



**MARQUE:** MOPHY RiCHARDS  
**REFERENCE:** M501019FR SAUTE  
**CODiC:** 4338600



**NOTICE**  
↓

**morphy richards®**

Sauté & **SOUP**

**SERRATOR**  
BLADE



**Soup Maker**

Please read and keep these instructions

**Soupière électrique**

Veuillez lire et conserver ces instructions

**Suppenbereiter**

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und heben Sie sie gut auf

**Soup Maker**

Leggere e conservare le presenti istruzioni

**Przyrząd do przygotowania zupy**

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

**Výrobník polévky**

Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte je

GB

F

D

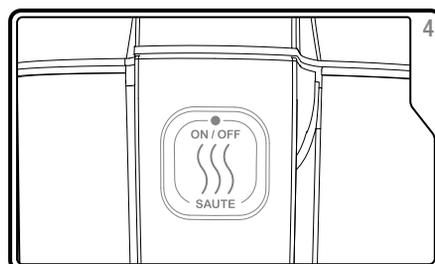
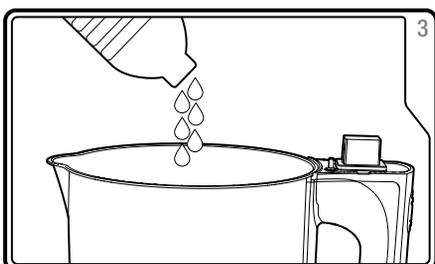
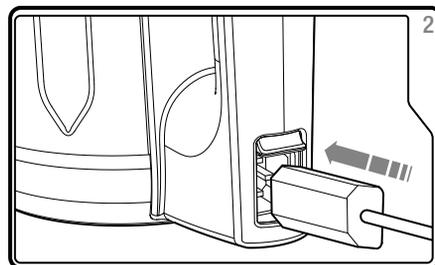
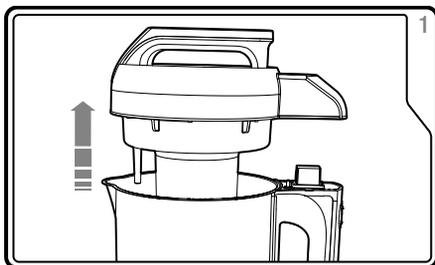
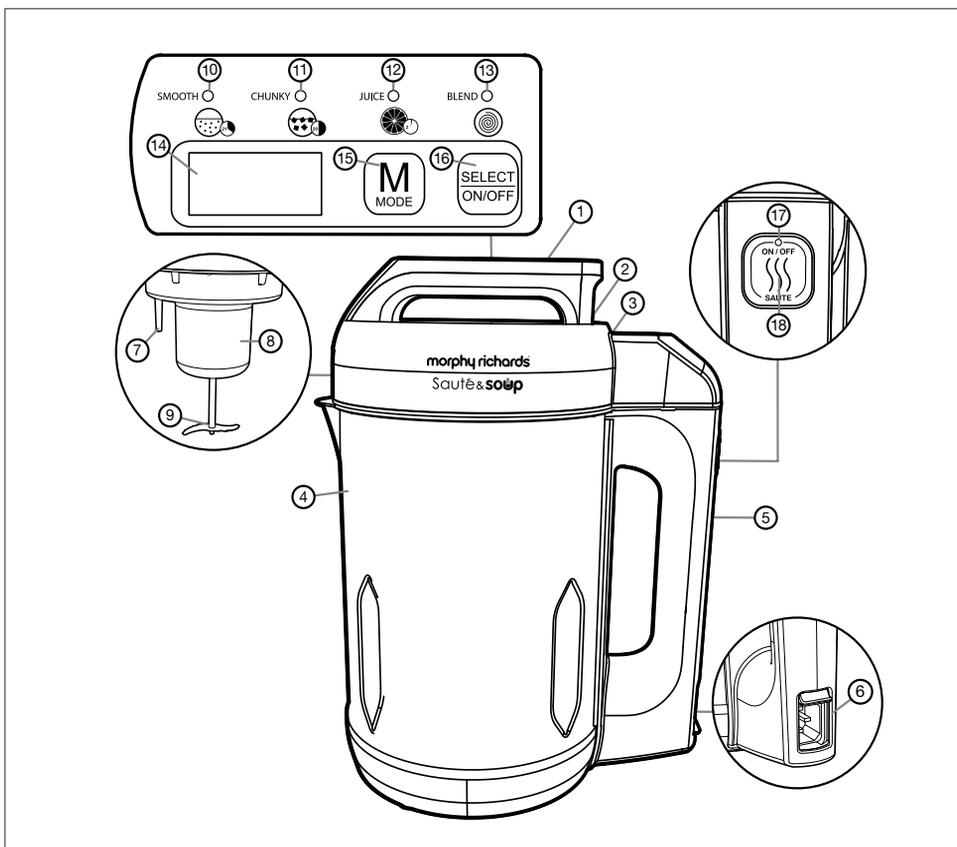
I

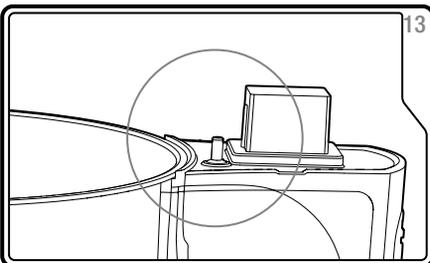
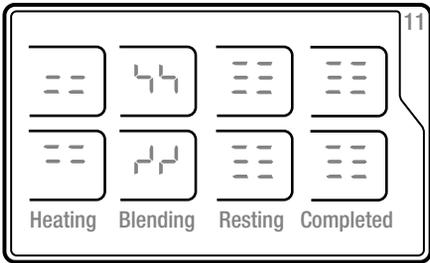
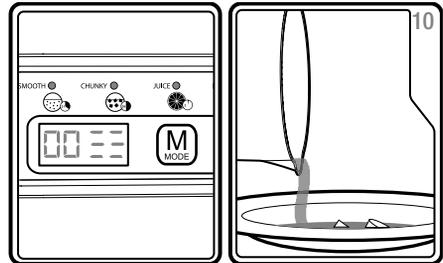
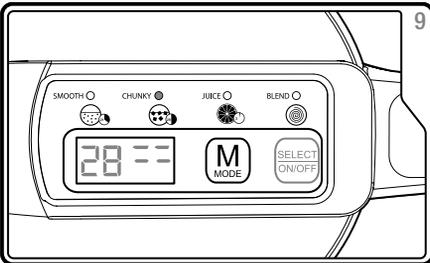
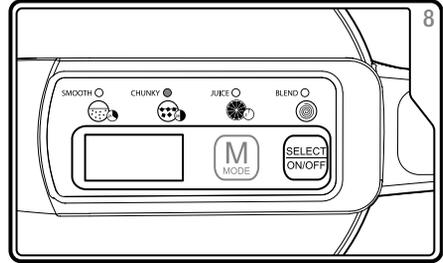
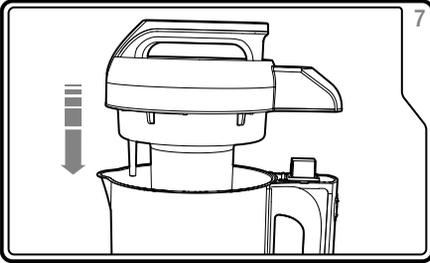
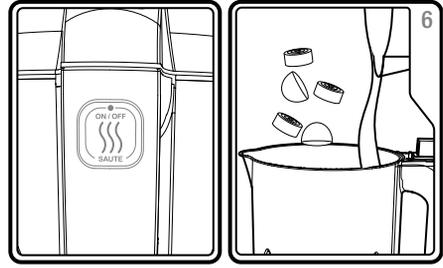
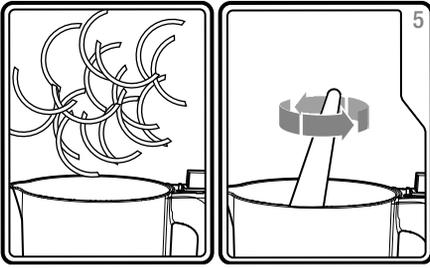
PL

CZ



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





- GB
- F
- D
- I
- PL
- CZ

## Santé et Sécurité

L'utilisation de tout appareil électrique requiert du bon sens ainsi que le respect des règles de sécurité suivantes.  
Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser le produit.

- Les appareils électriques peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ainsi que celles manquant d'expérience et de connaissances lorsqu'elles ne sont sous la surveillance et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité et comprennent les risques encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Déconnectez toujours l'appareil du secteur lorsque vous laissez celui-ci sans surveillance, et avant tout assemblage, désassemblage ou nettoyage.
- Cet appareil est destiné à une utilisation ménagère, mais également à des applications similaires comme les suivantes : utilisation dans des fermes, par des clients d'hôtels, dans des motels et autres types de résidences, dans des hébergements de type bed and breakfast. Celui-ci ne peut être utilisé dans la zone de repos des employés de boutiques, bureaux et autres environnements de travail.
- Afin de prévenir tout risque, remplacez le cordon d'alimentation endommagé par un autre cordon disponible auprès du fabricant ou un de ses agents de service.
- **AVERTISSEMENT** : Les lames de mixage sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution lors de l'utilisation et du nettoyage de l'unité. Pour l'entretien et le nettoyage, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de ce manuel.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par le biais d'une minuterie externe ou d'une télécommande externe.

Les dispositifs de sécurité supplémentaires suivants ont été intégrés à l'appareil.

### Emplacement

- Installez toujours l'appareil au centre du plan de travail.
- Assurez-vous d'utiliser l'appareil sur une surface solide et plane.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou près d'une source d'eau.

### Cordon d'alimentation

- Le cordon d'alimentation ne doit pas être tendu lorsqu'il relie la base de l'unité et la prise de courant.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne faites jamais le cordon traverser un espace ouvert, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne faites pas passer le câble sur une cuisinière, un grille-pain ou une autre surface chaude qui pourrait l'endommager.

### Sécurité personnelle

- **AVERTISSEMENT** Pour vous protéger des risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- **AVERTISSEMENT** Évitez de toucher les pièces mobiles.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil dont le contenu est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées ou humides.

### Traitement des brûlures

- Faites couler immédiatement de l'eau froide sur la brûlure. Ne prenez pas le temps de vous changer, appelez rapidement un médecin.

### Autres consignes de sécurité

- Lorsque le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. Appelez le service après-ventes de Morphy Richards pour demander conseil.
- Utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur telles que des cuisinières électriques, des fours ou des brûleurs.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité, des rebords tranchants des autres risques similaires.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, assurez-vous que le couvercle est bien installé avant de le mettre sous tension.
- Ne retirez pas le couvercle avant l'immobilisation de la lame.
- Après un cycle d'utilisation, vous devez impérativement laisser l'appareil entièrement refroidir, puis le nettoyer afin d'éviter que des dépôts ne brûlent.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire de la soupe en continu.
- Attention lorsque vous versez du liquide chaud à l'intérieur de votre soupière électrique, car il pourrait être éjecté de l'appareil en raison d'une soudaine formation de vapeur.

### Exigences relatives à l'électricité

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

**AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

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

Nouvelle

# SERRATOR

(Certains modèles uniquement) lame dentelée

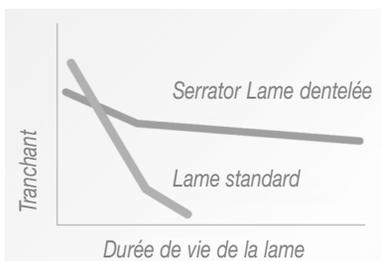
**LA LAME RESTE TRCHANTE  
12 FOIS PLUS LONGTEMPS  
QUE LES LAMES  
STANDARDS \*\*\***

F

*Félicitations pour avoir choisi notre nouvel appareil de préparation culinaire Morphy Richards avec lame dentelée. Grâce à son design unique et révolutionnaire, la lame dentelée offre des performances de découpe supérieures, pendant plus longtemps.*

### **Comment fonctionne la lame dentelée ?**

*Spécialement conçue en interne par nos concepteurs, la lame dentelée a été conçue pour surpasser les performances des lames standard à fil droit. Sa dentelure parfaite a été soigneusement mise au point et rigoureusement testée, afin de vous offrir des performances supérieures et de nous garantir que la lame dentelée vous donne satisfaction pendant des années.*



*Nos nouvelles lames dentelées de précision restent plus tranchantes jusqu'à 12 x plus longtemps que les lames standard, vous garantissant les mêmes performances à vie.*



\*\*\* Indépendamment testée par le CATRA en comparant un système de découpe normalisé au niveau international selon la norme ISO 8442.5 et une lame à bord plat.

## Introduction

La soupière électrique avec fonction Faire sauter de Morphy Richards est rapide et facile à utiliser. Pour confectionner une soupe regorgeant d'arômes rafraîchissants, sélectionnez le mode Faire sauter, ajoutez ensuite vos ingrédients pour faire revenir les – oignons, les lardons, l'ail ou le gingembre, – la base de votre délicieuse soupe est désormais établie. Ajoutez ensuite les ingrédients restants dans le grand récipient de 1,6 litre, installez le couvercle puis sélectionnez le mode Soupe onctueuse ou Soupe avec morceaux.

Le panneau de commande est doté d'un écran DEL avec minuteur indiquant avec précision le temps de cuisson restant pour votre soupe, vous pouvez alors vous reposer et laissez la soupière électrique faire le travail.

Le programme Soupe onctueuse mixe et cuit délicatement la soupe en seulement 21 minutes, tandis que le programme Soupe avec morceaux cuit une soupe saine et davantage consistante en 28 minutes. Lorsque vous pensez que la soupe contient trop de morceaux après l'avoir cuite, appuyez simplement sur le bouton Mixage pour que les lames dentelées de qualité ajustent la soupe à la texture désirée.

La soupière électrique avec fonction Faire sauter dispose également d'une fonction de mise en pause, celle-ci permet l'ajout d'assaisonnements, de crème fraîche ou d'herbes à tout moment de la recette. Il vous suffit simplement de relever le couvercle de la soupière électrique avec fonction Faire sauter, cette action permet d'interrompre le cycle de cuisson et immobilise la lame. Ajoutez votre assaisonnement et/ou d'autres ingrédients supplémentaires. Remplacez le couvercle, la minuterie reprend à partir du moment où vous avez retiré le couvercle.

N'oubliez pas de visiter notre site [www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk) pour enregistrer votre produit et bénéficier de la garantie de deux ans.

## Sommaire

Santé et Sécurité	20
Lame dentelée	22
Introduction	20
Caractéristiques	20
Avant la première utilisation	20
Mode opératoire de la soupière électrique	20
Utiliser la soupière électrique	21
Écran DEL	21
Comment faire sauter des aliments	22
Les bénéfices d'une soupe maison	22
Qu'est-ce qui rend votre soupière électrique si spéciale ?	22
Un rêve à nettoyer	22
Des questions ?	23
Nous contacter	23
Recettes	24
Recettes - Avec ingrédients à faire d'abord revenir	25
Recettes - Soupes	26
Recettes - Jus	28
Garantie	28

## Caractéristiques

- (1) Panneau de commande
- (2) Poignée du couvercle
- (3) Couvercle
- (4) Récipient
- (5) Poignée du récipient
- (6) Prise électrique
- (7) Détecteur de remplissage excessif
- (8) Carter du moteur
- (9) Lame dentelée
- (10) Indicateur du mode Soupe onctueuse
- (11) Indicateur du mode Soupe avec morceaux
- (12) Indicateur du mode Jus
- (13) Indicateur du mode Mixage
- (14) Écran DEL
- (15) Bouton Mode
- (16) Bouton Sélection Marche/Arrêt
- (17) Indicateur du mode Faire sauter
- (18) Bouton Faire sauter

## Avant la première utilisation

Retirez les cales en carton et tous les autres emballages de protection avant utilisation.

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

Lors de la première utilisation de la soupière électrique avec fonction Faire sauter, de la fumée/vapeur peut être émise depuis le couvercle. Ce phénomène est normal, il est dû à la brûlure de la graisse utilisée durant le processus de fabrication. Ce phénomène disparaît au bout de quelques utilisations.

## Mode opératoire de la soupière électrique

- 1 Retirez le couvercle (3), veillez à ne pas toucher la lame dentelée (9). **AVERTISSEMENT : Lames tranchantes**
- 2 Raccordez la soupière électrique à une prise de courant. L'indicateur du mode Faire sauter (17) s'allume en rouge.
- 3 Ajoutez de l'huile ou du beurre dans le récipient (4). Si vous faites revenir l'aliment dans du beurre, nous vous recommandons d'ajouter une petite quantité d'huile afin de ne pas faire brûler le beurre.
- 4 Appuyez sur le bouton Faire sauter (18), l'indicateur du mode Faire sauter s'allume en vert. Le récipient commence à chauffer.
- 5 Au bout d'une minute, ajoutez les ingrédients à faire revenir dans le récipient. Remuez à l'aide d'une spatule en bois afin de garantir une cuisson uniforme et d'empêcher que les aliments ne collent ou ne brûlent sur la surface du récipient. **Ne remplacez pas le couvercle.**
- 6 Lorsque vous avez terminé, appuyez à nouveau sur le bouton Faire sauter, l'indicateur de la fonction Faire sauter s'allume en rouge. Ajoutez les restes des ingrédients dans le récipient.
- 7 Remettez le couvercle sur le récipient en vérifiant qu'il est fermement installé. Un bip est émis, les icônes clignotent par ordre séquentiel.
- 8 Appuyez sur le bouton Mode (15) pour sélectionner le programme,

(consultez la section 'Utiliser votre soupière électrique'). L'icône s'allume.

- 9 Mettez en marche la soupière électrique, appuyez sur le bouton Sélection Marche/Arrêt (16). La soupière électrique émet un bip, le processus de cuisson démarre. La durée de cuisson restante s'affiche.
- 10 Une fois le processus terminé, la soupière émet un bip pendant 60 secondes, les quatre icônes clignotent. Débranchez l'appareil du secteur, retirez le couvercle puis versez la soupe fraîche dans un bol.

## AVERTISSEMENT

**LORS DU RETRAIT ET DE L'INSTALLATION DU COUVERCLE (3), VEILLEZ ÊTRE PRÉCAUTIONNEUX ET NE PAS RAYER LA PAROI DU RÉCIPIENT (4) AVEC LA LAME, CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF DU RÉCIPIENT.**

## Mode opératoire de la soupière électrique

Votre soupière électrique dispose de 5 programmes.

Sélectionnez le programme de votre choix :

### Faire sauter... (17)

La fonction Faire sauter chauffe le récipient afin de pouvoir faire revenir des oignons et des lardons avant l'ajout des autres ingrédients dans la soupe. Il vous suffit de retirer le couvercle, d'ajouter de l'huile, d'appuyer sur la touche Faire sauter, de laisser le récipient chauffer pendant une minute, d'ajouter les ingrédients et de remuer. **La fonction Faire sauter est seulement disponible lorsque le couvercle (2) n'est pas installé sur le récipient (3). La fonction Faire sauter est désactivée lorsque le couvercle est installé. Remarque : N'utilisez pas la fonction Faire sauter pendant plus de 10 minutes.**

### Pour une soupe onctueuse... (10)

Le mode Soupe onctueuse est idéal pour confectionner de délicieuses recettes de soupe nécessitant une texture onctueuse, comme par exemple une soupe aux tomates rôties et au basilic. Le programme assure le mixage des ingrédients à la consistance voulue et leur cuisson en douceur à la bonne température. Au bout de 15 minutes, la soupe est prête à servir et à déguster !

### Servez-la avec des gros morceaux ! (11)

Le programme Soupe avec morceaux (9) est parfait pour les recettes de soupes rustiques qui doivent avoir une consistance plus grossière. Le programme chauffe les ingrédients plus longtemps pour garantir une cuisson parfaite des morceaux. Au bout de 28 minutes, la soupe est prête à servir et à déguster ! Pour les soupes avec morceaux, il n'y a pas de mixage. L'appareil assure uniquement la cuisson. Il est donc recommandé de bien couper les légumes en petits dés. Lorsque votre soupe contient trop de morceaux après la cuisson, sélectionnez la fonction Mixage pour obtenir la consistance désirée.

### Pour confectionner des jus ! (12)

Le mode Jus de la soupière électrique est idéal pour confectionner des smoothies et des milkshakes à partir

d'ingrédients frais. Au bout de 2 minutes, la boisson est prête à servir et à déguster ! Le mode Jus ne permet pas de chauffer les ingrédients.

**Remarque : N'insérez pas de glaçons dans la soupière électrique.**

### Un mixage parfait ! (13)

Cette fonction vous permet de mixer davantage la soupe pour obtenir la consistance souhaitée. Il n'y a pas de cuisson supplémentaire de la soupe.

Pour activer cette fonction après la cuisson, sélectionnez le mode Mixage en utilisant le bouton Mode (15) puis pressez et maintenez enfoncé le bouton Sélection Marche/Arrêt (16) pour mixer.

### Il est toujours temps d'ajouter les ingrédients !

Lorsque vous avez déjà démarré le programme Soupe onctueuse ou Soupe avec morceaux et réalisez que vous avez oublié d'ajouter un ingrédient ou souhaitez ajouter des herbes, des épices ou un autre assaisonnement, il est toujours possible de le faire. Il vous suffit de retirer le couvercle (3), d'ajouter les ingrédients, de replacer le couvercle et de poursuivre le programme.

**Afin de prévenir toute éclaboussure, ne retirez pas le couvercle durant le processus de mixage (consultez la section Écran DEL).**

N'utilisez pas cette fonction pour ajouter de grandes quantités de légumes ou d'autres ingrédients, car cela nécessiterait un réajustement de la durée du programme pour garantir une cuisson adéquate.

### Annuler ou modifier des programmes

Lorsque vous avez sélectionné le programme de manière incorrecte et avez appuyé sur le bouton Sélection Marche/Arrêt (16), ou lorsque vous souhaitez annuler le programme, il vous suffit simplement d'appuyer sur le bouton Sélection Marche/Arrêt et de maintenir celui-ci enfoncé pendant 2 secondes, les icônes clignotent. Appuyez sur le bouton Mode (15) pour sélectionner le programme adéquat puis appuyez sur le bouton Sélection Marche/Arrêt pour le redémarrer.

## Écran DEL (14)

Votre soupière électrique emploie 3 processus différents pour la confection de soupes et boissons fraîches : il s'agit de la cuisson, du repos et du mixage. Chacun de ces processus sont indiqués durant le programme par le biais d'une petite animation sur l'écran DEL.

### Cuisson 11

L'animation de cuisson s'affiche lorsque la soupière électrique cuit le contenu du récipient.

### Mixage 11

L'animation de mixage s'affiche lors de l'utilisation de la lame de mixage. La soupière électrique émet un bip lors du passage de la cuisson au mixage.

**Ne retirez pas le couvercle (3) pendant le mixage.**

### Repos 11

Durant les programmes, la soupière électrique se 'repose' de

temps en temps, aucune animation n'est affichée à l'écran. La minuterie affichée sur l'écran DEL continue de mesurer le temps restant. Ceci est normal.

**Une fois le processus terminé, la soupière électrique émet un bip pendant 60 secondes, l'écran affiche le message "Terminé".**

#### Fin 11

Une fois le programme terminé, la soupière électrique affiche une animation identique à l'état de repos, mais la minuterie affiche '0' et les quatre icônes du panneau clignotent.

## Que faire revenir ?

Le mode Faire sauter est idéal pour les oignons et les lardons, il permet de les ramollir, de les dorer ou de les caraméliser. Vous pouvez également utiliser le mode Faire sauter pour confectionner des croûtons pour votre soupe.

Vous devez uniquement utiliser la fonction Faire sauter pendant 5 à 10 minutes. Son utilisation ne doit pas excéder 10 minutes.

**N'utilisez pas la fonction Faire sauter avec de la viande crue, à l'exception des lardons fumés et de petites quantités de viande hachée (jusqu'à 100 g). Ne l'utilisez pas pour cuire des liquides, des sauces, des tomates fraîches ou en conserve, du sucre, des fruits ou des aliments sucrés ou contenant de l'amidon.**

**La fonction Faire sauter est uniquement disponible lorsque le couvercle (2) est retiré du récipient (3). La fonction Faire sauter est désactivée lorsque le couvercle est installé.**

## Les avantages de la soupe maison

La soupe faite maison est délicieuse, bon marché, saine et consistante.

### Cuisinez !

Cuisiner est la meilleure manière de préparer des aliments sains et équilibrés que toute la famille adorera. Cela vous permet de garder entièrement le contrôle sur ce que vous mangez, parce que vous allez cuisiner à partir des ingrédients les plus simples. Vous éviterez ainsi les conservateurs, les agents aromatisants et autres additifs peut recommandables que l'on trouve dans les aliments transformés.

### Préparez de grosses quantités !

La cuisson en grosses quantités est géniale parce qu'elle vous permet de préparer une certaine quantité d'une alimentation équilibrée et de la conditionner en portions-repas que vous pouvez réfrigérer ou congeler. Vous conservez ainsi tout le goût et toute la valeur nutritive de votre préparation pour en profiter plus tard dans la semaine.

### Ne jetez pas !

Au Royaume-Uni, on jette chaque année jusqu'à 8,3 millions de tonnes de nourriture dont une bonne partie aurait pu être consommée. Qu'il s'agisse d'un poulet rôti du déjeuner du dimanche ou une tomate traînant dans le frigo, vous pouvez toujours cuisiner une recette de soupe géniale en utilisant les restes de nourriture que l'on jette habituellement.

### Soupe et nutrition

Il n'y a rien de meilleur que la soupe maison et, selon la recette, une soupe peut vous apporter un éventail complet de nutriments revigorants : vitamines, minéraux, glucides et fibres notamment. Mais surtout, une soupe maison est tout simplement délicieuse !

## Qu'est-ce qui rend votre soupière électrique si spéciale ?

Rien de plus rapide en effet que de préparer des soupes fraîches faites maison dans le confort de votre propre cuisine si vous utilisez votre soupière électrique.

### Une cuisson avec un seul récipient

La fonction Faire sauter vous permet de faire revenir des ingrédients avant la cuisson de vos soupes dans le même récipient. Une idée simple, réduisant le désordre et la quantité de vaisselle à nettoyer.

Faire revenir les ingrédients dans le même récipient permet également de préserver toutes les saveurs.

### Des soupes prêtes en un éclair !

Tout ce que vous avez à faire, c'est de préparer les ingrédients que vous avez choisis, de les verser dans votre soupière électrique et de choisir votre style de soupe Soupe onctueuse ou Soupe avec morceaux. Une fois sautés, le programme Soupe onctueuse mixe et cuit la soupe en douceur en 21 minutes. Si vous choisissez le programme soupe avec morceaux, il ne faut que 28 minutes pour que la soupe soit prête à déguster !

### Un appareil peu encombrant

Nous savons que l'espace est précieuse dans la cuisine. Compacte et de conception simple, votre soupière électrique trouve aisément sa place sur n'importe quel plan de travail.

## Un rêve à nettoyer

La soupière électrique avec fonction Faire sauter ne passe pas au lave-vaisselle mais elle est simple et facile à nettoyer. Après utilisation, nettoyez le carter du moteur (8) et la lame dentelée (9) avec de l'eau chaude, essayez avec une éponge. **Ne plongez pas** l'appareil dans l'eau. Vous pouvez également nettoyer l'intérieur du récipient (4) avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge. S'il y a des résidus d'aliments brûlés, faites-les tremper, puis enlevez-les avec une éponge. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le.

**Certains types d'aliments peuvent brûler s'ils sont en contact avec la résistance chauffante au fond de l'appareil. Si cela se produit, remplissez la soupière électrique d'eau savonneuse très chaude et laissez tremper pendant 15 minutes. Vous viendrez facilement à bout de tout aliment brûlé avec une éponge grossière. N'utilisez pas de tampon à recruser en métal, sous peine de rayer le revêtement du récipient.**

**AVERTISSEMENT** La paroi intérieure du récipient est équipée d'un revêtement anti adhésif durable qui facilite le nettoyage. **N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour remuer ou retirer des aliments contenus dans ce produit.**

Après le nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces.

**AVERTISSEMENT : NE PLONGEZ PAS le couvercle ni le récipient dans l'eau. Ces pièces contiennent des composants électriques qui peuvent être endommagés au contact de l'eau. Faites attention de ne pas mouiller les connexions électriques. Séchez soigneusement les pièces avant utilisation.**

**Lors du retrait et de l'installation du couvercle (3), veillez à ne pas rayer la paroi interne du récipient (4) afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.**

## Des questions ?

Si vous avez des questions à propos de l'utilisation de votre soupière électrique, reportez-vous à la liste qui suit. Vous y trouverez les réponses aux questions les plus fréquemment posées (FAQ). Pour toute assistance supplémentaire, contactez notre service d'assistance : 0344 871 0944.

### **Puis-je retirer le couvercle en cours de programme ?**

Oui, pour ajouter des ingrédients ou un assaisonnement lorsque cela est requis. Consultez la section 'Il est toujours temps d'ajouter les ingrédients' pour tout complément d'information.

### **Puis-je utiliser ma soupière électrique pour confectionner des plats autres que les soupes et les boissons ?**

Non. Les 5 programmes disponibles sont uniquement destinés à la confection de soupes parfaites à partir d'ingrédients. Suivez les recettes et adaptez-les à votre goût.

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

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

### **Quelle est la capacité de la soupière électrique ?**

La capacité de la soupière électrique est de 1,6 litre. Veillez à ne pas remplir votre soupière électrique au-dessus de l'indication MAX. Dans le cas contraire, le détecteur de remplissage excessif coupera l'alimentation électrique de la lame dentelée (9), et l'écran DEL (14) affichera le message 'E1'. Si cela se produit, il suffit de retirer une partie des ingrédients de façon à ne pas dépasser l'indication MAX et d'essuyer le détecteur de remplissage excessif (7) situé sur le couvercle (3). Assurez-vous que la préparation (incluant les liquides) se trouve au-dessus de l'indication MIN, autrement la fonction de Mixage ne pourra pas fonctionner.

### **Puis-je modifier la durée des programmes Soupe onctueuse et Soupe avec morceaux ?**

Non. Les durées de ces modes sont prédéfinies en usine.

### **Puis-je utiliser la soupière électrique pour réchauffer une soupe réalisée par moi-même ou réchauffer une soupe achetée en conserve/toute prête ?**

Non. Les programmes sont conçus exclusivement pour la confection de soupes à partir d'ingrédients frais. La soupe peut brûler sur la résistance inférieure et endommager le produit.

### **Puis-je préparer des soupes froides comme les gaspachos dans ma soupière électrique ?**

Oui, mais vous devez d'abord cuire la soupe en utilisant le mode Soupe onctueuse ou Soupe avec morceaux. Ensuite, il vous suffira de laisser la soupe refroidir ou de la mettre au réfrigérateur avant de la déguster.

### **Que dois-je faire si ma soupière électrique cesse de fonctionner ?**

Votre soupière électrique est équipée d'un thermostat qui coupe l'alimentation électrique et arrête l'appareil pour prévenir toute surchauffe si vous l'utilisez de façon continue sur 3 cycles ou plus. Si cela se produit, retirez les aliments du récipient et laissez la soupière électrique refroidir pendant 30 minutes, vous pouvez ensuite poursuivre l'élaboration de votre soupe.

Lorsque vous utilisez la fonction Mixage de manière continue pendant plus de 20 secondes, un dispositif de sécurité coupe l'alimentation électrique pour prévenir toute surchauffe. Si cela se produit, patientez pendant 10 secondes avant de réutiliser la fonction de mixage.

### **Que faire lorsqu'un aliment brûle sur la résistance inférieure de ma soupière électrique ? 13**

En raison de l'amidon et du sucre présents dans certains aliments, une légère brûlure peut se produire lorsque ceux-ci sont en contact avec la résistance inférieure du récipient (4). Pour éviter ce problème, versez une demi-tasse d'eau ou de bouillon dans la soupière électrique avant d'y introduire des ingrédients solides. Complétez ensuite avec le restant du liquide préconisé dans votre recette.

### **Que faire lorsque la fonction Faire sauter s'arrête automatiquement ?**

La fonction Faire sauter fonctionne uniquement lorsque le couvercle est retiré (consultez la page 6). Appuyez sur la fonction Faire sauter (17), l'indicateur de la fonction Faire sauter (16) s'allume en vert.

Lorsque l'indicateur de la fonction Faire sauter de la poignée du récipient (4) reste allumé en rouge, appuyez sur le piston-plongeur situé sur la partie supérieure de la poignée du récipient pour réactiver la fonction. Ce piston-plongeur doit rester en position supérieure lorsque le couvercle (2) est retiré.

## Nous contacter

### **Service d'assistance**

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

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

### **Dialoguer avec nous**

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

**Blog :** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)

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

**Twitter :** [@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)

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



## Recettes

Nous avons conçu 15 recettes que vous pourrez utiliser avec votre nouvelle soupière électrique, vous pourrez alors confectionner des soupes saines et consistantes et des smoothies rafraîchissants.

Le mode Soupe avec morceaux (11) permet uniquement de cuire les ingrédients, il ne permet en aucun cas de les découper. Lorsque la soupe contient trop de morceaux, utilisez la fonction Mixage (13) pour rendre la soupe davantage onctueuse.

Pour activer cette fonction, il est nécessaire de débrancher la soupière électrique de la prise de courant et de la raccorder à nouveau. Cette opération permet de réinitialiser la soupière électrique et de sélectionner la fonction Mixage avec le bouton Mode (15). Une fois sélectionnée, pressez et maintenez enfoncé le bouton Sélection Marche/Arrêt (16) pour mixer le contenu du récipient.

Les recettes ont été conçues pour maintenir la préparation entre les capacités de fonctionnement MIN et MAX de la soupière électrique (de 1,3 litre à 1,6 litre).

## Recettes de soupe avec ingrédients à faire revenir

### Soupe de courge musquée, piment rouge et noix de coco

Durée de préparation : 15 minutes

Durée de cuisson : 30 minutes.

Mode : Avec morceaux

Pour 4 personnes

#### Ingrédients :

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 500 g de courge musquée épépinée, pelée et coupée en petits cubes
- 1 oignon de taille moyenne (env. 100 g), haché
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 c. à café de cumin moulu
- 1 piment rouge ou une moitié de piment rouge finement haché et épépiné pour le goût.
- 1 c. à café de gingembre frais râpé
- 800 ml de bouillon de légumes réalisé avec deux cubes de bouillon
- 200 ml de lait de noix de coco
- Le jus d'un citron vert
- 10 g de coriandre fraîche hachée
- Sel et poivre

#### Préparation :

- 1 Versez l'huile dans le récipient puis appuyez sur le bouton Faire sauter.
- 2 Au bout d'une minute, ajoutez la courge musquée et faites-la revenir pendant 3 à 4 minutes en remuant régulièrement.
- 3 Ajoutez l'oignon, l'ail, le cumin moulu et le piment rouge, continuez de cuire pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients commencent à se ramollir.
- 4 Désactivez la fonction Faire sauter en appuyant sur le bouton Faire sauter. Ajoutez le reste des ingrédients, remuez à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois afin de les répartir de manière uniforme.
- 5 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Avec morceaux.
- 6 Une fois la cuisson terminée, assaisonnez, goûtez, puis servez. Pour obtenir une soupe davantage onctueuse, il vous suffit simplement de sélectionner la fonction Mixage, puis de presser et de maintenir enfoncé le bouton Sélection Marche/Arrêt pour mixer la soupe jusqu'à la consistance désirée.

### Bouillon d'agneau d'hiver aux lentilles

Durée de préparation : 20 minutes

Durée de cuisson : 33 minutes

Mode : Avec morceaux

Pour 4 personnes

#### Ingrédients :

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 75 g de viande d'agneau hachée et crue
- 1 oignon de taille moyenne (env. 100 g) finement émincé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 petite carotte (env. 50 g) finement hachée
- 1 pomme de terre (env. 115 g) finement hachée
- 1 navet de taille moyenne (env. 100 g) finement haché
- 1 c. à soupe de farine
- 1 (400 g) boîte de lentilles égouttées
- ~c. à café de romarin frais haché
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à café de sauce Worcestershire
- 1 c. à soupe de persil frais haché
- 900 ml de bouillon d'agneau réalisé à partir de 2 cubes

#### Méthode :

- 1 Appuyez sur le bouton Faire sauter puis faites chauffer l'huile d'olive dans le récipient pendant une minute. Faites revenir la viande d'agneau hachée pendant 2 à 3 minutes en remuant souvent avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la viande soit dorée uniformément.
- 2 Ajoutez l'oignon, l'ail, les carottes, les pommes de terre et les navets dans le récipient puis faites-les revenir pendant 4 minutes, en remuant suffisamment. Désactivez la fonction Faire sauter en appuyant sur le bouton Faire sauter.
- 3 Ajoutez la farine en remuant, ajoutez ensuite le reste des ingrédients en terminant par le bouillon (ne dépassez pas l'indication MAX). Assaisonnez avec du sel et du poivre du moulin puis remuez en utilisant une cuillère ou une spatule en bois. Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Avec morceaux.
- 4 Une fois terminé, assaisonnez selon vos préférences et retirez les feuilles de laurier avant de servir.

## Soupe au poulet et aux champignons

Durée de préparation : 20 minutes

Durée de cuisson : 30 minutes.

Mode : Soupe onctueuse

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon (env. 100 g) finement émincé
- 240 g de champignons finement émincés
- 1 gousse d'ail écrasée
- 100 g de poulet cuit et effiloché
- 1 pomme de terre (env. 115 g) pelée et coupée en très petits dés
- 10 g de persil frais haché
- sel et poivre
- 1 litre de bouillon de volaille

Garniture :

- un peu de crème fraîche

### Méthode :

- 1 Appuyez sur le bouton Faire sauter. Dans le récipient, faites chauffer l'huile pendant une minute puis ajoutez les oignons. Faites-les revenir en remuant sans arrêt à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils se ramollissent, mais sans brunir.
  - 1 Ajoutez les champignons et l'ail puis faites revenir pendant plusieurs minutes, jusqu'à ce que les champignons aient ramolli. Désactivez la fonction Faire sauter en appuyant sur le bouton Faire sauter.
  - 3 Ajoutez le poulet, les pommes de terre, le persil et l'assaisonnement, ajoutez du bouillon jusqu'à l'indication MAX si nécessaire.
  - 4 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Soupe onctueuse.
  - 5 Une fois terminé, assaisonnez selon vos préférences puis servez avec un nuage de crème (selon vos goûts).
- Pour réaliser un bouillon de volaille frais. Placez simplement une carcasse de poulet dans une casserole moyenne, couvrez d'eau, ajoutez un bouillon-cube de légumes, 5 grains de poivre et une feuille de laurier. Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 1 heure. Filtrez dans une passoire fine ou dans une étamine passe-bouillon.

## Recettes de soupe

### Soupe de tomates rôties au basilic

Durée de préparation : 30 minutes.

Durée de cuisson : 21 minutes

Mode : Soupe onctueuse

Pour : 4

### Ingrédients :

- 8 tomates très mûres (env. 640 g) coupées en deux
- 2 oignons rouges (env. 215 g) coupés en 6 quartiers
- 4 gousses d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre noir moulu
- 750 ml de bouillon de volaille préparé à partir d'un cube de bouillon
- 2 c. à café de purée de tomates
- 1 c. à café de cassonade
- 10 g de feuilles de basilic fraîches

### Méthode :

- 1 Préchauffez le four à 200 °C/Thermostat 4.
- 2 Disposez les tomates, peau vers le haut, dans un plat à rôtir avec les oignons rouges et l'ail. Arrosez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, assaisonnez de sel et de poivre du moulin. Faites rôtir pendant 20 minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient ramollis et légèrement carbonisés.
- 3 Placez délicatement les légumes dans le récipient de la soupière électrique et ajoutez le bouillon de volaille, ajoutez ensuite la purée de tomates, la cassonade et le basilic frais.
- 4 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Soupe onctueuse. Dès que la soupe est prête, assaisonnez à votre goût et servez.

## Soupe de pois au jambon et à la menthe vraiment rapide et facile à préparer

Durée de préparation : 5 minutes

Durée de cuisson : 21 minutes

Mode : Soupe onctueuse

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 600 g de pois surgelés
- 20 g de menthe fraîche, uniquement les feuilles
- 225 g de jambon cuit de qualité, haché/effiloché
- 1 pomme de terre (env. 100 g) coupée en très petits dés
- 800 ml de bouillon de jambon chaud réalisé à partir d'un cube
- Sel et poivre noir moulu
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe bombées de crème fraîche

### Méthode :

- 1 Placez les pois, la menthe, le jambon, la pomme de terre et le bouillon chaud dans la soupière électrique. Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Soupe onctueuse.
- 2 Une fois la soupe prête, assaisonnez-la avec du sel et du poivre du moulin, ajoutez de l'huile d'olive et de la crème fraîche, puis sélectionnez le mode Mixage. Pressez et maintenez enfoncé le bouton Sélection Marche/Arrêt pour mixer la soupe pendant 20 secondes avant le service.

## Pistou à la française

Durée de préparation : 15 minutes

Durée de cuisson : 28 minutes

Mode : Avec morceaux

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 1 courgette (approx 150g) découpée en petits dés
- 1 petite pomme de terre (env. 70 g) découpée en petits dés
- 1 petit oignon (env. 70 g) finement émincé
- 1 carotte (env. 50 g) découpée en petits dés
- 1 boîte de tomates hachées (400 g)
- 50 g de petit pois
- 50 g de spaghettis brisés en petits morceaux
- 50 g de haricots verts coupés en morceaux de 1 cm
- 650 ml de bouillon de légumes
- 1 c. à soupe de purée de tomates (à incorporer au bouillon)
- Sel et poivre noir moulu

Pour servir :

- Pesto
- Parmesan

### Méthode :

- 1 Placez les ingrédients dans la soupière électrique, versez dessus

le mélange de bouillon de légumes et de purée de tomates, assaisonnez de sel et de poivre du moulin, mélangez les ingrédients ensemble en utilisant une cuillère ou une spatule en bois pour les répartir uniformément.

- 2 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Avec morceaux.
- 3 Servez aussitôt avec une cuillerée de pesto et de parmesan fraîchement râpé.

## Soupe de légumes simple

Durée de préparation : 5 minutes

Durée de cuisson : 21 minutes

Mode : Soupe onctueuse

Pour : 4

### Ingrédients :

- 700 g d'assortiment de légumes découpés en dés (un pack de légumes disponible en supermarché est idéal)
- Eau (verser jusqu'à l'indication MAX)
- 2 cubes de bouillon de volaille ou de légumes
- Sel et poivre noir moulu

### Méthode :

- 1 Pour une soupe rapide et fluide, versez les dés de légumes en dépassant l'indication MIN du récipient (il est recommandé d'utiliser des dés de légumes déjà préparés.)
- 2 Ajoutez les cubes de bouillon de légumes ou de poulet puis remplissez le récipient d'eau jusqu'à l'indication MAX.
- 3 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Soupe onctueuse. Dès que la soupe est prête, assaisonnez à votre goût et servez.

## Recettes de jus de fruits

### Smoothie fraise-ananas

Durée de préparation : 5 minutes

Durée de mixage : 2 minutes

Mode : Jus

Quantité : 1,1 litre

#### Ingrédients :

- 300 g de fraises fraîches
- 250 g d'ananas frais
- 450 g de yaourt à la fraise allégé
- 150 ml de lait demi-écrémé
- 1 boule (env. 35 g) de glace à la vanille

#### Méthode :

- 1 Préparez et équeutez les fraises, en découpant en deux les plus grosses. Coupez l'ananas en morceaux.
- 2 Placez les ingrédients dans la soupière électrique, mélangez vivement.
- 3 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Jus. Il vous suffit ensuite de patienter 2 minutes, le temps que le programme se termine.
- 4 Servez tout de suite.

### Smoothie chocolat banane

Durée de préparation : 5 minutes

Durée de mixage : 2 minutes

Mode : Jus

Quantité : 1,5 litre

#### Ingrédients :

- 2 packs de 450 g de yaourt à la vanille allégé
- 300 à 400 ml de lait demi-écrémé (selon vos goûts)
- 2 bananes mûres, épluchées et finement émincées
- 150 g à 200 g de chocolat noir de qualité (selon les goûts)

#### Méthode :

- 1 Mélangez le chocolat, en utilisant un four à micro-ondes ou un bain-marie.
- 2 Pendant ce temps, placez les autres ingrédients dans le récipient, en ajoutant le chocolat fondu en dernier.
- 3 Mélangez vivement.
- 4 Placez le couvercle sur le récipient puis sélectionnez le mode Jus. Il vous suffit simplement d'attendre 2 minutes pour terminer le programme.

## Lames garanties à vie

La « lame dentelée » est garantie sans défaut de matériau ni de fabrication, à vie. Cette garantie est réservée à l'acheteur d'origine et n'est ni cessible ni transférable à aucune autre partie. Cette garantie est réservée aux clients utilisant les « lames dentelées » à des fins ménagères et non commerciales. Cette garantie ne couvre aucun dommage causé par accident, utilisation indue, ni aucune utilisation autre que celle mentionnée dans le manuel du propriétaire, ni aucun dommage résultant d'un mauvais entretien ou nettoyage de ce produit, comme indiqué dans le manuel de l'utilisateur.

## Votre garantie de deux ans

### Pour la clientèle en France

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

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

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

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

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles au terme 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 les normes de qualité, agréé international. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

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

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

Numéro du modèle  
Numéro de série

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

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

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

- 1 Si le problème, prévient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.

- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie ne couvre pas les sachets, filtres et brocs en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui 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.

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

**The After Sales Division,**

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

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

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

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

**Glen Dimplex France**

ZI Petite Montagne Sud  
12 rue des Cevennes  
91017 EVRY - LISSES Cedex

www.glendimplex.fr

T : + 33 (0)1 69 11 11 91

F : + 33 (0)1 60 86 15 24

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

F : 06071 37048

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

**PER ASSISTENZA TECNICA:**

HELPLINE 199.193.328 LUN-VEN 9,30-13,00 e 14,30-17,30.

Costo della chiamata 14,26 cent. di Euro al minuto IVA inclusa (da rete fissa).

E : assistenza@necchi.it

F : +39-0693496270

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

- PL** Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urządzenia, które znajdują się w podrzdziałe instrukcji dotyczących bezpieczeństwa. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

**Proteas Sp. z o.o.**

Ul Sarmacka 9/45  
02-972 Warsaw  
Poland  
T : 0048 666 555603

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

**Tauer Elektro a.s.**

Milady Horákové 4  
568 02 Svitavy  
T : +420 461 540 130  
F : +420 461 540 133

**morphy richards®**

FP501014MEE Rev 2 8/15

**www.morphyrichards.com**