

# morphy richards®



## Sear And Stew Slow Cooker

Please read and keep these instructions

GB

## Slow Cooker Schmor- und Schongarer

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung durch und heben Sie sie gut auf

D

## Olla eléctrica de cocción lenta para sellar y guisar

Lea y conserve estas instrucciones

E

## Panela de cozedura lenta para dourar e refogar

Leia e guarde estas instruções

P

## Slowcooker til bruning og gryderetter

Læs og opbevar vejledningen

DK

## Långsamkokare för förstekning och grytor

Läs igenom och spara de här instruktionerna

S

## Sear and Stew langtidskoker

Les og ta vare på disse instruksjonene

N

## Ruskistus- ja haudutuspata

Lue ja säilytä nämä ohjeet

FIN



[www.morphyrichards.com](http://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 children from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Children shall not play with the appliance.
- Appliances 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, and bed and breakfast type environments.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote system.

## Location

- Always locate your appliance away from the edge of the worktop.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat, heat resistant surface.

## Mains cable

- The mains cable should reach from the socket to the appliance without straining the connections.
- Do not let the mains cable hang over the edge of the worktop or open space where a child could reach it.
- Do not let the cable run across a cooker or hot area which might damage the cable.

## Personal safety

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

## Other safety considerations

- Do not switch on the Slow Cooker if the Cooking Pot is empty.
- Allow the Glass Lid and Cooking Pot to cool before immersing in water.
- Never cook directly in the Base Unit. Use the Cooking Pot.
- Do not use the Cooking Pot or Glass Lid if cracked or chipped.
- The Glass Lid and Cooking Pot are fragile. Handle them with care.
- The use of attachments or tools not recommended by Morphy Richards may cause fire, electric shock or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.

## 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.

**WARNING: This appliance must be earthed.**

GB



## Gesundheit und Sicherheit

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

Vor der Verwendung des Geräts bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gerätegebrauch erhalten haben und sofern ihnen die Gefahren im Zusammenhang mit dem Gerät bekannt sind. Das Gerät darf von Kindern nur dann gereinigt und gepflegt werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Privathaushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, z. B.: auf Bauernhöfen, von Kunden in Hotels, Motels oder anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten sowie in Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer vergleichbar qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltvorrichtung oder eine separate Fernsteuerung vorgesehen.

## Aufstellungsort

- Stellen Sie das Gerät stets in ausreichender Entfernung von der Kante einer Arbeitsplatte auf.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät fest auf einer soliden, flachen und wärmebeständigen Fläche steht.

## Netzkabel

- Das Netzkabel muss ohne spannungsfrei von der Steckdose bis zum Gerät verlegt sein.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte oder einer offenen Fläche herabhängen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Das Netzkabel nicht über eine warme Herdplatte oder heiße Flächen verlegen, da das Kabel sonst beschädigt werden kann.

## Eigene Sicherheit

- **WARNUNG: Bei dem sowie nach dem Gebrauch darf das Gerät nur an den Griffen oder Knaufen und nicht an der Oberseite oder an anderen warmen Teilen angefasst werden.**
- **WARNUNG: Ein Missbrauch des Geräts kann Verletzungen verursachen.**
- Zum Schutz vor elektrischen Schlägen darf das Unterteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder zum Festhalten heißer Behälter Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät heiße Speisen, Wasser oder eine andere heiße Flüssigkeit enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.

## Weitere Sicherheitshinweise

- Den Slow Cooker nicht einschalten, wenn der Topfeinsatz leer ist.
- Glasdeckel und Topfeinsatz vor dem Eintauchen in Wasser immer abkühlen lassen.
- Niemals direkt im Unterteil kochen. Immer den Topfeinsatz verwenden.
- Topfeinsatz oder Glasdeckel nicht verwenden, wenn diese Risse aufweisen oder angeschlagen sind.
- Glasdeckel und Topfeinsatz sind zerbrechlich. Vorsichtig handhaben.
- Bei der Benutzung von Auf- oder Einsätzen bzw. Hilfsmitteln, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden, besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in deren Nähe stellen. Auf keinen Fall in einen erwärmten Ofen stellen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Zubehörteile montiert bzw. abgenommen werden oder das Gerät gereinigt werden soll, immer zuerst den Netzstecker ziehen.

## Elektrischer Anschluss

Die auf dem Typenschild am Gerät angegebene Spannung muss für die Elektrizitätsversorgung des Haushalts geeignet sein; es muss eine Wechselspannung sein (abgekürzt AC).

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

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

D

**E****Salud y seguridad**

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere las siguientes normas de seguridad de sentido común.

Lea estas instrucciones detenidamente antes de usar el producto.

- Los niños a partir de 8 años pueden usar este aparato si cuentan con supervisión o formación acerca del uso de este aparato de manera segura y si comprenden los peligros que entraña. La limpieza y el mantenimiento de usuario no pueden ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, pueden usar aparatos si cuentan con supervisión o formación acerca del uso del aparato de manera segura y si comprenden los peligros que entraña.
- Este aparato está previsto para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como: caseríos, por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, y en entornos de alojamiento con desayuno.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico u otra persona con cualificación similar, a fin de evitar un peligro.
- El aparato no está previsto para manejarse mediante un temporizador externo o un sistema remoto separado.

## Colocación

- Coloque siempre el aparato lejos del borde de la encimera.
- Asegúrese de que el aparato se usa sobre una superficie firme, plana y resistente al calor.

## Cable de red eléctrica

- El cable de red eléctrica debe ir desde la toma de corriente hasta el aparato sin tensar las conexiones.
- No deje que el cable de red eléctrica cuelgue por el borde de la encimera o en un espacio abierto al que un niño pueda cogerlo.
- No permita que el cable discurra sobre una olla o una zona caliente que pudiera dañar el cable.

## Seguridad personal

- **ADVERTENCIA: No toque la parte superior del aparato ni otras partes calientes durante o después del uso. Utilice las asas o los botones.**
- **ADVERTENCIA: El mal uso del aparato puede provocar lesiones personales.**
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no ponga la base en agua ni en ningún otro líquido.
- No toque superficies calientes. Utilice guantes para horno o un paño al retirar la tapa o manipular recipientes calientes.
- Hay que tener sumo cuidado a la hora de mover un aparato que contenga comida caliente, agua u otros líquidos calientes.

## Otras consideraciones de seguridad

- No encienda la olla eléctrica de cocción lenta si el recipiente de cocción está vacío.
- Deje que la tapa de cristal y el recipiente de cocción se enfríen antes de meterlos en agua.
- Nunca cocine directamente en la unidad base. Utilice el recipiente de cocción.
- No use el recipiente de cocción ni la tapa de cristal si están agrietados o descascarillados.
- La tapa de cristal y el recipiente de cocción son frágiles. Manéjelos con cuidado.
- El uso de accesorios o herramientas no recomendados por Morphy Richards puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No se debe colocar sobre o cerca de un fogón eléctrico o de gas caliente ni dentro de un horno caliente.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no se esté usando, antes de poner o retirar accesorios y antes de limpiarlo.

## Requisitos eléctricos

Compruebe que la tensión de la placa de características de su aparato se corresponde con el suministro eléctrico de su hogar, que debe ser de C.A. (corriente alterna).

Si fuera necesario cambiar el fusible del enchufe de conexión a la red eléctrica, se debe instalar un fusible BS1362 de 3 amperios.

**ADVERTENCIA: Este aparato debe estar conectado a tierra.**

**E**



## Saúde e segurança

A utilização de qualquer aparelho elétrico exige as seguintes regras de segurança do senso comum.

Leia atentamente as presentes instruções antes de utilizar o produto.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, contanto que sejam supervisionadas ou recebam instruções relativamente à utilização do aparelho de forma segura e que compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, com falta de experiência e conhecimento, contanto que sejam supervisionadas ou mediante instrução prévia relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendendo os perigos envolvidos.
- Este aparelho destina-se a utilização doméstica e a aplicações semelhantes, tais como: casas de campo, clientes hospedados em hotéis, motéis e outros tipos de alojamentos, assim como pousadas.
- Em caso de danificação do cabo de alimentação, este tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo técnico de reparação ou pessoal com qualificação equivalente para evitar exposição a um perigo.
- O aparelho não se destina a ser operado com um temporizador externo nem com qualquer outro sistema de comando à distância separado.



## Localização

- Coloque o aparelho sempre afastado da extremidade da bancada.
- Certifique-se de que o aparelho é utilizado numa superfície firme, plana e resistente ao calor.

## Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deve percorrer toda a distância entre a tomada e o aparelho, sem esforçar as ligações.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado sobre a extremidade da bancada ou de um espaço aberto, onde uma criança possa chegar.
- Não permita que o cabo passe por cima de um fogão ou área quente que possa danificar o cabo.

## Segurança individual

- **AVISO: Não toque na parte superior do aparelho ou outras partes quentes durante ou após o uso, use pegas ou botões.**
- **AVISO: A utilização indevida do aparelho pode provocar ferimentos pessoais.**
- Para proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque a base na água nem em qualquer outro líquido.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize luvas de forno ou um pano quando retirar as tampas ou manusear recipientes quentes.
- Tem de ter muito cuidado ao mover um aparelho que contenha alimentos, água ou outros líquidos quentes.

## Outras considerações de segurança

- Não ligue a panela de cozedura lenta se a panela estiver vazia.
- Deixe a tampa de vidro e a panela arrefecerem antes de as imergir na água.
- Nunca cozinhe diretamente na unidade de base. Utilize a panela.
- Não utilize a panela ou a tampa de vidro se estiverem rachadas ou lascadas.
- A tampa de vidro e a panela são frágeis. Manuseie-as com cuidado.
- A utilização de acessórios ou ferramentas não recomendados pela Morphy Richards pode provocar um incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não coloque sobre nem perto de um fogão elétrico ou a gás quente, nem dentro de um forno aquecido.
- Desligue o aparelho da tomada quando este não estiver a ser utilizado, antes de adicionar ou retirar acessórios e antes da limpeza.

## Requisitos elétricos

Verifique se a tensão na placa de classificação do aparelho corresponde à fonte de alimentação elétrica da sua casa, que deve ser CA (Corrente Alternada).

Caso o fusível na ficha de corrente deva ser trocado, deve ser colocado um fusível BS1362 de 3 amperes.

**AVISO: Este aparelho deve ser ligado à terra.**



## Sundhed og sikkerhed

Brugen af elektriske apparater kræver følgende sikkerhedsregler baseret på sund fornuft.

Læs denne vejledning grundigt igennem, før du tager produktet i brug.

- Dette apparat må godt benyttes af børn på mindst 8 år, hvis de er blevet overvåget eller har modtaget vejledning om brug af apparatet på en sikker måde og forstår, hvilke risici der er involveret. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er mindst 8 år gamle og er under overvågning. Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år. Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må godt benyttes af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller har modtaget vejledning om brugen af apparatet på en sikker måde og forstår, hvilke risici der er involveret.
- Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder som: stuehuse, af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer samt bed and breakfast-lignende miljøer.
- Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.

## Placering

- Placér altid apparatet væk fra bordkanter.
- Sørg for, at apparatet bruges på en fast, flad, varmebestandig overflade.

## Lysnetledning

- Lysnetledningen skal gå fra stikkontakten til apparatet, uden at tilslutningerne spændes.
- Du må ikke lade lysnetledningen hænge ud over bordkanten eller åbent rum, hvor et barn kan nå den.
- Du må ikke lade ledningen løbe hen over et komfur eller et varmt område, der kunne beskadige ledningen.

## Personlig sikkerhed

- **ADVARSEL: Rør ikke ved toppen af apparatet eller andre varme dele under eller efter brug. Brug greb eller drejeknapper.**
- **ADVARSEL: Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.**
- For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød, må basen ikke nedsænkes i vand eller i nogen anden væske.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug ovenhandsker eller grydelapper ved afmontering af låg eller håndtering af varme beholdere.
- Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af et apparat, når det indeholder varm mad, vand eller andre varme væsker.

## Andre sikkerhedshensyn

- Tænd ikke for slowcookeren, hvis gryden er tom.
- Lad glaslåget og gryden afkøle, før de nedsænkes i vand.
- Tilbered aldrig mad direkte i basen. Brug af gryden.
- Brug ikke gryden eller glaslåget, hvis de er revnede eller krakelerede.
- Glaslåget og gryden er skrøbelige. Vær forsigtig, når du håndterer dem.
- Brugen af tilbehør eller værktøjer, som ikke er anbefalet af Morphy Richards, kan udgøre fare for brand, elektrisk stød eller personskade.
- Må ikke placeres på eller i nærheden af gasblus eller elektriske kogeplader eller i en varm ovn.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før du monterer eller afmonterer udstyr og inden rengøring.

## Elektriske krav

Kontrollér, om spændingen på apparatets mærkeplade svarer til husets strømforsyning, som skal være vekselstrøm. (Vekselstrøm).

Hvis du har brug for at udskifte netstikkets sikring, skal du bruge en 3 A BS1362-sikring.

**ADVARSEL: Dette apparat skal jordforbindes.**



## Hälsa och säkerhet

Använd ditt sunda förnuft när du hanterar elektriska apparater, för att undvika skador.

Läs noggrant igenom de här instruktionerna före du använder produkten.

- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och upp om de är under uppsikt och har erhållit instruktioner gällande hur apparaten används på ett säkert sätt, samt att de förstår riskerna som finns. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och under uppsikt. Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll från barn under 8 år. Barn får inte leka med apparaten.
- Apparaterna kan användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller har erhållit instruktioner gällande hur apparaten används på ett säkert sätt, samt att de förstår riskerna som finns.
- Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande såsom: på bondgårdar, av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer, samt bed-and-breakfast miljöer.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den ersättas av tillverkaren, dess distributör eller annan kvalificerad person för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller enskilda fjärrsystem.

## Läge

- Placera alltid din apparat en bit från arbetsytans kant.
- Säkerställ att apparaten används på en fast, platt värmeresistent yta.

## Huvudkabel

- Huvudkabeln ska gå från eluttaget till apparaten utan att belasta anslutningarna.
- Låt inte huvudkabeln hänga över arbetsytans kant eller andra öppna ytor där barn kan nå den.
- Låt inte kabeln löpa över en spis eller varm yta som kan skada kabeln.

## Personlig säkerhet

- **WARNING: Rör inte apparatens ovansida eller andra heta delar under eller efter användning, använd handtag eller knoppar.**
- **WARNING: Felaktig användning av apparaten kan orsaka personskada.**
- För att skydda mot risken för elstöt ställ inte basen i vatten eller annan vätska.
- Rör inte vid heta ytor. Använd ugnshandskar eller en trasa vid borttagning av lock eller hantering av heta behållare.
- Vidta extrem försiktighet vid flyttning av en apparat som innehåller varm mat, vatten eller andra heta vätskor.

## Andra säkerhetsöverväganden

- Starta inte långsamkokaren om tillagningsbehållaren är tom.
- Låt glaslocket och tillagningsbehållaren svalna före de sänks ner i vatten.
- Tillaga aldrig mat direkt i basenheten. Använd tillagningsbehållaren.
- Använd inte tillagningsbehållaren eller glaslocket om de är spruckna eller kantstötta.
- Glaslocket och tillagningsbehållaren är ömtåliga. Hantera dem varsamt.
- Användning av tillbehör eller verktyg som inte är rekommenderade av Morphy Richards kan leda till eldsvåda, elstöt eller skada.
- Placera inte på eller i närheten av het gas eller elektriska brännare eller i en uppvärmd ugn.
- Dra ut sladden när den inte används, före tillbehör sätts på eller tas bort, samt före rengöring.

## Elektriska krav

Kontrollera att spänningen på din apparats märkplåt motsvarar ditt hus strömförsörjning som måste vara A.C. (Växelström).

Om säkringen i huvudkontakten behöver bytas ut, måste en 3 amp BS1362 säkring monteras.

**WARNING: Apparaten måste jordas.**



## Helse og sikkerhet

Følgende sikkerhetsregler og sunn fornuft er nødvendig for bruk av hvilket som helst elektrisk apparat.

Les disse instruksjonene nøye før bruk av produktet.

- Maskinen kan brukes av barn fra 8-års alderen om de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av maskinen på en trygg måte, og forstår farene. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn. Hold maskinen og ledningen unna barn yngre enn 8 år. Barn skal ikke leke med maskinen.
- Maskinen kan brukes av personer med nedsatt psykisk, sensorisk eller mental funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og forstår farene.
- Maskinen skal kun brukes i husholdninger og lignende, som: gårdsbruk, av klienter på hoteller, moteller og andre typer bomiljøer og overnattingssteder.
- Om ledningen er ødelagt, må den erstattes av produsenten, en serviceagent eller annen kvalifisert person for å unngå fare.
- Apparatet er ikke tiltenkt bruk med et eksternt tidsur eller adskilt fjerndriftsystem.

## Sted

- Apparatet må alltid være vendt bort fra kanten på arbeidsbenken.
- Sørg for at apparatet brukes på en fast, flat og varmesikker overflate.

## Strømkabel

- Strømkabelen må rekke fra stikkontakten til baseenheten uten at kablene tøyes.
- Ikke la strømkabelen henge over kanten på arbeidsbenken eller på en måte som gjør den tilgjengelig for barn.
- Kabelen må ikke legges over en komfyr eller andre varme områder.

## Personlig sikkerhet

- **ADVARSEL: Ikke ta på toppen av apparatet eller andre varme deler under eller etter bruk, bruk håndtakene eller knottene.**
- **ADVARSEL: Feilaktig bruk av apparatet kan føre til skader.**
- For å unngå elektrisk sjokk, ikke plasser baseenheten i vann eller andre væsker.
- Ikke ta på varme overflater. Bruk grytekluter eller en klut når du fjerner lokket eller håndterer varme beholdere.
- Vær ekstra forsiktig når du flytter apparatet dersom det inneholder varm mat, vann eller andre varme væsker.

## Andre sikkerhetshensyn

- Ikke skru langtidskokeren på dersom kokekaret er tomt.
- La glasslokket og kokekaret kjøles ned før de senkes i vann.
- Lag aldri mat direkte i baseenheten. Bruk kokekaret.
- Ikke bruk kokekaret eller glasslokket dersom disse er sprukne eller ødelagte.
- Glasslokket og kokekaret kan knuses. Disse må håndteres varsomt.
- Bruk av ekstrautstyr eller verktøy som ikke er anbefalt av Morphy Richards kan føre til brann, elektrisk sjokk eller skade.
- Plasser ikke på eller nær varm gass eller elektrisk kokeplate, eller i en varm ovn.
- Koble fra stikkontakten når maskinen ikke er i bruk, før du tar på eller fjerner tilbehør, og før rengjøring.

## Elektriske krav

Kontroller at spenningen på apparatets maskinskilt tilsvarer strømmen i bygningen, som må være A/C (vekselstrøm).

Om sikringen i støpselet må endres, må det monteres en 3 amp BS1362 sikring.

**ADVARSEL: Maskinen må være jordet.**



## Terveys ja turvallisuus

Kaikkien sähkölaitteiden käyttö edellyttää seuraavien turvallisuussääntöjen ymmärtämistä.

Lue nämä ohjeet huolellisesti läpi ennen tuotteen käyttämistä.

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset voivat käyttää tätä laitetta valvottuina tai kun heitä on ohjeistettu laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Vain yli 8-vuotiaat ja valvotut lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta. Säilytä laitetta ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laitteita voivat käyttää henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa jos heitä on valvottu tai ohjeistettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttöpaikoissa, kuten maataloilla, asiakkaiden käytössä hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyypisissä ympäristöissä sekä aamiaismajoitustyyppisissä ympäristöissä.
- Jos sähköjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavien pätevien henkilöiden toimesta vaaran välttämiseksi.
- Laitetta ei ole tarkoitus käyttää ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjaimella.



## Sijoittelu

- Älä sijoita laitetta työtason reunalle.
- Varmista, että laitetta käytetään tukevalla, tasaisella, lämpöä kestäväällä pinnalla.

## Sähköjohto

- Sähköjohdon tulee ulottua pistorasiasta laitteeseen kuormittamatta liitoksia.
- Älä anna sähköjohdon roikkua työtason reunalta tai siten, että lapsi voi ylettyä siihen.
- Älä anna johdon kulkea padan tai kuumien, johtoa vaurioittavan alueen yli.

## Henkilökohtainen turvallisuus

- **VAROITUS: Älä koske laitteen yläosaan tai muihin kuumiin osiin käytön aikana tai sen jälkeen. Käytä kahvoja tai kädensijoja.**
- **VAROITUS: Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa henkilövahingon.**
- Älä laita pohjaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen välttyäkseen sähköiskulta.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä patakintaita tai -lappua irrottaessasi kannen tai käsitellessäsi kuumia säiliöitä.
- Kuumaa ruokaa, vettä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta siirrettäessä on noudatettava erityistä varovaisuutta.

## Muut turvallisuusohjeet

- Älä kytke haudutuspatata päälle, jos pata on tyhjä.
- Anna lasikannen ja padan jäähtyä ennen veteen upottamista.
- Älä koskaan kypsennä suoraan pohjan päällä. Käytä pataa.
- Älä käytä pataa tai lasikantta, jos ne ovat halkeilleita tai lohkeilleita.
- Lasikansi ja pata voivat rikkoutua herkästi. Käsittele niitä varoen.
- Älä käytä lisälaitteita tai työkaluja, joita Morphy Richards ei suosittele, sillä ne voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- Älä sijoita kuumaan kaasuun, sähköpolttimeen tai lämmitettyyn uuniin tai niiden lähelle.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen lisälaitteiden lisäämistä tai poistamista sekä ennen laitteen puhdistamista.

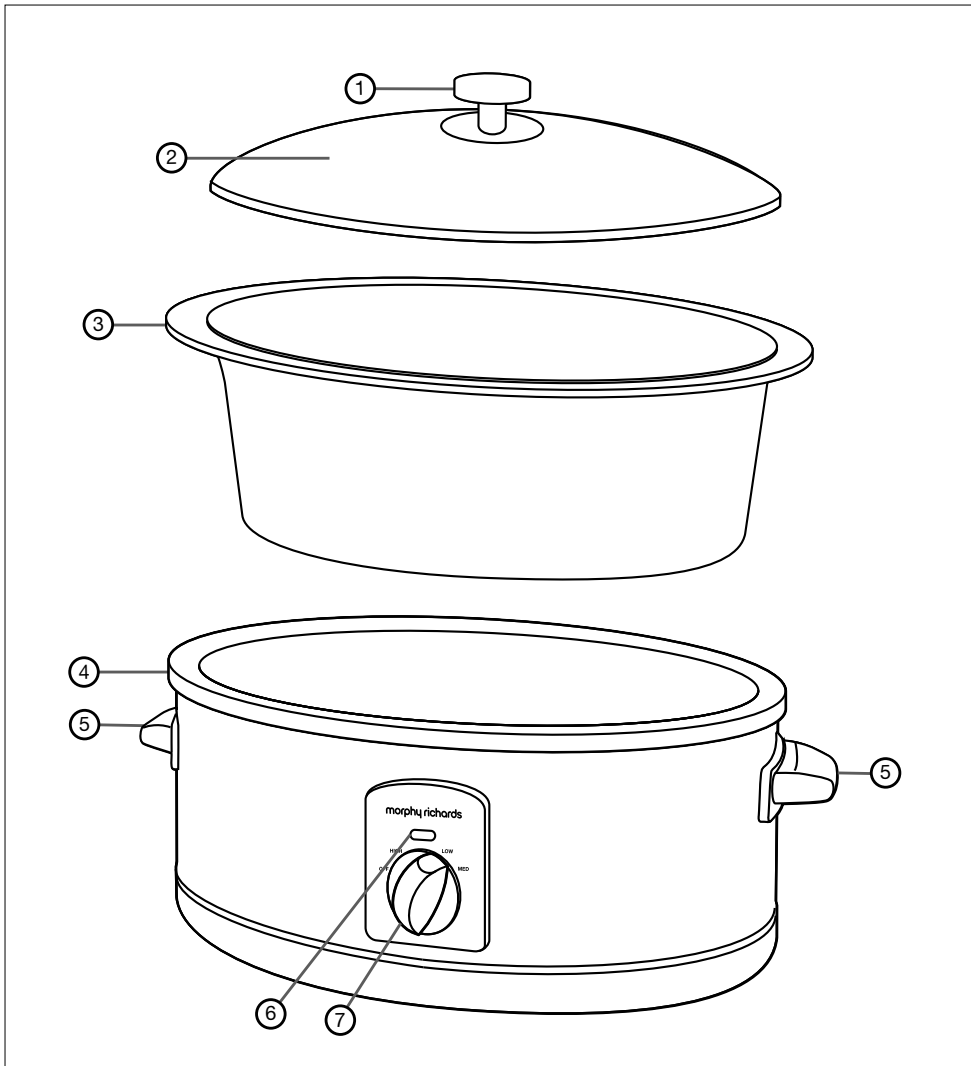
## Sähkövaatimukset

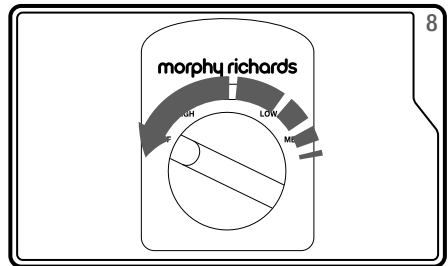
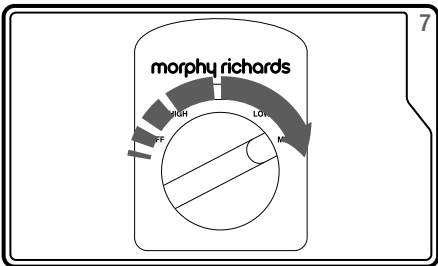
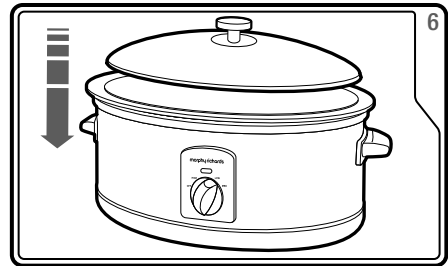
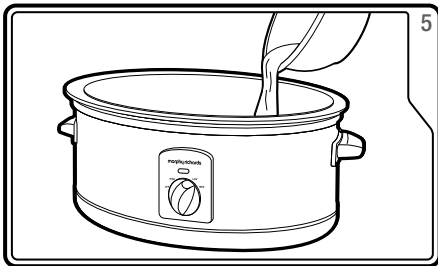
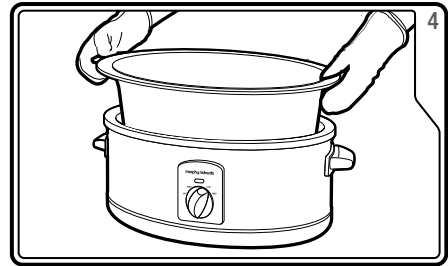
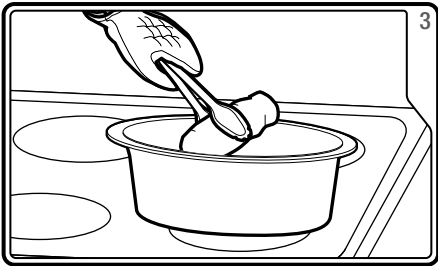
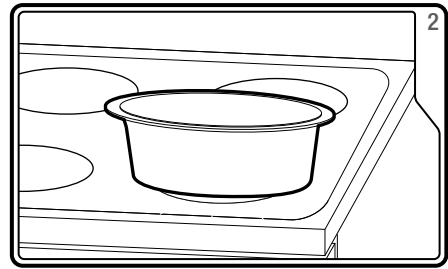
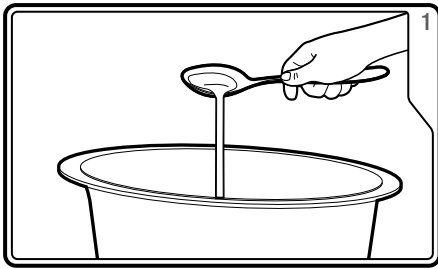
Tarkista, että laitteen tyyppikilven jännite vastaa talosi AC-sähkövirtaa (vaihtovirta).

Jos verkkopistorasian sulake edellyttää vaihtamista, siihen on asennettava 3 ampeerin BS1362-sulake.

**VAROITUS: Tämä laite on maadoitettava.**

FIN





- GB
- D
- E
- P
- DK
- S
- N
- FIN

GB

## Introduction

Thank you for purchasing your new Morphy Richards Slow Cooker.

Your Slow Cooker will allow you to create an extensive selection of meals with the added benefit of being able to sear the meat in the same pan. Searing meat in the cooking pan means that the juices from the meat combine with the rest of the ingredients creating richer fuller flavours in your dishes.

## Before First Use

Wash the Glass Lid (2) and Cooking Pot (3) in hot, soapy water. Rinse and dry.

## Note

The Cooking Pot is not suitable for use on an induction hob.

## Features

- 1 Lid Handle
- 2 Glass Lid
- 3 Cooking Pot
- 4 Base Unit
- 5 Base Handles
- 6 Indicator Light
- 7 Control Knob

## Using Your Slow Cooker

- 1 Add oil to Cooking Pot (3). Refer to the recipe for the correct amount of oil to use.
- 2 Pre-heat the oil in the Cooking Pot on the hob over a medium-high heat. The Cooking Pot is compatible with most hobs, except induction.
- 3 When the oil is hot, add the meat in to the Cooking Pot.  
**WARNING: Cooking Pot will be hot. Handle with oven gloves.**
- 4 When the meat has seared, place the Cooking Pot into the Base Unit (4). **WARNING: Cooking Pot will be hot. Handle with oven gloves.**
- 5 Add the rest of the ingredients to the Cooking Pot.
- 6 Place the Glass Lid (2) on the Cooking Pot.
- 7 Select Low, Medium or High cooking setting on the Control Knob (7) to start slow cooking. The Indicator Light (6) will illuminate
- 8 When cooking has finished, (refer to the cooking guide on page 9) turn the Control Knob to Off. The Indicator Light will switch off.

## Handling The Cooking Pot

- **WARNING: Cooking Pot (3) will become very hot when in use.**
- To prevent the Cooking Pot from slipping when using to sear, saute or fry the ingredients on your hob, use an oven glove to support the Cooking Pot when stirring the food.
- Be careful when using the Cooking Pot on a gas hob, select the correct size gas ring to fit the base area of the Cooking Pot.  
**DO NOT use on a wok burner or oversized gas hob.**
- **Do not use metal utensils to stir food in the Cooking Pot as this will scratch and remove the non stick coating. Use either wood or silicone plastic utensils.**
- **WARNING: The Lid Handle (1), Base Unit (4) and Cooking Pot (3), as well as the outside of the Base Unit, all become hot during cooking.**  
Always use oven gloves when handling ANY part of the Slow Cooker during cooking.

## Handling The Glass Lid

When removing the Glass Lid (2), tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.

## Foods For Slow Cooking

- Most foods are suited to slow cooking methods, however there are a few guidelines that need to be followed.
- Ensure all frozen ingredients are thoroughly defrosted prior to cooking.
- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They can be gently sauteed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the Cooking Pot (3) and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, as the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to reduce the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the Slow Cooker to the same extent as conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in the Slow Cooker.
- Uncooked kidney beans must be soaked overnight and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a Slow Cooker.
- Insert a meat thermometer into joints of roasts, hams or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.
- **Do not use the Slow Cooker to reheat food.**

## Slow Cooking Tips

- The Slow Cooker must be at least half full for best results.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce liquid, remove the lid after cooking and turn the control to High. Reduce the moisture by simmering for 30 to 45 minutes.
- If cooking soups, leave 5 cm gap from the rim of the Cooking Pot (3) and the food surface to allow for simmering.
- Removing the Glass Lid (2) will allow heat to escape, reducing the efficiency of your Slow Cooker and increasing the cooking time. If you remove the lid to stir or add ingredients, you will need to allow 10-15 minutes extra cooking time for each time you remove the Glass Lid.
- Many things can affect how quickly a recipe will cook, including water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food. Check food is properly cooked before serving.
- Many recipes will take several hours to cook. If you don't have time to prepare food in the morning, prepare it the night before, storing the food in a covered container in the fridge. Transfer the food to the Cooking Pot and add boiling liquid/stock. In most of the recipes in this book, the meat ingredients are browned first to improve their appearance and flavour.
- If you are short on preparation time and would prefer to skip the searing stage, simply add your meat and other ingredients into the Slow Cooker and cover with boiling liquid/stock. You will need to increase the recipe cooking time as follows: High setting +1hr, Medium setting +1-2 hrs, Low Setting +2-3hrs.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on Low, 5-7 hours on Medium and 4-6 hours on High.
- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk and cream should be added towards the end of the cooking time.
- Pieces of food cut into small pieces will cook quicker. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimise the potential of your Slow Cooker.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug, prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the Cooking Pot (3).
- When cooking joints of meat, ham, poultry etc, the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot. If necessary, cut into two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit of 1kg.
- For ham and brisket fill with hot water to just cover 2/3 of the depth of the joint. For beef, pork or poultry cover to 1/3 depth
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.

## Care And Cleaning

- Turn off and unplug the Slow Cooker from the mains. Allow to cool completely before cleaning.
- Do not use metal utensils or abrasive cleaners when cleaning.
- Remove the Glass Lid (2) and Cooking Pot (3) and clean in hot soapy water.
- Wipe the sides of the main unit with a damp cloth.
- The Glass Lid and Cooking Pot are dishwasher safe.

### DO NOT IMMERSE THE MAIN UNIT IN WATER

## Caring For The Glass Lid And Cooking Pot

- Please handle the Glass Lid (2) and Cooking Pot (3) carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes to the Glass Lid. For example, do not place a hot lid into cold water or onto a wet surface.
- Avoid hitting the Glass Lid against any hard surfaces.
- Do not use the Glass Lid if chipped, cracked or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- Never heat the Cooking Pot when empty, when searing or browning add the meat as soon as the oil is hot.
- Never place the Glass Lid or Cooking Pot under a grill, in the oven, in a microwave or toaster oven.
- Never place lid directly on a burner or hob.
- **Do not use metal utensils when searing or to stir food in the Cooking Pot as this will scratch and remove the non stick coating. Use either wooden or silicone plastic utensils.**

GB

## Recipes

Please be aware that for these recipes there are two ingredient lists for different Slow Cooker capacities. Please ensure you refer to the correct recipe for your Slow Cooker model.

The cooking times given in the following recipes are a guide.

Should you want to increase or decrease the cooking time, please refer to the Cooking Guide below. Please note that these cooking times are for guidance only and may vary depending on food type and personal taste.

The 6.5L Slow Cooker has a maximum working capacity of 5 litres (10 1/2 pints). The 3.5L Slow Cooker has a maximum working capacity of 2.5 litres (4 1/2 pints). The capacity may be found on the rating plate underneath the Base Unit. This allows a 2cm space between the top of the Cooking Pot and the food.

## Cooking Guide

Cook on High	Cook on Medium	Cook on Low
4-6 hours	6-8 hours	8-10 hours

See individual recipes for guidance for best cooking settings.

## Recipes - Poultry

### Chicken in White Wine Sauce

#### Ingredients:

3.5L	6.5L	
4	10	Chicken breasts
20g	40g	Butter
1	2	Large onions, finely chopped
125g	400g	Mushrooms, sliced
3 tbsp	5 tbsp	Dry white wine
400ml	750ml	Chicken stock
1 tsp	2 tsp	Mixed herbs
2 tbsp	3 tbsp	Cornflour
2	3	Egg yolks
75ml	150ml	Double cream
		Salt and pepper

#### Method:

- 1 Place the chicken breasts and butter in the Cooking Pot and gently fry on the hob until sealed on all sides. Remove and set aside.
- 2 Add the onion and fry until softened but not browned. Add the mushrooms and cook for a minute on a low heat. Replace the chicken into the Pot.
- 3 Blend the cornflour with a splash of wine. Pour the remaining wine into the Cooking Pot with the blended cornflour, mixed herbs and seasoning. Bring to the boil, stirring continuously until thickened.
- 4 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit, cover with the Hinged Glass Lid.
- 5 Cook for 8 hours on the Low setting, 6 hours on Medium setting or 4 hours on the High setting.
- 6 Just before serving, beat together the egg yolks and cream. Beat in a few tablespoons of the cooking liquid, mix well together. Pour this mixture into the Cooking Pot and stir until the sauce thickens.

## Recipes - Meat

### Beef Stew

**Ingredients:**

3.5L	6.5L	
1 tbsp	2 tbsp	Cooking oil
500g	1kg	Stewing beef, cubed
1	2	Large onion(s), chopped
1	2	Garlic clove(s), crushed
400g	700g	Potatoes, peeled and cubed
400g	700g	Carrots, peeled and sliced
2	3	Large leeks, sliced
750ml	1.5L	Beef stock
1 tbsp	3 tbsp	Cornflour
2 tsp	3 tsp	Mixed herbs

Salt and pepper

**Method:**

- 1 Heat the cooking oil in the Cooking Pot on the hob and fry the meat in batches. Remove and set aside. Add the onions and garlic and fry until softened.
- 2 Add the potatoes, carrots and leeks and replace the meat into the Cooking Pot.
- 3 Add the stock and the mixed herbs. Add to the Cooking Pot and season to taste.
- 4 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit.
- 5 Cover with the Hinged Glass Lid and cook for 8-10 hours on the Low setting, 6-8 hours on the Medium setting or 4-6 hours on the High setting.
- 6 Before serving, thicken the sauce with the cornflour. Mix the cornflour with a little cold water until a smooth paste is achieved. Mix this into a cup of the hot liquid taken from the Cooking Pot, when fully mixed into the liquid add this back into the rest of the ingredients and stir well until the cornflour is evenly distributed. This can be done 30 minutes from the end of the cooking time.

### Thai Beef Curry

**Ingredients:**

3.5L	6.5L	
30g	60g	Butter
500g	1kg	Stewing beef, cubed
1	2	Onion(s), chopped
2	4	Garlic cloves, crushed
3 tbsp	6 tbsp	Peanut butter
400g	800g	Coconut milk
400g	700g	Potatoes, quartered
2 tbsp	4 tbsp	Curry powder
2 tbsp	4 tbsp	Thai fish sauce
2 tbsp	4 tbsp	Soft brown sugar
500ml	1L	Beef stock

**Method:**

- 1 Melt the butter in the Cooking Pot on the hob and gently brown the beef in batches.
- 2 Add the onions and garlic and fry until soft.
- 3 Add the remaining ingredients and mix well.
- 4 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit, cover with the Hinged Glass Lid.
- 5 Cook for 8-10 hours on the Low setting, 6-8 hours on Medium setting or 4-6 hours on the High setting.  
Note: a slight 'crust' of brown meat may appear on the top. It soon disappears if stirred into the sauce.

GB

## Sausage Pot

### Ingredients:

3.5L	6.5L	
1 tbsp	1 tbsp	Oil
750g	1.5kg	Good quality sausages
1	3	Large onion(s), finely chopped
2	5	Carrots, thinly sliced
2	3	Leeks, sliced
3 tbsp	5 tbsp	Plain flour
750ml	1.5L	Beef stock
3 tbsp	6 tbsp	Chutney
3 tbsp	5 tbsp	Worcestershire sauce
Salt and pepper		

### Method:

- 1 In the Cooking Pot, sear the sausages in batches on the hob on all sides in the oil. Remove from the Cooking Pot and set aside.
- 2 Add the onions, carrots and leeks and gently saute until softened, but not browned.
- 3 Stir in the flour and cook on a low heat until the oil is absorbed.
- 4 Slowly add the stock and stir well.
- 5 Stir in the chutney, Worcestershire sauce and seasoning.
- 6 Place the sausages back into the Cooking Pot.
- 7 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit, cover with the Hinged Glass Lid.
- 8 Cook for 8-10 hours on the Low setting, 6-8 hours on Medium setting or 4-6 hours on the High setting.

If the sausages contain a lot of fat, any excess can be removed from the surface of the finished dish with kitchen paper.

## Sponge Pudding

### Ingredients:

125g	Butter
4 tbsp	Golden syrup
100g	Caster sugar
2	Eggs, beaten
200g	Self raising flour
2 tbsp	Milk
2 tbsp	Lemon juice

### Method:

- 1 Lightly grease the inside of a 1.25L pudding basin and line the bottom with greaseproof paper.
- 2 Pour the syrup into the bottom of the basin.
- 3 In a mixing bowl, cream the butter and sugar until smooth and creamy.
- 4 Gradually mix in the eggs and flour and stir in the milk and lemon juice.
- 5 Spoon the mixture on top of the syrup and cover with pleated baking paper. Tie with string to secure and make a handle.
- 6 Place into the Cooking Pot and fill with boiling water halfway up the sides of the basin.
- 7 Cover with the Hinged Glass Lid and cook for 8-10 hours on the Low setting, 6-8 hours on Medium setting or 4-6 hours on the High setting.
- 3 Allow the fruit to cool before putting into a cut-glass serving dish.
- 4 Stir in the Cointreau and serve chilled.

## Recipes - Dessert

### Rice Pudding

#### Ingredients:

3.5L	6.5L	
30g	60g	Butter
130g	250g	Pudding rice
130g	250g	Sugar
1.2L	2L	Milk
pinch	1tsp	Nutmeg

#### Method:

- 1 Butter the sides of the Cooking Pot.
- 2 Add all the ingredients and stir well.
- 3 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit, cover with the Hinged Glass Lid.
- 4 Cook for 8-10 hours on the Low setting, 6-8 hours on Medium setting or 4-6 hours on the High setting.



## Troubleshooting

Problem	Reason	Solution
<ul style="list-style-type: none"> <li>Food is undercooked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Loss of power</li> <li>Food cooked on wrong setting for cooking time</li> <li>Glass Lid not placed correctly on the Cooking Pot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Test the mains outlet with a lamp known to be working.</li> <li>Check the Control Knob position and the recipe details.</li> <li>Check the Glass Lid is correctly placed and nothing is obstructing it.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Food is overcooked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking Pot was under half full</li> <li>Food cooked too long</li> <li>Cooking Pot placed in Base Unit while still very hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The Slow Cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled Cooking Pot. If the Cooking Pot is only half-filled, check to see if the food is cooked 1 to 2 hours earlier than recipe time.</li> <li>Check the Control Knob position and the recipe details.</li> <li>Cooking time may be shortened. Check food is cooked 30 minutes to 1 hour earlier than the stated recipe time.</li> </ul>

GB

## Contact Us

### Helpline

If you are having a problem with your appliance, please call our Helpline, as we are more likely to be able to help than the 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, comments, 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](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)

**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)

**Twitter:** [www.twitter.com/loveyourmorphy](http://www.twitter.com/loveyourmorphy)

**Website:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

### REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

Your standard one year guarantee is extended for an additional 12 months when you register the product within 28 days of purchase with Morphy Richards. If you do not register the product with Morphy Richards within 28 days, your product is guaranteed for 1 year. To validate your 2 year guarantee register with us online at [www.morphyrichards.co.uk](http://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 usually within 7 working days of receipt.

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

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

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

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

- 9 The filters have not been cleaned and replaced as instructed.

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

## AUSTRALIAN WARRANTY

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

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

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

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

## NOT COVERED BY THIS WARRANTY

*(Australian only)*

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

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

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

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

GB

**D****Einführung**

Danke für den Kauf des neuen Morphy Richards Slow Cooker Schongartopfs.

Mit dem Slow Cooker können Sie eine Vielzahl an Gerichten zubereiten und haben darüber hinaus auch die Möglichkeit, im gleichen Topf Fleisch zu schmoren. Durch Schmoren des Fleisches in dem Topf vermischt sich Brühe aus dem Fleisch mit den übrigen Zutaten. Dadurch schmecken Ihre Gerichte noch feiner und aromatischer.

**Vor der ersten Verwendung**

Waschen Sie den Glasdeckel (2) und den Topfeinsatz (3) in heißem Spülwasser ab.  
Abspülen und abtrocknen.

**Hinweis**

Der Topfeinsatz ist für Induktionsherde nicht geeignet.

**Ausstattung**

- 1 Deckelgriff
- 2 Glasdeckel
- 3 Topfeinsatz
- 4 Unterteil
- 5 Griffe
- 6 Anzeigelampe
- 7 Regler

**Gebrauch des Slow Cooker**

- 1 Öl in den Topfeinsatz (3) füllen. Dabei die Mengenangaben im Rezept beachten.
- 2 Den Topfeinsatz bei mittlerer bis großer Hitze mit dem Öl auf dem Herd erhitzen. Der Topfeinsatz ist für die meisten Herde geeignet mit Ausnahme von Induktionsherden.
- 3 Nach dem Erhitzen des Öls das Fleisch in den Topfeinsatz geben.  
**WARNUNG: Der Topfeinsatz ist jetzt heiß. Mit Ofenhandschuhen festhalten.**
- 4 Nach dem Anbraten des Fleisches den Topfeinsatz in das Unterteil (4) einsetzen. **WARNUNG: Der Topfeinsatz ist jetzt heiß. Mit Ofenhandschuhen festhalten.**
- 5 Die übrigen Zutaten in den Topfeinsatz geben.
- 6 Den Glasdeckel (2) auf den Topfeinsatz aufsetzen.
- 7 Am Regler (7) auf Low (niedrigste Garstufe), Medium (mittlere Garstufe) oder High (höchste Garstufe) stellen, um den Schongarvorgang zu starten. Die Anzeigelampe (6) schaltet sich ein
- 8 Nach dem Garen (siehe Garanweisungen auf Seite 9) den Regler auf Off stellen. Die Anzeigelampe erlischt.

**Handhabung des Topfeinsatzes**

- **WARNUNG: Beim Gebrauch wird der Topfeinsatz (3) sehr heiß.**
- Um zu verhindern, dass der Topfeinsatz beim Schmoren, Dünsten oder Anbraten der Zutaten auf dem Herd verrutscht, den Topfeinsatz mit einem Ofenhandschuh beim Umrühren der Zutaten festhalten.
- Beim Gebrauch des Topfeinsatzes auf einem Gasherd darauf achten, einen Brennerring mit der richtigen Größe passend zum Unterteil des Topfeinsatzes zu verwenden.  
**KEINEN Wok-Brenner oder ein übergroßes Gaskochfeld verwenden.**
- **Zum Umrühren der Zutaten im Topfeinsatz keine Metallutensilien verwenden, da die Antihafbeschichtung dadurch verkratzt und beseitigt wird. Entweder Utensilien aus Holz oder aus Silikonkunststoff benutzen.**
- **WARNUNG: Beim Zubereiten werden der Deckelgriff (1), das Unterteil (4) und der Topfeinsatz (3) sowie die Außenwand des Unterteils heiß.**  
Wenn der Slow Cooker während der Zubereitung angefasst werden muss, IMMER Ofenhandschuhe anziehen.

**Umgang mit dem Glasdeckel**

Beim Abnehmen den Glasdeckel (2) immer so schräg halten, dass die Öffnung nicht in Ihr Gesicht zeigt, um eine Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf zu vermeiden.

**Zutaten zum Schongaren**

- Die meisten Zutaten eignen sich für das Schongaren. Es müssen jedoch in paar grundsätzliche Punkte dabei beachten werden.
- Vor dem Garen sicherstellen, dass tiefgefrorene Zutaten vollständig aufgetaut sind.
- Wurzelgemüse in kleine, gleichmäßig große Stücke zerkleinern, denn es benötigt länger zum Garen als Fleisch. Vor dem Schongaren sollte es 2-3 Minuten leicht gedünstet werden. Das Wurzelgemüse muss sich immer am Boden des Topfeinsatzes (3) befinden. Sämtliche Zutaten müssen mit Kochflüssigkeit bedeckt sein.
- Vor dem Garen überschüssiges Fett vom Fleisch abschneiden, denn beim Schongaren verdampft das Fett nicht.
- Um ein bestimmtes Rezept mit herkömmlicher Zubereitung an die Schongarmethode anzupassen, muss die verwendete Menge an Flüssigkeit reduziert werden. Im Slow Cooker verdampft die Flüssigkeit nicht im gleichen Maße wie beim herkömmlichen Kochen.
- Ungegarte Zutaten bei Raumtemperatur nie im Slow Cooker lassen.
- Um Giftstoffe zu beseitigen, müssen ungegarte Kidney-Bohnen vor dem Gebrauch im Slow Cooker über Nacht eingeweicht und mindestens 10 Minuten lang gekocht werden.
- In das Bratenstück, Schinkenstück oder das ganze Hähnchen ein Fleischthermometer stecken, um die gewünschte Temperatur beim Garen zu überwachen.
- **Den Slow Cooker nicht zum Aufwärmen von Speisen benutzen.**

## Tipps für das Schongaren

- Für beste Kochergebnisse muss der Slow Cooker mindestens halb gefüllt sein.
- Beim Schongaren wird die Feuchtigkeit gehalten. Um weniger Flüssigkeit zu erhalten, den Deckel nach dem Garen abnehmen und den Regler auf High stellen. Die Zutaten 30 bis 45 Minuten lang sieden lassen, um die Flüssigkeit zu verringern.
- Beim Kochen von Suppen 5 cm Siedeabstand zwischen dem oberen Rand des Topfeinsatzes und der Oberfläche der Zutaten lassen.
- Durch das Abnehmen des Glasdeckels (2) entweicht Hitze. Ihr Slow Cooker verliert dadurch Energie und die Garzeit verlängert sich. Wenn Sie den Deckel zum Umrühren oder Zugeben von Zutaten abnehmen, müssen Sie für jedes Abnehmen des Glasdeckels 10-15 Minuten zusätzliche Garzeit einkalkulieren.
- Wie rasch ein Gericht fertig gegart ist, hängt von vielen Punkten ab, unter anderem vom Anteil an Wasser und Fett, von der Anfangstemperatur der Zutaten und von der Größe der Zutaten. Vor dem Servieren kontrollieren, ob die Zutaten einwandfrei gegart sind.
- Das Garen vieler Gerichte dauert mehrere Stunden. Wenn Sie morgens keine Zeit für die Zubereitung des Gerichts haben, kochen Sie am Vorabend vor und bewahren Sie das Gericht zugedeckt im Kühlschrank auf. Füllen Sie das Gericht in den Topfeinsatz um und geben Sie kochende Flüssigkeit/kochende Brühe zu. In den meisten Rezepten in diesem Handbuch werden die Fleischzutaten vorgebräunt, um Aussehen und Geschmack zu verbessern.
- Wenn Sie nur wenig Zeit für die Zubereitung haben und auf das Anschmoren verzichten möchten, geben Sie Ihr Fleisch und die übrigen Zutaten einfach in den Slow Cooker und bedecken Sie sie mit kochender Flüssigkeit/Brühe. Die Garzeit für das Rezept verlängert sich dann wie folgt: Garstufe High +1 Stunde, Garstufe Medium +1-2 Stunden, Garstufe Low +2-3 Stunden.
- Für die meisten Fleisch- und Gemüsegerichte gilt: 8-10 Stunden auf Garstufe Low, 5-7 Stunden auf Garstufe Medium und 4-6 Stunden auf Garstufe High.
- Manche Zutaten eignen sich nicht für das Schongaren. Pasta, Meeresprodukte, Milch und Sahne sollten erst ziemlich am Ende der Garzeit zugegeben werden.
- In kleine Stücke geschnittene Zutaten garen schneller. Um das volle Potenzial Ihres Slow Cookers zu nutzen, müssen Sie ein wenig experimentieren.
- Alle Zutaten sollten mit Flüssigkeit, Bratensaft oder Sauce bedeckt sein. Bereiten Sie Flüssigkeit, den Bratensaft oder die Sauce in einem separaten Topf oder Behälter zu und füllen Sie das Gericht damit im Topfeinsatz (3) bis zur Oberkante auf.
- Beim Garen von Braten, ganzen Schinken und Geflügel ist die Größe und Form des Bratens wichtig. Das Fleischstück sollte nach Möglichkeit im unteren 2/3 des Topfs bleiben. Falls nötig die Stücke halbieren. Die Obergrenze von 1 kg sollte das Fleischgewicht nicht überschreiten.
- Bei Schinken- und Brustfleisch nur so viel heißes Wasser auffüllen, dass 2/3 des Fleischstücks bedeckt sind. Bei Rind, Schwein oder Geflügel nur bis zu 1/3 auffüllen

- Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät heiße Speisen, Wasser oder eine andere heiße Flüssigkeit enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.

## Reinigung und Pflege

- Den Slow Cooker ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.
- Zum Reinigen keine Utensilien aus Metall oder Scheuermittel benutzen.
- Glasdeckel (2) und Topfeinsatz (3) abnehmen und in heißem Spülwasser abwaschen.
- Die Seitenfläche am Hauptgerät mit einem feuchten Lappen abwischen.
- Glasdeckel und Topfeinsatz sind spülmaschinenfest.

### DAS HAUPTGERÄT NICHT IN WASSER TAUCHEN

D



## Pflege des Glasdeckels und des Topfeinsatzes

- Beim Umgang mit dem Glasdeckel (2) u Topfeinsatz (3) vorsichtig sein und schonend behandeln.
- Plötzliche und extreme Temperaturänderungen sind für den Glasdeckel schädlich. Beispielsweise sollte ein heißer Glasdeckel nicht in kaltes Wasser oder auf eine nasse Fläche gestellt werden.
- Harte Oberflächen sind für den Glasdeckel gefährlich und sollten vermieden werden.
- Den Glasdeckel nicht verwenden, wenn er Abplatzungen aufweist oder gerissen oder stark zerkratzt ist.
- Keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall verwenden.
- Den Topfeinsatz nie erhitzen, wenn er leer ist. Beim Anschmoren oder Andünsten das Fleisch zugeben, sobald das Öl erhitzt ist.
- Den Glasdeckel oder Topfeinsatz nie unter einen Grill, in einen Backofen, in einen Mikrowellenofen oder Tischbackofen stellen.
- Den Deckel nie direkt auf einen Brenner oder ein Kochfeld legen.
- **Beim Anschmoren oder Umrühren der Zutaten im Topfeinsatz keine Metallutensilien verwenden, da die Antihafbeschichtung dadurch verkratzt und beseitigt wird. Entweder Utensilien aus Holz oder aus Silikonkunststoff benutzen.**

## Rezepte

Bitte beachten: Für diese Rezepte gibt es zwei Zutatenlisten, die für Slow Cooker mit unterschiedlichen Kapazitäten vorgesehen sind. Bitte sicherstellen, dass Sie das für Ihr Slow Cooker Modell vorgesehene Rezept verwenden.

Die in den Rezepten angegebenen Garzeiten dienen nur als Richtwerte. Wenn Sie die Garzeit verlängern oder verkürzen möchten, beachten Sie bitte die Angaben in der Garzeittabelle unten. Die angegebenen Garzeiten dienen lediglich als Anhaltspunkte und können je nach Gericht und persönlichen Vorlieben abweichen.

Der 6,5 l Slow Cooker hat eine maximale Kapazität von 5 Litern (10 1/2 Pints). Der 3,5 l Slow Cooker hat eine maximale Kapazität von 2,5 Litern (4 1/2 Pints). Die Kapazität wird auf dem Typenschild unten am Unterteil angegeben. Das erlaubt 2 cm Abstand zwischen Oberrand des Topfeinsatzes und den Speisen.

## Garzeittabelle

Garstufe High	Garstufe Medium	Garstufe Low
4-6 Stunden	6-8 Stunden	8-10 Stunden

Optimale Garzeiten können Sie den einzelnen Rezepten entnehmen.



**Rezepte – Geflügel****Huhn in Weißweinsauce****Zutaten:**

<b>3,5 l</b>	<b>6,5 l</b>	
4	10	Hühnerbrüste
20 g	40 g	Butter
1	2	Große Zwiebeln, fein gehackt
125 g	400 g	Champignons, in Scheiben geschnitten
3 EL	5 EL	Trockener Weißwein
400 ml	750 ml	Hühnerbrühe
1 TL	2 TL	Gemischte Kräuter
2 EL	3 EL	Speisestärke
2	3	Eigelb
75 ml	150 ml	Sahne
Salz und Pfeffer		

**Anleitung:**

- 1 Die Hühnerbrüste und die Butter in den Topfeinsatz geben und auf dem Herd schonend anbraten, bis alle Seiten versiegelt sind. Herausnehmen und auf die Seite stellen.
- 2 Die Zwiebel zugeben und dünsten, aber nicht braun anbraten. Champignons zugeben und eine Minute lang auf niedriger Hitze anbraten. Die Hühnerbrüste wieder in den Topfeinsatz geben.
- 3 Speisestärke mit etwas Wein verrühren. Restlichen Wein in den Topfeinsatz gießen, verrührte Speisestärke, gemischte Kräuter und Gewürze zugeben. Zum Kochen bringen und dabei ständig umrühren, bis die Flüssigkeit angegedickt ist.
- 4 Den Topfeinsatz in das Unterteil stellen und den Glasklappdeckel aufsetzen.
- 5 8 Stunden auf Stufe Low, 6 Stunden auf Stufe Medium oder 4 Stunden auf Stufe High garen.
- 6 Kurz vor dem Servieren Eigelb und Sahne miteinander verschlagen. Ein paar Esslöffel Kochflüssigkeit einrühren und gut vermischen. Mischung in den Topfeinsatz gießen und umrühren, bis die Sauce bindet.

**Rezepte – Fleisch****Rindfleisch Eintopf****Zutaten:**

<b>3,5 l</b>	<b>6,5 l</b>	
1 EL	2 EL	Speiseöl
500 g	1 kg	Rindfleisch zum Kochen, in Würfel geschnitten
1	2	Große Zwiebel(n), gehackt
1	2	Knoblauchzehe(n), zerdrückt
400 g	700 g	Kartoffeln, geschält und gewürfelt
400 g	700 g	Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten
2	3	Große Lauchstangen, in Scheiben geschnitten
750 ml	1,5 l	Rinderbrühe
1 EL	3 EL	Speisestärke
2 TL	3 TL	Gemischte Kräuter
Salz und Pfeffer		

**Anleitung:**

- 1 Das Speiseöl im Topfeinsatz auf dem Herd erhitzen und das Fleisch portionsweise anbraten. Herausnehmen und auf die Seite stellen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und weich braten.
- 2 Kartoffeln, Karotten und Lauch zugeben und das Fleisch wieder in den Topfeinsatz geben.
- 3 Brühe und gemischte Kräuter zugeben. In den Topfeinsatz geben und nach Geschmack würzen.
- 4 Den Topfeinsatz in das Unterteil stellen.
- 5 Den Glasklappdeckel aufsetzen und 8-10 Stunden auf Stufe Low, 6-8 Stunden auf Stufe Medium oder 4-6 Stunden auf Stufe High garen.
- 6 Die Sauce vor dem Servieren mit der Speisestärke eindicken. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser vermischen, bis eine geschmeidige Paste entsteht. Dies mit einer Tasse der heißen Flüssigkeit aus dem Topfeinsatz vermischen. Wenn alles gut vermischt ist, dies wieder den restlichen Zutaten zugeben und gut verrühren, bis die Speisestärke gleichmäßig verteilt ist. Dies kann 30 Minuten vor Ende der Garzeit ausgeführt werden.

D

## Rinder-Curry thailändische Art

### Zutaten:

<b>3,5 l</b>	<b>6,5 l</b>	
30 g	60 g	Butter
500 g	1 kg	Rindfleisch zum Kochen, in Würfel geschnitten
1	2	Zwiebel(n), gehackt
2	4	Knoblauchzehen, zerdrückt
3 EL	6 EL	Erdnussbutter
400 g	800 g	Kokosnussmilch
400 g	700 g	Kartoffeln, geviertelt
2 EL	4 EL	Currypulver
2 EL	4 EL	Thai-Fischsauce
2 EL	4 EL	Weicher brauner Zucker
500 ml	1 l	Rinderbrühe

### Anleitung:

- 1 Die Butter im Topfeinsatz auf dem Herd schmelzen und das Rindfleisch portionsweise sanft braun anbraten.
- 2 Zwiebeln und Knoblauch zugeben und weich braten.
- 3 Übrige Zutaten zugeben und gut mischen.
- 4 Den Topfeinsatz in das Unterteil stellen und den Glasklappdeckel aufsetzen.
- 5 8-10 Stunden auf Stufe Low, 6-8 Stunden auf Stufe Medium oder 4-6 Stunden auf Stufe High garen.

Hinweis: Auf der Oberseite kann sich eine leichte „Fleischkruste“ bilden. Sie verschwindet durch das Umrühren der Sauce.

## Wursttopf

### Zutaten:

<b>3,5 l</b>	<b>6,5 l</b>	
1 EL	1 EL	Öl
750 g	1,5 kg	Hochwertige Würste
1	3	Große Zwiebel(n), fein gehackt
2	5	Karotten, in dünne Scheiben geschnitten
2	3	Lauchstangen, in Scheiben geschnitten
3 EL	5 EL	Mehl
750 ml	1,5 l	Rinderbrühe
3 EL	6 EL	Chutney
3 EL	5 EL	Worcestershire-Sauce

Salz und Pfeffer

### Anleitung:

- 1 Die Würstchen in den Topfeinsatz geben und auf dem Herd im Öl portionsweise auf allen Seiten schmoren. Aus dem Topfeinsatz nehmen und auf die Seite stellen.
- 2 Zwiebeln, Karotten und Lauch zugeben und sanft anbraten, bis sie weich, jedoch nicht gebräunt sind.
- 3 Mehl einrühren und auf kleiner Flamme kochen, bis das Öl aufgenommen wurde.
- 4 Die Brühe langsam zugeben und gut umrühren.
- 5 Chutney, Worcestershire-Sauce und Gewürze einrühren.
- 6 Die Würste wieder in den Topfeinsatz geben.
- 7 Den Topfeinsatz in das Unterteil stellen und den Glasklappdeckel aufsetzen.
- 8 8-10 Stunden auf Stufe Low, 6-8 Stunden auf Stufe Medium oder 4-6 Stunden auf Stufe High garen.

Enthalten die Würste viel Fett, kann dieses mit Küchenpapier von der Oberfläche aufgesaugt werden.

## Rezepte – Nachtisch

### Reispudding

#### Zutaten:

<b>3,5 l</b>	<b>6,5 l</b>	
30 g	60 g	Butter
130 g	250 g	Milchreis
130 g	250 g	Zucker
1,2 l	2 l	Milch
1 Prise	1 TL	Muskat

#### Anleitung:

- 1 Die Seiten des Topfeinsatzes mit Butter einreiben.
- 2 Alle übrigen Zutaten zugeben und gut umrühren.
- 3 Den Topfeinsatz in das Unterteil stellen und den Glasklappdeckel aufsetzen.
- 4 8-10 Stunden auf Stufe Low, 6-8 Stunden auf Stufe Medium oder 4-6 Stunden auf Stufe High garen.



## Rührkuchen

### Zutaten:

- 125 g Butter
- 4 EL Zuckersirup, hell
- 100 g Streuzucker
- 2 Eier (geschlagen)
- 200 g Mehl mit Backpulverzusatz
- 2 EL Milch
- 2 EL Zitronensaft

### Anleitung:

- 1 Die Innenfläche einer 1,25 l Puddingform leicht einfetten und den Boden mit Pergamentpapier auslegen.
- 2 Den Sirup auf den Boden der Form gießen.
- 3 Die Butter und den Zucker in einer Rührschüssel verrühren, bis eine geschmeidige cremige Masse erhalten wird.

- 4 Schrittweise die Eier und das Mehl untermischen und Milch und Zitronensaft einrühren.
- 5 Die Mischung mit einem Löffel über den Sirup geben und mit gefaltetem Backpapier abdecken. Mit einer Schnur zubinden und eine Schlaufe formen.
- 6 In den Topfeinsatz stellen und an den Seiten bis zur Hälfte mit kochendem Wasser auffüllen.
- 7 Den Glasklappdeckel aufsetzen und 8-10 Stunden auf Stufe Low, 6-8 Stunden auf Stufe Medium oder 4-6 Stunden auf Stufe High garen.

## Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten sind nicht gar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energieverlust</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testen Sie den Steckdosenanschluss, indem Sie eine funktionierende Lampe daran anschließen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten mit der angegebenen Garzeit auf falscher Garstufe zubereitet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren Sie die Einstellung des Reglers sowie die Rezeptangaben.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glasdeckel nicht richtig auf dem Topfeinsatz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass der Glasdeckel richtig aufliegt und sich nichts dazwischen befindet.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten sind zu weich gekocht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Topfeinsatz war weniger als halb gefüllt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Slow Cooker ist so konzipiert, dass die im Topfeinsatz eingefüllten Zutaten durchgegart werden. Wenn der Topfeinsatz nur bis zur Hälfte gefüllt ist, sollten die Zutaten 1 bis 2 Stunden weniger als im Rezept vorgesehen gegart werden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten zu lange gegart</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren Sie die Einstellung des Reglers sowie die Rezeptangaben.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Topfeinsatz in noch sehr heißem Zustand in das Unterteil eingesetzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Garzeit kann verkürzt werden. Achten Sie darauf, dass das Gericht 30 Minuten bis 1 Stunde weniger als im Rezept angegeben gegart wird.</li> </ul>

D

## Kontakt:

### Helpline

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

Halten Sie den Gerätenamen sowie die Modell- und Seriennummer bereit, wenn Sie uns anrufen, damit wir Ihnen schneller helfen können.

### Sprechen Sie mit uns

Wenn Sie Fragen oder Anregungen haben oder tolle Tipps oder Rezepte haben möchten, um unsere Geräte optimal zu nutzen, können Sie unser Online-Angebot nutzen:

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

## GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

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

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

Modellnr.

Seriennr.

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

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

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

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

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.

- 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.
- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
- 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
- 5 das Gerät aus zweiter Hand stammt.
- 6 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Gewährleistung auszuführen.
- 7 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- 8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- 9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden

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

## E

## Introducción

Gracias por comprar su nueva olla eléctrica de cocción lenta de Morphy Richards.

Su olla eléctrica de cocción lenta le permitirá crear una extensa selección de comidas con el beneficio añadido de poder sellar la carne en la misma sartén. El sellado de la carne en la sartén permite que los jugos de la carne se combinen con el resto de ingredientes, creando sabores más intensos y ricos para sus platos.

## Antes del primer uso

Lave la tapa de cristal (2) y el recipiente de cocción (3) en agua caliente jabonosa.  
Aclárelos y séquelos.

## Nota

El recipiente de cocción no es adecuado para su uso en una placa de inducción.

## Características

- 1 Asa de la tapa
- 2 Tapa de cristal
- 3 Recipiente de cocción
- 4 Unidad base
- 5 Asas de la base
- 6 Luz indicadora
- 7 Botón de control

## Uso de la olla eléctrica de cocción lenta

- 1 Añada aceite al recipiente de cocción (3). Consulte la receta para ver la cantidad correcta de aceite que se debe usar.
- 2 Precaliente el aceite en el recipiente de cocción sobre la placa a fuego medio-alto. El recipiente de cocción es compatible con la mayoría de placas, excepto las de inducción.
- 3 Cuando el aceite esté caliente, añada la carne al recipiente de cocción. **ADVERTENCIA: El recipiente de cocción estará caliente. Manipúlelo con guantes de horno.**
- 4 Cuando se haya sellado la carne, coloque el recipiente de cocción dentro de la unidad base (4). **ADVERTENCIA: El recipiente de cocción estará caliente. Manipúlelo con guantes de horno.**
- 5 Añada el resto de ingredientes al recipiente de cocción.
- 6 Coloque la tapa de cristal (2) sobre el recipiente de cocción.
- 7 Seleccione el ajuste de cocción a fuego bajo (Low), medio (Medium) o alto (High) en el botón de control (7) para iniciar la cocción lenta. El indicador luminoso (6) se iluminará.
- 8 Cuando haya terminado de cocinar (consulte la guía de cocción en la página 9), apague el botón de control (Off). El indicador luminoso se apagará.

## Manipulación del recipiente de cocción

- **ADVERTENCIA: El recipiente de cocción (3) se calentará mucho durante el uso.**
- Para evitar que el recipiente de cocción se resbale cuando se usa para sellar, saltar o freír los ingredientes en la placa, use un guante de horno para sujetar el recipiente de cocción mientras remueve la comida.
- Tenga cuidado al usar el recipiente de cocción sobre un fogón de gas, seleccione el tamaño de anillo de gas correcto para que encaje en la zona basal del recipiente de cocción.  
**NO use un fogón para wok ni otro fogón de gas de tamaño extragrande.**
- **No utilice utensilios de metal para remover la comida en el recipiente de cocción, ya que esto rayará el revestimiento antiadherente y lo eliminará. Utilice utensilios de plástico de silicona o de madera.**
- **ADVERTENCIA: El asa de la tapa (1), la unidad base (4) y el recipiente de cocción (3), además del exterior de la unidad base, se calientan durante la cocción.** Utilice siempre guantes de horno para manipular CUALQUIER parte de la olla eléctrica de cocción lenta durante la cocción.

## Manipulación de la tapa de cristal

Al retirar la tapa de cristal (2), inclínela de modo que el orificio apunte lejos de usted para no quemarse con el vapor.

## Alimentos para cocción lenta

- La mayoría de los alimentos son aptos para métodos de cocción lenta, sin embargo, es necesario seguir unas pocas directrices.
- Asegúrese de que todos los ingredientes congelados se han descongelado completamente antes de la cocción.
- Corte las verduras de raíz en trozos pequeños y homogéneos, ya que tardan más en cocinarse que la carne. Se pueden saltar un poco durante 2-3 minutos antes de la cocción lenta. Asegúrese de que las verduras de raíz siempre se colocan en la zona inferior del recipiente de cocción (3) y de que todos los ingredientes están sumergidos en el líquido de cocción.
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla, ya que el método de cocción lenta no permite que la grasa se evapore.
- Si está adaptando una receta existente de cocción convencional, puede que sea necesario reducir la cantidad de líquido usado. El líquido no se evaporará de la olla eléctrica de cocción lenta en la misma medida que con la cocción convencional.
- Nunca deje comida sin cocinar a temperatura ambiente dentro de la olla eléctrica de cocción lenta.
- Las alubias crudas se deben dejar en remojo durante la noche y hervirse al menos 10 minutos para eliminar las toxinas antes de cocinarlas en una olla eléctrica de cocción lenta.
- Introduzca un termómetro de carne en las piezas de asados, jamones o pollos enteros para asegurarse de que se cocinan a la temperatura deseada.
- **No use la olla eléctrica de cocción lenta para recalentar comida.**

## Consejos para la cocción lenta

- La olla eléctrica de cocción lenta debe estar llena hasta la mitad por lo menos para obtener los mejores resultados.
- La cocción lenta retiene la humedad. Si desea reducir el líquido, retire la tapa después de la cocción y gire el botón hasta la posición High (alto). Reduzca la humedad cocinando a fuego lento durante 30-45 minutos.
- Al cocinar sopa, deje un espacio de 5 cm desde el borde del recipiente de cocción (3) hasta la superficie de la comida para permitir que hierva a fuego lento.
- Retirar la tapa de cristal (2) dejará escapar el calor, lo que reduce la eficacia de su olla eléctrica de cocción lenta y aumenta el tiempo de cocción. Si retira la tapa para remover o añadir ingredientes, tendrá que sumar 10-15 minutos de tiempo de cocción adicional por cada vez que retire la tapa de cristal.
- Hay muchos factores que pueden afectar a la velocidad de cocción de una receta, como el contenido de agua y grasa, o la temperatura inicial y el tamaño de la comida. Compruebe si la comida está cocinada correctamente antes de servirla.
- Se tardará varias horas en cocinar muchas recetas. Si no tiene tiempo de preparar la comida por la mañana, prepárela la noche anterior y guárdela en un recipiente cubierto dentro del frigorífico. Transfiera la comida al recipiente de cocción y añada caldo/líquido hirviendo. En la mayoría de recetas de este libro, los ingredientes cárnicos se doran primero para mejorar su apariencia y su sabor.
- Si no tiene mucho tiempo de preparación y prefiere saltarse el paso de sellado, simplemente añada la carne y los demás ingredientes a la olla eléctrica de cocción lenta y cúbralos con líquido/caldo hirviendo. Tendrá que incrementar el tiempo de cocción de la receta de la siguiente manera: Ajuste High (fuego alto) +1 hora, ajuste Medium (fuego medio) +1-2 horas, ajuste Low (fuego bajo) +2-3 horas.
- La mayoría de recetas de carne y verdura requieren 8-10 horas en Low (fuego bajo), 5-7 horas en Medium (fuego medio) y 4-6 horas en High (fuego alto).
- Algunos ingredientes no son aptos para la cocción lenta. La pasta, el marisco, la leche y la nata se deben añadir al final del tiempo de cocción.
- La comida cortada en trozos pequeños se cocinará más rápido. Se necesita cierto grado de «prueba y error» para optimizar completamente el potencial de su olla eléctrica de cocción lenta.
- Toda la comida se debe cubrir con líquido, jugo o salsa. En una sartén o jarra separada, prepare el líquido, el jugo o la salsa y cubra completamente la comida del recipiente de cocción (3).
- Al cocinar piezas de carne, jamón, aves, etc., es importante el tamaño y la forma de la pieza. Intente mantener la pieza en los 2/3 inferiores del recipiente. En caso necesario, córtela en dos trozos. El peso de la pieza se debe mantener por debajo del límite máximo de 1 kg.
- Para jamón o falda, llene con agua caliente hasta cubrir 2/3 de profundidad de la pieza. Para ternera, cerdo o aves, cubra hasta 1/3 de profundidad.
- Hay que tener sumo cuidado a la hora de mover un aparato que contenga comida caliente, agua u otros líquidos calientes.

## Cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe la olla eléctrica de cocción lenta de la red eléctrica. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No use utensilios metálicos ni limpiadores abrasivos para la limpieza.
- Retire la tapa de cristal (2) y el recipiente de cocción (3) y límpielos en agua caliente jabonosa.
- Limpie los lados de la unidad principal con un paño húmedo.
- La tapa de cristal y el recipiente de cocción se pueden lavar en lavavajillas.

### NO SUMERJA LA UNIDAD PRINCIPAL EN AGUA

## Cuidado de la tapa de cristal y del recipiente de cocción

- Manipule la tapa de cristal (2) y el recipiente de cocción (3) con cuidado para asegurar una larga vida útil.
- Evite los cambios de temperatura súbitos y extremos en la tapa de cristal. Por ejemplo, no meta una tapa caliente en agua fría ni la ponga sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear la tapa de cristal contra superficies duras.
- No use la tapa de cristal si está descascarillada, agrietada o muy rayada.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.
- Nunca caliente el recipiente de cocción estando vacío. Al sellar o dorar, añada la carne en cuanto el aceite esté caliente.
- Nunca coloque la tapa de cristal o el recipiente de cocción debajo del grill, dentro del horno, el microondas o de un horno tostador.
- Nunca ponga la tapa directamente sobre un fogón o placa.
- **No utilice utensilios de metal para sellar o remover la comida en el recipiente de cocción, ya que esto rayará el revestimiento antiadherente y lo eliminará. Utilice utensilios de plástico de silicona o de madera.**

## Recetas

Tenga en cuenta que para estas recetas se proporcionan dos listas de ingredientes para distintas capacidades de olla eléctrica de cocción lenta. Asegúrese de consultar la receta correcta para su modelo de olla eléctrica de cocción lenta.

Los tiempos de cocción indicados en las siguientes recetas son una guía. Si desea aumentar o disminuir el tiempo de cocción, consulte la Guía de cocción que figura a continuación. Tenga en cuenta que estos tiempos de cocción solamente son una guía y pueden variar en función del tipo de comida y de los gustos personales.

La olla eléctrica de cocción lenta de 6,5 l tiene una capacidad de trabajo máxima de 5 litros (10 1/2 pintas). La olla eléctrica de cocción lenta de 3,5 l tiene una capacidad de trabajo máxima de 2,5 litros (4/2 pintas). Se puede encontrar la capacidad en la placa de características debajo de la unidad base. Eso permite un espacio de 2 cm entre la parte superior del recipiente de cocción y la comida.

## Guía de cocción

Fuego alto	Fuego medio	Fuego bajo
4-6 horas	6-8 horas	8-10 horas

Consulte las recetas individuales para orientarse acerca de los mejores ajustes de cocción.

## Recetas de aves

### Pollo en salsa de vino blanco

#### Ingredientes:

3,5 l	6,5 l	
4	10	Pechugas de pollo
20 g	40 g	Mantequilla
1	2	Cebollas grandes, cortadas finamente
125 g	400 g	Setas, laminadas
3 c. s.	5 c. s.	Vino blanco seco
400 ml	750 ml	Caldo de pollo
1 c. c.	2 c. c.	Mezcla de hierbas
2 c. s.	3 c. s.	Harina de maíz
2	3	Yemas de huevo
75 ml	150 ml	Nata para montar
Sal y pimienta		

#### Método:

- 1 Echar las pechugas de pollo y la mantequilla en el recipiente de cocción y freír suavemente en la placa hasta que estén selladas por todos los lados. Retirar y dejar a un lado.
- 2 Añadir la cebolla y freír hasta que se ablande, pero sin que se dore. Añadir las setas y cocinar durante un minuto a fuego bajo. Volver a echar el pollo en el recipiente.
- 3 Mezclar la harina de maíz con un chorro de vino. Verter el vino restante en el recipiente de cocción con la harina de maíz mezclada, la mezcla de hierbas y los condimentos. Llevar a ebullición, removiendo constantemente hasta que se espese.
- 4 Transferir el recipiente de cocción a la unidad base y cubrirla con la tapa de cristal con bisagra.
- 5 Cocinar durante 8 horas a fuego bajo (Low), 6 horas a fuego medio (Medium) o 4 horas a fuego alto (High).
- 6 Justo antes de servir, batir las yemas de huevo y la nata. Añadir unas pocas cucharadas del líquido de cocción y mezclar todo bien. Verter esta mezcla en el recipiente de cocción y remover hasta que la salsa se espese.

## Recetas de carne

### Guiso de ternera

#### Ingredientes:

**3,5 l 6,5 l**

1 c. s.	2 c. s.	Aceite para cocinar
500 g	1 kg	Carne de ternera para guisar, cortada en dados
1	2	Cebolla(s) grande(s), picada(s)
1	2	Diente(s) de ajo, machacado(s)
400 g	700 g	Patatas, peladas y cortadas en dados
400 g	700 g	Zanahorias, peladas y cortadas en rodajas
2	3	Puerros grandes, en rodajas
750 ml	1,5 l	Caldo de ternera
1 c. s.	3 c. s.	Harina de maíz
2 c. c.	3 c. c.	Mezcla de hierbas

Sal y pimienta

#### Método:

- 1 Calentar el aceite para cocinar en el recipiente de cocción sobre la placa y freír la carne por tandas. Retirar y dejar a un lado. Añadir las cebollas y el ajo, y freír hasta que se ablande.
- 2 Añadir las patatas, las zanahorias y los puerros y volver a echar la carne en el recipiente de cocción.
- 3 Añadir el caldo y la mezcla de hierbas. Añadir al recipiente de cocción y sazonar al gusto.
- 4 Transferir el recipiente de cocción a la unidad base.
- 5 Cubrir con la tapa de cristal con bisagra y cocinar durante 8-10 horas a fuego bajo (Low), 6-8 horas a fuego medio (Medium) o 4-6 horas a fuego alto (High).
- 6 Antes de servir, espesar la salsa con la harina de maíz. Mezclar la harina de maíz con un poco de agua fría hasta que se forme una pasta homogénea. Mezclar esto con una taza del líquido caliente tomado del recipiente de cocción. Cuando esté completamente mezclado con el líquido, añadirlo al resto de ingredientes y remover bien hasta que la harina de maíz esté distribuida de forma homogénea. Esto se puede hacer 30 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

## Curry tailandés de ternera

#### Ingredientes:

**3,5 l 6,5 l**

30 g	60 g	Mantequilla
500 g	1 kg	Carne de ternera para guisar, cortada en dados
1	2	Cebolla(s), picada(s)
2	4	Dientes de ajo, machacados
3 c. s.	6 c. s.	Mantequilla de cacahuete
400 g	800 g	Leche de coco
400 g	700 g	Patatas, cortadas en cuartos
2 c. s.	4 c. s.	Curry en polvo
2 c. s.	4 c. s.	Salsa de pescado tailandesa
2 c. s.	4 c. s.	Azúcar moreno de caña
500 ml	1 l	Caldo de ternera

#### Método:

- 1 Derretir la mantequilla en el recipiente de cocción sobre la placa y dorar suavemente la carne de ternera por tandas.
- 2 Añadir las cebollas y el ajo, y freír hasta que se ablande.
- 3 Añadir el resto de ingredientes y mezclar bien.
- 4 Transferir el recipiente de cocción a la unidad base y cubrirla con la tapa de cristal con bisagra.
- 5 Cocinar durante 8-10 horas a fuego bajo (Low), 6-8 horas a fuego medio (Medium) o 4-6 horas a fuego alto (High).

Nota: Puede aparecer una ligera «corteza» de carne dorada en la superficie. Desaparece enseguida si se remueve con la salsa.

## Olla de salchichas

### Ingredientes:

3,5 l 6,5 l

1 c. s.	1 c. s.	Aceite
750 g	1,5 kg	Salchichas de buena calidad
1	3	Cebolla(s) grande(s), cortada(s) finamente
2	5	Zanahorias, en rodajas finas
2	3	Puerros, en rodajas
3 c. s.	5 c. s.	Harina común
750 ml	1,5 l	Caldo de ternera
3 c. s.	6 c. s.	Chutney
3 c. s.	5 c. s.	Salsa Worcestershire

Sal y pimienta

### Método:

- 1 Con el recipiente de cocción en la placa, sellar las salchichas por todos los lados en aceite por tandas. Retirar del recipiente de cocción y dejar a un lado.
- 2 Añadir las cebollas, zanahorias y puerros, y saltear suavemente hasta que se ablanden, pero sin que se doren.
- 3 Incorporar la harina y cocinar a fuego lento hasta que se absorba el aceite.
- 4 Añadir lentamente el caldo y remover bien.
- 5 Incorporar el chutney, la salsa Worcestershire y los condimentos.
- 6 Echar las salchichas de nuevo en el recipiente de cocción.
- 7 Transferir el recipiente de cocción a la unidad base y cubrirla con la tapa de cristal con bisagra.
- 8 Cocinar durante 8-10 horas a fuego bajo (Low), 6-8 horas a fuego medio (Medium) o 4-6 horas a fuego alto (High).

Si las salchichas contienen mucha grasa, se puede eliminar el exceso de la superficie del plato acabado con papel de cocina.

## Recetas de postres

### Arroz con leche

#### Ingredientes:

3,5 l 6,5 l

30 g	60 g	Mantequilla
130 g	250 g	Arroz de pudín
130 g	250 g	Azúcar
1,2 l	2 l	Leche
pizca	1 c. c.	Nuez moscada

#### Método:

- 1 Untar con mantequilla los lados del recipiente de cocción.
- 2 Añadir todos los ingredientes y remover bien.
- 3 Transferir el recipiente de cocción a la unidad base y cubrirla con la tapa de cristal con bisagra.
- 4 Cocinar durante 8-10 horas a fuego bajo (Low), 6-8 horas a fuego medio (Medium) o 4-6 horas a fuego alto (High).

### Bizcocho

#### Ingredientes:

125 g	Mantequilla
4 c. s.	Sirope dorado
100 g	Azúcar glas
2	Huevos, batidos
200 g	Harina leudante
2 c. s.	Leche
2 c. s.	Zumo de limón

#### Método:

- 1 Engrasar ligeramente el interior de un cuenco para pudín de 1,25 l y forrar el fondo con papel de hornear.
- 2 Verter el sirope en el fondo del cuenco.
- 3 En un cuenco para mezclar, hacer una pasta homogénea y cremosa con la mantequilla y el azúcar.
- 4 Mezclar gradualmente con lo anterior los huevos y la harina, e incorporar la leche y el zumo de limón.
- 5 Echar la mezcla con una cuchara encima del sirope y cubrir con papel de hornear plisado. Atar con un cordel para asegurar y hacer un asa.
- 6 Meter en el recipiente de cocción y llenar con agua hirviendo hasta la mitad de los lados del cuenco.
- 7 Cubrir con la tapa de cristal con bisagra y cocinar durante 8-10 horas a fuego bajo (Low), 6-8 horas a fuego medio (Medium) o 4-6 horas a fuego alto (High).

E

## Resolución de problemas

Problema	Motivo	Solución
<ul style="list-style-type: none"> <li>La comida está poco hecha.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pérdida de potencia</li> <li>La comida se ha cocinado con el ajuste incorrecto durante el tiempo de cocción</li> <li>Tapa de cristal no colocada correctamente en el recipiente de cocción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pruebe la toma de corriente con una lámpara que funcione.</li> <li>Compruebe la posición del botón de control y los detalles de la receta.</li> <li>Compruebe que la tapa de cristal esté colocada correctamente y que nada la obstruya.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La comida está demasiado hecha.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El recipiente de cocción estaba menos lleno de la mitad</li> <li>Se ha cocinado la comida demasiado tiempo</li> <li>Se ha colocado el recipiente de cocción en la unidad base mientras aún estaba muy caliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La olla eléctrica de cocción lenta se ha diseñado para cocinar la comida completamente en un recipiente de cocción lleno. Si el recipiente de cocción solo está lleno hasta la mitad, compruebe si la comida está cocinada 1 o 2 horas antes del tiempo indicado en la receta.</li> <li>Compruebe la posición del botón de control y los detalles de la receta.</li> <li>Se puede acortar el tiempo de cocción. Compruebe si la comida está hecha entre 30 minutos y 1 hora antes del tiempo indicado en la receta.</li> </ul>

## Contacto

### Teléfono de asistencia

Si tiene problemas con su aparato, llame a nuestro teléfono de asistencia, es más probable que podamos ayudarle nosotros que la tienda en la que compró el artículo.

Tenga a mano el nombre del producto, el número de modelo y el número de serie cuando nos llame para ayudarnos a procesar su consulta con más rapidez.

### Hable con nosotros

Si tiene alguna pregunta, comentario, desea buenos consejos o ideas para recetas para sacar el máximo partido a sus productos, únase a nosotros en línea:

<b>Blog:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.co.uk/blog">www.morphyrichards.co.uk/blog</a>
<b>Facebook:</b>	<a href="http://www.facebook.com/morphyrichardsuk">www.facebook.com/morphyrichardsuk</a>
<b>Twitter:</b>	<a href="http://www.twitter.com/loveyourmorphy">www.twitter.com/loveyourmorphy</a>
<b>Sitio web:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.com">www.morphyrichards.com</a>

## SU GARANTÍA DE DOS AÑOS

Este aparato está cubierto por una garantía de reparación o sustitución de dos años.

Es importante guardar el recibo de la tienda en la que lo adquirió como prueba de compra. Grape el recibo a esta contraportada para poder consultarlo en el futuro.

Indique la siguiente información si el producto tiene algún fallo. Estos números se encuentran en la base del producto.

N.º de modelo

N.º de serie

Todos los productos de Morphy Richards se prueban individualmente antes de salir de fábrica. En el improbable caso de que un aparato tenga un fallo, hay que devolverlo al lugar en el que se compró en los 28 días posteriores a la compra para cambiarlo.

Si el fallo se produce pasados 28 días de la compra y antes de 24 meses, debe ponerse en contacto con su distribuidor local indicando el número de modelo y de serie del producto, o escribir a su distribuidor local a las direcciones que se indican.

Le pedirán devolver el producto (en un embalaje seguro y adecuado) a la siguiente dirección junto con una copia de la factura de compra.

El aparato defectuoso se reparará o se sustituirá y se enviará en un plazo de 7 días laborables desde la recepción del mismo, a menos que se produzca una de las siguientes excepciones (1-9).



En caso de que reciba un artículo nuevo en el periodo de garantía de 2 años, la garantía del nuevo artículo se calculará desde la fecha original de compra. Por lo tanto, es esencial guardar la factura o el recibo de caja original que indica la fecha de compra original.

Para que la garantía de 2 años pueda aplicarse, el aparato debe haberse utilizado siguiendo las instrucciones del fabricante. Por ejemplo, debe eliminarse la cal de los aparatos y mantener los filtros limpios según se indica en estas instrucciones.

Morphy Richards o el distribuidor local no se hacen responsables de sustituir o reparar los productos en virtud de las condiciones de la garantía en los siguientes casos:

- 1 El fallo se ha producido o se puede atribuir a un uso accidental, erróneo, negligente o contrario a las recomendaciones del fabricante, o ha sido causado por una subida de tensión o por daños en el transporte.
- 2 El aparato se ha utilizado con una tensión diferente a la indicada en los productos.
- 3 Personas que no pertenecen a nuestro personal técnico (y que no son el proveedor autorizado) han intentado reparar el aparato.
- 4 El aparato ha sido objeto de alquiler o de uso no doméstico.
- 5 El aparato es de segunda mano.
- 6 Ni Morphy Richards ni el distribuidor local son responsables de realizar ninguna revisión, en virtud de la garantía.
- 7 La garantía excluye los consumibles como bolsas, filtros y jarras de vidrio.
- 8 La garantía no cubre las baterías ni las fugas de ácido de las mismas.
- 9 Los filtros no se han limpiado ni sustituido tal y como se indica.

Esta garantía no le confiere más derechos que los expresamente expuestos, ni incluye reclamaciones por daños o pérdidas consiguientes. Esta garantía se ofrece como ventaja adicional y no afecta a sus derechos legales como consumidor.


**P**

## Introdução

Obrigado por adquirir uma Panela de cozedura lenta Morphy Richards.

A panela de cozedura lenta permitir-lhe-á criar uma vasta seleção de pratos, com a vantagem adicional de poder dourar a carne na mesma panela. Dourar a carne na panela permite que os sumos da carne se fundam com os outros ingredientes, criando sabores mais ricos e intensos aos seus pratos.

## Antes da primeira utilização

Lave a tampa de vidro (2) e a panela (3) em água quente e sabão. Enxague e seque.

## Nota

A panela não é adequada para uso em fogão de indução.

## Características

- 1 Pega da tampa
- 2 Tampa de vidro
- 3 Panela
- 4 Unidade de base
- 5 Pegas da base
- 6 Luz indicadora
- 7 Botão regulador

## Utilização da panela de cozedura lenta

- 1 Acrescente óleo à panela (3). Consulte a receita para colocar a quantidade correta de óleo.
- 2 Pré-aqueça o óleo na panela no fogão em lume médio-alto. A panela é compatível com a maioria das placas de fogão, à exceção de indução.
- 3 Quando o óleo estiver quente, acrescente a carne à panela.  
**AVISO: a panela estará quente. Manuseie com luvas de forno.**
- 4 Quando a carne estiver dourada, coloque a panela na unidade de base (4). **AVISO: a panela estará quente. Manuseie com luvas de forno.**
- 5 Adicione o resto dos ingredientes na panela.
- 6 Tape a panela com a tampa de vidro (2).
- 7 Selecione a configuração de cozimento em temperatura baixa, média ou alta (*Low*, *Medium* ou *High*) com o botão regulador (7) para começar a cozedura lenta. A luz indicadora (6) acende-se
- 8 Quando o cozimento terminar, (consulte as orientações de confeção na página 9), desligue o botão regulador. A luz indicadora desliga-se.

## Manuseamento da panela

- **AVISO: A panela (3) fica muito quente quando em uso.**
- Para evitar que a panela escorregue ao usá-la para dourar, refogar ou fritar os ingredientes ao lume no fogão, use uma luva de forno para apoiar a panela ao mexer os alimentos.
- Tenha cuidado ao usar a panela num fogão a gás, selecione o bico de fogão do tamanho correto, de forma a caber na área da base da panela.  
**NÃO use num queimador para wok ou num fogão a gás de grandes dimensões.**
- **Não use utensílios de metal para refogar alimentos na panela, pois podem arranhar e remover o revestimento antiaderente. Utilize utensílios de madeira ou plástico de silicone.**
- **AVISO: A pega da tampa (1), a unidade de base (4) e a panela (3), bem como a parte externa da unidade de base ficam quentes durante a cozedura.**  
Utilize sempre luvas de forno ao manusear QUALQUER parte da panela de cozedura lenta durante o cozimento.

## Manuseamento da tampa de vidro

Ao remover a tampa de vidro (2), incline-a de modo a que a abertura fique afastada de si para evitar queimaduras pelo vapor.

## Alimentos para cozedura lenta

- A maioria dos alimentos é adequada para métodos de cozedura lenta, no entanto, devem ser seguidas algumas orientações.
- Certifique-se de que todos os ingredientes congelados estão completamente descongelados antes de os cozinhar.
- Corte os vegetais de raiz em pedaços pequenos e uniformes, pois levam mais tempo para cozinhar do que a carne. Eles podem ser ligeiramente salteados durante 2-3 minutos antes da cozedura lenta. Certifique-se de que os vegetais de raiz são sempre colocados na parte inferior da panela (3) e que todos os ingredientes estão imersos no líquido de cozimento.
- Remova todo o excesso de gordura da carne antes de cozinhar, pois o método de cozedura lenta não permite que a gordura evapore.
- Se adaptar uma receita da culinária convencional existente, pode ser necessário reduzir a quantidade de líquido usado. O líquido não evapora da panela de cozedura lenta na mesma medida que o cozimento convencional.
- Nunca deixe alimentos não cozidos à temperatura ambiente na panela de cozedura lenta.
- O feijão cru deve ser deixado de molho durante a noite e fervido durante pelo menos 10 minutos para remover as toxinas antes de ser cozido numa panela de cozedura lenta.
- Insira um termómetro de carne em pedaços de carnes, presunto ou frangos inteiros para garantir que são cozidos à temperatura desejada.
- **Não use a panela de cozedura lenta para reaquecer alimentos.**

## Sugestões para cozedura lenta

- A panela de cozedura lenta deve estar pelo menos meio cheia para produzir melhores resultados.
- A cozedura lenta retém a humidade. Se desejar reduzir o líquido, remova a tampa após o cozimento e gire o regulador de temperatura para alta (*High*). Reduza a humidade em lume brando durante 30 a 45 minutos.
- Se cozinhar sopas, deixe um espaço de cinco centímetros entre a borda da panela (3) e a superfície dos alimentos para permitir a cozedura em lume brando.
- Remover a tampa de vidro (2) permite a fuga de calor, reduzindo a eficiência da panela de cozedura lenta e aumentando o tempo de cozimento. Se remover a tampa para mexer ou acrescentar ingredientes, terá de aumentar 10-15 minutos extra ao tempo de cozimento de cada vez que retirar a tampa de vidro.
- Várias coisas podem afetar a rapidez da confeção de uma receita, como a água e o teor de gordura, a temperatura inicial dos alimentos e o tamanho dos alimentos. Antes de servir, verifique se os alimentos estão bem cozinhados.
- Muitas receitas levam várias horas a cozinhar. Se não tiver tempo para preparar os alimentos de manhã, prepare-os na noite anterior e conserve os alimentos num recipiente coberto no frigorífico. Transfira os alimentos para a panela e acrescente líquido/caldo a ferver. A maioria das receitas deste livro recomenda dourar a carne primeiro para obter uma melhor aparência e sabor.
- Se tiver pouco tempo de preparação e preferir ignorar a fase de dourar a carne, acrescente a carne e outros ingredientes na panela de cozedura lenta e cubra com líquido/caldo a ferver. Terá de aumentar o tempo de cozimento da receita da seguinte forma: Temperatura alta (*High*) + 1 hora e temperatura média (*Medium*) + 1-2 horas, temperatura baixa (*Low*) + 2-3 horas.
- A maioria das receitas de carne e vegetais leva 8 a 10 horas em temperatura baixa (*Low*), 5-7 horas em temperatura média (*Medium*) e 4-6 horas em temperatura alta (*High*).
- Alguns ingredientes não são adequados para cozedura lenta. Massas, marisco, leite e natas devem ser adicionados no fim do tempo de cozimento.
- Os alimentos cortados em pedaços pequenos cozinham mais rapidamente. Será necessário um processo de «tentativa e erro» para otimizar completamente o potencial da panela de cozedura lenta.
- Todos os alimentos devem estar cobertos por um líquido, caldo ou molho. Numa panela ou jarro à parte, prepare o líquido, caldo ou molho e cubra completamente os alimentos na panela (3).
- Ao cozinhar os pedaços de carne, presunto, aves, etc., o tamanho e a forma dos pedaços são importantes. Tente manter os pedaços na parte inferior a 2/3 da panela. Se necessário, corte em dois pedaços. O peso dos pedaços de carne deve ser mantido dentro do limite máximo de 1 kg.

- Para cozinhar presunto e peito, encha com água quente de forma a cobrir apenas 2/3 da profundidade da carne. Para a carne de vaca, carne de porco ou aves, cubra a 1/3 de profundidade
- Tem de ter muito cuidado ao mover um aparelho que contenha alimentos, água ou outros líquidos quentes.

## Cuidados e limpeza

- Desligue a panela de cozedura lenta e retire a ficha da tomada. Deixe-a arrefecer completamente antes de a limpar.
- Não use utensílios de metal ou produtos de limpeza abrasivos durante a limpeza.
- Remova a tampa de vidro (2) e a panela (3) e lave em água quente e sabão.
- Limpe os lados da unidade principal com um pano húmido.
- A tampa de vidro e a panela podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

### NÃO MERGULHE A UNIDADE PRINCIPAL NA ÁGUA

## Cuidados com a tampa de vidro e a panela

- Manuseie a tampa de vidro (2) e a panela (3) com cuidado para garantir uma vida útil longa.
- Evite mudanças bruscas e extremas de temperatura na tampa de vidro. Por exemplo, não coloque uma tampa quente em água fria ou numa superfície molhada.
- Evite bater a tampa de vidro contra superfícies duras.
- Não utilize a tampa de vidro se estiver lascada, rachada ou extremamente arranhada.
- Não use produtos de limpeza abrasivos nem esfregões de metal.
- Nunca aqueça a panela quando esta estiver vazia; ao fritar ou dourar, adicione a carne assim que o óleo estiver quente.
- Nunca coloque a tampa de vidro nem a panela sob o grelhador, num micro-ondas ou numa torradeira.
- Nunca coloque a tampa diretamente num queimador ou placa de fogão.
- **Não use utensílios de metal para dourar ou refogar alimentos na panela, pois pode arranhar e remover o revestimento antiaderente. Use utensílios de madeira ou plástico de silicóne.**

P

## Receitas

Note que estas receitas possuem duas listas de ingredientes para diferentes capacidades de panela de cozedura lenta. Certifique-se de consultar a receita adequada ao seu modelo de panela de cozedura lenta.

Os tempos de cozimento fornecidos nas seguintes receitas são uma orientação. Se quiser aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, consulte as orientações de confeção abaixo. Tenha em atenção que estes tempos de cozimento destinam-se apenas a orientação e podem variar dependendo do tipo de alimento e dos gostos pessoais.

A panela de cozedura lenta de 6,5 L tem capacidade máxima funcionamento de 5 litros (10/2 quartilhos). A panela de cozedura lenta de 3,5 L tem capacidade máxima funcionamento de 2,5 litros (4/2 quartilhos). A capacidade encontra-se na placa sinalética debaixo da unidade de base. Permitindo assim um espaço de 2 cm entre a parte superior da panela e os alimentos.

## Orientações de confeção

Cozinhar em temperatura alta ( <i>High</i> )	Cozinhar em temperatura média ( <i>Medium</i> )	Cozinhar em temperatura baixa ( <i>Low</i> )
4-6 horas	6-8 horas	8-10 horas

Consulte as receitas individuais para obter orientações sobre as melhores configurações de cozimento.

## Receitas - Aves

### Frango em molho de vinho branco

#### Ingredientes:

3,5 L	6,5 L	
4	10	Peitos de frango
20 g	40 g	Manteiga
1	2	Cebola(s) grande(s) bem picadinha(s)
125 g	400 g	Cogumelos em fatias
3 colheres de sopa	5 colheres de sopa	Vinho branco seco
400 ml	750 ml	Caldo de galinha
1 colher de chá	2 colher de chá	Mistura de ervas aromáticas
2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Farinha de milho
2	3	Gemas de ovos
75 ml	150 ml	Natas
Sal e pimenta		

#### Preparação:

- 1 Coloque os peitos de frango e a manteiga na panela e refogue ligeiramente na placa de fogão até dourar todos os lados. Retire do lume e reserve.
- 2 Acrescente a cebola e frite até ficar macia, mas sem alourar. Acrescente os cogumelos e cozinhe durante um minuto em lume baixo. Volte a introduzir o frango na panela.
- 3 Misture a farinha de milho com um pouco de vinho. Despeje o vinho restante na panela com a farinha de milho misturada, a mistura de ervas aromáticas e os temperos. Deixe ferver, mexendo continuamente até engrossar.
- 4 Transfira a panela para a unidade de base e cubra com a tampa de vidro articulada.
- 5 Cozinhe durante 8 horas em temperatura baixa (*Low*), 6 horas em temperatura média (*Medium*) ou 4 horas em temperatura alta (*High*).
- 6 Imediatamente antes de servir, bata as gemas e as natas. Bata com algumas colheres de sopa do líquido de cozimento, misture bem. Despeje esta mistura na panela e mexa até o molho engrossar.

**Receitas - Carne****Guisado****Ingredientes:**

<b>3,5 L</b>	<b>6,5 L</b>	
1 colher de sopa	2 colheres de sopa	Óleo de cozinha
500 g	1 kg	Carne de vaca guisada, em cubos
1	2	Cebola(s) grande(s) picada(s)
1	2	Dente(s) de alho esmagado(s)
400 g	700 g	Batatas, descascadas e em cubos
400 g	700 g	Cenouras, descascadas e cortadas às rodelas
2	3	Alhos-franceses grandes, cortados
750 ml	1,5 L	Caldo de carne
1 colher de sopa	3 colheres de sopa	Farinha de milho
2 colher de chá	3 colher de chá	Mistura de ervas aromáticas

Sal e pimenta

**Preparação:**

- 1 Aqueça o óleo de cozinha na panela no fogão e refogue a carne em lotes. Retire do lume e reserve. Acrescente a cebola e o alho e refogue até ficarem macios.
- 2 Acrescente as batatas, as cenouras e o alho-francês e volte a colocar a carne na panela.
- 3 Acrescente o caldo, a folha de louro e a mistura de ervas aromáticas. Acrescente à panela e tempere a gosto.
- 4 Transfira a panela para a unidade de base.
- 5 Tape com a tampa de vidro articulada e cozinhe durante 8-10 horas em temperatura baixa (*Low*), 6-8 horas em temperatura média (*Medium*) ou 4-6 horas em temperatura alta (*High*).
- 6 Antes de servir, engrosse o molho com a farinha de milho. Misture a farinha de milho com um pouco de água fria até obter uma pasta homogênea. Misture dentro de um copo do líquido quente da panela, quando estiver completamente misturado no líquido, volte a adicioná-lo ao resto dos ingredientes e refogue bem até que a farinha de milho esteja distribuída uniformemente. Pode ser feito a 30 minutos do fim do tempo de cozimento.

**Caril da carne de vaca tailandês****Ingredientes:**

<b>3,5 L</b>	<b>6,5 L</b>	
30 g	60 g	Manteiga
500 g	1 kg	Carne de vaca guisada, em cubos
1	2	Cebola(s) picada(s)
2	4	Dentes de alho esmagados
3 colheres de sopa	6 colheres de sopa	Manteiga de amendoim
400 g	800 g	Leite de coco
400 g	700 g	Batatas cortadas aos quadrados
2 colheres de sopa	4 colheres de sopa	Caril em pó
2 colheres de sopa	4 colheres de sopa	Molho de peixe tailandês
2 colheres de sopa	4 colheres de sopa	Açúcar mascavo suave
500 ml	1 L	Caldo de carne

**Preparação:**

- 1 Derreta a manteiga na panela no fogão e doure ligeiramente a carne em lotes.
- 2 Acrescente a cebola e o alho e refogue até ficarem macios.
- 3 Em seguida, adicione todos os restantes ingredientes e misture bem.
- 4 Transfira a panela para a unidade de base e cubra com a tampa de vidro articulada.
- 5 Cozinhe durante 8-10 horas em temperatura baixa (*Low*), 6-8 horas em temperatura média (*Medium*) ou 4-6 horas em temperatura alta (*High*).

Nota: pode criar uma ligeira «crosta» de carne dourada no topo. Esta desaparece imediatamente quando misturada no molho.

## Salsichas em caçarola

### Ingredientes:

3,5 L	6,5 L	
1 colher de sopa	1 colher de sopa	Óleo
750 g	1,5 kg	Salsichas de boa qualidade
1	3	Cebola(s) grande(s) bem picadinha(s)
2	5	Cenoura cortadas às rodelas finas
2	3	Alhos-franceses, cortados
3 colheres de sopa	5 colheres de sopa	Farinha branca
750 ml	1,5 L	Caldo de carne
3 colheres de sopa	6 colheres de sopa	Molho chutney
3 colheres de sopa	5 colheres de sopa	Molho inglês

Sal e pimenta

### Preparação:

- 1 Doure as salsichas em lotes no óleo na panela ao lume do fogão, em todos os lados. Retire da panela e reserve.
  - 2 Acrescente a cebola, as cenouras e os aipos e salteie ligeiramente até ficarem macios, mas sem alourar.
  - 3 Misture a farinha e cozinhe em lume baixo até que o óleo seja absorvido.
  - 4 Adicione lentamente o caldo e mexa bem.
  - 5 Misture o molho chutney, o molho inglês e temperos.
  - 6 Volte a colocar as salsichas na panela.
  - 7 Transfira a panela para a unidade de base e cubra com a tampa de vidro articulada.
  - 8 Cozinhe durante 8-10 horas em temperatura baixa (*Low*), 6-8 horas em temperatura média (*Medium*) ou 4-6 horas em temperatura alta (*High*).
- Se as salsichas contiverem muita gordura, qualquer excesso pode ser removido da superfície do prato com papel de cozinha.

## Receitas - Sobremesa

### Arroz-doce

#### Ingredientes:

3,5 L	6,5 L	
30 g	60 g	Manteiga
130 g	250 g	Arroz-doce
130 g	250 g	Açúcar
1,2 L	2 L	Leite
Uma pitada	1 colher de chá	Noz-moscada

#### Preparação:

- 1 Unte as laterais da panela com manteiga.
- 2 Acrescente todos os ingredientes e misture bem.
- 3 Transfira a panela para a unidade de base e cubra com a tampa de vidro articulada.
- 4 Cozinhe durante 8-10 horas em temperatura baixa (*Low*), 6-8 horas em temperatura média (*Medium*) ou 4-6 horas em temperatura alta (*High*).

### Pudim flan

#### Ingredientes:

125 g	Manteiga
4 colheres de sopa	Xarope dourado
100 g	Açúcar refinado
2	Ovos batidos
200 g	Farinha com fermento
2 colheres de sopa	Leite
2 colheres de sopa	Sumo de limão

#### Preparação:

- 1 Unte ligeiramente o interior de um recipiente para pudim de 1,25 L e cubra o fundo com papel vegetal.
- 2 Despeje o xarope nesse recipiente.
- 3 Numa tigela misturadora, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme suave e fofo.
- 4 Misture gradualmente os ovos e a farinha e junte o leite e o sumo de limão.
- 5 Com uma colher, adicione a mistura sobre o xarope e cubra com papel manteiga com pregas. Amarre com fio para prender e faça uma alça.
- 6 Coloque na panela e encha com água a ferver até meio das laterais da tigela.
- 7 Tape com a tampa de vidro articulada e cozinhe durante 8-10 horas em temperatura baixa (*Low*), 6-8 horas em temperatura média (*Medium*) ou 4-6 horas em temperatura alta (*High*).

## Resolução de problemas

Problema	Razão	Solução
<ul style="list-style-type: none"> <li>Os alimentos estão mal cozidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perda de potência</li> <li>Alimentos cozidos na configuração incorreta para o tempo de cozimento</li> <li>A tampa de vidro não foi colocada corretamente na panela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teste a tomada com uma lâmpada que saiba estar em funcionamento.</li> <li>Verifique a posição do botão regulador e os detalhes da receita.</li> <li>Verifique se a tampa de vidro está colocada corretamente e não há nada a obstruí-la.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Os alimentos são cozidos em excesso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A panela estava abaixo do meio-cheio</li> <li>Os alimentos cozeram durante muito tempo</li> <li>A panela foi colocada na unidade de base enquanto ainda estava muito quente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A panela de cozedura lenta foi concebida para cozinhar bem os alimentos numa panela cheia. Se a panela estiver apenas meio cheia, confirme se os alimentos estão cozidos 1 a 2 horas antes do tempo indicado na receita.</li> <li>Verifique a posição do botão regulador e os detalhes da receita.</li> <li>O tempo de cozimento pode ser reduzido. Verifique se os alimentos estão cozidos 30 minutos a 1 hora antes do tempo indicado na receita.</li> </ul>

## Contacte-nos

### Linha de apoio

Se estiver a ter um problema com o seu aparelho, contacte a nossa linha de ajuda, é mais provável que o consigamos ajudar do que na loja onde adquiriu o artigo.

Tenha à mão o nome do produto, o número do modelo e o número de série quando telefonar, para nos ajudar a processar mais rapidamente o seu problema.

### Fale connosco

Se tiver quaisquer questões ou comentários, ou se quiser algumas excelentes sugestões ou ideias para receitas para aproveitar ao máximo o seu aparelho, junte-se a nós online:

**Blogue:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter:** [www.twitter.com/loveyourmorphy](http://www.twitter.com/loveyourmorphy)  
**Website:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## SU GARANTÍA DE DOS AÑOS

Este aparato está cubierto por una garantía de reparación o sustitución de dos años.

Es importante guardar el recibo de la tienda en la que lo adquirió como prueba de compra. Grape el recibo a esta contraportada para poder consultarlo en el futuro.

Indique la siguiente información si el producto tiene algún fallo. Estos números se encuentran en la base del producto.

N.º de modelo

N.º de serie

Todos los productos de Morphy Richards se prueban individualmente antes de salir de fábrica. En el improbable caso de que un aparato tenga un fallo, hay que devolverlo al lugar en el que se compró en los 28 días posteriores a la compra para cambiarlo.

Si el fallo se produce pasados 28 días de la compra y antes de 24 meses, debe ponerse en contacto con su distribuidor local indicando el número de modelo y de serie del producto, o escribir a su distribuidor local a las direcciones que se indican.

Le pedirán devolver el producto (en un embalaje seguro y adecuado) a la siguiente dirección junto con una copia de la factura de compra.

El aparato defectuoso se reparará o se sustituirá y se enviará en un plazo de 7 días laborables desde la recepción del mismo, a menos que se produzca una de las siguientes excepciones (1-9).

En caso de que reciba un artículo nuevo en el periodo de garantía de 2 años, la garantía del nuevo artículo se calculará desde la fecha original de compra. Por lo tanto, es esencial guardar la factura o el recibo de caja original que indica la fecha de compra original.

Para que la garantía de 2 años pueda aplicarse, el aparato debe haberse utilizado siguiendo las instrucciones del fabricante. Por ejemplo, debe eliminarse la cal de los aparatos y mantener los filtros limpios según se indica en estas instrucciones.

Morphy Richards o el distribuidor local no se hacen responsables de sustituir o reparar los productos en virtud de las condiciones de la garantía en los siguientes casos:

- 1 El fallo se ha producido o se puede atribuir a un uso accidental, erróneo, negligente o contrario a las recomendaciones del fabricante, o ha sido causado por una subida de tensión o por daños en el transporte.
- 2 El aparato se ha utilizado con una tensión diferente a la indicada en los productos.
- 3 Personas que no pertenecen a nuestro personal técnico (y que no son el proveedor autorizado) han intentado reparar el aparato.
- 4 El aparato ha sido objeto de alquiler o de uso no doméstico.
- 5 El aparato es de segunda mano.
- 6 Ni Morphy Richards ni el distribuidor local no son responsables de realizar ninguna revisión, en virtud de la garantía.
- 7 La garantía excluye los consumibles como bolsas, filtros y jarras de vidrio.
- 8 La garantía no cubre las baterías ni las fugas de ácido de las mismas.
- 9 Los filtros no se han limpiado ni sustituido tal y como se indica.

Esta garantía no le confiere más derechos que los expresamente expuestos, ni incluye reclamaciones por daños o pérdidas consiguientes. Esta garantía se ofrece como ventaja adicional y no afecta a sus derechos legales como consumidor.



DK

## Inledning

Tak for dit køb af en ny Morphy Richards slowcooker.

Ved hjælp af din slowcooker kan du lave et stort udvalg af retter, og du kan endda brune kødet i den samme pande. Når du bruner kødet i stegepanden, bliver saften fra kødet kombineret med resten af ingredienserne, hvilket gør dine retter mere velsmagende.

## Inden ibrugtagning

Vask glaslåget (2) og gryden (3) i varmt sæbevand.  
Skyl og aftør.

## Bemærkning

Gryden er ikke velegnet til brug på en induktionskogesektion.

## Funktioner

- 1 Låggreb
- 2 Glaslåg
- 3 Gryde
- 4 Base
- 5 Basehåndtag
- 6 Indikatorlampe
- 7 Kontrolknop

## Brug af din slowcooker

- 1 Føj olie til gryden (3). Se den rette mængde olie, der skal bruges, i opskriften.
- 2 Forvarm olien i gryden på kogesektionen over mellemhøj varme. Gryden kan bruges med de fleste kogesektioner, bortset fra induktion.
- 3 Når olien er varm, skal kødet lægges i gryden.  
**ADVARSEL: Gryden vil være varm. Håndter den med ovenhandsker.**
- 4 Når kødet er brunet, skal gryden placeres i basen (4).  
**ADVARSEL: Gryden vil være varm. Håndter den med ovenhandsker.**
- 5 Læg resten af ingredienserne i gryden.
- 6 Læg glaslåget (2) på gryden.
- 7 Vælg indstillingen Low (Lav), Medium (Mellemhøj) eller High (Høj) på kontrolknappen (7) for at starte slowcooking. Indikatorlampen (6) lyser
- 8 Drej kontrolknappen til Off (Slukket), når tilberedningen er afsluttet (se side 9 i tilberedningsguiden). Indikatorlampen slukkes.

## Håndtering af gryden

- **ADVARSEL: Gryden (3) bliver meget varm under brug.**
- Brug en ovenhandske til at støtte gryden, når du rører rundt i maden, mens du bruger den til at brune, sautere eller stege ingredienserne på din kogesektion. Dette er for at forhindre, at gryden glider.
- Pas på, når du bruger gryden på en gaskogesektion. Vælg en gasring af den rette størrelse, som passer til grydens bund.  
**Brug den IKKE på en wokbrænder eller overdimensioneret gaskogesektion.**
- **Brug ikke metalredskaber til at røre rundt i mad i gryden, da dette vil ridse og fjerne non-stick-belægningen. Brug redskaber af enten træ eller silikoneplast.**
- **ADVARSEL: Både låggrebet (1), basen (4) og gryden (3) samt ydersiden af basen bliver varme under tilberedning.** Brug altid ovenhandsker under håndtering af ENHVER del af slowcookeren under tilberedning.

## Håndtering af glaslåget

Når du tager glaslåget (2) af, skal du vippe det, så åbningen vender væk fra dig, for at undgå at blive forbrændt af damp.

## Mad til slowcooking.

- Det meste mad er velegnet til slowcooking-metoder, men der er nogle få retningslinjer, man bør følge.
- Sørg for, at alle frosne ingredienser er tøet helt op inden tilberedning.
- Skær rodfrugter i små, jævne stykker, da de skal koge længere tid end kød. De kan sauteres nænsomt i 2-3 minutter inden slowcooking. Sørg for, at rodfrugterne altid placeres nederst i gryden (3), og at alle ingredienser nedsænkes i kogevasken.
- Skær alt overskydende fedt af kød før tilberedning, da slowcooking-metoden ikke giver mulighed for, at fedt fordampes.
- Hvis du tilpasser en eksisterende opskrift fra traditionel madlavning, kan det være nødvendigt at reducere den anvendte mængde væske. Væsken fordampes ikke fra slowcookeren i samme omfang som ved traditionel madlavning.
- Lad der aldrig ligge ukogt mad ved stuetemperatur i slowcookeren.
- Ukogte kidneybønner skal lægges i blod natten inden og koges i mindst 10 minutter for at fjerne toksiner inden brug i en slowcooker.
- Indsæt et kødtermometer i stege, skinker eller hele kyllinger for at sikre, at de tilberedes ved den ønskede temperatur.
- **Brug ikke slowcookeren til at genopvarme mad.**

P

DK

## Tips til slowcooking

- Slowcookeren skal være fyldt mindst halvt op for at opnå de bedste resultater.
- Slowcooking holder på fugt. Hvis du ønsker at reducere væsken, kan du fjerne låget efter tilberedning og dreje kontrolknappen til High (Høj). Lad det simre i 30 til 45 minutter for at reducere fugten.
- Hvis du koger supper, skal der være 5 cm mellemrum fra kanten af gryden (3) og madens overflade, så den kan simre.
- Hvis du tager glaslåget (2) af, kan der slippe varme ud, hvilket reducerer din slowcookers effekt og forlænger tilberedningstiden. Hvis du tager låget af for at røre rundt eller tilsætte ingredienser, har du brug for 10-15 minutters ekstra tilberedningstid for hver gang, du tager glaslåget af.
- Mange ting kan påvirke, hvor hurtigt en opskrift tilberedes, herunder vand- og fedtindhold, madens starttemperatur og madens størrelse. Kontrollér, at maden er ordentligt tilberedt for servering.
- Mange opskrifter tager adskillige timer at tilberede. Hvis du ikke har tid til at gøre mad klar om morgenen, kan du gøre den klar aftenen for og opbevare maden i en overdækket beholder i køleskabet. Overfør maden til gryden og tilsæt kogende væske/bouillon. I de fleste opskrifter i denne bog brunes kodingredienserne først for at forbedre deres udseende og smag.
- Hvis du ikke har meget tid til at klargøre ingredienserne og foretrækker at springe bruningsfasen over, kan du bare tilsætte kødet og andre ingredienser i slowcookeren og dække dem med kogende væske/bouillon. Du er nødt til at øge opskriftens tilberedningstid som følger: Indstillingen High (Høj) +1 time, indstillingen Medium (Mellemhøj) +1-2 timer og indstillingen Low (Lav) +2-3 timer.
- De fleste kød- og grøntsagsopskrifter kræver 8-10 timer på indstillingen Low (Lav), 5-7 timer på indstillingen Medium (Mellemhøj) og 4-6 timer på indstillingen High (Høj).
- Nogle ingredienser er ikke velegnede til slowcooking. Pasta, skaldyr, mælk og fløde bør tilsættes i slutningen af tilberedningstiden.
- Stykker mad, der er skåret ud i små dele, bliver hurtigere kogt. Du er nødt til at prøve dig frem for at få mest muligt ud af din slowcooker.
- Alt mad skal dækkes af en væske, sovs eller sauce. I en separat gryde eller kande skal du tilberede din væske, sovs eller sauce og dække maden helt til i gryden (3).
- Når du tilbereder stege af kød, skinke, fjerkræ osv., er stegens størrelse afgørende. Prøv at holde stegen i den nederste 2/3 af gryden. Skær den om nødvendigt i to stykker. Stegen bør højst veje 1 kg.
- Hvis du tilbereder skinke og bryststykker, skal gryden fyldes med varmt vand, så det bare dækker 2/3 af stegens dybde. Hvis du tilbereder oksekød, svinekød eller fjerkræ, skal den fyldes til 1/3 dybde.
- Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af et apparat, når det indeholder varm mad, vand eller andre varme væsker.

## Pleje og rengøring

- Sluk for slowcookeren og træk stikket ud af kontakten. Lad den afkøle helt inden rengøring.
- Brug ikke metaliske redskaber eller slibende rengøringsmidler under rengøring.
- Fjern glaslåget (2) og gryden (3), og gør dem rene i varmt sæbevand.
- Tør hovedenhedens sider med en fugtig klud.
- Glaslåget og gryden kan rengøres i opvaskemaskine.

### NEDSÆNK IKKE HOVEDENHEDEN I VAND

## Pleje af glaslåget og gryden

- Håndtør glaslåget (2) og gryden (3) forsigtigt for at sikre en lang levetid.
- Undgå pludselige, ekstreme temperaturskift af glaslåget. Anbring for eksempel ikke et varmt låg i koldt vand eller på en våd overflade.
- Undgå at slå glaslåget mod hårde overflader.
- Brug ikke glaslåget, hvis det er krakeleret, revnet eller meget ridset.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe af metal.
- Gryden må aldrig opvarmes, når den er tom. Ved svitsning eller brunng skal kødet tilsættes, så snart olien er varm.
- Glaslåget eller gryden må aldrig placeres under en grill, i en ovn, i en mikrobølgeovn eller i en grillovn.
- Låget må aldrig lægges direkte på en brænder eller kogesektion.
- **Brug ikke metalredskaber under brunng eller til at røre rundt i mad i gryden, da dette vil ridse og fjerne non-stick-belægningen. Brug redskaber af enten træ eller silikoneplast.**

## Opskrifter

Vær opmærksom på, at for disse opskrifter er der to ingredienslister for forskellige slowcooker-størrelser. Sørg for at bruge den rigtige opskrift til din slowcooker-model.

Tilberedningstiderne i de følgende opskrifter er vejledende. Hvis du vil øge eller reducere tilberedningstiderne, bedes du se tilberedningsguiden herunder. Bemærk, at disse tilberedningstider kun er vejledende og kan variere alt efter madtype og personlig smag.

Slowcookeren på 6,5 liter har en maksimal driftskapacitet på 5 liter (10 1/2 pints). Slowcookeren på 3,5 liter har en maksimal driftskapacitet på 2,5 liter (4/2 pints). Kapaciteten er angivet på typeskiltet under basen. Dette giver et mellemrum på 2 cm mellem toppen af gryden og maden.

## Tilberedningsguide

Tilbered på High (Høj)	Tilbered på Medium (Mellemhøj)	Tilbered på Low (Lav)
4-6 timer	6-8 timer	8-10 timer

Se de enkelte opskrifter for vejledning til de bedste tilberedningsindstillinger.

## Opskrifter - Fjerkræ

### Kylling i hvidvinsauce

#### Ingredienser:

**3,5 liter 6,5 liter**

4	10	Kyllingebryst
20 g	40 g	Smør
1	2	Store løg, finthakkede
125 g	400 g	Svampe, i skiver
3 spsk.	5 spsk.	Tør hvidvin
400 ml	750 ml	Hønsbouillon
1 tsk.	2 tsk.	Blandede krydderurter
2 spsk.	3 spsk.	Majsmel
2	3	Æggeblommer
75 ml	150 ml	Piskefløde

Salt og peber

#### Metode:

- Placer kyllingebrysterne og smørret i gryden, og steg dem nænsomt på kogesektionen, indtil de er brunede på alle sider. Fjern dem og læg dem til side.
- Tilsæt logene og steg dem, til de er bløde, men ikke brune. Tilsæt svampene og steg dem i et minut på en lav varme. Læg kyllingen tilbage i gryden.
- Blend majsmålet med en smule vin. Hæld den resterende vin i gryden med det blandede majsmel, de blandede krydderurter og salt/peber. Bring i kog, mens du rører konstant rundt, indtil blandingen er tyk.
- Overfør gryden til basen, og dæk til med det hængslede glaslåg.
- Lad det koge i 8 timer på indstillingen Low (Lav), 6 timer på indstillingen Medium (Mellemhøj) eller 4 timer på indstillingen High (Høj).

- Pisk æggeblommerne og fløden sammen lige inden servering. Pisk nogle få spiseskefulde af kogevæsken i, og bland det godt sammen. Hæld blandingen i gryden, og rør rundt, indtil saucen fortykkes.

## Opskrifter - Kød

### Gryderet med oksekød

#### Ingredienser:

**3,5 liter 6,5 liter**

1 spsk.	2 spsk.	Madolie
500 g	1 kg	Oksekød til gryderetter, i tern
1	2	Store løg, hakkede
1	2	Fed hvidløg, knust
400 g	700 g	Kartofler, skrællede og i tern
400 g	700 g	Gulerodder, skrællede og i skiver
2	3	Store porrer, i skiver
750 ml	1,5 liter	Oksekødsbouillon
1 spsk.	3 spsk.	Majsmel
2 tsk.	3 tsk.	Blandede krydderurter

Salt og peber

#### Metode:

- Varm madolien i gryden på kogesektionen, og steg kødet i portioner. Fjern det og læg det til side. Tilsæt løg og hvidløg og steg dem, til de er bløde.
- Tilsæt kartofler, gulerodder og porrer, og læg kødet tilbage i gryden.
- Tilsæt bouillon og de blandede krydderurter. Hæld det i gryden, og smag til med salt og peber.
- Overfør gryden til basen.
- Tildæk med det hængslede glaslåg, og lad det koge i 8-10 timer på indstillingen Low (Lav), 6-8 timer på indstillingen Medium (Mellemhøj) eller 4-6 timer på indstillingen High (Høj).
- Fortyk sovsen med majsmel inden servering. Bland majsmel med lidt koldt vand, indtil der dannes en jævn pasta. Bland denne i en kop med varm væske, der er taget fra gryden. Når den er blandet helt ind i væsken, skal denne blandes sammen med resten af ingredienserne. Rør godt rundt, indtil majsmålet er jævnt fordelt. Dette kan gøres 30 minutter inden slutningen af tilberedningstiden.

## Thailandsk oksekød i karry

### Ingredienser:

3,5 liter 6,5 liter

30 g	60 g	Smør
500 g	1 kg	Oksekød til gryderetter, i tern
1	2	Løg, hakkede
2	4	Fed hvidløg, knust
3 spsk.	6 spsk.	Jordnøddesmør
400 g	800 g	Kokosmælk
400 g	700 g	Kartofler, i kvarte
2 spsk.	4 spsk.	Karrypulver
2 spsk.	4 spsk.	Thailandsk fiskesauce
2 spsk.	4 spsk.	Brun farin
500 ml	1 liter	Oksekødsbouillon

### Metode:

- Smelt smørret i gryden på kogesektionen, og brun nænsomt oksekødet i portioner.
- Tilsæt løg og hvidløg og steg dem, til de er bløde.
- Tilsæt de resterende ingredienser og bland godt.
- Overfør gryden til basen, og dæk til med det hængslede glaslåg.
- Lad det koge i 8-10 timer på indstillingen Low (Lav), 6-8 timer på indstillingen Medium (Mellemhøj) eller 4-6 timer på indstillingen High (Høj).

Bemærk: Der kan blive dannet en let "skorpe" af brunt kød foroven. Den forsvinder snart, hvis den røres ind i sovsen.

## Pølsegrøde

### Ingredienser:

3,5 liter 6,5 liter

1 spsk.	1 spsk.	Olie
750 g	1,5 kg	Pølser af god kvalitet
1	3	Store løg, finthakkede
2	5	Gulerødder, i tynde skiver
2	3	Porrer, i skiver
3 spsk.	5 spsk.	Hvidt mel
750 ml	1,5 liter	Oksekødsbouillon
3 spsk.	6 spsk.	Chutney
3 spsk.	5 spsk.	Worcestershire sauce
Salt og peber		

### Metode:

- Brun pølserne i portioner i gryden på kogesektionen. Brun dem på alle sider i olien. Fjern dem fra gryden og læg dem til side.
- Tilsæt løg, gulerødder og porrer og sauter dem nænsomt, til de er bløde, men ikke brune.
- Rør melet i, og lad det koge ved lav varme, indtil olien er absorberet.
- Tilsæt langsomt bouillon og rør godt rundt.

- Rør chutney, Worcestershire sauce og salt og peber i.
- Læg pølserne tilbage i gryden.
- Overfør gryden til basen, og dæk til med det hængslede glaslåg.
- Lad det koge i 8-10 timer på indstillingen Low (Lav), 6-8 timer på indstillingen Medium (Mellemhøj) eller 4-6 timer på indstillingen High (Høj).  
Hvis pølserne indeholder meget fedt, kan evt. overskydende fedt fjernes fra overfladen af den færdige ret med køkkenrulle.

## Opskrifter - Dessert

### Risengrød

#### Ingredienser:

3,5 liter 6,5 liter

30 g	60 g	Smør
130 g	250 g	Grødris
130 g	250 g	Sukker
1,2 liter	2 liter	Mælk
knivspids	1 tsk.	Muskatnød

#### Metode:

- Smør siderne af gryden.
- Tilsæt alle ingredienserne og rør godt rundt.
- Overfør gryden til basen, og dæk til med det hængslede glaslåg.
- Lad det koge i 8-10 timer på indstillingen Low (Lav), 6-8 timer på indstillingen Medium (Mellemhøj) eller 4-6 timer på indstillingen High (Høj).

## Sponge treacle pudding

#### Ingredienser:

125 g	Smør
4 spsk.	Lys sirup
100 g	Puddersukker
2	Æg, piskede
200 g	Selvhævende mel
2 spsk.	Mælk
2 spsk.	Citronsaft

#### Metode:

- Smør let indersiden af en kageform på 1,25 liter, og læg fedtafvisende papir på bunden.
- Hæld siruppen i bunden af formen.
- I en røreskål sammenpiskes smør og sukker, til det er glat og cremet.
- Bland langsomt æg og mel i, og rør mælk og citronsaft i.
- Hæld blandingen oven på siruppen med en ske, og dæk den med bagepapir. Bind med snor for at fastholde den, og lav et håndtag.
- Placer den i gryden, og fyld kogende vand halvt op ad formens sider.
- Tildæk med det hængslede glaslåg, og lad den koge i 8-10 timer på indstillingen Low (Lav), 6-8 timer på indstillingen Medium (Mellemhøj) eller 4-6 timer på indstillingen High (Høj).

## Fejlfinding

Problem	Årsag	Løsning
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maden er ikke helt tilberedt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Strømsvigt</li> <li>Mad tilberedt på forkert indstilling for tilberedningstid</li> <li>Glaslåg ikke placeret korrekt på gryden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Test stikkontakten med en lampe, der med sikkerhed virker.</li> <li>Kontrollér kontrolknappens position og opskriftens detaljer.</li> <li>Kontrollér, at glaslåget er placeret korrekt, og at der ikke er noget, som blokerer det.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maden er tilberedt for meget.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gryden var mindre end halvt fuld</li> <li>Maden er blevet tilberedt for længe</li> <li>Gryden blev placeret i basen, mens den stadigvæk var meget varm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Slowcookeren er blevet udformet til at tilberede mad grundigt i en fyldt gryde. Hvis gryden kun er halvt fyldt, bør du se efter, om maden er tilberedt 1 til 2 timer tidligere end tiden i opskriften.</li> <li>Kontrollér kontrolknappens position og opskriftens detaljer.</li> <li>Tilberedningstiden kan forkortes. Kontrollér, om maden er tilberedt 30 min. til 1 time tidligere end det, der er angivet i opskriftstiden.</li> </ul>

## Kontakt os

### Hjælpelinje

Hvis du oplever problemer med dit apparat, bedes du ringe til vores hjælpelinje, idet vi bedre kan hjælpe dig end forhandleren, hvor du købte produktet.

Du bedes have produktnavnet, modelnummeret og serienummeret ved hånden, når du ringer, således at vi kan hjælpe dig hurtigere.

### Tal med os

Hvis du oplever problemer eller har spørgsmål eller blot ønsker et godt råd eller et forslag til en opskrift for at få det størst mulige udbytte af produktet, så kan du tilmelde dig på nettet:

**Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter:** [www.twitter.com/loveyourmorphy](http://www.twitter.com/loveyourmorphy)  
**Hjemmeside:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## DIN TOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

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

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

Modelnr.

Seriernr.

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

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

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

Hvis enheden af en eller anden grund ombyttes inden for garantiperioden på to år, beregnes garantien på den nye enhed fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den

originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen.

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

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

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

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

S

## Introduktion

Tack för ditt köp av din nya långsamkokare från Morphy Richards.

Din långsamkokare kommer att göra det möjligt för dig att skapa ett stort urval av måltider med fördelen att du kommer att kunna bryna köttet i samma stekpanna. När du bryner köttet i stekpannan kommer saften från köttet att blandas med resten av ingredienserna vilket ger dina måltider rikare fylligare smaker.

## Före första användning

Rengör glaslocket (2) och tillagningsbehållaren (3) i varmt vatten med tvål.

Skölj och torka.

## Observera

Tillagningsbehållaren bör inte användas på en induktionshäll.

## Egenskaper

- 1 Lockets handtag
- 2 Glaslock
- 3 Tillagningsbehållare
- 4 Basenhet
- 5 Basens handtag
- 6 Indikeringslampa
- 7 Kontrollknopp

## Så här använder du din långsamkokare

- 1 Tillsätt olja i tillagningsbehållaren (3). Se recept för korrekt mängd olja.
- 2 Förvärm oljan i tillagningsbehållaren på hällen på en medelhög värme. Tillagningsbehållaren är kompatibel med de flesta hällar, förutom induktionshällar.
- 3 När oljan är het, tillsätt köttet i tillagningsbehållaren.  
**VARNING: Tillagningsbehållaren kommer att vara varm.**  
**Använd tillsammans med grytvantar.**
- 4 När köttet har brynts, placera tillagningsbehållaren på basenheten (4). **VARNING: Tillagningsbehållaren kommer att vara varm.**  
**Använd tillsammans med grytvantar.**
- 5 Tillsätt resten av ingredienserna i tillagningsbehållaren.
- 6 Placera glaslocket (2) på tillagningsbehållaren.
- 7 Vaj låg, medel eller hög värmeinställning på kontrollknoppen (7) för att starta långsamkokning. Indikeringslampan (6) kommer att lysa
- 8 När tillagningen har avslutats, (se sidan 9 i tillagningsguiden) vrider du kontrollknoppen till Av. Indikeringslampan kommer att stängas av.

## Hantering av tillagningsbehållaren

- **VARNING: Tillagningsbehållaren (3) kommer att bli väldigt varm när den används.**
- För att undvika att tillagningsbehållaren glider när den används för att bryna, fräsa eller steka ingredienserna på din häll, använd grytvantar för att ge stöd till tillagningsbehållaren när du rör i maten.
- Var försiktig när du använder tillagningsbehållaren på en gashäll, välj den korrekta storleken på gasringen så att den passar tillagningsbehållarens basyta.  
**ANVÄND INTE en wokbrännare eller en för stor gashäll.**
- **Använd inte köksredskap i metall för att blanda mat i tillagningsbehållaren då de kommer skrapa och ta bort ytskiktet som motverkar att mat klibbar fast. Använd köksredskap som är antingen av trä eller silikonplast.**
- **VARNING: Lockets handtag (1), basenhet (4) och tillagningsbehållare (3) liksom basenhetens utsida kommer att bli varma under tillagning.** Använd alltid grytvantar vid hantering av ALLA delar av långsamkokaren under tillagning.

## Hantering av glaslocket

När du tar bort glaslocket (2), vinka det bort från dig, så att ångan inte bränner dig.

## Livsmedel som lämpar sig för långsamkokaren

- De flesta livsmedel lämpar sig för långsamkokningsmetoder, men det finns några riktlinjer som man måste följa.
- Försäkra dig om att alla frysta produkter har tinat ordentligt före tillagning.
- Dela rotsaker i små, lika stora bitar, då dessa kan ta längre tid att tillaga än kött. De kan fräsas lätt under 2-3 minuter före långsamkokning. Säkerställ att rotsaker alltid placeras i botten av tillagningsbehållaren (3) och att alla andra ingredienser är täckta av vätska.
- Skär bort allt överflödigt fett före tillagning, då långsamkokningsmetoden inte gör det möjligt för fett att avdunsta.
- Om du anpassar ett existerande recept från vanlig matlagning, kommer du troligtvis att behöva minska andelen vätska som används. Vätska kommer inte att avdunsta från långsamkokaren i samma utsträckning som vid vanlig matlagning.
- Lämna aldrig mat som inte är tillagad inuti långsamkokaren i rumstemperatur.
- Kindneybönor som inte har tillagats måste blötläggas över natten och kokas under minst 10 minuter så att toxiner elimineras före de läggs i en långsamkokare.
- Sätt in en kötttermometer i stekbitar, skinka eller hel kyckling för att säkerställa att de tillagas vid rätt temperatur.
- **Använd inte långsamkokaren för att värma mat.**

DK

S

## Tips för långsamkokaren

- Långsamkokaren måste vara åtminstone halvfull för bästa resultat.
- Långsamkokaren bevarar fukt. Om du vill reducera vätska, ta bort locket efter tillagning och vrid kontrollen till hög. Minska fukt genom att låta det sjuda under 30 till 45 minuter.
- Vid tillagning av soppor, lämna 5 cm mellanrum från tillagningsbehållarens kant (3) och matens yta för att möjliggöra sjudning.
- När glaslocket tas bort (2) släpps värme ut, vilket minskar din långsamkokares effektivitet och ökar tillagningstiden. Om du tar bort locket för att röra om eller lägga till ingredienser, måste du lägga till 10-15 minuters tillagningstid varje gång du tar bort glaslocket.
- Många saker kan påverka hur snabbt ett recept kommer tillagas, inklusive vatten- och fettinnehåll, livsmedlens ursprungliga temperatur samt deras storlek. Kontrollera att maten är ordentligt tillagad före servering.
- Flera recept kommer att ta flera timmar att tillagas. Om du inte har tid att tillaga maten på morgonen, förbered den kvällen innan och förvara den i en täckt behållare i kylskåpet. Placera maten i tillagningsbehållaren och tillsätt kokande vätska/buljong. I de flesta recepten i det här häftet bryns kött ingredienserna först för att förbättra utseende och smak.
- Om du har ont om tid och vill hoppa över bryningen, lägg köttet och de andra ingredienserna i långsamkokaren och täck med kokande vätska/buljong. Du kommer att behöva öka receptens tillagningstider enligt följande: Hög temperaturinställning +1 timme, medelhög temperaturinställning +1-2 timmar, låg temperaturinställning +2-3 timmar.
- De flesta kött- och grönsaksrecepten kräver 8-10 timmar på låg, 5-7 timmar på medel och 4-6 timmar på hög.
- En del ingredienser lämpar sig inte för långsam tillagning. Pasta, skaldjur, mjölk och gräddor ska tillsättas vid slutet av tillagningstiden.
- Mat som delats i mindre bitar kommer att tillagas snabbare. Du kommer att få prova fram för att hitta tillagningstiderna för din långsamkokare som är optimala för dig.
- All mat ska täckas med vätska, sky eller sås. Tillaga vätska, sky eller sås i en separat stekpanna eller behållare och täck maten helt i tillagningsbehållaren (3).
- Storleken och formen är viktig när köttbitar, skinka, fågel etc. tillagas. Försök att placera bitarna i den nedre 2/3-delen av behållaren. Dela i två delar om det behövs. Bitarnas vikt ska hålla sig inom den högsta gränsen på 1 kg.
- För skinka och bringa fyll med varmt vatten så att det precis täcker 2/3 av biten. För nötkött, fläskkött eller fågel täck 1/3 av djupet
- Vidta extrem försiktighet vid flyttning av en apparat som innehåller varm mat, vatten eller andra heta vätskor.

## Vård och rengöring

- Stäng av och dra ut långsamkokarens sladd från vägguttaget. Låt den svalna helt före rengöring.
- Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmedel vid rengöring.
- Ta bort glaslocket (2) och tillagningsbehållaren (3) och rengör i varmt diskvatten.
- Torka av huvudenhetens sidor med en fuktig trasa.
- Glaslocket och tillagningsbehållaren kan rengöras i diskmaskin.

### SÄNK INTE NER HUVUD ENHETEN I VATTEN

## Vård av glaslocket och tillagningsbehållaren

- Hantera glaslocket (2) och tillagningsbehållaren (3) varsamt för att säkerställa lång livslängd.
- Undvik att utsätta glaslocket för plötsliga, extrema temperaturförändringar. Exempelvis, placera inte det varma locket i kallt vatten eller på en vät yta.
- Undvik att slå glaslocket mot hårda ytor.
- Använd inte glaslocket om det är kantstött, sprucket eller mycket skrapat.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar i metall.
- Värm aldrig tillagningsbehållaren när den är tom, vid förstekning eller bryning ska köttet läggas i så fort oljan har hettats upp.
- Placera aldrig glaslocket eller tillagningsbehållaren under en grill, i ugn, mikrovågsugn eller smörgåsgrill.
- Placera aldrig locket direkt på en brännare eller häll.
- **Använd inte köksredskap i metall vid bryning eller för att blanda mat i tillagningsbehållaren då de kommer skrapa och ta bort ytskiktet som motverkar att mat klibbar fast. Använd köksredskap av trä eller silikonplast.**



## Recept

Var medveten om det finns två ingredienslistor för dessa recept, vilka gäller för olika volymer av långsamkokare. Säkerställ att du använder recept som är anpassade till din långsamkokares modell.

Tillagningstiderna som uppges i följande recept är endast en riktlinje. Skulle du vilja öka eller minska tillagningstiderna, se tillagningsguiden nedan. Observera att tillagningstiderna endast är en riktlinje och kan variera beroende på typ av livsmedel samt personlig smak och tycke.

6,5 L långsamkokaren har en högsta volym på 5 liter (10 1/2 pints).  
3,5 L långsamkokaren har en högsta volym på 2,5 liter (4 1/2 pints).  
Volymen kan hittas på märkplåten på basenhetens undersida.  
Detta ger ett mellanrum på 2 cm mellan tillagningsbehållarens överdel och maten.

## Tillagningsguide

Tillaga på hög värme	Tillaga på medelhög värme	Tillaga på låg värme
4-6 timmar	6-8 timmar	8-10 timmar

Se enskilda recept för riktlinjer gällande de optimala tillagningsinställningarna.

## Recept - Fågel

### Kyckling i vitvinsås

#### Ingredienser:

3,5 L	6,5 L	
4	10	Kycklingbröst
20 g	40 g	Smör
1	2	Stora lökar, finhackade
125 g	400 g	Skivad svamp
3 msk	5 msk	Torr vitt vin
400 ml	750 ml	Kycklingbuljong
1 tsk	2 tsk	Blandade örter
2 msk	3 msk	Majsmjöl
2	3	Äggulor
75 ml	150 ml	Vispgrädd
Salt och peppar		

#### Tillredning:

- 1 Placera kycklingbrösten och smör i tillagningsbehållaren och stek försiktigt på hällen tills de är förstekta på alla sidorna. Ta bort och ställ åt sidan.
- 2 Lägg i lök och stek den mjuk utan att bryna den. Lägg i svampen och tillaga under en minut på låg värme. Lägg tillbaka kycklingen i behållaren.
- 3 Blanda majsmjölet med en skvätt vin. Häll det resterande vinet i tillagningsbehållaren tillsammans med det blandade majsmjölet, örtblandningen och kryddor. Låt det koka upp, rör hela tiden tills såsen tjocknar.
- 4 Flytta tillagningsbehållaren till basenheten, täck med det gångjärnsförsedda glaslocket.
- 5 Tillaga under 8 timmar på låg värmeinställning, 6 timmar på medelhög värmeinställning eller 4 timmar på hög värmeinställning.
- 6 Vispa äggulorna med grädden precis före servering. Vispa ner några matskedar av den tillagningsvätskan. Häll den här blandningen i tillagningsbehållaren och rör om tills såsen tjocknar.

**Recept - Kött****Köttgryta****Ingredienser:****3,5 L 6,5 L**

1 msk	2 msk	Matlagningsolja
500 g	1 kg	Grytbitar, tärnade
1	2	Stor(a) lök(ar), hackad(e)
1	2	vitlösklyfta/or, krossad(e)
400 g	700 g	Potatis, skalad och tärnad
400 g	700 g	Morötter, skalade och skivade
2	3	Stora purjolökar, skivade
750 ml	1,5 L	Köttbuljong
1 msk	3 msk	Majsmjöl
2 tsk	3 tsk	Blandade örter

Salt och peppar

**Tillredning:**

- Värm oljan i tillagningsbehållaren på hällen och stek köttet i omgångar. Ta bort och ställ åt sidan. Tillsätt lök och vitlök och stek tills de mjuknar.
- Tillsätt potatis, morötter och purjolök och lägg köttet i tillagningsbehållaren.
- Tillsätt buljong och blandade örter. Lägg det i tillagningsbehållaren och krydda efter smak.
- Placera tillagningsbehållaren i basenheten.
- Täck med det gångjärnsförsedda glaslocket och tillaga under 8-10 timmar på låg värmeinställning, 6-8 timmar på medelhög värmeinställning eller 4-6 timmar på hög värmeinställning.
- Red såsen med majsmjölet före servering. Blanda majsmjölet med lite kallt vatten tills du får en len pasta. Blanda detta i en kopp med den varma vätskan som tagits från tillagningsbehållaren, när det blandats helt tillsätter du det till resten av ingredienserna och rör om väl tills majsmjölet är jämnt fördelat. Detta kan göras 30 minuter före tillagningstidens slut.

**Thailändsk biff i curry****Ingredienser:****3,5 L 6,5 L**

30 g	60 g	Smör
500 g	1 kg	Grytbitar, tärnade
1	2	Lök(ar), hackad(e)
2	4	Vitlösklyftor, krossade
3 msk	6 msk	Jordnötsmör
400 g	800 g	Kokosmjölk
400 g	700 g	Potatis, i fyra delar
2 msk	4 msk	Currypulver
2 msk	4 msk	Thaifisksås
2 msk	4 msk	Farinsocker
500 ml	1 L	Köttbuljong

**Tillredning:**

- Smält smöret i tillagningsbehållaren på hällen och bryn biffen lätt i omgångar.
  - Tillsätt lök och vitlök och stek tills de mjuknar.
  - Tillsätt övriga ingredienser och blanda väl.
  - Flytta tillagningsbehållaren till basenheten, täck med det gångjärnsförsedda glaslocket.
  - Tillaga under 8-10 timmar på låg värmeinställning, 6-8 timmar på medelhög värmeinställning eller 4-6 timmar på hög värmeinställning.
- Observera: en "skorpa" med brynt kött kan synas på ytan. Den försvinner snabbt om det blandas ner i såsen.

## Korvgryta

### Ingredienser:

3,5 L 6,5 L

1 msk	1 msk	Olja
750 g	1,5kg	Korvar av hög kvalitet
1	3	Stor(a) lök(ar), finhackad(e)
2	5	Morötter, tunt skivade
2	3	Purjolökar, skivade
3 msk	5 msk	Vetemjöl
750 ml	1,5 L	Köttbuljong
3 msk	6 msk	Chutney
3 msk	5 msk	Worcestershiresås

Salt och peppar

### Tillredning:

- 1 Bryn korvarna på alla sidor i oljan, i omgångar i tillagningsbehållaren på hällen. Ta bort dem från tillagningsbehållaren och lägg åt sidan.
- 2 Tillsätt löken, morötterna och purjolöken och stek lätt tills de är mjuka utan att de bräns.
- 3 Rör i mjölet och tillaga på låg värme tills oljan har absorberats helt.
- 4 Häll i lite buljong åt gången och rör om väl.
- 5 Blanda i chutney, worcestershiresås och kryddor.
- 6 Lägg tillbaka korvarna i tillagningsbehållaren.
- 7 Flytta tillagningsbehållaren till basenheten, täck med det gångjärnsförsedda glaslocket.
- 8 Tillaga under 8-10 timmar på låg värmeinställning, 6-8 timmar på medelhög värmeinställning eller 4-6 timmar på hög värmeinställning.

Om korvarna innehåller mycket fett, kan allt överflödigt fett tas bort från ytan med hushållspapper när de är färdiglagade.

## Recept - Dessert

### Rispudding

#### Ingredienser:

3,5 L 6,5 L

30 g	60 g	Smör
130 g	250 g	Rundkornigt ris
130 g	250 g	Socker
1,2 L	2 L	Mjöl
nypa	1 tsk	Muskotnöt

#### Tillredning:

- 1 Smöra sidorna på tillagningsbehållaren.
- 2 Tillsätt alla ingredienser och blanda väl.
- 3 Flytta tillagningsbehållaren till basenheten, täck med det gångjärnsförsedda glaslocket.
- 4 Tillaga under 8-10 timmar på låg värmeinställning, 6-8 timmar på medelhög värmeinställning eller 4-6 timmar på hög värmeinställning.

### Sockerkakspudding

#### Ingredienser:

125 g	Smör
4 msk	Ljus sirap
100 g	Florsocker
2	Vispade ägg
200 g	Självljäsande mjöl
2 msk	Mjöl
2 msk	Citronsaft

#### Tillredning:

- 1 Smöra lätt insidan av en 1,25 L puddingform och täck botten med smörpapper.
- 2 Häll sirapen i botten av formen.
- 3 Vispa smör och socker i en skål tills det är jämnt och krämigt.
- 4 Blanda gradvis i ägg och mjöl, samt rör i mjöl och citronjuice.
- 5 Skeda upp blandningen på sirapen och täck med bakplåtspapper. Knyt med ett snöre för att stänga den och för att skapa ett handtag.
- 6 Placera i tillagningsbehållaren och fyll den så att hälften av formens sidor täcks med kokande vatten.
- 7 Täck med det gångjärnsförsedda locket och tillaga under 8-10 timmar på låg värmeinställning, 6-8 timmar på medelhög värmeinställning eller 4-6 timmar på hög värmeinställning.

## Felsökning

Problem	Orsak	Lösning
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maten är underkokt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Strömavbrott</li> <li>Maten har tillagats på fel inställning för tillagningstid</li> <li>Glaslocket har inte placerats korrekt på tillagningsbehållaren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Testa vägguttaget med en lampa du vet fungerar.</li> <li>Kontrollera kontrollknoppens position och receptdetaljerna.</li> <li>Kontrollera att glaslocket är korrekt placerat och att ingenting ligger i vägen för det.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maten är överkokt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tillagningsbehållaren var mindre än halvfull</li> <li>Maten har tillagats för lång tid</li> <li>Tillagningsbehållaren var väldigt varm när den placerades på basenheten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Långsamkokaren har designats för att tillaga livsmedel i en fylld tillagningsbehållare. Om långsamkokaren är endast halvfull, kontrollera om maten är färdiglagad 1-2 timmar tidigare än tiden som angavs i receptet.</li> <li>Kontrollera kontrollknoppens position och receptdetaljerna.</li> <li>Tillagningstiden kan kortas ner. Kontrollera om maten är färdiglagad 30 minuter till 1 timme tidigare än vad som angivits i receptet.</li> </ul>

## Kontakta oss

### Hjälplinje

Ring vår hjälplinje om du har problem med din apparat, vi kan troligtvis hjälpa dig bättre än din butik.

Vänligen ha produktens namn, modellnummer och serienummer till hands när du ringer oss, så att vi kan hjälpa dig med ditt problem snabbare.

### Prata med oss

Följ oss online, om du har några frågor, kommentarer, vill ha bra tips eller receptidéer för att få ut så mycket som möjligt av din produkt:

<b>Blogg:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.co.uk/blog">www.morphyrichards.co.uk/blog</a>
<b>Facebook:</b>	<a href="http://www.facebook.com/morphyrichardsuk">www.facebook.com/morphyrichardsuk</a>
<b>Twitter:</b>	<a href="http://www.twitter.com/loveyourmorphy">www.twitter.com/loveyourmorphy</a>
<b>Webbida:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.com">www.morphyrichards.com</a>

## DIN TVÅÅRIGA GARANTI

Den här apparaten omfattas av en tvåårig reparations- eller utbytesgaranti.

Det är viktigt att behålla köpkvitto från återförsäljaren som inköpsbevis. Häfta fast ditt kvitto på denna baksida för framtida referens.

Uppge följande information om det uppstår fel i produkten. Dessa nummer finns på produktens undersida.

Modellnr  
Serienr

Alla produkter från Morphy Richards testas individuellt innan de lämnar fabriken. Om någon hushållsapparat mot förmodan skulle visa sig ha fel inom 28 dagar från inköpsdatum skall den returneras till inköpsstället för utbyte.

Kontakta din lokala distributör och ange produktens modellnummer och serienummer, eller skriv till din lokala distributör på den angivna adressen om felet uppstår efter 28 dagar, men inom 24 månader från det ursprungliga inköpsdatumet.

Du ombeds att returnera produkten (i säker, fullgod förpackning) till nedanstående adress med en kopia av inköpsbeviset.

Med förbehåll för de undantag som beskrivs nedan (1-9), kommer den felaktiga produkten att repareras eller att bytas ut och skickas tillbaka, vanligtvis inom 7 arbetsdagar från mottagandet.

Om denna artikel av någon anledning ersätts inom den 2-åriga garantiperioden kommer garantin på den nya artikeln att beräknas från det ursprungliga inköpsdatumet. Det är därför mycket viktigt att du behåller ditt ursprungliga kassakvitto eller

din faktura för att indikera datum för det ursprungliga inköpet.

För att kvalificeras för den 2-åriga garantin måste hushållsapparaten ha använts i enlighet med tillverkarens anvisningar. Hushållsapparater måste exempelvis ha avkalkats och filter måste ha hållits rena enligt anvisningarna.

Morphy Richards eller den lokala distributören skall inte vara ansvarigt för att byta ut eller reparera varorna under villkoren i garantin där:

- 1 Felet har orsakats av eller kan tillskrivas oavsiktlig användning, felaktig användning, försumlig användning eller användning som strider mot tillverkarens rekommendationer, eller om felet har orsakats av överspänning eller uppkommit under transport.
- 2 Hushållsapparaten har använts med en annan spänning än vad som markerats på produkterna.
- 3 Reparationer har provats av andra personer än vår servicepersonal (eller auktoriserad återförsäljare).
- 4 Hushållsapparaten har använts för uthyringssyften eller för icke-hushållsanvändning.
- 5 Apparaten är begagnad.
- 6 Morphy Richards eller den lokala distributören är inte ansvarigt för att utföra någon typ av servicearbete under garantin.
- 7 Garantin exkluderar förbrukningsvaror såsom påsar, filter och glaskaraffer.
- 8 Batterier och skador från läckage omfattas inte av garantin.
- 9 Filtren har inte rengjorts eller bytts enligt instruktionerna.

Denna garanti ger inte några andra rättigheter än de som uttryckligen beskrivs ovan och omfattar inte något anspråk på därav följande förlust eller skada. Denna garanti erbjuds som ytterligare förmån och påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument.

N

## Introduksjon

Takk for kjøpet av din nye Morphy Richards langtidskoker.

Langtidskokeren muliggjør et omfattende utvalg av måltider, med den ekstra fordelten at man kan steke kjøtt i samme kar. Steking av kjøtt i kokekaret betyr at saftene fra kjøttet blandes med resten av ingrediensene, og gir rettene en fyldigere smak.

## Før førstegangsbruk

Vask glasslokket (2) og kokekaret (3) i varmt såpevann. Skyll og tørk.

## Merk

Kokekaret passer ikke for bruk på induksjonskomfyr.

## Funksjoner

- 1 Lokkhåndtak
- 2 Glasslokk
- 3 Kokekar
- 4 Baseenhet
- 5 Nedre håndtak
- 6 Varsellampe
- 7 Kontrollknott

## Bruk av langtidskokeren

- 1 Hell olje i kokekaret (3). Se oppskrift for riktig mengde av olje.
- 2 Forhåndsvarm oljen i kokekaret på komfyren over middels varme. Kokekaret passer til de fleste kokeplater, bortsett fra induksjon.
- 3 Når oljen er varm, legg kjøttet i kokekaret. **ADVARSEL: Kokekaret vil være varmt. Bruk grytekluter.**
- 4 Når kjøttet har stekt, plasser kokekaret i baseenheten (4). **ADVARSEL: Kokekaret vil være varmt. Bruk grytekluter.**
- 5 Putt resten av ingrediensene i kokekaret.
- 6 Plasser glasslokket (2) på kokekaret.
- 7 Velg Lav, Medium eller Høy kokeinnstilling på kontrollknotten (7) for å begynne langtidskoking. Varsellampen (6) vil lyse
- 8 Etter endt koketid (se kokeguide på side 9), skru kontrollknotten til Av. Varsellampen vil slutte å lyse.

## Håndtering av kokekaret

- **ADVARSEL: Kokekaret (3) vil bli svært varmt under bruk.**
- For å hindre at kokekaret sklir når det brukes til å steke, brune eller sautere ingredienser på kokeplaten, bruk en gryteklut til å holde kokekaret mens du rører.
- Vær forsiktig ved bruk av kokekaret på en gasskomfyr, velg riktig størrelse på gassringen slik at det passer til bunnen på kokekaret. **BRUK IKKE på en wokplate eller stor gassing.**
- **Ikke bruk metallredskap for å røre i mat i kokekaret, da dette vil skrape og fjerne non stick-belegget. Bruk redskap i enten tre eller silikon.**
- **ADVARSEL: Lokkets håndtak (1), baseenheten (4) og kokekaret (3), så vel som utsiden av baseenheten, blir alle varme under matlaging.**  
Bruk alltid grytekluter ved håndtering av ALLE langtidskokerens deler under matlaging.

## Håndtering av glasslokket

Når du tar av glasslokket (2), hell det slik at åpningen vender vekk fra deg for å unngå å bli brent av dampen som frigjøres.

## Matvarer for langtidskoking

- De fleste matvarer passer til langtidskoking, men noen få retningslinjer må imidlertid følges.
- Sørg for at alle frose ingredienser er fullstendig opptint før matlaging.
- Skjær rotgrønnsaker i små, jevne biter, da disse har lengre koketid enn kjøtt. De kan stekes lett i 2-3 minutter før langtidskoking. Sørg for at rotgrønnsaker alltid plasseres på bunnen av kokekaret (3), og at alle ingrediensene er fullstendig dekket av væsken som de kokes i.
- Skjær bort overflødig fett før matlagingen, da fett ikke fordampes ved langtidskoking.
- Dersom man bruker en oppskrift basert på konvensjonell matlaging, kan det være nødvendig å redusere mengden væske som brukes. Væsken fordampes ikke fra langtidskokeren til samme grad som ved konvensjonell matlaging.
- Ukokt mat må ikke forlates i langtidskokeren ved romtemperatur.
- Ukokte kidneybønner må legges i vann over natten og kokes i minst 10 minutter for å fjerne giftstoffer før de kokes i langtidskokeren.
- Stikk et termometer inn i kjøttknoker, skinker eller kyllinger for å sikre at de har nådd ønsket temperatur.
- **Bruk ikke langtidskokeren til å varme opp mat.**

## Tips for langtidskoking

- Langtidskokeren må være minst halvfull for best resultat.
- Langtidskoking holder på væskene. Dersom du ønsker å redusere væskemengden, fjern lokket etter koking og skru kontrollen til Høy. Reduser væskemengden ved å småkoke i 30 til 45 minutter.
- Ved koking av supper, gi en åpning på 5 cm fra kanten på kokekaret (3) og toppen av ingrediensene for småkoking.
- Fjerning av glasslokket (2) vil la varmen slippe ut, og gjøre langtidskokeren mindre effektiv og dermed øke koketiden. Dersom lokket fjernes for å røre eller legge til ingredienser, må 10-15 minutter ekstra koketid legges til for hver gang glasslokket tas av.
- Mange ting kan påvirke koketiden for en oppskrift, inkludert vann- og fettinnhold, matens starttemperatur og størrelsen på bitene. Kontroller at maten er gjennomkokt før servering.
- Mange oppskrifter skal koke i flere timer. Dersom du ikke har tid til å tilberede mat om morgenen, kan dette gjøres kvelden før, og maten lagres i en tildekket beholder i kjøleskapet. Plasser maten i kokekaret, og tilføy kokende væske/buljong. I de fleste oppskriftene i denne boken skal kjøtt ingrediensene brunes først for å forbedre utseende og smak.
- Dersom du ønsker å korte ned på tilberedelsestiden, kan kjøttet legges i langtidskokeren sammen med de andre ingrediensene og dekkes med kokende væske/buljong. Koketiden vil måtte økes som følger: Høy innstilling + 1 time, Medium innstilling + 1-2 timer, og Lav innstilling + 2-3 timer
- De fleste kjøtt- og grønnsaksoppskrifter krever 8-10 timer på Lavt, 5-7 timer på Medium og 4-6 timer på Høy.
- Enkelte ingredienser egner seg ikke til langtidskoking. Pasta, sjømat, melk og fløte skal tilføres ved slutten av koketiden.
- Mat som er skåret i små biter vil kokes raskere. En grad av "prøving og feiling" er nødvendig for å optimere potensialet til langtidskokeren.
- All mat bør dekkes med væske, buljong eller saus. Tilbered væsken, buljongen eller sausen i en separat panne eller mugge, og dekk maten i kokekaret (3) fullstendig.
- Ved tilbereding av kjøtt, skinke, fjærfe o.l., er størrelsen og formen på kjøttet viktig. Forsøk å holde kjøttet i den nedre 2/3 delen av karet. Skjær i to deler om nødvendig. Kjøttvekten burde holdes innenfor maks grensen på 1 kg (3,5 l) eller 1,5 kg (6,5 l).
- For skinke og bringe, fyll med varmt vann for å dekke 2/3 av kjøttet. For biff, svin eller fjærfe, dekk 1/3.
- Vær ekstra forsiktig når du flytter apparatet dersom det inneholder varm mat, vann eller andre varme væsker.

## Vedlikehold og rengjøring

- Skru av langtidskokeren, og trekk ut ledningen. La den kjøles fullstendig ned før rengjøring.
- Ikke bruk metallredskap eller skuremidler for å rengjøre.
- Vask glasslokket (2) og kokekaret (3) i varmt såpevann.
- Tork av sidene på baseenheten med en fuktig klut.
- Glasslokket og kokekaret kan vaskes i maskin.

**HOVEDENHETEN SKAL IKKE BLØTLEGGES I VANN**

## Stell av glasslokket og kokekaret

- Hånder glasslokket (2) og kokekaret (3) forsiktig for å sikre lang levetid.
- Unngå plutselige, voldsomme temperaturrendringer på glasslokket. Unngå for eksempel å plassere et varmt lokk i kaldt vann eller på en våt overflate.
- Unngå å miste eller slå glasslokket mot harde overflater.
- Ikke bruk glasslokket dersom det er sprukket, ødelagt eller svært rippet.
- Ikke bruk skuremidler eller stålull.
- Ikke varm opp kokekaret dersom det er tomt, ved bruning eller steking av kjøtt skal kjøttet tilføres så snart oljen er varm.
- Ikke plasser glasslokket eller kokekaret under en grill, i ovn, brødrister eller mikrobølgeovn.
- Ikke plasser glasslokket direkte på en kokeplate eller komfyrtopp.
- **Ikke bruk metallredskap for å røre i mat i kokekaret, da dette vil skrape og fjerne non stick-belegget. Bruk redskap i enten tre eller silikon.**

## Oppskrifter

Vennligst merk at disse oppskriftene har to ingredienslister for langtidskokere med forskjellig kapasitet. Sørg for at du bruker oppskriften som tilsvarer din langtidskoker.

Koketidene oppført i de følgende oppskriftene er en guide.

Dersom du ønsker å øke eller redusere koketidene, se kokeguiden nedenfor. Vennligst merk at koketidene er kun for referanse, og kan variere avhengig av mattype og personlig smak.

Langtidskokeren på 6,5 liter har en makskapasitet på 5 liter (10 1/2 pints). Langtidskokeren på 3,5 liter har en makskapasitet på 2,5 liter (4 1/2 pints). Kapasiteten kan finnes på maskinskiltet under baseenheten. Dette gir en avstand på 2 cm mellom toppen på kokekaret og maten.

## Kokeguide

Kok på Høy	Kok på Medium	Kok på Lav
4-6 timer	6-8 timer	8-10 timer

Se individuelle oppskrifter for retningslinjer om de beste koketidene.

## Oppskrifter - fjærfe

### Kylling i hvitvinssaus

#### Ingredienser:

3,5 l	6,5 l	
4	10	Kyllingbryst
20 g	40 g	Smør
1	2	Store løk, finhakkede
125 g	400 g	Sopp, tynnskåret
3 ss	5 ss	Tørr hvitvin
400 ml	750 ml	Kyllingbuljong
1 ts	2 ts	Provencekrydder
2 ss	3 ss	Maismel
2	3	EGGEPLommer
75 ml	150 ml	Matfløte

Salt og pepper

#### Metode:

- 1 Plasser kyllingbrystene og smør i kokekaret, og stek lett på komfyren frem til de er brunet på alle sider. Ta av varmen, og sett til side.
- 2 Tilføy løken, og stek frem til den er myknet, men ikke brunet. Tilføy sopp og stek i ett minutt på lav varme. Plasser kyllingen tilbake i kokekaret.
- 3 Bland maismelet med litt av vinen. Hell resten av vinen i kokekaret med det blandede maismelet og krydderet. Kok opp og rør kontinuerlig til det tykner.
- 4 Putt kokekaret inn i baseenheten, og dekk med det hengslete glasslokket.
- 5 Kok i 8 timer på Lav innstilling, 6 timer på Medium innstilling eller 4 timer på Høy innstilling.
- 6 Rett før servering, bland sammen eggeplommene og fløten. Rør inn noen spiseskjeer av den varme væsken, og bland godt sammen. Hell blandingen i kokekaret, og rør frem til sausen tykner.



**Oppskrifter - kjøtt****Biffstuing****Ingredienser:****3,5 l 6,5 l**

1 ss	2 ss	Matolje
500 g	1 kg	Grytekjøtt av biff, skåret i terninger
1	2	Stor(e) løk, hakkede
1	2	Hvitløksfedd, knust
400 g	700 g	Poteter, skrelte og skåret i terninger
400 g	700 g	Gulrotter, skrelte og oppskjært
2	3	Store purrer, skåret i skiver
750 ml	1,5 l	Kjøttbuljong
1 ss	3 ss	Maismel
2 ts	3 ts	Provencekrydder

Salt og pepper

**Metode:**

- 1 Varm opp matoljen i kokekaret på komfyren, og stek kjøttet i mindre porsjoner. Ta av varmen, og sett til side. Tilføy løk og hvitløk, og stek til de myknes.
- 2 Tilføy poteter, gulrotter og purre, og plasser kjøttet tilbake i kokekaret.
- 3 Tilføy buljongen og provencekrydderet. Hell i kokekaret, og krydder etter smak.
- 4 Plasser kokekaret i baseenheten.
- 5 Dekk med det hengslete glasslokket og kok i 8-10 timer på Lav innstilling, 6-8 timer på Medium innstilling eller 4-6 timer på Høy innstilling.
- 6 For servering, tykne sausen med maismelet. Bland maismelet med litt kaldt vann, til det blir en jevn røre. Bland dette i en kopp med den varme væsken fra kokekaret. Når det er fullstendig blandet medvæsken, hell dette tilbake i resten av ingrediensene og rør godt frem til maismelet er jevnt blandet. Dette kan gjøres 30 minutter før endt koketid.

**Thailandsk biffcurry****Ingredienser:****3,5 l 6,5 l**

30 g	60 g	Smør
500 g	1 kg	Grytekjøtt av biff, skåret i terninger
1	2	Løk, hakket
2	4	Hvitløksfedd, knust
3 ss	6 ss	Peanottsmør
400 g	800 g	Kokosmelk
400 g	700 g	Poteter, delt i fire
2 ss	4 ss	Currypulver
2 ss	4 ss	Thailandsk fiskesaus
2 ss	4 ss	Mykt brunt sukker
500 ml	1 l	Kjøttbuljong

**Metode:**

- 1 Varm opp matoljen i kokekaret på komfyren, og stek kjøttet en del om gangen.
- 2 Tilføy løk og hvitløk, og stek til de myknes.
- 3 Tilføy de gjenværende ingrediensene, og rør godt.
- 4 Putt kokekaret inn i baseenheten, og dekk med det hengslete glasslokket.
- 5 Kok i 8-10 timer på Lav innstilling, 6-8 timer på Medium innstilling eller 4-6 timer på Høy innstilling.

Merk: en lett "skorpe" av brunet kjøtt kan oppstå på toppen. Den vil forsvinne om den røres inn i sausen.

## Pølsegrøte

### Ingredienser:

3,5 l 6,5 l

1 ss	1 ss	Olje
750 g	1,5 kg	Pølser av god kvalitet
1	3	Stor(e) lok, finhakkede
2	5	Gulrotter, tynnskåret
2	3	Purre, skåret i skiver
3 ss	5 ss	Hvetemel
750 ml	1,5 l	Kjøttbuljong
3 ss	6 ss	Chutney
3 ss	5 ss	Worcestershire-saus

Salt og pepper

### Metode:

- 1 Stek pølsene i mindre porsjoner på alle sider, i kokekaret på komfyren. Ta ut av kokekaret og sett til siden.
- 2 Tilføy lok, gulrotter og purre, og stek frem til de er myknet, men ikke brunet.
- 3 Rør inn melet, og kok på lav varme frem til oljen er absorbert.
- 4 Tilføy buljongen langsomt, og rør godt.
- 5 Rør inn chutneyen, worcestershire-sausen og krydderet.
- 6 Plasser pølsene tilbake i kokekaret.
- 7 Putt kokekaret inn i baseenheten, og dekk med det hengslete glasslokket.
- 8 Kok i 8-10 timer på Lav innstilling, 6-8 timer på Medium innstilling eller 4-6 timer på Høy innstilling.

Dersom pølsene inneholder mye fett, kan overflødig fet fjernes fra overflaten av den ferdige retten med kjøkkenpapir.

## Oppskrifter - dessert

### Rispudding

#### Ingredienser:

3,5 l 6,5 l

30 g	60 g	Smør
130 g	250 g	Puddingris
130 g	250 g	Sukker
1,2 l	2 l	Melk
klype	1 ts	Muskatnøtt

#### Metode:

- 1 Smør sidene av kokekaret.
- 2 Tilføy alle ingrediensene, og rør godt.
- 3 Putt kokekaret inn i baseenheten, og dekk med det hengslete glasslokket.
- 4 Kok i 8-10 timer på Lav innstilling, 6-8 timer på Medium innstilling eller 4-6 timer på Høy innstilling.

## Brødpudding

### Ingredienser:

125 g	Smør
4 ss	Gylde sirup
100 g	Finkornet sukker
2	Egg, pisket
200 g	Selvhevende mel
2 ss	Melk
2 ss	Sitronsaft

### Metode:

- 1 Smør lett innsiden av en puddingform på 1,25 l, og dekk bunnen med bakepapir.
- 2 Hell sirupen i formen.
- 3 Bland smør og sukker til blandingen lyst og luftig i en bolle.
- 4 Bland eggene og melet gradvis, og rør inn melken og sitronjuicen.
- 5 Hell blandingen på toppen av sirupen, og dekk med foldet bakepapir. Knyt med en hyssing for å holde lukket, og lag et håndtak.
- 6 Plasser i kokekaret og fyll med kokende vann halvveis opp på kokekarets sider.
- 7 Dekk med det hengslete glasslokket og kok i 8-10 timer på Lav innstilling, 6-8 timer på Medium innstilling eller 4-6 timer på Høy innstilling.

## Feilsøking

Problem	Grunn	Løsning
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maten er ikke gjennomkokt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strømtap</li> <li>• Mat kokt på feil innstilling for valgt koketid</li> <li>• Glasslokk ikke riktig plassert på kokekaret</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test støpselet med en lampe som du vet virker.</li> <li>• Sjekk kontrollknottens posisjon, og informasjonen i oppskriften.</li> <li>• Sjekk at glasslokket er riktig plassert, og at ingenting blokkerer det.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maten er overkokt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokekaret var under halvfullt</li> <li>• Maten har kokt for lenge</li> <li>• Kokekaret ble plassert i baseenheten mens den var svært varm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Langtidskokeren har blitt designet til å gjennomkoke mat i et fullt kokekar. Dersom kokekaret bare er halvfullt, kontroller for å se om maten er ferdig 1 til 2 timer for tiden oppgitt i oppskriften.</li> <li>• Sjekk kontrollknottens posisjon, og informasjonen i oppskriften.</li> <li>• Koketiden kan måtte kortes ned. Sjekk om maten er ferdig 30 minutter til 1 time tidligere enn den oppgitte tiden i oppskriften.</li> </ul>

## Kontakt oss

### Hjelpelinje

Om du har problemer med maskinen din, ring hjelpelinjen vår, da vi vil kunne hjelpe bedre enn forhandleren du kjøpte varen fra.

Ha produktnavn, modellnummer og serienummer tilgjengelig når du ringer, så vi kan hjelpe deg raskere.

### Snakk med oss

Om du har spørsmål eller kommentarer, eller vil ha gode tips eller oppskrifter for å hjelpe deg med å få mest mulig ut av maskinen din, følg oss på Internett:

<b>Blogg:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.co.uk/blog">www.morphyrichards.co.uk/blog</a>
<b>Facebook:</b>	<a href="http://www.facebook.com/morphyrichardsuk">www.facebook.com/morphyrichardsuk</a>
<b>Twitter:</b>	<a href="http://www.twitter.com/loveyourmorphy">www.twitter.com/loveyourmorphy</a>
<b>Nettside:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.com">www.morphyrichards.com</a>

## KANSAINVÄLINEN KAHDEN VUODEN TAKUU

Laitteella on kahden vuoden korjaus- ja vaihtotakuu.

On tärkeää säilyttää ostokuitti todisteena ostosta. Niittaa kuitti tämän käyttöohjeen takakanteen mahdollista myöhempää tarvetta varten.

Jos laitteeseen tulee vika, huomioi myös seuraavat laitetta koskevat tiedot. Nämä numerot löytyvät tuotteen pohjasta.

Mallinro.  
Sarjanro.

Jokainen Morphy Richards -tuote testataan yksilöllisesti ennen kuin ne lähtevät tehtaalta. Mikäli laite osoittautuu vialliseksi 28 päivän kuluessa ostosta, laite on palautettava vaihtoa varten siihen myymälään, josta se on ostettu.

Jos vika ilmenee laitteessa 28 päivän jälkeen 24 kuukauden kuluessa laitteen ostosta, ota yhteyttä paikalliseen jakelijaan ja ilmoita tuotteen mallinnumero ja sarjanumero tai ilmoita viasta paikalliselle jakelijalle kirjallisesti johonkin annetuista osoitteista.

Sinua pyydetään palauttamaan tuote (hyvin pakattuna) alla ilmoitettuun osoitteeseen ostokuitin kopion kera.

Alla mainittuja poikkeuksia lukuun ottamatta (1-9), viallinen laite korjataan tai vaihdetaan uuteen ja toimitetaan asiakkaalle tavallisesti 7 työpäivän sisällä sen vastaanottamisesta.

Jos laite jostain syystä joudutaan vaihtamaan uuteen kahden vuoden takuun aikana, uuden laitteen takuuaika lasketaan laitteen alkuperäisestä ostopäivästä. Siksi on erittäin tärkeää säilyttää alkuperäinen ostokuitti tai lasku todisteena laitteen alkuperäisestä ostopäivästä.

Kahden vuoden takuu pätee vain, jos laitteen käytössä on

noudatettu annettuja ohjeita. Laitteista on esimerkiksi poistettava niihin kertynyt kalkki, ja suodattimet on puhdistettava ohjeiden mukaisesti.

Paikallinen jakelija ei takuuehtojen mukaisesti ole velvollinen korjaamaan tai vaihtamaan tuotteita, jos:

- 1 Vika on aiheutettu tahallisesti tai se on aiheutunut vääranlaisesta, huolimattomasta tai valmistajan suositusten vastaisesta käytöstä, virtapiikeistä, tai vika on syntynyt kuljetuksen aikana.
- 2 Laitetta on käytetty muulla kuin tuotteen arvokilpeen merkityllä jännitteellä.
- 3 Korjaukset on suoritettu muissa kuin valmistajan huoltoliikkeissä tai valtuutetuissa huoltopisteissä.
- 4 Laitetta on vuokrattu tai käytetty muussa kuin kotitalouskäytössä.
- 5 Laite ei ole alkuperäisen ostajan käytössä.
- 6 Paikallinen jakelija ei ole velvollinen suorittamaan mitä tahansa huoltoa takuuaikana.
- 7 Takuu ei kata kulutushyödykkeitä kuten pusseja, suodattimia ja lasikannuja.
- 8 Takuu ei kata paristoja ja paristojen vuotamisesta aiheutuneita vikoja.
- 9 Suodattimia ei ole puhdistettu ja vaihdettu ohjeiden mukaan.

Tämä takuu ei sisällä yllä mainittujen oikeuksien ohella mitään muita oikeuksia eikä kata välillisiä vahinkoja koskevia vaateita. Tämä takuu on ylimääräinen etu. Se ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi kuluttajana.



## Johdanto

Kiitos uuden Morphy Richards -haudutuspadan ostamisesta. Voit loihita haudutuspadallasi lukemattomia aterioita, sillä voit ruskistaa lihan samaa pannua käyttäen. Lihan ruskistaminen padassa säilyttää lihan nesteet, jolloin ne antavat muihin ainesosiin yhdistyessään ateriallesi täyteläisempiä makuja.

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pese lasikansi (2) ja pata (3) kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa.

## Huomaa

Pata ei sovellu käytettäväksi induktioliedellä.

## Ominaisuudet

- 1 Kannen kahva
- 2 Lasikansi
- 3 Pata
- 4 Pohja
- 5 Pohjan kahvat
- 6 Merkkivalo
- 7 Säätonuppi

## Haudutuspadan käyttö

- 1 Lisää pataan (3) öljyä. Katso reseptistä öljyn oikea määrä.
- 2 Esikuumenna öljy padassa liedellä keskilämmöllä. Pata on yhteensopiva useimpien liesien kanssa, lukuun ottamatta induktioliettä.
- 3 Lisää liha pataan kun öljy on kuumaa. **VAROITUS: Pata on kuuma. Käsittele sitä patakintailla.**
- 4 Kun liha on ruskistunut, aseta pata pohjan (4) päälle. **VAROITUS: Pata on kuuma. Käsittele sitä patakintailla.**
- 5 Lisää pataan loput ainekset.
- 6 Aseta lasikansi (2) padan päälle.
- 7 Aloita haudutus valitsemalla säätonuppia (7) kääntämällä matala, keskitaso tai korkea kypsennysasetus. Merkkivalo (6) syttyy
- 8 Käännä säätonuppi Off-asentoon kypsennyksen jälkeen (katso lisätietoa reseptioppaan sivulta 9). Merkkivalo sammuu.

## Padan käsittely

- **VAROITUS: Pata (3) kuumenee todella kuumaksi käytön aikana.**
- Voit estää pataa liukumasta ruskistaessasi, kuullottaessasi tai paistaessasi siinä aineksia pitämällä padasta patakintaalla ruoan sekoittamisen aikana.
- Käytä pataa kaasuliedellä varoen. Valitse oikean kokoinen kaasurengas, joka vastaa padan pohjan kokoa. **ÄLÄ käytä wokkipottimilla tai liian isoilla kaasuliesillä.**
- **Älä käytä ruuan sekoittamiseen metallisia välineitä, sillä ne naarmuttavat pataa ja irrottavat sen pinnoitteen. Käytä joko puisia tai silikonisia välineitä.**
- **VAROITUS: Kannen kahva (1), pohja (4), pata (3) sekä pohjan ulkopinta kuumenevat todella kuumiksi kypsennyksen aikana.** Käytä aina patakintaita käsitellessäsi haudutuspadan osia kypsennyksen aikana.

## Lasikannen käsittely

Poista lasikansi (2) kallistamalla sitä siten, että se avautuu sinusta pois päin, jolloin höyry ei polta sinua.

## Haudutettavat ruoat

- Useimmat ruoat soveltuvat hauduttamiseen, vaikkakin muutamia ohjeita on noudatettava.
- Varmista, että kaikki jäiset ainekset ovat sulaneet kokonaan ennen ruoanlaiton aloittamista.
- Leikkaa juurekset pieniksi, samankokoisiksi paloiksi, sillä ne kypsyvät hitaammin kuin liha. Niitä voidaan ruskistaa kevyesti 2–3 minuutin ajan ennen haudutusta. Varmista, että juurekset asetetaan aina padan pohjalle (3) ja että kaikki ainekset on upotettu nesteeseen.
- Poista lihasta kaikki ylimääräinen rasva ennen kypsennystä, koska hauduttaminen ei haihduta rasvaa.
- Jos mukautat reseptiä perinteisestä kypsennystavasta, saatat joutua vähentämään käytettävän nesteen määrää. Neste ei haihdu haudutuspadasta samoin kuin perinteisen kypsennyksen aikana.
- Älä jätä kypsentämätöntä ruokaa huoneenlämpöön haudutuspataan.
- Kypsentämättömiä kidneypapuja on liotettava yön yli ja keitettävä vähintään 10 minuutin ajan myrkyjen poistamiseksi ennen haudutuspataan lisäämistä.
- Aseta paistomittari paahdosta, kinkun tai kokonaisen kanan luuhun varmistaaksesi halutun kypsennyslämpötilan.
- **Älä käytä haudutuspataa ruoan uudelleenlämmittämiseen.**

## Haudutusvinkit

- Haudutuspadan on oltava vähintään puoliiksi täynnä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
- Hauduttaminen säilyttää kosteuden. Jos haluat vähentää nestettä, poista kansi kypsennyksen jälkeen ja käännä säätönuppi korkealle asetukselle. Vähennä kosteutta hauduttamalla 30–45 minuuttia.
- Jos valmistat keittoja, jätä 5 cm:n väli padan (3) reunan ja ruuan pinnan väliin.
- Lasikannen (2) poistaminen hävittää lämpöä, mikä heikentää haudutuspadan tehokkuutta ja lisää kypsennysaikaa. Jos poistat kannen aineiden sekoittamista tai lisäämistä varten, sinun on lisättävä kypsennysaikaan 10–15 minuuttia jokaista lasikannen poistokertaa kohti.
- Kypsennysaikaan voivat vaikuttaa monet tekijät, kuten vesi- ja rasvapitoisuus, ruoan alkulämpötila sekä ruoan koko. Tarkista ennen tarjoamista, että ruoka on kypsennetty kunnolla.
- Monien reseptien valmistaminen kestää useita tunteja. Jos sinulla ei ole aikaa valmistella ruokaa aamulla, valmistele se illalla ja säilytä ruokaa jääkaapissa peitettyssä astiassa. Siirrä ruoka pataan ja lisää kiehuvaa neste/liemiä. Useimmissa tämän kirjan resepteissä liha ruskistetaan ensin sen ulkonäön ja maun parantamiseksi.
- Jos sinulla on vähän valmisteluaikaa ja haluat ohittaa ruskistusvaiheen, lisää liha ja muut ainekset haudutuspataan ja peitä kiehuvalla nesteellä/liemellä. Reseptin kypsennysaikaa on lisättävä seuraavasti: Korkea asetus +1 tunti, keskitaso +1–2 tuntia, matala asetus +2–3 tuntia.
- Useimpien liha- ja kasvisreseptien edellyttämä kypsennysaika on 8–10 tuntia matalalla, 5–7 tuntia keskitasolla ja 4–6 tuntia korkealla asetuksella.
- Jotkin ainekset eivät sovellu haudutukseen. Pasta, merenelävät ja kerma on lisättävä kypsennyksen loppupuolella.
- Hienonnetut ainekset kypsentyvät nopeammin. Haudutuspadan potentiaalin optimoimiseksi vaaditaan jonkin verran kokeilemistä ja erehtymistä.
- Kaikki ruoat on peitettävä nesteellä, liemellä tai kastikkeella. Valmistele neste, liemi tai kastike erillisellä pannulla tai kannussa ja peitä sillä padassa (3) oleva ruoka.
- Kypsentaessasi luullista lihaa, kinkkua, siipikarjaa jne., on luun koko ja muoto tärkeä tekijä. Pyri pitämään luu padan alemmassa 2/3 osassa. Leikkaa se tarvittaessa kahteen osaan. Luun enimmäispaino on 1 kg.
- Peitä kinkut ja rintafleet kuumalla vedellä 2/3 luun syvyydestä. Peitä nautanliha, porsaanliha tai siipikarja 1/3 syvyyteen.
- Kuumaa ruokaa, vettä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta siirrettäessä on noudatettava erityistä varovaisuutta.

## Huolto ja puhdistus

- Sammuta haudutuspata ja irrota se pistorasiasta. Anna sen jäähtyä täysin ennen puhdistamista.
- Älä puhdista metallisilla työvälineillä tai hankaavilla puhdistusaineilla.
- Poista lasikansi (2) ja pata (3) ja pese ne kuumalla saippuavedellä.
- Pyyhi pääyksikön sivut kostealla liinalla.
- Lasikansi ja pata voidaan pestä astianpesukoneessa.

### ÄLÄ UPOTA PÄÄYKSIKKÖÄ VETEEN

## Lasikannen ja padan hoitaminen

- Varmista lasikannen (2) ja padan (3) pitkä käyttöikä käsittelemällä niitä huolellisesti.
- Älä altista lasikantta äkillisille ja äärimmäisille lämpötilojen muutoksille. Älä esimerkiksi aseta kuumaa kantta kylmään veteen tai märälle pinnalle.
- Älä pamauta lasikantta koviille pinnoille.
- Älä käytä lasikantta, jos se on halkeillut, lohkeillut tai pahasti naarmuuntunut.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaustyynyjä.
- Älä koskaan kuumenna pataa tyhjänä, lisää liha heti kun öljy on kuumaa.
- Älä koskaan aseta lasikantta tai pataa grillin alle, uuniin, mikroaaltouuniin tai leivänpaahtimeen.
- Älä koskaan aseta kantta suoraan polttimen tai liedien päälle.
- **Älä käytä ruuan paistamiseen tai sekoittamiseen metallisia välineitä, koska ne naarmuttavat pataa ja irrottavat sen pinnoitteen. Käytä joko puisia tai silikonisia välineitä.**

## Reseptit

Huomaa, että seuraavissa resepteissä on kaksi ainesluetteloa eri kokoisille haudutuspadoilille. Katso haudutuspatasi mallia vastaavaa oikeaa reseptiä.

Seuraavissa resepteissä annetut kypsennysajat ovat ohjeellisia. Katso lisätietoja alla olevasta reseptikirjasta, jos haluat pidentää tai lyhentää kypsennysaikaa. Huomaa, että nämä kypsennysajat ovat vain ohjeellisia ja ne voivat vaihdella ruoan tyyppin ja omien mieltymysten mukaisesti.

6,5 l haudutuspadan enimmäistilavuus on 5 litraa (10l/2 pinttiä).  
3,5 l haudutuspadan enimmäistilavuus on 2,5 litraa (4/2 pinttiä).  
Tilavuus on merkitty pohjan alla sijaitsevaan tyyppikilpeen. Tämä mahdollistaa 2 cm:n tilan padan yläosan ja ruuan välillä.

## Kypsennysopas

Kypsennä korkealla asetuksella	Kypsennä keskitasolla	Kypsennä matalalla asetuksella
4–6 tuntia	6–8 tuntia	8–10 tuntia

Katso resepteistä parhaat kypsennysasetukset.

## Reseptit – Siipikarja

### Kanaa valkoviinikastikkeessa

#### Ainekset:

3,5 l	6,5 l	
4	10	kananrintaa
20 g	40 g	voita
1	2	suurta, hienoksi pilkottua sipulia
125 g	400 g	viipaloituja sienä
3 rkl	5 rkl	kuivaa valkoviiniä
400 ml	750 ml	kanalientä
1 tl	2 tl	yrttisekoitusta
2 rkl	3 rkl	maissijauhoa
2	3	munankeltuaiset
75 ml	150 ml	kuohukermaa

suolaa ja pippuria

#### Ohje:

- Laita kananrintat ja voi pataan ja paista kevyesti liedellä molemmilta puolilta. Poista pannulta ja laita sivuun.
- Lisää sipuli ja kuullota pannulla, mutta älä ruskista. Lisää sienet ja paista minuutin ajan matalalla lämmöllä. Laita kanat pataan.
- Sekoita maissijauhot viinitilikkaan. Kaada pataan loppu viini, viiniin sekoitettu maissijauho, yrttisekoitus ja mausteet. Kiehauta samalla sekoittaen, kunnes kastike saostuu.
- Siirrä pata pohjan päälle ja peitä lasikannella.
- Kypsennä 8 tuntia matalalla asetuksella, 6 tuntia keskitasolla tai 4 tuntia korkealla asetuksella.
- Vatkaa munankeltuaiset ja kerma juuri ennen tarjoilua. Vatkaa joukkoon muutama ruokalusikallinen kypsennysnestettä ja sekoita hyvin. Kaada seos pataan ja sekoita, kunnes kastike saostuu.

## Reseptit – Liha

### Palapaisti

#### Ainekset:

3,5 l	6,5 l	
1 rkl	2 rkl	paistoiijy
500 g	1 kg	kuutioitua nautapaistia
1	2	suurta hienonnettua sipulia
1	2	murskattua valkosipulinkynttä
400 g	700 g	kuorittuja ja kuutioitua perunoita
400 g	700 g	kuorittuja ja viipaloitua porkkanoita
2	3	suurta viipaloitua purjoa
750 ml	1,5 l	lihalientä
1 rkl	3 rkl	maissijauhoa
2 tl	3 tl	yrttisekoitusta

suolaa ja pippuria

#### Ohje:

- Kuumenna öljy padassa liedien päällä ja paista liha erissä. Poista pannulta ja laita sivuun. Lisää sipulit ja valkosipulit ja kuullota.
- Lisää perunat, porkkanat, purjot ja liha pataan.
- Lisää lihaliemi ja yrttisekoitus. Lisää pataan ja mausta makusi mukaan.
- Siirrä pata pohjan päälle.
- Peitä lasikannella ja kypsennä 8–10 tuntia matalalla, 6–8 tuntia keskitasolla tai 4–6 tuntia korkealla asetuksella.
- Saosta kastike ennen tarjoilua maissijauholla. Sekoita maissijauho tilikkaan kylmää vettä ja sekoita sileäksi tahnaksi. Sekoita suuruste padasta otettuun kupilliseen kuumaa nestettä. Lisää nesteeseen sekoittunut suuruste padan muiden aineiden joukkoon ja sekoita hyvin, kunnes maissijauho ovat sekoittunut tasaisesti. Suurustamisen voi tehdä 30 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä.

FIN

## Thaimaalainen nautacurry

### Ainekset:

**3,5 l 6,5 l**

30 g	60 g	voita
500 g	1 kg	kuutioitua nautanpaistia
1	2	hienonnettua sipulia
2	4	murskattua valkosipulinkynttä
3 rkl	6 rkl	maapähkinävoita
400 g	800 g	kookosmaitoa
400 g	700 g	piilkottuja perunoita
2 rkl	4 rkl	curry-jauhetta
2 rkl	4 rkl	thaimaalaista kalakastiketta
2 rkl	4 rkl	fariinisokeria
500 ml	1 l	lihalientä

### Ohje:

- 1 Sulata voi padassa lieden päällä ja kevyesti ruskista nautanliha erissä.
- 2 Lisää sipulit ja valkosipulit ja kuullota.
- 3 Lisää loput ainekset ja sekoita hyvin.
- 4 Siirrä pata pohjan päälle ja peitä lasikannella.
- 5 Kypsennä 8–10 tuntia matalalla asetuksella, 6–8 tuntia keskitasolla tai 4–6 tuntia korkealla asetuksella.

Huomaa: pintaan voi muodostua lihasta ohut "kuori". Se katoaa pian sekoitettaessa kastikkeen joukkoon.

## Makkarapata

### Ainekset:

**3,5 l 6,5 l**

1 rkl	1 rkl	öljyä
750 g	1,5 kg	laadukasta makkaraa
1	3	suurta hienonnettua sipulia
2	5	ohuelti viipaloitua porkkanaa
2	3	suikaloitua purjoo
3 rkl	5 rkl	vehnäjäuhhoa
750 ml	1,5 l	lihalientä
3 rkl	6 rkl	chutneytä
3 rkl	5 rkl	Worcestershire-kastiketta

suolaa ja pippuria

### Ohje:

- 1 Ruskista makkarat erissä öljyssä padassa lieden päällä. Poista padasta ja aseta sivuun.
- 2 Lisää sipulit, porkkanat ja purjot ja kuullota kevyesti, mutta älä ruskista.
- 3 Lisää jauho ja paista matalalla lämmöllä, kunnes öljy on imeytynyt.
- 4 Lisää liemi hitaasti ja sekoita hyvin.
- 5 Lisää joukkoon chutney, Worcestershire-kastike ja mausteet.
- 6 Lisää makkarat takaisin pataan.

- 7 Siirrä pata pohjan päälle ja peitä lasikannella.
- 8 Kypsennä 8–10 tuntia matalalla asetuksella, 6–8 tuntia keskitasolla tai 4–6 tuntia korkealla asetuksella.  
Jos makkarat sisältävät paljon rasvaa, ylimääräisen rasvan voi poistaa valmiin aterian päältä talouspaperilla.

## Reseptit – Jälkiruoka

### Riisivanukas

#### Ainekset:

**3,5 l 6,5 l**

30 g	60 g	voita
130 g	250 g	puuroriisiä
130 g	250 g	sokeria
1,2 l	2 l	maitoa
riipaus	1 tl	muskottipähkinää

#### Valmistustapa:

- 1 Voitele padan reunat.
- 2 Lisää kaikki ainekset ja sekoita hyvin.
- 3 Siirrä pata pohjan päälle ja peitä lasikannella.
- 4 Kypsennä 8–10 tuntia matalalla asetuksella, 6–8 tuntia keskitasolla tai 4–6 tuntia korkealla asetuksella.

### Sokerivanukas

#### Ainekset:

125 g	voita
4 rkl	vaaleaa siirappia
100 g	tomusokeria
2	munaa, joiden rakenne on rikottu
200 g	jauhoja ja 1,5 tl leivinjauhetta
2 rkl	maitoa
2 rkl	sitruunamehua

#### Ohje:

- 1 Voitele uuninkestävä 1,25 l kulho kevyesti ja aseta pohjalle leivinpaperi.
- 2 Kaada uuninkestävän kulhon pohjalle siirappia.
- 3 Vaahdota voi ja sokeri sekoituskulhossa sileäksi vaahdoksi.
- 4 Sekoita munat ja jauhot vähitellen taikinan joukkoon ja lisää sekoittaen maito ja sitruunamehua.
- 5 Lusikoi seos siirapin päälle ja peitä foliolla vuoratulla leivinpaperilla, johon on keskelle taiteltu keskelle tilaa-antava laskos. Solmi narulla paikoilleen ja tee narusta päälle kantokahva.
- 6 Aseta uuninkestävä kulho pataan ja täytä pata kiehuvalle vedelle uuninkestävän kulhon puoliväliin saakka.
- 7 Peitä lasikannella ja kypsennä 8–10 tuntia matalalla, 6–8 tuntia keskitasolla tai 4–6 tuntia korkealla asetuksella.



## Vianmääritys

Ongelma	Syy	Ratkaisu
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruoka ei ole kypsää.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehon häviäminen</li> <li>Ruokaa kypsennettiin väärällä kypsennysaika-asetuksella</li> <li>Lasikannta ei ole asetettu oikein padan päälle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Testaa pistorasian toimivuus varmasti toimivalla lampulla.</li> <li>Tarkista säätönupin asento ja reseptin tiedot.</li> <li>Tarkista, että lasikansi on sijoitettu oikein ja ettei mikään estä sen sulkeutumista.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruoka on ylikypsää.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pata oli alle puoliksi täynnä</li> <li>Ruokaa kypsennettiin liian kauan</li> <li>Pata oli asetettu pohjan päälle sen ollessa vielä hyvin kuuma.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haudutuspata on tarkoitettu ruuan kypsentämiseen täydessä padassa. Jos pata on vain puoliksi täynnä, tarkista, onko ruoka kypsää 1–2 tuntia ennen reseptissä ilmoitettua aikaa.</li> <li>Tarkista säätönupin asento ja reseptin tiedot.</li> <li>Kypsennysaikaa voi joutua lyhentämään. Tarkista, onko ruoka kypsää 0,5–1 tuntia ennen reseptissä ilmoitettua aikaa.</li> </ul>

## Yhteydenotto

### Tukipuhelin

Jos sinulla on ongelmia laitteesi kanssa, soita tukipuhelimeemme, sillä voimme todennäköisesti auttaa sinua paremmin kuin jälleenmyyjäsi.

Ota tuotteen nimi, malli- ja sarjanumero esille soittaessasi meille, jotta voimme käsitellä asiasi nopeammin.

### Seuraa meitä

Jos sinulla on kysyttävää, kommentoitavaa tai haluat vinkkejä tai resepti-ideoita, joilla voit hyödyntää tuotettasi parhaiten, seuraa meitä verkossa:

<b>Blogi:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.co.uk/blog">www.morphyrichards.co.uk/blog</a>
<b>Facebook:</b>	<a href="https://www.facebook.com/morphyrichardsuk">www.facebook.com/morphyrichardsuk</a>
<b>Twitter:</b>	<a href="https://www.twitter.com/loveyourmorphy">www.twitter.com/loveyourmorphy</a>
<b>Verkkosivusto:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.com">www.morphyrichards.com</a>

## KANSAINVÄLINEN KAHDEN VUODEN TAKUU

Laitteella on kahden vuoden korjaus- ja vaihtotakuu.

On tärkeää säilyttää ostokuitti todisteena ostosta. Niittaa kuitti tämän käyttöohjeen takakanteen mahdollista myöhempää tarvetta varten.

Jos laitteeseen tulee vika, huomioi myös seuraavat laitetta koskevat tiedot. Nämä numerot löytyvät tuotteen pohjasta.

Mallinro.  
Sarjanro.

Jokainen Morphy Richards -tuote testataan yksilöllisesti ennen kuin ne lähtevät tehtaalta. Mikäli laite osoittautuu vialliseksi 28 päivän kuluessa ostosta, laite on palautettava vaihtoa varten siihen myymälään, josta se on ostettu.

Jos vika ilmenee laitteessa 28 päivän jälkeen 24 kuukauden kuluessa laitteen ostosta, ota yhteyttä paikalliseen jakelijaan ja ilmoita tuotteen mallinnumero ja sarjanumero tai ilmoita viasta paikalliselle jakelijalle kirjallisesti johonkin annetuista osoitteista.

Sinua pyydetään palauttamaan tuote (hyvin pakattuna) alla ilmoitettuun osoitteeseen ostokuitin kopion kera.

Alla mainittuja poikkeuksia lukuun ottamatta (1–9), viallinen laite korjataan tai vaihdetaan uuteen ja toimitetaan asiakkaalle tavallisesti 7 työpäivän sisällä sen vastaanottamisesta.

Jos laite jostain syystä joudutaan vaihtamaan uuteen kahden vuoden takuun aikana, uuden laitteen takuuaika lasketaan laitteen alkuperäisestä ostopäivästä. Siksi on erittäin tärkeää säilyttää alkuperäinen ostokuitti tai lasku todisteena laitteen alkuperäisestä ostopäivästä.

Kahden vuoden takuu pätee vain, jos laitteen käytössä on noudatettu annettuja ohjeita. Laitteista on esimerkiksi poistettava niihin kertynyt kalkki, ja suodattimet on puhdistettava ohjeiden mukaisesti.

FIN

Paikallinen jakelija ei takuehtojen mukaisesti ole velvollinen korjaamaan tai vaihtamaan tuotteita, jos:

- 1 Vika on aiheutettu tahallisesti tai se on aiheutunut vääärinlaisesta, huolimattomasta tai valmistajan suositusten vastaisesta käytöstä, virtapiikeistä, tai vika on syntynyt kuljetuksen aikana.
- 2 Laitetta on käytetty muulla kuin tuotteen arvokilpeen merkityllä jännitteellä.
- 3 Korjaukset on suoritettu muissa kuin valmistajan huoltoliikkeissä tai valtuutetuissa huoltopisteissä.
- 4 Laitetta on vuokrattu tai käytetty muussa kuin kotitalouskäytössä.
- 5 Laite ei ole alkuperäisen ostajan käytössä.
- 6 Paikallinen jakelija ei ole velvollinen suorittamaan mitä tahansa huoltoa takuaikana.
- 7 Takuu ei kata kulutushyödykkeitä kuten pusseja, suodattimia ja lasikannuja.
- 8 Takuu ei kata paristoja ja paristojen vuotamisesta aiheutuneita vikoja.
- 9 Suodattimia ei ole puhdistettu ja vaihdettu ohjeiden mukaan.

Tämä takuu ei sisällä yllä mainittujen oikeuksien ohella mitään muita oikeuksia eikä kata välillisiä vahinkoja koskevia vaateita. Tämä takuu on ylimääräinen etu. Se ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi kuluttajana.

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

#### The After Sales Division,

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

#### **06** Glen Dimplex Australia

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

#### **14** Glen Dimplex New Zealand

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

- D** Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.  
T : 00800 444 00 888 F : 06071 37048  
E : morphyrichards-de@teknihall.com

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

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

#### Impraudio Lda

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

F : +351 22 996 67 41

- 06** 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 modellerens specifikationer når som helst.

#### Albaline AS

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

- 06** Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk.  
**06** 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.

#### Tura Scandinavia AB

Petter Jonssons väg 6  
S-571 34 Nassjö  
Sweden



- 06** 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.
- 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-Bez. 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. Recícloselos en las instalaciones destinadas para ello. Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.
- 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.
- 06** 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/N** Gällar elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen. När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållsoppor. Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet. Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.
- 06** Koskee Euroopan yhteisössä myyttyjä sähkölaitteita. Elinkaarensa loppuun tullutta sähkölaitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Toimita vanha sähkölaite sille tarkoitettuun keräyspisteeseen. Tarkempia tietoja paikallisista kierrätyspisteistä saat paikalliselta jätteenhuollosta vastaavalta vananomaiselta tai jälleenmyyjältä.





**morphy richards®**

SC461014MEE Rev 1 04/20

[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

