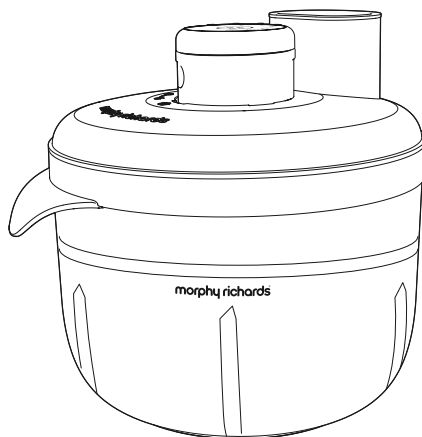


morphy richards®

PREPSTAR



Food Processor

Please read and keep these instructions

GB

Robot ménager

Veuillez lire et conserver ces instructions.

F

Küchenmaschine

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf.

D

Keukenmachine

Lees deze instructies en bewaar ze

NL

Processador de alimentos

Leia e guarde estas instruções

P

Foodprocessor

Læs og gem venligst denne vejledning

DK

Matberedare

Läs och spara dessa anvisningar

S

Robot kuchenny

Przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do wykorzystania w przyszłości

PL

Kuchyňský robot

Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte si je

CZ

Kuchynský robot

Prečítajte si tieto pokyny a dodržujte ich

SLK



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.

- **WARNING: Misuse of appliance could cause personal injury.**
- Do not use continuously for longer than times stated in the 'Usage' section. After using for this length of time, allow to cool for 60 minutes.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep appliance and cord out of the reach of children.
- Avoid touching moving parts. Keep hands, hair and clothing, and utensils away from the Prepstar attachments during operation, to prevent personal injury and/or damage to the appliance.
- Switch off the appliance and disconnect from the supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Unplug from the outlet when not in use, or when left unattended, and before assembling, disassembling or cleaning.
- For care and cleaning refer to the 'Quick Cleaning' section.

In addition, we offer the following safety advice.

Location

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

Mains cable

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

Other safety considerations

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

Product specific safety

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

Electrical requirements

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

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

GB



Santé / Sécurité

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

- **AVERTISSEMENT** : Une mauvaise utilisation de cet appareil pourrait provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil en continu pendant une durée supérieure à celle mentionnée dans la section « Usage ». Après l'avoir utilisé pendant la durée indiquée, laissez-le refroidir pendant 60 minutes.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, pourvu qu'elles soient surveillées ou qu'on leur fournisse des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques que cela comporte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Évitez de toucher les pièces mobiles. Veillez à tenir vos mains, vos cheveux, vos vêtements et tout ustensile à l'écart des accessoires Prepstar pendant le fonctionnement pour éviter toute blessure personnelle et/ou dommage de l'appareil.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le du secteur avant de remplacer des accessoires ou de toucher des pièces mobiles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

- Le débrancher de la prise lorsqu'il est inutilisé ou laissé sans surveillance, et lors de son montage, démontage ou nettoyage.
- Pour l'entretien et le nettoyage, reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel.

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

Positionnement

- Ne l'utilisez jamais dehors ou dans une salle de bains.
- Veillez à placer l'appareil loin du bord du plan de travail.

Câble d'alimentation

- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre par-dessus le rebord du plan de travail car un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace accessible, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne laissez pas le cordon passer sur une cuisinière ou une autre surface chaude qui pourrait l'endommager.
- Placez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être remplacé. Contactez Morphy Richards pour demander conseil.

Autres considérations de sécurité

- N'utilisez jamais l'appareil pour un usage autre que son usage prévu.
- N'utilisez pas d'accessoires ni d'outils non recommandés par Morphy Richards, car ils pourraient entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure.

F

Points de sécurité spécifiques au produit

- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés à la suite d'un dysfonctionnement de l'appareil, ou encore si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit.

Exigences électriques

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

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



Gesundheit und Sicherheit

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind die folgenden allgemeingültigen Sicherheitsvorkehrungen zu berücksichtigen.
Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Produkts aufmerksam durch.

- **WARNUNG: Ein Missbrauch des Geräts kann Verletzungen verursachen.**
- Benutzen Sie das Gerät nicht ununterbrochen über eine längere Zeitdauer als im Abschnitt „Nutzung“ angegeben. Nach dem Gebrauch für die oben angegebene Zeitdauer 60 Minuten lang abkühlen lassen.
- Dieses Gerät kann von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden und/oder dass sie eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Gerät und Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Keine sich bewegenden Teile anfassen. Hände, Haare, Kleidung sowie Utensilien von den Prepstar-Zubehörteilen fernhalten, solange das Gerät in Betrieb ist. Nur so werden Verletzungen und/oder Schäden am Gerät vermieden.
- Bevor Sie Zubehörteile wechseln oder Teile berühren, die sich im Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät nicht gebraucht oder unbeaufsichtigt hinterlassen wird, sollte es aus der Steckdose gezogen werden. Dasselbe gilt auch vor dem Zusammensetzen, Zerlegen oder Reinigen.
- Anleitungen zur Pflege und Reinigung finden sich im Abschnitt „Kurzanleitung zur Reinigung“.

D

Darüber hinaus gelten folgende Sicherheitshinweise.

Aufstellungsort

- Nicht im Freien oder in Badezimmern benutzen.
- Stellen Sie das Gerät stets in ausreichender Entfernung von der Kante einer Arbeitsplatte auf.

Stromkabel

- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte herabhängen, wo Kinder es erreichen könnten.
- Verlegen Sie das Kabel nicht über eine offene Fläche, z. B. zwischen einer tief angebrachten Steckdose und einem Tisch.
- Lassen Sie das Kabel nicht über einen Herd oder einen anderen heißen Bereich laufen, der das Kabel beschädigen könnte.
- Das Netzkabel muss bei der Verlegung von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts eine gewisse Bewegungsfreiheit besitzen und darf nicht zu straff angespannt sein.
- Der Austausch des Netzkabels ist nicht möglich. Wenden Sie sich an Morphy Richards für Beratung.

Weitere Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Bei der Benutzung von Zubehöriteilen bzw. Hilfsmitteln, die nicht von Morphy Richards empfohlen oder vertrieben wurden, besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.

Produktspezifische Anmerkungen zur Sicherheit

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

Elektrischer Anschluss

Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild Ihres Gerätes mit Ihrer

Hausstromversorgung übereinstimmt; es muss eine Wechselstromspannung (A.C.) sein.

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



Gezondheid en veiligheid

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen de volgende veiligheidsinstructies te worden nageleefd.
Lees deze instructies zorgvuldig voor u het apparaat gebruikt.

- **WAARSCHUWING: Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.**
- Niet langer gebruiken dan de tijd die aangeduid wordt in de sectie 'Gebruik'. Nadat u het apparaat gebruikt hebt gedurende deze tijdsduur, laat u deze 60 minuten afkoelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij op een veilige manier onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en zij de mogelijke gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Raak bewegende onderdelen niet aan. Houd handen, haar, kledij en keukengerei uit de buurt van de messen wanneer het apparaat wordt gebruikt. Anders kunt u letsel oplopen en/of het apparaat beschadigen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens het gebruik bewegen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een onderhoudstechnicus of een ander daartoe gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te voorkomen.

- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt of onbewaakt wordt achtergelaten en voor het monteren, demonteren of reinigen.
- Raadpleeg het relevante gedeelte voor reiniging en onderhoud.

Verder geven we u het volgende veiligheidsadvies.

Plaatsing

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in de badkamer.
- Plaats uw apparaat altijd uit de buurt van de rand van het werkblad.

Netsnoer

- Laat het netsnoer niet over de rand van het aanrecht hangen, binnen het bereik van een kind.
- Laat het netsnoer niet over een open ruimte hangen, bijvoorbeeld tussen een laag geplaatst stopcontact en een tafel.
- Laat het snoer niet langs een fornuis of een ander heet oppervlak lopen dat de kabel kan beschadigen.
- Het netsnoer moet van de stekker naar het basisstation lopen, zonder dat de aansluitingen worden belast.
- Het netsnoer mag niet worden vervangen. Neem contact op met Morphy Richards voor advies.

Andere veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik alleen accessoires of gereedschappen die door Morphy Richards aanbevolen of verkocht worden. Anders kan dat brand, elektrische schokken of letsel tot gevolg hebben.

Productspecifieke veiligheid

- Gebruik het apparaat nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, wanneer het apparaat slecht functioneert of wanneer het op enige wijze beschadigd is.

Elektrische vereisten

Controleer of de spanning op het typeplaatje van uw apparaat overeenkomt met uw elektriciteitsvoorziening in huis, die AC moet zijn (AC is wisselstroom).

Als de zekering van de stekker vervangen moet worden, moet een BS1362-zekering van 3 ampère worden gebruikt.

NL



Higiene e segurança

A utilização de qualquer aparelho eléctrico requer as seguintes regras de senso comum.
Por favor leia atentamente estas instruções antes de utilizar o produto.

- **AVISO: A má utilização do aparelho poderá causar possíveis lesões.**
- Não use continuamente por períodos superiores aos declarados da secção “Utilização”. Após utilização durante estes períodos de tempo, permita que arrefeça durante 60 minutos.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou se lhes forem fornecidas instruções no que respeita ao uso do aparelho de uma forma segura e entendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Evite o contacto com peças móveis. Mantenha as mãos, cabelo e vestuário e outros utensílios afastados dos acessórios da Prepstar durante o funcionamento, de modo a evitar danos pessoais e/ou danos no aparelho.
- Desligue o aparelho e desligue o cabo da alimentação eléctrica antes de mudar acessórios ou ao aproximar-se peças móveis.
- Caso o cabo de alimentação esteja danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, respectivo agente de serviço ou técnico igualmente qualificado para evitar acidentes.

- Desligue da tomada quando não estiver a ser utilizado ou quando deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Para cuidados e limpeza consulte a secção de “Limpeza rápida”.

Além disso, disponibilizamos os seguintes conselhos de segurança.

Localização

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

Cabo de alimentação

- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade da superfície de trabalho onde uma criança o possa alcançar.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço em aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.
- Não permita que o cabo passe sobre um fogão ou outra área quente que possa danificar o cabo.
- O cabo de alimentação deverá ter o comprimento adequado, desde a tomada até à unidade da base, sem forçar as ligações.
- Não é possível substituir o cabo de alimentação. Contacte a Morphy Richards para aconselhamento.

Outras considerações sobre segurança

- Utilize o aparelho apenas para o fim a que destina.
- A utilização de acessórios ou ferramentas não recomendados ou vendidos pela Morphy Richards pode causar risco de incêndio, choque eléctrico ou ferimentos.

Segurança específica do produto

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

Requisitos eléctricos

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

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



Sundhed og sikkerhed

Ved brug af elektriske apparater skal følgende sikkerhedsregler, baseret på sund fornuft, overholdes.

Læs vejledningen grundigt, inden du tager produktet i brug.

- **ADVARSEL: Misbrug af apparatet kan evt. medføre personskade.**
- Må ikke bruges kontinuerligt i længere tid end angivet i afsnittet "Brug". Efter brug af denne varighed skal du lade foodprocessoren køle af i 60 minutter.
- Apparatet kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller med manglende erfaring eller viden, hvis de får støtte og vejledning i at bruge apparatet sikkert og forstår de risici, der er forbundet med det.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke bruges af børn.
- Opbevar udstyret uden for børns rækkevidde.
- Undgå kontakt med de bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj og køkkenredskaber på afstand af Prepstar-tilbehør under brug for at forhindre personskade og/eller beskadigelse af udstyret.
- Sluk for apparatet, og træk stikket ud, før du skifter tilbehør eller kommer i nærheden af dele, der er i bevægelse ved brug.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparatør eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, når det er uden opsyn og før samling, adskillelse eller rengøring.
- Se afsnittet "Hurtig rengøring" for vedligeholdelse og rengøring.

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

Placering under brug

- Undlad brug udendørs eller i badeværelset.
- Hold altid apparatet væk fra kanten af køkkenbordet.

Ledning

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

Andre sikkerhedsovervejelser

- Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
- Brugen af tilbehør eller værktøj, der ikke anbefales eller sælges af Morphy Richards, kan forårsage brand, elektrisk stød eller skader.

Produktspecifik sikkerhed

- Anvend ikke apparater med en beskadiget ledning eller et odelagt stik, eller efter apparatet har været i uorden eller på nogen måde er blevet beskadiget.

Elektriske krav

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

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

DK



Hälsa och säkerhet

Användning av elektriska apparater kräver att följande säkerhetsregler baserade på sunt förnuft följs.
Läs de här anvisningarna noga innan du använder produkten.

- **WARNING! Felaktig användning kan orsaka personskador.**
- Använd inte hushållsmaskinen kontinuerligt längre än de tider som anges i avsnittet "Användning". När den har använts så länge, bör den få svalna i 60 minuter innan den används igen.
- Produkten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de får hjälp eller instruktioner om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår vilka faror som är förknippade med dess användning.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Produkten ska inte användas av barn.
- Förvara produkten och sladden utom räckhåll för barn.
- Undvik att vidröra röliga delar. Håll händer, hår, kläder och köksredskap på avstånd från bladen under användning, så att du undviker personskador och/eller skador på hushållsapparaten.
- Stäng av apparaten och dra ut nätsladden före byte av tillbehör eller innan du närmar dig delar som är i rörelse under användning.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceagent, eller av annan kvalificerad person för att undvika fara.
- Dra ut nätsladden ur vägguttaget när apparaten inte används eller när den lämnas utan tillsyn liksom före montering, demontering eller rengöring.
- För skötsel och rengöring, se avsnittet "Snabbrengöring".

Vi ger även följande råd om säkerhet.

Placering

- Använd inte hushållsapparaten utomhus eller i badrum.
- Placera aldrig apparaten nära kanten på en arbetsbänk.

Nätsladd

- Låt inte nätsladden hänga över kanten på arbetsytan där barn kan nå den.
- Låt inte sladden ledas över ett öppet utrymme, exempelvis mellan ett lågt sittande vägguttag och ett bord.
- Dra inte nätsladden över en spis eller andra heta ytor som skulle kunna skada sladden.
- Nätsladden måste räcka från vägguttaget fram till apparaten utan att kontakten eller uttaget överbelastas.
- Nätsladden kan inte bytas ut. Kontakta Morphy Richards för mer information.

Andra säkerhetsåtgärder

- Använd inte produkten för andra ändamål än vad den är avsedd för.
- Användning av tillbehör eller redskap som inte rekommenderas eller säljs av Morphy Richards kan orsaka brand, elstötar eller personskador.

Produktspecifik säkerhet

- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten är trasig eller har skadats på något sätt.

Elektriska krav

Kontrollera att spänningen på apparatens märkplåt motsvarar strömförsörjningen i bostaden (måste vara AC/växelström).

Om säkringen i kontakten (Storbritannien och Irland) behöver bytas ut måste en 13 A-säkring av typ BS1362 användas.

S



Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia

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

- **OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe używanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.**
- Nie należy używać urządzenia w sposób ciągły przez okres dłuższy niż określony w punkcie dotyczącym eksploatacji urządzenia. Po tym czasie należy odczekać 60 min, aby urządzenie uległo ochłodzeniu.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją grożące niebezpieczeństwa.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały urządzenia do zabawy.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Urządzenie oraz przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie należy dotykać części ruchomych. Podczas korzystania z urządzenia trzymać ręce, włosy, elementy ubioru, a także wszelkie przybory kuchenne w bezpiecznej odległości od przystawek miksera, aby nie dopuścić do obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka przed wymianą akcesoriów lub w przypadku potrzeby kontaktu z ruchomymi elementami.

- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym producenta, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Kiedy urządzenie nie jest używane lub jest pozostawione bez nadzoru, jak również przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Informacje na temat konserwacji i czyszczenia zamieszczono części dotyczącej szybkiego czyszczenia.

Poniżej znajduje się kilka wskazówek dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Lokalizacja

- Nie wolno używać urządzenia na wolnym powietrzu ani w łazience.
- Urządzenie należy umieścić z dala od krawędzi blatu.

Kabel zasilający

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

Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Nie wolno używać urządzenia do innych celów niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Korzystanie z przystawek lub narzędzi niezatwierdzonych i niesprzedawanych przez firmę Morphy Richards może wywołać pożar lub spowodować porażenie prądem albo inne obrażenia ciała.

Bezpieczeństwo produktu

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

Wymagania elektryczne

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

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

PL



Ochrana zdraví a bezpečnost

Při používání jakéhokoli elektrického spotřebiče je nutné dodržovat následující bezpečnostní opatření.

Před použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.

- **VAROVÁNÍ: Nesprávné používání tohoto spotřebiče může vést k újmě na zdraví.**
- Nepoužívejte nepřetržitě déle, než je uvedeno v části ‚Použití‘. Po použití po uvedenou dobu nechte spotřebič vychladnout po dobu 60 minut.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče a rozumí případným rizikům.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Tento spotřebič nesmí používat děti.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí. Během provozu držte ruce, vlasy, oděv a rovněž kuchyňské náčiní dále od nástavců spotřebiče Prepstar, abyste předešli úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Před výměnou příslušenství nebo pokud potřebujete dosáhnout na díly, které se při použití pohybují, spotřebič vypněte a odpojte od zdroje napájení.
- Pokud je poškozený elektrický napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo zanecháváte bez dozoru, či před montáží, demontáží a čištěním, odpojte jej ze zásuvky.
- Informace o péči a čištění naleznete v části ‚Rychlé čištění‘.

Kromě těchto upozornění poskytujeme následující bezpečnostní doporučení.

Umístění

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

Síťový kabel

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

Další bezpečnostní pokyny

- Nepoužívejte spotřebič k žádnému jinému účelu, než ke kterému je určen.
- Používáním nástavců nebo nástrojů, které společnost Morphy Richards nedoporučuje nebo neprodává, může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.

Specifická bezpečnost spotřebiče

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

Požadavky na napájení

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

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



Bezpečnosť a ochrana zdravia

Používanie elektrického spotrebiča si vyžaduje dodržiavanie všeobecne známych bezpečnostných pravidiel.
Pred používaním tohto výrobku si dôkladne prečítajte tieto pokyny.

- **VÝSTRAHA: Nesprávnym používaním zariadenia si môžete spôsobiť zranenie.**
- Nepoužívajte nepretržite dlhšie, ako je uvedené v časti Používanie. Po používaní počas tohto času ho nechajte vychladnúť na 60 minút.
- Osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať, iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Deti nesmú používať tento spotrebič.
- Zariadenie a kábel udržiavajte mimo dosahu detí.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí. Udržujte ruky, vlasy a oblečenie, ako aj príbory mimo nadstavcov Prepstar počas činnosti, aby sa zabránilo zraneniu alebo poškodeniu spotrebiča.
- Vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania pred výmenou príslušenstva alebo predtým, ako sa dotknete pohyblivých častí.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Spotrebič vždy vytiahnite zo zásuvky, keď sa nepoužíva, ak je ponechaný bez dozoru, ako aj pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením.

• Informácie o starostlivosti a čistení sú uvedené v časti Rýchle čistenie.

Okrem toho uvádzame nasledujúce bezpečnostné rady.

Umiestnenie

- Nepoužívajte vonku ani v kúpeľni.
- Spotrebič vždy umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od okraja pracovného povrchu.

Napájací kábel

- Napájací kábel nenechávajte visieť ponad okraj pracovnej dosky, kde by bol v dosahu detí.
- Prívodný elektrický kábel nesmie viesť cez otvorený priestor, napr. medzi nízkou zásuvkou a stolom.
- Nenechávajte kábel prechádzať cez sporák alebo iné horúce miesto, kde by sa kábel mohol poškodiť.
- Napájací kábel musí viesť od zásuvky k základni bez napínania.
- Napájací kábel sa nedá vymeniť. Informujte sa u spoločnosti Morphy Richards.

Ďalšie bezpečnostné pokyny

- Spotrebič nepoužívajte na iné než na určené použitie.
- Používanie nadstavcov alebo nástrojov, ktoré neboli odporúčené spoločnosťou Morphy Richards, môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom alebo zranenie.

Bezpečnostné opatrenia špecifické pre produkt

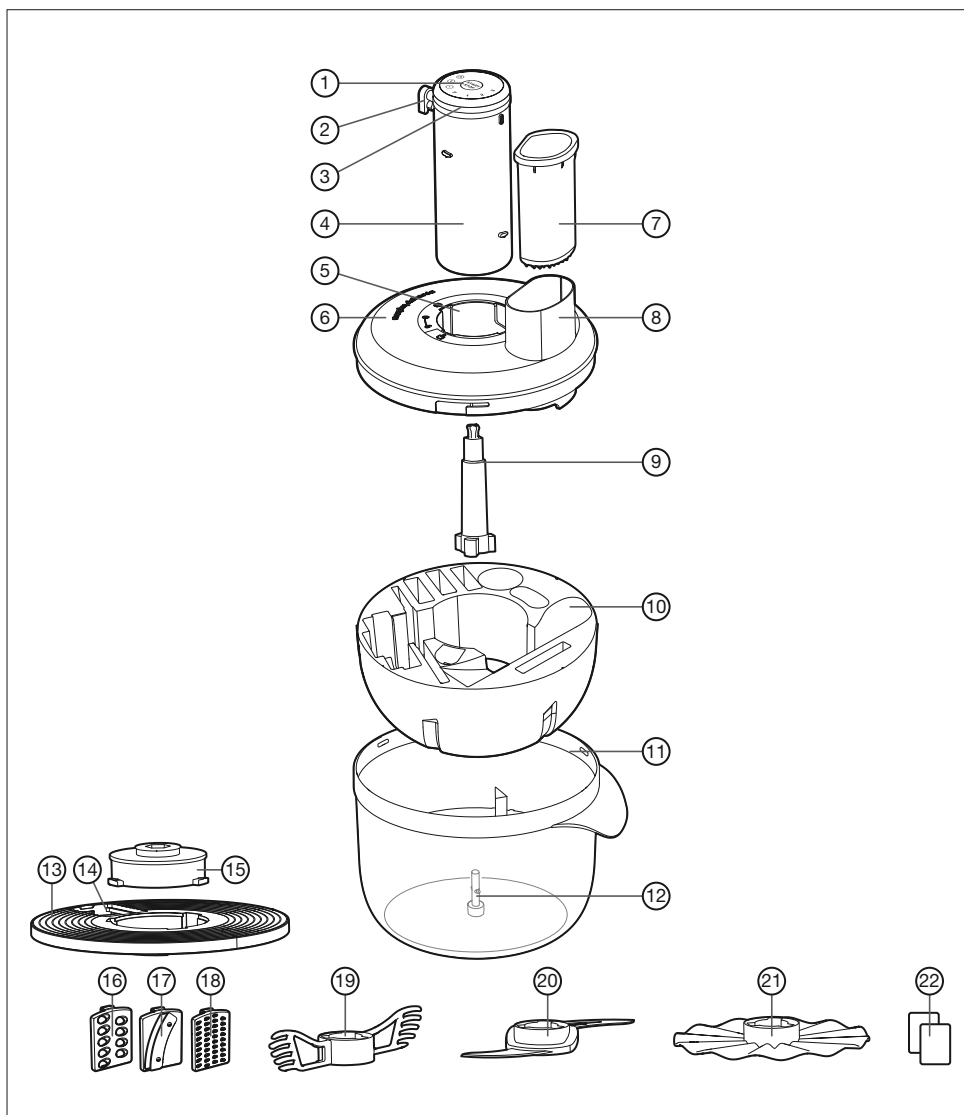
- Nepoužívajte zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou, ak je zariadenie pokazené alebo bolo akýmkoľvek spôsobom poškodené.

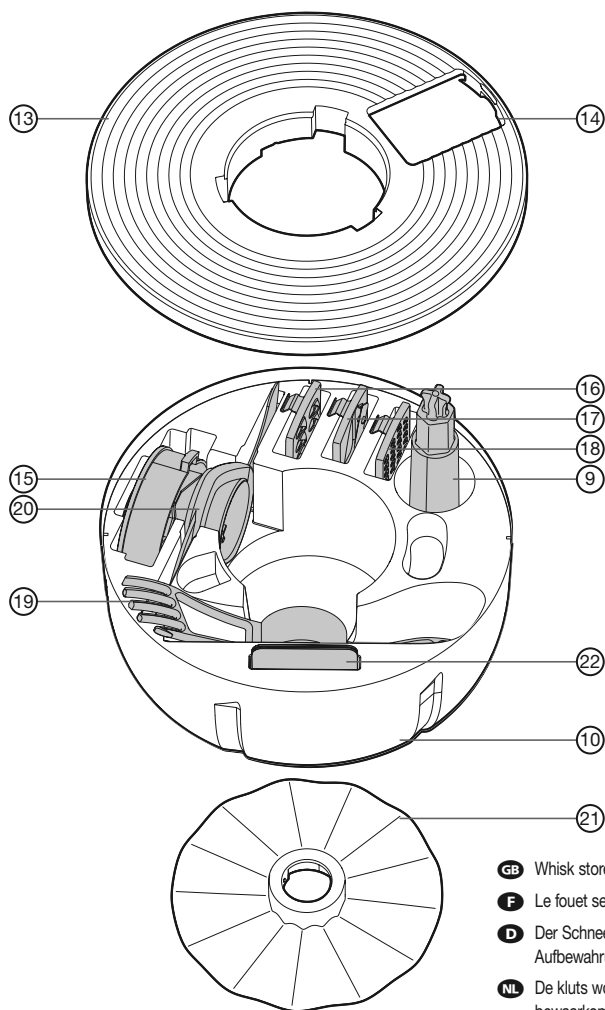
Požiadavky na elektrické napájanie

Skontrolujte, či napätie na typovom štítku spotrebiča zodpovedá napätiu vo vašej domácej elektrickej sieti; musí ísť o striedavý prúd.

Ak je potrebné vymeniť poistku v elektrickej zástrčke, je nutné použiť 3-ampérovú poistku BS1362.

SLK





- GB** Whisk stores on the underside of the Storage Bowl.
- F** Le fouet se range sous l'emplacement réservé au bol.
- D** Der Schneebesen lässt sich in der Unterseite der Aufbewahrungsdose unterbringen.
- NL** De kluts wordt opgeborgen aan de onderkant van de bewaarkom.
- P** As varetas guardam-se no lado inferior do recipiente de armazenamento.
- DK** Opbevaring til piskeris på opbevaringsskålens underside.
- S** Vispen förvaras på undersidan av förvaringsskålen.
- PL** Trzepaczka przechowywana jest na spodniej stronie misy do przechowywania.
- CZ** Metly se ukládají na spodní stranu ochranného krytu.
- SLK** Metlička sa skladuje na spodnej strane skladovacej nádoby.

GB

F

D

NL

P

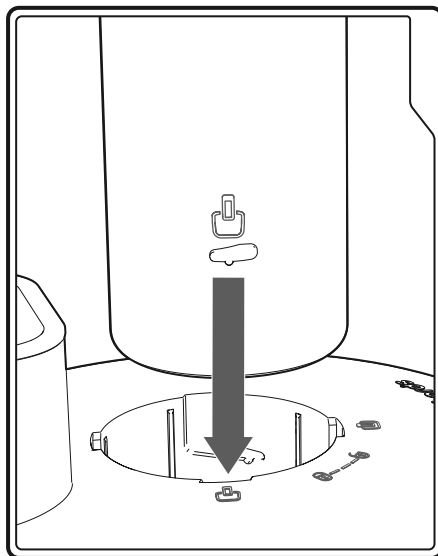
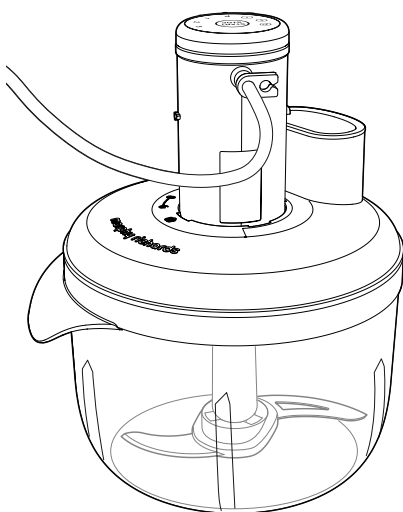
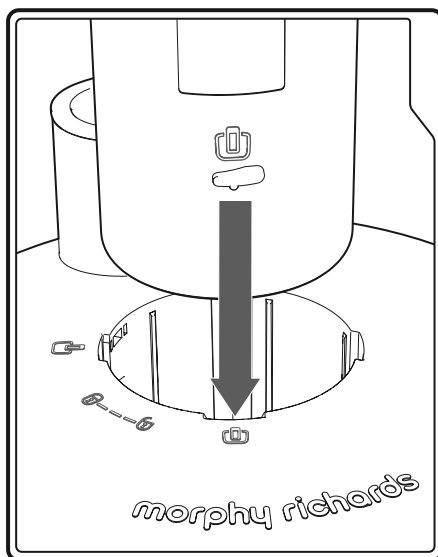
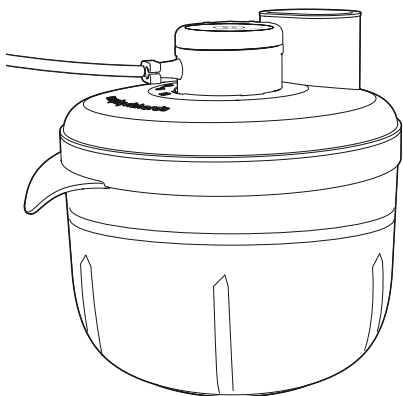
DK

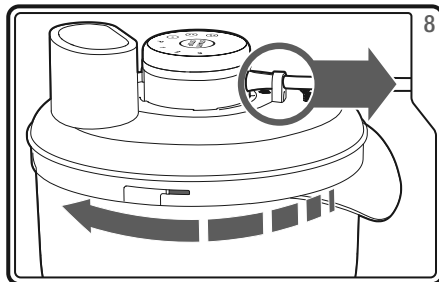
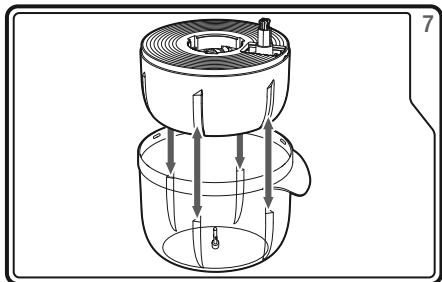
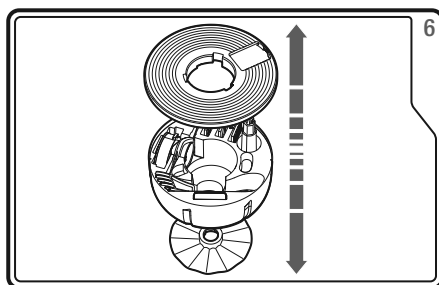
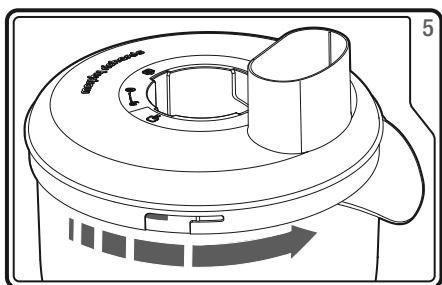
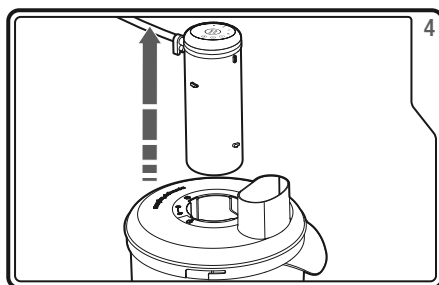
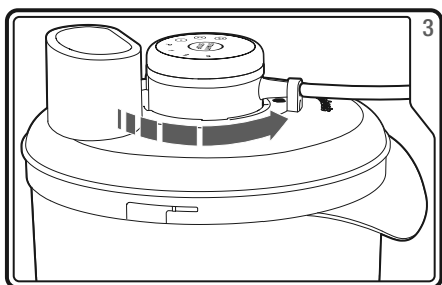
S

PL

CZ

SLK





GB

F

D

NL

P

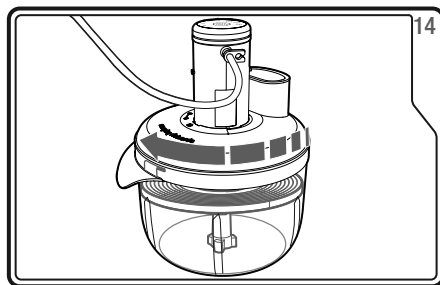
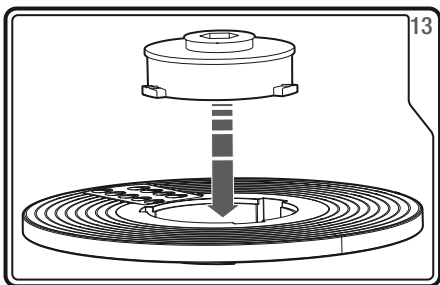
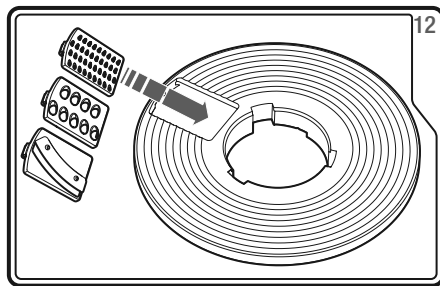
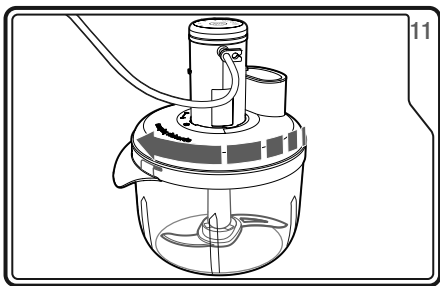
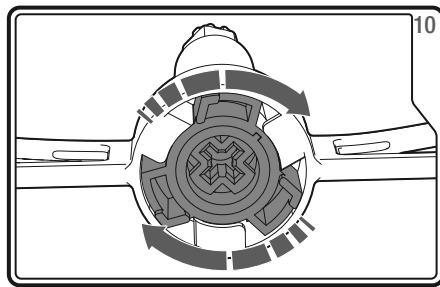
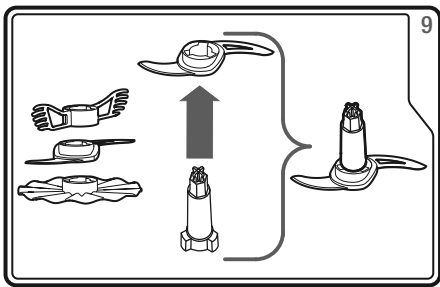
DK

S

PL

CZ

SLK



Introduction

Thank you for purchasing your new Morphy Richards Prepstar Food Processor.

Prepstar will help you take care of all your daily food preparation tasks, slicing, shredding, chopping, beating, whisking and grating food in seconds, making meal preparation quick and easy.

Prepstar will not only save you time in the kitchen, but save space in your kitchen cupboards due to its space-saving design.

The unique design allows all the accessories to be stored inside the appliance for compact, easy storage.

Please read the instructions thoroughly before use.

Remember to visit morphyrichards.co.uk to register your products two-year guarantee.

Compact For Storage

- 1** With the Power Cable facing away from the Food Chute (8), align the lower grooves on the Motor Unit (4) with the matching indents on the Motor Unit Locator (5) and gently lower into the Mixing Bowl (11). Twist clockwise once in place to lock.

In Use

- 2** With the Power Cable facing away from the Food Chute (8) as shown above, align the lower grooves on the Motor Unit (4) with the matching indents on the Motor Unit Locator (5) and gently lower into the Mixing Bowl (11). Twist clockwise once in place to lock.

Features

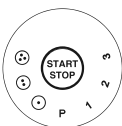
- (1) Start/Stop Button
- (2) Cord Clip
- (3) Speed Dial
- (4) Motor Unit
- (5) Motor Unit Locator
- (6) Bowl Lid
- (7) Food Pusher
- (8) Food Chute
- (9) Drive Shaft
- (10) Storage Bowl
- (11) Mixing Bowl
- (12) Mixing Bowl Spindle
- (13) Grater Disc
- (14) Grater / Slicing Blade Holder
- (15) Grater Disc Adaptor
- (16) Grater Blade
- (17) Slicing Blade
- (18) Fine Grater Blade
- (19) Beater
- (20) Chopping Blade
- (21) Whisk
- (22) Instruction Cards

Accessories

- (9) Drive Shaft
- (10) Storage Bowl
- (13) Grater Disc
- (14) Grater / Slicing Blade Holder
- (15) Grater Disc Adaptor
- (16) Grater Blade
- (17) Slicing Blade
- (18) Fine Grater Blade
- (19) Beater
- (20) Chopping Blade
- (21) Whisk
- (22) Instruction Cards

GB

Speed Dial Function



Pulse Mode

- Set the Speed Dial (3) to the 'P' position, then, press and hold the Start/Stop Button (1).
- The unit will pulse at the max speed setting until the Start/Stop button (1) is released.
- Use the Pulse Function when sudden bursts of speed are required.
- Good for chopping sparsely to maintain a chunky consistency, eg. for Salsas etc.
- Ideal for use with the Chopping Blade (20).
- Not recommended for use with the Grater Disc (13).

Speed Settings

- Set the Speed Dial (3) to the desired speed setting (1, 2 or 3) and press the Start/Stop Button (1) once to turn on.
- Once in use, you can cycle through the speed settings by turning the Speed Dial (3) without having to press the Start/Stop Button (1) again.
- To turn off the unit, press the Start/Stop button (1).

Pre-sets

- Set the Speed Dial (3) to the desired pre-set mode (1, 2, 3) and press the Start/Stop Button (1) once to turn on.
- Once in use, you can cycle through the pre-set modes and the speed settings by turning the Speed Dial (3) without having to press the Start/Stop Button (1) again.
- To turn off the unit, press the Start/Stop Button (1).

NOTE: Turning the Speed Dial (3) to the 'P' position whilst in use stops the unit. The Start/Stop Button (1) must be held down to use the Pulse Mode.

Presets on Speed Dial

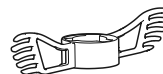
Not recommended for use with the Grater Disc (13).

Preset 1



- Ideal for use with the Whisk (21).
- Good for mixtures that require a gradual start, such as mayonnaise and whipped cream.

Preset 2



- Ideal for use with the Beater (19).
- Steady speed fluctuation allows for an even mixture and improved incorporation in recipes like cake batter.

Preset 3



- Ideal for use with the Chopping Blade (20).
- Good for dry mixes, such as nuts and coffee beans, that require the food to fall back into the bowl.

Before First Use

Before first use, carefully unpack your Prepstar Food Processor and its attachments and remove any package material, labels or stickers.

WARNING: Sharp blades.

Clean all the parts except the Motor Unit (4), following the instructions in the 'Quick Cleaning' section.

CAUTION: Handle the blades with extreme care as they are sharp.

Unpacking From Storage

- Twist the Motor Unit (4) into the unlock position (1).
- Then lift out the Motor Unit (4).
- Twist the Bowl Lid (6) anti-clockwise to unlock, then lift.
- Lift off the Grater Disc (13) from the Storage Bowl (10), and pull the Storage Bowl (10) out from the Mixing Bowl (11). The Whisk (21) is located underneath the Storage Bowl (10).
- When reassembling, make sure to align the grooves of the Mixing Bowl (11) and Storage Bowl (10), then slide the Storage Bowl (10) into the Mixing Bowl (11).
- Place the Bowl Lid (6) onto the Mixing Bowl (11), aligning the grooves and twist clockwise to lock. Insert the Motor Unit (4) so that the power cable is facing away from the Food Chute (8) and twist clockwise to lock.

Assembly For Use

- Push the Drive Shaft (9) up through the base of the relevant accessory: Beater (19); Chopping Blade (20); Whisk (21).

WARNING: The Chopping Blade (20) is very sharp.

- Lock the Drive Shaft (9) in place when in the accessory by twisting it clockwise to attach to the accessory.

Unlock and remove the Drive Shaft (9) by twisting it anti-clockwise and pulling it away from the base of the accessory.

- Place the Drive Shaft (9) with locked accessory onto the Mixing

Bowl Spindle (12). Add the Bowl Lid (6) and Motor Unit (4) as described in the 'In Use' section.

- 12** Alternatively, if using the Grater Disc (13), clip the relevant Grater Blade (16/17/18) into the Grater Disc (13). To remove, press down on the latch and push the back of the Grater Blade (16/17/18).

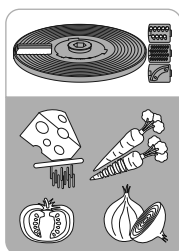
WARNING: The Slicing Blade is very sharp.

- 13** The Grater Disc Adaptor (15) locks into place with the Grater Disc (13) in the same way that the other accessories lock onto the Drive Shaft (9) in step 2. Once locked into place, place on top of the Drive Shaft (9).

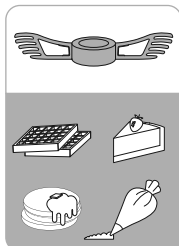
- 14** Place the Drive Shaft (9) with Grater Disc (13) onto the Mixing Bowl Spindle (12). Add the Bowl Lid (6) and Motor Unit (4) as described in the 'In Use' section.

Usage

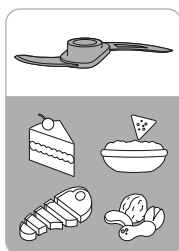
Grater/Slice (16/17/18)



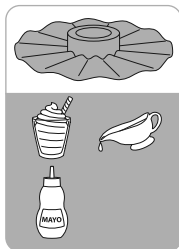
Chopping blade (20)



Beater (19)



Whisk (21)



Amount Speed

250g 2/3

250g 2/3

250g 2

250g 2

Time Amount Speed Preset

60 secs 500ml 1/2 -

20 secs 500g Pulse -

60 secs 500ml 1/2 -

30-40 secs 300g 1/2 -

Time Amount Speed Preset

60 secs 450g 2 -

- 250g Pulse x3 3

30-40 secs 400g 1/2 -

- 200g Pulse x7 3

Time Amount Speed Preset

2 mins 200ml 2 -

60 secs 400ml 2 2

10-12 mins 300g 1 -

GB

Quick Cleaning

- 1 Pour some water (200ml) and a drop of washing up liquid into the Mixing Bowl (11), fit the Bowl Lid (6) and Motor Unit (4), select PULSE on the Speed Dial (3) for a few seconds for quick cleaning (Chopping Blade (20) to be fitted to agitate the water).
- 2 Unplug from the power socket.
- 3 Wipe the Motor Unit (4) with a damp cloth and dry thoroughly. Never immerse it in water. Ensure the interlock area is free from food.
- 4 Empty the Mixing Bowl (11), dismantle all detachable parts and wash with warm, soapy water and dry thoroughly.

CAUTION: Care must be taken when handling the Chopping Blade and Grater Blades as they are very sharp.

Chopping Blade Recipes



Seeds / dry rub

Ingredients:

Various seeds, coriander seed, black pepper etc – as required, small and large quantities (max - 400g).

Method:

Add all ingredients.

Speed:

Pulse on & off until desired consistency. Or use Pre-set 3.

Pesto

Ingredients:

50g Pine nuts

80g Basil

50g Parmesan

150ml Olive oil

2 clove garlic

Method:

Add all ingredients.

Speed:

Pulse on & off until desired consistency. Or use Pre-set 3.

Short Crust Pastry

Ingredients:

125g plain flour

Pinch of salt

55g cubed butter (soft)

30-45ml cold water

Method:

- 1 Mix flour & butter until it forms a thick bread crumb consistency.
- 2 Add water and bind together, remove and shape by hand.

Salsa

Ingredients:

Bunch Coriander

250g Baby Tomatoes

1 Small onion

½ Red Pepper

3 Mild Chillies

1 Lime (Juice only)

Method:

Add all ingredients.

Speed:

2/3.

Hummus

Ingredients:

11 x 400g tinned chickpeas, drained (liquid reserved)

1 garlic clove, halved

Juice of 1.5 lemons

2 tbsp olive oil

1¼ tsp ground cumin

75ml tahini paste

Salt

Method:

- 1 Put all in the bowl.
- 2 Pulse until smooth, then used speed 2, scraping down sides as necessary.

Beater Recipes



French Dressing

Ingredients:

8 tbsp olive oil

2 tbsp vinegar

½ level tsp sugar

½ level tsp Dijon mustard

Salt and pepper

Method:

- 1 Place all ingredients in the Mixing Bowl (14).
- 2 Process until all ingredients are mixed together.

Speed:

Pulse.

Mint Raita

Ingredients:

- 8 tbsp natural yogurt
- 2 tsp lemon juice
- 16 mint leaves, chopped
- Pinch of salt

Method:

- 1 Place all ingredients in the Mixing Bowl (14).
- 2 Process until all ingredients are mixed together to your desired consistency.

Speed:

Pulse.

Cream Cheese and Chive Dip (150ml)

Ingredients:

- 140g medium fat cream cheese
- ½ small clove garlic, crushed
- 4g chives, roughly snipped
- 1 tbsp soured cream
- Pinch of salt
- Freshly ground black pepper to taste
- Finely snipped chives (to garnish)

To serve:

Breadsticks or plain tortilla chips.

Method:

- 1 Place all ingredients, except the garnish, in the Mixing Bowl (14).
- 2 Process until all ingredients are mixed together, scraping the side of the Mixing Bowl part way through with a spatula if necessary.
- 3 When ready, check the seasoning.
- 4 Place the dip into a ramekin and garnish with a few snipped chives.

Speed:

Pulse.



Whisk Recipes

Cream

Ingredients:

300ml / 600ml Whipping cream.

Method:

Add all cream, and process.

Speed:

2.

Grater Disc Recipes



French Onion Soup

Ingredients:

- 75g butter
- 300g onions, peeled
- 3 tbsp flour
- 1.6L beef stock
- 2 Bay leaves

To serve:

4 slices French bread, cheddar cheese.

Method:

- 1 Cut the onions into halves or so that it will fit down the feed tube and fit the slicing disc. Slice the onion using speed 2.
- 2 Melt the butter in a pan, add the onions and fry for 10 minutes or until browned.
- 3 Add the flour, stir gently for 1 minute, and then remove from the heat.
- 4 Gradually, stirring all the time add the stock. Then add the salt and pepper and bay leaves.
- 5 Bring to the boil, stirring all the time and then put a lid on the pan and reduce the heat to a simmer for about 30 minutes.
- 6 Before serving, adjust the seasoning if required then put a slice of bread in each soup bowl, ladle over the soup and then sprinkle with grated cheese.

GB

Asian-Style Slaw

Ingredients:

- 120g Savoy cabbage, washed, core removed
- 100g carrot, washed
- 50g red onion, peeled
- ½ small red chilli, deseeded and thinly sliced into rings
- 10g coriander leaves
- 60g cashew nuts
- 1 tsp fresh ginger
- 1½ tsp light soy sauce
- 1 tbsp sesame oil
- 2 tbsp lime juice

Method:

- 1 Fit the slicing disc, cut the cabbage to size so it will fit down the feed tube and then process on speed 2.
- 2 Fit the coarse grating disc and process the carrot and onion on speed 2.
- 3 Remove the attachments and then add all the other ingredients into the bowl and mix well with a spatula.
- 4 Turn into a bowl and serve immediately.

SLK

THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

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

YOUR ONE YEAR GUARANTEE

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

Model no.

Serial no.

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

EXCLUSIONS

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

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturer's recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 The appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 The appliance is second hand.

6 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.

7 Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.

8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.

9 The filters have not be cleaned and replaced as instructed.

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

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.

sión 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.

GB

F**Introduction**

Nous vous remercions d'avoir acheté un nouveau Robot ménager Prepstar Morphy Richards.

Prepstar vous aidera dans la réduction du temps de préparation quotidienne des aliments (couper en tranches ou julienne, hacher, râper, fouetter) qui deviendra une tâche rapide et facile.

Prepstar vous fera gagner du temps et de la place dans le placard de la cuisine parce qu'il a été précisément conçu pour cela.

Le design unique permet de ranger tous les accessoires à l'intérieur même de l'appareil.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

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

Caractéristiques

- (1) Touche Départ/Arrêt
- (2) Attache du cordon d'alimentation
- (3) Bouton de vitesse
- (4) Bloc moteur
- (5) Positionneur du bloc moteur
- (6) Couvercle de bol
- (7) Poussoir pour aliments
- (8) Goulotte pour aliments
- (9) Axe d'entraînement
- (10) Bol de rangement
- (11) Bol de mélange
- (12) Axe de bol de mélange
- (13) Disque à râper
- (14) Support de lame à râper/couper en tranches
- (15) Adaptateur de disque à râper
- (16) Lame à râper
- (17) Lame à trancher
- (18) Lame à râper fin
- (19) Batteur
- (20) Lame à hacher
- (21) Fouet
- (22) Cartes d'instructions

Accessoires

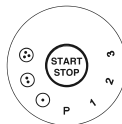
- (9) Axe d'entraînement
- (10) Bol de rangement
- (13) Disque à râper
- (14) Support de lame à râper/à trancher
- (15) Adaptateur de disque à râper
- (16) Lame à râper
- (17) Lame à trancher
- (18) Lame à râper fin
- (19) Batteur
- (20) Lame à hacher
- (21) Fouet
- (22) Cartes d'instructions

Faible encombrement de rangement

- 1** Le cordon d'alimentation étant éloigné de la goulotte pour aliments (8), placez les rainures inférieures du bloc moteur (4) en regard des encoches du positionneur du bloc moteur (5) puis abaissez doucement dans le bol de mélange (11). Une fois en place, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

Pour l'utilisation

- 2** Le cordon d'alimentation étant éloigné de la goulotte pour aliments (8) comme il est figuré ci-dessus, placez les rainures inférieures du bloc moteur (4) en regard des encoches du positionneur du bloc moteur (5) puis abaissez doucement dans le bol de mélange (11). Une fois en place, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

Utilisation du bouton de vitesse**Mode pulsé**

- Placez le bouton de vitesse (3) sur la position « P » puis maintenez la pression d'un doigt sur le bouton Marche/Arrêt (1).
- L'appareil fonctionne alors à la vitesse maximale et aussi longtemps que vous maintenez la pression sur le bouton Marche/Arrêt (1).
- Utilisez ce mode quand vous avez besoin de quelques instants de fonctionnement à pleine vitesse.
- Ce mode convient pour un peu hacher des aliments en conservant leur consistance, par exemple pour les sauces de tomates, etc.
- La lame à hacher (20) est parfaite pour cela.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser le disque à râper (13).

Réglages de vitesse

- Placez le bouton de vitesse (3) sur la position désirée (1, 2 ou 3) et appuyez une fois sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour mettre l'appareil en service.
- Après avoir mis l'appareil en service vous pouvez choisir une des vitesses à l'aide du bouton (3) sans passer par l'arrêt (c'est-à-dire sans utiliser le bouton Marche/Arrêt (1)).
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1).

Préréglages

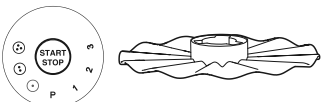
- Placez le bouton de vitesse (3) sur la position de préréglage désirée (1, 2 ou 3) et appuyez une fois sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour mettre l'appareil en service.
- Après avoir mis l'appareil en service vous pouvez choisir un des modes de préréglages et une des vitesses à l'aide du bouton (3) sans passer par l'arrêt (c'est-à-dire sans utiliser le bouton Marche/Arrêt (1)).
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1).

REMARQUE : Si vous tournez le bouton de vitesse (3) sur la position « P » alors que l'appareil est en fonctionnement, il s'arrête. Vous devez maintenir la pression sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour pouvoir utiliser le mode pulsé.

Préréglages du bouton de vitesse

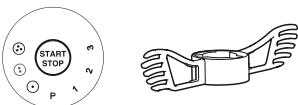
Il n'est pas conseillé d'utiliser le disque à râper (13).

Préréglage 1



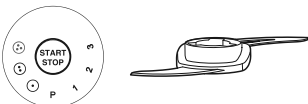
- Le fouet (21) est parfait pour cela.
- Idéal pour les mélanges qui exigent un démarrage progressif, tels que la mayonnaise ou la crème fouettée.

Préréglage 2



- Le batteur (19) est parfait pour cela.
- Une fluctuation régulière de la vitesse permet d'obtenir un mélange plus homogène et améliore le travail du batteur pour les recettes telles que celle du gâteau.

Préréglage 3



- La lame à hacher (20) est parfaite pour cela.
- Bien pour les mélanges à sec tels que noisettes et grains de café qui exigent que les aliments retombent dans le bol.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, déballez soigneusement le Robot ménager Prepstar et ses accessoires et retirez les matériaux d'emballage, les étiquettes et autocollants.

AVERTISSEMENT : Lames tranchantes.

Nettoyez toutes les pièces, sauf le bloc moteur (4), conformément aux instructions de la section « Nettoyage rapide ».

ATTENTION : Manipulez les lames avec une grande précaution, car elles sont très coupantes.

Déballage après rangement

- 1 Tournez le bloc moteur (4) vers la position déverrouillée (17).
- 2 Cela fait, levez le bloc moteur (4).
- 3 Tournez le couvercle du bol (6) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller puis levez-le.
- 4 Sortez le disque à râper (13) du bol de rangement (10), puis le bol de rangement (10) du bol de mélange (11). Le fouet (21) est placé

sous le bol de rangement (10).

- 5 Lors du remontage, veillez à aligner les rainures du bol de mélange (11) et du bol de rangement (10), puis posez le bol de rangement (10) dans le bol de mélange (11).
- 6 Posez le couvercle du bol (6) sur le bol de mélange (11), en alignant les rainures puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. Engagez le bloc moteur (4) de manière que le cordon d'alimentation soit à l'opposé de la goulotte pour aliments (8) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

Montage pour utilisation

- 7 Engagez l'axe d'entraînement (9) à travers la base de l'accessoire concerné: Batteur (19); Lame à hacher (20); Fouet (21).

AVERTISSEMENT : La lame à hacher (20) est très coupante.

- 8 Verrouillez l'axe d'entraînement (9) en place sur l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre de manière qu'il fasse corps avec l'accessoire.

Déverrouillez et libérez l'axe d'entraînement (9) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre puis en le libérant de la base de l'accessoire.

- 9 Posez l'ensemble axe d'entraînement (9) et accessoire sur l'arbre du bol de mélange (12). Ajoutez le couvercle de bol (6) et le bloc moteur (4) comme il est dit à la section « Pour l'utilisation ».

- 10 Si vous utilisez le disque à râper (13), vous pouvez également fixer une lame (16/17/18) sur le disque à râper (13). Pour la libérer, appuyez sur le loquet et poussez sur l'arrière de la lame à râper (16/17/18).

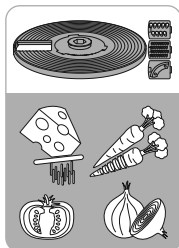
AVERTISSEMENT : La lame à trancher est très coupante.

- 11 L'adaptateur de disque à râper (15) se verrouille en place sur le disque à râper (13) de la même manière que les autres accessoires se verrouillent sur l'axe d'entraînement (9) comme il est dit à l'étape 2. Après verrouillage en place, posez sur le haut de l'axe d'entraînement (9).

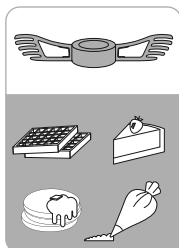
- 12 Posez l'ensemble axe d'entraînement (9) et disque à râper (13) sur l'arbre du bol de mélange (12). Ajoutez le couvercle de bol (6) et le bloc moteur (4) comme il est dit à la section « Pour l'utilisation ».

F

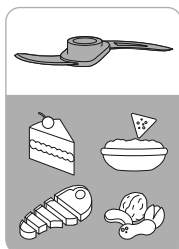
Lames à râper/trancher (16/17/18)



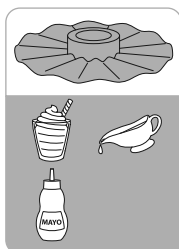
Lame à hacher (20)



Batteur (19)



Fouet (21)



Utilisation

Quantité	Vitesse
250g	2/3
250g	2/3
250g	2
250g	2

Durée	Quantité	Vitesse	Préréglage
60 secondes	500ml	1/2	-
20 secondes	500g	Mode pulsé	-
60 secondes	500ml	1/2	-
30 à 40 secondes	300g	1/2	-

Durée	Quantité	Vitesse	Préréglage
60 secondes	450g	2	-
-	250g	Mode pulsé x3	3
30 à 40 secondes	400g	1/2	-
-	200g	Mode pulsé x7	3

Durée	Quantité	Vitesse	Préréglage
2 minutes	200ml	2	-
60 secondes	400ml	2	2
10-12 min	300g	1	-

Nettoyage rapide

- Versez de l'eau (200ml) et une goutte de détergent à vaisselle dans le bol de mélange (11), posez le couvercle du bol (6) et le bloc moteur (4), sélectionnez PULSE avec le bouton de vitesse (3) pendant quelques secondes pour un nettoyage rapide (la lame à hacher (20) doit être montée pour agiter l'eau).
- Débranchez l'appareil du secteur.

- Essuyez le bloc moteur (4) avec un chiffon humide puis séchez bien. N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Assurez-vous que la zone de verrouillage est dépourvue d'aliments.
 - Videz le bol de mélange (11), séparez toutes les pièces amovibles, lavez à l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.
- ATTENTION : Faites attention lors de la manipulation des lames à hacher et à râper car elles sont très coupantes.**

Recettes utilisant la lame à hacher



Graines / mignonettes à sec

Ingrédients :

Graines diverses, coriandre, poivre noir, etc. – selon les goûts, en petites ou grandes quantités (maxi - 400g).

Préparation :

Ajoutez tous les ingrédients.

Vitesse:

Plusieurs fois le mode pulsé jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Ou pré réglage 3.

Pesto

Ingrédients :

50g de pignons de pin

80g de basilic

50g de Parmesan

150ml d'huile d'olive

2 gousses d'ail

Préparation :

Ajoutez tous les ingrédients.

Vitesse:

Plusieurs fois le mode pulsé jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Ou pré réglage 3.

Pâte Brisée

Ingrédients :

125g de farine

Une pincée de sel

55g de beurre en morceaux (mou)

30-45ml d'eau froide

Préparation :

- 1 Mélangez la farine et le beurre pour obtenir une pâte grumeleuse épaisse.
- 2 Ajoutez l'eau et mélangez, façonnez à la main.

Sauce tomate

Ingrédients :

Un bouquet de coriandre

250g de petites tomates

1 petit oignon

½ piment rouge

3 piment doux

1 jus de citron vert

Préparation :

Ajoutez tous les ingrédients.

Vitesse:

2/3.

Houmous

Ingrédients :

11 boîtes de pois chiches de 400g, égouttés. Réservez le liquide.

1 gousse d'ail coupée en deux

Jus d'un citron et demi

2 c. à soupe d'huile d'olive

1¼ c. à café de cumin moulu

75ml de tahini (pâte de sésame)

Sel

Préparation :

- 1 Mettez les ingrédients dans le bol.
- 2 Utilisez le mode pulsé jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse puis la vitesse 2; raclez les bords si nécessaire.

Recettes utilisant le batteur



Vinaigrette

Ingrédients :

8 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe de vinaigre

½ c. à soupe rase de sucre en poudre

½ c. à soupe rase de moutarde de Dijon

Sel et poivre

Préparation :

- 1 Déposez tous les ingrédients dans le bol mélangeur (14).
- 2 Mélangez jusqu'à obtention d'une sauce homogène.

Vitesse:

Mode pulsé.

Raïta à la menthe

Ingrédients :

8 c. à soupe de yaourt nature

2 c. à soupe de jus de citron

16 feuilles de menthe hachées

Une pincée de sel

Préparation :

- 1 Déposez tous les ingrédients dans le bol mélangeur (14).
- 2 Mélangez jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Vitesse:

Mode pulsé.

Fromage à la crème et ciboulette (150ml)

Ingrédients :

140g de fromage à la crème à demi-écrémé

½ petite gousse d'ail écrasée

4g de ciboulette, grossièrement hachée

1 c. à soupe de crème aigre

Une pincée de sel

Poivre noir moulu, selon les goûts

Ciboulette finement hachée (garniture)

Pour servir :

Gressins ou chips tortilla nature.

Préparation :

- 1 Déposez tous les ingrédients, sauf la garniture, dans le bol mélangeur (14).
- 2 Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène; raclez les bords du bol avec une spatule si nécessaire.
- 3 Vérifiez l'assaisonnement avant de servir.
- 4 Déposez la préparation dans un ramequin et garnissez avec la ciboulette hachée.

Vitesse:

Mode pulsé.



Recettes utilisant le fouet

Crème fouettée

Ingrédients :

300ml / 600ml de crème fouettée.

Préparation :

Ajoutez toute la crème et fouettez.

Vitesse:

2.



Recettes utilisant le disque à râper

Soupe à l'oignon

Ingrédients :

75g de beurre

300g d'oignons pelés

3 c. à soupe de farine

1,6L de bouillon de bœuf

2 feuilles de laurier

Pour servir :

4 tranches de pain, fromage de cheddar.

Préparation :

- 1 Coupez les oignons en deux ou de manière qu'ils passent dans la goulotte et conviennent au disque à trancher. Coupez les oignons à la vitesse 2.

- 2 Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les oignons et faites frire 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 3 Ajoutez la farine, remuez lentement 1 minute et réservez hors du feu.
- 4 Tout en remuant, ajoutez peu à peu le bouillon. Ajoutez le sel, le poivre et le laurier.
- 5 Portez à ébullition sans cesser de remuer, couvrez la poêle et laissez cuire à petit feu pendant 30 minutes environ.
- 6 Avant de servir, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire puis placez une tranche de pain dans chaque bol, couvrez avec le bouillon et ajoutez du fromage râpé.

Salade de chou à l'asiatique

Ingrédients :

120g chou frisé (ou chou de Milan), lavé, sans nervure centrale

100g de carottes, lavées

50g d'oignon rouge, pelé

½ piment rouge, sans les graines, finement haché

10g feuilles de coriandre

60g noix de cajou

1 c. à soupe de gingembre frais

1½ c. à soupe de sauce de soja légère

1 c. soupe d'huile de sésame

2 c. à soupe de jus de citron vert

Préparation :

- 1 Montez le disque à hacher, coupez le chou pour qu'il passe dans la goulotte et utilisez la vitesse 2
- 2 Montez le disque à râper grossièrement et traiter les carottes et l'oignon à la vitesse 2.
- 3 Déposez tous les accessoires puis ajoutez tous les autres ingrédients dans le bol et mélangez soigneusement avec une spatule.
- 4 Versez dans un bol et servez immédiatement.

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 renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

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

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

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

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

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

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

Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément aux normes de qualité, agréées internationales. Au-dessus de vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat de ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériaux 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 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 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



Einführung

Vielen Dank für den Kauf Ihrer neuen Morphy Richards Prepstar Küchenmaschine.

Prepstar macht die Zubereitung schnell und einfach, indem sie Ihnen bei der täglichen Zubereitung Ihrer Speisen, beim Schneiden, Zerkleinern, Hacken, Schlagen, Quirlen und Raspeln von Lebensmitteln in Sekundenschnelle hilft.

Prepstar spart Ihnen nicht nur Zeit in der Küche, sondern dank seines kompakten Designs auch Platz in Ihren Küchenschränken.

Das einzigartige Design ermöglicht eine kompakte und einfache Verstauung aller Zubehörteile im Gerät.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

Vergessen Sie nicht, Ihr Produkt auf morphyrichards.co.uk für Ihre zweijährige Garantie zu registrieren.

Besonderheiten

- (1) Start-/Stopp-Taste
- (2) Kabelklemme
- (3) Drehzahlregler
- (4) Motoreinheit
- (5) Motorkopf
- (6) Deckel
- (7) Stopfer
- (8) Öffnung zur Zutatenbefüllung
- (9) Antriebswelle
- (10) Aufbewahrungsschüssel
- (11) Rührschüssel
- (12) Rührschüsselsspindel
- (13) Raspelscheibe
- (14) Raspel-/Schneidmesserhalter
- (15) Raspelscheibenadapter
- (16) Raspelmesser
- (17) Schneidmesser
- (18) Feines Raspelmesser
- (19) Rührbesen
- (20) Hackmesser
- (21) Schneebesen
- (22) Bedienungskarten

Zubehör

- (9) Antriebswelle
- (10) Aufbewahrungsschüssel
- (13) Raspelscheibe
- (14) Raspel-/Schneidmesserhalter
- (15) Raspelscheibenadapter
- (16) Raspelmesser
- (17) Schneidmesser
- (18) Feines Raspelmesser
- (19) Rührbesen
- (20) Hackmesser
- (21) Schneebesen
- (22) Anweisungskarten

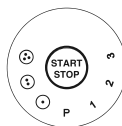
Platzsparend Verstauen

- 1** Richten Sie die unteren Nuten der Motoreinheit (4) mit den entsprechenden Einkerbungen des Motorkopfes (5) aus und senken Sie ihn vorsichtig in die Rührschüssel (11). Achten Sie darauf, dass das Netzkabel von der Öffnung zur Zutatenbefüllung (8) abgewandt ist. Zum Verriegeln einmal im Uhrzeigersinn drehen.

Für den Gebrauch

- 2** Richten Sie die unteren Nuten der Motoreinheit (4) mit den entsprechenden Einkerbungen des Motorkopfes (5) aus und senken Sie ihn vorsichtig in die Rührschüssel (11). Achten Sie darauf, dass das Netzkabel von der Öffnung zur Zutatenbefüllung (8) abgewandt ist. Zum Verriegeln einmal im Uhrzeigersinn drehen.

Drehzahlregelung



Impulsmodus

- Stellen Sie den Drehzahlregler (3) auf Position „P“ und halten Sie die Start-/Stop-Taste (1) gedrückt.
- Das Gerät pulsiert mit der maximalen Geschwindigkeit, bis Sie die Start-/Stop-Taste (1) loslassen.
- Verwenden Sie die Impulsfunktion, um das Gerät vorübergehend mit einer schnelleren Geschwindigkeit laufen zu lassen.
- Gut geeignet zum Grobhäckseln von Petersilie, z.B. für Salsa-Saucen usw.
- Ideal zum Gebrauch mit dem Hackmesser (20).
- Nicht empfohlen zum Gebrauch mit der Raspelscheibe (13).

Geschwindigkeitseinstellungen

- Stellen Sie den Drehzahlregler (3) auf die gewünschte Drehzahlstufe (1, 2 oder 3) und drücken Sie die Start-/Stop-Taste (1) einmal, um das Gerät einzuschalten.
- Sobald eingeschaltet, können Sie die Geschwindigkeitseinstellungen durch Drehen des Drehzahlreglers (3) durchlaufen, ohne die Start-/Stop-Taste (1) erneut drücken zu müssen.
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Start-/Stop-Taste (1).

Voreinstellungen

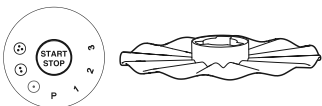
- Stellen Sie den Drehzahlregler (3) auf den gewünschten voreingestellten Modus ein (☺☺☺) und drücken Sie die Start-/Stop-Taste (1) einmal, um das Gerät einzuschalten.
- Sobald eingeschaltet, können Sie die voreingestellten Modi und die Geschwindigkeitseinstellungen durch Drehen des Drehzahlreglers (3) durchlaufen, ohne die Start-/Stop-Taste (1) erneut drücken zu müssen.
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Start-/Stop-Taste (1).

HINWEIS: Wenn Sie den Drehzahlregler (3) während des Betriebs in die Position "P" drehen, wird das Gerät gestoppt. Um den Impulsmodus zu verwenden, muss die Start-/Stop-Taste (1) gedrückt gehalten werden.

Voreinstellungen des Drehzahlreglers

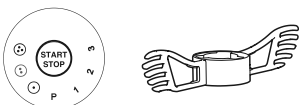
Nicht empfohlen zum Gebrauch mit der Raspelscheibe (13).

Voreinstellung 1



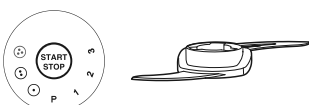
- Ideal zum Gebrauch mit dem Schneebesen (21).
- Gut geeignet für Mischungen, die eine schrittweise Erhöhung der Drehzahl erfordern, wie Mayonnaise und Schlagsahne.

Voreinstellung 2



- Ideal zum Gebrauch mit dem Rührbesen (19).
- Kontinuierliche Drehzahlchwankungen ermöglichen eine gleichmäßigere Mixtur und eine bessere Vermischung der Zutaten beispielsweise von Kuchenteigen.

Voreinstellung 3



- Ideal zum Gebrauch mit dem Hackmesser (20).
- Gut für trockene Mischungen wie Nüsse und Kaffeebohnen, bei denen der Inhalt in die Schüssel zurückfallen muss.

Vor dem ersten Gebrauch

Packen Sie Ihre Prepstar Küchenmaschine und die dazugehörigen Aufsätze vor der ersten Verwendung sorgfältig aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Aufkleber.

WARNUNG: Scharfe Messer.

Reinigen Sie alle Teile außer der Motoreinheit (4) gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Kurzanleitung zur Reinigung".

VORSICHT: Die Messer sind sehr scharf, Vorsicht bei der Handhabung.

Entpacken aus der Aufbewahrung

- 3 Drehen Sie die Motoreinheit (4) in die Entriegelungsposition (7).
- 4 Dann die Motoreinheit (4) herausheben.
- 5 Drehen Sie den Deckel (6) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln, und heben Sie ihn dann an.
- 6 Heben Sie die Raspelscheibe (13) von der Aufbewahrungsschüssel (10) ab und ziehen Sie dann die Aufbewahrungsschüssel (10) aus der Rührschüssel (11) heraus. Der Schneebesen (21) befindet sich unter der Aufbewahrungsschüssel (10).
- 7 Achten Sie beim erneuten Zusammensetzen darauf, dass die Nuten der Rührschüssel (11) und der Aufbewahrungsschüssel (10) ausgerichtet sind und schieben Sie dann die Aufbewahrungsschüssel (10) in die Rührschüssel (11).
- 8 Setzen Sie den Deckel (6) auf die Rührschüssel (11), richten Sie die Nuten aus und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Setzen Sie die Motoreinheit (4) so ein, dass das Netzkabel von der Öffnung zur Zutatenbefüllung (8) abgewandt ist und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.

Zusammenbauen für den Gebrauch

- 9 Schieben Sie die Antriebswelle (9) durch den Sockel des entsprechenden Zubehörs nach oben: Rührbesen (19); Hackmesser (20); Schneebesen (21).

WARNUNG: Das Hackmesser (20) ist sehr scharf.

- 10 Befestigen Sie die Antriebswelle (9) im Zubehör, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

Entriegeln und entfernen Sie die Antriebswelle (9), indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Sockel des Zubehörs wegziehen.

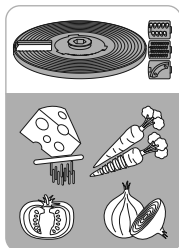
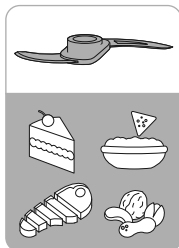
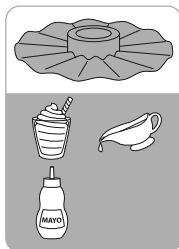
- 11 Setzen Sie die Antriebswelle (9) mit verriegeltem Zubehör auf die Rührschüsselspindel (12). Fügen Sie den Deckel (6) und die Motoreinheit (4) hinzu, wie im Abschnitt "In Gebrauch" beschrieben.

- 12 Wahlweise können Sie bei Verwendung der Raspelscheibe (13) das entsprechende Raspelmesser (16/17/18) in die Raspelscheibe (13) einrasten. Zum Entfernen drücken Sie zuerst auf die Verriegelung und dann auf die Rückseite der Raspelscheibe (16/17/18).

WARNUNG: Die Messerschneide ist sehr scharf.

- 13 Der Raspelscheibenadapter (15) rastet in die Raspelscheibe (13) auf der Antriebswelle (9), wie jedes andere Zubehör in Schritt 2, ein. Setzen Sie nach dem Einrasten das Zubehör auf die Antriebswelle (9).

- 14 Setzen Sie die Antriebswelle (9) mit Raspelscheibe (13) auf die Rührschüsselspindel (12) auf. Fügen Sie den Deckel (6) und die Motoreinheit (4) hinzu, wie im Abschnitt "In Gebrauch" beschrieben.

Raspeln/Schneiden (16/17/18)**Hackmesser (20)****Rührbesen (19)****Schneebesen (21)****Gebrauch**

Menge	Drehzahl
250 g	2/3
250 g	2/3
250 g	2
250 g	2

Einschaltzeit	Menge	Drehzahl	Voreinstellung
60 Sek.	500 ml	1/2	-
20 Sek.	500 g	Impuls	-
60 Sek.	500 ml	1/2	-
30-40 Sek.	300 g	1/2	-

Einschaltzeit	Menge	Drehzahl	Voreinstellung
60 Sek.	450 g	2	-
-	250 g	Impuls x3	3
30-40 Sek.	400 g	1/2	-
-	200 g	Impuls x7	3

Einschaltzeit	Menge	Drehzahl	Voreinstellung
2 Min.	200 ml	2	-
60 Sek.	400 ml	2	2
10-12 Mi.	300 g	1	-

Kurzanleitung zur Reinigung

- Geben Sie für eine schnelle Reinigung etwas Wasser (200 ml) und einen Tropfen Spülmittel in die Rührschüssel (11), montieren Sie das Hackmesser (20) (zum Aufrühren des Wassers), den Deckel (6) und die Motoreinheit (4) und halten Sie einige Sekunden lang **IMPULS** auf dem Drehzahlregler (3) gedrückt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Wischen Sie die Motoreinheit (4) mit einem feuchten Tuch ab und anschließend gründlich abtrocknen. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Vergewissern Sie sich, dass der Verriegelungsbereich sauber ist.
- Entleeren Sie die Rührschüssel (11), entnehmen Sie alle abnehmbaren Teile und waschen Sie sie mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Anschließend gründlich abtrocknen.

VORSICHT: Bei der Handhabung von Hackmesser und Raspelmesser ist Vorsicht geboten, da diese sehr scharf sind.

Rezepte für Hackmesser



Körner / Trockenmischung

Zutaten:

Verschiedene Körner, Koriandersamen, schwarzer Pfeffer usw. – je nach Wunsch, kleine oder große Mengen (max. 400 g).

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Rührschüssel (14) geben.

Drehzahl:

Impulsmodus aktivieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Alternativ Voreinstellung 3 verwenden.

Pesto

Zutaten:

50 g Pinienkerne
80 g Basilikum
50 g Parmesan
150 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Rührschüssel (14) geben.

Drehzahl:

Impulsmodus aktivieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Alternativ Voreinstellung 3 verwenden.

Mürbeteiggebäck

Zutaten:

125 g Weizenmehl
1 Prise Salz
55 g gewürfelte Butter (weich)
30-45 ml kaltes Wasser

Zubereitung:

- 1 Mehl und Butter mischen, bis eine dicke, brotkrumelige Konsistenz entsteht.
- 2 Wasser zum Binden dazugeben, entnehmen und mit der Hand formen.

Salsa-Sauce

Zutaten:

1 Bund Koriander
250 g Kirschtomaten
1 kleine Zwiebel
½ rote Paprika
3 milde Chilis
1 Limette (nur Saft)

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Rührschüssel (14) geben.

Drehzahl:

2/3.

Hummus

Zutaten:

11 x 400 g Kichererbsen aus der Dose, abgetropft (Flüssigkeit aufbewahren)
1 Knoblauchzehe, halbiert
Saft von 1,5 Zitronen
2 EL Olivenöl
1¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
75 ml Sesampaste
Salz

Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten in die Rührschüssel (14) geben.
- 2 Impulsmodus aktivieren, bis eine sämige Konsistenz erreicht wird. Anschließend auf Drehzahlstufe 2 stellen und die Zutaten bei Bedarf vom Rand der Schüssel schaben.

Rezepte für den Rührbesen



French Dressing

Zutaten:

8 EL Olivenöl
2 EL Essig
½ TL Zucker
½ TL Dijon-Senf
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten in die Rührschüssel (14) geben.
- 2 Verarbeiten, bis alle Zutaten vermischt sind.

Drehzahl:

Impuls.

Minze-Raita

Zutaten:

8 EL Naturjoghurt
2 TL Zitronensaft
16 Minzblätter, gehackt
1 Prise Salz

Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten in die Rührschüssel (14) geben.
- 2 Verarbeiten, bis alle Zutaten in der gewünschten Konsistenz vermischt sind.

Drehzahl:

Impuls.

Friskäse und Schnittlauch-Dip (150 ml)

Zutaten:

- 140 g halbfetter Friskäse
- ½ kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
- 4 g Schnittlauch, grob geschnitten
- 1 EL saure Sahne
- 1 Prise Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Belieben
- Fein geschnittener Schnittlauch (zum Garnieren)

Zum Servieren:

Grissinis oder ungewürzte Tortilla-Chips.

Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten (außer der Beilage) in die Rührschüssel (14) geben.
- 2 Verarbeiten, bis alle Zutaten miteinander vermischt sind. Bei Bedarf die Ränder der Rührschüssel mit einem Teigschaber ausschaben.
- 3 Nach der Zubereitung abschmecken.
- 4 Den Dip in eine Auflaufform geben und mit etwas Schnittlauch garnieren.

Drehzahl:

Impuls.



Rezepte für Schneebesen

Schlagsahne

Zutaten:

300 ml / 600 ml Schlagsahne.

Zubereitung:

Die ganze Sahne zugeben und verarbeiten.

Drehzahl:

2.

Rezepte für Raspelscheiben



Französische Zwiebelsuppe

Zutaten:

- 75 g Butter
- 300 g Zwiebeln, geschält
- 3 EL Mehl
- 1,6 L Rinderbrühe
- 2 Lorbeerblätter

Zum Servieren:

4 Scheiben Baguette, Cheddar-Käse.

Zubereitung:

- 1 Die Zwiebeln halbieren oder so schneiden, dass sie in die Öffnung zur Zutatenbefüllung passen, dazu die Schneidscheibe einsetzen. Die Zwiebel auf Drehzahlstufe 2 in Scheiben schneiden.
- 2 Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Zwiebeln dazugeben und 10 Minuten lang, oder bis sie goldbraun sind, anbraten.
- 3 Das Mehl dazugeben, 1 Minute lang leicht umrühren und dann von der Hitze nehmen.
- 4 Unter ständigem Rühren die Brühe nach und nach hinzugeießen. Anschließend Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter dazugeben.
- 5 Unter ständigem Rühren aufkochen, dann die Pfanne abdecken und bei geringer Hitze ungefähr 30 Minuten simmern lassen.
- 6 Vor dem Servieren abschmecken, wahlweise eine Scheibe Brot in jede Suppenschüssel geben, die Suppe hinzugeben und dann mit geriebenem Käse bestreuen.

Asiatischer Krautsalat

Zutaten:

- 120 g Wirsingkohl, gewaschen und entkernt
- 100 g Karotten, gewaschen
- 50 g rote Zwiebeln, geschält
- ½ kleine rote Chili, entkernt und in dünne Ringe geschnitten
- 10 g Korianderblätter
- 60 g Cashewnüsse
- 1 TL frischer Ingwer
- 1½ TL helle Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 2 EL Limettensaft

Zubereitung:

- 1 Die Schneidscheibe einsetzen. Den Kohl so zuschneiden, dass er in die Öffnung zur Zutatenbefüllung passt und dann auf Drehzahlstufe 2 verarbeiten.
- 2 Die grobe Raspelscheibe einsetzen. Anschließend die Karotten und die Zwiebel auf Drehzahlstufe 2 verarbeiten.
- 3 Alle Aufsätze entfernen und die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und mit einem Spachtel gut vermischen.
- 4 In einer Schale anrichten und sofort servieren.

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

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

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

Modellnr.

Seriennr.

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

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

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

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

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

Diese Gewährleistung erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen

infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Gewährleistung wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.

D



Introductie

Hartelijk dank voor de aanschaf van uw nieuwe Morphy Richards Prepstar-keukenmachine.

Met Prepstar kunt u al uw dagelijkse voedselbereidingstaken in enkele seconden uitvoeren: snijden, versnipperen, hakken, kloppen en raspen. U kunt er snel en eenvoudig maaltijden mee bereiden.

Prepstar bespaart u niet alleen tijd in de keuken, maar dankzij het ruimtebesparende design ook in uw keukenkasten.

Dankzij het unieke design kunnen alle hulpstukken in de machine zelf worden opgeborgen voor simpele en compacte opslag.

Lees de instructies vóór gebruik zorgvuldig door.

Vergeet niet uw product op morphyrichards.co.uk te registreren voor de tweejarige garantieperiode.

Eigenschappen

- (1) Start/stop-knop
- (2) Koordclip
- (3) Snelheidsregelaar
- (4) Motoreenheid
- (5) Motoreenheid-zoeker
- (6) Komdeksel
- (7) Drukstaaf
- (8) Voedselkoker
- (9) Aandrijfas
- (10) Bewaarbak
- (11) Mengkom
- (12) Mengkom-spindel
- (13) Raspschijf
- (14) Rasp-/snijbladhouder
- (15) Raspschijf-adaptor
- (16) Raspmes
- (17) Snijmes
- (18) Fijne rasp
- (19) Klopper
- (20) Hakmes
- (21) Garde
- (22) Instructiekaarten

Opzetstukken

- (9) Aandrijfas
- (10) Bewaarbak
- (13) Raspschijf
- (14) Rasp-/snijbladhouder
- (15) Raspschijf-adaptor
- (16) Rasplblad
- (17) Snijblad
- (18) Fijne rasp
- (19) Klopper
- (20) Hakmes
- (21) Garde
- (22) Instructiekaarten

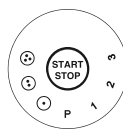
Vorbereiden voor opslag

- 1 Houd de voedingskabel weg van de voedselkoker (8) en lijn de onderste groeven op de motoreenheid (4) uit met de overeenkomstige inkepingen op de motoreenheid-zoeker (5) en laat deze voorzichtig in de mengkom (11) zakken. Draai eenmaal met de klok mee om op zijn plek te vergrendelen.

Bij gebruik

- 2 Houd de voedingskabel weg van de voedselkoker (8), zoals hierboven weergegeven, en lijn de onderste groeven op de motoreenheid (4) uit met de overeenkomstige inkepingen op de motoreenheid-zoeker (5) en laat deze voorzichtig in de mengkom (11) zakken. Draai eenmaal met de klok mee om op zijn plek te vergrendelen

Snelheidsregelfunctie



Pulseermodus

- Zet de snelheidsregelaar (3) op de stand 'P' en houd vervolgens de Start/stop-knop (1) ingedrukt.
- De machine pulseert op de maximale snelheidsinstelling totdat de Start/stop-knop (1) wordt losgelaten.
- Gebruik de pulsfunctie wanneer plots hogere snelheden nodig zijn.
- Geschikt voor spaarzaam hakken voor een brokkerige consistentie, bijvoorbeeld voor salsa, enz...
- Ideaal voor gebruik met het hakmes (20).
- Niet aanbevolen voor gebruik met de raspschijf (13).

Snelheidsinstellingen

- Stel de snelheidsregelaar (3) in op de gewenste snelheidsinstelling (1, 2 of 3) en druk eenmaal op de Start/stop-knop (1) om in te schakelen.
- Eenmaal in gebruik kunt u de snelheidsinstellingen doorlopen door aan de snelheidsregelaar (3) te draaien zonder opnieuw op de Start/stop-knop (1) te hoeven drukken.
- Druk op de Start/stop-knop (1) om de machine uit te schakelen.

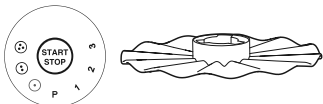
Voorinstellingen

- Stel de snelheidsregelaar (3) in op de gewenste voorinstellingsmodus (☺ ☹ ☹) en druk eenmaal op de Start/stop-knop (1) om in te schakelen.
 - Eenmaal in gebruik kunt u de voorinstellingen doorlopen door aan de snelheidsknop (3) te draaien zonder opnieuw op de Start/stop-knop (1) te hoeven drukken.
 - Druk op de Start/stop-knop (1) om de machine uit te schakelen.
- OPMERKING: Door de snelheidsregelaar (3) naar de 'P'-positie te draaien terwijl de machine in gebruik is, stopt de machine. De Start/stop-knop (1) moet ingedrukt worden gehouden om de Pulsmodus te gebruiken.

Voorinstellingen op de snelheidsregelaar

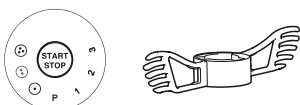
- Niet aanbevolen voor gebruik met de raspstijf (13).

Voorinstelling 1



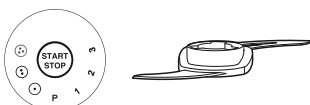
- Ideaal voor gebruik met de garde (21).
- Geschikt voor mengsels die een geleidelijke start vereisen, zoals mayonaise en slagroom.

Voorinstelling 2



- Ideaal voor gebruik met de klopper (19).
- Constante snelheidsfluctuatie zorgt voor een gelijkmatige menging en verbeterde opname in recepten als cakebeslag.

Voorinstelling 3



- Ideaal voor gebruik met het hakmes (20).
- Geschikt voor droge mengsels, zoals noten en koffiebonen, die vereisen dat het voedsel terugvalt in de kom.

Voor het eerste gebruik

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt, moet u uw Prepstar-keukenmachine en de bijbehorende hulpstukken zorgvuldig uitpakken, en al het verpakkingsmateriaal, de etiketten en/of stickers verwijderen.

WAARSCHUWING: Scherpe messen.

Reinig alle onderdelen, behalve de motoreenheid (4), volgens de instructies in de sectie 'Snelle reiniging'.

WAARSCHUWING: Wees uiterst voorzichtig met de messen. Deze zijn zeer scherp.

Ingebruikname na opslag

- Draai de motoreenheid (4) in de ontgrendelingspositie (7).
- Til vervolgens de motoreenheid (4) op.
- Draai het deksel van de kom (6) tegen de klok in om te ontgrendelen en til het vervolgens op.
- Til de raspstijf (13) uit de opslagkom (10) en trek de bewaarbak (10) uit de mengkom (11). De garde (21) bevindt zich onder de bewaarbak (10).
- Let er bij de montage op dat u de groeven van de mengkom (11) en de bewaarbak (10) uitlijnt en schuif vervolgens de bewaarbak (10) in de mengkom (11).

- Plaats het deksel van de kom (6) op de mengkom (11), lijn de groeven uit en draai met de klok mee om te vergrendelen. Plaats de motoreenheid (4) zodanig dat de voedingskabel weg wijst van de voedselkoker (8) en draai deze met de klok mee om te vergrendelen.

Montage voor gebruik

- Duw de aandrijfas (9) omhoog door de voet van het relevante accessoire: Klopper (19); Hakmes (20); Garde (21).

WAARSCHUWING: Het hakmes (20) is erg scherp.

- Vergrendel de aandrijfas (9) op zijn plek in het accessoire door deze rechtsom te draaien voor bevestiging aan het accessoire. Ontgrendel en verwijder de aandrijfas (9) door deze linksom te draaien en van de voet van het accessoire af te trekken.

- Plaats de aandrijfas (9) met de vergrendelde accessoire op de mengkom-spindel (12). Voeg het deksel van de kom (6) en de motoreenheid (4) toe zoals beschreven in het gedeelte 'In gebruik'.

- Wanneer u als alternatief gebruikmaakt van de raspblad (13), klipt u het relevante raspblad (16/17/18) in het raspblad (13). Ter verwijdering drukt u op de vergrendeling en drukt u op de achterkant van de raspblad (16/17/18).

WAARSCHUWING: Het snijmes is erg scherp.

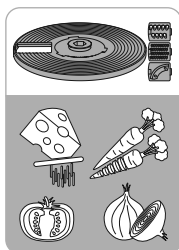
- De raspstijfadapter (15) wordt op dezelfde manier als de andere hulpstukken onder stap 2 op de aandrijfas (9) vergrendelen, met de raspstijf op de juiste plek vergrendeld (13). Eenmaal op zijn plek vergrendeld, plaatst u deze bovenop de aandrijfas (9).

- Plaats de aandrijfas (9) met raspstijf (13) op de mengkomspil (12). Voeg het deksel van de kom (6) en de motoreenheid (4) toe zoals beschreven in het gedeelte 'Bij gebruik'.

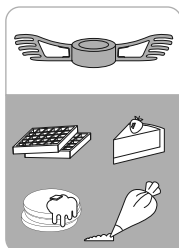
NL

Gebruik

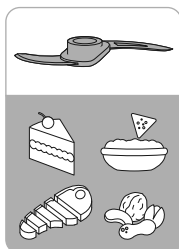
Rasp/snijder (16/17/18)



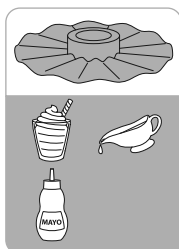
Klopper (19)



Hakmes (20)



Garde (21)



Hoeveelheid Snelheid

250g	2/3
250g	2/3
250g	2
250g	2

Tijd Hoeveelheid Snelheid Voorinstelling

60 sec.	500ml	1/2	-
20 sec.	500g	Puls	-
60 sec.	500ml	1/2	-
30-40 sec.	300g	1/2	-

Tijd Hoeveelheid Snelheid Voorinstelling

60 sec.	450g	2	-
-	250g	Puls x3	3
30-40 sec.	400g	1/2	-
-	200g	Puls x7	3

Tijd Hoeveelheid Snelheid Voorinstelling

2 min.	200ml	2	-
60 sec.	400ml	2	2
10-12 min.	300g	1	-

Snelle reiniging

- Giet wat water (200 ml) en een druppel afwasmiddel in de mengkom (11), plaats het deksel van de kom (6) en de motoreenheid (4), selecteer enkele seconden PULSE op de snelheidsregelaar (3) voor snelle reiniging (hakmes (20) moet gemonteerd worden om het water te roeren).
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Veeg de motoreenheid (4) schoon met een vochtige doek en droog deze grondig. Dompel de eenheid nooit onder in water. Zorg dat het vergrendelingsgebied vrij is van voedsel.
- Maak de mengkom leeg (11), demonteer alle afneembare onderdelen en was ze met warm zeepsop. Droog daarna grondig af.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het hanteren van de hak- en raspmesen. Deze zijn erg scherp.

Recepten met hakmes



Zaden/droge bereiding

Ingrediënten:

Verschillende zaden, korianderzaad, zwarte peper, enzovoorts – (naar wens), kleine en grote hoeveelheden (max. 400 g).

Methode:

Voeg alle ingrediënten toe.

Snelheid:

Pulseer aan en uit totdat u de gewenste consistentie bereikt. Ook kunt u de voorinstelling nr. 3 gebruiken.

Pesto

Ingrediënten:

50 g pijnboomspitten

80 g basilicum

50 g Parmezaanse kaas

150 ml olijfolie

2 teentjes knoflook

Methode:

Voeg alle ingrediënten toe.

Snelheid:

Pulseer aan en uit totdat u de gewenste consistentie bereikt. Ook kunt u de voorinstelling nr. 3 gebruiken.

Deeg met korte korst

Ingrediënten:

125 g bloem Snufje zout

55 g blokjes boter (zacht)

30-45 ml koud water

Methode:

- 1 Meng bloem en boter tot het een dikke broodkruimelconsistentie vormt.
- 2 Voeg water toe en bind samen, verwijder het mengsel en vorm het met de hand.

Salsa

Ingrediënten:

Bosje koriander

250g babytomaatjes

1 Kleine ui ½ Rode paprika

3 Milde pepers

1 limoen (alleen sap)

Methode:

Voeg alle ingrediënten toe.

Snelheid:

2/3.

Humus

Ingrediënten:

11 x 400 g ingeblikte kikkererwten, uitgelekt (vloeistof bewaren)

1 teentje knoflook, gehalveerd

Sap van 1,5 citroenen

2 eetlepels olijfolie

1¼ tl gemalen komijn

75ml tahinepasta

Zout

Methode:

- 1 Doe alle ingrediënten in de kom.
- 2 Pulseer tot het mengsel glad is en gebruik dan snelheid 2. Schraap langs zijanten indien nodig.



Recepten voor klopper

Franse dressing

Ingrediënten:

8 el olijfolie

2 el azijn

½ tl suiker

½ tl Dijonmosterd Zout en peper

Methode:

- 1 Doe alle ingrediënten in de mengkom. (14).
- 2 Verwerk totdat alle ingrediënten zijn vermengd.

Snelheid:

Pulseer.

Munt-raita

Ingrediënten:

8 el natuurlijke yoghurt

2 tl citroensap

16 muntblaadjes, gehakt

Snufje zout

Methode:

- 1 Doe alle ingrediënten in de mengkom. (14).
- 2 Verwerk totdat alle ingrediënten zijn vermengd tot de gewenste consistentie.

Snelheid:

Pulse (Pulseer).

Roomkaas en bieslookdip (150ml)

Ingrediënten:

140 g roomkaas met een laag vetgehalte

½ kleine teentje knoflook, geplet

4 g bieslook, grof geknipt

1 eetlepel zure room

Snufje zout

Versgemalen zwarte peper naar smaak

Fijngesneden bieslook (om te garneren)

Serveren met:

soepstengels of gewone tortillachips.

Methode:

- 1 Doe alle ingrediënten in de mengkom, behalve de garnering. (14).
- 2 Verwerk totdat alle ingrediënten zijn vermengd, schraap de kant van de mengkom indien gewenst gedeeltelijk af met een spatel.
- 3 Wanneer u klaar bent, maakt u het op smaak met kruiden.
- 4 Plaats de dip in een schaal en garneer met gesnipperde bieslook.

Snelheid:

Pulseer.



Kloprecepten

Room

Ingrediënten:

300ml / 600ml slagroom.

Methode:

Voeg de slagroom toe en verwerk het geheel in de machine.

Snelheid:

2.



Raspschijfrecepten

Franse uiensoep

Ingrediënten:

75 g boter

300 g uien, geschild

3 eetlepels bloem

1,6 l rundvleesbouillon

2 laurierblaadjes

Serveren met:

4 sneetjes stokbrood, cheddarkaas

Methode:

- 1 Snijd de uien in twee helften of zodanig dat de uipartjes in de toevoerbuiss en de schijf passen. Snijd de ui met snelheid 2.
- 2 Smelt de boter in een pan, voeg de uien toe en bak ze 10 minuten of tot ze bruin zijn.
- 3 Voeg de bloem toe, roer voorzichtig gedurende 1 minuut en haal

dan van het vuur.

- 4 Voeg geleidelijk bij voortdurend roeren de bouillon toe. Voeg vervolgens het zout en peper en de laurierblaadjes toe.
- 5 Breng aan de kook terwijl u roert, en doe dan een deksel op de pan. Laat het vuur ongeveer 30 minuten sudderen.
- 6 Maak indien gewenst voordat u serveert op smaak met kruiden. Vervolgens doet u een sneetje brood in elke soepkom. Schep de soep eroverheen en bestrooi met geraspte kaas.

Aziatische sla

Ingrediënten:

120g savooikool, gewassen, kern verwijderd

100 g wortel, gewassen

50 g rode ui, geschild

½ kleine rode chili, ontpit en in ringen gesneden

10g korianderblaadjes

60 g cashewnoten

1 theelepel verse gember

1½ theelepel lichte sojasaus

1 eetlepel sesamololie

2 el limoensap

Methode:

- 1 Plaats de snijschijf en snijd de kool op maat, zodat deze in de toevoerbuiss past. Gebruik de keukenmachine vervolgens op snelheid 2.
- 2 Breng de grove raspschijf aan en verwerk de wortel en ui op snelheid 2.
- 3 Verwijder de hulpstukken en voeg vervolgens alle andere ingrediënten toe aan de kom. Meng ze goed met een spatel.
- 4 Direct serveren in een schaal.

UWTWEEJARIGE GARANTIE

Dit apparaat is gedekt door een tweejarige garantie voor reparatie of vervanging.

Het is belangrijk om de kassabon te bewaren als aankoopbewijs. Niet uw aankoopbon aan de achterkant vast voor toekomstige naslagdoeleinden.

Vermeld de volgende informatie als het product defect raakt. Deze nummers zijn te vinden op het voetstuk van het apparaat.

Modelnr.

Serienr.

Alle producten van Morphy Richards worden individueel getest voordat ze de fabriek verlaten. In het onwaarschijnlijke geval dat een apparaat niet goed functioneert binnen 28 dagen na aankoop, dient het te worden teruggebracht naar de plek van aankoop voor vervanging.

Indien er storingen ontstaan tussen 28 dagen en 24 maanden na de oorspronkelijke aankoop, dient u contact op te nemen met uw plaatselijke distributeur en het modelnummer en serienummer van het product vermelden, of u kunt uw plaatselijke distributeur schriftelijk in kennis stellen via het vermelde adres.

U dient vervolgens het product terug te sturen (goed verpakt) naar het onderstaande adres met een kopie van het aankoopbewijs.

Onderhevig aan de onderstaande uitzonderingen (1-9) wordt het defecte apparaat gerepareerd of vervangen en normaliter verzonden binnen 7 dagen na ontvangst.

Indien dit apparaat wordt vervangen tijdens de tweejarige garantieperiode, dan loopt de garantie van het nieuwe apparaat vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum. Daarom is het belangrijk om uw originele aankoopbon of factuur te bewaren als bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum.

Om in aanmerking te komen voor de tweejarige garantie moet het apparaat gebruikt zijn volgens de instructies van de fabrikant. Het apparaat moet bijvoorbeeld zijn ontkalkt en de filters moeten zijn schoongehouden zoals vermeld in de instructies.

Morphy Richards of de plaatselijke distributeur is niet aansprakelijk om de goederen te vervangen of te repareren volgens de voorwaarden van de garantie als:

- 1 De storing is veroorzaakt door of is toe te schrijven aan verkeerd gebruik, misbruik, nalatigheid of gebruik in strijd met het advies van de fabrikant of als het defect is veroorzaakt door stroompieken of schade bij vervoer.
- 2 het apparaat werd gebruikt op een andere netspanning dan de netspanning gegraveerd op de artikelen.
- 3 reparaties werden uitgevoerd door andere personen dan ons onderhoudspersoneel (of erkende dealer).
- 4 Als het apparaat is gebruikt voor huurdoeleinden of niet-huishoudelijk gebruik.
- 5 het apparaat een tweedehands-apparaat is.
- 6 Morphy Richards of de plaatselijke distributeur zijn onder de garantie niet aansprakelijk voor onderhoudswerkzaamheden.
- 7 De garantie geldt niet voor consumentengoederen zoals tassen, filters en glazen karaffen.
- 8 Batterijen en schade door lekkage zijn niet gedekt door de garantie.
- 9 De filters zijn niet schoongemaakt en vervangen zoals geïnstrueerd.

Dit garantie verleent geen andere rechten anders dan de rechten die hierboven uitdrukkelijk worden vermeld en dekt geen claims voor gevolgvries of -schade. Deze garantie wordt aangeboden als een extra voordeel en heeft geen invloed op uw statutaire rechten als consument.

NL



Introdução

Obrigado por adquirir o seu novo processador de alimentos Prepstar Morphy Richards.

O Prepstar irá ajudá-lo a cuidar de todas as suas tarefas de preparação de alimentos diários, cortar, triturar, cortar, bater, e ralar alimentos em segundos, tornando a preparação da sua refeição rápida e fácil.

O Prepstar irá não só economizar tempo na cozinha, mas economizar espaço em seus armários de cozinha devido ao seu design que economiza espaço.

O design exclusivo permite que todos os acessórios sejam armazenados no interior do aparelho armazenamento compacto e fácil.

Antes de usar, por favor, leia cuidadosamente as instruções.

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

Características

- (1) Botão Iniciar/Parar
- (2) Clipe de cabo
- (3) Seletor de velocidade
- (4) Unidade de motor
- (5) Localizador da unidade do motor
- (6) Tapa da bacia
- (7) Empurrador de alimentos
- (8) Tubo de alimentos
- (9) Eixo de transmissão
- (10) Tigela de armazenamento
- (11) Tigela de mistura
- (12) Eixo da tigela de mistura
- (13) Disco ralador
- (14) Suporte da lâmina do ralador / fatiador
- (15) Adaptador de disco ralador
- (16) Lâmina do ralador
- (17) Lâmina do fatiador
- (18) Lâmina do ralador delicado
- (19) Batedor
- (20) Lâmina de corte
- (21) Misturador
- (22) Cartões de instruções

Acessórios

- (9) Eixo de transmissão
- (10) Tigela de armazenamento (
- 13) Disco ralador
- (14) Suporte da lâmina do ralador / fatiador
- (15) Adaptador de disco ralador
- (16) Lâmina do ralador
- (17) Lâmina de corte
- (18) Lâmina do ralador delicado
- (19) Batedor
- (20) Lâmina de corte
- (21) Misturador
- (22) Cartões de instruções

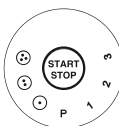
Compacto para armazenamento

- 1 Com o cabo de energia fora do tubo de alimentação (8), alinhe as ranhuras inferiores sobre a Unidade de motor (4) com os travessões correspondentes no Localizador da unidade de motor (5) e abaixe suavemente na Tigela de mistura (11). Gire no sentido horário uma vez no lugar para travar.

Em Uso

- 2 Com o cabo de energia fora do tubo de alimentação (8), conforme exibido acima, alinhe as ranhuras inferiores sobre a Unidade de motor (4) com os travessões correspondentes no Localizador da unidade de motor (5) e abaixe suavemente na Tigela de mistura (11). Gire no sentido horário uma vez no lugar para travar.

Função de seletor de velocidade



Modo de pulso

- Defina o Seletor de velocidade (3) na posição 'P', em seguida, pressione e segure o botão Iniciar/Parar (1).
- A unidade irá pulsar no ajuste de velocidade máximo até o botão de Iniciar/Parar (1) ser liberado.
- Utilize a Função de pulso quando aumentos repentinos de velocidade forem necessários.
- Bom para picar escassamente para manter uma consistência robusta, por exemplo. para molhos etc.
- Ideal para uso com a Lâmina de cortar (20).
- Não recomendado para uso com o Disco ralador (13).

Ajustes de velocidade

- Ajuste a velocidade (3) para a configuração de velocidade desejada (1,2 ou 3) e pressione o botão Iniciar/Parar (1) uma vez para ligar.
- Uma vez em uso, você pode percorrer as configurações de velocidade, girando o Seletor de velocidade (3) sem ter que pressionar o botão Iniciar/Parar (1) novamente.
- Para desligar a unidade, pressione o botão Iniciar/Parar (1).

Predefinições

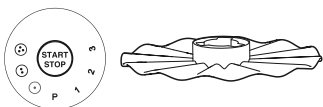
- Ajuste a velocidade (3) para o modo predefinido desejado (●●●●●) e pressione o botão Iniciar/Parar (1) uma vez para ligar.
- Uma vez em uso, você pode percorrer os modos predefinidos e as configurações de velocidade, girando o Seletor de velocidade (3) sem ter que pressionar o botão Iniciar/Parar (1) novamente.
- Para desligar a unidade, pressione o botão Iniciar/Parar (1).

NOTA: Girar o Seletor de velocidade (3) para a posição 'P', enquanto em uso para a unidade. O botão Iniciar/Parar (1) deve ser mantido pressionado para usar o modo Pulso.

Predefinições no seletor de Velocidade

Não recomendado para uso com o Disco ralador (13).

Predefinição 1



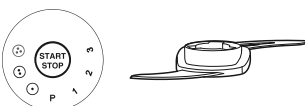
- Ideal para uso com o Misturador (21).
- Bom para misturas que exigem um início gradual, como maionese e chantilly.

Predefinição 2



- Ideal para uso com o Batedor (19).
- A flutuação de velocidade estável permite uma mistura uniforme e uma melhor incorporação em receitas como massa de bolo.

Predefinição 3



- Ideal para uso com a Lâmina de cortar (20).
- Bom para misturas secas, como nozes e grãos de café, que exigem que a comida caia de volta dentro da tigela.

Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, desembale cuidadosamente o seu processador de alimentos Prepear e seus anexos e remova qualquer material de embalagem, rótulos ou adesivos.

AVISO: Lâminas afiadas.

Limpe todas as peças, exceto a Unidade de motor (4), seguindo as instruções na seção 'Limpeza Rápida'.

CUIDADO: Manuseie as lâminas com extremo cuidado, pois são afiadas.

Descompactação de armazenamento

- 1 Gire a Unidade de motor (4) para a posição destravada (16).
- 2 Então, retire a Unidade do motor (4).
- 3 Gire a Tampa da tigela (6) em sentido anti-horário para destravar, em seguida, levante.
- 4 Levante o Disco ralador (13) da Tigela de armazenamento (10) e puxe a Tigela de armazenamento (10) para fora a partir da Tigela de mistura (11). O Misturador (21) está localizado debaixo da Tigela de armazenamento (10).
- 5 Na remontagem, certifique-se de alinhar os sulcos da Tigela de mistura (11) e da Tigela de armazenamento (10) e, em seguida, deslize a Tigela de armazenamento (10) para a Tigela de mistura (11).

- 6 Coloque a Tampa da tigela (6) na Tigela de mistura (11), alinhando as ranhuras e girando para a direita para travar. Insira a Unidade de motor (4) para que o cabo de energia fique de costas para o Tubo de Alimentos (8) e gire no sentido horário para travar.

Montagem para Uso

- 7 Levante o Eixo de acionamento (9) através da base do acessório relevante: Batedor (19); Lâmina de cortar (20); Misturador (21).

AVISO: A Lâmina de cortar (20) é muito afiada.

- 8 Trave o Eixo de acionamento (9) no lugar quando no acessório, girando-o no sentido horário para prender ao acessório.

Destrave e remova o Eixo de acionamento (9) com um movimento de rotação no sentido horário e anti-horário puxando-o para fora da base do acessório.

- 9 Coloque o Eixo de acionamento (9) com acessório travado no Fuso da tigela de mistura (12). Adicione a tampa da tigela (6) e a Unidade de motor (4), conforme descrito na seção 'Em Uso'.

- 10 Alternativamente, se utilizando o Disco ralador (13), prenda a Lâmina do ralador relevante (16/17/18) no Disco ralador (13). Para remover, pressione a trava e empurre a parte de trás da Lâmina do ralador (16/17/18).

AVISO: A Lâmina de cortar é muito afiada.

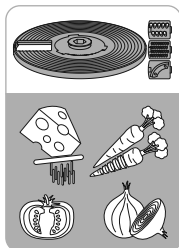
- 11 O adaptador do Disco Ralador (15) encaixar com o Disco ralador (13) da mesma maneira que os outros acessórios travam no Eixo de acionamento (9) na etapa 2. Uma vez travado no lugar, coloque na parte superior do Eixo de acionamento (9).

- 12 Coloque o Eixo de acionamento (9) com o Disco ralador (13) no Fuso da tigela de mistura (12). Adicione a tampa da tigela (6) e a Unidade de motor (4), conforme descrito na seção 'Em Uso'.

P

Uso

Ralador/Fatiador (16/17/18)



Quantidade Velocidade

250g	2/3
250g	2/3
250g	2
250g	2

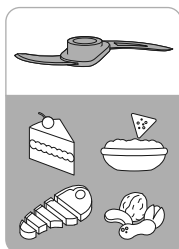
Batedor (19)



Tempo Quantidade Velocidade Predefinição

60 segs	500ml	1/2	-
20 segs	500g	Pulsar	-
60 segs	500ml	1/2	-
30-40 sgcs	300g	1/2	-

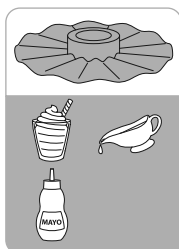
Lâmina de corte (20)



Tempo Quantidade Velocidade Predefinição

60 segs	450g	2	-
-	250g	Pulsar x3	3
30-40 segs	400g	1/2	-
-	200g	Pulsas x7	3

Misturador (21)



Tempo Quantidade Velocidade Predefinição

2 mins	200ml	2	-
60 segs	400ml	2	2
10-12 mins	300g	1	-

Limpeza Rápida

- Despeje um pouco de água (200ml) e uma gota de detergente para a louça na Tigela de mistura (11), encaixe a Tampa da tigela (6) e a Unidade de motor (4), selecione PULSE no Seletor de velocidade (3) por alguns segundos para rápida limpeza (Lâmina de cortar (20) a ser instalada para agitar a água).
- Desligue da tomada elétrica.
- Limpe a Unidade do motor (4) com um pano úmido e seque bem. Nunca a mergulhe em água. Certifique-se de área de travamento está livre de alimentos.

- Esvaziar a Tigela de mistura (11), desmonte todas as partes destacáveis e lave-as com água morna e sabão e seque cuidadosamente.

CUIDADO: Tenha cuidado ao manusear a Lâmina de cortar e as lâminas do ralador pois elas são muito afiadas.

Receitas da Lâmina de Cortar



Sementes / tempero em pó para churrasco

Ingredientes:

Várias sementes, sementes de coentro, pimenta preta, etc – como necessário, pequenas e grandes quantidades (max - 400g).

Método:

Adicione todos os ingredientes.

Velocidade:

Ligar e desligar a função Pulsar até obter a consistência pretendida. Ou usar Predefinição 3.

Pesto

Ingredientes:

50 g de Pinhões
80 g de Manjeriço
50 g de Parmesão
150 ml de Azeite de oliva
2 dentes de alho

Método:

Adicione todos os ingredientes.

Velocidade:

Ligar e desligar a função Pulsar até obter a consistência pretendida. Ou usar Predefinição 3.

Massas

Ingredientes:

125 g de farinha
Pitada de sal
55 g de manteiga em cubos (macia)
30-45 ml de água fria

Método:

- 1 Misture a farinha e a manteiga até formar uma consistência de migalha de pão grossa.
- 2 Adicione água e una, remova e molde à mão.

Molho

Ingredientes:

Maço de Coentro
250 g Tomates
1 cebola pequena
½ pimenta vermelha
3 pimentões suaves
1 limão (apenas suco)

Método:

Adicione todos os ingredientes.

Velocidade:

2/3.

Humus

Ingredientes:

11 x 400 g de grão-de-bico em lata drenado (líquido reservado)
1 dente de alho, dividido ao meio
suco de 1,5 limões
2 colheres de sopa de azeite
1¼ colher de chá de cominho
Pasta de tahine de 75 ml
Sal

Método:

- 1 Coloque tudo na tigela.
- 2 Pulse até ficar liso, e depois use velocidade 2, raspando os lados, se necessário.

Receitas do Batedor



Molho francês

Ingredientes:

8 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de vinagre
½ colher de açúcar
½ colher de mostarda Dijon
Sal e pimenta

Método:

- 1 Coloque todos os ingredientes na Tigela de mistura (14).
- 2 Processe até que todos os ingredientes sejam misturados.

Velocidade:

Pulsar.

Raita de Menta

Ingredientes:

8 colheres de sopa de iogurte natural
2 colheres de chá de suco de limão
16 folhas de hortelã picadas
Pitada de sal

Método:

- 1 Coloque todos os ingredientes na Tigela de mistura (14).
- 2 Processe até que todos os ingredientes sejam misturados em sua consistência desejada.

Velocidade:

Pulsar.

Molho de queijo cremoso e cebolinha (150ml)

Ingredientes:

Queijo cremoso médio integral 140g
 ½ dente de alho pequeno, esmagado
 4g cebolinha, recortada grossa
 1 colher de sopa de creme azedo
 Pitada de sal
 Pimenta-do-reino moída na hora a gosto
 Cebolinha finamente recortada (para guarnecer)

Para servir:

Palitos de pão ou batatas chips simples.

Método:

- 1 Coloque todos os ingredientes, exceto a guarnição, na Tigela de mistura (14).
- 2 Processe até que todos os ingredientes sejam misturados, raspando a parte lateral da Tigela de mistura com uma espátula, se necessário.
- 3 Quando estiver pronto, verifique o tempero.
- 4 Coloque o molho em uma pote e decore com algumas cebolinha fatiadas.

Velocidade:

Pulsar.



Receitas cm o Misturador

Creme

Ingredientes:

300 ml / 600 ml de Nata.

Método:

Adicione toda a nata e processe.

Velocidade:

2.



Receitas de Disco Ralador

Sopa de cebola francesa

Ingredientes:

75 g de manteiga
 300 g de cebolas descascadas
 3 colheres de sopa de farinha
 1,6 L de caldo de carne
 2 folhas de louro

Para servir:

4 fatias pão francês, queijo cheddar.

Método:

- 1 Corte as cebolas em metades ou para que caibam no Tubo de alimentos e encaixe o disco de corte. Corte a cebola usando velocidade 2.

- 2 Derreta a manteiga em uma panela, adicione a cebola e frite por 10 minutos ou até dourar.
- 3 Adicione a farinha, mexa delicadamente por 1 minuto e em seguida, retire do fogo.
- 4 Gradualmente, mexendo todo o tempo adicione o caldo. Em seguida, adicione o sal e pimenta e folhas de louro.
- 5 Leve à ebulição, mexendo todo o tempo e, em seguida, coloque uma tampa na panela e reduza o calor fervendo durante cerca de 30 minutos.
- 6 Antes de servir, ajuste o tempero, se necessário em seguida, coloque uma fatia de pão em cada prato de sopa, uma concha sobre a sopa e, em seguida, polvilhe com queijo ralado.

Salada ESTILO ASIÁTICO

Ingredientes:

120 g de couve-lombarda, lavada, núcleo removido
 100 g de cenoura, lavada
 50 g de cebola roxa descascada
 ½ pimenta vermelha pequena, sem sementes e cortada em rodelas finas
 10 g de folhas de coentro
 60 g de castanha de caju
 1 colher de chá de gengibre fresco
 1½ colher de chá de molho de soja leve
 1 colher de sopa de óleo de gergelim
 2 colheres de chá de suco de limão

Método:

- 1 Encaixe o Disco de corte, corte a couve em um tamanho que encaixe no Tubo de alimentos e, em seguida, processe em velocidade 2.
- 2 Ajuste o disco ralador grosso e processe a cenoura e a cebola na velocidade 2.
- 3 Remova os encaixes e então adicione todos os ingredientes na tigela e misture bem com uma espátula.
- 4 Coloque em uma tigela e sirva imediatamente.

A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

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

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

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

N.º do modelo

N.º de série

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Introduktion

Tak for købet af din nye foodprocessor fra Morphy Richards.

Prepstar hjælper dig med at håndtere den daglige madlavning og det, der skal skæres, hakkes, piskes og rives på sekunder, så du hurtigt og let får det fra hånden.

Prepstar sparer dig både for tid i køkkenet og plads på køkkenbordet, takket være det pladsbesparende design.

Med det unikke design kan alt tilbehør gemmes inde i apparatet, kompakt og let.

Læs vejledningen grundigt før brug.

Registrér dine produkter på morphyrichards.co.uk for at få garantien på to år.

Funktioner

- (1) Start-/stopknap
- (2) Ledningsklemme
- (3) Hastighedsknap
- (4) Motorenhed
- (5) Motorenhedsmærke
- (6) Skållåg
- (7) Skubber
- (8) Fødeskakt
- (9) Drivaksel
- (10) Opbevaringsskål
- (11) Røreskål
- (12) Røreskålaksel
- (13) Rivejern
- (14) Rivejern/snittebladholder
- (15) Rivejernsadapter
- (16) Riveblad
- (17) Snitteblad
- (18) Fint riveblad
- (19) Omrøreblad
- (20) Hakkeblad
- (21) Piskeris
- (22) Vejledning

Tilbehør

- (9) Drivaksel
- (10) Opbevaringsskål
- (13) Rivejern
- (14) Rivejern/snittebladholder
- (15) Rivejernsadapter
- (16) Riveblad
- (17) Snitteblad
- (18) Fint riveblad
- (19) Omrøreblad
- (20) Hakkeblad
- (21) Piskeris
- (22) Vejledning

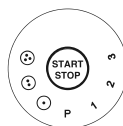
Kompakt opbevaring

- 1 Med netledningen væk fra fødeskakten (8) rettes de nederste riller på motorenheden (4) ind efter de tilsvarende indsnit på motorenheden (5) og sænkes forsigtigt ned i røreskålen (11). Drej med uret for at låse.

I brug

- 2 Med netledningen væk fra fødeskakten (8) som vist ovenfor rettes de nederste riller på motorenheden (4) ind efter de tilsvarende indsnit på motorenheden (5) og sænkes forsigtigt ned i røreskålen (11). Drej med uret for at låse.

Hastighedsknapfunktion



Impulsfunktion

- Drej hastighedsknappen (3) til "P", og tryk på og hold start-/stopknappen (1) nede.
- Enheden kører med impulsfunktion ved maksimal hastighed, indtil start-/stopknappen (1) slippes.
- Brug impulsfunktionen til at lave kortvarige hastighedsforøgelser.
- God til hakning af groft materiale med klumpet konsistent, f.eks. saucer osv.
- Ideel sammen med hakkebladet (20).
- Anbefales ikke til brug med rivebladet (13).

Hastighedsindstillinger

- Drej hastighedsknappen (3) til den ønskede indstilling (1, 2 eller 3), og tryk på start-/stopknappen (1) én gang for at starte.
- Når den bruges, kan du skifte hastighed ved at dreje hastighedsknappen (3) uden at trykke på start-/stopknappen (1) igen.
- Sluk for enheden ved at trykke på start-/stopknappen (1).

Forvalg

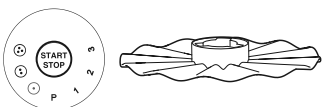
- Drej hastighedsknappen (3) til det ønskede forvalg , ☺☺☺ og tryk på start-/stopknappen (1) én gang for at starte.
- Når den bruges, kan du skifte forvalg og hastighed ved at dreje hastighedsknappen (3) uden at trykke på start-/stopknappen (1) igen.
- Sluk for enheden ved at trykke på start-/stopknappen (1).

BEMÆRK: Drej hastighedsknappen (3) til "P" under brug for at stoppe enheden. Start-/stopknappen (1) skal holdes inde for at bruge impulsfunktionen.

Forvalg til hastighedsknappen

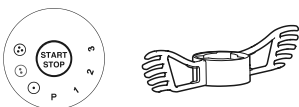
Anbefales ikke til brug med rivejernet (13).

Forvalg 1



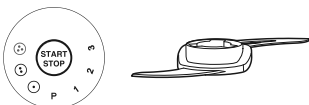
- Ideel sammen med piskeriset (21).
- God til at blanding, som kræver en forsigtig start, f.eks. mayonnaise og flødeskum.

Forvalg 2



- Ideel sammen med piskeris (19).
- Stabile hastighedsskift giver ensartet og bedre resultat til opskrifter med kagedej.

Forvalg 3



- Ideel sammen med hakkebladet (20).
- God til tørre omrøringer, som f.eks. nødder og kaffebønner, hvor indholdet skal falde tilbage i skålen.

Før første ibrugtagning

Før du tager produktet i brug, skal du forsigtigt pakke din Prepstar-foodprocessor ud med tilbehør og fjerne emballage, etiketter eller mærkater.

ADVARSEL: Skarpe knive.

Rengør alle dele, undtagen motorenhed (4), ifølge vejledningen i afsnittet "Hurtig rengøring".

FORSIGTIG: Hånder bladene meget forsigtigt, da de er skarpe.

Udpakning efter opbevaring

- 1 Drej motorenheden (4) til oplåst position (U).
- 2 Tag motorenheden (4) ud.
- 3 Drej skållåget (6) mod uret for at låse op, og løft.
- 4 Løft rivejernet (13) af opbevaringsskålen (10), og træk opbevaringsskålen (10) ud af røreskålen (11). Piskeriset (21) er placeret under opbevaringsskålen (10).
- 5 Ved samling skal du sørge for at rillerne i røreskålen (11) rettes ind efter opbevaringsskålen (10) og derefter skubbe opbevaringsskålen (10) ind i røreskålen (11).
- 6 Sæt skållåget (6) på røreskålen (11), ret rillerne ind, og drej med uret for at låse. Isæt motorenheden (4), så netledningen peger

væk fra fødeskakt (8), og drej med uret for at låse.

Samling til brug

- 9 Skub drivakslen (9) op igennem bunden af det relevante tilbehør: Omrører (19), hakkeblad (20), piskeris (21).

ADVARSEL: Hakkebladet (20) er meget skarpt.

- 10 Lås drivakslen (9) på plads, når den er anbragt i tilbehøret, ved at dreje med uret og låse fast på tilbehøret.

Lås op og fjern drivakslen (9) ved at dreje mod uret og trække den væk fra bunden af tilbehøret.

- 11 Sæt drivakslen (9) med låst tilbehør på røreskålens aksel (12). Sæt skållåget (6) på og motorenheden (4) som beskrevet i afsnittet "Brug".

- 12 Hvis du alternativt bruger rivejernet (13), skal du klemme rivebladet (16/17/18) fast på rivejernet (13). Tryk ned på låsen, og skub bag på rivebladet (16/17/18) for at afmontere.

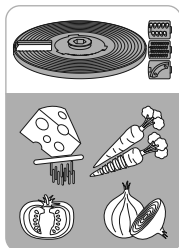
ADVARSEL: Snittebladet er meget skarpt.

- 13 Rivejernsadapteren (15) låses på plads i rivejernet (13) på samme måde som for andet tilbehør, der låses fast på drevakslen (9) jf. trin 2. Når det er monteret, anbringes det på drivakslen (9).

- 14 Monter drivakslen (9) med rivejernet (13) på røreskålsakslen (12). Sæt skållåget (6) på og motorenheden (4) som beskrevet i afsnittet "Brug".

Brug

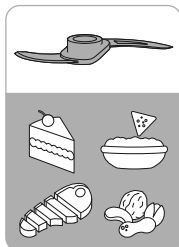
Rivejern/snittejern (16/17/18)



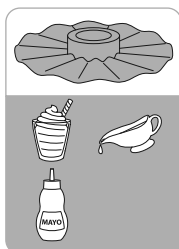
Omrøreblad (19)



Hakkeblad (20)



Piskeris (21)



Mængde Hastighed

250 g 2/3

250 g 2/3

250 g 2

250 g 2

Tid Mængde Hastighed Forvalg

60 sek. 500 ml 1/2 -

20 sek. 500 g Impuls -

60 sek. 500 ml 1/2 -

30-40 sek. 300 g 1/2 -

Tid Mængde Hastighed Forvalg

60 sek. 450 g 2 -

- 250 g Impuls x3 3

30-40 sek. 400 g 1/2 -

- 200 g Impuls x7 3

Tid Mængde Hastighed Forvalg

2 min. 200 ml 2 -

60 sek. 400 ml 2 2

10-12 min. 300 g 1 -

Hurtigrensning

- Hæld ca. 200 ml vand og en dråbe opvaskemiddel i røreskålen (11), sæt skållåget (6) og motorenhed (4) på, vælg PULSE på hastighedsknappen (3) i et par sekunder til hurtig rengøring (hakkebladet (20) monteres for at omrøre vandet).
- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Tør motorenheden af (4) med en fugtig klud, og tør grundigt. Den må aldrig nedsænkes i vand. Efterse, at låseområdet er fri for mad.

- Tør røreskålen (11), tag alle aftagelige dele af, og vask med lunt sæbevand, og tør grundigt.

FORSIGTIG: Hakkebladet og rivebladet skal håndteres forsigtigt, da de er meget skarpe.

Opskrifter med hakkeblad



Frø/tørt

Ingredienser:

Forskellige frø, korianderfrø, sort peber osv. – efter behov, større og mindre mængde (maks. - 400 g).

Fremgangsmåde:

Tilsæt alle ingredienser.

Hastighed:

Impuls til og fra til ønsket konsistens. Eller brug forvalg 3.

Pesto

Ingredienser:

50 g pinjekerner

80 g basilikum

50 g parmesan

150 ml olivenolie

2 fed hvidløg

Fremgangsmåde:

Tilsæt alle ingredienser.

Hastighed:

Impuls til og fra til ønsket konsistens. Eller brug forvalg 3.

Sprødt wienerbrød

Ingredienser:

125 g hvedemel

En knivspids salt

55 g smør i tern (blødt)

30-45 ml koldt vand

Fremgangsmåde:

- 1 Bland mel og smør, indtil det bliver til en tyk brødkrummekonsistens.
- 2 Tilsæt vand, indtil det hænger sammen. Tag ud, og form med hånden.

Sauce

Ingredienser:

Et bundt koriander

250 g babytomater

1 lille løg

½ rød peber

3 milde chillier

1 lime (kun saften)

Fremgangsmåde:

Tilsæt alle ingredienser.

Hastighed:

2/3

Hummus

Ingredienser:

11 x 400 g dåsekikærter, hæld væsken fra, og gem væsken til senere

1 fed hvidløg, i halve

Saften af en 1,5 citron

2 spsk. olivenolie

1¼ tsk. stødt kommen

75 ml tahini pasta

Salt

Fremgangsmåde:

- 1 Tilsæt alle ingredienserne i skålen.
- 2 Impuls, indtil det er blødt. Derefter bruges hastighed 2. Skrab siderne efter behov.

Opskrifter med omrøreblad



Fransk dressing

Ingredienser:

8 spsk. olivenolie

2 spsk. eddike

½ strøget tsk. strø sukker

½ tsk. Dijon-sennep

Salt og peber

Fremgangsmåde:

- 1 Tilsæt alle ingredienser i røreskålen (14).
- 2 Bland alle ingredienser.

Hastighed:

Impuls.

Mint Raita

Ingredienser:

8 spsk. yoghurt natural

2 spsk. citronsaft

16 mintblade, hakkede

En knivspids salt

Fremgangsmåde:

- 1 Tilsæt alle ingredienser i røreskålen (14).
- 2 Bland alle ingredienser, indtil den ønskede konsistens opnås.

Hastighed:

Impuls.

Creameost og purløgsdip (150 ml)

Ingredienser:

- 140 g mellemfed creameost
- ½ lille fed knust hvidløg
- 4 g purløg, groft pillet
- 1 spsk. crème fraîche
- En knivspids salt
- Friskhakket sort peber til at smage til med
- Finhakket purløg (tilbehør)

Serveres med:

Frisk brød eller tortilla-chips.

Fremgangsmåde:

- 1 Tilsæt alle ingredienser i røreskålen (14), undtagen pyntet.
- 2 Bland alle ingredienser, og skrab efter behov røreskålen halvvejs i processen med en spatel.
- 3 Smages til med krydderier.
- 4 Anbring dip i en lille skål, og pynt med lidt purløg.

Hastighed:

Impuls.



Opskrifter med piskeris

Flødeskum

Ingredienser:

300 ml/600 ml piskefløde.

Fremgangsmåde:

Hæld al fløden i, og pisk.

Hastighed:

2.

Opskrifter med rivejern



Fransk løgsuppe

Ingredienser:

- 75 g smør
- 300 g løg, pillete
- 3 spsk. mel
- 1,6 l oksebouillon
- 2 laurbærblade

Serveres med:

4 skiver franskbrød, cheddar-ost.

Fremgangsmåde:

- 1 Skær løgene i halve, så de passer i fødeskanten, og monter snittebladet. Snit løgene med hastighed 2.
- 2 Smelt smørret på en pande, og steg løgene i 10 minutter, eller indtil de er brune.
- 3 Tilsæt mel, omrør forsigtigt i 1 minut, tages af varmen.
- 4 Tilsæt bouillon lidt efter lidt under konstant omrøring. Tilsæt salg og peber og laurbærblade.
- 5 Bringes i kog under konstant omrøring, sæt låg på panden, og skru ned, og lad det simre i ca. 30 minutter.
- 6 Inden servering smages til efter behov, og der serveres eventuelt med en skive brød til hver portion, og drys med revet ost.

Asiatisk coleslaw

Ingredienser:

- 120 g savoykål, skyllet, uden kerne
- 100 g gulerødder, skullete
- 50 g rødløg, pillet
- ½ lille rød chili, uden frø, skåret i tynde ringe
- 10 g korianderblade
- 60 g cashew-nødder
- 1 tsk. frisk ingefær
- 1½ spsk let sojasauce
- 1 spsk. sesamolie
- 2 spsk. citronsaft

Fremgangsmåde

- 1 Monter snitteskiven, snit kålen, så den passer i føderøret, og vælg derefter hastighed 2.
- 2 Monter det grove rivejern, og snit gulerødder og løg på hastighed 2.
- 3 Fjern tilbehøret, og tilsæt alle ingredienser i skålen, og bland med spatel.
- 4 Hældes i en skål og serveres straks.

DINTOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

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

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

Modelnr.

Serienr.

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

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte den lokale distributør og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til den lokale distributør på de anførte adresser.

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

Det defekte apparat 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 uforsættlig 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.

DK



Introduktion

Tack för att du köpt din nya Morphy Richards Prepstar Food Processor.

Prepstar hjälper dig att ta hand om alla dina dagliga matberedningsuppgifter, skivning, strimling, hackning, vispning, slagning och malning av mat på några sekunder, vilket gör matberedningen snabbt och enkel.

Prepstar sparar inte bara tid i köket, utan sparar även utrymme i dina köksskåp på grund av sin platsbesparande design.

Den unika konstruktionen gör att alla tillbehör kan lagras inuti apparaten för kompakt och lätt förvaring.

Läs instruktionerna före användning.

Besök även www.morphyrichards.co.uk för att registrera produktens tvååriga garanti.

Funktioner

- (1) Start / Stopp-knapp
- (2) Sladdklämma
- (3) Snabbval
- (4) Motorenhet
- (5) Motorenhet positionerare
- (6) Skållock
- (7) Matlangare
- (8) Matrännan
- (9) Drivaxel
- (10) Förvaringsskål
- (11) Blandningsskål
- (12) Blandningsskål spindel
- (13) Rivjärnsskiva
- (14) Hållare för riv- / skärblad
- (15) Rivjärnsskivas adapter
- (16) Rivjärnsblad
- (17) Skivblad
- (18) Fint rivjärnsblad
- (19) Slagvisp
- (20) Skärblad
- (21) Vispa
- (22) Instruktionskort

Tillbehör

- (9) Drivaxel
- (10) Förvaringsskål
- (13) Rivjärnsskiva
- (14) Hållare för riv- / skärblad
- (15) Rivjärnsskivas adapter
- (16) Rivjärnsblad
- (17) Skivblad
- (18) Fint rivjärnsblad
- (19) Slagvisp
- (20) Skärblad
- (21) Vispa
- (22) Instruktionskort

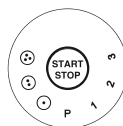
Kompakt för förvaring

- 1 Med strömkabeln vänd bort från matrännan (8), sätt in de nedre spåren på motorenheten (4) med de matchande inslagen på motorenhetens positionerare (5) och försiktigt ned i blandningsskålen (11). Vrid medurs när den väl är på plats för att låsa.

Under användning

- 2 Med strömkabeln vänd bort från matrännan (8) som visas ovan, sätt in de nedre spåren på motorenheten (4) med de matchande inslagen på motorenhetens positionerare (5) och försiktigt ned i blandningsskålen (11). Vrid medurs när den väl är på plats för att låsa.

Snabbvalsfunktion



Pulsäge

- Ställ snabbvalet (3) i "P"-läget och tryck sedan på Start / Stopp-knappen (1).
- Enheten pulsar med maxhastighetsinställningen tills Start / Stopp-knappen (1) släpps.
- Använd pulsfunctonen när plötsliga impulser av hastighet krävs.
- Bra för att hacka gles för att behålla en tjock konsistens, t.ex. för Salsas etc.
- Perfekt för användning med skärbladet (20).
- Rekommenderas inte för användning med rivjärnsplatta (13).

Hastighetsinställningar

- Ställ in snabbvalet (3) till önskad hastighetsinställning (1,2 eller 3) och tryck en gång på Start / Stopp-knappen (1) för att slå på.
- När den väl är i bruk kan du gå igenom snabbinställningarna genom att vrida snabbvalet (3) utan att behöva trycka på Start / Stopp-knappen (1) igen.
- För att stänga av enheten, tryck på Start / Stopp-knappen (1).

Förinställningar

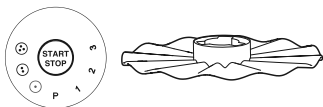
- Ställ snabbvalet (3) till önskat förinställt läge ☺☺☺ och tryck en gång på Start / Stopp-knappen (1) för att sätta på.
- När den väl är i bruk kan du gå igenom snabbinställningarna genom att vrida snabbvalet (3) utan att behöva trycka på Start / Stopp-knappen (1) igen.
- För att stänga av enheten, tryck på Start / Stopp-knappen (1).

OBS: Om du vrider snabbvalet (3) till "P"-positionen under användning stoppas enheten. Start / stopp-knappen (1) måste hållas nere för att använda pulsäget.

Förinställningar på snabbval

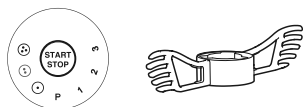
Rekommenderas inte för användning med rivjärnsplatta (13).

Förinställning 1



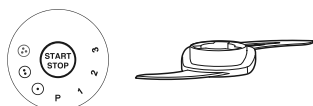
- Perfekt för användning med vispen (21).
- Bra för blandningar som kräver en gradvis start, t.ex. majonnäs och vispad grädde.

Förinställning 2



- Perfekt för användning med slagvispen (19).
- Stabil hastighetsvariation möjliggör en jämn blandning och förbättrad integrering i recept som kaksmet.

Förinställning 3



- Perfekt för användning med skärbladet (20).
- Bra för torra blandningar, som nötter och kaffeböner, som kräver att maten faller tillbaka i skålen.

Före första användningstillfället

Före första användningen packar du noga ut din Prepstar Food Processor och dess tillbehör och tar bort eventuella förpackningsmaterial, etiketter eller klistermärken.

WARNING: Vassa blad.

Rengör alla delar utom motorenheten (4), enligt anvisningarna i avsnittet "Snabbtvätt".

WARNING: Hantera bladen med försiktighet eftersom de är vassa.

Uppackning från förvaring

- 1 Vrid motorenheten (4) i låsläget (10).
- 2 Lyft sedan ut motorenheten (4).
- 3 Vrid skålloket (6) moturs för att låsa upp, lyft sedan.
- 4 Lyft av rivjärnsskivan (13) från förvaringsskålen (10) och dra ut skålen (10) från blandningsskålen (11). Vispen (21) är placerad under förvaringsskålen (10).
- 5 Se till att justera spåren i blandningsskålen (11) och förvaringsskålen (10) när du monterar dem, och skjut sedan förvaringsskålen (10) in i blandningsskålen (11).
- 6 Placera locket (6) på blandningsskålen (11), anpassa spåren och vrid medurs för att låsa. Sätt in motorenheten (4) så att nätkabeln

är vänd bort från matrännan (8) och vrid medurs för att låsa.

Montering för användning

- 9 Skjut upp drivaxeln (9) genom basen av det aktuella tillbehöret: Slagvisp (19); Skärblad (20); Visp (21).

WARNING: Skärbladet (20) är väldigt vasst.

- 10 Lås drivaxeln (9) på sin plats när den är i tillbehöret genom att vrida den medurs för att fästa den på tillbehöret.

Lossa och ta bort drivaxeln (9) genom att vrida den moturs och dra den bort från basen av tillbehöret.

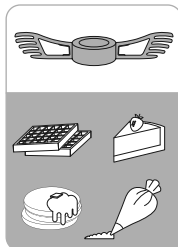
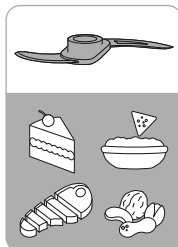
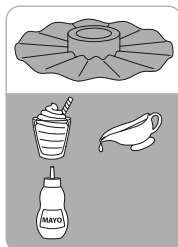
- 11 Placera drivaxeln (9) med låst tillbehör på blandningsskålens spindel (12). Läggtill skålloket (6) och motorenheten (4) enligt beskrivningen i avsnittet "Under användning".

- 12 Alternativt, om du använder rivjärnsskiva (13), lägg in den relevanta rivbladet (16/17/18) i rivjärnsskivan (13). För att ta bort trycker du på spårren och trycker på rivbladets baksida (16/17/18).

WARNING: Skärbladet är väldigt vasst.

- 13 Rivjärnsskivans adapter (15) låses på plats med Rivjärnsskiva (13) på samma sätt som andra tillbehör låses på drivaxeln (9) i steg 2. När den är låst in på plats, placera på toppen av drivaxeln (9).

- 14 Placera drivaxeln (9) med rivjärnsskivan (13) på blandningsskålens spindel (12). Läggtill skålloket (6) och motorenheten (4) enligt beskrivningen i avsnittet "Under användning".

Rivjärm / skiva (16/17/18)**Slagvisp (19)****Skärblad (20)****Visp (21)****Användning**

Mängd	hastighet
250g	2/3
250g	2/3
250g	2
250g	2

Tid	Mängd	hastighet	Förinställd
60 sek	500ml	1/2	-
20 sek	500g	Puls.	-
60 sek	500ml	1/2	-
30-40 sek	300g	1/2	-

Tid	Mängd	hastighet	Förinställd
60 sek	450g	2	-
-	250g	Puls x3	3
30-40 sek	400g	1/2	-
-	200g	Puls x7	3

Tid	Mängd	hastighet	Förinställd
2 min	200ml	2	-
60 sek	400ml	2	2
10-12 min	300g	1	-

Snabb rengöring

- Häll lite vatten (200 ml) och en droppe diskmedel i blandningsskålen (11), sätt på skålloket (6) och motorenheten (4), välj PULSE på snabbvalet (3) i några sekunder för snabb rengöring (Skärbladet (20) ska monteras för att agitera vattnet).
- Dra ur vägguttaget.
- Torka motorenheten (4) med en fuktig trasa och torka sedan noggrant. Sänk inte ned den i vatten. Se till att frikopplingsområdet är fritt från mat.

- Töm blandningsskålen (11), demontera alla avtagbara delar och tvätta med varmt tvålsvatten och torka noggrant.

VARNING: Försiktighet måste vidtas vid hantering av skärblad och rivskivor då de är mycket vassa.

Skärblad-recept



Frön / torr tillagning

Ingredienser:

Olika frön, korianderfrö, svartpeppar mm – enligt önskan, små och stora mängder (max - 400g).

Metod:

Lägg till alla ingredienser.

Hastighet:

Puls på och av tills önskad konsistens är uppnådd. Eller använd Förinställning 3.

Pesto

Ingredienser:

50g pinjenötter

80g basilika

50g parmesan

150ml olivolja

2 vitlöksklyftor

Metod:

Lägg till alla ingredienser.

Hastighet:

Puls på och av tills önskad konsistens är uppnådd. Eller använd Förinställning 3.

Mördeg

Ingredienser:

125g vanligt mjöl

En nypa salt

55g kuberat smör (mjukt)

30-45ml kallt vatten

Metod:

- 1 Blanda mjöl och smör tills det bildar en tjock konsistens av brödsmulor.
- 2 Lägg till vatten och bind ihop, ta bort och forma med händerna.

Salsa

Ingredienser:

Knippa koriander

250g baby-tomater

1 liten lök

½ röd paprika

3 milda chilis

1 lime (endast juice)

Metod:

Lägg till alla ingredienser.

Hastighet:

2/3.

Hummus

Ingredienser:

11 x 400 g konserverade kikärtor, dränerade (vätskan sparad)

1 vitlöksklyfta, halverad

Juice från 1,5 citron

2 msk olivolja

1¼ tsk mald kummin

75ml tahinipasta

Salt

Metod:

- 1 Placera allt i skålen.
- 2 Pulsera tills jämnt, använd sedan hastighet 2, skrapa ner sidor efter behov.

Slagvisp-recept



Fransk dressing

Ingredienser:

8 msk olivolja

2 msk ättika

½ nivå tsk socker

½ nivå tsk Dijon-senap

Salt och peppar

Metod:

- 1 Placera alla ingredienser i blandningsskålen (14).
- 2 Bearbeta tills alla ingredienser har blandats ihop.

Hastighet:

Puls.

Mint Raita

Ingredienser:

8 msk naturlig yoghurt

2 tsk citronsaft

16 mintblad, hackade

En nypa salt

Metod:

- 1 Placera alla ingredienser i blandningsskålen (14).
- 2 Bearbeta tills alla ingredienser har blandats ihop till önskad konsistens.

Hastighet:

Puls.

Cream cheese och Chive Dip (150 ml)

Ingredienser:

- 140g medelfet cream cheese
- ½ liten klave vitlök, krossad
- 4g gräslök, grovt klippt
- 1 msk gräddfil
- En nypa salt
- Färskmald svartpeppar att smaka av
- Finskivad gräslök (att garnera)

Servera:

Brödpinnar eller vanliga tortillachips.

Metod:

- 1 Placera alla ingredienser, utom garneringen, i blandningsskålen (14).
- 2 Bearbeta tills alla ingredienser blandats ihop, skrapa sidan av blandningsskåldelen med en spatel om det behövs.
- 3 När du är klar, kolla kryddorna.
- 4 Lägg dippen i en ramekin och garnera med snippad gräslök.

Hastighet:



Visp-recept

Grädd

Ingredienser:

300ml / 600 ml vispgrädd.

Metod:

Lägg till all grädd och bearbeta.

Hastighet:

2.

Rivjärnsskiva-recept



Fransk löksoppa

Ingredienser:

- 75g smör
- 300g lök, skalad
- 3 msk mjöl
- 1,6 l köttbuljong
- 2 lagerblad

Servera:

4 skivor franskt bröd, cheddarost.

Metod:

- 1 Skär löken i halvor eller så att de passar ner matarröret och passar in i skärskivan. Skiva löken med hastighet 2.
- 2 Smält smöret i en panna, lägg i löken och stek i 10 minuter eller tills den är brun.
- 3 Tillsätt mjölet, rör om försiktigt i 1 minut och avlägsna sedan från värmen.
- 4 Lägg till buljongen gradvis, under konstant omrörning. Tillsätt sedan salt och peppar och lagerbladen.
- 5 Koka upp, rör om hela tiden och lägg sedan ett lock på stekpannan och reducera värmen i ca 30 minuter.
- 6 Innan du serverar, justera kryddningen om så behövs, sätt sedan en skiva bröd i varje soppskål, sleva över soppen och strö sedan med riven ost.

Slaw i asiatisk stil

Ingredienser:

- 120g savoykål, tvättad, kärnan avlägsnad
- 100g morot, tvättad
- 50g rödlök, skalad
- ½ liten röd chili, utan kärnor och tunt skivad i ringar
- 10g korianderblad
- 60g cashewnötter
- 1 tsk färsk ingefära
- 1½ tsk light sojasås
- 1 msk sesamolja
- 2 msk limejuice

Metod:

- 1 Montera skivskivan, skär kålen i den storleken så att den passar ner matarröret och bearbeta sedan på hastighet 2.
- 2 Montera den grova rivjärnsskivan och bearbeta moroten och löken på hastighet 2.
- 3 Ta bort tillbehören och lägg sedan alla övriga ingredienser i skålen och blanda väl med en spatel.
- 4 Vänd in i en skål och servera omedelbart.

DINTVÅRIGA GARANTI

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

Det är viktigt att behålla köpkvittot 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.



Wprowadzenie

Đziękujemy za zakup naszego nowego robota kuchennego Prepstar firmy Morphy Richards.

Robot kuchenny Prepstar ułatwi wykonywanie wszystkich codziennych czynności związanych z przygotowywaniem posiłków, plasterkowaniem, rozdrabnianiem, siekaniem, ubijaniem i tarcie w ciągu kilku sekund, dzięki czemu przygotowywanie posiłków będzie szybkie i łatwe.

Robot kuchenny Prepstar pozwoli nie tylko zaoszczędzić czas spędzany w kuchni, ale również miejsce w szafkach kuchennych dzięki konstrukcji o niewielkich gabarytach.

Unikalna konstrukcja umożliwia przechowywanie wszystkich akcesoriów wewnątrz urządzenia, co zapewnia kompaktowe i łatwe przechowywanie.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Aby zarejestrować produkt i otrzymać dwuletnią gwarancję, prosimy odwiedzić witrynę www.morphyrichardspolska.pl.

Funkcje

- (1) Przycisk Start/Stop
- (2) Zacisk przewodu zasilającego
- (3) Pokrętko regulacji prędkości obrotowej
- (4) Silnik
- (5) Zespół mocujący silnik
- (6) Pokrywa misy
- (7) Popychacz produktów
- (8) Zsuwnia produktów
- (9) Walek napędowy
- (10) Misa do przechowywania
- (11) Misa do miksowania
- (12) Trzpień obrotowy misy do miksowania
- (13) Tarcza trąca
- (14) Uchwyt tarki / ostrza do plasterkowania
- (15) Adapter tarczy trącej
- (16) Tarka
- (17) Ostrze do plasterkowania
- (18) Drobną tarką
- (19) Końcówka do ubijania
- (20) Ostrze do rozdrabniania
- (21) Trzepaczka
- (22) Karty instruktażowe

Akcesoria

- (9) Walek napędowy
- (10) Misa do przechowywania
- (13) Tarcza trąca
- (14) Uchwyt tarki / ostrza do plasterkowania
- (15) Adapter tarczy trącej
- (16) Tarka
- (17) Ostrze do plasterkowania
- (18) Drobną tarką
- (19) Końcówka do ubijania
- (20) Ostrze do rozdrabniania
- (21) Trzepaczka
- (22) Karty instruktażowe

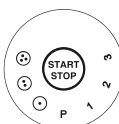
Kompaktowe wymiary ułatwiające przechowywanie

- 1** Trzymając przewód zasilający z dala od zsuwni produktów (8), pokryć dolne rowki na obudowie silnika (4) z odpowiednimi karbami na zespole mocującym silnik (5) i delikatnie opuścić do wnętrza misy do miksowania (11). Po umieszczeniu we właściwym położeniu, obrócić w prawo w celu zablokowania.

Użytkowanie

- 2** Trzymając przewód zasilający z dala od zsuwni produktów (8), jak pokazano powyżej, pokryć dolne rowki na obudowie silnika (4) z odpowiednimi karbami na zespole mocującym silnik (5) i delikatnie opuścić do wnętrza misy do miksowania (11). Po umieszczeniu we właściwym położeniu, obrócić w prawo w celu zablokowania.

Funkcja pokrętki regulacji prędkości obrotowej



Tryb pracy pulsacyjnej

- Ustawić pokrętko regulacji prędkości obrotowej (3) w położeniu „P”, a następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk Start/Stop (1).
- Urządzenie będzie pracowało w trybie pulsacyjnym z maksymalną prędkością obrotową, aż do momentu zwolnienia przycisku Start/Stop (1).
- Funkcji pracy pulsacyjnej należy używać, gdy wymagane są nagłe wzrosty prędkości obrotowej.
- Nadaje się do siekania na kawałki w celu uzyskania właściwej konsystencji, np. w przypadku ostrych sosów salsa itp.
- Nadaje się idealnie do użytku z ostrzem do rozdrabniania (20).
- Nie zalecane do użytku z tarczą trącą (13).

Ustawienia prędkości obrotowej

- Ustawić pokrętko regulacji prędkości obrotowej (3) na żadaną prędkość obrotową (1, 2 lub 3) i nacisnąć jeden raz przycisk Start/Stop (1), aby włączyć urządzenie.
- W trakcie użytkowania można zmieniać ustawienia prędkości obrotowej, obracając pokrętko regulacji prędkości obrotowej (3)

bez konieczności ponownego naciskania przycisku Start/Stop (1).

- Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk Start/Stop (1).

Ustawienia wstępne

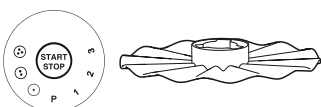
- Ustawić pokrętkę regulacji prędkości obrotowej (3) na żądany predefiniowany tryb pracy  i nacisnąć jeden raz przycisk Start/Stop (1), aby włączyć urządzenie.
- W trakcie użytkowania można przełączać się między predefiniowanymi trybami pracy i ustawieniami prędkości obrotowej, obracając pokrętkę regulacji prędkości obrotowej (3) bez konieczności ponownego naciskania przycisku Start/Stop (1).
- Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk Start/Stop (1).

UWAGA: Obrócenie pokrętki regulacji prędkości obrotowej (3) do położenia „P” podczas pracy powoduje zatrzymanie urządzenia. Przycisk Start/Stop (1) musi być wciśnięty, aby możliwe było używanie trybu pracy pulsacyjnej.

Ustawienia wstępne na pokrętkę regulacji prędkości obrotowej

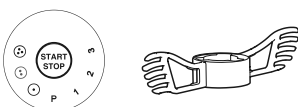
Nie zalecane do użytku z tarczą trącą (13).

Ustawienie wstępne 1



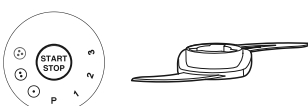
- Nadaje się idealnie do użytku z trzepaczką (21).
- Nadaje się do sporządzania mieszanin wymagających stopniowego uruchamiania, takich jak majonez i bita śmietana.

Ustawienie wstępne 2



- Nadaje się idealnie do użytku z końcówką do ubijania (19).
- Ciągłe zmiany prędkości obrotowej umożliwiają uzyskanie równomiernej mieszaniny i lepsze łączenie składników, na przykład w przypadku przepisów na ciasto tortowe.

Ustawienie wstępne 3



- Nadaje się idealnie do użytku z ostrzem do rozdrabniania (20).
- Nadaje się do sporządzania suchych mieszanek, takich jak orzechy i ziarna kawy, w przypadku których wymagane jest, aby produkty spadały z powrotem do misy.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy ostrożnie rozpakować robot kuchenny Prepstar oraz jego przystawki, a także usunąć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety lub naklejki.

OSTRZEŻENIE: Ostre ostrza.

Oczyszczyć wszystkie części z wyjątkiem silnika (4), postępując zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi w punkcie zatytułowanym „Szybkie czyszczenie”.

UWAGA: Należy zachować szczególną ostrożność podczas mycia ostrzy, gdyż są one bardzo ostre.

Rozpakowywanie po przechowywaniu

1. Obrócić silnik (4) do położenia odblokowania ().
2. Następnie wyjąć silnik (4).
3. Obrócić pokrywę misy (6) w lewo, aby ją odblokować, a następnie unieść.
4. Wyjąć tarczę trącą (13) z misy do przechowywania (10), a następnie wyciągnąć misę do przechowywania (10) z misy do miksowania (11). Trzepaczka (21) umieszczona jest pod misą do przechowywania (10).
5. Podczas ponownego montażu należy się upewnić, że rowki misy do miksowania (11) i misy do przechowywania (10) pokrywają się ze sobą, a następnie wsunąć misę do przechowywania (10) do misy do miksowania (11).
6. Umieścić pokrywę misy (6) na misie do miksowania (11), upewniając się, że ich rowki pokrywają się, po czym obrócić w prawo w celu zablokowania. Włożyć silnik (4) w taki sposób, aby przewód zasilający był zwrócony w kierunku przeciwnym do zsuwni produktów (8), po czym przekręcić w prawo w celu zablokowania.

Montaż w celu użytkowania

1. Wcisnąć wałek napędowy (9) do góry przez podstawę odpowiedniego akcesorium: końcówki do ubijania (19); ostrza do rozdrabniania (20); trzepaczki (21).

OSTRZEŻENIE: Ostrze do rozdrabniania (20) jest bardzo ostre.

2. Zablokować wałek napędowy (9) w akcesorium, obracając go w prawo w celu zamocowania w akcesorium.
Odblokować i wyjąć wałek napędowy (9), obracając go w lewo i wyciągając z podstawy akcesorium.
3. Umieścić wałek napędowy (9) z zablokowanym akcesorium na trzpieniu obrotowym misy do miksowania (12). Zamocować pokrywę misy (6) i silnik (4) w sposób opisany w punkcie „Użytkowanie”.
4. Alternatywnie, w przypadku używania tarczy trącej (13), zacinając odpowiednią tarkę (16/17/18) w tarczy trącej (13). W celu wyjęcia nacisnąć zatrzask i wypchnąć tarkę (16/17/18) od tyłu.
5. **OSTRZEŻENIE: Ostrze do plasterkowania jest bardzo ostre.**
6. Adapter tarczy trącej (15) blokuje się w tarczy trącej (13) w taki sam sposób, w jaki pozostałe akcesoria blokują się na wałku napędowym (9), patrz punkt 2. Po zablokowaniu we właściwym położeniu, umieścić na górze wałka napędowego (9).
7. Umieścić wałek napędowy (9) z zamontowaną tarczą trącą (13) na trzpieniu obrotowym misy do miksowania (12). Zamocować pokrywę misy (6) i silnik (4) w sposób opisany w punkcie „Użytkowanie”.

Tarka/ostrze do plasterkowania (16/17/18)

Użytkowanie

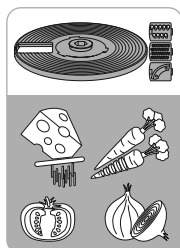
Ilość	Prędkość
250 g	2/3
250 g	2/3
250 g	2
250 g	2

Czas	Ilość	Prędkość	Ustawienie wstępne
60 s	500 ml	1/2	-
20 s	500 g	Praca pulsacyjna	-
60 s	500 ml	1/2	-
30-40 s	300 g	1/2	-

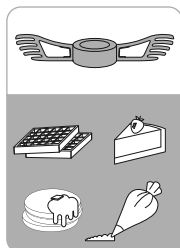
Czas	Ilość	Prędkość	Ustawienie wstępne
60 s	450 g	2	-
- 250 g	Praca pulsacyjna x3	3	
30-40 s	400 g	1/2	-
- 200 g	Praca pulsacyjna x7	3	

Czas	Ilość	Prędkość	Ustawienie wstępne
2 min	200 ml	2	-
60 s	400 ml	2	2
10-12 min	300 g	1	-

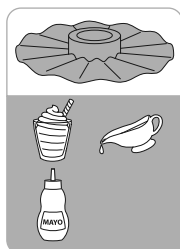
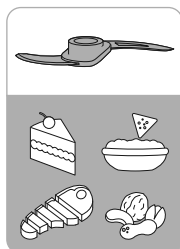
Końcówka do ubijania (19)



Ostrze do rozdrabniania (20)



Trzepaczka (21)



Szybkie czyszczenie

- 1 Wlać trochę wody (200 ml) i kropkę płynu do mycia naczyń do misy do miksowania (11), zamocować pokrywę misy (6) i silnik (4), przestawić pokrętko regulacji prędkości obrotowej (3) do położenia PULSE (praca pulsacyjna) na kilka sekund w celu przeprowadzenia szybkiego czyszczenia (ostrze do rozdrabniania (20) powinno być zamocowane w celu mieszania wody).
- 2 Wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- 3 Wytrzeć silnik (4) wilgotną ściereczką i dokładnie osuszyć. W żadnym wypadku nie wolno zanurzać go w wodzie. Upewnić się, że w obszarze blokady nie znajdują się żadne produkty żywnościowe.

- 4 Opróżnić misę do miksowania (11), zdemontować wszystkie odłączane części i umyć ciepłą wodą z mydłem, a następnie dokładnie osuszyć.

UWAGA: Należy zachować ostrożność podczas mycia ostrza do rozdrabniania i tarek ponieważ są one bardzo ostre.



Przepisy realizowane z użyciem ostrza do rozdrabniania

Ziarna / sucha marynata

Składniki:

Różne nasiona, nasiona kolendry, czarny pieprz itp. – w zależności od potrzeb, w małych i dużych ilościach (maks. 400 g).

Sposób przyrządzenia:

Dodać wszystkie składniki.

Prędkość:

Włączać i wyłączać impulsowo, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Ewentualnie użyć ustawienia wstępnego 3.

Pesto

Składniki:

50 g orzeszków piniowych

80 g bazylii

50 g parmezanu

150 ml oliwy z oliwek

2 ząbki czosnku

Sposób przyrządzenia:

Dodać wszystkie składniki.

Prędkość:

Włączać i wyłączać impulsowo, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Ewentualnie użyć ustawienia wstępnego 3.

Krucze ciasto

Składniki:

125 g zwykłej mąki

Szczypta soli

55 g masła pokrojonego w kostkę (miękkiego)

30-45 ml zimnej wody

Sposób przyrządzenia:

- 1 Wymieszać mąkę i masło, aż do uzyskania gęstej konsystencji ciasta chlebowego.
- 2 Dodać wodę i wyrobić ciasto, po czym wyjąć i nadać kształt ręką.

Ostry sos salsa

Składniki:

Pęczek kolendry

250 g pomidorów koktajlowych

1 mała cebula

½ papryki

3 łagodne papryczki chili

1 limonka (sam sok)

Sposób przyrządzenia:

Dodać wszystkie składniki.

Prędkość:

2/3.

Hummus

Składniki:

1 puszka ciecierzycy (400 g), odsączonej (zachować płyn)

1 ząbek czosnku, przekrojony na pół

Sok z 1,5 cytryny

2 łyżki stołowe oliwy z oliwek

1¼ łyżeczki mielonego kminku

75 ml pasty tahini

Sól

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieścić wszystkie składniki w misie.
- 2 Mieszać pulsacyjnie, aż do uzyskania gładkiej konsystencji, następnie użyć prędkości obrotowej 2, oskrubując w razie potrzeby boki misy.



Przepisy realizowane z użyciem końcówki do ubijania

Sos winegret

Składniki:

8 łyżek stołowych oliwy z oliwek

2 łyżki octu

½ płaskiej łyżeczki cukru

½ płaskiej łyżeczki musztardy Dijon

Sól i pieprz

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieścić wszystkie składniki w misie do miksowania (14).
- 2 Miksować, aż wszystkie składniki zostaną ze sobą wymieszane.

Prędkość:

Praca pulsacyjna.

Raita miętowa

Składniki:

8 łyżek stołowych jogurtu naturalnego

2 łyżeczki soku z cytryny

16 liści mięty, posiekanych

Szczypta soli

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieścić wszystkie składniki w misie do miksowania (14).
- 2 Miksować, aż wszystkie składniki zostaną ze sobą wymieszane do uzyskania pożądanej konsystencji.

Prędkość:

Praca pulsacyjna.

Dip z sera śmietankowego i szczypiorku (150 ml)

Składniki:

- 140 g średnio tłustego sera śmietankowego
- ½ małego ząbka czosnku, zmiążdżonego
- 4 g szczypiorku, grubo pokrojonego
- 1 łyżka stołowa kwaśnej śmietany

Szczypta soli

Świeżo zmielony czarny pieprz do smaku

Drobno pokrojony szczypiorek (do dekoracji)

Dodatkowo do podania:

paluszki chlebowe lub zwykłe chipsy tortilla.

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieścić wszystkie składniki, z wyjątkiem szczypiorku do dekoracji, w misie do miksowania (14).
- 2 Miksować, aż wszystkie składniki zostaną ze sobą wymieszane, oskrobując w razie potrzeby boki misy do miksowania za pomocą łopatkki.
- 3 Po przyrządzeniu sprawdzić przyprawienie.
- 4 Umieścić dip w kokile i udekorować szczypiorkiem.

Prędkość:

Praca pulsacyjna.



Przepisy realizowane z użyciem trzepaczki

Krem

Składniki:

300 ml / 600 ml śmietany kremówki.

Sposób przyrządzenia:

Wlać całą śmietanę i miksować.

Prędkość:

2.



Przepisy realizowane z użyciem tarczy trącej

Francuska zupa cebulowa

Składniki:

- 75 g masła
- 300 g cebuli, obranej
- 3 łyżki stołowe mąki
- 1,6 l bulionu wołowego
- 2 liście laurowe

Do serwowania:

4 kromki bagietki, ser cheddar.

Sposób przyrządzenia:

- 1 Cebule przekroić na pół lub tak, aby mieściły się w rurze

podającej i zamocować tarczę plasterkującą. Pokroić cebule w plastry, stosując prędkość 2.

- 2 Roztopić masło na patelni, dodać cebulę i smażyć przez 10 minut lub do zarumienienia.
- 3 Dodać mąkę, delikatnie mieszać przez 1 minutę, a następnie zdjąć z ognia.
- 4 Stopniowo dodawać bulion, mieszając cały czas. Następnie dodać sól, pieprz i liście laurowe.
- 5 Doprowadzić do wrzenia, cały czas mieszając, a następnie umieścić pokrywkę na patelni i zmniejszyć grzanie do poziomu gotowania na wolnym ogniu przez około 30 minut.
- 6 Przed podaniem przyprawić w razie potrzeby do smaku, a następnie umieścić kromkę chleba w każdej misce na zupę, nalać chochelką zupę, po czym posypać tartym serem.

Azjatycka surówka z białej kapusty

Składniki:

- 120 g kapusty włoskiej, umytej, z usuniętym gładem
- 100 g marchwi, umytej
- 50 g czerwonej cebuli, obranej
- ½ małej papryczki chili, pozbawionej nasion i pokrojonej na cienkie plasterki
- 10 g liści kolendry
- 60 g orzechów nerkowca
- 1 łyżeczka świeżego imbiru
- 1½ łyżeczki jasnego sosu sojowego
- 1 łyżka stołowa oleju sezamowego
- 2 łyżki stołowe soku z limonki

Sposób przyrządzenia:

- 1 Zamocować tarczę plasterkującą, pokroić kapustę na kawałki mieszczące się w rurze podającej, po czym rozdrobnić, stosując prędkość 2.
- 2 Zamocować tarczę z grubą tarką, po czym zetrzeć marchew i cebulę, stosując prędkość 2.
- 3 Wyjąć przystawki, a następnie dodać wszystkie pozostałe składniki do misy i dobrze wymieszać łopatką.
- 4 Przełożyć do miski i serwować bezzwłocznie.

DWULETNIA GWARANCJA

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

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

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

Model

Numer seryjny

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

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

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

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

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

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

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

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.
- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczania lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
- 6 Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.

- 7 Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
- 8 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
- 9 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

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



Úvod

Děkujeme vám, že jste si koupili nový Morphy Richards Kuchyňský robot Prepstar.

Ten vám pomůže zvládnout veškerou každodenní přípravu jídla, během sekund jídlo nařezat, nakrájet, nasekat, rozmíchat, ušlehat či nastrouhat, a tím přípravu jídla usnadnit a urychlit.

Nejenže vám robot Prepstar ušetří čas v kuchyni, ale díky kompaktnímu provedení rovněž ušetří místo v kuchyni.

Jeho jedinečná konstrukce umožňuje uložení veškerého příslušenství přímo v přístroji a jeho uložení je tak velmi snadné a kompaktní.

Před použitím si důkladně přečtěte pokyny.

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

Funkce

- (1) Tlačítko Start/Stop
- (2) Klip napájecího kabelu
- (3) Tlačítko pro regulaci rychlosti
- (4) Jednotka motoru
- (5) Lokátor jednotky motoru
- (6) Víko misky
- (7) Pist
- (8) Skluz potraviny
- (9) Hnací hřídel
- (10) Skladovací nádoba
- (11) Michací nádoba
- (12) Vřeteno michací nádoby
- (13) Strouhací kotouč
- (14) Držák struhadla / kráječe
- (15) Adaptér strouhacího kotouče
- (16) Strouhací nůž
- (17) Kráječ
- (18) Jemný kráječ
- (19) Šlehač
- (20) Sekací nůž
- (21) Metla
- (22) Kartyčky s instrukcemi

Příslušenství

- (9) Hnací hřídel
- (10) Skladovací nádoba
- (13) Strouhací kotouč
- (14) Držák struhadla / kráječe
- (15) Adaptér strouhacího kotouče
- (16) Strouhací nůž
- (17) Kráječ
- (18) Jemný kráječ
- (19) Šlehač
- (20) Sekací nůž
- (21) Metla
- (22) Kartyčky s instrukcemi

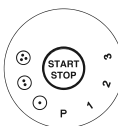
Kompaktní rozměry pro snadné uložení

- 1 Dbejte na to, aby napájecí kabel směřoval pryč od skluзу potraviny (8) a zarovnejte dolní drážky na jednotce motoru (4) s odpovídajícími zářezy na lokátoru jednotky motoru (5) a opatrně ji spusťte do michací nádoby (11). Po usazení jednotku uzamkněte pootočením ve směru hodinových ručiček.

Během použití

- 2 Dbejte na to, aby napájecí kabel směřoval pryč od skluзу potraviny (8), jak je zobrazeno zde, a zarovnejte dolní drážky na jednotce motoru (4) s odpovídajícími zářezy na lokátoru jednotky motoru (5) a opatrně ji spusťte do michací nádoby (11). Po usazení jednotku uzamkněte pootočením ve směru hodinových ručiček.

Funkce tlačítka pro regulaci rychlosti



Pulsní režim

- Tlačítko pro regulaci rychlosti (3) otočte do polohy „P“ a poté stisknete a podržte tlačítko Start/Stop (1).
- Jednotka bude pulsovat maximální rychlostí, dokud nedojde k uvolnění tlačítka Start/Stop (1).
- Pulsní funkci použijte tehdy, když jsou vyžadovány impulsy vysokých otáček.
- Vhodné pro sekání za účelem zachování hrubé struktury, např. u salsy apod.
- Ideální pro použití se sekacím nožem (20).
- Nedoporučuje se používat se strouhacím kotoučem (13).

Nastavení rychlosti

- Tlačítko pro regulaci rychlosti (3) nastavte na požadované otáčky (1, 2 nebo 3) a zapněte jednotku jedním stisknutím tlačítka Start/Stop (1).
- Jakmile bude robot v provozu, můžete si otočením tlačítka pro regulaci rychlosti (3) postupně vyzkoušet všechna nastavení otáček, aniž byste museli znovu stisknout tlačítko Start/Stop (1).
- Jednotku vypnete stiskem tlačítka Start/Stop (1).

Předvolby

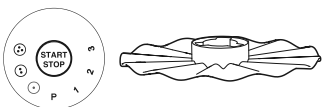
- Tlačítko pro regulaci rychlosti (3) nastavte na požadovaný předvolený režim (symboly) a zapněte jednotku jedním stisknutím tlačítka Start/Stop (1).
- Jakmile bude robot v provozu, můžete si otočením tlačítka pro regulaci rychlosti (3) postupně vyzkoušet všechny přednastavené režimy a nastavení otáček, aniž byste museli znovu stisknout tlačítko Start/Stop (1).
- Jednotku vypnete stiskem tlačítka Start/Stop (1).

POZNÁMKA: Otočením tlačítka pro regulaci rychlosti (3) do polohy „P“ za provozu jednotku zastavíte. Aby bylo možné použít pulsni režim, je nutné držet tlačítko Start/Stop (1) stisknuté.

Předvolby na Tlačítku pro regulaci rychlosti

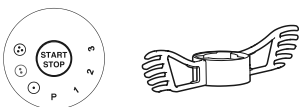
Nedoporučuje se používat se strouhacím kotoučem (13).

Předvolba 1



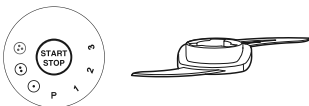
- Ideální pro použití s metlou (21).
- Vhodné pro směsi, které zpočátku vyžadují pozvolné šlehání, jako je například majonéza či šlehačka.

Předvolba 2



- Ideální pro použití s šlehačem (19).
- Plynulá změny otáček umožňuje dosáhnout rovnoměrné struktury směsi a lepšího promíslení ingrediencí v receptech, jako je dortové těsto.

Předvolba 3



- Ideální pro použití s sekacím nožem (20).
- Vhodné pro směsi, jako jsou oříšky či zrnková káva, u kterých je zapotřebí, aby potraviny spadaly zpět do misky.

Před prvním použitím

Před prvním použitím kuchyňského robotu Prepstar a jeho nástavců opatrně vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál, štítky či samolepky.

VÝSTRAHA: Ostré břity.

Očistěte všechny části s výjimkou jednotky motoru (4), dbejte přitom pokynů v části 'Rychlé čištění'.

UPOZORNĚNÍ: S čepeli manipuluje velice opatrně, protože jsou ostré.

Vybalení

- 1 Otočte jednotku motoru (4) do polohy odemknuto (U).
- 2 Následně vytáhněte jednotku motoru (4) ven.
- 3 Víko misky (6) odemkněte jeho otočením proti směru hodinových ručiček a poté jej zvedněte.
- 4 Strouhací kotouč (13) vytáhněte ze skladovací nádoby (10) a tu vytáhněte z nádoby míchací (11). Metla (21) se nachází pod skladovací nádobou (10).
- 5 Při opětovném složení nezapomeňte zarovnat drážky na míchací nádobě (11) a skladovací nádobě (10) a pak skladovací nádobu (10) zasuňte do nádoby míchací (11).

- 6 Víko misky (6) položte na míchací nádobu (11), zarovnejte drážky a uzamkněte otočením ve směru hodinových ručiček. Vložte jednotku motoru (4) tak, aby napájecí kabel směřoval pryč od skluzy potravin (8) a uzamkněte otočením ve směru hodinových ručiček.

Sestavení za účelem použití

- 9 Hnací hřídel (9) prostrčte základnou vybraného příslušenství: šlehač (19); sekací nůž (20); metla (21).

VÝSTRAHA: Sekací nůž (20) je velmi ostrý.

- 10 Hnací hřídel (9) v příslušenství uzamkněte jejím otočením ve směru hodinových ručiček. Tím ji připevníte k příslušenství.

Hnací hřídel (9) odemkněte a vyjměte tak, že ji otočíte proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji ze základny příslušenství.

- 11 Hnací hřídel (9) s uzamknutým příslušenstvím položte na vřeteno míchací nádoby (12). Nasaďte víko misky (6) a jednotku motoru (4), jak je popsáno v části 'Během použití'.

- 12 Pokud používáte strouhací kotouč (13), je také možné do strouhacího kotouče (13) připnout příslušný strouhací nůž (16/17/18). Vyjmutí provedete tak, že stisknete západku a zatlačíte na zadní stranu strouhacího nože (16/17/18).

VÝSTRAHA: Čepel krájče je velmi ostrá.

- 13 Adaptér strouhacího kotouče (15) zapadne na své místo ve strouhacím kotouči (13) stejně, jako se v kroku 2 upevňuje ostatní příslušenství na hnací hřídel (9). Jakmile bude strouhací kotouč upevněn, postavte jej na hnací hřídel (9).

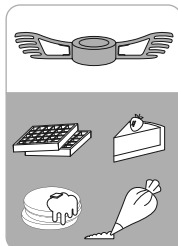
- 14 Hnací hřídel (9) se strouhacím kotoučem (13) položte na vřeteno míchací nádoby (12). Nasaďte víko misky (6) a jednotku motoru (4), jak je popsáno v části 'Během použití'.

Použití

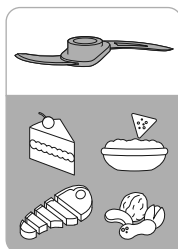
Strouhání/Krájení (16/17/18)



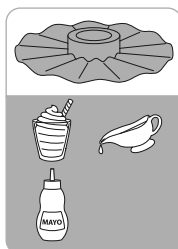
Sekací nůž (20)



Šlehač (19)



Metla (21)



Množství Otáčky

250 g	2/3
250 g	2/3
250 g	2
250 g	2

Doba Množství Otáčky Předvolba

60 s	500 ml	1/2	-
20 s	500 g	Pulsní	-
60 s	500 ml	1/2	-
30-40 s	300 g	1/2	-

Doba Množství Otáčky Předvolba

60 s	450 g	2	-
250 g	Pulsní x3	3	30-40 s
400 g	1/2	-	-
200 g	Pulsní x7	3	-

Doba Množství Otáčky Předvolba

2 min	200 ml	2	-
60 s	400 ml	2	2
10-12 min	300 g	1	-

Rychlé čištění

- Do míchací nádoby (11) nalijte trochu vody (200 ml) a přidejte kapku přípravku na mytí nádobí. Nasadte víko misy (6) a jednotku motoru (4), na tlačítku pro regulaci rychlosti (3) vyberte PULSE a na několik sekund jej spusťte. Tím provedete rychlé čištění. (Je nutné použít sekací nůž (20), aby se voda promíchala).
- Odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Vlhkým hadříkem otřete jednotku motoru (4) a řádně ji osušte. Nikdy ji neponořujte do vody. Ujistěte se, že v oblasti zámku nejsou žádné potraviny.

- Vyprázdněte míchací nádobu (11), demontujte všechny části, které lze odejmout, a umyjte teplou mýdlovou vodou a důkladně osušte.

UPOZORNĚNÍ: Při manipulaci se sekacím a strouhacím nožem dbejte zvýšené opatrnosti, neboť oba nože jsou velmi ostré.

Recepty pro sekací nůž



Semínka / suché koření

Ingredience:

Různá semínka, semena koriandru, černý pepř atd. – dle požadavku, malé i velké množství (maximálně 400 g).

Postup:

Přidejte všechny ingredience.

Otáčky:

Zapínejte pulsní režim a zase jej vypínejte, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Nebo použijte Předvolbu 3.

Pesto

Ingredience:

50 g piniových oříšků

80 g bazalky

50 g parmezánu

150 ml olivového oleje

2 stroužky česneku

Postup:

Přidejte všechny ingredience.

Otáčky:

Zapínejte pulsní režim a zase jej vypínejte, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Nebo použijte Předvolbu 3.

Linecké pečivo

Ingredience:

125 g hladké mouky

špetka soli

55 g másla (změkčelo)

30–45 ml studené vody

Postup:

- 1 Z másla a mouky vytvořte drobenku.
- 2 Přidejte vodu a smíchejte, poté vyjměte a vytvarujte rukou.

Salsa

Ingredience:

Svazek koriandru

250 g malých rajčat

1 malá cibule

½ červené papriky

3 mírné pálivé chilli papričky

1 limetka (pouze šťáva)

Postup:

Přidejte všechny ingredience.

Otáčky:

2/3.

Humus

Ingredience:

11 x 400g plechovka cizrny, slité (tekutinu uchovejte)

1 stroužek česneku, rozpůlený

šťáva z 1 a půl citronu

2 lžice olivového oleje

1¼ lžičky mletého římského kmínu

75 ml pasty tahini

sůl

Postup:

- 1 Vložte do mísy.
- 2 Pulsním režimem rozmixujte dohledka, poté použijte otáčky 2 a dle potřeby setřete stěny.

Recepty pro šlehač



Francoouzský dresink

Ingredience:

8 lžic olivového oleje

2 lžice octa

½ zarovnané lžičky cukru

½ zarovnané lžičky dijonské hořčice

sůl a pepř

Postup:

- 1 Všechny přísady vložte do míchací nádoby (14).
- 2 Mixujte, dokud nebudou všechny ingredience smíchány.

Otáčky:

Impuls.

Mátová raita

Ingredience:

8 lžic přírodního jogurtu

2 lžičky citronové šťávy

16 listů máty, nasekaných

špetka soli

Postup:

- 1 Všechny přísady vložte do míchací nádoby (14).
- 2 Mixujte, dokud nebudou všechny ingredience smíchány do požadované konzistence.

Otáčky:

Impuls.

Pažitková pomazánka z krémového sýra (150 ml)

Ingredience:

140 g středně tučného krémového sýra
 ½ malého stroužku česneku, rozdrčeného
 4 g pažitky nasekané nahrubo
 1 lžice kysané smetany špetka soli
 čerstvě mletý černý pepř (na dochucení)
 nejmenno nasekaná pažitka (na ozdobení)

Podávejte s:

Chléb nebo tortilla chipsy.

Postup:

- 1 Všechny přísady s výjimkou oblohy vložte do míchací nádoby (14).
- 2 Mixujte, až budou všechny přísady smíchány. V případě potřeby otírejte stěrkou stěny míchací nádoby.
- 3 Následně dochutěte solí a pepřem.
- 4 Dip vložte do formy a ozdobte trochou nasekané pažitky.

Otázky:

Impuls.



Recepty pro metlu

Šlehačka

Ingredience:

300 ml / 600 ml smetany ke šlehání

Postup:

Vlijte smetanu do mísy a mixujte.

Otázky:

2.

Recepty pro strouhací kotouč



Francouzská cibulačka

Ingredience:

75 g másla
 300 g cibule, oloupané
 3 lžice mouky
 1,6 l hovězího vývaru
 2 bobkové listy

Podávejte s:

4 plátky bagety, čedar.

Postup:

- 1 Cibule rozkrájejte na poloviny nebo takové kusy, aby se vešly do plnicí trubice a připevněte krájecí disk. Cibule nakrájejte při rychlosti 2.
- 2 V pánvi nechte rozpustit máslo, přidejte cibuli a smažte ji po dobu 10 minut nebo dokud nezhnedne.
- 3 Přidejte mouku, 1 minutu opatrně promíchejte a poté odstavte z ohně.
- 4 Postupně, při stálém míchání, přidejte vývar. Poté přidejte sůl, pepř a bobkové listy.
- 5 Za stálého míchání přiveďte k varu a poté zakryjte poklicí, snižte plamen a nechte zvolna vařit asi 30 minut.
- 6 Před podáváním ještě dochutěte, je-li třeba, poté do každé misky položte plátek chleba, přelijte naběračkou polévky a posypte strouhaným sýrem.

Asijský zelný salát

Ingredience:

120 g kapusty nebo kadeřávku, omyté a bez košťálu
 100 g mrkve, omyté
 50 g červené cibule, oloupané
 ½ malé červené chilli papričky, bez semínek a nakrájené na tenká kolečka
 10 g lístků koriandru
 60 g kešu ořechů
 1 lžička čerstvého zázvoru
 1½ lžičky světlé sojové omáčky
 1 lžice sezamového oleje
 2 lžice limetkového džusu

Postup:

- 1 Připevněte krájecí disk, kapustu nakrájejte na takové kusy, aby se vešly do plnicí trubice a poté zpracujte při rychlosti 2.
- 2 Nasadte krájecí disk s velkými oky a zpracujte na něm mrkev a cibuli při rychlosti 2.
- 3 Odejměte příslušenství a přidejte se všemi ostatními ingrediencemi do mísy a dobře promíchejte vařečkou.
- 4 Naservírujte do misek a ihned podávejte.

DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

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

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

Č. modelu

Sériové číslo

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

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

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

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

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

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

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

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

9 Filtry nebyly čistěny a měněny podle pokynů.

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



Úvod

Ďakujeme, že ste si zakúpili nový kuchynský robot Morphy Richards Prepstar.

Prepstar vám pomôže postarať sa o všetky svoje každodenné úlohy týkajúce sa prípravy jedál, ako sú krájanie, drvenie, sekanie, šľahanie a strúhanie, v priebehu niekoľkých sekúnd, vďaka čomu môžete svoje jedlá pripravovať rýchlo a jednoducho.

Prepstar vám vďaka svojmu dizajnu šetriacemu priestor ušetrí nielen čas v kuchyni, ale aj priestor v kuchynskej linke.

Jedinečný dizajn umožňuje uložiť všetko príslušenstvo vnútri spotrebiča na kompaktné a ľahké skladovanie.

Pred použitím si dôkladne prečítajte pokyny.

Nezabudnite navštíviť adresu morphyrichards.co.uk, kde si môžete zaregistrovať dvojročnú záruku na svoj produkt.

Funkcie

- (1) Tlačidlo Štart/Stop
- (2) Spona kábla
- (3) Volič rýchlosti
- (4) Motorová jednotka
- (5) Vyhľadávač motorovej jednotky
- (6) Veko misky
- (7) Zatláčadlo potravín
- (8) Žľab na potraviny
- (9) Hriadeľ
- (10) Zásobník
- (11) Miska na miešanie
- (12) Vretno misky na miešanie
- (13) Kotúč na strúhanie
- (14) Držiak čepele na krájanie/strúhanie
- (15) Adaptér kotúča na strúhanie
- (16) Čepel na strúhanie
- (17) Čepel na krájanie
- (18) Čepel na jemné strúhanie
- (19) Metlička na šľahanie
- (20) Čepel na sekanie
- (21) Šľahač
- (22) Pokyny

Príslušenstvo

- (9) Hriadeľ
- (10) Miska na skladovanie
- (13) Kotúč na strúhanie
- (14) Držiak čepele na krájanie/strúhanie
- (15) Adaptér kotúča na strúhanie
- (16) Čepel na strúhanie
- (17) Čepel na krájanie
- (18) Čepel na jemné strúhanie
- (19) Metlička na šľahanie
- (20) Čepel na sekanie
- (21) Šľahač
- (22) Pokyny

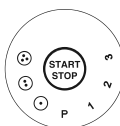
Kompaktný na skladovanie

- 1 Keď napájací kábel smeruje od žľabu (8), zarovnajete spodné drážky na motorovej jednotke (4) so zodpovedajúcimi zarážkami na vyhľadávači motorovej jednotky (5) a mierne znížte do misky na miešanie (11). Po nasadení otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezavakne.

Počas používania

- 2 Keď napájací kábel smeruje od žľabu (8), ako je zobrazené vyššie, zarovnajete spodné drážky na motorovej jednotke (4) so zodpovedajúcimi zarážkami na vyhľadávači motorovej jednotky (5) a mierne znížte do misky na miešanie (11). Po nasadení otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezavakne.

Funkcia rýchlej voľby



Pulzný režim

- Nastavte volič rýchlosti (3) do polohy „P“, a potom stlačte a podržte tlačidlo Štart/Stop (1).
- Jednotka bude pulzovať pri nastavení max. rýchlosti, až kým neuvoľníte tlačidlo Štart/Stop (1).
- Pulzný režim používajte v prípade, kedy sú potrebné náhle rýchlosti otáčok.
- Dobré na jemné krájanie, aby sa zachovala pevná konzistencia, napr. na salsy atď.
- Ideálne na používanie s čepeľou na krájanie (20).
- Neodporúča sa používať s kotúčom na strúhanie (13).

Nastavenie rýchlosti

- Nastavte volič rýchlosti (3) na požadovanú rýchlosť (1, 2 alebo 3) a raz stlačte tlačidlo Štart/Stop (1).
- Počas používania môžete otáčaním voliča rýchlosti (3) prepínať medzi nastaveniami rýchlosti bez toho, aby ste museli opätovne stlačiť tlačidlo Štart/Stop (1).
- Na vypnutie prístroja stlačte tlačidlo Štart/Stop (1).

Predvoľby

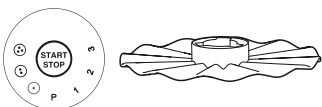
- Nastavte volič rýchlosti (3) do požadovaného režimu predvoľby ☺☺☺ a zapnite jedným stlačením tlačidla Štart/Stop (1).
- Počas používania môžete otáčaním voliča rýchlosti (3) prepínať medzi režimami predvoľby a nastaveniami rýchlosti bez toho, aby ste museli opätovne stlačiť tlačidlo Štart/Stop (1).
- Na vypnutie prístroja stlačte tlačidlo Štart/Stop (1).

POZNÁMKA: Otočením voliča rýchlosti (3) do polohy „P“ počas používania zastavíte spotrebič. Na použitie pulzného režimu musíte podržať stlačené tlačidlo Štart/Stop (1).

Predvoľby na voliči rýchlosti

Neodporúča sa používať s kotúčom na strúhanie (13).

Predvoľba 1



- Ideálne na používanie s metličkou (21).
- Dobré na zmesi, ktoré vyžadujú postupné spustenie, ako napr. majonéza a šľahačka.

Predvoľba 2



- Ideálne na používanie s metličkou na šľahanie (19).
- Plynulé kolísanie rýchlosti umožňuje rovnomerné a lepšie zmiešanie u receptov, ako napr. cesto na zákusok.

Predvoľba 3



- Ideálne na používanie s čepeľou na sekanie (20).
- Dobré pre suché zmesi, ako sú orechy a kávové zrná, ktoré vyžadujú, aby jedlo padalo späť do misky.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím starostlivo rozbaľte kuchynský robot Prepstar a jeho príslušenstvo a odstráňte všetok baliaci materiál, štítky alebo nálepky.

VÝSTRAHA: Čepele sú ostré.

Všetky časti okrem motorovej jednotky (4) vyčistite podľa pokynov v časti Rýchle čistenie.

UPOZORNENIE: Zaobchádzajte s čepeľami veľmi opatrne, pretože sú ostré.

Vybavenie po odložení

- Otočte motorovú jednotku (4) do polohy odomknutia (6).
- Potom vytiahnite motorovú jednotku (4).
- Odskrutkujte veko misky (6) proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnite.
- Vytiahnite z misky na skladovanie (10) kotúč na strúhanie (13) a vytiahnite misku na skladovanie (10) z misky na miešanie (11). Šľahač (21) sa nachádza pod miskou na skladovanie (10).
- Pri montáži dbajte na zarovnanie drážok misky na miešanie (11) a misky na skladovanie (10), potom zasuňte misku na skladovanie (10) do misky na miešanie (11).

- Nasadte veko misky (6) na misku na miešanie (11), zarovnajte drážky a otočte v smere hodinových ručičiek. Vložte motorovú jednotku (4) tak, aby napájací kábel smeroval od žľabu na potraviny (8), a zaistite otočením v smere hodinových ručičiek.

Montáž na používanie

- Zatlačte hriadeľ pohonu (9) na základňu daného príslušenstva: metlička na šľahanie (19); čepeľ na sekanie (20); šľahač (21).

VÝSTRAHA: Čepeľ na sekanie (20) je veľmi ostrá.

- Po nasadení na príslušenstvo zaistite hriadeľ pohonu (9) otáčaním v smere hodinových ručičiek.

Hriadeľ pohonu (9) odistíte a vyberiete otáčaním proti smeru hodinových ručičiek a vytiahnutím zo základne príslušenstva.

- Umiestnite hriadeľ pohonu (9) so zaisteným príslušenstvom na vreteno misky na miešanie (12). Nasadte veko misky (6) a motorovú jednotku (4) podľa popisu v časti Používanie.

- Prípadne, ak použijete kotúč na strúhanie (13), upevnite príslušnú čepeľ na strúhanie (16/17/18) na kotúč na strúhanie (13). Na vybratie stlačte západku a zatlačte zadnú časť čepele na strúhanie (16/17/18).

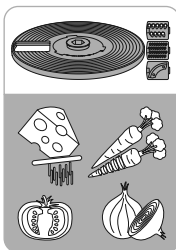
VÝSTRAHA: Čepeľ na krájanie je veľmi ostrá.

- Adaptér kotúča na strúhanie (15) sa zaistí s kotúčom na strúhanie (13) rovnakým spôsobom, ako sa iné súčasti príslušenstva zaistia na hriadeľ pohonu (9) v kroku 2. Po zaistení ho umiestnite na hriadeľ pohonu (9).

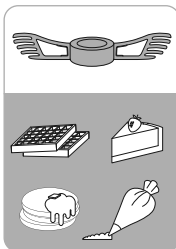
- Umiestnite hriadeľ pohonu (9) s kotúčom na strúhanie (13) na vreteno misky na miešanie (12). Nasadte veko misky (6) a motorovú jednotku (4) podľa popisu v časti Používanie.

Používanie

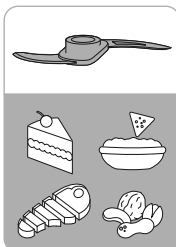
Strúhanie/krájanie (16/17/18)



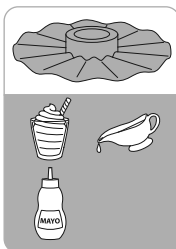
Metlička na sťahanie (19)



Čepeľ na sekание (20)



Šľahač (21)



Množstvo Rýchlosť

250 g	2/3
250 g	2/3
250 g	2
250 g	2

Čas Množstvo Rýchlosť Predvoľba

60 s	500 ml	1/2	-
20 s	500 g	Pulzný režim	-
60 s	500 ml	1/2	-
30 – 40 s	300 g	1/2	-

Čas Množstvo Rýchlosť Predvoľba

60 s	450 g	2	-
-	250 g	Pulzný režim x3	3
30 – 40 s	400 g	1/2	-
-	200 g	Pulse x7	3

Čas Množstvo Rýchlosť Predvoľba

2 min	200 ml	2	-
60 s	400 ml	2	2
10 – 12 min	300 g	1	-

Rýchle čistenie

- Do misky na miešanie (11) nalejte trochu vody (200 ml) a kvapku prostriedku na umývanie riadu, nasadte veko misky (6) a motorovú jednotku (4), na voľici rýchlostí (3) nastavte pulzný režim na niekoľko sekúnd rýchleho čistenia (musí byť namontovaná čepeľ na sekание, ktorá rozvíri vodu).
- Odpojte zo sieťovej zásuvky.
- Motorovú jednotku (4) utrite vlhkou handričkou a dôkladne vysušte. Nikdy neponárajte do vody. Dbajte na to, aby sa v oblasti zaistenia nenachádzalo jedlo.

- Vyprázdnite misku na miešanie (11), demontujte všetky odpojiteľné časti a umyte teplou mydlovou vodou a dôkladne vysušte.

UPOZORNENIE: S čepeľou na sekание a čepeľou na strúhanie manipulujte opatrne, pretože sú veľmi ostré.

Recepty pre čepel' na sekanie



Semienka/suchá koreninová zmes

Prísady:

Rôzne semená, koriandrové semienka, čierne korenie atď., –podľa potreby, malé a veľké množstvá (max. 400 g).

Postup:

Pridajte všetky přísady.

Rýchlosť:

Zapínajte a vypínajte pulzný režim, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu. Alebo použite predvoľbu 3.

Pesto

Prísady:

50 g píniové oriešky

80 g bazalka

50 g parmezán

150 ml olivový olej

2 strúčiky cesnaku

Postup:

Pridajte všetky přísady.

Rýchlosť:

Zapínajte a vypínajte pulzný režim, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu. Alebo použite predvoľbu 3.

Krehké pečivo

Prísady:

125 g hladkej múky

štipka soli

55 g masla (mäkké)

30 – 45 ml studenej vody

Postup:

- 1 Zmiešajte múku a maslo, kým sa nevytvorí hustá chlebová konzistencia.
- 2 Pridajte vodu a zmiešajte, vyberte a ručne vytvarujte.

Salsa

Prísady:

Zväzok koriandra

250 g cherry paradajok

1 malá cibula

½ červenej papriky

3 mierne chilli

1 limetka (len šťava)

Postup:

Pridajte všetky přísady.

Rýchlosť:

2/3.

Hummus

Prísady:

11 x 400 g cíceru v konzerve, zliateho (tekutinu si ponechajte)

1 strúčik cesnaku, prekrojený

šťava z 1,5 citróna

2 PL olivového oleja

1¼ ČL mletej rasce

75 ml pasty tahini

Soľ

Postup:

- 1 Vložte všetko do misy.
- 2 Pomocou pulzného režimu vymiešajte dohľadka, potom použite rýchlosť 2 a hmotu podľa potreby zotierajte zo stien.

Recepty pre metličky na šľahanie



Francúzsky dressing

Prísady:

8 PL olivového oleja

2 PL octu

½ ČL cukru

½ ČL Dijonskej horčice soľ a korenie

Postup:

- 1 Vložte všetky přísady do misy na miešanie (14).
- 2 Spracujte, kým sa nezmiešajú všetky přísady.

Rýchlosť:

Pulzný režim.

Mätová Raita

Prísady:

8 PL prírodného jogurtu
2 ČL citrónovej šťavy
16 listkov mäty, nasekané
štipka soli

Postup:

- 1 Vložte všetky přísady do misky na miešanie (14).
- 2 Spracujte, kým sa všetky přísady nezmiešajú na požadovanú konzistenciu.

Rýchlosť:

Pulzný režim.

Dip zo smotanového syra a pažitky

Prísady:

140 g stredne tučného smotanového syra
½ malého strúčika cesnaku, rozpučený
4 g pažitky, hrubo nasekaná
1 PL kyslej smotany
štipka soli
čerstvo zomleté čierne korenie na dochutenie
jemne nakrájaná pažitka (na ozdobenie)

Podávanie:

S chlebom alebo obyčajnými tortilla chipsami.

Postup:

- 1 Do misky na miešanie (14) vložte všetky přísady okrem oblohy.
- 2 Zmiešajte, kým sa nepremiešajú všetky přísady, v prípade potreby zostrite steny misky na miešanie pomocou stierky.
- 3 Po skončení pridajte korenie.
- 4 Vložte dip do malej misky a ozdobte nasekanou pažitkou.

Rýchlosť:

Pulzný režim.



Recepty pre šľahač

Šľahačka

Prísady:

300 ml/600 ml smotany na šľahanie.

Postup:

Vylejte všetku smotanu a miešajte.

Rýchlosť:

2.

Recepty pre kotúč na strúhanie



Francúzska cibuľová polievka

Prísady:

75 g masla
300 g cibule, olúpaná
3 PL múky
1,6 l hovädzieho vývaru
2 bobkové listy

Podávanie:

4 krajce francúzskej bagety, syr čedar.

Postup:

- 1 Prekrojte cibule na polovicu alebo tak, aby sa zmestili do podávača, a upevnite kotúč na krájanie. Nakrájajte cibuľu na rýchlosti 2.
- 2 V panvici roztopte maslo, pridajte cibuľu a smažte 10 minút alebo kým nezhnedne.
- 3 Pridajte múku, jemne miešajte 1 minútu a potom odstráňte z tepla.
- 4 Postupne, za stáleho miešania, pridajte vývar. Potom pridajte soľ a korenie a bobkový list.
- 5 Za stáleho miešania privedte k varu, potom panvicu zakryte pokrievkou, znížte teplotu a nechajte dusiť asi 30 minút.
- 6 Pred podávaním dochuťte v prípade potreby korením, potom do každej polievkovej misky vložte plátok chleba, zalejte polievkou a posypte strúhaným syrom.

Šalát v ázijskom štýle

Prísady:

120 g hlávkového kelu, umytý, bez stredy
100 g mrkvy, umytá
50 g červenej cibule, olúpaná
½ malej červenej chilli, bez semienok a jemne nakrájaná na krúžky
10 g listov koriandra
60 g kešu
1 ČL čerstvého zázvoru
1½ ČL sójovej omáčky light
1 PL sezamového oleja
2 PL limetkovej šťavy

Postup:

- 1 Nasadte kotúč na krájanie, nakrájajte kel na takú veľkosť, aby sa zmestil do podávača, a spracujte na rýchlosti 2.
- 2 Nasadte disk na hrubé strúhanie a spracujte mrkvu a cibuľu na rýchlosti 2.
- 3 Vyberte príslušenstvo a pridajte všetky ostatné přísady do misky a dobre premiešajte stierkou.
- 4 Premiestnite do misky a ihneď podávajte.

DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

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

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

Č. modelu

Sériové číslo

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

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

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

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

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

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

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

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

9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

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

SLK

- 06** 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

006 Glen Dimplex Australia

1340 Ferntree Gully Road, Scoresby, Victoria 3179
T : 1300 556 816
E : sales@glendimplex.com.au

012 Glen Dimplex New Zealand

38 Hains 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.

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe

Burgemeester Maenhoutstraat 64
B-9820 Merelbeke
T : +32 (0)2 1002 10
E : consumer@morphyrichards.eu

www.morphyrichards.eu

- 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 : 08000 444 00 888 F : 06071 37048
E : morphyrichards-de@technikhall.com

- 06** Morphy Richards producten zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Voor de juiste toepassing en werkwijze wordt verwezen naar de handleiding. In deze handleiding staan ook de beperkingen en de veiligheidsinstructies van dit product. Morphy Richards streeft ernaar om de kwaliteit en het design van de producten continu te verbeteren. Het bedrijf houdt zich derhalve het recht voor om de specificaties van de producten op ieder moment te wijzigen.

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe

Saturnus 8, Postbus 219,
NL-8440 AE HEERENVEEN
T : +31 (0)513 656500
E : consumer@morphyrichards.eu

www.morphyrichards.eu

- F** 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
4455-482 Perafita
Portugal
T : +351 22 996 67 40

F : +351 22 996 67 41

- 06** 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 modellernes specifikationer når som helst.

Albaine AS

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

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

Tura Scandinavia AB

Petter Jonssons vag 6
S-571 34 Nassjo
Sweden

- F** 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. o.o.

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

- 06** Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulu umístěni v důležitých bezpečnostních pokynech. Morphy Richards usluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení. Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

Solight s.r.o

Na Bře
500 06 Hradec Karlove
Czech Republic
T : +420 491512 047

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



- 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.

- 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.

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

- F** 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 genbruges, hvor der er faciliteter her til. Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.

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

- 06** 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.

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

morphy richards®

FP401014MEE Rev 1 07/18

www.morphyrichards.com