morphy richards

Rapid Cook

Rapid Cook
Please read and keep these instructions — GB

Rapid Cook
Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions — F

Rapid Cook
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf — D

Rapid Cook
Lea y guarde estas instrucciones — E

Rapid Cook
Deze gebruikershandleiding aandachtig doorlezen en bewaren voor naslagdoeleinden — NL

Rapid Cook
Leia e guarde estas instruções — P

Rapid Cook
Leggere e conservare le presenti istruzioni — I

Rapid Cook
Læs og gem venligst denne vejledning — DK

Rapid Cook
Läs och spara dessa anvisningar — S

Rapid Cook
Prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości — PL

Rapid Cook
Внимательно изучите и сохраните данное руководство — RU

Rapid Cook
Přečtěte si prosím a uchovejte tyto pokyny — CZ

Rapid Cook
Lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın — TR

Rapid Cook
Διαβάστε και φυλάξτε αυτές τις οδηγίες — GR

CE

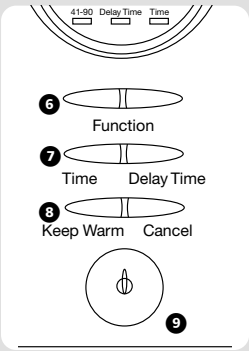
2year guarantee
2 ans de garantie | 2 años de garantía

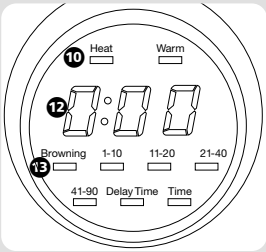
www.morphyrichards.com

Rapid Cook

Prostudujte si také hlavní návod k obsluze, který obsahuje důležité bezpečnostní informace a další podrobnosti o použití parní hrnce Rapid Cook.

Stručná příručka nastavení



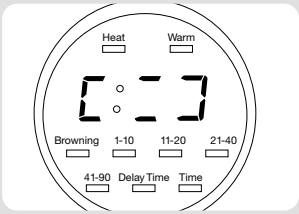


6 Tlačítko Funkce
7 Tlačítko Čas / Prodleva
8 Tlačítko Udržování tepla / Zruš it
9 Pohotovostní tlačítko
10 Indikátor ohřevu
12 Zobrazení času / prodlevy
13 Indikátor propečení

Zde jsou zobrazeny pouze relevantní regulační prvky. Kompletní seznam funkcí naleznete na straně 2

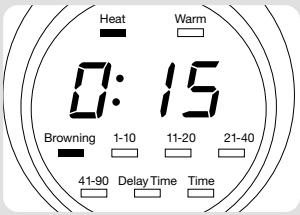
Použití funkce zatažení / hnědnutí

1



Postavte hrnec Rapid Cook 4 na kuchyňskou pracovní desku a zapojte jej. Přidejte příslušné množství oleje na pánev 2 dostačující pro množství masa, které chcete zatáhnout. Stiskněte pohotovostbí tlačítko 9, na displeji se zobrazí výchozí hodnoty. Pak jednou stiskněte tlačítko Funkce 6.

2



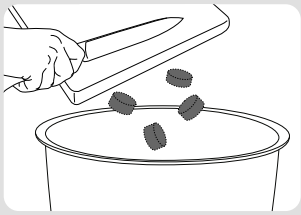
Hrnec Rapid Cook zapípá a rozsvítí se indikátor propečení 13. Dojde k ohřevu pánve a časovač 12 začne odpočítávat 15 minut. Bude trvat přibližně 5 minut, než olej dosáhne správné teploty k zatažení / zhnědnutí masa (tj, když je na časovači hodnota 0:10)

3

Vložte maso na pánev a pravidelně míchejte,až okraje masa budou zataženy / zhnědnou. Míchejte maso na pánvi pohybem lžičky dopředu a dozadu, tím zabráníte otáčení mísy v hrnci Rapid Cook. Jakmile se časovači zobrazí nula, hrnec Rapid Cook zapípá a vaření se zastaví. Je-li maso zataženo před uplynutím 15 sekund, stiskněte tlačítko Udržování tepla / Zrušit 8. Hrnec Rapid Cook zapípá a vaření se zastaví.

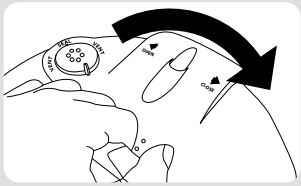
Funkce Normální vaření

4



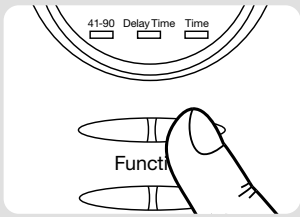
Jakmile proces zatažení / hnědnutí skončí, přidejte zbývající ingredience, dbejte na alespoň min množství (určeno pomocí 1/5 bodu na měřítku v pánvi) a max množství (určeno pomocí 3/5 – bodu, také označeno na měřítku v pánvi.)

5



Pak nasaďte víko dle vyznačení a otočte doleva. Ventil musí být v poloze ‘SEAL’

6



Stiskněte tlačítko Funkce ❻ (viz níže) a vyberte požadovanou dobu vaření.

2x: 1 - 10 min

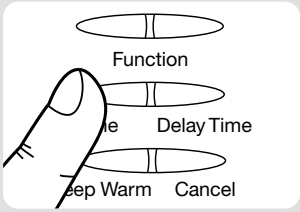
3x: 11 - 20 min

4x: 21 - 40 min

5x: 41 - 90 min

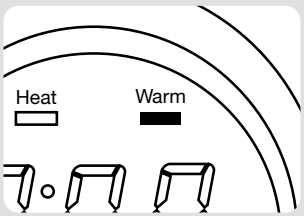
Hrnec Rapid Cook pro každý rozsah vybere nejnižší hodnotu (např. 11 minut v rozsahu 11-20 min

7



Chcete-li vybrat vyšší hodnotu ve zvoleném rozsahu, stisknutím tlačítka Čas ❼ zvyšte dobu vaření ve zvoleném rozsahu. Například, chcete-li vybrat dobu vaření 27 minut po výběru rozsahu 21-40 minut (jak bylo vysvětleno výše), stiskněte tlačítko Čas ❼ 6x, až se na časovači zobrazí 0:27. Hrnec Rapid Cook se začne ohřívat a vaření může začít.

8



Na konci procesu vaření výrobekzapípá a automaticky se přepne do režimu udržování tepla. Udržování tepla bude trvat dvě hodiny, ale můžete jej kdykoli zrušit stisknutím pohotovostního tlačítka ❾. Nasaďte si kuchyňské rukavice a přesunutím ventilku do polohy ‘VENT’, vypusťte všechen tlak v hrnci . Pára tak může uniknout ven pod tlakem z ventilu. **VAROVÁNÍ: nepřibližujte se obličejem k ventilu, když uvolňujete tlaka při provádění této činnosti mějte nasazeny kuchyňské rukavice.**

CZ

CZ

Jak nejlépe využít váš nový spotřebič...

Bezpečnost

Při vypouštění tlaku nemějte ruce a tvář u tlakového vypouštěcího ventilu.

Při otevírání víka po ukončení vaření buďte extrémně opatrní. Vždy naklánějte víko směrem od sebe, abyste si chránili tvář před zbývající párou.

Nikdy se nepokoušejte otevírat víko během vaření nebo před upuštěním tlaku.
Nepokoušejte se překonat tuto bezpečnostní funkci silou.

Nezakrývejte ani neblokujte ventily.

Nedotýkejte se hrnce nebo víka s výjimkou manipulace ihned po použití.

Před ochutnáním nechejte jídlo zchladnout, abyste se nepopálili. Teplota jídla je podstatně vyšší než u běžného vaření.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Bezpečnost osob

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s pokličkou nebo s horkými nádobami používejte chňapky nebo utěrky, protože dochází k úniku horké páry.
- **VAROVÁNÍ:** Nepono ujte kabel, zástr ku nebo spot ebi do vody ani jiných tekutin, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zran ní.
- **VÝSTRAHA:** P i manipulaci s hrncem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, musí být dbáno mimo ádné opatrnosti.
- Odpojte spotřebič od sítě, pokud jej nepoužíváte, instalujete nebo odebíráte součásti, před čištěním a při zchladnutí.
- Nespouštějte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný, byl upuštěn nebo je jakkoliv poškozený. Pokud potřebujete poradit s přezkoušením, opravou nebo elektrickým či mechanickým nastavením, kontaktujte Morphy Richards.
- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nebyli poučeni o použití spotřebiče nebo nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

Umístění

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobnému použití, např.:

  na farmách;

  klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních;

  ubytovnách.

  Není vhodný pro použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.
- Zajistěte, aby byl spotřebič umístěn mimo dosah dětí.
- Při vaření neumísťujte přístroj přímo pod kuchyňské skříňky, protože dochází k vytváření páry. Nenaklánějte se při vaření přes hrnec.
- Nepoužívejte hrnec poblíž nebo pod hořlavými materiály, např. záclonami.

Síťový kabel

- Síťový kabel by měl vést od zásuvky k základně bez napínání spojů.
- Nikdy nenechávejte viset kabel z okraje stolu nebo pultu a držte ho dále od jakéhokoliv horkého povrchu.
- Nenechávejte kabel procházet otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Je-li kabel poškozen, musí být nahrazen musí speciální sestavou kabelu, která je k dispozici u výrobce či jeho servisního zastoupení.

Děti

- Nenechávejte děti pracovat s tímto spotřebičem. Učte děti, aby si uvědomovaly nebezpečí v kuchyni, varujte je před riziky při sahání do míst, na která dobře nevidí nebo nemohou dosáhnout.
- Na děti se musí dohlížet, aby si se spotřebičem nehrály.

Další bezpečnostní pokyny

- Používání nástavců nebo nástrojů, které Morphy Richards nedoporučuje nebo neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Chcete-li otevřít, chytit nebo otočit víko směrem doleva, nenaklánějte se přes hrnec.
- Neumisťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič, do jeho blízkosti nebo do trouby.
- Nenechávejte jej ve vlhkém nebo korozivním prostředí.
- V míse musí vždy být jídlo nebo voda, aby nedošlo k přehřátí.
- Tento hrnec není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Při manipulaci s hrncem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, musí být dbáno mimořádné opatrnosti.
- Nepoužívejte součásti tohoto rnce v mikrovlnné troubě ani na jiných varných / topných površích.
- Nikdy nepoužívejte hrnec k vaření kyselých či zásaditých potravin.
- Používání ostrých nástrojů v míse může poškodit teflonový povlak.
- Kanálek v tlakovém vypouštěcím ventilu je třeba pravidelně kontrolovat, aby nedošlo k jeho zablokování.

Požadavky na napájení

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

VÝSTRAHA: Tento spotřebič musí být uzemněný.

Součásti výrobku

1. Víko hrnce
2. Nerezová pánev
3. Odvodňovací kanál
4. Základní jednotka
5. Dispej (viz rozšířené schéma)
6. Tlačítko Funkce
7. Tlačítko Čas / Prodleva
8. Tlačítko Udržování tepla / Zrušit
9. Pohotovostní tlačítko
10. Indikátor ohřevu
11. Kontrolka ohřevu
12. Zobrazení času / prodlevy
13. Indikátor propečení
14. Indikátor časovače 1-10 min
15. Indikátor časovače 11-20 min
16. Indikátor časovače 21-40 min
17. Indikátor časovače 41-90 min
18. Indikátor časovače prodlevy
19. Indikátor času
20. Tlakový uvolňovací ventil
21. Lopatka
22. Lžička
23. Odměřovací šálek
24. Odkapávací miska
25. Napařovací miska & trojnožka

Vychutnejte si výhody

Tlakové vaření je ideální způsob přípravy rychlých a chutných jídel pro vaši rodinu! Tento způsob vaření usnadňuje přípravu masa od začátku i těm nejvytíženějším kuchařům. Používejte hrnec Rapid Cook pro přípravu ryb, drůbeže, čerstvé zeleniny, rýže, luštěnin a dokonce moučníků –, vše může být dokonale připraveno za chvíli. Hrnec Rapid Cook ušetří čas, energii a peníze, stejně jako cenné živiny. Vařící tekutina uvnitř pevně utěsněného hrnce vytváří páru, která se zachycuje a vytváří tlak. Velmi vysoká teplota snižuje dobu vaření. Pára pomáhá při rozdrobení vláken ze všeho, co připravujete a ochucení potravy. Také zachycuje veškeré vodou rozpustitelné živiny, díky tomu má jídlo bohatší chuť a více živin než při běžných způsobech vaření.

Před prvním použití hrnce Rapid Cook

Odstraňte z výrobku veškeré nálepky a značky.

Vnitřní pánev, příslušenství a víko umyjte v teplé vodě s čisticím prostředkem pomocí houby nebo mycí hadry.
NEPOUŽÍVEJTE drátěnku ani jiný brusný materiál, protože mohou poškrábat nerezovou ocel. Pánev a víko důkladně opláchněte a vysušte.

Neponořujte víko úplně celé do vody, protože vysušení bude trvat delší dobu.

Umístěte odkapávací misku 24 jednoduchým zaklapnutím do určeného místa vzadu. Všechna přelití do odvodňovacího kanálu 3 v horní části hrnce budou sbírána do tohoto kanálu.

Po použití důkladně odstraňte rozlité zbytky potravy a vyčistěte odkapávací misku.

DŮLEŽITÉ
NEPONOŘUJTE HLAVNÍ JEDNOTKU DO VODY

Upozornění:
Při prvním použití můžete zaznamenat slabý zápach, který vzniká následkem vypalování zbylých látek po výrobě. To je naprosto normální, neovlivňuje to připravované jídlo a zmizí po několika použitích.

Návod k použití

Umístěte základní část 3 na suchý, rovný a žáruvzdorný povrch, dále od okraje pracovní plochy. Nepoužívejte jej na podlaze.

Během zahřívání bude z otvorů a někdy během vaření vycházet pára To je naprosto normální. Proto nepoužívejte hrnec Rapid Cook pod přečnívajícími kuchyňskými skříňkami.

Odjištění víka

Odstraňte víko (po odpuštění tlaku) otočením víka doleva a uchopte rukojeť dle nákresu A. Pokud je víko natěsno, použijte obě ruce.

Vysvětlení pojmů

Zhn dnutí / Zatažení:
Před vařením masa v hrnci Rapid Cook je důležité, aby maso bylo nejdříve zataženo / zhnědnuto. Maso musí být jemně na okraji pečeno v horkém oleji předtím, než začne samotná příprava (maso by uprostřed mělo být stále syrové). Zatažení / hnědnutí masa pomůže zachovat vůni i vlhkost.

Funkce Zatažení / Zhnědnutí

Postavte hrnec Rapid Cook na kuchyňskou pracovní desku, zapojte jej a stiskněte pohotovostní tlačítko 9.

Na displeji 5 se zobrazí výchozí hodnoty B.

Přidejte příslušné množství oleje na pánev dostačující pro množství masa, které chcete zatáhnout.

Pro zatažení 800 - 1200 g masa doporučujeme přibližně dvě polévkové lžíce oleje. To se samozřejmě může změnit podle osobní chuti a množství tuku v mase, které se má zatáhnout.

Chcete-li zvolit funkci Zatažení, stiskněte tlačítko Funkce 6 . Hrnec Rapid Cool zapípá, na displeji se zobrazí časovač 0:15 minut a rozsvítí se indikátor Zhnědnutí 13.

Hrnec Rapid Cook se začne ohřívat a začne se 12 odpočítávat časovač. Bude trvat přibližně 5 minut, než olej dosáhne správné teploty k zatažení / zhnědnutí masa (tj, když je na časovači hodnota 0:10)

Dobrý způsob, jak vyzkoušet, zda je olej dostatečně horký, je vložit malý kus masa nebo cibule na pánev. Pokud zasyčí, jakmile se dotkne oleje, teplota je dostatečná pro zatažení / zhnědnutí. Pokud nezasyčí, nechte pánev zahřívat ještě další minutu či více a vyzkoušejte znovu.

Vložte maso na pánev a pravidelně míchejte,až okraje masa budou zataženy / zhnědnou. Jakmile se časovači zobrazí nula, hrnec Rapid Cook 5x zapípá a vaření se zastaví. Je-li maso zataženo dříve, než se na časovači zobrazí nula, stiskněte tlačítko Udržování tepla / Zrušit. Hrnec Rapid Cook zapípá a vaření se zastaví. Displej znovu zobrazí výchozí hodnotu B.

CZ

Pokud maso potřebuje ještě několik minut k zatažení poté, co se na časovači objeví nula, stiskněte tlačítko Funkce ❻ a znovu se zahájí funkce Zatažení / Zhnědnutí. Jak bylo vysvětleno výše, chcete-li zrušit funkci zatažení dříve, než se na časovači zobrazí nula, stiskněte tlačítko Udržování tepla / Zrušit ❽.

Upozornění:
Nespouštějte funkci Zatažení / Zhnědnutí, aniž by pánev byla v ❷ základní jednotce ❹, protože může dojít k přehrátí výrobku. Nespouštějte funkci Zatažení / Zhnědnutí, aniž by na pánvi byl olej.

Funkce Normální vaření

- Vložte ingredience do hrnce umístěného v základní jednotce. Dávejte pozor, abyste nevylili tekutinu do základní jednotky. Pokud se to stane, vypněte přístroj, odpojte jej a důkladně vyčistěte.

Nenaplňujte hrnec Rapid Cook nad maximální hladinu ingrediencí v označenou “2/3 MAX PC”, s výjimkou přípravy rýže. Potraviny, které během vaření bobtnají (tj. luštěniny, hrášek, atd.) by nikdy něměly být nad značkou 3/5.

Pak zakryjte hrnec Rapid Cook víkem, aby logo Morphy Richards logo ukazovalo doleva od panelu na přední straně hrnce.

Pak otočte rukojeť jemně doprava **C**, aby logo bylo zarovnáno s předním ovládacím panelem.

Tlakový vypouštěcí ventil ⓴ na horní straně víka ❶ musí být umístěn na ‘SEAL’ **D**.

Bez ohledu na to, zda používáte funkci Zatažení / Zhnědnutí nebo jen zapnete hrnec Rapid Cook, na displeji se zobrazí výchozí nastavení **B**.

Stiskněte tlačítko Funkce ❻ (viz níže) a vyberte požadovanou dobu vaření.

2x: 1 - 10 min

3x: 11-20 min

4x: 21-40 min

5x: 41-90 min

Hrnec Rapid Cook pro každý rozsah vybere nejnižší hodnotu (např. 11 minut v rozsahu 11-20 min)

Chcete-li vybrat vyšší hodnotu ve zvoleném rozsahu stisknutím tlačítka Čas ❼ zvyšte bodu vaření ve zvoleném rozsahu. Například, chcete-li vybrat dobu vaření 27 minut po výběru rozsahu 21-40 minut (jak bylo vysvětleno výše), stiskněte tlačítko Čas ❼ 6x, až se na časovači zobrazí 0:27. Hrnec Rapid Cook se začne ohřívat a vaření může začít. Jakmile je dosaženo hladiny tlaku, bude tento tlak automaticky udržován. Doba přípravy začne v tomto bodě a zahájí se odpočítávání času na displeji.

Po zvolení požadované funkce vaření můžete zvolit dobu přípravy tak, že stisknete a podržíte tlačítko Čas, až se zobrazí celková doba přípravy. Můžete zvolit celkovou dobu přípravy od 5 minut po 120 minut pro rýži, maso, zeleninu, omáčku a dušené maso.

Jakmile vyberete požadovanou funkci vaření, můžete zdržet začátek o 2 hodiny stisknutím a podržením tlačítka Čas / Prodleva ❼, až se zobrazí celkový čas. Odpočítávání začne poté, co začne blikat dvojtečka (:).

Po dokončení tlakového vaření se hrnec Rapid Cook automaticky přepne do režimu Udržování tepla. Rozsvítí se indikátor ohřevu ⓫. Chcete-li ručně přepnout do režimu Udržování tepla anebo zrušit proces vaření, stiskněte tlačítko Udržování tepla / Zrušit ❽. Po skončení tlakového vaření může být tlak uvolněn ručně. Pokud je v receptu požadováno “nechat tlak klesnout”, stiskněte pohotovostní tlačítko ❾ a odpojte hrnec. Pokud je v receptu požadováno “snížit tlak najednou” nebo “snížit tlak ručně” nasaďte si kuchyňské rukavice a přesuňte zařízení pro uvolnění tlaku do ⓴ polohy ‘VENT’ pro uvolnění páry a redukci tlaku **E**.

Během zahřívání bude z otvoru unikat pára. To je normální a samoregulující.

VAROVÁNÍ: nepřibližujte se obličejem k ventilu, když uvolňujete tlaka při provádění této činnosti mějte nasazeny kuchyňské rukavice. Nedopručuje se uvolňovat páru ručně u receptů obsahujících mnoho tekutiny, jako jsou omáčky nebo dušené.

Tlak je úplně redukován, pokud je regulátor uvolnění páry v poloze ‘VENT’ **E**, již není slyšet únik páry z ventilu a víko se otevírá volně bez použití síly. Pouze tehdy je bezpečné otevřít víko hrnce Rapid Cook a servírovat jídlo. Otevřete víko tak, že uchopíte rukojeť a otočíte víkem směrem doleva. Víko se neotevře, pokud nebude snížen tlak. NEOTEVÍREJTE víko silou, pokud nejde otevřít volně, znamená to, že jednotka je stále pod tlakem.

Použití párové misky

- Pokud k vaření zeleniny v páře používáte trojnožku a misku ㉕, nalijte do hrnce přiměřené množství vody. Miska musí stát na trojnožce, aby zelenina byla nad základnou a mimo dosah vařící vody.

Poznámka: Používá-li se miska, množství připravované zeleniny je omezeno na kapacitu misky. Viz množství v receptech.

UŽITEČNÉ TIPY

- Pečlivě si přečtěte tuto příručku a postupujte podle pokynů.
- Přečtěte si recept a mějte všechny ingredience připraveny předem.
- Před zahájením se přesvědčte, zda je víko správně upevněno.
- Před vařením masa s různými ingrediencemi můžete chtít, aby nejdříve zhnědlo. Vyberte funkci zhnědnutí a předehřívejte 5 minut bez víka. Přidejte olej pro zhnědnutí masa. Nezakrývejte při hnědnutí.
- Nařežte ingredience na stejné kousky, aby se uvařilo rovnoměrně. Máte-li recept, který požaduje různé ingredience, nařežte to, co se vaří rychleji,na větší kusy a to, co se vaří pomaleji, na menší kousky.
- V tlakovém hrnci lze vařit mnoho různých tekutin: víno, pivo, vývar, čerstvé džusy, vodu a další.
- Až se seznámíte s hrncem Rapid Cook, můžete převádět běžné recepty na tlakové vaření. Obecně snižuje dobu vaření o dvě třetiny. Rovněž lze nastavit množství použité takutiny, protože z tlakového hrnce se vypařuje velmi málo vody. Snižuje se množství tekutiny, takže je tam pouze o 1/2 šálku více, než je třeba v hotovém produktu. Ale nezapomeňte, že v tlakovém hrnci musí

být také nějaká tekutina, aby se vytvořila pára. Vyzkoušejte tento vzorec: 1 šálek tekutiny na prvních 15 minut tlakového vaření, pak 1/3 šálku tekutiny na každých dalších 15 minut.

- Snižuje množství bylinek a koření při převodu běžných receptů, protože vůně jsou koncentrovanější. Čerstvé bylinky jsou pro tlakové vaření lepší než sušené bylinky.
- Příprava jídla v tlakovém hrnci obecně trvá 1/3 doby běžného vaření.
- Zvyšuje dobu vaření o přibl. 10% při vaření ve velkých výškách nad 3500 stop.
- Chcete-li připravovat jídlo za kratší dobu, než je předprogramováno, sledujte časovač a po uplynutí zvolené doby přípravy stiskněte Zrušit.
- Tlaku nebude dosaženo, pokud vnitřní teplota v hrnci nebude o 40 stupňů výše, než je varný bod vody. Vaření nezačne, dokud nebude dosaženo tlaku.
- Vždy zkontrolujte, zda je těsnění a plovoucí ventil čisté a v dobrém stavu.
- Předkládáme recepty používající maximální úroveň. Použijte je jako vodítko pro vytvoření nebo úpravu vašich vlastních receptů. Nepřekročte maximální hladinu 3/5.
- Pokud jídlo potřebuje delší dobu přípravy, vyberte 10minutový cyklus a stiskněte start.
- Nepoužívejte funkci zhnědnutí, máte-li parní misku a trojnožku.

  Poznámka: Syrové maso podléhá zkáze, a nemělo by být vystaveno pokojové teplotě po dobu delší než 2 hodiny. Doporučujeme nepoužívat časovač při přípravě receptů obsahujících maso.

RECEPTY

Kuřecí polévka *4 porce*

Porce kuřete, s kostí, bez kůže	4
Kuřecí vývar	4 šálky
Mrkev, nakrájená	1
Malá cibule, nakrájená	1
Řapík celeru, nakrájený	1
sůl a čerstvě drcený černý pepř	

- Vložte všechny ingredience do hrnce Rapid Cook a zavřete víko
- Vařte 50 minut
- Po dokončení uvolněte tlak a podávejte. Kosti oddělte nebo použijte na vývar

Kořeněná čočková polévka *4 porce*

Olej	1 pol. lž.
Cibule, nakrájená	2
Stroužky česneku, rozmačkané	2
Řapíky celeru, nakrájené	2
Mrkve, nakrájené	2
Celá čočka	300g
Voda	1 L
Klobása Chorizo, nakrájená	200g
Kmín	1 káv. lž.
Bobkový list	
sůl a čerstvě drcený černý pepř	

- Použijte nastavení pro zhnědnutí pro smažení cibule a česneku, až budou průsvitné
- Přidejte zbytek ingrediencí
- Zabezpečte víko a vařte 45 minut, až bude dosaženo tlaku.

CZ

Treska s citronem a koprem *4 porce*

Filety z tresky	4
Voda	1 šálky
Citrónová šťáva	kapka
Čerstvý kopr	
sůl a čerstvě drcený černý pepř	

- Posypte rybu koprem a položte na párovou misku.
- Posypte solí a pepřem, pokapejte citrónovou šťávou a přilejte na dno pánve vodu.
- Zabezpečte víko a vařte 4 minut, až bude dosaženo tlaku.

Lososové steaky *4 porce*

Lososový steak	4
Voda	1 šálky
Citrónová šťáva	kapka

- Položte lososa na napařovací misku a vložte na pánev.
- Přilijte na pánev vodu.
- Zakryjte a vařte 7 minut, až dosáhnete tlak.

Krevety s česnekem *4 porce*

Syrové krevety, oloupané a bez žil	450g
Máslo	2 pol. lž.
Malá cibule, nakrájená	1 trs
Česnek, rozmačkaný	2 káv. lž.
Citrónová šťáva	2 káv. lž.
Špetka soli	

- Použijte nastavení pro zhnědnutí v hrnci Rapid Cook
- Rozehřejte máslo na pánvi, osmahněte cibuli a česnek.
- Přidejte citrónovou šťávu, sůl a krevety.
- Míchejte smažené krevety 5 minut při otevřeném víku.

Kreveta Jambalaya *4 porcee*

Dlouhozrnná rýže	300g
Voda	500ml
Konzervovaná rajčata	1 plechovka (400 g)
Kuřecí vývar	200ml
Vařená šunka, nakrájená	300g
Cibule, nakrájená	100g
Řapík celeru, nakrájený	1
Červený pepř, drcený	1
Stroužky česneku, rozmačkané	2
Bobkový list	1
Rajčatové pyré	2 pol. lž.
Bazalka	1 káv. lž.
Mleté chili	1 káv. lž.
Krevety, nakrájené	400g

- Použijte nastavení pro zhnědnutí v hrnci Rapid Cook
- Osmahněte cibuli a celer v hrnci Rapid Cook s otevřeným víkem, až bude měkká.
- Přidejte rýži a vodu a vařte 6 minut.
- Po vaření vmíchejte další ingredience vyjma krevet. Nasaďte víko a vařte pod tlakem 5 minut.
- Přidejte krevety a zahřívejte v režimu zhnědnutí s otevřeným víkem po dobu několika minut až do prohřátí.

Kuře Sweet and Sour *4 porce*

Porce kuřete, s kostí, bez kůže	6
Olej	1 pol. lž.
Kousky ananasu s džusem	225g
Řapík celeru, nakrájený	1
Červený pepř, drcený	1
Hnědý cukr	4 pol. lž.
Oceet	100ml
Sojová omáčka	2 pol. lž.
Kečup	1 pol. lž.
Worcesterská omáčka	½ tsp
Drcený zázvor	½ tsp
Voda	2 pol. lž.
Kukuřičná mouka	2 pol. lž.

Ke zhnědnutí kuřete na oleji použijte funkci zhnědnutí.

- Přidejte zbytek ingrediencí vyjma vody a kukuřičné mouky. Zavřete víko a vařte 20 minut
- Vyjměte maso a zeleninu a položte stranou.
- Smíchejte vodu s moukou a přidávejte do omáčky, dokud nezhoustne.
- Je-li třeba, použijte funkci zhnědnutí k zahřátí omáčky pro zhoustnutí.

Kuře s bylinkami *4 porce*

Olej	2 pol. lž.
Kuřecí nohy a stehna	1kg
Cibule, nakrájená	1
Rajčata, střední, nakrájené	3
Kuřecí vývar	300ml
Petržel, natrhaná	ručně
Rozmarýn	výhonek
Listy šalvěje, nasekané	2
sůl a čerstvě drcený černý pepř	

- Zahřejte olej na funkci zhnědnutí a nechte všechny kuřecí kousky zhnědnout po všech stranách.
- Vyjměte kuře a osmahněte cibuli do hněda.
- Přidejte rajčata, vývar, petržel a koření. Přidejte kuře a bylinky.
- Zabezpečte víko a vařte 20 minut, až bude dosaženo tlaku.

Celé kuře *4 porce*

Celé kuře	1 malé
Olej	1 pol. lž.
Voda	1 šálky

- Zahřejte olej na funkci zhnědnutí a nechte kuře na pánvi zhnědnout.
- Vlijte vodu na dno hrnce Rapid Cook a vložte kuře na napařovací misku.
- Vařte 45 minut

Coq au vin *4 porce*

Porce kuřete, s kostí, s kůží	4
Mouka	na poprášení
Olej	2 pol. lž.
Plátky slaniny, nakrájené	3
Cibule, nakrájená	1
Stroužky česneku, rozmačkané	2
Mrkev, nakrájená	1
Mouka	1 pol. lž.
Červené víno	250ml
Bobkový list	1
Tymián	½ tsp
Houby, nakrájené na plátky	100g
sůl a čerstvě drcený černý pepř	

- Poprašte kuře moukou a pečte do hněda v hrnci Rapid Cook, pak položte stranou
- Použijte funkci zhnědnutí k osmahnutí slaniny, česneku a cibule a do hrnce Rapid Cook vložte kuře se zbytkem ingrediencí vyjma hub.
- Vařte 15 minut, až bude dosaženo tlaku.
- Po uvaření přidejte houby a přidejte mouku k zahuštění omáčky, je-li třeba.
- Nasaďte víko a vařením přiveďte k tlaku, po dosažení tlaku ukončete vaření a podávejte.

Dušené hovězí *4 porce*

Hovězí maso, na kostičky	500g
Cibule, nakrájená	1
Brambory nakrájené na čtvrtky	400g
Pórky, nakrájené na kolečka	2
Mrkve, nakrájené	200g
Hovězí vývar	700ml
Směs bylinek	2 káv. lž.
Kukuřičná mouka	2 pol. lž.
sůl a čerstvě drcený černý pepř	

- Osmahněte hovězí a cibuli do hněda v hrnci Rapid Cook s použitím nastavení zhnědnutí.
- Přidejte další ingredience vyjma kukuřičné mouky. Nasaďte víko a vařte v páře 20 minut.
- Na konci vaření přidejte kukuřičnou mouku a trochu vody a vmíchejte do dušeného, až se zahustí.

Hovězí hrudí *4 porce*

Hovězí hrudí	1kg
Olej	1 pol. lž.
Voda	2 šálky
Cibule	1
Bobkový list	1
Sůl a čerstvě mletý černý pepř	

- Na oleji na pánvi osmahněte maso ze všech stran do hněda s použitím nastavení zhnědnutí.
- Vložte na napařovací misku se zbytkem ingrediencí.
- Vlijte vodu na dno pánve, zavřete víko a vařte 1 hodinu.
- Zahuštěním džusu kukuřičnou moukou připravte omáčku.

Jehněčí Madras *4 porce*

Semínka koriandru	2 pol. lž.
Semínka pískavice řecké seno	2 káv. lž.
Semínka kmínu	1 káv. lž.
Celý černý pepř	1 káv. lž.
Semínka fenyklu	½ tsp
Celá skořice	1
Stroužky	3
Tumeric	1 pol. lž.
Mleté chilli	1 káv. lž.
Sůl	1 káv. lž.
jehněčí k dušení, nakrájeno	1 kg
Slunečnicový olej	1 pol. lž.
Semínka hořčice	1 káv. lž.
Lístky kari	10
Cibule, nakrájená	1
Zelené chili, jemně nasekané	1
Zázvor, jemně nakrájený	1,5 cm
Stroužky česneku, rozmačkané	2
Malá rajčata, nakrájená	200g
Tamarindový koncentrát v 50 ml vody	2 káv. lž.
Mleté chili	1 káv. lž.

- Rozemlete prvních 7 ingrediencí paličkou a rozmnělněte na prášek. Vmíchejte turmnic, mleté chilli a sůl.
- Umístěte do velké mísy a vetřete do jehněčího.
- Zahřejte olej v hrnci Rapid Cook při použití funkce zhnědnutí. Vložte semínka hořčice a nechte ji na několik sekund “vyskočit”, aby se uvolnila její chuť.
- Přidejte lístky kari a cibuli a po několik minut smažte, aby zjemnila.
- Přidejte chili, zázvor a česnek a několik minut smažte, až se uvolní aroma.
- Vložte rajčata, tamarind, chilli a jehněčí,
- Nasaďte víko a vařte pod tlakem 30 minut.

Jehněčí nohy *4 porce*

Jehněčí nohy	4
Cibule, nakrájená	1
Řapíky celeru, nakrájené	2
Mrkev, nakrájená	1
Hovězí vývar	150ml
Vývar	100ml
Hnědý cukr	1 pol. lž.
Rajčatový protlak	2 pol. lž.
Bobkový list	1
Olivový olej	2 pol. lž.
sůl a čerstvě drcený černý pepř	
Kukuřičná mouka (na zahuštění)	1-2 pol. lž.

- Zahřejte olej ve funkci zhnědnutí a osmažte jehněčí nohy do hněda. Přidejte cibuli pro zjemnění.
- Přidejte zbytek ingrediencí, dobře zamíchejte a zavřete víko. Vařte 1 hodinu.
- Po dokončení zahustěte kukuřičnou moukou smíchanou s malým množstvím šťávy z vaření.

Vepřová panenka *4 porce*

Vepřová panenka	700g
Olej	1 pol. lž.
Středně velké brambory, na kostičky	3
Stroužek česneku, rozmačkaný	1
Rozmarýn	1 káv. lž.
Tymián	1 káv. lž.
Bazalka	˝ tsp
Majoránka	˝ tsp
Voda	125ml
sůl a čerstvě drcený černý pepř	

- Zahřejte olej na pánvi při funkci zhnědnutí a osmahněte brambory do zlatova, vyjměte a servírujte.
- Přidejte vepřové maso a osmahněte po všech stranách do hněda.
- Přidejte česnek, bylinky a vodu, zavřete víko a vařte 1 hodinu.
- Po dokončení přidejte brambory, zavřete a zabezpečte víko a vařte dalších 5 minut do dosažení tlaku.

Nové brambory *4 porce*

Nové brambory, nakrájené na poloviny	450g
Voda	1 šálky

- Položte brambory na napařovací misku a nalijte na pánev 1 šálek (225 ml) vody.
- Vařte 20 minut, až bude dosaženo tlaku.

Kukuřičný klas *4 porce*

Kukuřičný klas	2
Voda	1 šálky

- Položte klasy na napařovací misku s vodou na dně pánve
- Vařte 5 minut

Ratatouille *4 porce*

Olivový olej	2 pol. lž.
Cibule, velká, nakrájená	1
Stroužky česneku, rozmačkané	2
Lilek, kostky	1
Cuketa, nakrájená	3
Červené papriky, nakrájené	2
Rajčata, nakrájená	2
Zeleninová přísada	1
Sůl a pepř na chuť	

- Zahřejte olej s funkcí zhnědnutí
- Přidejte česnek a cibuli a osmahněte, dokud zelenina nezměkne.
- Přidejte zbytek zeleniny a smažte 2 minuty, přísadou poprašte zeleninu a koření, dobře zamíchejte.
- Zabezpečte víko a vařte 5 minut, až bude dosaženo tlaku.

Rizoto s hráškem *4 porce*

Olej	2 pol. lž.
Cibule, jemně nakrájená	1
Rýže Arborio	200g
Mražený hrášek	140 g
Zeleninová přísada	400 ml
Bílé víno	100ml
Sýr parmazán	25g
Čerstvě drcený černý pepř	

- Osmahněte cibuli na pánvi bez víka do jemna, přidejte rýži a osmahněte do světle hnědé barvy.
- Vmíchejte hrášek, přísadu, víno a pepř.
- Zabezpečte víko a vařte 15 minut, až bude dosaženo tlaku.
- Přidejte sýr a nechte rozpustit

Creme bruleé *4 porce*

Šlehačka (nejlépe se 48% tuku)	500ml
Vanilkový lusk	1
Práškový cukr	100g
Vaječné žloutky	6

- Zahřejte krém s funkcí zhnědnutí
- Rozlomte vanilkový lusk, oškrábejte semínka a vložte semínka a lusk do krému.
- Jakmile dosáhnete varu, vypněte a několik minut míchejte.
- Ušlehejte cukr a vaječné žloutky dohromady v míse, až budou světlé a krémové.
- Zapněte hrnec zpět ve funkci zhnědnutí, znovu ohřejte krém a pomalu přidávejte vaječnou směs, celou dobu šlehejte až do zahuštění.
- Vyjměte vanilkový lusk a naplňte 4 formy směsí.
- Vypláchněte mísu a 1 šálek naplňte vodou.
- Pevně přetáhněte fólií a naskládejte na trojnožku.
- Vařte 30 minut.
- Po dokončení ochlaďte na pokojovou teplotu, poprašte cukrem a karamelizujte. Nechte ustát a podávejte.

CZ

Rýžový puding *4 porce*

Máslo	1 pol. lž.
Dlouhozrnná rýže	135g
Plnotučné mléko	500ml
Voda	250ml
Cukr	100g
Sůl	Špetka
Vejce	1
Kondenzované mléko	60ml
Vanilková příchuť	½ tsp
Muškát	špetka

- Použijte funkci zhnědnutí k rozpuštění másla a vmíchejte do rýže.
- Přidejte mléko, vodu, cukr a sůl, zamíchejte a nasaďte víko.
- Vařte 15 minut. Odstraňte víko a nechte udržovat teplo.
- Smíchejte vajíčka, kondenzované mléko, muškátový oříšek a vanilku a přidejte rýžovou směs.
- Zamíchejte do zbytku rýžové směsi a pokračujte v míchání do zahuštění.

Dušené hovězí *6 porcí*

Olej	2 pol. lž.
Hovězí, na kostky	700g
Mrkve, nakrájené	500g
Brambory nakrájené na čtvrtky	500g
Pórky, nakrájené na kolečka	3
Cibule, nakrájená	1
Hovězí vývar	1 litr
Směs bylinek	pro chuť
sůl a čerstvě drcený černý pepř	

- Zahřejte olej s funkcí zhnědnutí
- Osmahněte maso po všech stranách do hněda
- Přidejte cibuli a zjemněte
- Přidejte zbytek ingrediencí a zavřete víko
- Vařte 20 minut, až bude dosaženo tlaku.
- Po vaření zahustěte kukuřičnou moukou, je-li třeba.
- Většina receptů v této příručce je vytvořena pro kompletní oběd sestávající ze 4 porcí. Hrnec Rapid Cook je schopen zvýšit tuto kapacitu na 6 porcí podle vašich osobních preferencí. Nenaplňujte hrnec nad značku 3/5.
- Poznámka: používá-li se hrnec na maximální kapacitu, pára pod tlakem může při uvolnění způsobit vystříknutí horké vody z otvoru, při vypouštění tlaku z uvolňovacího ventilu buďte opatrní.
- V případě potřeby upravte další recepty v této příručce, abyste mohli využít větší kapacitu, ale nenaplňujte hrnec na více než 3/5.

Zelenina připravovaná v páře

Veškerá zelenina připravovaná pod tlakem se vaří na napařovací misce a trojnožce s použitím 1 šálku vody. Veškerá množství jsou určena pro napařovací misku, používá-li se jiná miska s větším množstvím, bude třeba upravit doby přípravy.

Brokolice, hlavičky	300g	7 min
Květák, hlavičky	300g	7 min
Nové brambory, nakrájené na poloviny	450g	20 min
Mrkev, malá	350g	7 min
Tykev, kostky	200g	8 min
Mražená zeleninová směs	300g	3 min
Bruselská růžičková kapusta	300g	10 min

Čištění

Informace o čistění hrnce Rapid Cook viz část “před prvním použitím hrnce Rapid Cook”. Žádnou část nelze mýt v myčce na nádobí.

Linka podpory

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

S velkou pravděpodobností vám budeme moci poradit lépe než obchod, kde jste ho koupili. Připravte si následující informace, aby mohl náš personál rychle vyřešit váš dotaz.

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

Webová stránka

Můžete nás kontaktovat také prostřednictvím našich webových stránek nebo si na nich můžete prohlédnout a zakoupit spotřebiče, náhradní součásti a příslušenství z rozsáhlé řady výrobků společnosti Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

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

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

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit 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 pronajímal 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.

CZ

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

The After Sales Division,
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0845 871 0954 Republic of Ireland 1800 409119

AUS Australia - Sales office locations

Asko Appliances (Australia) Pty Ltd.
Victoria
35 Sunmore Close, Moorabbin. 3189 T: 03 8551 2200

New South Wales
F3/ 3-9 Birnie Ave., Lidcombe. 2141 T: 02 8748 2900

Queensland
2/112 Fison Ave,. Eagle Farm. 4009 T: 07 3623 2700

South Australia
45 Hampton Road, Keswick. 5035 T: 08 8292 9500

Western Australia
15 Walters Drive, Osborne Park. 6017 T: 08 9347 0600

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

Glen Dimplex France
ZI petite Montagne Sud
12 rue des Cévennes
91017 EVRY – LISSES Cedex

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

D Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Lesen Sie dazu die Einschränkungen bezüglich der Nutzung, die in der Zweitüberschrift der wichtigen Sicherheitshinweise erläutert werden. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.

Glen Dimplex Deutschland GmbH
Service-Hotline: +49(0) 1805/398 346
(0,14 € / Min. aus dem deutschen Festnetz;
max. 0,42 €/Min. aus dem Mobilfunk)
Service-Fax: +49(0) 1805/355 467
email: service@glendimplex.de

Österreich
Kundendienst
Merangasse 17
A-8010 Graz

Telefon : +43(0) 316/323-041 Telefax: +43(0)316/382-963

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

NL De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zie gebruiksbeperkingen binnen de locatiesubtitel in de belangrijke veiligheidsinstructies.
Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV
Antennestraat 84
1322 AS Almere
Nederland

T: +31-(0)-36 538 70 40 F: +31-(0)-36-538 70 41
Service: +31-(0)-36-538 70 55
E: info@glendimplex.nl www.morphyrichards.nl

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

Glen Dimplex Benelux BV
Gentsestraat 60
B- 9300 Aalst
België

T: +32-(0)-53 82 88 62 F: +32-(0)-53 82 88 63
E: info@glendimplex.be www.morphyrichards.be

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

Imporaudio Lda
Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-482 Perafita
Portugal

T: +351 22 996 67 40 Fax: +351 22 996 67 41

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

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

S Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk.
Se användarbegränsningar under rubriken i de viktiga säkerhetsinstruktionerna.
Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationen för sina modeller.

PL Produkty Morphy Richards są przeznaczone wył ącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urządzenia, które znajdują się w podrozdziale instrukcji dotyczących bezpieczeństwa. Morphy Richards prowadzi politykę ciągł ej poprawy jakoś ci i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

Glen Dimplex Polska Sp. Z o.o
Ul. Strzeszyńska 33
60-479 Poznań
NIP 781-16-70-985

T: + 48 (0)61 8425 805 F: + 48 (0)61 8425 806

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

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

Tauer Elektro a.s.
Milady Horákové 4
568 02 Svitavy

T: +420 461 540 130 F: +420 461 540 133

TR Morphy Richards ürünleri sadece ev içi kullanım amaçlıdır.
Morphy Richards, ürün kalitesi ve tasarımında sürekli geliştirme politikasına sahiptir.
Bu nedenle Şirket, modellerinin özelliklerini herhangi bir zamanda değiştirme hakkını saklı tutar.

Gizpa A.S.
Eski Üsküdar
Yolu Cad
Bodur Is Merkezi No: 8 D: 4-5
Icerenköy - Atasehir
Istanbul

Tel: 0216 574 35 40 Fax: 0216 574 80 52
Call Centre Tel: 0216 - 527 63 33
www.morphyrichards.com.tr and **www.gizpa.com.tr**

SA Should your Morphy 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; Eppindust; 7475

Tel: 021 534 8114 Fax 021 534 8086
www.creativehousewares.co.za

GR Τα προϊόντα Morphy Richards προορίζονται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

Δείτε περιορισμούς χρήσης κάτω από την κεφαλίδα Τοποθέτηση στις Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας.

Η Morphy Richards ακολουθεί πολιτική συνεχούς βελτίωσης της ποιότητας των προϊόντων και του σχεδιασμού.

Ως εκ τούτου, η εταιρεία διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης των προδιαγραφών των μοντέλων της ανά πάσα στιγμή.

Δεν εντοπίστηκε ιός στο παρόν εισερχόμενο μήνυμα.

Service Center:
Thetaco Traders,
Aradhippou Industrial Area,
Larnaka,
Cyprus

Phone: 24-532220 or 24-531720
Fax: 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.

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

NL Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.
Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is.
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.

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.

S Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.

PL Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalnoś ci produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakł ady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych wł adz lub lokalnego sprzedawcy.

CZ Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v př íslušných zař ízeních.
Informace o recyklaci ve vaš í zemi si zjistěte od místních úř adů nebo prodejce.

GR Για ηλεκτρικά προϊόντα που πωλούνται στις χώρες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας

Τα ηλεκτρικά προϊόντα, όταν λήξει η διάρκεια ζωής τους, δεν πρέπει να απορρίπτονται στα οικιακά απορρίμματα.

Ανακυκλώστε τα προϊόντα, εφόσον υπάρχουν οι κατάλληλες εγκαταστάσεις.

Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα λιανικής πώλησης σχετικά με τις διαδικασίες ανακύκλωσης στη χώρα σας.

morphy richards®

MC48815MEE Rev1 07/10

www.morphyrichards.com