



MARQUE: MORPHY RICHARDS

REFERENCE: M501020EE

CODIC: 4285603



NOTICE



morphy richards®

**TOTAL
CONTROL**



Soup Maker

Please read and keep these instructions

Soupière électrique

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

Suppenbereiter

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung durch und heben Sie sie gut auf

Máquina de Fazer Sopa

Leia e guarde estas instruções

Soup Maker

Leggere e conservare le presenti istruzioni

Suppemaskine

Læs og gem denne vejledning

Urządzenie do przygotowywania zup

Zapoznaj się z niniejszą instrukcją obsługi i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości

Výrobek polévky

Přectete si tyto pokyny a uschovejte si je

GB

F

D

P

I

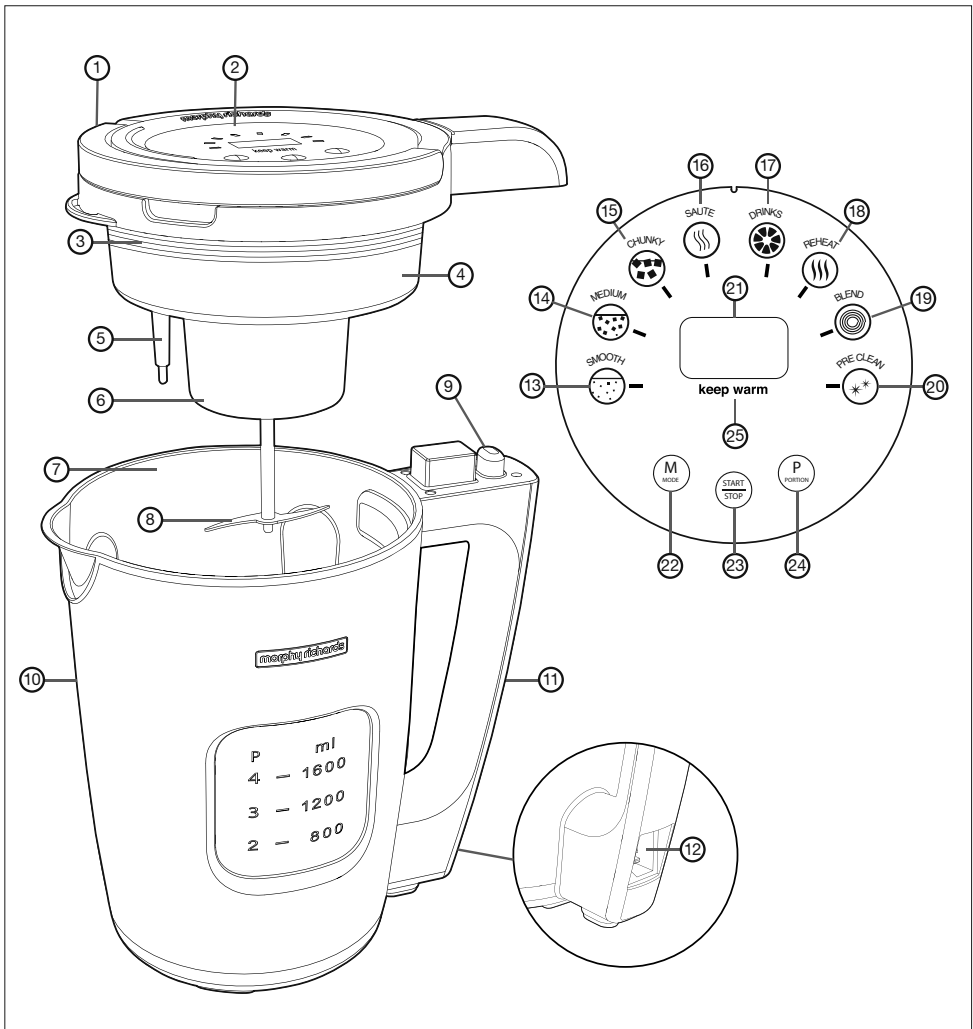
DK

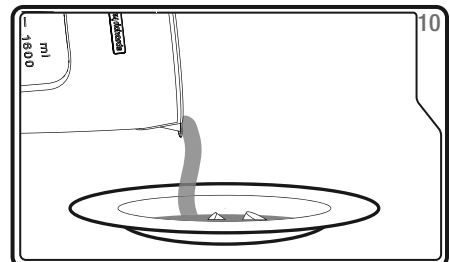
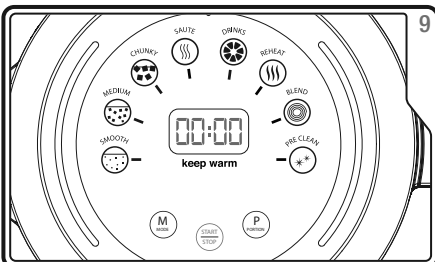
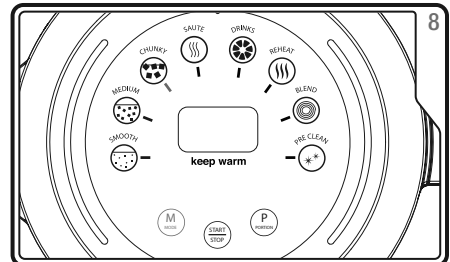
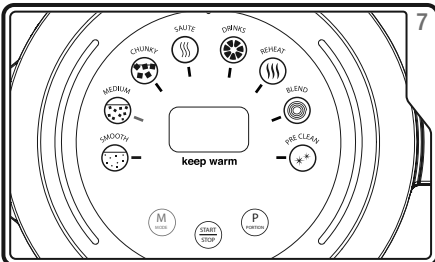
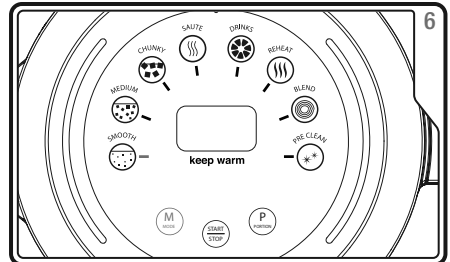
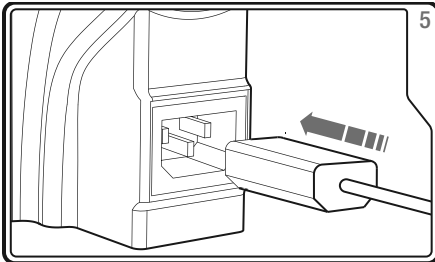
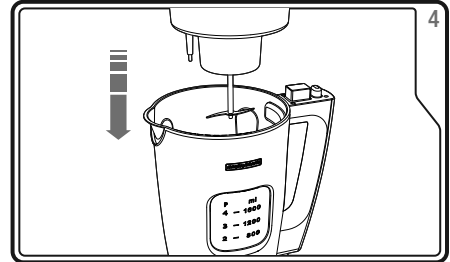
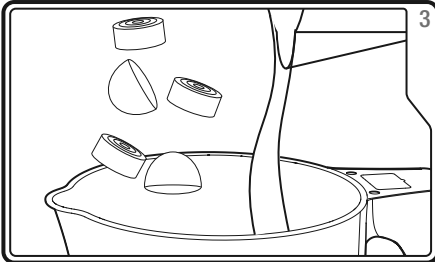
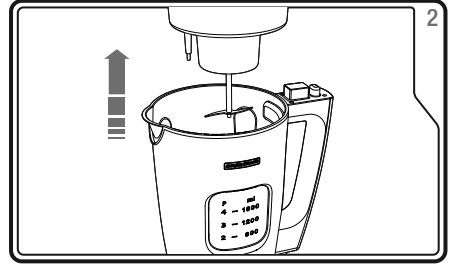
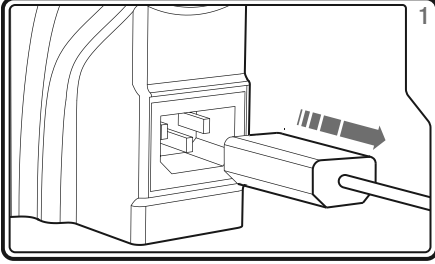
PL

CZ



www.morphyrichards.com





GB

F

D

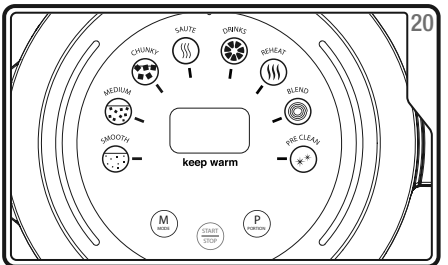
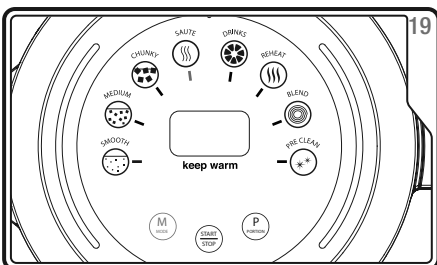
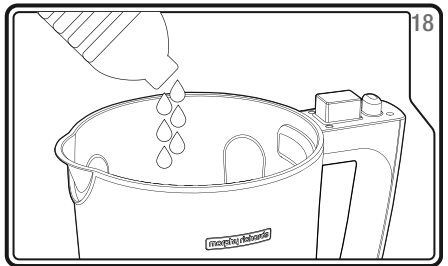
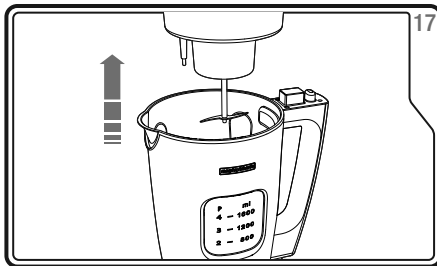
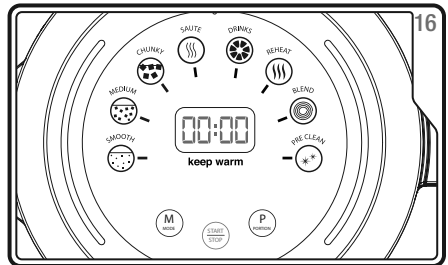
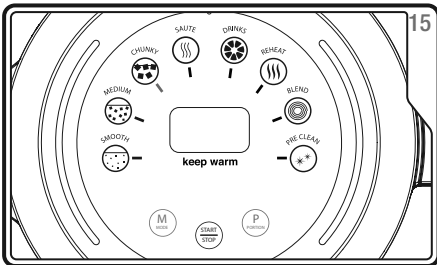
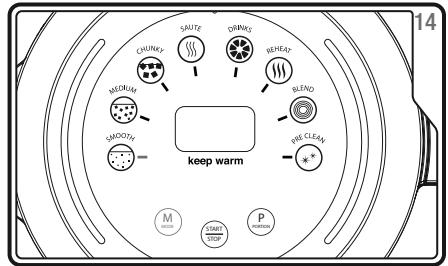
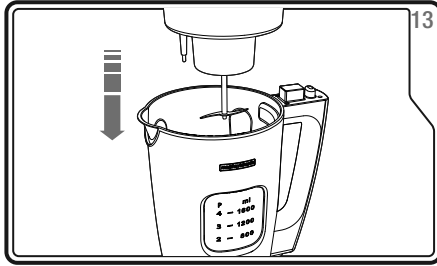
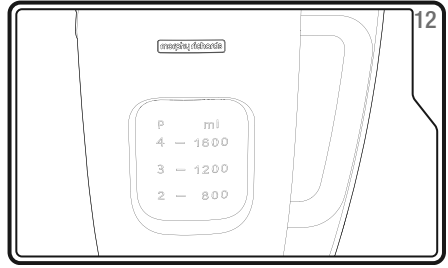
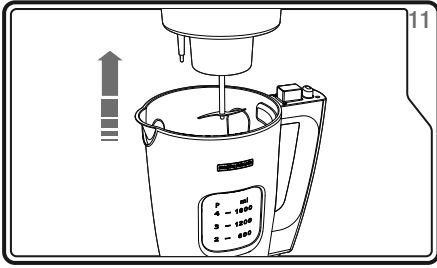
P

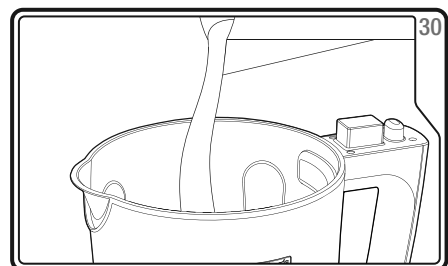
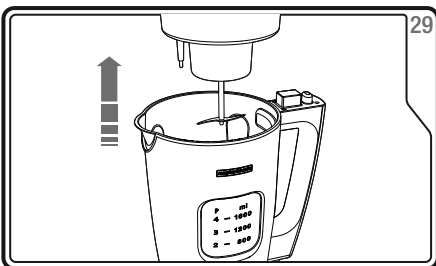
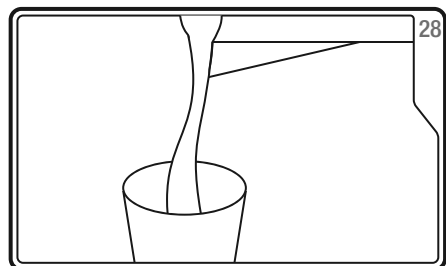
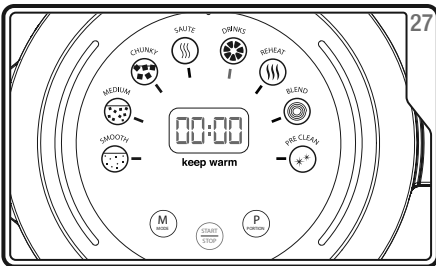
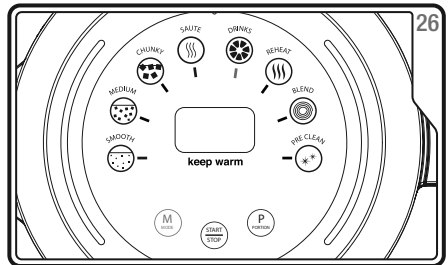
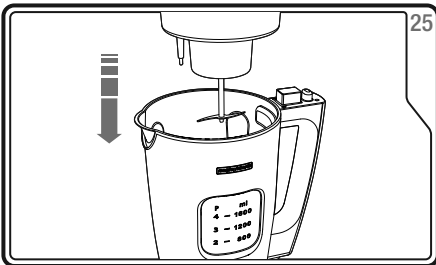
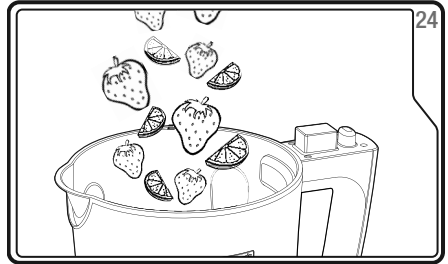
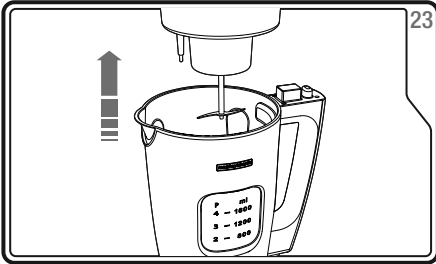
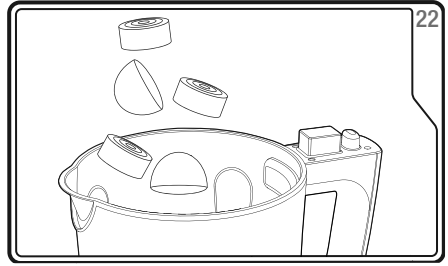
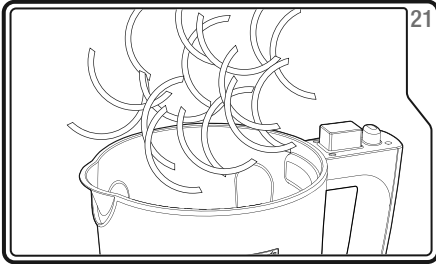
I

DK

PL

CZ





GB

F

D

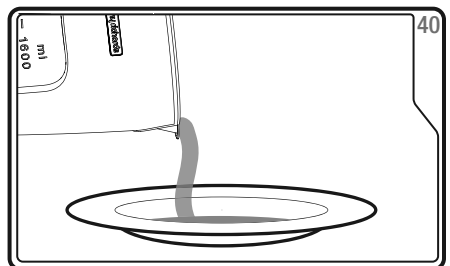
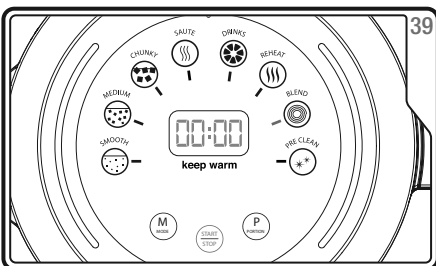
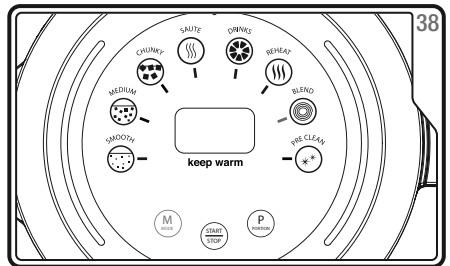
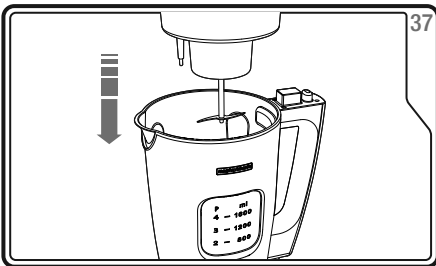
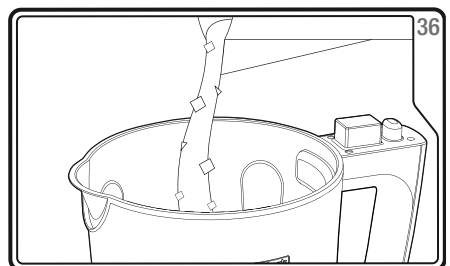
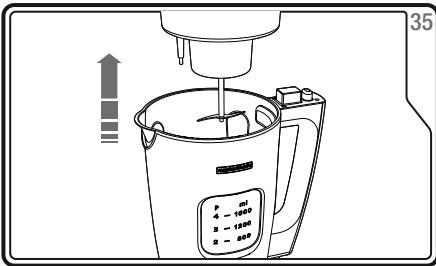
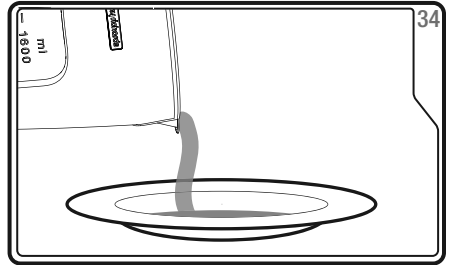
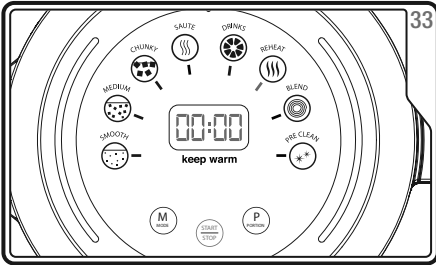
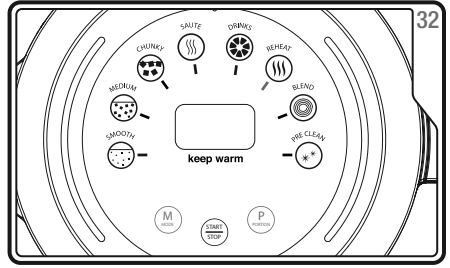
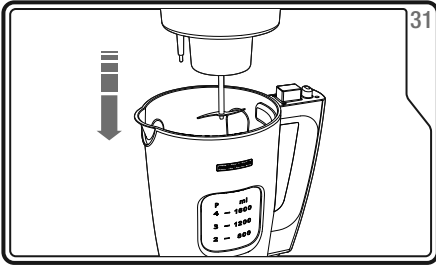
P

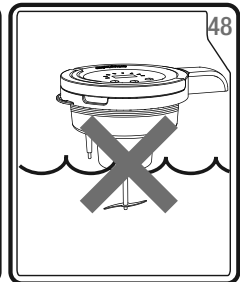
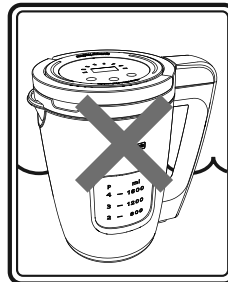
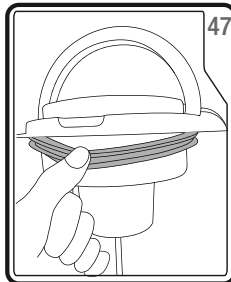
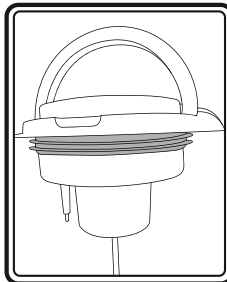
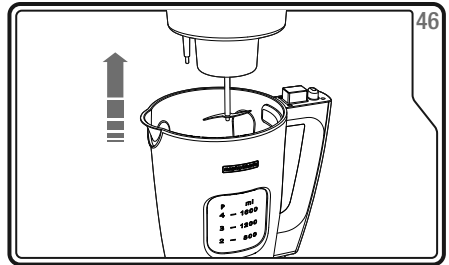
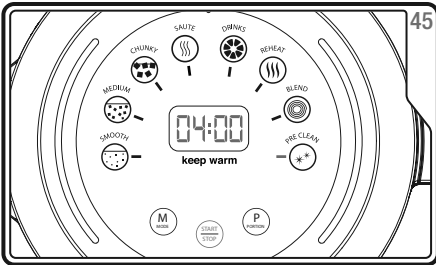
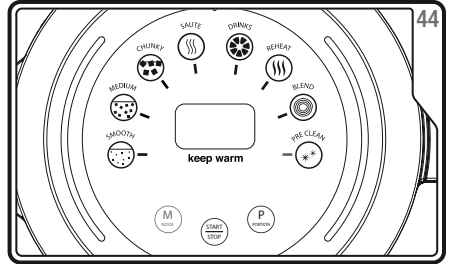
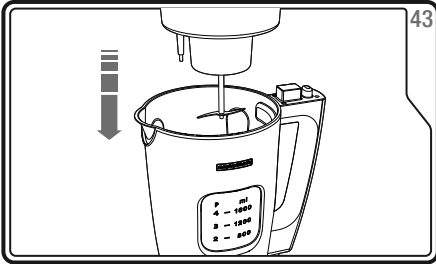
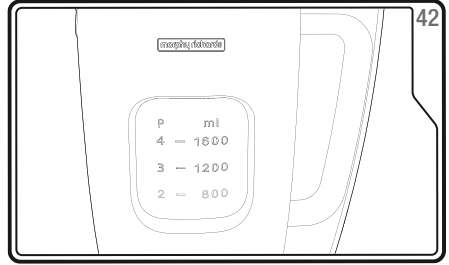
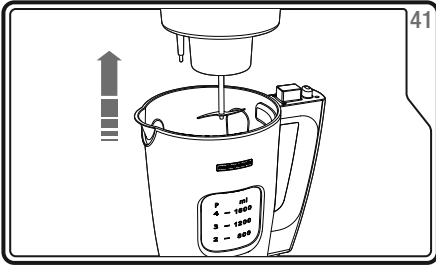
I

DK

PL

CZ





GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

Santé et sécurité~

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respecter des règles de sécurité et de bon sens suivantes.
Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, pourvu qu'elles soient surveillées ou qu'on leur fournisse des instructions pour qu'elles se servent de l'appareil de manière sécurisée et qu'elles comprennent les risques que cela comporte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Après un cycle d'utilisation, vous devez impérativement laisser refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par un programmeur externe ni par une télécommande.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il est impératif de le remplacer par un câble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service après-vente.
- ATTENTION : La lame de mixage est très coupante. Manipulez l'appareil avec précaution pendant l'utilisation ou le nettoyage.
- Pour toute information concernant l'entretien et le nettoyage, reportez-vous aux pages 25 et 33.

Voici en outre quelques conseils supplémentaires de sécurité.

Emplacement

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

Cordon d'alimentation

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

Sécurité personnelle

- **AVERTISSEMENT : pour vous protéger des risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
- **ATTENTION : Une mauvaise utilisation de l'appareil pourrait provoquer des blessures.**
- **ATTENTION : Évitez de toucher les pièces mobiles.**
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil dont le contenu est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées ou humides.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.

Traitement des brûlures

- Faites couler immédiatement de l'eau froide sur la zone touchée. Ne prenez pas le temps d'enlever les vêtements, et appelez rapidement un médecin.

Autres consignes de sécurité

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. Appelez le service d'assistance de Morphy Richards pour demander conseil.
- Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, vous risquez d'endommager l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur telles que fours ou brûleurs gaz ou électriques.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et autres risques.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, assurez-vous que le couvercle est bien en place avant de le mettre sous tension.
- Ne retirez pas le couvercle avant que la lame dentelée soit immobilisée.

- N'utilisez pas l'appareil pour faire de la soupe en continu.
- Attention lorsque vous versez du liquide chaud à l'intérieur de votre soupière électrique Total Control ; il pourrait être projeté de l'appareil en raison d'une formation de vapeur soudaine.

Configuration électrique

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être CA (courant alternatif).

ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Si le fusible de la prise secteur doit être changé, utilisez un fusible de remplacement (modèle BS1362) de 13 ampères.

Caractéristiques

- (1) Poignée du couvercle
- (2) Bandeau de commande
- (3) Joint
- (4) Couvercle
- (5) Détecteur de remplissage excessif
- (6) Carter du moteur
- (7) Récipient amovible
- (8) Lame dentelée
- (9) Bouton de déverrouillage du récipient
- (10) Verseuse
- (11) Poignée de la verseuse
- (12) Prise électrique
- (13) Témoin du mode Soupe onctueuse
- (14) Témoin du mode Soupe moulinée
- (15) Témoin du mode Soupe avec morceaux
- (16) Témoin du mode Sauté
- (17) Témoin du mode Boissons
- (18) Témoin du mode Réchauffage
- (19) Témoin du mode Mixage
- (20) Témoin du mode Pré-nettoyage
- (21) Écran DEL
- (22) Bouton Mode
- (23) Bouton Marche/Arrêt
- (24) Bouton Portions
- (25) Témoin de Conservation au chaud

Avant la première utilisation

Il est important de nettoyer votre soupière électrique Total Control avant la première utilisation ou après une période de non utilisation prolongée. Reportez-vous à la section « Un bonheur à nettoyer » pour plus d'informations.

Lors de la première utilisation de votre soupière électrique Total Control, vous pourrez remarquer de la fumée/vapeur s'échappant du couvercle. Ce phénomène est normal. La fumée/vapeur provient de la graisse appliquée sur certaines pièces de l'appareil durant sa fabrication. Ce phénomène disparaît au bout de quelques utilisations.

Mode opératoire de la soupère électrique Total Control

1 Vérifiez que la soupère électrique Total Control est débranchée du secteur.

2 Retirez le couvercle (4) en veillant à ne pas toucher la lame dentelée (8).

ATTENTION : Lame tranchante.

3 Placez tous les ingrédients dans le récipient amovible (7). Ajoutez le liquide en dernier en remplissant jusqu'au trait du nombre de portions souhaité sur le récipient amovible (7). Reportez-vous à chaque recette pour en savoir plus sur le remplissage du liquide.

4 Remplacez le couvercle (4) sur la verseuse (10) en veillant à bien le mettre en place.

Il est possible que vous ayez à faire tourner le couvercle/carter du moteur pour que la lame (8) passe à travers les ingrédients et que le couvercle (4)

se positionne correctement sur la verseuse (10).

5 Branchez le cordon à la prise secteur (12).

6 Appuyez sur le bouton Mode (22) pour sélectionner votre programme. Le témoin du mode Soupe onctueuse (13) s'allume. Continuez à appuyer sur le bouton Mode (22) pour parcourir les réglages. Sélectionnez le témoin du mode Soupe onctueuse (13) si vous souhaitez une soupe veloutée.

7 Sélectionnez le témoin du mode Soupe moulinée(14) si vous souhaitez une soupe moulinée.

8 Sélectionnez le témoin du mode Soupe avec morceaux (15) si vous souhaitez une soupe avec des morceaux.

9 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et le compte à rebours du temps de préparation s'affichera sur l'écran DEL (21). La commande des portions est définie sur 2 portions. Si vous souhaitez préparer 3 ou 4 portions, vous devez régler la commande avant d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (23). Reportez-vous à la commande des portions à la page 8.

Le mode Onctueux et Boissons est défini sur 3 portions.

10 Lorsqu'elle a terminé, la soupère électrique Total Control bippe pendant 10 secondes. Débranchez-la du secteur, ôtez le couvercle (4) et servez.

ATTENTION : soyez prudent lorsque vous ôtez le couvercle (4) afin de ne pas vous brûler avec des éclaboussures ou la vapeur.

Mode opératoire de la commande des portions

11 Vérifiez que la soupère électrique Total Control est débranchée du secteur. Retirez le Couvercle (4) en veillant à ne pas toucher la lame dentelée (8).

ATTENTION : Lame tranchante.

12 Remplissez la soupère électrique Total Control jusqu'au trait du nombre de portions souhaité sur le récipient amovible (7). Reportez-vous à chaque recette pour en savoir plus.

13 Remplacez le couvercle (4) sur la verseuse (10) en veillant à bien le mettre en place, puis branchez la soupère électrique Total Control au secteur. Plus d'informations à la page 7.

14 Appuyez sur le bouton Mode (22) pour sélectionner votre programme. Le témoin du mode Soupe onctueuse (13) s'allume. Continuez à appuyer sur le bouton Mode (22) pour parcourir les paramètres et sélectionner la texture de la soupe.

15 Une fois que vous avez sélectionné la texture de votre soupe, appuyez sur le bouton Portions (24) pour sélectionner le nombre de portions de soupe que vous souhaitez préparer (2, 3 ou 4).

REMARQUE : Commande des portions disponible uniquement pour certaines recettes. Veuillez vous reporter aux recettes à partir de la page 16 pour en savoir plus.

16 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et le compte à rebours du temps de préparation s'affichera sur l'écran DEL (21). Lorsqu'elle a terminé, la soupère électrique Total Control bippe pendant 10 secondes. Débranchez-la du secteur, ôtez le couvercle (4) et servez.

REMARQUE : Selon le type de soupe que vous préparez, les ingrédients peuvent absorber le liquide et le volume peut réduire. Ainsi, le nombre de portions affiché à la fin de la préparation peut être inférieur au nombre de départ.

Mode opératoire du mode Sauté

17 Vérifiez que la soupère électrique Total Control est débranchée du secteur. Retirez le couvercle (4) en veillant à ne pas toucher la lame dentelée (8). **ATTENTION : Lame tranchante.**

18 Versez un peu d'huile dans le récipient amovible (7). Branchez la soupère électrique Total Control au secteur.

19 Appuyez sur le bouton Mode (22) jusqu'à ce que le témoin du mode Sauté (16) soit mis en surbrillance. Refermez le couvercle (4).

20 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et votre soupère électrique commencera à chauffer.

21 Au bout d'une minute, ôtez le couvercle (4) et ajoutez prudemment les ingrédients à faire revenir dans le récipient amovible (7). Refermez le couvercle (4) et laissez le programme suivre son cours. Vous devrez peut-être ôter le couvercle pour remuer les ingrédients en cours de cuisson. Reportez-vous aux recettes à partir de la page 16.

ATTENTION : Ajoutez les ingrédients délicatement afin d'éviter les éclaboussures de matière grasse.

22 Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23). Ajoutez le reste des ingrédients dans le récipient amovible (7), puis commencez la préparation de la soupe en sélectionnant le programme souhaité, comme indiqué à la page 7.

Si vous ôtez le couvercle (4) pour mélanger ou ajouter des ingrédients en mode Sauté, la préparation se poursuivra dès que vous le refermerez (4). Le couvercle (4) doit être bien refermé pour que la préparation continue. La mémoire de la soupère électrique conservera ces paramètres ; il ne sera donc pas nécessaire de recommencer le réglage.

Mode opératoire du mode Boissons

- 23** Vérifiez que la soupière électrique Total Control est débranchée du secteur. Retirez le couvercle (4) en veillant à ne pas toucher la lame dentelée (8). **ATTENTION : Lame tranchante.**
- 24** Placez les ingrédients pour 3 ou 4 portions dans le récipient amovible (7). Ajoutez le liquide en dernier.
- 25** Remplacez le couvercle (4) sur la verseuse (10) en veillant à bien le mettre en place. Branchez la soupière électrique Total Control au secteur.
- 26** Appuyez sur le bouton Mode (22) jusqu'à ce que le témoin du mode Boissons (17) soit mis en surbrillance.
- 27** Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et le compte à rebours du temps de préparation s'affichera sur l'écran DEL (21).

REMARQUE : La fonction Boissons n'est disponible que pour 3 ou 4 portions. Il n'est donc pas nécessaire de configurer le nombre de portions.

- 23** Lorsqu'elle a terminé, la soupière électrique Total Control bippe pendant 10 secondes. Débranchez-la du secteur, ôtez le couvercle (4) et servez.

Mode opératoire du mode Réchauffage

- 23** Vérifiez que la soupière électrique Total Control est débranchée du secteur. Retirez le couvercle (4) en veillant à ne pas toucher la lame dentelée (8). **ATTENTION : Lame tranchante.**
- 30** Placez la soupe maison que vous souhaitez réchauffer dans le récipient amovible (7). 2 portions minimum, 4 portions maximum.
- 31** Remplacez le couvercle (4) sur la verseuse (10) en veillant à bien le mettre en place. Branchez la soupière électrique Total Control au secteur.
- 32** Appuyez sur le bouton Mode (22) jusqu'à ce que le témoin du mode Réchauffage (18) soit mis en surbrillance. Appuyez sur le bouton Portions (24) pour sélectionner le nombre de portions (2, 3 ou 4).
- 33** Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et le compte à rebours du temps de préparation s'affichera sur l'écran DEL (21).
- 34** Lorsqu'elle a terminé, la soupière électrique Total Control bippe pendant 10 secondes. Débranchez-la du secteur, ôtez le couvercle (4) et servez.

REMARQUE : Le nombre de portions sélectionné sur le bandeau de commandes doit correspondre au nombre de portions de soupe ajoutées. Si ce n'est pas le cas, la soupe ne sera pas réchauffée à la température adéquate.

La texture de la soupe peut changer suite au réchauffage.

Lorsque vous réchauffez des soupes moulinées, leur texture peut devenir plus onctueuse.

Mode opératoire du mode Mixage

- 35** Vérifiez que la soupière électrique Total Control est débranchée du secteur. Retirez le couvercle (4) en veillant à ne pas toucher la lame dentelée (8). **ATTENTION : Lame tranchante.**
- 36** Placez la soupe avec morceaux dans le récipient amovible (7). **REMARQUE : Mode réservé au mixage des soupes avec morceaux et moulinées, ou d'autres ingrédients cuits et mous.**
- 37** Remplacez le couvercle (4) sur la verseuse (10) en veillant à bien le mettre en place. Branchez la soupière électrique au secteur.
- 38** Appuyez sur le bouton Mode (22) jusqu'à ce que le témoin du mode Mixage (19) soit mis en surbrillance.
- 39** Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et maintenez-le enfoncé pendant la durée de mixage souhaitée. Il s'agit d'un paramètre manuel vous permettant de mixer jusqu'à 20 secondes. Le mixage s'arrête dès que vous retirez votre doigt du bouton. Recommencez l'opération si vous devez poursuivre le mixage pendant encore quelques secondes.
- 40** Débranchez la soupière électrique du secteur, ôtez le couvercle (4) et servez.

ALTERNATIVE : Si vous souhaitez mixer la soupe déjà préparée dans le récipient amovible (7), commencez à partir de l'étape 4.

Mode opératoire du mode Pré-nettoyage

- 41** Vérifiez que la soupière électrique Total Control est débranchée du secteur. Retirez le couvercle (4) en veillant à ne pas toucher la lame dentelée (8). **ATTENTION : Lame tranchante.**
- 42** Versez 800 ml d'eau dans le récipient amovible (7) et ajoutez une petite quantité de liquide vaisselle.
- 43** Remplacez le couvercle (4) sur la verseuse (10) en veillant à bien le mettre en place. Branchez la soupière électrique Total Control au secteur.
- 44** Appuyez sur le bouton Mode (22) jusqu'à ce que le témoin du mode Pré-nettoyage (20) soit mis en surbrillance.
- 45** Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et le compte à rebours s'affichera sur l'écran DEL (21). Le programme de pré-nettoyage dure 4 minutes.
- 46** Une fois le cycle de pré-nettoyage terminé, vérifiez que la soupière électrique Total Control est débranchée du secteur. Retirez le couvercle (4) en veillant à ne pas toucher la lame dentelée (8). **ATTENTION : Lame tranchante.**
- REMARQUE : Le mode de pré-nettoyage nettoie uniquement la base. Il est nécessaire de procéder à un nettoyage supplémentaire du récipient amovible (7) et du couvercle (4). Reportez-vous à la section Un bonheur à nettoyer à la page 32. Rincez votre soupière à l'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles de liquide vaisselle.**
- ATTENTION : Le récipient amovible (7) est chaud après le cycle de pré-nettoyage.**

Un bonheur à nettoyer

La soupière électrique Total Control est dotée d'une fonction de pré-nettoyage (20). Plus d'informations à la page 13. Remarque importante : Le pré-nettoyage facilite uniquement le nettoyage de la base du récipient amovible (7). Un nettoyage supplémentaire peut être nécessaire.

La soupière électrique Total Control ne passe pas au lave-vaisselle mais elle est facile à nettoyer. Après utilisation, essuyez simplement le carter du moteur (6) et la lame dentelée (8) avec de l'eau tiède savonneuse, puis séchez le tout.

NE plongez PAS le couvercle ou la verseuse dans l'eau.

Le récipient amovible (7) de la soupière électrique Total Control peut être retiré de la verseuse (10) pour le nettoyage. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton de déverrouillage du récipient (9) et de retirer ce dernier. Lavez simplement le récipient amovible (7) à la main avec de l'eau tiède savonneuse et essuyez la verseuse avec un torchon doux humidifié.

Séchez soigneusement les contacts du récipient amovible après le lavage. Pour repositionner le récipient amovible dans la verseuse, vérifiez qu'il est bien droit puis appuyez pour l'enclencher.

Certains types d'aliments peuvent brûler s'ils sont en contact avec la résistance chauffante au fond de l'appareil. Si cela se produit, sélectionnez le mode Pré-nettoyage. Si les tâches ne partent pas, il s'agit d'une décoloration qui restera. Cela n'affectera ni les performances, ni la qualité des préparations. N'utilisez pas de grattoirs sur la soupière électrique Total Control, vous risqueriez de l'endommager.

Retirer et repositionner le joint 47

Il sera parfois nécessaire de retirer le joint du couvercle (3) pour le nettoyer. Lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le soigneusement avant de le repositionner.

43 ATTENTION : NE plongez PAS le couvercle ni la verseuse dans l'eau. Ces pièces contiennent des composants électriques qui peuvent être endommagés au contact de l'eau. Veillez à ne pas mouiller les connexions électriques.

Sécher soigneusement avant utilisation.

Utilisation de la soupière électrique

Votre soupière électrique Total Control propose 3 programmes pour les soupes et 1 programme pour les boissons.

Sélectionnez le programme de votre choix :

Pour une soupe onctueuse... (13)

Le programme Soupe onctueuse (9) est parfait pour les recettes de soupes à la texture veloutée. Le programme assure un mixage des ingrédients à la texture voulue et une cuisson en douceur à la température adéquate. (Le programme dure 21 minutes pour 4 portions, puis la soupe peut être servie et dégustée !)

Mode Soupe moulignée (14)

Le programme Soupe moulignée (9) est parfait pour les recettes de soupes à la texture moulignée. Le programme dure 25 minutes pour 4 portions, puis la soupe peut être servie et dégustée !

Mode Soupe avec morceaux (15)

Le programme Soupe avec morceaux (9) est parfait pour les recettes de soupes rustiques dont la texture est plus grossière. Ce programme chauffe les ingrédients plus longtemps pour garantir une cuisson parfaite des morceaux. Il dure 28 minutes pour 4 portions. Pour les soupes avec morceaux, il n'y a pas de mixage. L'appareil assure uniquement la cuisson. Il est donc recommandé de bien couper les légumes en petits dés. Lorsque votre soupe contient trop de morceaux après la cuisson, sélectionnez la fonction Mixage pour obtenir la consistance désirée. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes, puis vérifiez la texture.

Mode Sauté... (16)

Le mode Sauté chauffe la soupière de manière à pouvoir faire revenir des aliments tels que les oignons et des lardons avant l'ajout des autres ingrédients dans la soupe. Versez un peu d'huile dans le récipient amovible (7), sélectionnez le mode Sauté et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23). Faites chauffer l'huile pendant une minute avant d'ajouter les ingrédients. Le mode Sauté est uniquement disponible lorsque le couvercle (4) est fermé sur la verseuse (10). **Le mode Sauté se désactive lorsque le couvercle est soulevé. Remarque : N'utilisez pas le mode Sauté pendant plus de 10 minutes.**

Boissons (17)

Le mode Boissons de la soupière électrique Total Control est idéal pour préparer des smoothies et des milkshakes à partir d'ingrédients frais. Pour consulter des recettes de boissons, reportez-vous aux pages 29 - 30. Au bout de 2 minutes, la boisson peut être servie.

Le mode Boissons ne chauffe pas les ingrédients et convient parfaitement à la préparation de boissons rafraîchissantes quand il fait chaud.

Remarque : Ne mettez pas de glaçons dans la soupière électrique Total Control.

Un mixage parfait ! (19)

Le mode Mixage vous permet de mixer davantage la soupe pour obtenir la texture souhaitée. Ce mode ne prolonge pas la cuisson de la soupe.

Pour utiliser ce mode après la cuisson, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Vous quitterez ainsi le mode Conservation au chaud. Ôtez le couvercle, puis reportez-vous aux étapes 4 à 6 de la page 12.

Conservation au chaud

Lorsque le programme de préparation de la soupe est terminé, l'unité passe en mode Conservation au chaud. Ce mode s'affiche sur le bandeau de commandes (2). Si vous souhaitez servir la soupe sans attendre, soulevez le couvercle et servez. Le mode Conservation au chaud se désactive dès que vous soulevez le couvercle.

Guide des programmes

Soupe onctueuse	19, 21 min	3, 4
Soupe moulinée	22, 24, 26 min	2, 3, 4
Soupe avec morceaux	25, 27, 29 min	2, 3, 4
Mode Sauté	10 minutes maximum	-
Boissons	2 minutes	3, 4
Réchauffage	11, 14, 17 min	2, 3, 4
Mixage	À la demande	4 maximum
Pré-nettoyage	4 minutes	-
Conservation au chaud	30 minutes	2, 3, 4

Recettes

Soupes riches et généreuses ou encore smoothies rafraîchissants : nous avons élaboré pour vous toute une gamme de recettes à réaliser avec votre nouvelle soupière électrique Total Control.

Le mode Soupe avec morceaux (15) permet uniquement de cuire les ingrédients, il ne permet en aucun cas de les découper. Lorsque la soupe contient trop de morceaux à votre goût, vous pouvez utiliser le mode Mixage (19) pour la rendre plus onctueuse.

Les recettes ont été conçues pour des quantités situées entre les capacités minimale et maximale de la soupière électrique Total Control (de 800 ml à 1,6 litre).

Les recettes ont été élaborées pour des textures onctueuses, moulinées ou avec morceaux, et les quantités d'ingrédients sont indiquées pour 2, 3 ou 4 portions.

REMARQUE : Les quantités pour deux portions sont fournies uniquement pour les soupes moulinées et avec morceaux.

F

Mode Soupe onctueuse (13)

Soupe de légumes simple

	3 portions	4 portions	
Temps de préparation :		5 minutes	5 minutes
Temps de cuisson :	19 minutes	21 minutes	
Réglage :	Soupe onctueuse	Soupe onctueuse	
Ingrédients :			
	525 g	700 g	légumes, dont céleri, rutabaga, pommes de terre, carottes, oignons, panais tous coupés en morceaux bouillon de légumes chaud une pincée de mélange d'herbes sel et poivre

Préparation :

- 1 Placez tous les légumes dans le récipient amovible (7), ajoutez le bouillon jusqu'au niveau souhaité et mélangez avec une cuillère en bois.
- 2 Ajoutez une pincée d'herbes, sélectionnez le mode Soupe onctueuse (13), sélectionnez le nombre de portions souhaité et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23).
- 3 À la fin de la préparation, rectifiez l'assaisonnement et servez.

Soupe de tomates au basilic facile

	3 portions	4 portions	
Temps de préparation :	5 minutes	5 minutes	
Temps de cuisson :	19 minutes	21 minutes	
Réglage :	Soupe onctueuse	Soupe onctueuse	
Ingrédients :			
	• 110 g	150 g	d'oignons rouge coupés en dés
	• 220 g	300 g	de pommes de terre coupées en dés
	• 75 g	100 g	de carottes coupées en dés
	• 300 g	400 g	de tomates pelées en conserve
	• ¾ CS	1 CS	de purée de tomate
	• 1	1	de gousses d'ail écrasées
	• 5 g	7 g	de feuilles de basilic, déchirées grossièrement
	• Environ 500 ml	Environ 700 ml	de bouillon de volaille chaud

Préparation :

- 1 Placez les légumes dans le récipient amovible (7).
- 2 Ajoutez les ingrédients restants, puis le bouillon jusqu'au niveau souhaité. Mélangez avec une cuillère en bois.
- 3 Fermez le couvercle (4), sélectionnez le mode Soupe onctueuse (13), sélectionnez le nombre de portions souhaité et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23).
- 4 Lorsque la préparation est terminée, ajoutez du sel et du poivre fraîchement moulu à votre convenance.

Mode Soupe moulinée (14)

Soupe de champignons

	2 portions	3 portions	4 portions	
Temps de préparation :	15 minutes	15 minutes	15 minutes	
Mode Sauté :	10 minutes	10 minutes	10 minutes	
Temps de cuisson :	21 minutes	23 minutes	25 minutes	
Réglage :	Soupe moulinée	Soupe moulinée	Soupe moulinée	
Ingrédients :				
	• 310 g	465 g	625 g	de champignons coupés en fines lamelles
	• 1 CS	1½ CS	2 CS	d'huile d'olive
	• 75 g	115 g	150 g	d'oignons hachés
	• 60 g	85 g	120 g	de céleri coupé en morceaux
	• 1	1	2	de gousses d'ail écrasées
	• 5 g	7 g	10 g	de persil frais grossièrement haché
	• Environ 400 ml	Environ 530 ml	Environ 700 ml	de bouillon de légumes chaud
	• 75 ml	115 ml	150 ml	de crème fraîche liquide
				Sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

- 1 Versez l'huile dans le récipient amovible (7), fermez le couvercle (7), sélectionnez le mode Sauté (16) et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23). Laissez chauffer 1 minute.
- 2 Ajoutez délicatement l'oignon, le céleri, l'ail, le persil et la moitié des champignons. Mélangez avec une cuillère en bois et faites revenir pendant 4 minutes en remuant de temps en temps. (Le volume des champignons réduira avec la cuisson).
- 3 Ajoutez les champignons restants dans le récipient amovible (7), mélangez et faites revenir encore 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 4 Ajoutez délicatement le bouillon chaud jusqu'au niveau souhaité. Sélectionnez le mode Soupe moulinée (14), sélectionnez le nombre de portions souhaité et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23).
- 5 Une fois la préparation terminée, ajoutez la crème, mélangez avec une cuillère en bois et assaisonnez à votre goût.

Soupe de carottes à la coriandre

	2 portions	3 portions	4 portions	
Temps de préparation :	15 minutes	15 minutes	15 minutes	
Temps de cuisson :	21 minutes	23 minutes	25 minutes	
Réglage :	Soupe moulinée	Soupe moulinée	Soupe moulinée	
Ingrédients :				
	• 50 g	75 g	100 g	d'oignons émincés
	• 60 g	90 g	120 g	de céleri coupé en petits morceaux
	• 250 g	375 g	500 g	de carottes coupées en petits dés
	• ½ cc. à ras	¾ cc. à ras	1 cc. à ras	de coriandre moulue
	• 7 g	12 g	15 g	de coriandre fraîche hachée
	• Environ 400 ml	Environ 600 ml	Environ 800 ml	de bouillon de légumes chaud
	• 25 - 50 ml	50 - 100 ml	50 - 100 ml	de lait demi-écrémé
				Sel et poivre selon la convenance

Préparation :

- 1 Placez l'oignon, le céleri, les carottes, la coriandre moulue et la coriandre hachée dans le récipient amovible (7), et mélangez avec une cuillère en bois.
- 2 Ajoutez le bouillon jusqu'au niveau souhaité (4), sélectionnez le mode Soupe moulinée (14) puis le nombre de portions souhaité et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23).
- 3 Une fois la préparation terminée, ajoutez suffisamment de lait et mélangez avec une cuillère en bois pour obtenir la texture voulue. Assaisonnez à votre convenance.
- 4 Parsemez de feuilles de coriandre hachées (facultatif) et servez.

Mode Soupe avec morceaux (15)

Pistou à la française

	2 portions	3 portions	4 portions	
Temps de préparation :	15 minutes	15 minutes	15 minutes	
Temps de cuisson :	24 minutes	26 minutes	28 minutes	
Réglage :	Soupe avec morceaux	Soupe avec morceaux	Soupe avec morceaux	
Ingrédients :				
	• 75 g	110 g	150 g	de courgettes coupées en petits dés
	• 35 g	50 g	70 g	de pommes de terre coupées en petits dés
	• 35 g	50 g	70 g	d'oignons finement émincés
	• 25 g	35 g	50 g	de carottes coupées en petits dés
	• 200 g	300 g	400 g	de tomates pelées en conserve
	• 25 g	35 g	50 g	de petits pois
	• 25 g	35 g	50 g	de haricots verts coupés en morceaux de 1 cm
	• 25 g	35 g	50 g	de spaghettis brisés en petits morceaux
	• Environ 350 ml	Environ 475 ml	Environ 650 ml	de bouillon de légumes chaud
	• ½ CS	¾ CS	1 CS	de purée de tomates (à incorporer au bouillon)
				Sel et poivre noir moulu

Pour servir :

- Pesto
- Parmesan

Préparation :

- 1 Placez les légumes et les spaghettis dans le récipient amovible (7), ajoutez le bouillon et la purée de tomate jusqu'au niveau souhaité et mélangez avec une cuillère en bois.
- 2 Sélectionnez le mode Soupe avec morceaux (15) puis le nombre de portions souhaité et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23).
- 3 Une fois la préparation terminée, assaisonnez à votre convenance et servez avec une cuillerée de pesto et de parmesan fraîchement râpé.

Bouillon d'agneau d'hiver aux lentilles

	2 portions	3 portions	4 portions	
Temps de préparation :	20 minutes	20 minutes	20 minutes	
Mode Sauté :	7 minutes	7 minutes	7 minutes	
Temps de cuisson :	24 minutes	26 minutes	28 minutes	
Réglage :	Soupe avec morceaux	Soupe avec morceaux	Soupe avec morceaux	
Ingrédients :				
	• ½ CS	1 CS	1 CS	d'huile d'olive
	• 35 g	55 g	75 g	de viande d'agneau crue hachée
	• 50 g	75 g	100 g	d'oignons finement émincés
	• 1	1½	2	de gousses d'ail écrasées
	• 25 g	35 g	50 g	de carottes coupées en fines rondelles
	• 75 g	110 g	150 g	de pommes de terre coupées en petits morceaux
	• 50 g	75 g	100 g	de rutabaga coupée en petits morceaux
	• 1½ CS	2½ CS	3 CS	de farine
	• 120 g	175 g	235 g	de lentilles vertes cuites en conserve, égouttées
	• ¼ cc.	½ cc.	½ cc.	de romarin frais haché
	• ¼ CS	½ CS	1 CS	de persil frais haché
	• 1	1	2	feuille de laurier
	• ½ cc.	½ cc.	1 cc.	de sauce Worcestershire
	• Environ 450 ml	Environ 675 ml	Environ 900 ml	de bouillon d'agneau chaud

Préparation :

- 1 Versez l'huile d'olive dans le récipient amovible (7), fermez le couvercle (7), sélectionnez le mode Sauté (16) et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23). Au bout d'une minute, ajoutez délicatement la viande d'agneau hachée, refermez le couvercle (4) et faites revenir pendant 2 minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une coloration homogène.
- 2 Ajoutez délicatement les oignons, l'ail, les carottes, les pommes de terre et le rutabaga dans le récipient amovible (7), puis faites revenir pendant 4 minutes. Versez la farine puis ajoutez le reste des ingrédients et le bouillon chaud jusqu'au niveau souhaité.
- 3 Remuez avec une cuillère en bois ou une spatule. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et maintenez-le enfoncé, sélectionnez le mode Soupe avec morceaux (15) puis le nombre de portions souhaité et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23).
- 4 Assaisonnez à votre convenance et retirez les feuilles de laurier avant de servir.

Mode Sauté (16)

Soupe de céleri

	3 portions	4 portions
Temps de préparation :	10 minutes	10 minutes
Mode Sauté :	7 minutes	7 minutes
Temps de cuisson :	19 minutes	21 minutes
Réglage :	Soupe onctueuse	Soupe onctueuse

Ingrédients :

• 1 CS	1 CS	d'huile d'olive
• 350 g	450g	de céleri coupé grossièrement (avec les feuilles)
• 75 g	100 g	d'oignons émincés
• 110 g	150 g	de pommes de terre coupées
• Environ 700 ml	Environ 800ml	de bouillon de légumes chaud
		Sel et poivre noir moulu
		Persil frais pour la garniture

Préparation :

- 1 Versez l'huile d'olive dans le récipient amovible (7), fermez le couvercle (7), sélectionnez le mode Sauté (16) et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23). Au bout d'1 minute, ajoutez délicatement la viande d'agneau hachée, refermez le couvercle (4) et faites revenir pendant 2 minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une coloration homogène.
- 2 Ajoutez délicatement les oignons, l'ail, les carottes, les pommes de terre et le rutabaga dans le récipient amovible (7), puis faites revenir pendant 4 minutes. Versez la farine puis ajoutez le reste des ingrédients et le bouillon chaud jusqu'au niveau souhaité.
- 3 Remuez avec une cuillère en bois ou une spatule. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et maintenez-le enfoncé, sélectionnez le mode Soupe avec morceaux (15) puis le nombre de portions souhaité et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23).
- 4 Assaisonnez à votre convenance et retirez les feuilles de laurier avant de servir.

Soupe de brocolis et de fromage Stilton

	3 portions	4 portions
Temps de préparation :	10 minutes	10 minutes
Mode Sauté :	6 minutes	6 minutes
Temps de cuisson :	19 minutes	21 minutes
Réglage :	Soupe onctueuse	Soupe onctueuse

Ingrédients :

• ¼ CS	1 CS	d'huile d'olive
• 75 g	100 g	d'oignons émincés
• 180 g	250 g	de pommes de terre coupées en dés
• 1	2	gousses d'ail écrasées
• 180 g	250 g	de bouquets et de tiges de brocoli, coupés grossièrement
• 750 ml	1 litre	de bouillon de légumes chaud
• 115 g	150 g	de fromage Stilton bleu, émiétté
		Poivre noir fraîchement moulu
		Une pincée de sel

Préparation :

- 1 Versez l'huile dans le récipient amovible (7), sélectionnez le mode Sauté (16) et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23). Faites chauffer l'huile pendant une minute.
- 2 Ajoutez délicatement l'oignon, remuez avec une cuillère en bois et faites revenir pendant 3 minutes en mélangeant de temps en temps.
- 3 Ajoutez l'ail et les pommes de terre, et faites revenir pendant 2 minutes en mélangeant de temps en temps.
- 4 Ajoutez le bouillon de légumes (respectez la quantité indiquée), appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et maintenez-le enfoncé, sélectionnez le mode Soupe onctueuse (13) puis le nombre de portions souhaité et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23).
- 5 Lorsque le minuteur indique 11 minutes restantes, ajoutez délicatement le brocoli et mélangez avec une cuillère en bois.
- 6 Une fois le programme terminé, ajoutez le fromage de Stilton, sélectionnez le mode Mixage (19) et maintenez enfoncé le bouton Marche/Arrêt (23) jusqu'à obtention de la texture souhaitée.
- 7 Rectifiez l'assaisonnement (il n'est peut-être pas nécessaire de saler cette soupe) et servez.

Remarque : Les pommes de terre épaississent la soupe. Si vous préférez en utiliser moins que dans notre recette, la soupe sera plus liquide.

Mode Boissons (17)

Milkshake au beurre de cacahuètes

	3 portions	4 portions
Temps de préparation :	5 minutes	5 minutes
Durée du programme :	2 minutes	2 minutes

Ingrédients :

• 900 ml	1,2 litre	de lait demi-écrémé
• 125 g	175 g	de glace à la vanille
• 4½ CS à ras	6 CS à ras	beurre de cacahuètes doux
• 4½ CS	6 CS	de sirop d'érable

Préparation :

- 1 Placez tous les ingrédients dans le récipient amovible (7) et remuez avec une cuillère en bois.
- 2 Fermez le couvercle, sélectionnez le mode Boissons (17) et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23).
- 3 Servez immédiatement.

Remarque : Il est possible d'utiliser du miel liquide à la place du sirop d'érable.

Smoothie de petit-déjeuner aux myrtilles et à l'avoine (avec du yaourt nature)

3 portions

Temps de préparation : 5 minutes
Durée du programme : 2 minutes

4 portions

5 minutes
2 minutes

Ingrédients :

• 675 g	800 g	de yaourt nature allégé
• 325 ml	400 ml	de lait demi-écrémé
• 45 g	60 g	de flocons d'avoine
• 115 g	150 g	de myrtilles
• 2 CS	3 CS	de miel liquide

Préparation :

- 1 Placez tous les ingrédients dans le récipient amovible (7) et remuez avec une cuillère en bois.
- 2 Fermez le couvercle (4), sélectionnez le mode Boissons (17) et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23).

Foire aux questions

Si vous avez des questions à propos de l'utilisation de votre soupière électrique Total Control, reportez-vous à la liste ci-dessous. Vous y trouverez les réponses aux questions les plus fréquemment posées (FAQ).

Pour toute assistance supplémentaire, contactez notre service d'assistance :
0344 871 0944.

Est-ce que la soupière continue à chauffer lorsque je soulève le couvercle (4) ?

Non. Pour une sécurité maximale, l'alimentation s'interrompt dès que vous soulevez le couvercle. La soupière chauffe uniquement lorsque le couvercle (4) est fermé et que le programme Soupe onctueuse (13), Soupe moulignée (14), Soupe avec morceaux (15), Sauté (16) ou Réchauffage (18) a été sélectionné.

Puis-je ôter le couvercle en cours de cycle ?

À chaque cycle, la soupière électrique Total Control vous permet d'ajouter les ingrédients oubliés ou de remuer le Sauté (16) pendant 1 minute.

Puis-je utiliser ma soupière électrique pour d'autres préparations que des soupes ?

Non. Les programmes disponibles sont réglés de manière à concocter des soupes et des boissons idéales à partir des ingrédients d'origine. Suivez les recettes et adaptez-les à votre goût.

Puis-je utiliser de la viande crue avec la soupière électrique ?

Non, sauf les lardons et les petites quantités de viande hachée (jusqu'à 100 g). Vous devez d'abord cuire la viande séparément avant d'utiliser celle-ci dans la soupe avec les autres ingrédients de la recette car la soupière électrique Total Control est uniquement conçue pour faire revenir doucement des petites quantités de lardons fumés et d'oignons avant de cuire la soupe. **ATTENTION : Vous ne devez pas utiliser le mode Sauté pour cuire de la viande crue autre que les lardons fumés et la viande hachée (100 g max.).**

Quelle est la capacité de la soupière électrique ?

La capacité de votre soupière électrique Total Control est de 1,6 litre. Ceci correspond au trait de repère qui figure à l'intérieur et à l'extérieur du récipient amovible (7). Veillez à ne pas remplir votre soupière électrique Total Control au-dessus de ce repère. Dans le cas contraire, le détecteur de remplissage excessif coupera l'alimentation électrique de la lame dentelée (8) et l'écran DEL (21) affichera le message « E1 ». Si cela se produit, il suffit de retirer une partie des ingrédients de façon à ne pas dépasser le repère de remplissage 1 600 ml et d'essuyer le détecteur de remplissage excessif (5) sur le couvercle (4). Assurez-vous que les ingrédients (y compris les liquides) se trouvent au-dessus du trait pour 2 portions, sinon le mode de Mixage ne pourra pas fonctionner.

Puis-je modifier le temps des modes Soupe onctueuse, Soupe moulignée et Soupe avec morceaux ?

Non. Les temps de ces modes sont prédéfinis.

Puis-je réchauffer de la soupe en conserve/brique ?

Non. Les programmes sont réglés de manière à concocter des soupes idéales à partir des ingrédients d'origine. Bien que pratiques, les soupes en conserve/brique peuvent brûler sur la résistance inférieure et endommager le produit.

Que dois-je faire si ma soupière électrique Total Control cesse de fonctionner ?

? Votre soupière électrique Total Control est équipée d'un thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation électrique et arrête l'appareil pour prévenir toute surchauffe si vous l'utilisez de façon continue sur 3 cycles ou plus. Si cela venait à se produire, retirez tous les aliments du récipient amovible et laissez la soupière électrique refroidir pendant 30 minutes avant de reprendre la préparation.

Si vous utilisez le mode Mixage (19) en continu pendant plus de 20 secondes, un arrêt de sécurité coupe l'alimentation électrique pour prévenir toute surchauffe. Si cela se produit, patientez pendant 10 secondes avant de réutiliser le mode Mixage.

Puis-je préparer des soupes froides comme les gaspachos dans ma soupière électrique Total Control ?

Oui, mais vous devrez d'abord cuire la soupe en utilisant le mode Soupe onctueuse (13), Soupe moulinée (14) ou Soupe avec morceaux (15). Ensuite, il vous suffira de laisser la soupe refroidir ou de la mettre au réfrigérateur avant de la déguster.

Que dois-je faire si de la nourriture brûle sur la résistance de la base de la soupière électrique Total Control ?

En raison de l'amidon et du sucre présents dans certains aliments, ces derniers peuvent légèrement brûler lorsqu'ils sont en contact avec la résistance inférieure du récipient amovible (4). Pour éviter ce problème, versez une demi-tasse d'eau ou de bouillon dans la soupière électrique Total Control avant d'y placer des ingrédients solides. Complétez ensuite avec le restant du liquide préconisé dans votre recette.

Annuler ou modifier les programmes

Si vous vous êtes trompé(e) de programme et que vous avez appuyé sur le bouton Marche/Arrêt (23), ou si vous souhaitez annuler le programme sélectionné, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes. Appuyez sur le bouton Mode (22) pour sélectionner le programme adéquat puis sur le bouton Marche/Arrêt (23) pour redémarrer.

Nous contacter

Service d'assistance

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

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

Dialoguer avec nous

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

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

Appli Morphy Richards Cook & Create



VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

Pour la clientèle en France

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

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

Numéro du modèle
Numéro de série

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

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

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

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

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

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

circonstances suivantes :

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

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

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

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

F

Pour la clientèle en Belgique

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

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

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

- 69** Morphy Richards products are intended for household use only. 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

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

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

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

Glenn Dimplex France

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

www.glendimplex.fr
T : (0)148155363

- 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 Grund behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.
T : 06800 444 00 888 F : 06071 37048
E : morphyrichards-de@technikhal.com

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. 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.

Imporaudio Lda

Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-462 Perafita
Portugal
T : +351 22 996 67 40 F : +351 22 996 67 41

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

PER ASSISTENZA TECNICA:

HELPLINE 199.193.328 LLUN-VEN 9.30-13.00 e 14.30-17.30.
Costo della chiamata 14,26 cent. di Euro al minuto IVA inclusa (da rete fissa).

E : assistenza@necchi.it F : +39-0693498270

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

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

Albaine AS

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

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

KuGaNa Logistics Sp. z o.o.

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

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

Solight s.r.o.

Na Šime
500 06 Hradec Karlove
Czech Republic

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

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

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

- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia. Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Faça a reciclagem nos locais apropriados. Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.

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

- OK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU. Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet. Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil. Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.

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

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

GB

F

D

P

I

DK

PL

CZ

morphyrichards®

FP501020MEE Rev2 10/16

www.morphyrichards.com