstyret sikkert og forstår de risici, der er forbundet med det.
- Brug ikke håndmikseren uafbrudt i mere end 6 minutter med piskeris eller 3 minutter med dejkroge. Efter brug i af denne varighed skal håndmikseren afkøle i 10 minutter.
- Undgå kontakt med de bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj og køkkenredskaber på afstand af håndmikserens tilbehør under brug for at forhindre personskade og/eller beskadigelse af udstyret.
- Sluk for udstyret, og træk stikket ud, før du skifter tilbehør eller berører dele, der er i bevægelse ved brug.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes reparatør eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Børn må ikke lege med udstyret.
- Dette udstyr må ikke bruges af børn.
- Opbevar udstyret uden for børns rækkevidde.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug eller uden opsyn og før samling, adskillelse eller rengøring.
- Find oplysninger om rengøring i afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring".

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

Placering

- Undlad brug udenørs eller i badeværelset.
- Hold altid udstyret væk fra kanten af køkkenbordet.

Netledning

- Lad ikke ledningen hænge ud over køkkenbordet eller lign., hvor den evt. kan nås af et barn.
- Før ikke ledningen på tværs af et åbent rum, f.eks. mellem en lavtsiddende kontakt og et bord.
- Lad ikke ledningen løbe hen over et komfur eller andet varmt område, som kan beskadige ledningen.
- Ledningen skal kunne nå fra stikkontakten til soklen, uden at den belaster tilslutningerne.
- Strømkablet kan ikke udskiftes. Kontakt Morphy Richards, hvis du ønsker råd og vejledning.

Indledning

Tak for dit nylige køb af denne Total Control-håndmikser fra Morphy Richards.

Din Total Control-håndmikser kommer med piskeris, dejkroge og et ballonpiskeris, som giver dig mulighed for at tilberede flere typer retter. Læs brugervejledningen grundigt for brug for at forstå, hvordan du skal bruge din håndmikser.

Husk at besøge www.morphyrichards.co.uk for at registrere dit produkts toårige garanti.

Indholdsfortegnelse

Sundhed og sikkerhed	38
Indledning	39
Total Control (Fuld kontrol)	40
Produktoversigt	6
Før første ibrugtagning	41
Låseknop	41
Pulsknap	41
Indsætning af dejkrogene	41
Indsætning af ballonpiskeriset	41
Indsætning af piskerisene	41
Brug af håndmikseren	41
Praktiske tips	41
Vedligeholdelse og rengøring	41
Kontakt os	42
Opskrifter	42
Garanti	43

Andre sikkerhedsovervejelser

- Brug ikke udstyret til andet formål, end det er beregnet til.
- **ADVARSEL: Misbrug af udstyret kan evt. medføre personskade.**
- Brugen af tilbehør eller værktøjer, der ikke anbefales eller sælges af Morphy Richards, kan evt. forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.

Produktspecifik sikkerhed

- Anvend ikke udstyr med en beskadiget ledning eller et ødelagt stik, eller efter udstyret har været i uorden eller på nogen måde er blevet beskadiget.

EI-krav

Kontrollér, at den spænding, der er angivet på apparatets mærkeplade, svarer til husholdningens strømforsyning, som skal være vekselstrøm (AC-strøm).

Hvis sikringen i stikket skal udskiftes, skal den udskiftes med en 3 A BS1362-sikring.

TOTAL CONTROL

■ Vi giver dig evnen til at skabe i fuld tryghed.

Lancering af Total Control-håndmikseren - den simple måde at lave mad på en tryk måde.

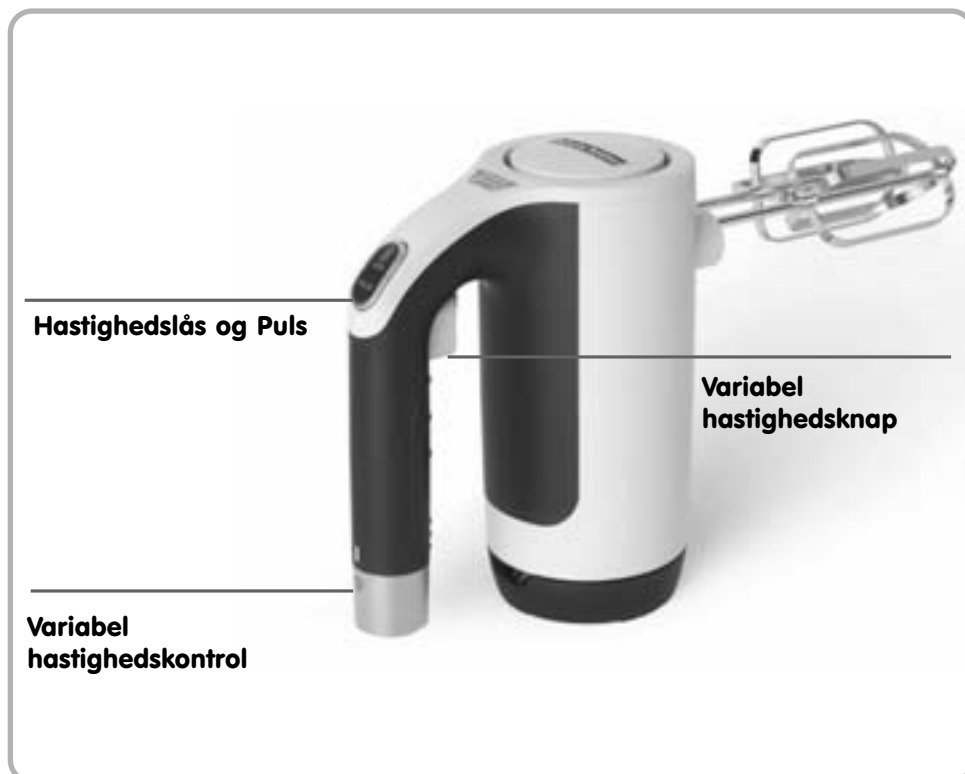
Total Control-håndmikseren kombinerer ergonomisk komfort med Smart Response-teknologi for at give brugere evnerne til at skabe i tryghed.

Smart Response-teknologi giver dig fuld kontrol over blandingen med et simpelt tryk på en knap. Smart Response-teknologien tilfører forsigtigt effekt til håndmikseren, hvilket giver dig perfekte resultater hver gang.

Håndmikseren kommer med funktionerne Variabel hastighedskontrol, Hastighedslås og Puls og hjælper brugere med at opretholde total kontrol under processen. Og med Smart Response-teknologi gør motoren med blød start det let at starte en blandeopgave.

Vælg blot den ønskede hastighed, og denne alsidige håndmikser gør alt det hårde arbejde. Og med ballonpiskeriset, dejkrogene og piskeriset kan den håndtere enhver madlavningsopgave.

Derudover gemmer stikket sig pænt og nemt i bunden, hvilket gør denne håndmikser til den perfekte, kompakte bageassistent.





Funktioner

- (1) Hastighedskontrolknap
- (2) Variabel hastighedsknap
- (3) Puls
- (4) Låseknap
- (5) Udløserknap
- (6) Fatninger
- (7) Piskeris
- (8) Dejkroge
- (9) Ballonpiskeris
- (10) Ledningsrum/fod

Før første ibrugtagning

Før du bruger din Total Control-håndmikser for første gang, skal du vaske piskeriset (7), dejkrogene (8) og ballonpiskeriset (9) i varmt sæbevand, skylle og tørre dem.

Vigtigt

Betjen ikke Total Control-håndmikseren uafbrudt i mere end 6 minutter med piskeris eller 3 minutter med dejkroge. Efter at håndmikseren har kørt i sin maks. tid, skal man lade den afkøle i 10 minutter.

Låseknap

Håndmikseren har en låseknap (4), der gør det muligt for dig at fastlåse den hastighed, der nås ved hjælp af den variable hastighedsknap (2). Dette fungerer ved at trykke på den variable hastighedsknap (2), indtil den ønskede hastighed nås, hvorefter der trykkes på låseknapen (4). Du kan derefter flytte fingeren fra den variable hastighedsknap (2).

Pulsknap

Din håndmikser har 5 forskellige hastigheder ved brug af Total Control-teknologien samt en pulsknap (3). Tryk på pulsknapen (3), idet du holder den variable hastighedsknap (2) inde for at køre håndmikseren ved en hurtigere hastighed for interval-funktion.

Kabellagring

1

Opbevar din håndmikser ved at vikle ledningen om i ledningsrummet.

Isætning af dejkrogene

2

Når du sætter dejkrogene (8) i fatningerne (6), skal dejkrogen med rillen sættes i fatningen med hylsteret.

Isætning af ballonpiskeriset

Håndmikseren leveres med ét ballonpiskeris (9). Dette kan sættes i hver af fatningerne (6).

Indsætning af piskerisene

Håndmikseren leveres med to piskeris (7). Piskerisene (7) kan sættes i hver af fatningerne.

Brug af Total Control-håndmikseren

- 3** Sørg for, at håndmikseren er slukket, og at stikket er koblet fra strømforsyningen. Sæt piskeriset (7), dejkrogene (8) eller ballonpiskeriset (9) i fatningerne (6). Se oplysningerne på side 6. Tændes ved hovedstrømforsyningen.
- 4** Drej hastighedskontrolknapen (1) til den ønskede hastighed.
- 5** Sæt håndmikseren i skålen med ingredienserne. Tryk ikke på den variable hastighedsknap (2), før håndmikseren er anbragt i blandeskålen.
- 6** Øg hastigheden gradvis ved hjælp af den variable hastighedsknap (2). Flyt fingeren fra den variable hastighedsknap (2) for at slå fra.
- 7** Sæt fingeren på den variable hastighedsknap (2), tryk for at nå den ønskede hastighed, og tryk efter behov på pulsknapen (3) for at bruge pulsfunktionen ved den valgte hastighed. Sæt fingeren på den variable hastighedsknap (2), og tryk på låseknapen (4) for at fastholde den ønskede hastighed, du har nået. Se side 6.
- 8** Efter brug skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade håndmikseren hvile på foden (10). Tryk på den øverste kant af udløserknapen (5) for at tage piskeris (7), dejkroge (8) eller ballonpiskeris (9) af til rengøring.

Praktiske tips

Når du laver en dej, skal du første blande alle de tørre ingredienser med olie, fedtstof eller smør vha. piskerisene (7) i cirka 20-30 sekunder på hastighed 2, indtil der dannes krummer. Skift til dejkrogene (8), og tilsæt vandet ved hastighed 2. Skift til hastighed 1 for at ælte dejen i 1 minut.

Vedligeholdelse og rengøring

- For rengøring skal du slukke for håndmikseren og tage stikket ud af stikkontakten.
- Fjern piskeris, dejkroge eller ballonpiskeris, vask dem i varmt sæbevand, skyl og tør dem godt.
- Tør håndmikseren af med en fugtig klud. Du må ikke bruge skuremidler eller opløsningsmiddelbaserede rengøringsmidler.
- Piskeris, dejkroge og ballonpiskeris kan vaskes i opvaskemaskinen (vi anbefaler, at de kun sættes i øverste rengøringsbakke eller i bestikkurven).

ADVARSEL: Håndmikseren må aldrig nedsænkes i vand eller en anden væske.

DK





Kontakt os

Hjælpetelefon

Hvis du har et problem med din håndmikser, kan du ringe til vores hjælpetelefon, da vi sandsynligvis er bedre til at hjælpe dig end den forretning, hvor du har købt udstyret.

Hav produktnavn, modelnummer og serienummer parat, når du ringer til os, så vi kan ekspedere din forespørgsel hurtigere.

Tal med os

Hvis du har spørgsmål eller kommentarer, eller hvis du ønsker nogle gode tips eller opskriftsideer til at hjælpe dig med at få mest muligt ud af dine produkter, kan du være med online:

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

Opskrifter

Chokoladesandkage

8-10 portioner

Ingredienser:

- 150 g strøsukker
- 150 g blød margarine
- 3 mellemstore æg, pisket
- 150 g selvhævende mel
- 2 strøget tsk. bagepulver
- 30 g kakaopulver

Tilberedning:

1. Smør let, og dæk bunden af 2 x 20 cm kageforme med bagepapir (fedttæt papir). Forvarm ovnen til 170 °C, gasmærke 4.
2. Sigt mel, bagepulver og kakao i en blandeskål. Tilsæt de resterende ingredienser.
3. Monter piskerisene på håndmikseren, vælg hastighed 2, og bland i 1 minut. Stop så maskinen, og brug en dejskraber til at skrabe dejen på skålsiderne ned.
4. Start maskinen igen, og vælg hastighed 2-3 i 1 minut.
5. Del blandingen op i lige dele, læg dem i kageformene, og bag i ovnen i ca. 25 - 30 minutter, eller indtil den er hævet og spændstig ved berøring.
6. Tag formene ud af ovnen, og lad dem køle af på en bagerist.
7. Smør chokoladebuttercreme (se opskrift på næste side) eller aprikosmarmelade på den ene kagebund, og læg den anden ovenpå, og drys toppen med lidt sigtet flormelis.

Chokoladebuttercreme

8-10 portioner

Ingredienser:

- 100 g blød margarine
- 200 g flormelis
- 15g kakaopulver

Tilberedning:

1. Læg margarinen i skålen. Monter piskerisene på håndmikseren, og bland i 15 sekunder på hastighed 2.
2. Sigt halvdelen af flormelis og kakaopulver i skålen. Bland i 30 sekunder.
3. Sigt resten af flormelis og kakaopulver i skålen.
4. Bland i endnu 30 sekunder, eller indtil ingredienserne er velblandet. Skrab siderne ned, hvis det er nødvendigt, og bland i et øjeblik.

Eton mess

6 portioner

Ingredienser:

- 4 mellemstore æg, adskilt (æggehvider til en volumen på ca. 135 ml)
 - 175 g strøsukker
 - 400 g jordbær, rensede
 - 1 strøget spsk. flormelis
 - 600 ml flødeskum*
- *Bemærk: Piskefløde storkner hurtigere end flødeskum.

Tilberedning:

1. Dæk 2 store bageforme med slip-let bagepapir, og forvarm ovnen til 120 °C ved varmluft, gasmærke 1. Monter ballonpiskeriset på håndmikseren.
2. Sæt æggehviderne i en stor, ren skål, og pisk ved hastighed 5 ved at trykke knappen helt ned, indtil der dannes bløde toppe (ca. 1 minut 40 sekunder).
3. Tilsæt strøsukker 1 spsk. ad gangen, og pisk godt efter hver gang. Det kan tage ca. 2½ minutter på hastighed 5.
4. Sæt runde dessertskefulde marengs i rækker på de forede bageforme, og bag i 1 time.
5. Sluk ovnen, og lad marengsene tørre ud natten over, eller indtil ovnen er helt kold.
6. Lige før servering skal du sætte jordbær i en skål med flormelis og mose lidt med en gaffel (ikke så fint, fordi du gerne vil se nogle store stykker).
7. Monter ballonpiskeriset på din håndmikser, og pisk fiskefløden på hastighed 5, indtil en ske kan stå lodret (ca. 2½ minutter).
8. Bræk marengsene i stykker, og bland dem let i flødeskummet, og tilsæt derefter jordbærene.
9. Servér straks i 6 separate serveringsfade/glas.

Tips og gode råd:

Som alternativ kan du hakke jordbærene groft og lægge cremen/marengsene og jordbærstykkerne i lag i et glas i stedet for





at blande dem i.

Giv dig god tid til at tilberede mærgensene – måske kan du endda tilberede dem dagen før.

Brug æggebloggerne i en omelet eller en lækker tærte.

Hvidt formbrød

Ingredienser:

- 325 g stærkt, almindeligt hvidt mel
- 1 strøget tsk. salt
- ½ strøget tsk. strøsukker
- 8 g smør, blødgjort
- 1 strøget tsk. hurtigvirkende tørgær
- 200 ml varmt vand

Tilberedning:

1. Smør let en 500 g brødform.
2. Sæt mel, salt, sukker, smør og gær i en blandeskål.
3. Monter piskerisene på håndmikseren, og vælg hastighed 2. Bland i 20 sekunder.
4. Fjern piskerisene, og monter dejkrogene på håndmikseren, tilsæt vand, og bland ved hastighed 2 i 1 til 1½ minutter, indtil dejen bliver til en kugle. Skift til hastighed 1, og ælt dejen i 1 minut.
5. Hæld ned på en let melet overflade, og udform dejen. Sæt dejen med folden nedenunder i den klargjorte form.
6. Dæk med et stykke let olieret plastfolie, og lad den hæve et varmt sted i ca. 1 - 1½ timer, eller indtil dejen er hævet lige over toppen af formen.
7. Bag i en forvarmet oven ved 210 °C, gasmærke 7, i 25 - 30 minutter, eller indtil brødet er brunt og lyder hult, når der bankes let på i bunden.
8. Tag formen straks ud af ovnen, og lad brødet køle af på en bagerist.

Tips og gode råd:

Formbrødet er bedst, når det spises frisk, men det holder sig godt.

DIN TOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

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

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

Modelnr.

Serienr.

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

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte den

lokale distributør og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til den lokale distributør på de anførte adresser.

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

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

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

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

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

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

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



DK





Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia

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

- Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych oraz nieposiadające wcześniejszego doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały wskazówki lub nadzór umożliwiające użytkowanie urządzenia w bezpieczny sposób przy pełnej świadomości ryzyka.
- Nie wolno włączać miksera na okres dłuższy niż 6 min z zamontowanymi końcówkami do ubijania piany lub 3 min z zamontowanymi końcówkami do wyrabiania ciasta w przypadku pracy ciągłej urządzenia. Po tym czasie należy odczekać kolejne 10 min, aby mikser się schłodził.
- Nie dotykaj części ruchomych. Podczas użytkowania urządzenia utrzymuj ręce, włosy, elementy ubioru, a także wszelkie przybory kuchenne w bezpiecznej odległości od przystawek miksera ręcznego, aby nie dopuścić do obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed wymianą akcesoriów lub w przypadku kontaktu z ruchomymi elementami.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym producenta, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały tego urządzenia do zabawy.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Urządzenie oraz przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

- Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane lub gdy jest pozostawione bez nadzoru, jak również przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Instrukcje dotyczące czyszczenia są podane w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.

Poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Lokalizacja

- Nie wolno używać urządzenia na wolnym powietrzu ani w łazience.
- Zawsze umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.

Przewód zasilający

- Przewód zasilający nie może zwisać z blatu, w miejscu, które jest dostępne dla dziecka.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdkiem a stołem.
- Przewód zasilający nie może leżeć na kuchence ani innej gorącej powierzchni, na której mógłby ulec uszkodzeniu.
- Po podłączeniu do gniazda elektrycznego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Przewód zasilający nie podlega wymianie. W celu uzyskania porady skontaktuj się z firmą Morphy Richards.

Wstęp

Dziękujemy za zakup miksera ręcznego z funkcją Total Control firmy Morphy Richards.

W komplecie z mikserem ręcznym z funkcją Total Control są dostarczane końcówki do ubijania, końcówki do wyrabiania ciasta oraz trzepaczka, umożliwiające przygotowanie różnorodnych potraw. Przed użyciem miksera ręcznego należy przeczytać instrukcje.

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

Spis treści

Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia	44
Wstęp	45
Funkcja Total Control	46
Ogólne informacje o produkcie	6
Przed pierwszym użyciem	47
Przycisk blokady	47
Przycisk pracy pulsacyjnej	47
Montaż końcówek do wyrabiania ciasta	47
Montaż trzepaczki	47
Montaż końcówek do ubijania	47
Obsługa miksera ręcznego	47
Najważniejsze wskazówki	47
Czyszczenie i konserwacja	47
Kontakt	48
Przepisy	48
Gwarancja	49

Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których zostało zaprojektowane.
- **OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe używanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.**
- Używanie przystawek lub narzędzi niezatwierdzonych i niesprzedawanych przez firmę Morphy Richards może wywołać pożar lub spowodować porażenie prądem albo inne obrażenia ciała.

Bezpieczeństwo produktu

- Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką ani w przypadku, gdy urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo lub jest w jakikolwiek sposób uszkodzone.

Wymogi elektryczne

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

Jeżeli wystąpi konieczność wymiany bezpiecznika we wtyczce, należy go wymienić na bezpiecznik 3 A o oznaczeniu BS1362.

PL

TOTAL CONTROL

■ Poznaj moc kreatywnego tworzenia.

Mikser ręczny z funkcją Total Control – prosty sposób, aby pobudzić kreatywność w kuchni.

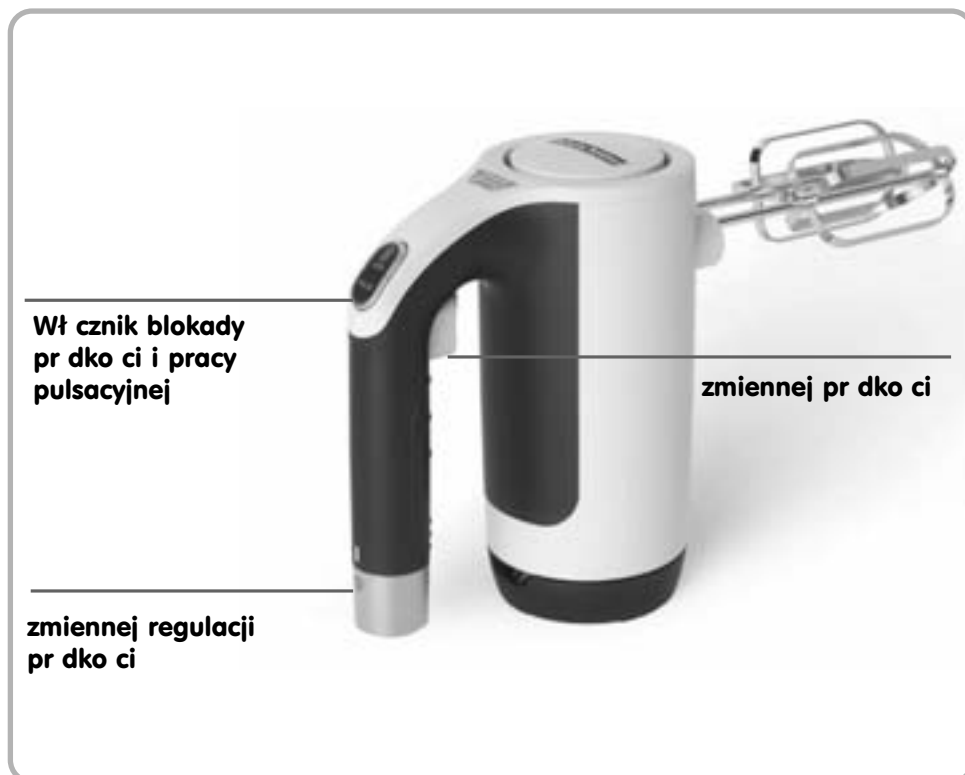
Mikser ręczny z funkcją Total Control wyróżnia ergonomiczna konstrukcja i technologia Smart Response, stymulujące kreatywność użytkownika.

Technologia Smart Response zapewnia pełną kontrolę miksowania jednym naciśnięciem przycisku. Technologia Smart Response delikatnie dostosowuje moc miksera ręcznego, pozwalając za każdym razem uzyskać doskonały rezultat.

Funkcje zmiennej regulacji prędkości, blokady prędkości i pracy pulsacyjnej sprawiają, że użytkownik ma pełną kontrolę nad procesem miksowania. Technologia Smart Response i płynne włączanie się silnika za każdym razem ułatwią miksowanie.

Wybierz odpowiednią prędkość, a wszechstronny mikser wykona całą ciężką pracę za Ciebie. Dzięki trzepaczkom, końcówkom do wyrabiania ciasta i do ubijania mikser poradzi sobie z przygotowaniem każdej potrawy.

Ponadto wtyczkę można łatwo schować w schowku w podstawie urządzenia, dzięki czemu mikser staje się idealną pomocą kuchenną o niewielkich rozmiarach.





Wyposażenie

- (1) Pokrętko regulacji prędkości
- (2) Włącznik zmiennej prędkości
- (3) Praca pulsacyjna
- (4) Przycisk blokady
- (5) Przycisk zwalniający
- (6) Gniazda
- (7) Końcówki do ubijania
- (8) Końcówki do wyrabiania ciasta
- (9) Trzepaczka
- (10) Schowek przewodu zasilającego/podstawka

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem miksera ręcznego z funkcją Total Control umyj końcówki do ubijania piany (7), końcówki do wyrabiania ciasta (8) i trzepaczkę (9) w ciepłej wodzie z mydłem, następnie spłucz i wysusz.

Ważne

Nie wolno włączać miksera ręcznego z funkcją Total Control na czas dłuższy niż

6 min z zamontowanymi końcówkami do ubijania piany lub 3 min z zamontowanymi końcówkami do wyrabiania ciasta pracy ciągłej urządzenia. Po tym czasie należy przed ponownym włączeniem miksera odczekać kolejne 10 min.

Przycisk blokady

Mikser ręczny ma przycisk blokady (4) umożliwiający zablokowanie prędkości osiągniętej po włączeniu zmiennej prędkości (2). Aby użyć blokady, ustaw włącznik zmiennej prędkości (2) na żądanej prędkości i wciśnij przycisk blokady (4). Teraz można puścić włącznik zmiennej prędkości (2).

Przycisk pracy pulsacyjnej

W mikserze ręcznym dostępnych jest 5 różnych prędkości, wykorzystujących technologię Total Control. Mikser ma również przycisk pracy pulsacyjnej (3). Wciśnij przycisk pracy pulsacyjnej (3), trzymając włącznik zmiennej prędkości (2), aby mikser ręczny chwilowo pracował z wyższą prędkością.

Schowek na przewód zasilający

1

Przed schowaniem miksera ręcznego zwinij przewód zasilający i schowaj go w przeznaczonym do tego miejscu.

Montaż końcówek do wyrabiania ciasta

2

Wkładając końcówki do wyrabiania ciasta (8) do gniazd (9), końcówkę z rowkiem należy umieścić w gnieździe z kolnierzem.

Montaż trzepaczki

Z mikserem jest dostarczana jedna trzepaczka (9). Trzepaczkę można zamontować w dowolnym gnieździe (6).

Montaż końcówek do ubijania

Z mikserem są dostarczane dwie końcówki do ubijania piany (7). Końcówki do ubijania piany (7) można montować w dowolnych gniazdach.

Obsługa miksera ręcznego z funkcją Total Control

- 3** Upewnij się, że mikser jest wyłączony i odłączony od sieci zasilającej. Zamontuj końcówki do ubijania piany (7), końcówki do wyrabiania ciasta (8) lub trzepaczkę (9) w gniazdach (6). Patrz informacje na stronie 6. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
- 4** Ustaw pokrętko prędkości (1) na żądanej prędkości.
- 5** Umieść końcówki miksera w misie ze składnikami. Nie wciskaj włącznika zmiennej prędkości (2), dopóki nie umieszysz końcówek w misie ze składnikami.
- 6** Stopniowo zwiększaj prędkość za pomocą włącznika zmiennej prędkości (2). Zwolnij włącznik zmiennej prędkości (2), aby wyłączyć mikser.
- 7** Wciśnij palcem włącznik zmiennej prędkości (2) aż do osiągnięcia żądanej prędkości, naciśnij przycisk pracy pulsacyjnej (3), aby w razie potrzeby uruchomić pracę pulsacyjną z wybraną prędkością. Trzymając palcem włącznik zmiennej prędkości (2), wciśnij przycisk blokady (4), aby zablokować osiągniętą prędkość. Więcej informacji znajduje się na stronie 6.
- 8** Po użyciu odłącz mikser ręczny od sieci zasilającej, a następnie ustaw urządzenie na podstawce (10). Wciśnij górną krawędź przycisku zwalniającego (5), aby usunąć i oczyścić końcówki do ubijania piany (7), końcówki do wyrabiania ciasta (8) lub trzepaczkę (9).

Najważniejsze wskazówki

Podczas wyrabiania ciasta najpierw należy wymieszać suche składniki, olej, tłuszcz lub masło końcówką do wyrabiania piany (7) przez około 20-30 s przy prędkości 2, aż utworzą się grudki. Zamocuj końcówki do wyrabiania ciasta (8) i dodaj wodę z urządzeniem pracującym z prędkością 2. Zmniejsz prędkość na 1 na 1 min, aby wyrobić ciasto.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem należy wyłączyć mikser ręczny i odłączyć go od sieci zasilającej.
- Usuń i wyczyść końcówki do ubijania piany, końcówki do wyrabiania ciasta lub trzepaczkę w ciepłej wodzie z mydłem, następnie spłucz i dokładnie wysusz.
- Wytrzyj mikser wilgotną szmatką. Nie należy stosować żadnych środków ściernych ani na bazie rozpuszczalnika.
- Końcówki do ubijania piany, końcówki do wyrabiania ciasta i trzepaczkę można myć w zmywarce (sugerujemy umieścić je na górnej półce lub w koszu na sztućce).

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie należy zanurzać miksera ręcznego w wodzie ani żadnym innym płynie.

PL





Kontakt

Infolinia

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

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

Porozmawiaj z nami

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

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

Przepisy

Czekoladowe ciasto biszkoptowe

Porcja dla 8-10 osób

Składniki:

- 150 g cukru pudru
- 150 g miękkiej margaryny
- 3 średnie jajka, ubite
- 150 g mąki z dodatkiem środków spulchniających
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 30 g kakao w proszku

Sposób przyrządzenia:

1. Delikatnie posmaruj i ułóż papier pergaminowy w dwóch 20 cm formach do pieczenia. Nagrzij piekarnik do temperatury 170°C lub ustaw pozycję 4 piekarnika gazowego.
2. Przesiej mąkę, proszek do pieczenia i kakao do miski do mieszania. Dodaj pozostałe składniki.
3. Zamocuj końcówki do ubijania, ustaw prędkość 2 i mieszaj przez 1 min. Następnie zatrzymaj urządzenie i oczyść ścianki miski szpatułką.
4. Uruchom ponownie urządzenie i ustaw prędkość 2-3 na 1 min.
5. Podziel mieszaninę równo między formy do pieczenia i piecz przez około 25-30 min lub aż wyrosnie i zrobi się sprężysta w dotyku.
6. Wyjmij je z form i pozostaw do ostygnięcia na metalowej kratce.
7. Przełóż ciasto kremem czekoladowym (patrz przepis na odwrocie) lub dżemem morelowym i posyp górę odrobiną przesianego cukru pudru.

Krem czekoladowy

Porcja dla 8-10 osób

Składniki:

- 100 g miękkiej margaryny
- 200 g cukru pudru
- 15g kakao w proszku

Sposób przyrządzenia:

1. Umieść margarynę w misie. Zamocuj końcówki do ubijania, ustaw prędkość 2 i mieszaj przez 15 s.
2. Przesiej połowę cukru pudru i kakao w proszku. Mieszaj przez 30 s.
3. Przesiej pozostały cukier puder i kakao.
4. Mieszaj kolejne 30 s aż składniki się połączą. Oczyść ścianki miski, jeśli jest taka potrzeba i mieszaj przez kilka kolejnych sekund.





Eton Mess

Porcja dla 6 osób

Składniki:

- 4 oddzielone średnie jaja (około 135 ml białek jaj)
 - 175 g cukru drobnziarnistego
 - 400 g truskawek, z oberwanymi szypułkami
 - 1 płaska łyżka cukru pudru
 - 600 ml śmietanki kremowej*
- *Uwaga: śmietanka do ubijania szywnieje szybciej niż śmietanka kremowa.

Sposób przyrządzenia:

1. Wylóż 2 duże formy do pieczenia nieprzywierającym papierem do pieczenia i nagrzej piekarnik do temperatury 120°C/pozycja 1 piekarnika. Zamocuj trzepaczkę do miksera ręcznego.
2. Umieść białka jaj w dużej, czystej misie i ubij je na sztywną pianę na prędkości 5 z całkowicie wciśniętym przyciskiem (ok. 1 m 40 s).
3. Dodaj 1 łyżeczkę cukru pudru, dobrze ubijając podczas dodawania. Powinno to zająć około 2½ min przy prędkości 5.
4. Umieść pełne, czubate łyżeczki deserowe bezy w rowkach ułożonych form do pieczenia i piecz przez 1 godz.
5. Wyłącz piekarnik i zostaw bezy na noc, aby wyschły lub dopóki piekarnik całkowicie nie wystygnie.
6. Przed podaniem umieść truskawki w misce z cukrem pudrem i lekko rozgnieć za pomocą widelca (powinny pozostać kawałki truskawek).
7. Zamocuj trzepaczkę do miksera ręcznego i ubij śmietankę kremową na prędkości 5 aż do uzyskania konsystencji umożliwiającej nabieranie łyżką (około 2½ min).
8. Połam bezy na kawałki i lekko wmszaj w gładko ubitą śmietaną, a następnie dodaj truskawki.
9. Podawaj bezpośrednio po przygotowaniu w 6 naczyniach/szklankach.

Wskazówki:

Dla urozmaicenia możesz również grubo pokroić truskawki i ułożyć je warstwami z śmietaną/bezą i jagodami w szklance, zamiast mieszać.

Bezy – przyrządź dużo wcześniej, możliwie nawet dzień wcześniej.

Żółtka jaj użyj do zrobienia omeletu lub smacznej tarty.

Bochenek białego chleba

Składniki:

- 325 g białej mąki tortowej
- 1 płaska łyżeczka soli
- ½ płaskiej łyżeczki cukru drobnziarnistego
- 8 g miękkiego masła
- 1 płaska łyżeczka suszonych drożdży instant
- 200 ml ciepłej wody

Sposób przyrządzenia:

1. Delikatnie posmaruj olejem formę do bochenków 500 g.
2. Umieść mąkę, sól, cukier, masło i drożdże w misie do mieszania.
3. Zamocuj końcówki do ubijania do miksera ręcznego i ustaw prędkość 2. Mieszaj przez 20 s.
4. Zmień końcówki do ubijania na końcówki do wyrabiania ciasta, dodaj wodę i mieszaj z prędkością ustawioną na 2 przez 1 do 1½ min, aż ciasto zacznie formować się w kulę. Zmniejsz prędkość na 1 i wyrabiaj ciasto przez 1 min.
5. Przelej masę na powierzchnię lekko obsypaną mąką, a następnie uformuj ciasto. Ciasto uformowane w bochenek umieść w przygotowanej formie zagłębieniem do dołu.
6. Zakryj kawałkiem folii spożywczej lekko posmarowanej olejem i postaw w ciepłym miejscu na 1-1 ½ godz., aż masa urośnie lub do momentu, aż masa urośnie ponad poziom formy.
7. Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 210°C/pozycja 7 piekarnika przez 25-30 min aż do zbrązowienia, a po stuknięciu od spodu będzie rozlegać się głuchy dźwięk.
8. Wyjmij natychmiast z formy i pozostaw do ostygnięcia na metalowej kratce.

Wskazówki:

Chleb najlepiej zjeść, gdy jest świeży, jednak nadaje się do przechowywania.



DWULETNI GWARANCJA

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

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

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

Model

Numer seryjny

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

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





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

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

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

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

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

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

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



CZ

Ochrana zdraví a bezpečnost

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících bezpečnostních opatření.
Před použitím výrobku si pečlivě prostudujte tento návod.

- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byli poučeni o bezpečném použití spotřebiče a rozumí případným rizikům.
- Nepoužívejte ruční mixér nepřetržitě déle než 6 minut (se šlehači) nebo 3 minuty (s háky na těsto). Po uplynutí uvedených časů nechte mixér 10 minut chladnout.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí. Během provozu držte ruce, vlasy, oděv a rovněž kuchyňské náčiní dále od čepelí, abyste předešli úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Vypněte spotřebič a odpojte od zdroje napájení před výměnou příslušenství, nebo pokud potřebujete dosáhnout na díly, které se při použití pohybují.
- Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, servisním zastoupením nebo osobou s podobnou kvalifikací, aby se předešlo riziku.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Tento spotřebič nesmí používat děti.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo zanecháváte bez dozoru, a před montáží, demontáží a čištěním, odpojte jej ze zásuvky.
- Pokyny pro čištění naleznete v části „Péče a čištění“.

PL

CZ

Kromě těchto upozornění poskytujeme následující bezpečnostní doporučení.

Umístění

- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v koupelně.
- Vždy umísťte váš spotřebič dále od okraje pracovní plochy.

Síťový kabel

- Nenechávejte síťový kabel viset přes okraj pracovní plochy, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel procházet otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Nenechávejte kabel procházet přes sporák nebo jiná horká místa, která by ho mohla poškodit.
- Napájecí kabel by měl dosáhnout od zásuvky k podstavci spotřebiče, aniž by docházelo k namáhání přípojek.
- Napájecí kabel nelze vyměnit. Kontaktujte společnost Morphy Richards a požádejte o radu.

Úvod

Děkujeme vám, že jste si koupili ruční mixér Total Control od společnosti Morphy Richards.

Ruční mixér Total Control se dodává se šlehači, háky na těsto a metlou, což vám umožňuje připravovat mnoho různých pokrmů. Prostudujte si před použitím spotřebiče tyto pokyny, abyste věděli, jak s ručním mixérem pracovat.

Nezapomeňte také navštívit web www.morphyrichards.co.uk a registrovat si dvouletou záruku na spotřebič.

Obsah

Ochrana zdraví a bezpečnost	51
Úvod	52
Total Control	53
Přehled výrobku	6
Před prvním použitím	54
Tlačítko zámku	54
Tlačítko impulsu	54
Vložení háků na těsto	54
Vložení metly	54
Vložení šlehačů	54
Používání ručního mixéru	54
Důležité tipy	54
Péče a čištění	54
Kontaktujte nás	55
Recepty	55
Záruka	57

Další bezpečnostní pokyny

- Nepoužívejte spotřebič k žádnému jinému účelu, než ke kterému je určen.
- **VÝSTRAHA: Nesprávné používání tohoto spotřebiče může vést k případnému úrazu.**
- Používání nástavců nebo nástrojů, které společnost Morphy Richards nedoporučuje nebo neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.

Specifická bezpečnost spotřebiče

- Nespouštějte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný či jakkoliv poškozený.

Požadavky na napájení

Zkontrolujte, zda napětí na typovém štítku spotřebiče odpovídá síťovému napětí v domácnosti, které musí být střídavé (stř.).

Když je třeba vyměnit hlavní pojistku, použijte 3A pojistku BS1362.

TOTAL CONTROL

Tvůrčí práce s důvěrou.

Představujeme ruční mixér Total Control - jednoduchý způsob, jak vařit s důvěrou.

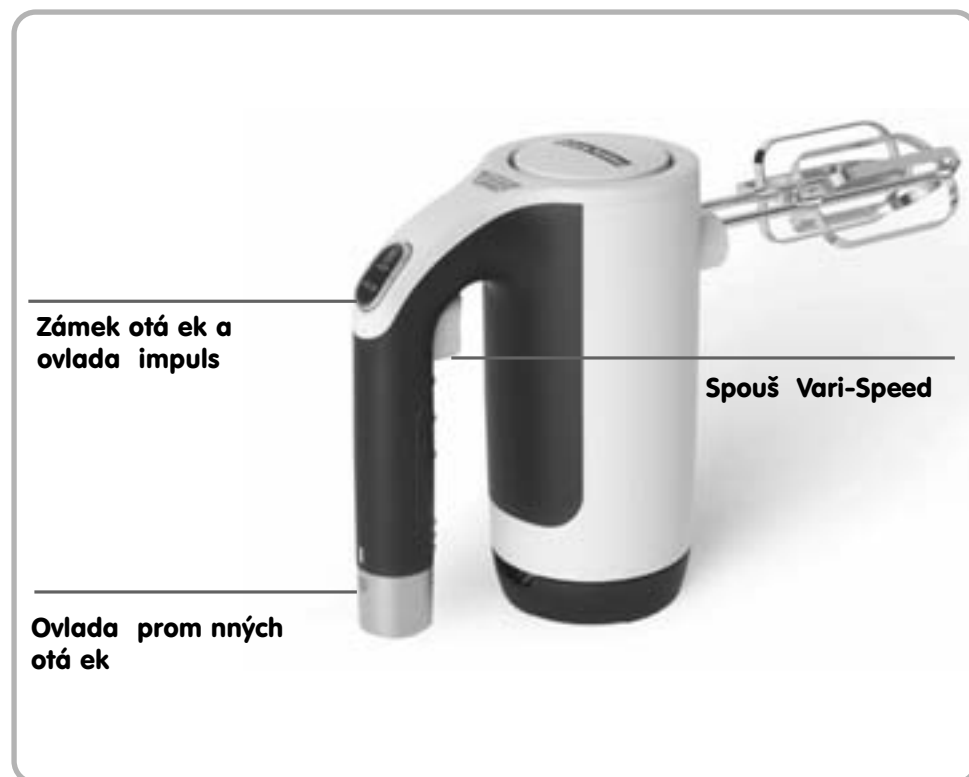
Ruční mixér Total Control kombinuje ergonomické pohodlí s technologií Smart Response a poskytuje uživateli schopnost tvořit s důvěrou.

Technologie Smart Response umožňuje mít úplnou kontrolu nad procesem míchání pouhým stiskem tlačítka. Technologie Smart Response opatrně dávkuje výkon ručního mixéru a dosahuje tak vždy dokonalých výsledků.

Mixér je vybaven funkcemi proměnného řízení otáček, zámku otáček a impulsů, díky kterým pomáhá uživateli udržovat úplnou kontrolu během procesu. Díky technologii Smart Response usnadní motor s plynulým spouštěním jakékoliv míchání.

Jednoduše stačí zvolit správné otáčky a tento všestranný mixér za vás udělá veškerou těžkou práci. S pomocí dodané metly, háků na těsto nebo šlehačů dokáže zvládnout jakýkoliv úkol přípravy pokrmů.

Kromě toho je možné snadno a pohodlně uložit zástrčku do základny spotřebiče. Proto je mixér dokonalým kompaktním asistentem při pečení.



Zámek otáček a ovlada impuls

Spouš Vari-Speed

Ovlada proměnných otáček

CZ



Vybavení

- (1) Otočný ovladač otáček
- (2) Spouštěcí tlačítko Vari-Speed
- (3) Impuls
- (4) Tlačítko zámku
- (5) Uvolňovací tlačítko
- (6) Otvory pro nástavce
- (7) Šlehače
- (8) Háky na těsto
- (9) Metla
- (10) Prostor pro uložení kabelu / stojan

Před prvním použitím

Před prvním použitím ručního mixéru Total Control omyjte šlehače (7), háky na těsto (8) a metlu (9) v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.

Důležité

Nepoužívejte ruční mixér Total Control nepřetržitě déle než 6 minut (se šlehačí) nebo 3 minuty (s háky na těsto). Po uplynutí uvedených časů nechte mixér deset minut vychladnout, než ho budete znovu moci použít.

Tlačítko zámku

Ruční mixér je vybaven tlačítkem zámku (4), které umožňují uzamknout nastavené otáčky. Díky tomu nebudete muset držet spouštěcí tlačítko Vari-Speed (2) celou dobu stisknuté. Spotřebič spustíte stisknutím spouštěcího tlačítka Vari-Speed (2) a nastavením požadovaných otáček, pak stisknutím tlačítka zámku (4) nastavené otáčky aretujete. Poté můžete uvolnit stisknutí spouštěcího tlačítka Vari-Speed (2).

Tlačítko impulsu

Ruční mixér je opatřen 5 různými stupni otáček, které využívají technologii Total Control, stejně jako tlačítko impulsů (3). Stiskněte tlačítko impulsů (3) a podržte současně tlačítko Vari-Speed (2), ruční mixér tak bude pracovat přerušovanými impulsy.

Prostor na uložení kabelu

Chcete-li ruční mixér uložit, složte kabel do vyhrazeného prostoru.

Vložení háků na těsto

Při nasazování háků na těsto (8) do otvorů (6) je nutné vložit hák s drážkou na hřídelti do otvoru s pouzdrem.

Vložení metly

Ruční mixér se dodává s jednou metlou (9). Ta může být nasazena do libovolného otvoru (6).

Vložení šlehačů

Ruční mixér se dodává se dvěma šlehači (7). Šlehače (7) mohou být nasazeny do libovolného otvoru.

Používání ručního mixéru Total Control

- 1** Zajistěte, aby mixér byl vypnut a odpojen od napájecí sítě. Zasuňte do otvorů (6) šlehače (7), háky na těsto (8) nebo metlu (9). Viz pokyny pro čištění na straně 6. Zapněte napájení spotřebiče.
- 4** Otočte ovladač otáček (1) do požadované polohy.
- 5** Vložte mixér do mísy se součástími pokrmu. Dokud spotřebič není vložen do mísy, nestiskněte spouštěcí tlačítko Vari-Speed (2).
- 6** Pomalu zvyšujte otáčky pomocí spouštěcího tlačítka Vari-Speed (2). Chcete-li spotřebič vypnout, uvolněte prst ze spouštěcího tlačítka Vari-Speed (2).
- 7** Stiskněte prstem spouštěcí tlačítko Vari-Speed (2) natolik, abyste dosáhli požadovaných otáček, pak v případě potřeby stiskněte tlačítko impulsů (3) a míchejte pomocí impulsů. S prstem na spouštěcím tlačítku Vari-Speed (2) stiskněte tlačítko zámku (4) a nastavené otáčky spotřebiče tak aretujete. Postupujte podle pokynů na straně 6.
- 8** Po použití odpojte ruční mixér od síťové zásuvky a odložte jej na stojan (10). Stiskněte horní okraj uvolňovacího tlačítka (5) a vytáhněte šlehače (7), háky na těsto (8) nebo metlu (9) k vyčištění.

Důležité tipy

Při přípravě těsta nejprve míchejte suché přísady, včetně oleje, tuku nebo másla, pomocí šlehačů (7), po dobu asi 20-30 sekund na stupeň otáček 2, dokud se nevytvoří hrudky. Pak nasadte háky na těsto (8), přidejte vodu a nadále používejte stupeň otáček 2. Nyní snižte otáčky na stupeň 1 a hnětete těsto po dobu 1 minuty.

Péče a čištění

- Před čištěním ruční mixér vypněte a odpojte ho od sítě.
- Odpojte šlehače, háky na těsto nebo metlu a omyjte je v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.
- Očistěte vnější povrch mixéru vlhkou utěrkou. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky ani prostředky obsahující rozpouštědla.
- Šlehače, háky na těsto a metlu je možné bezpečně umývat v myčce nádobí (doporučujeme je umísťovat pouze do horního košíku nebo do košíku na příbory).

VÝSTRAHA: Nikdy neponořujte ruční mixér do vody ani jiné tekutiny.





Kontaktujte nás

Linka podpory

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

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

Promluvejte si s námi

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

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

Recepty

Nadýchaný čokoládový koláč

8-10 porcí

Přísady:

- 150 g cukru krystal
- 150 g změkklého margarínu
- 3 střední vejce, šlehaná
- 150 g mouky s kypřícím práškem
- 2 zarovnané lžičky prášku do pečiva
- 30 g kakaového prášku

Postup:

1. Lehce promažte a vyložte dno sendvičových plechů 2 x 8" (20 cm) pečicím papírem. Předehřejte horkovzdušnou troubu na 170 °C, stupeň 4 u plynové trouby.
2. Prosejte mouku, pečicí prášek a kakao do míchací misky. Přidejte zbylé ingredience.
3. Nasadte šlehače, zvolte stupeň otáček 2 a míchejte 1 minutu, pak přístroj zastavte a seškrábněte těsto z boků misky pomocí stěrky.
4. Znovu spusťte přístroj, zvolte stupeň otáček 2-3 a míchejte 1 minutu.
5. Rozdělte směs rovnoměrně mezi sendvičové plechy a pečte v troubě asi 25 - 30 minut, nebo dokud není povrch dobře vykynutý a na dotek pružný.
6. Sejměte z plechů a ponechte vychladnout na drátěném roštu.
7. Proložte vrstvy dortu čokoládovým máslovým krémem (viz recept na druhé straně) nebo meruňkovým džemem a posypte lehce prosetým moučkovým cukrem.

Čokoládový máslový krém

8-10 porcí

Přísady:

- 100 g změkklého margarínu
- 200 g moučkového cukru
- 15 g kakaového prášku

Postup:

1. Vložte do misky margarín. Nasadte šlehače a míchejte 15 sekund na stupeň otáček 2.
2. Přidejte polovinu prosetého moučkového cukru a kakaového prášku. Míchejte 30 sekund.
3. Přidejte zbytek prosetého moučkového cukru a kakaa.
4. Míchejte dalších 30 sekund nebo do doby, než je dobře umícháno. V případě potřeby setřete boky misky a míchejte dalších několik sekund.

CZ





Etonská mše

Počet porcí 6

Prísady:

- 4 středně velká vejce, oddělená (objem bílku asi 135 ml)
 - 175 g cukru krystal
 - 400 g jahod, odstropkovaných
 - 1 rovná polévková lžice moučkového cukru
 - 600 ml tučné smetany*
- *Poznámka: šlehačka houstne rychleji, než smetana ke šlehání.

Postup:

1. Vložte 2 velké pečicí plechy nepřilnavým pečicím papírem a předehřejte horkovzdušnou troubu na 120 °C / plynovou na stupeň 1. Nasadte metlu na ruční mixér.
2. Vložte vaječné bílky do velké a čisté mísy a míchejte metlou na stupeň otáček 5 s plně stisknutým spouštěcím tlačítkem, až se vytvoří měkký vrcholak (asi 1 minutu a 40 sekund).
3. Postupně přidejte cukr krystal po 1 polévkové lžici, po přidání vždy řádně promixujte. To by mělo trvat asi 2,5 minuty na stupeň otáček 5.
4. Nadávkujte po vrchovatých dezertních lžičkách ušlehanou pěnu ve formě pusinek do řady na vyložený pečicí plech a pečte 1 hodinu.
5. Vyprňte troubu a nechte vyschnout přes noc, nebo do úplného vychladnutí trouby.
6. Těsně před podáváním vložte jahody do mísy s cukrem krystal a lehce rozmačkejte vidličkou (ne moc jemně, protože je nutné částečně zachovat velké kusy).
7. Nasadte metlu do ručního mixéru a ušlehejte smetanu na šlehání na stupeň otáček 5, dokud nemá tuhou konzistenci (asi 2,5 minuty).
8. Rozdělte sněhové pusinky na kusy a lehce přehříte do měkce ušlehaného krému pomocí polévkové lžice, pak přimíchejte jahody.
9. Ihned podávejte v 6 samostatných miskách/sklenicích.

Rady a tipy:

Obměnu můžete provést hrubým nasekáním jahod a proložení vrstvy šlehačky, pusinek a jahod na skleněném podnosu, namísto jejich vmíchání.

Ponechte si dostatek času na zhotovení pusinek–, nejlépe ještě den předem.

Zbylé vaječné žloutky můžete použít na omeletu nebo pikantní dortíky.

Bílý chléb

Prísady:

- 325 g hladké mouky
- 1 zarovnaná polévková lžice soli
- 0,5 zarovnané kávové lžice krupicového cukru
- 8 g másla, změkčelo
- 1 zarovnaná kávová lžice rychle působícího suchého droždí
- 200 ml teplé vody

Postup:

1. Lehce promažte 1librový chlebový plech.
2. Vložte mouku, sůl, cukr, másto a droždí do míchací mísy.
3. Nasadte šlehače do ručního mixéru a zvolte stupeň otáček 2. Míchejte 20 sekund.
4. Nahradte šlehače háky na těsto, přidejte vodu a míchejte na stupeň otáček 2 po dobu 1 až 1,5 minuty, dokud těsto nevytvoří kouli. Nyní snižte otáčky na stupeň 1 a hnětte těsto po dobu 1 minuty.
5. Vyklopte na moukou lehce vysypaný povrch a vytvarujte těsto. Uložte těsto na připravený plech hrubou stranou dolů.
6. Zakryjte kusem lehce namazané plastové fólie a ponechte kynout na teplém místě asi 1 až 1,5 hodiny, nebo dokud nevykynou nad okraj plechu.
7. Pečte v předehřáté horkovzdušné troubě při teplotě 210 °C / v plynové troubě na stupeň 7 po dobu 25-30 minut, dokud nezžhnědne, pak vyklepněte poklepáním na dno.
8. Sejměte ihned z plechu a ponechte vychladnout na drátěném roštu.

Rady a tipy:

Pecen je nejchutnější, když je čerstvý, zachovává si však své dobré vlastnosti dlouho.





DVOULETÁ ZÁRUKA



Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevníte sešíváčkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

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

Č. modelu
Sériové číslo

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

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

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

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

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

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

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

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

9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

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





- 10 Morphys Richards products are intended for household use only. Morphys 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,

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

11 **Glen Dimplex Australia**

Unit 1, 21 Lionel Road, Mount Waverley, Victoria 3149
T : 1300 556 816
E : sales@glendimplex.com.au

12 **Glen Dimplex New Zealand**

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

- 13 Les produits Morphys Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Morphys Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

Glen Dimplex France

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

www.glendimplex.fr
T : (0)148156363

- 14 Morphys Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphys Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.
T : 00800 444 00 888 F : 06701 37048
E : morphysrichards-de@technikhall.com

- 15 Los productos Morphys Richards están concebidos solamente para uso doméstico. Morphys Richards tiene una política de mejora en la calidad y diseño de sus artículos. La compañía, por lo tanto, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento las especificaciones de sus modelos.

- 16 De producten van Morphys Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Morphys Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV

Antennestraat 84
1322 AS Almere
Nederland
T : +31-(0)-36 538 70 40
Service: +31-(0)-36-538 70 55
E : info@glendimplex.nl

F : +31-(0)-36-538 70 41

www.morphysrichards.nl

- 17 Les produits Morphys Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Morphys Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles. De producten van Morphys Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Morphys Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV

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

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

www.morphysrichards.be

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

Imporaudio Lda

Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-482 Parafita
Portugal
T : +351 22 996 67 40

F : +351 22 996 67 41

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

PER ASSISTENZA TECNICA:

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

E : assistenza@necchi.it

F : +39-0693496270

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

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

Albaline AS

Avedoreholmen 84
2650 Hvidovre
Denmark
T : (+45) 9678 8083

- 21 Produkter från Morphys Richards är endast avsedda för hushållsbruk. Morphys Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationerna för sina modeller.

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

KuGaNa Logistics Sp. z o.o.

UL. Kiełczewska 37
62-510 Konin
Poland
T : +48 63 220 60 20

- 23 Изделия Morphys Richards предназначены только для бытового использования. Morphys Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

ООО «ТЕХНОПАК-Центр»

111024 Россия, Москва, ул.
Авиамоторная д.65 стр.1

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

Tauer Elektro a.s.

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

F : +420 461 540 133

- 25 Morphys Richards izdelki so namenjeni za uporabo v gospodinjstvu samo. Morphys Richards je nenehno izboljševanje kakovosti izdelkov in oblikovanja. Podjetje, zato si pridržuje pravico do spremembe specifikacije svojih modelov v vsakem trenutku.

- 26 Morphys Richards ürünleri sadece ev içi kullanım amaçlıdır. Morphys Richards, ürün kalitesi ve tasarımında sürekli gelişimine politikaasına sahiptir. Bu nedenle şirket, modellerinin özelliklerini herhangi bir zamanda değiştirmeye haklarını saklı tutar.

Gizpa Dayanıklı Tüketim Mamülleri

Tic. ve Paz. İhr. A.Ş.
Atatürk Cd. 19 Mays Mah. Esin Sok. No: 2/2
Koyzatağı-İSTANBUL
T : +90(0216) 411 23 77

F : +90(0216) 369 33 42

- 27 Should your Morphys Richards product become faulty, please do not return the product to the store, contact the Customer Care Help Line 086 111 5006 or e-mail help@creativehousewares.co.za for remedial action. For guarantee claims please furnish your proof of purchase and product serial number.

Creative Housewares

27 Nourse Ave. Epping 2; Cape Town; 7460
P.O. Box 975; Eppinduit; 7475
T : 021 534 8114

F : 021 534 8086

www.creativehousewares.co.za

- 28 Τα προϊόντα Morphys Richards προορίζονται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η Morphys Richards ακολουθεί πολιτική συνεχούς βελτίωσης της ποιότητας των προϊόντων και του σχεδιασμού. Εξ εκ τούτου, η εταιρεία διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης των προδιαγραφών των μοντέλων της ανά πάσα στιγμή. Δεν ενυποτίθεται τός στο παρόν εισερχόμενου μήνυμα.

Service Center:

Thetaco Traders,
Aradhippou Industrial Area,
Larnaka, Cyprus
T : 24-532220 or 24-531720

F : 24-532221





- 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.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistano le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.
- CZ-SK** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.





morphy richards®

FP400505MEE Rev1 04/16

www.morphyrichards.com

