

morphy richards®

TOTAL CONTROL



Soup Maker

Please read and keep these instructions

GB

Soupière électrique

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

Suppenbereiter

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung durch und heben Sie sie gut auf

D

Máquina de Fazer Sopa

Leia e guarde estas instruções

P

Suppemaskine

Læs og gem denne vejledning

DK

Urządzenie do przygotowywania zup

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

PL

Blender cu funcție de gătire supe

Vă rugăm să citiți și să păstrați aceste instrucțiuni

R



www.morphyrichards.com



Health And Safety

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.
Please read these instructions carefully before using the product.

- This appliance can be used by 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.
- The appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and cord out of the reach of children.
- After one operation cycle, you must allow the appliance to cool down completely, then clean the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced with a special cable assembly available from the manufacturer or its service agent.
- **WARNING:** The mixing blade is very sharp. Handle with care when using and cleaning.
- For care and cleaning refer to pages 24 and 31.

In addition, we offer the following safety advice.

Location

- Always locate your appliance away from the edge of a worktop.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat surface.
- Do not use the appliance outdoors, or near water.

Mains Cable

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

Personal Safety

- **WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plug and appliance in water or any other liquid.**
- **WARNING: Misuse of appliance could cause personal injury.**
- **WARNING: Avoid contact with moving parts.**
- Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
- Do not use product with wet or moist hands.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning.

Treating Scalds

- Run cold water over the affected area immediately. Do not stop to remove clothing, get medical help quickly.

Other Safety Considerations

- If the mains lead of this appliance is damaged do not use it. Telephone Morphy Richards helpline for advice.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the unit.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as gas or electric stove, ovens, or burners.
- Keep the appliance and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and the like.
- When using the unit, ensure the lid is in place before switching on.
- Do not remove the lid until the Serrator Blade has stopped.
- Do not operate the appliance for making soup continuously.
- Be careful if hot liquid is poured into the Total Control Soup Maker as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.

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).

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Should the fuse in the mains plug require changing a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

GB

F**Santé et sécurité~**

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

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, pourvu qu'elles soient surveillées ou qu'on leur fournisse des instructions pour qu'elles se servent de l'appareil de manière sécurisée et qu'elles comprennent les risques que cela comporte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Après un cycle d'utilisation, vous devez impérativement laisser refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par un programmateur externe ni par une télécommande.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il est impératif de le remplacer par un câble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service après-vente.
- **ATTENTION** : La lame de mixage est très coupante. Manipulez l'appareil avec précaution pendant l'utilisation ou le nettoyage.
- Pour toute information concernant l'entretien et le nettoyage, reportez-vous aux pages 36 et 44.

Voici en outre quelques conseils supplémentaires de sécurité.

Emplacement

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

Cordon d'alimentation

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

Sécurité personnelle

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

Traitement des brûlures

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

Autres consignes de sécurité

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. Appelez le service d'assistance de Morphy Richards pour demander conseil.
- Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, vous risquez d'endommager l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur telles que fours ou brûleurs gaz ou électriques.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et autres risques.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, assurez-vous que le couvercle est bien en place avant de le mettre sous tension.
- Ne retirez pas le couvercle avant que la lame dentelée soit immobilisée.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire de la soupe en continu.
- Attention lorsque vous versez du liquide chaud à l'intérieur de votre soupière électrique Total Control ; il pourrait être projeté de l'appareil en raison d'une formation de vapeur soudaine.

Configuration électrique

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

ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

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

F



Gesundheit und Sicherheit

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Grundregeln gesunden Menschenverstandes zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Produkts aufmerksam durch.

- 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 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.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Gerät und Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nach einem Durchlauf das Gerät vollständig abkühlen lassen und danach reinigen, um Einbrennen zu verhindern.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltvorrichtung oder eine separate Fernsteuerung vorgesehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch eine spezielle Kabeleinheit ausgetauscht werden, die vom Hersteller oder seinem Kundenservice erhältlich ist.
- **WARNUNG:** Die Mischblätter sind sehr scharf. Bei der Benutzung und Reinigung vorsichtig vorgehen.
- Hinweise zu Pflege und Reinigung finden Sie auf Seite 49 und 58.

Außerdem enthält der Text folgende Sicherheitshinweise.

Aufstellungsort

- Das Gerüst stets weit entfernt von der Kante einer Arbeitsplatte aufstellen.
- Das Gerüst auf einer fest stehenden, flachen Oberfläche benutzen.
- Das Gerüst darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.

Netzkabel

- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts verlegt sein.
- Das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte herabhängen lassen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Das Kabel nicht über eine offene Fläche verlegen, z. B. zwischen einer tief angebrachten Steckdose und einem Tisch.
- Das Netzkabel nicht über eine warme Herdplatte, einen Toaster oder andere heiße Flächen verlegen, da das Kabel sonst beschädigt werden kann.

Eigene Sicherheit

- **WARNHINWEIS:** Zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und vor Verletzungen weder das Kabel, noch den Stecker oder das Gerüst in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- **WARNUNG:** Ein Missbrauch des Geräts kann Verletzungen verursachen.
- **WARNUNG:** Berühren Sie keine beweglichen Teile.
- Beim Transportieren von Gerüsten mit heißem Inhalt sehr vorsichtig vorgehen.
- Das Gerüst nicht mit feuchten oder nassen Händen benutzen.
- Den Netzstecker ziehen, wenn das Gerüst nicht benutzt wird oder vor Reinigung.

Behandlung von Verbrennungen

- Verbrennungen unverzüglich mit kaltem Wasser kühlen. Mit dem Kühlen der Wunde auch beim Ausziehen von Kleidungsstücken nicht aufhören und rasch einen Arzt rufen.

Weitere Anmerkungen zur Sicherheit

- Gerüst nicht verwenden, wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist. Weitere Hilfe erhalten Sie telefonisch bei Morphy Richards.
- Der Einsatz von Zubehörein- oder -aufsätzen, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, kann zu Schäden am Gerüst führen.
- Das Gerüst nicht auf oder dicht neben Wärmequellen aufstellen, wie z. B. Gas- oder Elektroherde oder Herdplatten.
- Das Gerüst und das Kabel vor Wärme, direkter Sonnenbestrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichen Gefahrenquellen fernhalten.
- Bei der Benutzung sicherstellen, dass der Deckel vor Einschalten des Geräts angebracht ist.
- Den Deckel nicht abnehmen, solange die Serrator Schneide noch läuft.
- Das Gerüst darf nicht ununterbrochen zur Zubereitung von Suppen verwendet werden.
- Vorsicht beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Total Control Suppenbereiter, da diese durch plötzliches Verdampfen aus dem Gerüst spritzen können.

Elektrischer Anschluss

Überprüfen Sie, ob die Spannung auf dem Typenschild des Geräts mit jener Ihrer Hausstromversorgung übereinstimmt, der Strom muss Wechselstrom (AC) sein.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Falls die Sicherung in dem Sicherungshalter ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 13 A gemäß BS1362 zu verwenden.

D



Higiene e segurança

A utilização de qualquer aparelho elétrico requer o seguimento de regras de senso comum.

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o produto.

- Este utensílio 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 utensílio de uma forma segura e entendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- O aparelho não deve ser usado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.
- Após um ciclo de funcionamento, deverá permitir que o aparelho arrefeça totalmente. Em seguida, limpe o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Caso esteja danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído por um conjunto de cabo especial disponível junto do fabricante ou do respetivo agente de serviço.
- AVISO: A lâmina de mistura é extremamente afiada. Deve ser manuseada com extremo cuidado aquando da sua utilização ou limpeza.
- Para cuidados e limpeza consulte as páginas 62 e 70.

Além disso, oferecemos os seguintes conselhos de segurança.

Localização

- Coloque sempre o seu aparelho afastado do bordo da superfície de trabalho.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra numa superfície firme e plana.
- Não utilize o aparelho no exterior ou perto de água.

Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deverá ter o comprimento adequado, desde a tomada até à unidade da base, sem forçar as ligações.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade de uma superfície de trabalho ao alcance de uma criança.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.
- Não permita que o cabo passe sobre um fogão, uma torradeira ou outra área quente que possa danificar o cabo.

Segurança pessoal

- **AVISO: Para evitar o risco de incêndio, choque elétrico e danos pessoais, não introduza o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.**
- **AVISO: A má utilização do utensílio poderá causar possíveis lesões.**
- **AVISO: Evite o contacto com as peças móveis.**
- Proceda cuidadosamente quando deslocar o aparelho com conteúdos quentes.
- Não utilize o produto com as mãos molhadas ou húmidas.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes da limpeza.

Tratamento de queimaduras

- Deite água fria sobre a área afetada de imediato. Não pare para despir a roupa. Obtenha assistência médica rapidamente.

Outras recomendações de segurança

- Se o cabo de alimentação deste aparelho se encontrar danificado, não o utilize. Contacte a Linha de Atendimento da Morphy Richards para obter aconselhamento.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá causar danos na unidade.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a fontes de calor, tais como fogões elétricos ou a gás, fornos ou bicos de aquecimento.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados do calor, luz solar direta, humidade, arestas afiadas e outros.
- Ao utilizar a unidade, certifique-se de que a tampa se encontra no respetivo lugar antes de ligar.
- Não retire a tampa até que o movimento da lâmina Serrator tenha parado.
- Não utilize o aparelho para fazer sopa continuamente.
- Exerça cuidado ao verter líquidos quentes para a Máquina de Fazer Sopa Total Control, pois podem ser ejetados do aparelho devido à criação súbita de vapor.

Requisitos elétricos

Verifique se a voltagem na placa nominal do seu aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação, que deve ser CA (Corrente Alternada).

AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

Caso seja necessário substituir o fusível na ficha de alimentação, deve ser colocado um fusível BS1362 de 13 amperes.



Sundhed og sikkerhed

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

Læs denne vejledning omhyggeligt, før produktet tages i brug.

- Udstyret 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 udstyret 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.
- Efter én betjeningscyklus skal du lade apparatet køle helt af og derefter gøre det rent for at forhindre, at det brænder på.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledningssamling, som kan fås hos producenten eller dennes reparatør.
- **ADVARSEL:** Røreknivene er meget skarpe. Vær forsigtig, når de bruges og rengøres.
- For vedligeholdelse og rengøring henvises til side 73 og 81.

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

Brug

- Anbring altid apparatet væk fra kanten af arbejdsbordet.
- Sørg for, at apparatet anvendes på en solid, plan overflade, der kan tåle varme.
- Apparatet må ikke bruges udendørs eller nær vand.

Ledning

- Ledningen skal kunne nå fra stikkontakten til soklen, uden at den belaster tilslutningerne.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet, hvor et barn kan nå den.
- For ikke ledningen på tværs af et åbent rum, f.eks. mellem en lavsiddende kontakt og et bord.
- For ikke ledningen hen over et komfur, en brødrister eller andre varme områder, som kan beskadige ledningen.

Personlig sikkerhed

- **ADVARSEL: For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskade må man ikke dyppe ledningen, stikket og apparatet i vand eller andre væsker.**
- **ADVARSEL: Misbrug af apparatet kan evt. medføre personskade.**
- **ADVARSEL: Undgå at komme i kontakt med bevægelige dele.**
- Man skal være yderst forsigtig, når et apparat med varm væske flyttes.
- Produktet må ikke berøres med våde eller fugtige hænder.
- Tag apparatets stik ud af kontakten, når det ikke er i brug, og inden det rengøres.

Behandling af skoldninger

- Hæld straks rindende, koldt vand over det skoldede område. Stands ikke for at fjerne beklædning, og søg straks lægehjælp.

Andre sikkerhedsovervejelser

- Brug ikke apparatet, hvis netledningen er ødelagt. Ring til Morphy Richards' hjælpelinje, hvis du ønsker råd og vejledning.
- Brugen af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan beskadige enheden.
- Placer ikke apparatet på eller nær varmekilder, såsom gas- eller elkogeplader eller -ovne.
- Hold apparat og ledning væk fra varme, direkte sollys, fugt, skarpe kanter og lignende.
- Når du bruger enheden, skal du sørge for, at låget sidder på, inden du tænder for den.
- Du må ikke fjerne låget, før kniven er standset.
- Brug ikke apparatet kontinuerligt til at lave suppe.
- Undgå, at der kommer varm suppe i suppemaskinen, da den kan blive stødt ud af apparatet på grund af pludselig dampdannelse.

Elektriske krav

Kontroller, at enhedens typeskilt viser en spænding, der svarer til husholdningens (vekselstrøm).

ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL JORDES.

Hvis sikringen i stikket skal udskiftes, skal den udskiftes med en 13 A BS1362-sikring.

DK

PL

Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia

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

- 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 groźące niebezpieczeństwa.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały tego urządzenia do zabawy.
- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
- Urządzenie i kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Po zakończeniu użytkowania należy odczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie. Dopiero wtedy można rozpocząć czyszczenie i mycie urządzenia.
- Do urządzenia nie należy podłączać zewnętrznych wyłączników czasowych ani systemów zdalnego sterowania.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony na odpowiedni specjalny kabel przez producenta lub autoryzowany punkt serwisowy.
- **OSTRZEŻENIE:** Metalowe ostrze jest bardzo ostre. Podczas użytkowania i czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność.
- Informacje na temat konserwacji i czyszczenia znajdują się na stronach 85 i 93.

Ponizej podajemy porady dotyczace bezpiecznego uzytkowania urzadzenia.

Lokalizacja

- Zawsze umieszczaj urzadzenie z dala od krawedzi blatu.
- Upewnij sie, ze urzadzenie stoi na stabilnej, plaskiej powierzchni.
- Nie korzystaj z urzadzenia na wolnym powietrzu ani w poblizu wody.

Przewód zasilajacy

- Po podlaczeniu do gniazda elektrycznego przewód zasilajacy nie powinien byc naprezony.
- Przewód zasilajacy nie moze zwisac z blatu w miejscu, w którym bylby w zasiegu dziecka.
- Przewód zasilajacy nie moze zwisac swobodnie, np. miedzy nisko umieszczonym gniazdem elektrycznym a stołem.
- Przewód zasilajacy nie moze lezec na kuchence ani innej goracej powierzchni, na której mógłby ulec uszkodzeniu.

Bezpieczenstwo osób

- **OSTRZEZENIE:** Aby uniknac pozaru, porazenia pradem oraz obrazen ciala, nie zanurzaj przewodu zasilajacego, wtyczki ani samego urzadzenia w wodzie ani w zadnej innej cieczy.
- **OSTRZEZENIE:** Niewlasciwe uzywanie urzadzenia moze spowodowac obrazenia ciala.
- **OSTRZEZENIE:** Unikaj stycznosci z ruchomymi czesciami.
- Podczas przenoszenia urzadzenia z goraca zawartoscia nalezy zachowac szczególna ostroznosc.
- Nie obsluguj urzadzenia mokrymi ani wilgotnymi rekami.
- Jezeli urzadzenie nie jest uzywane, a takze podczas czyszczenia, nalezy odlaczyc je od gniazda elektrycznego.

Pierwsza pomoc przy oparzeniach

- Natychmiast umiesc poparzone miejsce pod zimna, biezaca woda. Nie próbuj zdejmowac ubrania, zadzwon szybko po pomoc medyczna.

Inne uwagi dotyczace bezpieczenstwa

- Jesli przewód zasilajacy urzadzenia ulegnie uszkodzeniu, nie uzywaj go. W celu uzyskania porady zadzwon na infolinię firmy Morphy Richards.
- Korzystanie z dodatkowych przystawek niezalecanych przez producenta moze doprowadzic do uszkodzenia urzadzenia.
- Nie umieszczaj urzadzenia w poblizu zródel ciepła, takich jak kuchenki lub palniki gazowe albo elektryczne.
- Urzadzenie i przewód zasilajacy powinny znajdowac sie z dala od miejsc o wysokiej temperaturze, bezposredniego swiatła slonecznego, wilgoci, ostrych krawedzi itp.
- Przed wlaczeniem urzadzenia upewnij sie, czy pokrywka jest dobrze zamknieta.
- Nie zdejmuj pokrywki dopóki ostrze zabkowane pracuje.
- Nie nalezy uzywac tego urzadzenia do ciaglego przygotowywania posilków.
- Podczas wlewania goracych plynów do urzadzenia do przygotowywania zup Total Control nalezy zachowac ostroznosc, poniewaz moze ona pryskac na skutek gwałtownego parowania.

Wymagania elektryczne

Nalezy upewnij sie, ze napiecie podane na tabliczce znamionowej urzadzenia odpowiada napieciu w gniezdzie elektrycznym doprowadzajacym prad przemienny. (AC).

OSTRZEZENIE: URZADZENIE WYMAGA UZIEMIENIA.

Jesli wystapi koniecznosc wymiany bezpiecznika 13óA we wtyczce, nalezy go wymienic na bezpiecznik 13óA o oznaczeniu BS1362.

R**Instrucțiuni privind siguranța și sănătatea**

Utilizarea oricărui tip de aparat electric impune respectarea următoarelor reguli generale de siguranță.

Vă rugăm să parcurgeți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza produsul.

- Produsul nu poate fi utilizat de persoane ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse, și nici de persoane care nu posedă experiență și cunoștințe legate de acest tip de produs, decât dacă aceste persoane sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a produsului și înțeleg riscurile implicate.
- Copiii nu au voie să se joace cu acest aparat.
- Produsul nu trebuie să fie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- După terminarea unui ciclu de operare, trebuie să lăsați aparatul să se răcească complet și după aceea să-l curățați.
- Acest aparat nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un ansamblu special de cablu oferit de către producător sau agenții săi de service.
- **AVERTISMENT:** Lama blenderului este foarte ascuțită. Manevrați cu atenție când o folosiți sau curățați.
- Pentru întreținerea și curățarea produsului, consultați secțiunea „Întreținere și curățare”.

În plus, vă punem la dispoziție următoarele recomandări de siguranță.

Amplasarea

- Nu amplasați niciodată aparatul pe marginea blatului de lucru.
- Asigurați-vă că aparatul este utilizat pe o suprafață fermă și plată.
- Nu utilizați aparatul afară sau în apropierea apei.

Cablul de alimentare electrică

- Cablul de alimentare trebuie să se poată conecta lejer la priză de alimentare, fără să fie foarte întins.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea blatului de lucru, unde copiii ar putea ajunge la el.
- Nu lăsați cablul întins peste un spațiu gol, cum ar fi între o priză joasă și o masă.
- Nu lăsați cablul întins deasupra unei plite de gătit sau unui prăjitor de pâine sau a altei suprafețe fierbinți, care ar putea deteriora cablul.

Siguranța personală

- **AVERTISMENT: Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, electrocutărilor și leziunilor, nu introduceți cablul, ștecherul și aparatul în apă sau orice alt lichid.**
- **AVERTISMENT: Folosirea necorespunzătoare a aparatului poate cauza vătămări corporale.**
- **AVERTISMENT: Evitați contactul cu piesele în mișcare.**
- Acționați cu maximă atenție când deplasați un aparat cu conținut fierbinte.
- Nu utilizați aparatul dacă aveți mâinile ude sau umede.
- Scoateți aparatul din priză când nu îl folosiți și înainte de a-l curăța.

Tratarea arsurilor prin opărire

- Turnați imediat apă rece peste zona afectată. Nu vă opriți pentru a vă scoate hainele, solicitați ajutor medical cât mai repede.

Alte recomandări legate de siguranță

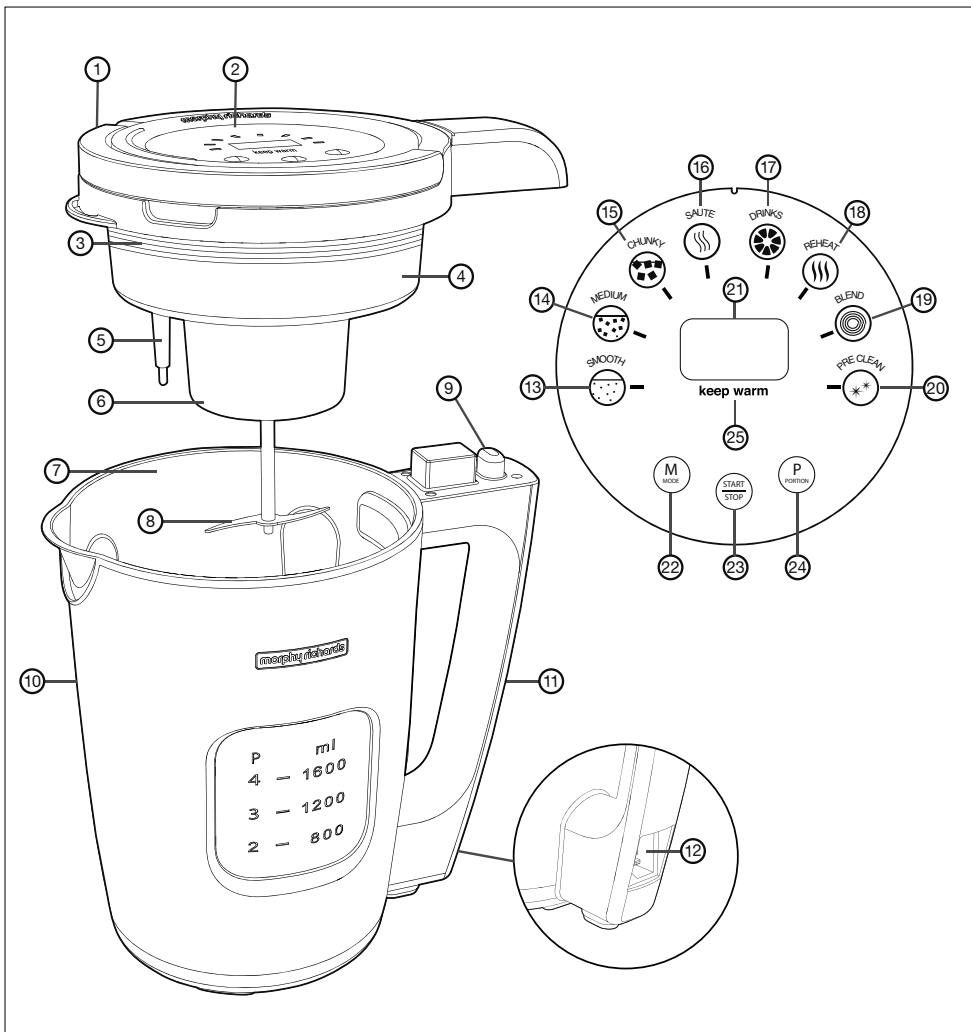
- Nu folosiți cablul de alimentare al aparatului dacă acesta este deteriorat. Pentru recomandări, apălați centrul de asistență Morphy Richards.
- Utilizarea accesoriilor atașabile nerecomandate de către producător poate cauza deteriorarea aparatului.
- Nu așezați aparatul deasupra sau în apropierea surselor de căldură, precum plite de gătit electrice sau pe gaz, cuptoare sau arzătoare.
- Țineți aparatul și cablul departe de căldură, lumina solară directă, umezeală, margini ascuțite și alte lucruri asemănătoare.
- Când folosiți aparatul, asigurați-vă că are capacul pus, înainte de a-l porni.
- Nu scoateți capacul până când lama zimțată nu se oprește.
- Nu folosiți aparatul la prepararea supelor fără pauză.
- Aveți grijă când turnați lichid fierbinte în blenderul Total Control cu funcție de gătire supe, deoarece lichidul poate țâșni afară din aparat, datorită presiunii bruște a aburului.

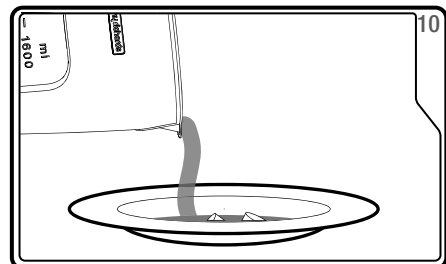
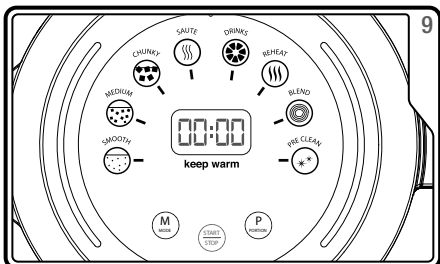
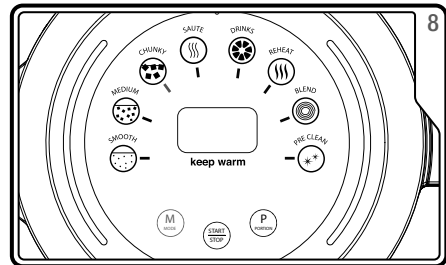
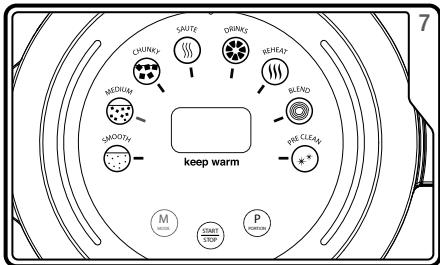
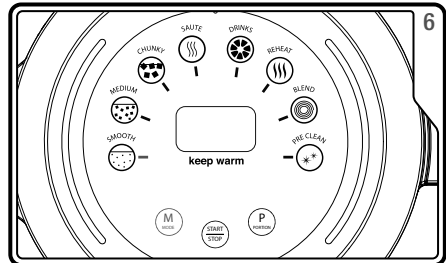
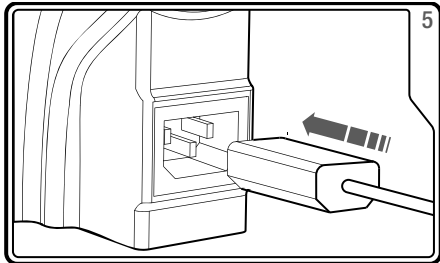
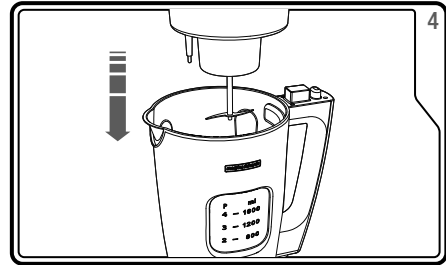
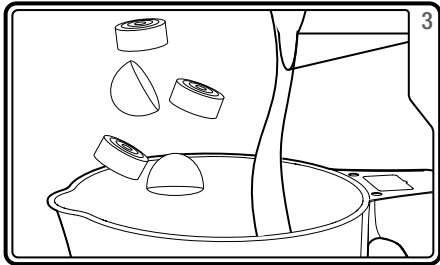
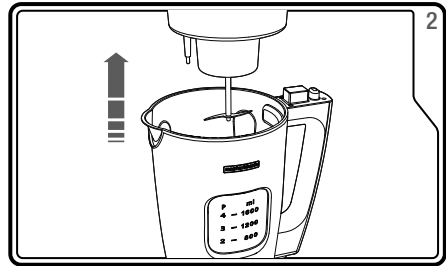
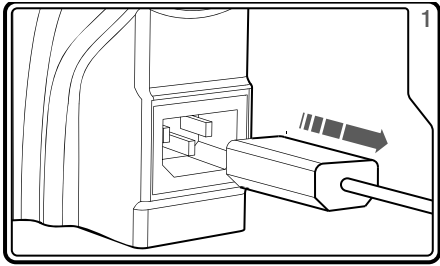
Cerințe electrice

Asigurați-vă că tensiunea de pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde cu tensiunea instalației electrice a locuinței dumneavoastră, care trebuie să fie C.A. (curent alternativ).

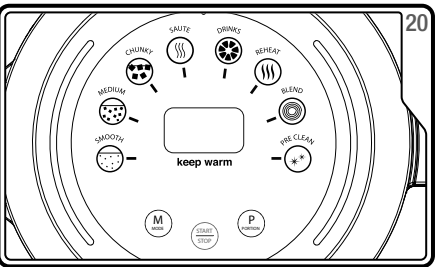
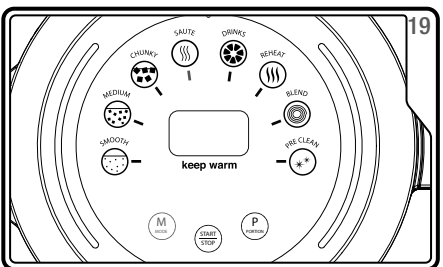
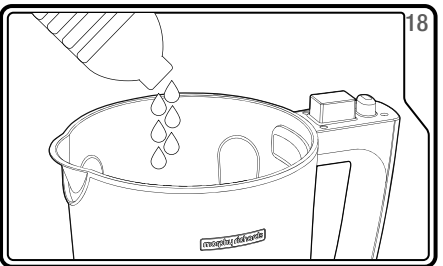
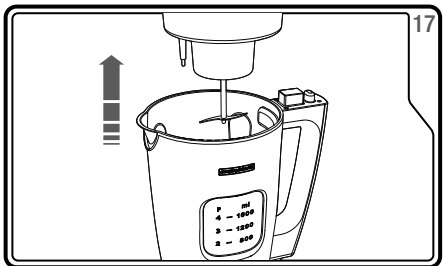
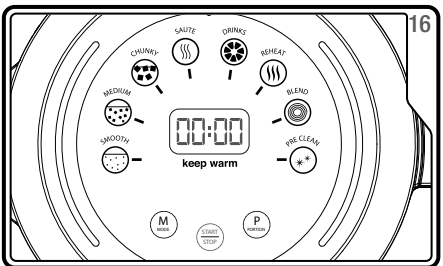
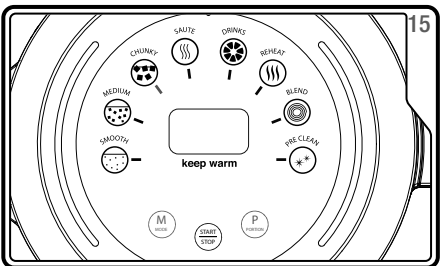
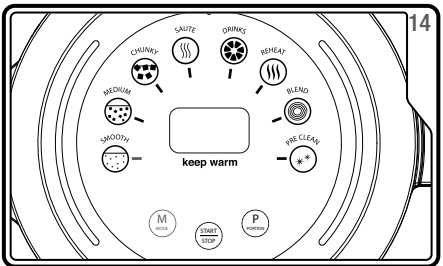
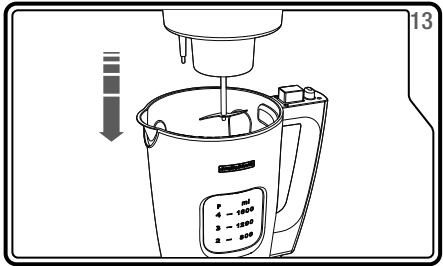
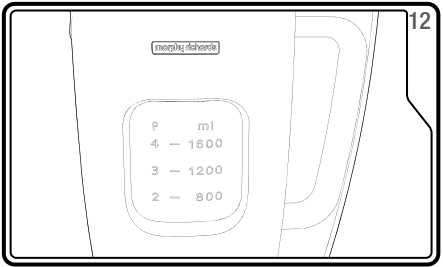
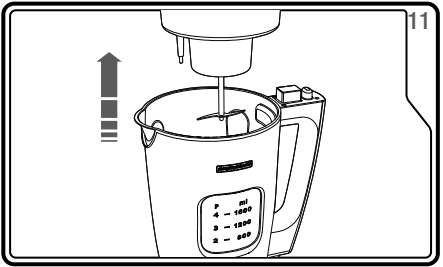
AVERTISMENT: ACEST APARAT TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT.

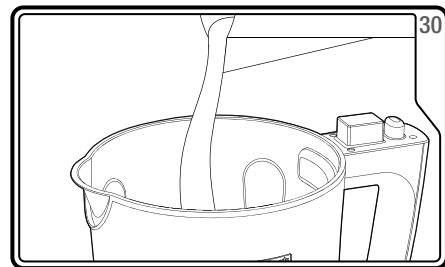
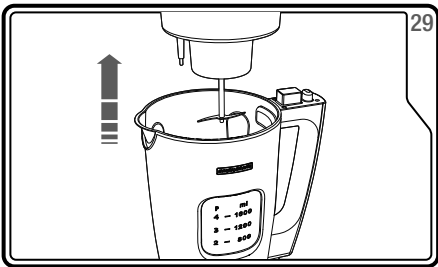
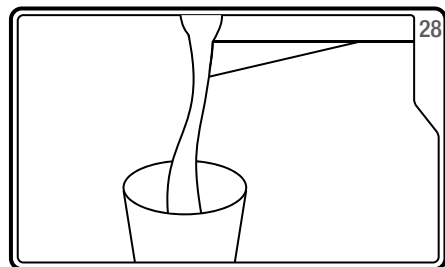
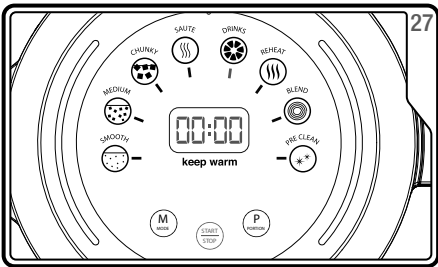
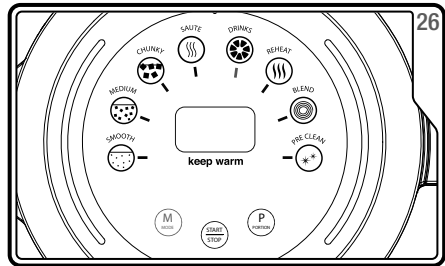
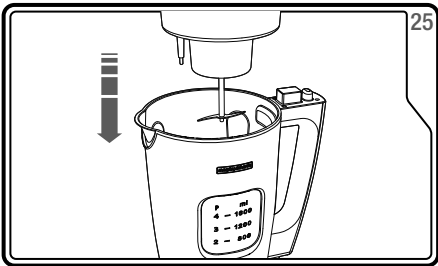
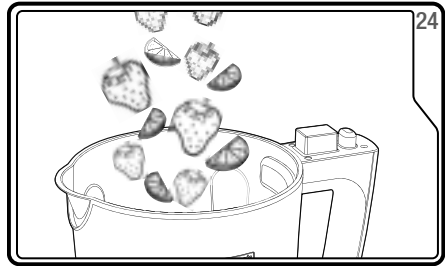
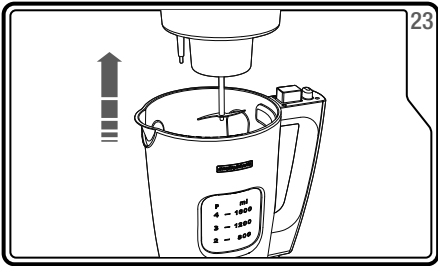
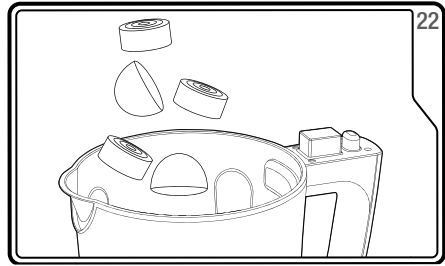
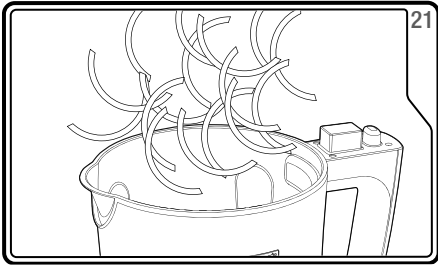
În cazul în care siguranța ștecherului aparatului trebuie schimbată, montați o siguranță BS1362 de 13 amp.



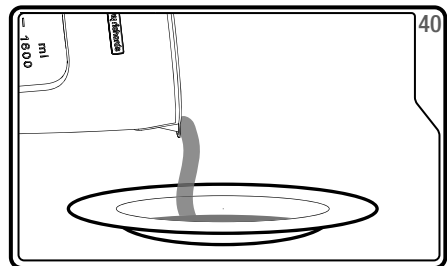
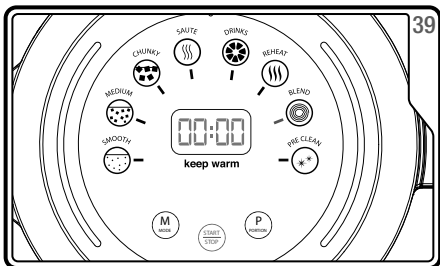
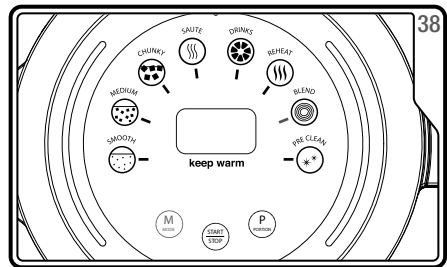
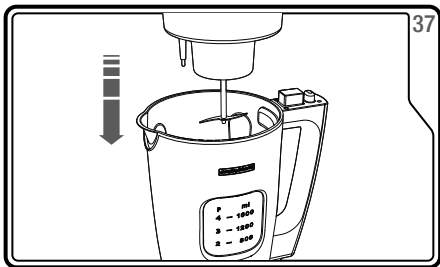
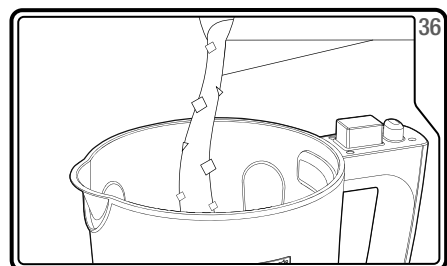
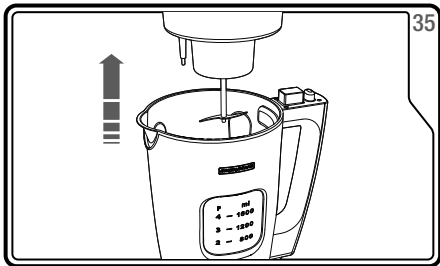
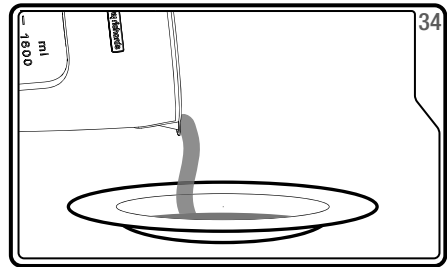
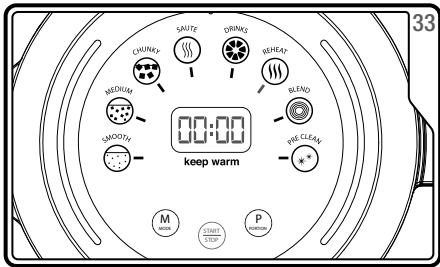
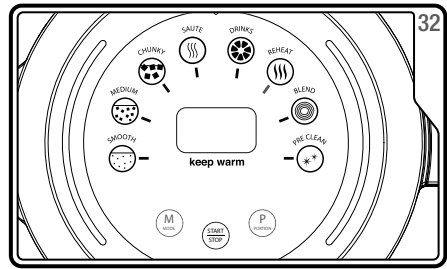
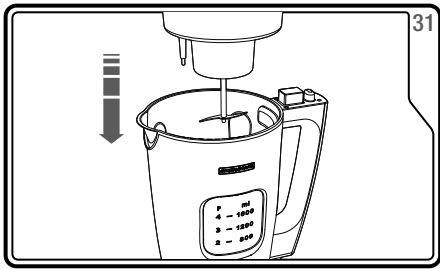


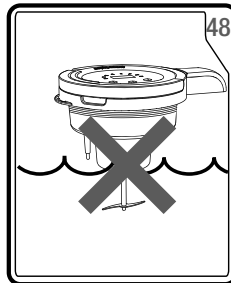
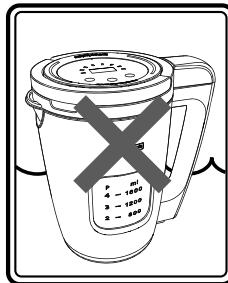
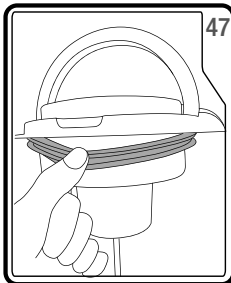
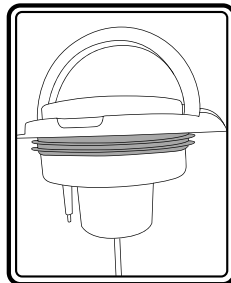
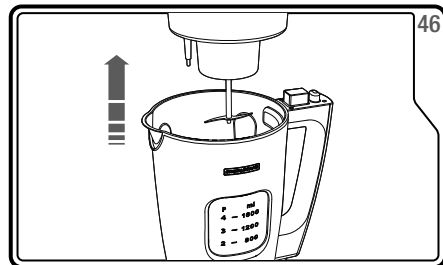
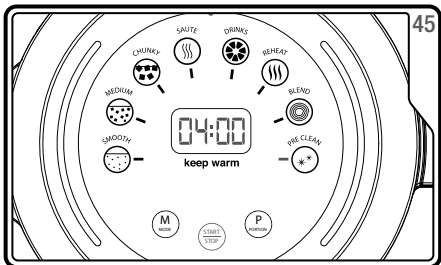
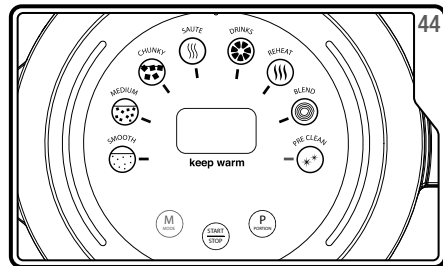
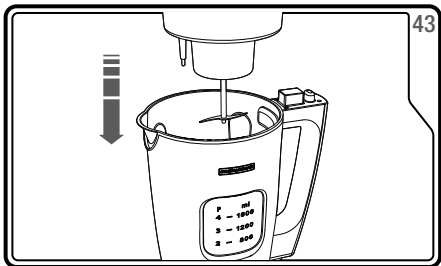
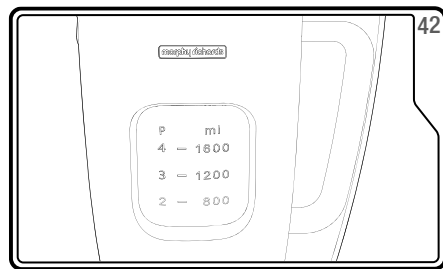
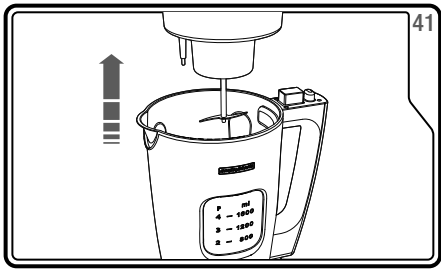
- GB
- F
- D
- P
- DK
- PL
- R





- GB
- F
- D
- P
- DK
- PL
- R





- GB
- F
- D
- P
- DK
- PL
- R

GB

Features

- (1) Lid Handle
- (2) Control Panel
- (3) Seal
- (4) Lid
- (5) Over Fill Sensor
- (6) Motor Housing
- (7) Removable Vessel
- (8) Serrator Blade
- (9) Vessel Release Button
- (10) Jug Body
- (11) Jug Handle
- (12) Power Socket
- (13) Smooth Function Indicator
- (14) Medium Function Indicator
- (15) Chunky Function Indicator
- (16) Sauté Function Indicator
- (17) Drinks Function Indicator
- (18) Reheat Function Indicator
- (19) Blend Function Indicator
- (20) Pre-Clean Function Indicator
- (21) LED Screen
- (22) Mode Button
- (23) Start/Stop Button
- (24) Portion Button
- (25) Keep Warm Indicator

Before First Use

It is important to clean your Total Control Soup Maker before first use or if it has not been used for a long period of time. See the 'Dream to clean' section for more information.

When you first use your Total Control Soup Maker you may notice some smoke/vapour emitting from the Lid, this is normal and is simply grease that is used on some parts of the appliance applied during the manufacturing process. After using a few times this will stop.

How To Use Your Total Control Soup Maker

- 1** Ensure the Total Control Soup Maker is unplugged from the mains.
- 2** Remove the Lid (4), be careful not to touch the Serrator Blade (8).
WARNING: Sharp Blade.
- 3** Place all the ingredients into the Removable Vessel (7). Add the liquid last, filling up to the desired portion marked on the Removable Vessel (7). See individual recipes for more information regarding liquid.
- 4** Place the Lid (4) back onto the Jug Body (10) ensuring it is securely in place.

You may need to twist the lid/motor housing to allow the Blade (8) to pass through the ingredients to locate the Lid (4) onto the Jug Body (10) correctly.
- 5** Plug the lead into the Power Socket (12).

- 6** Press the Mode Button (22) to select the program. The Smooth Function Indicator (13) will illuminate. Continue pressing Mode Button (22) to go through the settings. Select Smooth Function Indicator (13) for a smooth soup.
- 7** Select Medium Function Indicator (14) for a medium soup.
- 8** Select Chunky Function Indicator (15) for a chunky soup.
- 9** Press the Start/Stop Button (23) and the processing time will countdown on the LED screen (21). Portion control is set to 2 portions. If 3 or 4 portions are required it must be set before the Start/Stop Button (23) is pressed. See portion control on page 8.

Smooth and drinks function will be set to 3 portions.
- 10** When finished, the Total Control Soup Maker will beep for 10 seconds. Unplug from the mains, remove the Lid (4) and serve.

WARNING: Take care removing the Lid (4) when making soup to avoid splashing with hot liquid and steaming.

How To Use Portion Control

- 11** Ensure the Total Control Soup Maker is unplugged from the mains. Remove the Lid (4), be careful not to touch the Serrator Blade (8).
WARNING: Sharp Blade.
- 12** Fill up the Total Control Soup Maker to the level shown on the Removable Vessel (7) for the desired portion. See individual recipes for more information.
- 13** Place the Lid (4) back onto the Jug Body (10) ensuring it is securely in place and plug the Total Control Soup Maker into the mains. See page 7.
- 14** Press the Mode Button (22) to select the program. The Smooth Function Indicator (13) will illuminate. Continue pressing Mode Button (22) to go through the settings to select your soup consistency.
- 15** After selecting your soup consistency press the Portion Button (24) to select the portion of soup you would like to make (2, 3 or 4).
NOTE: Portion control available on certain recipes only. Please see recipes from page 16 for details.
- 16** Press the Start/Stop Button (23) and the processing time will countdown on the LED screen (21). When finished, the Total Control Soup Maker will beep for 10 seconds. Unplug from the mains, remove the Lid (4) and serve.
NOTE: Depending on the type of soup you make the ingredients will absorb the added liquid and can reduce in volume, hence the portions may be less than when started.

How To Use Sauté Function

- 17** Ensure the Total Control Soup Maker is unplugged from the mains. Remove the Lid (4), be careful not to touch the Serrator Blade (8). **WARNING: Sharp Blade.**
- 18** Add a little oil to the Removable Vessel (7). Plug the Total Control Soup Maker into the mains.
- 19** Press the Mode Button (22) until the Sauté Function Indicator (16) is highlighted. Replace the Lid (4).
- 20** Press the Start/Stop Button (23) and your Soup Maker will now begin to heat up.
- 21** After a minute, remove the Lid (4) and carefully add the ingredients for sautéing to the Removable Vessel (7). Replace the Lid (4) and allow the program to continue. You may need to remove the Lid and stir the ingredients part way through, refer to individual recipes from page 16.

WARNING: Add ingredients carefully to avoid fat splashing.

- 22** When finished press the Start/Stop Button (23). Add the rest of the ingredients to the Removable Vessel (7) and begin the soup making process by selecting the desired soup program as shown on page 7.

When the Lid (4) is removed during sauté function to stir or add ingredients simply replace the Lid (4) to continue the process. The Lid (4) needs to be in place to continue sautéing. The Soup Maker memory will retain the setting, there is no need to reset.

How To Use Drinks Function

- 23** Ensure the Total Control Soup Maker is unplugged from the mains. Remove the Lid (4), be careful not to touch the Serrator Blade (8). **WARNING: Sharp Blade.**
- 24** Place the ingredients for 3 or 4 portions into the Removable Vessel (7). Add the liquid last.
- 25** Place the Lid (4) back onto the Jug Body (10) ensuring it is securely in place and plug the Total Control Soup Maker into the mains.
- 26** Press the Mode Button (22) until the Drinks Function Indicator (17) is highlighted.
- 27** Press the Start/Stop Button (23) and the processing time will countdown on the LED screen (21).
- NOTE: Drinks function can be used for 3 and 4 portions only. Portion size does not need to be set.**
- 28** When finished, the Total Control Soup Maker will beep for 10 seconds. Unplug from the mains, remove the Lid (4) and serve.

How To Use Reheat Function

- 29** Ensure the Total Control Soup Maker is unplugged from the mains. Remove the Lid (4), be careful not to touch the Serrator Blade (8). **WARNING: Sharp Blade.**
- 30** Place the home made soup you would like to reheat into the Removable Vessel (7). 2 portions minimum, 4 portions maximum.
- 31** Place the Lid (4) back onto the Jug Body (10) ensuring it is securely in place. Plug the Total Control Soup Maker into the mains.
- 32** Press the Mode Button (22) until the Reheat Function Indicator (18) is highlighted. Press the Portion Button (24) to select your portion size (2, 3 or 4).
- 33** Press the Start/Stop Button (23) and the processing time will countdown on the LED screen (21).
- 34** When finished, the Total Control Soup Maker will beep for 10 seconds. Unplug from the mains, remove the Lid (4) and serve.

NOTE: The correct portion size must be selected on the control panel to match with the portions of soup added, failure to do this will not heat the soup to the correct temperature.

Soup consistency may vary after the reheat process.

When reheating chunkier soups the soup will become smoother in consistency.

How To Use Blend Function

- 35** Ensure the Total Control Soup Maker is unplugged from the mains. Remove the Lid (4), be careful not to touch the Serrator Blade (8). **WARNING: Sharp Blade.**
- 36** Place the chunky soup into the Removable Vessel (7). **NOTE: Only use to blend chunky or medium soup or other cooked soft ingredients.**
- 37** Place the Lid (4) back onto the Jug Body (10) ensuring it is securely in place. Plug the Soup Maker into the mains.
- 38** Press the Mode Button (22) until the BlendFunction Indicator (19) is highlighted.
- 39** Press and hold the Start/Stop Button (23) for the desired blend time. This is a manual setting allowing you to blend for up to 20 seconds, and will stop automatically when you take your finger off the button. If you need to blend for a few more seconds, repeat the process.
- 40** Unplug from the mains, remove the Lid (4) and serve.
- ALTERNATIVE: If you wish to blend soup you have made already in the Removable Vessel (7), continue from stage 4.**

GB

How To Use Pre-Clean Function

- 41** Ensure the Total Control Soup Maker is unplugged from the mains. Remove the Lid (4), be careful not to touch the Serrator Blade (8).
WARNING: Sharp Blade.
- 42** Pour in 800ml of water into the Removable Vessel (7) and add a small amount of washing up liquid.
- 43** Place the Lid (4) back onto the Jug Body (10) ensuring it is securely in place. Plug the Total Control Soup Maker into the mains.
- 44** Press the Mode Button (22) until the Pre-Clean Function Indicator (20) is highlighted.
- 45** Press the Start/Stop Button (23) and the processing time will count down on the LED screen (21). The Pre-Clean program will run for 4 minutes.
- 46** When the Pre-Clean cycle has finished ensure the Total Control Soup Maker is unplugged from the mains. Remove the Lid (4), be careful not to touch the Serrator Blade (8).
WARNING: Sharp Blade.

NOTE: The Pre-Clean function will clean the base only. Additional cleaning is required for the Removable Vessel (7) and Lid (4). See A Dream to Clean on page 32. Rinse out your Soup Maker with water until the water is clear of soap bubbles.

WARNING: Take care as the Removable Vessel (7) will be hot after the Pre-Clean cycle.

A Dream To Clean

The Total Control Soup Maker has a Pre-Clean Function (20). See page 13. Please note: Pre-Clean only helps to clean the Removable Vessel base (7). Additional cleaning may be required.

The Total Control Soup Maker is not dishwasher safe, but it is simple and easy to clean. After use, simply wipe the Motor Housing (6) and Serrator Blade (8) with warm soapy water, and dry.

DO NOT immerse lid or jug body in water.

The Total Control Soup Maker Removable Vessel (7) may be removed from the Jug Body (10) for cleaning. Simply press the Vessel Release Button (9) and remove. Simply hand wash the Removable Vessel (7) with warm soapy water and wipe the Jug Body with a soft, damp cloth.

Ensure the Removable Vessel contacts are dried carefully after washing. To refit the Removable Vessel into the Jug Body, ensure it is correctly aligned and then press into place.

Certain food types can burn if in contact with the base heating element. If this happens select the Pre-Clean Function. If staining persists this is discolouration and will remain. It will not affect the performance or quality of the food produced. Do not use abrasive scouring pads on the Total Control Soup Maker or damage may occur.

Removing & Replacing the Seal 47

Occasionally it will be necessary to remove the Lid Seal (3) for cleaning. Wash with hot soapy water, rinse and dry carefully before replacing.

- 43** **WARNING: DO NOT immerse the Lid or Jug Body in water, as they contain electrical components that can be damaged by water. Do not allow water to get onto the electrical connections.**

Dry thoroughly before use.

Using your Soup Maker

Your Total Control Soup Maker has 3 Soup programs and 1 Drinks program.

Select your choice of program:

Smoothly does it... (13)

The Smooth Soup program is perfect for delicious soup recipes requiring a smooth consistency. The program ensures the ingredients are blended to the right consistency and gently cooked at the right temperature. (The program lasts for 21 minutes for 4 portions and then your soup is ready to serve & enjoy!)

Medium Setting (14)

The Medium Soup program is perfect for delicious soup recipes requiring a medium consistency. The program lasts for 25 minutes for 4 portions and then your soup is ready to serve & enjoy!

Chunky Setting (15)

The Chunky Soup program is perfect for rustic soup recipes requiring a chunkier consistency. The program allows the ingredients to be heated for longer to ensure the chunky ingredients are fully cooked. The program lasts for 28 minutes for 4 portions. For chunky soup there is no blending process, just heating. It is therefore recommended that you cut any vegetables into small dice sized pieces. If your soup is a little too chunky after cooking, select the Blend function to gain your desired consistency. Press and hold the Start/Stop Button for 5 seconds and check.

Sauté... (16)

The Sauté Function heats the Soup Maker up so food such as onions or bacon lardons can be sautéed before the rest of the ingredients are added to the soup. Add a little oil to the Removable Vessel (7), select the Sauté Function and press the Start/Stop Button (23). Heat the oil for a minute before adding the ingredients. The Sauté function is only available when the Lid (4) is in place on the Jug Body (10). **The Sauté Function will be deactivated when the Lid is removed. Note: Do not use the Sauté function for more than 10 minutes.**

Drinks (17)

The Drinks setting on the Total Control Soup Maker is ideal for making smoothies or milkshakes from fresh ingredients. For drinks recipes see pages 29-30. The program lasts for 2 minutes before your drink is ready to serve.

The Drinks setting does not heat the ingredients, so it's perfect for cold drinks in hot weather.

Note: Do not place ice cubes in your Total Control Soup Maker.

A perfect Blend! (19)

The Blend setting allows you to further blend the soup to your desired consistency, if required. This function works without additional heating.

To access this function after cooking, press the Start/Stop button to exit the Keep Warm mode. Remove the lid then refer to page 12 following stages 4 - 6.

Keep Warm

When the Soup Program has finished, the unit goes into Keep Warm mode and will indicate keep warm on the Control Panel (2). If you want to serve the soup immediately lift the Lid and serve. The keep warm will end, when the lid is removed.

Program Guide

Smooth	19, 21 mins	3, 4
Medium	22, 24, 26 mins	2, 3, 4
Chunky	25, 27, 29 mins	2, 3, 4
Sauté	Max 10 mins	-
Drinks	2 mins	3, 4
Reheat	11, 14, 17 mins	2, 3, 4
Blend	As required	Max 4
Pre-Clean	4 mins	-
Keep Warm	30 mins	2, 3, 4

Recipes

We have developed recipes for you to use in your new Total Control Soup Maker, from rich hearty soups to refreshing smoothies and milkshakes.

The Chunky Setting (15) only cooks the ingredients, it will not chop them. If after cooking, the soup is a little too chunky for your taste, you can use the Blend Setting (19) to help break down some of the chunks.

The recipes have been developed to fit within the minimum and maximum working levels of the Total Control Soup Maker (800ml-1600ml).

The recipes have been developed for smooth, medium and chunky consistencies, providing ingredient quantities for 2, 3 or 4 portions.

NOTE: 2 portions are available for medium & chunky soup recipes only.

GB

Smooth Function (13)

Basic Vegetable Soup

	3 portions	4 portions	
Preparation time:	5 minutes	5 minutes	
Cooking time:	19 minutes	21 minutes	
Setting:	Smooth	Smooth	
Ingredients:	525g	700g	vegetables comprising celery, swede, potato, carrot, onion, parsnip, all chopped hot vegetable stock pinch mixed herbs salt and pepper

Method:

- 1 Place all vegetables into the Removable Vessel (7), add stock up to desired level for the recipe and stir with a wooden spoon.
- 2 Add a pinch of mixed herbs, select Smooth Function (13), desired portion size and press the Start/Stop Button (23).
- 3 When ready check the seasoning and serve.

Simple Tomato and Basil Soup

	3 portions	4 portions	
Preparation time:	5 minutes	5 minutes	
Cooking time:	19 minutes	21 minutes	
Setting:	Smooth	Smooth	
Ingredients:	• 110g	150g	red onion, diced
	• 220g	300g	potato, diced
	• 75g	100g	carrot, diced
	• 300g	400g	tinned chopped tomatoes
	• ¼ tbsp	1 tbsp	tomato puree
	• 1	1	garlic clove, crushed
	• 5g	7g	basil leaves, roughly torn
	• Approx. 500ml	Approx. 700ml	hot chicken stock

Method:

- 1 Place the vegetables into the Removable Vessel (7).
- 2 Add the remaining ingredients, adding stock last to the desired level and stir with a wooden spoon.
- 3 Fit the Lid (4), select Smooth Function (13), desired number of portions and press Start/Stop Button (23).
- 4 When ready, add salt and freshly milled black pepper to taste.

Medium Function (14)

Mushroom Soup

	2 portions	3 portions	4 portions	
Preparation time:	15 minutes	15 minutes	15 minutes	
Sauté:	10 minutes	10 minutes	10 minutes	
Cooking time:	21 minutes	23 minutes	25 minutes	
Setting:	Medium	Medium	Medium	
Ingredients:				
	• 310g	465g	625g	mushrooms, finely chopped
	• 1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	olive oil
	• 75g	115g	150g	onion, chopped
	• 60g	85g	120g	celery, chopped
	• 1	1	2	garlic clove, crushed
	• 5g	7g	10g	fresh parsley, roughly chopped
	• Approx. 400ml	Approx. 530ml	Approx. 700ml	hot vegetable stock
	• 75ml	115ml	150ml	single cream
				salt and freshly ground black pepper

Method:

- Place the oil in the Removable Vessel (7), fit Lid (4), select Sauté Function (16) and press Start/Stop Button (23). Heat for 1 minute.
- Carefully add the onion, celery, garlic, parsley and half the mushrooms, stir with a wooden spoon and sauté for 4 minutes, stirring occasionally. (As the mushrooms cook their volume will reduce).
- Add the remaining mushrooms to the Removable Vessel (7), stir, and sauté for a further 5 minutes, stirring from time to time.
- Carefully add the hot stock to the desired level for the recipe. Select Medium Function (14), required portion size and press Start/Stop Button (23).
- At the end of cooking, add the cream, stir with a wooden spoon and season to taste.

Carrot and Coriander Soup

	2 portions	3 portions	4 portions	
Preparation time:	15 minutes	15 minutes	15 minutes	
Cooking time:	21 minutes	23 minutes	25 minutes	
Setting:	Medium	Medium	Medium	
Ingredients:				
	• 50g	75g	100g	onion, chopped
	• 60g	90g	120g	celery, finely chopped
	• 250g	375g	500g	carrot, cut into small dice
	• ½ level tsp	¾ level tsp	1 level tsp	ground coriander
	• 7g	12g	15g	fresh coriander, chopped
	• Approx. 400ml	Approx. 600ml	Approx. 800ml	hot vegetable stock
	• 25 - 50ml	50 - 100ml	50 - 100ml	semi skimmed milk
				salt and pepper to taste

Method:

- Place the onion, celery, carrot, ground and chopped coriander into the Removable Vessel (7), and mix with a wooden spoon.
- Add the stock to the required level, select Medium Function (14), required number of portions and then press Start/Stop Button (23).
- At the end of cooking, stir in enough milk with a wooden spoon to give the desired consistency and then season to taste.
- Serve sprinkled with chopped coriander leaves if desired.

Chunky Function (15)

French Style Pistou

	2 portions	3 portions	4 portions	
Preparation time:	15 minutes	15 minutes	15 minutes	
Cooking time:	24 minutes	26 minutes	28 minutes	
Setting:	Chunky	Chunky	Chunky	
Ingredients:				
	• 75g	110g	150g	courgette, cut into small dice
	• 35g	50g	70g	potato, cut into small dice
	• 35g	50g	70g	onion, finely chopped
	• 25g	35g	50g	carrot, cut into small dice
	• 200g	300g	400g	canned chopped tomatoes
	• 25g	35g	50g	petit pois
	• 25g	35g	50g	french beans, cut into 1cm pieces
	• 25g	35g	50g	spaghetti, broken into small pieces
	• Approx. 350ml	Approx. 475ml	Approx. 650ml	hot vegetable stock
	• ½ tbsp	¾ tbsp	1 tbsp	tomato puree (mix into the stock)
				salt and ground black pepper

To serve:

- Pesto
- Parmesan cheese

Method:

- 1 Place the vegetables and spaghetti into the Removable Vessel (7), add the vegetable stock/ tomato puree mixture to the desired level and stir with a wooden spoon.
- 2 Select Chunky Function (15), required number of portions and press the Start/Stop Button (23).
- 3 When ready, season to taste and serve with a spoonful of pesto and freshly grated Parmesan cheese.

Winter Lamb and Lentil Broth

	2 portions	3 portions	4 portions	
Preparation time:	20 minutes	20 minutes	20 minutes	
Sauté:	7 minutes	7 minutes	7 minutes	
Cooking time:	24 minutes	26 minutes	28 minutes	
Setting:	Chunky	Chunky	Chunky	
Ingredients:				
	• ½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp	olive oil
	• 35g	55g	75g	raw minced lamb
	• 50g	75g	100g	onion, finely chopped
	• 1	1½	2	garlic clove, crushed
	• 25g	35g	50g	carrot, finely chopped
	• 75g	110g	150g	potato, finely chopped
	• 50g	75g	100g	swede, finely chopped
	• 1½ tbsp	2½ tbsp	3 tbsp	plain flour
	• 120g	175g	235g	tinned cooked green lentils, drained
	• ¼ tsp	½ tsp	½ tsp	chopped fresh rosemary
	• ¼tbsp	½tbsp	1tbsp	chopped fresh parsley

• 1	1	2	bay leaf
• ½ tsp	½ tsp	1tsp	Worcestershire sauce
• Approx. 450ml	Approx. 675ml	Approx. 900ml	hot lamb stock

Method:

- 1 Place the olive oil in the Removable Vessel (7), fit the Lid (4), select Sauté Function (16) and press the Start/Stop Button (23). After 1 minute carefully add the lamb mince, refit the Lid (4) and sauté for 2 minutes, stirring occasionally with a wooden spoon until evenly browned.
- 2 Carefully add the onion, garlic, carrot, potato and swede to the Removable Vessel (7) and sauté for 4 minutes. Stir in the flour then add the rest of the ingredients and hot stock up to the desired level.
- 3 Stir with a wooden spoon or spatula. Press and hold the Start/Stop Button (23) then select Chunky Function (15), required portion size and press the Start/Stop Button (23).
- 4 Season to taste and remove bay leaves (leaf) before serving.

Sauté Function (16)

Celery Soup

	3 portions	4 portions
Preparation time:	10 minutes	10 minutes
Sauté:	7 minutes	7 minutes
Cooking time:	19 minutes	21 minutes
Setting:	Smooth	Smooth

Ingredients:

• 1tbsp	1tbsp	olive oil
• 350g	450g	celery, roughly chopped (including leaves)
• 75g	100g	onion, chopped
• 110g	150g	potato, chopped
• Approx. 700ml	Approx. 800ml	hot vegetable stock
		salt and ground black pepper
		fresh parsley to garnish

Method:

- 1 Place the olive oil in the Removable Vessel (7), fit the Lid (4), select Sauté Function (16) and press the Start/Stop Button (23). After 1 minute carefully add the lamb mince, refit the Lid (4) and sauté for 2 minutes, stirring occasionally with a wooden spoon until evenly browned.
- 2 Carefully add the onion, garlic, carrot, potato and swede to the Removable Vessel (7) and sauté for 4 minutes. Stir in the flour then add the rest of the ingredients and hot stock up to the desired level.
- 3 Stir with a wooden spoon or spatula. Press and hold the Start/Stop Button (23) then select Chunky Function (15), required portion size and press the Start/Stop Button (23).
- 4 Season to taste and remove bay leaves (leaf) before serving.

Broccoli and Stilton Soup

	3 portions	4 portions	
Preparation time:	10 minutes	10 minutes	
Sauté:	6 minutes	6 minutes	
Cooking time:	19 minutes	21 minutes	
Setting:	Smooth	Smooth	
Ingredients:			
	• ¼ tbsp	1 tbsp	olive oil
	• 75g	100g	onion, chopped
	• 180g	250g	potato, diced
	• 1	2	cloves garlic, crushed
	• 180g	250g	broccoli florets and stalks, roughly chopped
	• 750ml	1 litre	hot vegetable stock
	• 115g	150g	Blue Stilton, crumbled freshly ground black pepper a little salt

Method:

- 1 Place the oil in the Removable Vessel (7), select the Sauté Function (16) and press the Start/Stop Button (23). Heat the oil for one minute.
- 2 Carefully add the onion, stir with a wooden spoon and sauté for 3 minutes stirring occasionally.
- 3 Stir in the potato and garlic, and sauté for 2 minutes stirring occasionally.
- 4 Add the vegetable stock (do not add any more than the specified quantity), press and hold the Start/Stop Button (23) and then select Smooth Function (13), required portion size and press the Start/Stop Button (23).
- 5 When 11 minutes remain on the timer, carefully add the broccoli, and then stir with a wooden spoon.
- 6 When the programme finishes, add the Stilton, select the Blend Function (19) and press and hold the Start/Stop Button (23) until of the desired consistency.
- 7 Adjust the seasoning (the soup may not need any salt) and serve.

Note: Potato thickens the soup. If you prefer to use less than we recommend the soup will be of a thinner consistency.

Drinks Function (17)

Peanut Butter Milkshake

	3 portions	4 portions	
Preparation time:	5 minutes	5 minutes	
Program time:	2 minutes	2 minutes	
Ingredients:			
	• 900ml	1.2L	semi skimmed milk
	• 125g	175g	vanilla ice cream
	• 4½ level tbsp	6 level tbsp	smooth peanut butter
	• 4½ tbsp	6 tbsp	maple syrup

Method:

- 1 Place all ingredients into the Removable Vessel (7) and stir with a wooden spoon.
- 2 Fit the Lid, select Drinks Function (17) and press the Start/Stop Button (23).
- 3 Serve immediately.

Note: Clear honey may be used in place of maple syrup.

Blueberry and Oat Breakfast Smoothie (made with Natural Yogurt)

	3 portions	4 portions	
Preparation time:	5 minutes	5 minutes	
Program time:	2 minutes	2 minutes	
Ingredients:			
	• 675g	800g	low fat natural yogurt
	• 325ml	400ml	semi skimmed milk
	• 45g	60g	rolled oats
	• 115g	150g	blueberries
	• 2 tbsp	3 tbsp	clear honey

Method:

- 1 Place all ingredients into the Removable Vessel (7) and stir with a wooden spoon.
- 2 Fit the Lid (4) select Drinks Function (17) and press the Start/Stop Button (23).

FAQ's?

If you have any questions about the use of your Total Control Soup Maker, check the list below where we have answered some of the more common frequently-asked-questions (FAQ's). If you require further help, please contact our Helpline: 0344 871 0944.

Does the heating function work when I remove the Lid (4)?

No. Removing the Lid cuts the power to the unit for maximum safety. The heating function only activates when you have placed on the Lid (4) and selected either Smooth (13), Medium (14), Chunky (15), Sauté (16) or Reheat (18) soup programs.

Can I remove the Lid mid-cycle?

The Total Control Soup Maker will allow you 1 minute in the cycle to add any missed ingredients and enable you to stir during Sauté (16).

Can I use my Soup Maker to make anything other than soup?

No. The available programs are set to make perfect soup and drinks from scratch. Follow the recipes and adapt them to your own taste.

Can I use raw meat in soup recipes made in my Soup Maker?

Aside from bacon or small amounts of fine minced meat (100g), no. You should first cook meat separately before transferring into your Soup Maker with additional ingredients from your recipe, as your Total Control Soup Maker is only designed to gently Sauté (16) bacon or onions, then heat the soup.

WARNING: You should not use the sauté function to brown raw meat, other than bacon or minced meat (100g max).

What is the capacity of my Soup Maker?

The capacity of your Total Control Soup Maker is 1600ml. This is marked on the inside and outside of the Removable Vessel (7). Ensure you do not fill your Total Control Soup Maker above this line, otherwise the overflow detector will cut the power to the Serrator Blade (8) and the LED screen (21) will display 'E1'. If this happens, simply remove some of your ingredients so the 1600ml fill mark is not exceeded and wipe clean the Over Fill Sensor (5) on the Lid (4). Ensure your ingredients (including liquid) are above the 2 portions line, failure to do this will impair the blending function.

Can I change the times on the Smooth, Medium and Chunky soup settings?

No. The times for these settings are preset.

Can I reheat tinned/carton soup?

No. The programs are set to make perfect soup from scratch. Tinned or soup in cartons whilst convenient could burn to the base of the element causing damage to the product.

What if my Total Control Soup Maker stops working?

Your Total Control Soup Maker is fitted with a safety thermostat, which cuts the power and stops the product from working to prevent overheating if it is used continuously on 3 or more cycles. If this happens, remove any food from the Removable Vessel and allow the Total Control Soup Maker to cool for 30 minutes, before continuing.

If the Blend Function (19) is used continuously for more than 20 seconds a safety cut out will cut the power to prevent overheating. When this happens wait for 10 seconds before reusing the Blend Function (19).

Can I make cold soups like Gazpacho in my Total Control Soup Maker?

Yes, but you will first need to cook the soup using either the Smooth (13), Medium (14) or Chunky (15) soup setting. Then simply allow to cool or refrigerate before enjoying.

What if food burns on the base of my Total Control Soup Maker?

Due to the starch and sugars present in some foods, a slight burning may occur if they are placed in direct contact with the inside base of the Removable Vessel. To prevent this, add half a cup of water or stock to the Total Control Soup Maker before placing in any solid ingredients. Then top up with the remaining liquid specified in your recipe.

Cancelling or changing programs

If you have selected a program incorrectly and the Start/Stop Button (23) has been pressed, or you want to cancel the program, simply press the Start/Stop Button (23) and hold for 2 seconds. Press the Mode Button (22) to select the correct program and press the Start/Stop Button (23) to restart.

GB

Contact us

Helpline

If you are having a problem with your appliance, please call our Helpline, as we are more likely to be able to help than the store you purchased the item from.

Please have the product name, model number and serial number to hand when you call to help us deal with your enquiry quicker.

UK Helpline: 0344 871 0944

IRE Helpline: 1800 409 119

Spares: 0344 873 0710

Talk To Us

If you have any questions or comments, or want some great tips or recipe ideas to help you get the most out of your products, join us online:

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter: @loveyourmorphy

Website: www.morphyrichards.com

THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

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.

GB

F

Caractéristiques

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

Avant la première utilisation

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

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

Mode opératoire de la soupière électrique Total Control

- 1** Vérifiez que la soupière électrique Total Control est débranchée du secteur.
- 2** Retirez le couvercle (4) en veillant à ne pas toucher la lame dentelée (8).
ATTENTION : Lame tranchante.
- 3** Placez tous les ingrédients dans le récipient amovible (7). Ajoutez le liquide en dernier en remplissant jusqu'au trait du nombre de portions souhaité sur le récipient amovible (7). Reportez-vous à chaque recette pour en savoir plus sur le remplissage du liquide.
- 4** Remplacez le couvercle (4) sur la verseuse (10) en veillant à bien le mettre en place.

Il est possible que vous ayez à faire tourner le couvercle/carter du moteur pour que la lame (8) passe à travers les ingrédients et que le couvercle (4) se positionne correctement sur la verseuse (10).
- 5** Branchez le cordon à la prise secteur (12).
- 6** Appuyez sur le bouton Mode (22) pour sélectionner votre programme. Le témoin du mode Soupe onctueuse (13) s'allume. Continuez à appuyer sur le bouton Mode (22) pour parcourir les réglages. Sélectionnez le témoin du mode Soupe onctueuse (13) si vous souhaitez une soupe veloutée.
- 7** Sélectionnez le témoin du mode Soupe moulinée(14) si vous souhaitez une soupe moulinée.
- 8** Sélectionnez le témoin du mode Soupe avec morceaux (15) si vous souhaitez une soupe avec des morceaux.
- 9** Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et le compte à rebours du temps de préparation s'affichera sur l'écran DEL (21). La commande des portions est définie sur 2 portions. Si vous souhaitez préparer 3 ou 4 portions, vous devez régler la commande avant d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (23). Reportez-vous à la commande des portions à la page 8.

Le mode Onctueux et Boissons est défini sur 3 portions.
- 10** Lorsqu'elle a terminé, la soupière électrique Total Control bippe pendant 10 secondes. Débranchez-la du secteur, ôtez le couvercle (4) et servez.

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

Mode opératoire de la commande des portions

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

ATTENTION : Lame tranchante.

- 12** Remplissez la soupière électrique Total Control jusqu'au trait du nombre de portions souhaité sur le récipient amovible (7). Reportez-vous à chaque recette pour en savoir plus.
- 13** Remplacez le couvercle (4) sur la verseuse (10) en veillant à bien le mettre en place, puis branchez la soupière électrique Total Control au secteur. Plus d'informations à la page 7.
- 14** Appuyez sur le bouton Mode (22) pour sélectionner votre programme. Le témoin du mode Soupe onctueuse (13) s'allume. Continuez à appuyer sur le bouton Mode (22) pour parcourir les paramètres et sélectionner la texture de la soupe.

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

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

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

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

Mode opératoire du mode Sauté

- 17** Vérifiez que la soupière électrique Total Control est débranchée du secteur. Retirez le couvercle (4) en veillant à ne pas toucher la lame dentelée (8). **ATTENTION : Lame tranchante.**
- 18** Versez un peu d'huile dans le récipient amovible (7). Branchez la soupière électrique Total Control au secteur.
- 19** Appuyez sur le bouton Mode (22) jusqu'à ce que le témoin du mode Sauté (16) soit mis en surbrillance. Refermez le couvercle (4).
- 20** Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23) et votre soupière électrique commencera à chauffer.
- 21** Au bout d'une minute, ôtez le couvercle (4) et ajoutez prudemment les ingrédients à faire revenir dans le récipient amovible (7). Refermez le couvercle (4) et laissez le programme suivre son cours. Vous devrez peut-être ôter le couvercle pour remuer les ingrédients en cours de cuisson. Reportez-vous aux recettes à partir de la page 16.

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

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

programme souhaité, comme indiqué à la page 7.

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

Mode opératoire du mode Boissons

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

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

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

Mode opératoire du mode Réchauffage

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

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

La texture de la soupe peut changer suite au réchauffage.

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

F

Mode opératoire du mode Mixage

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

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

Mode opératoire du mode Pré-nettoyage

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

Un bonheur à nettoyer

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

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

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

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

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

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

Retirer et repositionner le joint **47**

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

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

Utilisation de la soupière électrique

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

Sélectionnez le programme de votre choix :

Pour une soupe onctueuse... (13)

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

Mode Soupe moulinée (14)

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

Mode Soupe avec morceaux (15)

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

Mode Sauté... (16)

Le mode Sauté chauffe la soupière de manière à pouvoir faire revenir des aliments tels que les oignons et des lardons avant l'ajout des autres ingrédients dans la soupe. Versez un peu d'huile dans le

réceptacle amovible (7), sélectionnez le mode Sauté et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (23). Faites chauffer l'huile pendant une minute avant d'ajouter les ingrédients. Le mode Sauté est uniquement disponible lorsque le couvercle (4) est fermé sur la verseuse (10). **Le mode Sauté se désactive lorsque le couvercle est soulevé. Remarque : N'utilisez pas le mode Sauté pendant plus de 10 minutes.**

Boissons (17)

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

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

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

Un mixage parfait ! (19)

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

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

Conservation au chaud

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

Guide des programmes

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

F

Recettes

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

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

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

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

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

Mode Soupe onctueuse (13)

Soupe de légumes simple

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

Préparation :

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

Soupe de tomates au basilic facile

	3 portions	4 portions
Temps de préparation :	5 minutes	5 minutes
Temps de cuisson :	19 minutes	21 minutes
Réglage :	Soupe onctueuse	Soupe onctueuse

Ingrédients :

• 110 g	150 g	d'oignons rouge coupés en dés
• 220 g	300 g	de pommes de terre coupées en dés
• 75 g	100 g	de carottes coupées en dés
• 300 g	400 g	de tomates pelées en conserve
• ¾ CS	1 CS	de purée de tomate
• 1	1	de gousses d'ail écrasées
• 5 g	7 g	de feuilles de basilic, déchirées grossièrement
• Environ 500 ml	Environ 700 ml	de bouillon de volaille chaud

Préparation :

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

Mode Soupe moulinée (14)

Soupe de champignons

	2 portions	3 portions	4 portions
Temps de préparation :	15 minutes	15 minutes	15 minutes
Mode Sauté :	10 minutes	10 minutes	10 minutes
Temps de cuisson :	21 minutes	23 minutes	25 minutes
Réglage :	Soupe moulinée	Soupe moulinée	Soupe moulinée

Ingrédients :

• 310 g	465 g	625 g	de champignons coupés en fines lamelles
• 1 CS	1½ CS	2 CS	d'huile d'olive
• 75 g	115 g	150 g	d'oignons hachés
• 60 g	85 g	120 g	de céleri coupé en morceaux
• 1	1	2	de gousses d'ail écrasées
• 5 g	7 g	10 g	de persil frais grossièrement haché
• Environ 400 ml	Environ 530 ml	Environ 700 ml	de bouillon de légumes chaud
• 75 ml	115 ml	150 ml	de crème fraîche liquide
			Sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

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

Soupe de carottes à la coriandre

	2 portions	3 portions	4 portions
Temps de préparation :	15 minutes	15 minutes	15 minutes
Temps de cuisson :	21 minutes	23 minutes	25 minutes
Réglage :	Soupe moulinée	Soupe moulinée	Soupe moulinée

Ingrédients :

• 50 g	75 g	100 g	d'oignons émincés
• 60 g	90 g	120 g	de céleri coupé en petits morceaux
• 250 g	375 g	500 g	de carottes coupées en petits dés
• ½ cc. à ras	¾ cc. à ras	1 cc. à ras	de coriandre moulée
• 7 g	12 g	15 g	de coriandre fraîche hachée
• Environ 400 ml	Environ 600 ml	Environ 800 ml	de bouillon de légumes chaud
• 25 - 50 ml	50 - 100 ml	50 - 100 ml	de lait demi-écrémé
			Sel et poivre selon la convenance

Préparation :

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

Mode Soupe avec morceaux (15)

Pistou à la française

	2 portions	3 portions	4 portions
Temps de préparation :	15 minutes	15 minutes	15 minutes
Temps de cuisson :	24 minutes	26 minutes	28 minutes
Réglage :	Soupe avec morceaux	Soupe avec morceaux	Soupe avec morceaux

Ingrédients :

• 75 g	110 g	150 g	de courgettes coupées en petits dés
• 35 g	50 g	70 g	de pommes de terre coupées en petits dés
• 35 g	50 g	70 g	d'oignons finement émincés
• 25 g	35 g	50 g	de carottes coupées en petits dés
• 200 g	300 g	400 g	de tomates pelées en conserve
• 25 g	35 g	50 g	de petits pois
• 25 g	35 g	50 g	de haricots verts coupés en morceaux de 1 cm
• 25 g	35 g	50 g	de spaghettis brisés en petits morceaux
• Environ 350 ml	Environ 475 ml	Environ 650 ml	de bouillon de légumes chaud
• ½ CS	¾ CS	1 CS	de purée de tomates (à incorporer au bouillon)
			Sel et poivre noir moulu

Pour servir :

- Pesto
- Parmesan

Préparation :

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

Bouillon d'agneau d'hiver aux lentilles

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

Préparation :

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

Mode Sauté (16)

Soupe de céleri

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

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Soupe de brocolis et de fromage Stilton

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

Ingrédients :

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

Préparation :

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

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

Mode Boissons (17)

Milkshake au beurre de cacahuètes

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

Ingrédients :

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

Préparation :

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

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

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

	3 portions	4 portions	
Temps de préparation :	5 minutes	5 minutes	
Durée du programme :	2 minutes	2 minutes	
Ingrédients :			
	• 675 g	800 g	de yaourt nature allégé
	• 325 ml	400 ml	de lait demi-écrémé
	• 45 g	60 g	de flocons d'avoine
	• 115 g	150 g	de myrtilles
	• 2 CS	3 CS	de miel liquide

Préparation :

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

Foire aux questions

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

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

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

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

Puis-je ôter le couvercle en cours de cycle ?

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

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

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

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

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

Quelle est la capacité de la soupière électrique ?

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

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

Non. Les temps de ces modes sont prédéfinis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Annuler ou modifier les programmes

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

Nous contacter

Service d'assistance

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

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

Dialoguer avec nous

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

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

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

Pour la clientèle en France

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

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

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

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

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

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

F

- 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.

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 de l'achat 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 important 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.

D

Besonderheiten

- (1) Deckelgriff
- (2) Bedienfeld
- (3) Dichtung
- (4) Deckel
- (5) Überlaufsensor
- (6) Motorgehäuse
- (7) Herausnehmbarer Behälter
- (8) Serrator Schneide
- (9) Behälter-Entriegelungsknopf
- (10) Kanne
- (11) Kannengriff
- (12) Netzbuchse
- (13) Anzeige ACREMIGE Supped'
- (14) Anzeige AMEDIUM Supped'
- (15) Anzeige ASTÜCKIGE Supped'
- (16) Anzeige ASAUTTD'
- (17) Anzeige AGETRINKED'
- (18) Anzeige AAUFWÄRMEND'
- (19) Anzeige AZERKLEINERD'
- (20) Anzeige AVORREINIGUNG'
- (21) LED Anzeige
- (22) Modustaste
- (23) Start/Stop Taste
- (24) Portionstaste
- (25) Warmhalteanzeige

Vor der ersten Verwendung

Es ist wichtig, dass Sie Ihren Total Control Suppenbereiter vor dem ersten Gebrauch oder nach längerem Nichtgebrauch reinigen. Weitere Informationen können Sie dem Abschnitt AReinigung und Pfleged' entnehmen.

Bei der ersten Benutzung des Total Control Suppenbereiters kann aus dem Deckel ein wenig Qualm/Rauch aufsteigen. Dies ist normal und kommt vom Fett, das bei der Fertigung des Geräts auf einigen Teilen aufgetragen wird. Diese Qualm-/Rauchbildung wird nach einigen Einsätzen verschwinden.

Benutzung des Total Control Suppenbereiters

- 1** Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Suppenbereiters aus der Steckdose gezogen ist.
- 2** Deckel entfernen (4) und dabei wenn möglich nicht die Serrator-Schneide (8) berühren.
WARNUNG: Scharfe Schneiden.
- 3** Füllen Sie alle Zutaten in den herausnehmbaren Behälter (7). Füllen Sie zuletzt die Flüssigkeit bis zur gewünschten Portionsmarkierung am herausnehmbaren Behälter (7) ein. Weitere Informationen zu den Flüssigkeitsmengen finden Sie in den einzelnen Rezepten.
- 4** Setzen Sie den Deckel (4) wieder auf die Kanne (10), achten Sie darauf, dass er fest aufsitzt.

Den Deckel/das Motorgehäuse ein wenig drehen, damit die Schneide (8) durch die Zutaten dringen und den Deckel (4) der Kanne (10) finden kann.

- 5** Stecken Sie das Kabel in die Steckdose (12).
- 6** Wählen Sie mit der Modustaste (22) das gewünschte Programm. Die Anzeige ACREMIGE Supped' (13) leuchtet auf. Mit der Modustaste (22) können Sie die einzelnen Programme durchlaufen. Wählen Sie die Anzeige ACREMIGE Supped' (13) für eine cremige Suppenkonsistenz.
- 7** Wählen Sie die Anzeige AMEDIUM Supped' (14) für eine Suppe mit mittelcremiger Konsistenz.
- 8** Wählen Sie die Anzeige ASTÜCKIGE Supped' (15) für eine stückige Suppe.
- 9** Drücken Sie die Start/Stop Taste (23) und die Zubereitungszeit wird auf der LED-Anzeige (21) heruntergezählt. Die Portionsgröße ist auf 2 Portionen eingestellt. Wenn Sie 3 oder 4 Portionen zubereiten möchten, müssen Sie dies vor Drücken der Start/Stop Taste (23) einstellen. Siehe Portionsgrößen auf Seite 8.

Die Programme ACREMIGE Supped' und AGETRINKED' sind auf 3 Portionen eingestellt.

- 10** Wenn das Programm beendet ist, piept der Total Control Suppenbereiter 10 Sekunden lang. Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie den Deckel (4) und servieren Sie.

WARNUNG: Vorsicht beim Entfernen des Deckels (4) bei der Zubereitung von Suppe! Heiße Flüssigkeiten und heißer Dampf können austreten.

Portionsgrößen einstellen

- 11** Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Total Control Suppenbereiters aus der Steckdose gezogen ist. Deckel entfernen (4) und dabei wenn möglich nicht die Serrator-Schneide (8) berühren. **WARNUNG: Scharfe Schneiden.**
- 12** Befüllen Sie den Total Control Suppenbereiter bis zur gewünschten Portionsmarkierung am herausnehmbaren Behälter (7). Weitere Informationen finden Sie bei den einzelnen Rezepten.
- 13** Den Deckel (4) fest auf die Kanne (10) setzen und den Total Control Suppenbereiter mit dem Netzstecker anschließen. Siehe Seite 7.
- 14** Mit der Modustaste (22) ein Programm wählen. Die Anzeige ACREMIGE Supped' (13) leuchtet auf. Mit der Modustaste (22) die einzelnen Programme für die gewünschte Suppenkonsistenz durchlaufen.
- 15** Nach Auswahl der Suppenkonsistenz mit der Portionstaste (24) die gewünschte Anzahl Portionen für Suppe einstellen (2, 3 oder 4).
HINWEIS: Die Portionsauswahl ist nicht bei allen Rezepten möglich. Weitere Details finden Sie in den Rezepten ab Seite 16.
- 16** Drücken Sie die Start/Stop Taste (23) und die Zubereitungszeit wird auf der LED-Anzeige (21) heruntergezählt. Bei Ende des Programms piept der Total Control Suppenbereiter 10 Sekunden lang. Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie den Deckel (4) und servieren Sie.
HINWEIS: Je nach Art der Suppe nehmen die Zutaten die Flüssigkeit auf, wodurch sich das Sappenvolumen im Vergleich zur Einfüllmenge reduziert.

F

D

Verwendung der Sauté-Funktion

- 17** Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Total Control Suppenbereiters aus der Steckdose gezogen ist. Deckel entfernen (4) und dabei wenn möglich nicht die Serrator-Schneide (8) berühren. **WARNUNG: Scharfe Schneiden.**
- 18** Eine kleine Menge \pm l in den herausnehmbaren Behälter geben (7). Schließen Sie den Total Control Suppenbereiter an.
- 19** Die Modustaste (22) drücken, bis die Anzeige Sautt (16) aufleuchtet. Setzen Sie den Deckel wieder (4) auf.
- 20** Drücken Sie die Start/Stop Taste (23). Ihr Suppenbereiter heizt nun auf.
- 21** Den Deckel (4) nach einer Minute abnehmen und die Zutaten zum Sautieren vorsichtig in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen. Setzen Sie den Deckel (4) wieder auf. Das Programm läuft weiter. Bei einigen Rezepten ist es nötig, den Deckel zu entfernen und die Zutaten zwischendurch umzurühren. Siehe Rezepte ab Seite 16.

WARNUNG: Zutaten vorsichtig hinzugeben, um Spritzer zu vermeiden.

- 22** Am Ende die Start/Stop Taste (23) drücken. Die restlichen Zutaten in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen und die Suppenzubereitung durch Auswahl des gewünschten Programms starten (siehe Seite 7).

Wenn der Deckel (4) bei der Sautt-Funktion zum Umrühren und Einfüllen von Zutaten abgenommen wurde, wird die Zubereitung fortgesetzt, sobald der Deckel (4) wieder aufgesetzt wurde. Der Deckel (4) muss aufgesetzt werden, bevor das Sautieren fortgesetzt wird. Der Suppenbereiter speichert die gewählten Einstellungen.

Verwendung der Getrénke-Funktion

- 23** Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Total Control Suppenbereiters aus der Steckdose gezogen ist. Deckel entfernen (4) und dabei wenn möglich nicht die Serrator-Schneide (8) berühren. **WARNUNG: Scharfe Schneiden .**
- 24** Zutaten für 3 oder 4 Portionen in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen. Die Flüssigkeit zum Schluss einfüllen.
- 25** Den Deckel (4) auf die Kanne (10) fest aufsetzen und den Total Control Suppenbereiter an die Steckdose anschließen.
- 26** Die Modustaste (22) drücken, bis die Getrénke-Funktion (17) aufleuchtet.
- 27** Die Start/Stop Taste (23) drücken. Die Zubereitungsdauer wird in der LED-Anzeige (21) heruntergezählt.

HINWEIS: Die Getrénke-Funktion kann nur für 3 oder 4 Portionen verwendet werden. Die Portionsgröße muss nicht eingestellt werden.

- 28** Am Ende des Programms piept der Total Control Suppenbereiter 10 Sekunden lang. Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie den Deckel (4) und servieren Sie.

Verwendung der Aufwörmfunktion

- 29** Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Suppenbereiters aus der Steckdose gezogen ist. Deckel entfernen (4) und dabei wenn möglich nicht die Serrator-Schneide (8) berühren. **WARNUNG: Scharfe Schneiden.**
- 30** Füllen Sie die Suppe, die Sie aufwörm möchten, in den herausnehmbaren Behälter (7). Sie können zwischen 2 bis 4 Portionen einfüllen.
- 31** Setzen Sie den Deckel (4) wieder auf die Kanne (10), achten Sie darauf, dass er fest aufsitzt. Schließen Sie den Total Control Suppenbereiter an.
- 32** Die Modustaste (22) drücken, bis die Aufwörm-Funktion (18) aufleuchtet. Wählen Sie mit der Portionstaste (24) die Portionsgröße aus (2, 3 oder 4).
- 33** Die Start/Stop Taste (23) drücken. Die Zubereitungsdauer wird in der LED-Anzeige (21) heruntergezählt.
- 34** Am Ende des Programms piept der Total Control Suppenbereiter 10 Sekunden lang. Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie den Deckel (4) und servieren Sie.

HINWEIS: Die korrekte Portionsgröße muss im Bedienfeld entsprechend der eingefüllten Suppenportionen eingestellt werden, damit die Suppe auf die korrekte Temperatur erwörm werden kann.

Die Suppenkonsistenz kann sich durch das Aufwörm verändern.

Stückige Suppen werden durch das Aufwörm cremiger.

Verwendung der Mixerfunktion

- 35** Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Suppenbereiters aus der Steckdose gezogen ist. Deckel entfernen (4) und dabei wenn möglich nicht die Serrator-Schneide (8) berühren. **WARNUNG: Scharfe Schneiden.**
- 36** Die stückige Suppe in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen. **HINWEIS: Nur zum Pürieren von stückigen oder Medium-Suppen oder anderer weich gegarter Zutaten.**
- 37** Setzen Sie den Deckel (4) wieder auf die Kanne (10), achten Sie darauf, dass er fest aufsitzt. Den Suppenbereiter mit dem Stromnetz verbinden.
- 38** Die Modustaste (22) drücken, bis die Mixerfunktion (19) aufleuchtet.
- 39** Die Start/Stop Taste (23) für die gewünschte Pürierdauer gedrückt halten. Mit dieser manuellen Einstellung können Sie bis zu 20 Sekunden lang pürieren. Bei Loslassen der Taste stoppt die Pürierfunktion automatisch. Wenn Sie weiter pürieren möchten, drücken Sie die Taste erneut.
- 40** Den Netzstecker ziehen, Deckel (4) entfernen und servieren.

ALTERNATIVE: Wenn Sie eine Suppe pürieren möchten, die Sie im herausnehmbaren Behälter (7) zubereitet haben, befolgen Sie die Anweisungen an Schritt 4.

Verwendung der Vorreinigungs-Funktion

- 41** Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Total Control Suppenbereiters aus der Steckdose gezogen ist. Deckel entfernen (4) und dabei wenn möglich nicht die Serrator-Schneide (8) berühren. **WARNUNG: Scharfe Schneiden.**
- 42** 800 ml Wasser mit einer kleinen Menge Spülmittel in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen.
- 43** Setzen Sie den Deckel (4) wieder auf die Kanne (10), achten Sie darauf, dass er fest aufsitzt. Schließen Sie den Total Control Suppenbereiter an.
- 44** Die Modustaste (22) drücken, bis die Vorreinigungs-Funktion (20) aufleuchtet.
- 45** Die Start/Stop Taste (23) drücken. Die Programmaufzeit wird in der LED-Anzeige (21) heruntergezählt. Das Vorreinigungs-Programm läuft 4 Minuten.
- 46** Nach der Vorreinigung den Total Control Suppenbereiter von der Steckdose trennen. Deckel entfernen (4) und dabei wenn möglich nicht die Serrator-Schneide (8) berühren.

WARNUNG: Scharfe Schneiden.

HINWEIS: Die Vorreinigungs-Funktion reinigt nur den Boden. Der herausnehmbare Behälter (7) und der Deckel (4) müssen separat gereinigt werden. Siehe Reinigungshinweise auf Seite 32. Den Suppenbereiter ausspülen, bis keine Spülmittelreste mehr vorhanden sind.

WARNUNG: Der herausnehmbare Behälter (7) ist nach der Vorreinigung heiß.

Einfache Reinigung

Der Total Control Suppenbereiter hat eine Vorreinigungs-Funktion (20). Siehe Seite 13. Hinweis: Mit der Vorreinigung wird nur der Boden des herausnehmbaren Behälters (7) gereinigt. Andere Teile müssen separat gereinigt werden.

Der Total Control Suppenbereiter ist nicht spülmaschinenfest, lässt sich jedoch einfach reinigen. Wischen Sie nach der Benutzung einfach das Motorgehäuse (6) und die Serrator Schneide (8) mit warmem Wasser und Spülmittel ab und trocknen Sie es.

Deckel und Kanne NICHT in Wasser eintauchen.

Der herausnehmbare Behälter (7) des Total Control Suppenbereiters kann zur Reinigung aus der Kanne (10) entnommen werden. Dazu einfach die Taste (9) drücken und den Behälter herausnehmen. Waschen Sie den herausnehmbaren Behälter (7) einfach mit warmem Wasser und Spülmittel ab und wischen Sie die Kanne mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Alle elektrischen Kontakte am Behälter nach dem Waschen sorgfältig trocknen! Den herausnehmbaren Behälter in der Kanne korrekt ausrichten und fest eindrücken.

Bestimmte Lebensmittel brennen an, wenn sie mit dem Heizelement im Boden des Gersts in Berührung kommen. Nutzen Sie in diesem Fall die Vorreinigungs-Funktion. Wenn die Verfärbung anhält, kann sie nicht mehr entfernt werden. Die Funktionsweise des Produkts und die Qualität der Gerichte werden dadurch nicht beeinträchtigt. Im Total Control Suppenbereiter keine kratzenden Scheuerschwämme verwenden. Sie können die Oberfläche beschädigen.

Entfernen & Austauschen der Dichtung 47

Die Deckeldichtung (3) muss gelegentlich gereinigt werden. Waschen Sie sie in heißem Spülwasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Danach wieder einsetzen.

- 43** **WARNUNG: Den Deckel oder die Kanne NIE in Wasser eintauchen, da diese Teile elektrische Komponenten enthalten, die durch das Eindringen von Wasser beschädigt werden können. Lassen Sie kein Wasser auf die elektrischen Anschlüsse gelangen.**

Vor Gebrauch gründlich trocknen.

Bedienung Ihres Suppenbereiters

Ihr Total Control Suppenbereiter hat 3 Suppenprogramme und 1 Getrånkeprogramm.

Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm aus:

Cremig-lecker (13)

Das Programm A'Cremige Supped' ist ideal für delikate Suppenrezepte, die eine cremige Konsistenz erfordern. Das Programm sorgt dafür, dass die Zutaten auf die richtige Konsistenz zerkleinert und bei korrekter Temperatur zubereitet werden. (Für 4 Portionen benötigt das Programm 21 Minuten. Anschließend ist Ihre köstliche Suppe servierfertig!)

Medium (14)

Das Medium-Suppenprogramm ist ideal für delikate Suppenrezepte, die eine mittlere Cremigkeit erfordern. Für 4 Portionen benötigt das Programm 25 Minuten. Anschließend ist Ihre köstliche Suppe servierfertig!

Stückige Suppe (15)

Das Programm A'Stückige Supped' ist ideal für die Zubereitung von eher rustikalen Suppenrezepten, die eine grobere Konsistenz erfordern. Das Programm erhitzt die Zutaten länger, um sicherzustellen, dass die stückigen Zutaten vollständig gegart werden. Das Programm dauert 28 Minuten für vier Portionen. Für stückige Suppen gibt es keinen Mixervorgang, sie werden lediglich erhitzt. Daher wird empfohlen, Gemüse in kleine Würfel zu schneiden. Sollte Ihre Suppe nach dem Garen zu grobstückig sein, wählen Sie einfach die Mixerfunktion, um die gewünschten Konsistenz nachträglich zu erzielen. Start/Stop Taste (5) 5 Sekunden lang drücken und die Konsistenz dann überprüfen.

Sautf' ... (16)

Mithilfe der Sautf'-Funktion wird die Kanne aufgeheizt, so dass beispielsweise Zwiebeln oder Speckwürfel noch vor der Zugabe der restlichen Zutaten zur Suppe sautiert werden. In den herausnehmbaren Behälter (7) ein wenig -l geben, die Sautf'-Funktion wählen und dann die Start/Stop Taste (23) drücken. Das -l eine Minute lang erhitzen, anschließend die Zutaten einfüllen. **Die Sautf'-Funktion steht nur dann zur Verfügung, wenn der Deckel (4) auf der Kanne (10) aufgesetzt ist. Die Sautf'-Funktion wird ausgeschaltet, sobald der Deckel entfernt wurde. Hinweis: Verwenden Sie die Sautf'-Funktion nicht länger als 10 Minuten.**

Getrånke (17)

Die Suppenbereiter-Funktion A'Getrånked' ist ideal für die Herstellung von Smoothies oder Milchshakes aus den frischesten

Zutaten. Rezepte für Getränke finden Sie auf Seite 29E30. Das Programm läuft 2 Minuten. Anschließend ist Ihr Getränk servierfertig. Die Getränke-Funktion erhitzt die Zutaten nicht und eignet sich perfekt für kühle Erfrischungsgetränke.

Hinweis: Keine Eiswürfel in den Total Control Suppenbereiter füllen.

Die perfekte Konsistenz (19)

Mithilfe der Mixerfunktion können Sie Ihre Suppe noch weiter zerkleinern, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten. Bei dieser Funktion wird die Suppe nicht weiter erhitzt.

Nach dem Kochen der Suppe einfach die Start/Stop Taste drücken, um den Warmhaltemodus zu verlassen. Deckel entfernen und Schritte 4E6 auf Seite 12 befolgen.

Warmhalten

Wenn das Suppenprogramm beendet ist, wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus, der im Bedienfeld (2) angezeigt wird. Wenn Sie die Suppe sofort servieren möchten, entfernen Sie den Deckel und servieren Sie. Die Warmhaltefunktion wird durch das Abnehmen des Deckels gestoppt.

Programm

Cremig	19, 21 Min.	3, 4
Medium	22, 24, 26 Min.	2, 3, 4
Stückig	25, 27, 29 Min.	2, 3, 4
Sauté	Maximal 10 Min.	-
Getränke	2 Min.	3, 4
Aufwärmen	11, 14, 17 Min.	2, 3, 4
Mixerfunktion	Nach Bedarf	Max. 4
Vorreinigung	4 Min.	-
Warmhalten	30 Min.	2, 3, 4

Rezepte

Wir haben spezielle Rezepte für Ihren Total Control Suppenbereiter entwickelt, von herzhaften, stückigen Suppen bis hin zu erfrischenden Smoothies und Milchshakes.

Bei der Einstellung 'A Stückige Suppe' (15) werden die Zutaten nur gekocht und nicht zerkleinert. Sollte die Suppe für Ihren Geschmack etwas zu stückig ausfallen, können Sie mithilfe der Mixerfunktion (19) einige Stücke zerkleinern.

Die Rezepte wurden speziell an die minimalen und maximalen Füllstände des Total Control Suppenbereiters (800 ml/1,6 l) ausgerichtet.

Die Rezepte wurden für eine cremige, mittlere und stückige Konsistenz entwickelt und enthalten Zutatenmengen für 2, 3 oder 4 Portionen.

HINWEIS: Die Einstellung von 2 Portionen ist nur für Medium- und stückige Suppen möglich.

Cremige Suppe (13)

Einfache Gemüsesuppe

	3 Portionen	4 Portionen	
Zubereitungsdauer:	5 Minuten	5 Minuten	
Garzeit:	19 Minuten	21 Minuten	
Einstellung:	Cremig	Cremig	
Zutaten:			
	525 g	700 g	Kleingeschnittenes Gemüse, z. B. Sellerie, Rübe, Kartoffel, Karotte, Zwiebel, Pastinake
			heiße Gemüsebrühe
			Prise Mischkräuter
			Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Das Gemüse in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen, Gemüsebrühe bis zur gewünschten Menge für das Rezept einfüllen und mit einem Holzlöffel umrühren.
- Eine Prise Mischkräuter hinzugeben, die Funktion Cremige Suppe (13) und die gewünschte Portion einstellen und die Start/Stop Taste (23) drücken.
- Nach dem Garen abschmecken und servieren.

Einfache Tomatensuppe mit Basilikum

	3 Portionen	4 Portionen	
Zubereitungsdauer:	5 Minuten	5 Minuten	
Garzeit:	19 Minuten	21 Minuten	
Einstellung:	Cremig	Cremig	
Zutaten:			
•	110 g	150 g	rote Zwiebel, gewürfelt
•	220 g	300 g	Kartoffel, gewürfelt
•	75 g	100 g	Karotte, gewürfelt
•	300 g	400 g	Dose gehackte Tomaten
•	3/4 EL	1 EL	Tomatenmark
•	1	1	Knoblauchzehe, zerdrückt
•	5 g	7 g	Basilikumblätter, gerupft
•	Ca. 500 ml	Ca. 700 ml	heiße Hühnerbrühe

Zubereitung:

- Gemüse in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen.
- Die restlichen Zutaten hinzugeben, Brühe bis zur gewünschten Markierung eingießen und mit einem Holzlöffel umrühren.
- Deckel (4) aufsetzen, die Funktion Cremige Suppe (13) und gewünschte Portionsgröße auswählen und die Start/Stop Taste (23) drücken.
- Nach dem Garen mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Medium (14)

Pilzsuppe

	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Zubereitungsdauer:	15 Minuten	15 Minuten	15 Minuten
Sautf:	10 Minuten	10 Minuten	10 Minuten
Garzeit:	21 Minuten	23 Minuten	25 Minuten
Einstellung:	Medium	Medium	Medium

Zutaten:

•	310 g	465 g	625 g	Pilze, fein gehackt
•	1 EL	1 ½ EL	2 EL	Olivenöl
•	75 g	115 g	150 g	Zwiebeln, gehackt
•	60 g	85 g	120 g	Sellerie, gehackt
•	1	1	2	Knoblauchzehe, zerdrückt
•	5 g	7 g	10 g	frische Petersilie, gehackt
•	Ca. 400 ml	Ca. 530 ml	Ca. 700 ml	heiße Gemüsebrühe
•	75 ml	115 ml	150 ml	Sahne

Salz und frisch gemahlene schwarzen Pfeffer

Zubereitung:

- 1 -l in den herausnehmbaren Behälter (7) geben, Deckel (4) aufsetzen, die Sautf-Funktion (16) auswählen und die Start/Stop Taste (23) drücken. 1 Minute erhitzen.
- 2 Vorsichtig Zwiebeln, Sellerie, Knoblauch, Petersilie und die Hälfte der Pilze hinzugeben, mit einem Holzlöffel umrühren und 4 Minuten unter Umrühren andünsten. (Das Volumen der Pilze reduziert sich beim Kochen.)
- 3 Die restlichen Pilze in den herausnehmbaren Behälter (7) geben, umrühren, 5 Minuten weiterdünsten, dabei gelegentlich umrühren.
- 4 Die heiße Brühe vorsichtig bis zur gewünschten Markierung eingießen. Die Medium-Funktion (14) und Portionsgröße einstellen und die Start/Stop Taste (23) drücken
- 5 Am Ende des Garvorgangs die Sahne mit einem Holzlöffel unterrühren und abschmecken.

Karottensuppe mit Koriander

	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Zubereitungsdauer:	15 Minuten	15 Minuten	15 Minuten
Garzeit:	21 Minuten	23 Minuten	25 Minuten
Einstellung:	Medium	Medium	Medium

Zutaten:

•	50 g	75 g	100 g	Zwiebeln, gehackt
•	60 g	90 g	120 g	Sellerie, fein gehackt
•	250 g	375 g	500 g	Karotten, klein gewürfelt
•	1/2 gestrichener TL	3/4 gestrichener TL	1 TL	gemahlene Koriander
•	7 g	12 g	15 g	Koriander, gehackt
•	Ca. 400 ml	Ca. 600 ml	Ca. 800 ml	heiße Gemüsebrühe
•	25E50 ml	50E100 ml	50E100 ml	fettarme Milch

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- 1 Zwiebeln, Sellerie, Karotten, gemahlene und gehackten Koriander in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen und mit einem Holzlöffel umrühren.
- 2 Brühe bis zur gewünschten Markierung einfüllen, die Medium-Funktion (14) und Portionsmenge auswählen und die Start/Stop Taste (23) drücken.
- 3 Am Ende der Garzeit Milch bis zur gewünschten Konsistenz mit einem Holzlöffel einrühren und abschmecken
- 4 Mit gehackten Korianderblättern servieren.

Stückige Suppe (15)

Französische Pistou-Suppe

	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen	
Zubereitungsdauer:	15 Minuten	15 Minuten	15 Minuten	
Garzeit:	24 Minuten	26 Minuten	28 Minuten	
Einstellung:	Stückig	Stückig	Stückig	
Zutaten:				
•	75 g	110 g	150 g	Zucchini, klein gewürfelt
•	35 g	50 g	70 g	Kartoffeln, klein gewürfelt
•	35 g	50 g	70 g	Zwiebel, fein gehackt
•	25 g	35 g	50 g	Karotten, klein gewürfelt
•	200 g	300 g	400 g	Dosentomaten, gehackt
•	25 g	35 g	50 g	feine Erbsen
•	25 g	35 g	50 g	Brechbohnen, in 1 cm große Stücke geschnitten
•	25 g	35 g	50 g	Spaghetti, in kleine Stücke gebrochen
•	Ca. 350 ml	Ca. 475 ml	Ca. 650 ml	heiße Gemüsebrühe
•	1/2 EL	3/4 EL	1 EL	Tomatenmark (in die Brühe mischen)
				Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren:

- Pesto
- Parmesankäse

Zubereitung:

- 1 Gemüse und Spaghetti in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen, Gemüsebrühe mit Tomatenmark bis zur gewünschten Markierung einfüllen und mit einem Holzlöffel umrühren.
- 2 Die Funktion Stückige Suppe (15) und Portionsgröße einstellen und die Start/Stop Taste (23) drücken.
- 3 Nach dem Garen abschmecken und mit einem Löffel Pesto und frisch geriebenem Parmesankäse servieren.

D

Winterlammsuppe mit Linsen

	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen	
Zubereitungsdauer:	20 Minuten	20 Minuten	20 Minuten	
Sautf:	7 Minuten	7 Minuten	7 Minuten	
Garzeit:	24 Minuten	26 Minuten	28 Minuten	
Einstellung:	Stückig	Stückig	Stückig	
Zutaten:				
•	1/2 EL	1 EL	1 EL	Olivenöl
•	35 g	55 g	75 g	rohes Lammhackfleisch
•	50 g	75 g	100 g	Zwiebel, fein gehackt
•	1	1 Ł	2	Knoblauchzehe, zerdrückt
•	25 g	35 g	50 g	Karotte, fein gehackt
•	75 g	110 g	150 g	Kartoffel, fein gehackt
•	50 g	75 g	100 g	Rübe, fein gehackt
•	11/2 TL	21/2 EL	3 EL	Mehl
•	120 g	175 g	235 g	gekochten grüne Linsen aus der Dose, abgetropft
•	1 TL	1 TL	1 TL	frischer Rosmarin, gehackt
•	1 EL	1 EL	1 EL	frische Petersilie, gehack
•	1	1	2	Lorbeerblatt
•	1/2 TL	1/2 TL	1 TL	Worcestershire-Sauce
•	Ca. 450 ml	Ca. 675 ml	Ca. 900 ml	heißer Lammfonds

Zubereitung:

- 1 Olivenöl in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen, Deckel (4) aufsetzen, die Sautf-Funktion (16) auswählen und die Start/Stop Taste (23) drücken. Nach 1 Minute das Lammhackfleisch hinzugeben, den Deckel (4) wieder aufsetzen und 2 Minuten unter Rühren mit einem Holzöffel andünsten, bis das Hackfleisch gleichmäßig gebräunt ist.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Kartoffeln und Rüben vorsichtig in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen und 4 Minuten andünsten. Mehl unterrühren, die restlichen Zutaten einfüllen und mit Lammfonds bis zur gewünschten Markierung aufgießen.
- 3 Mit einem Holzöffel oder Spatel umrühren. Die Start/Stop Taste (23) gedrückt halten, dann die Funktion Stückige Suppe (15) und die Portionsgröße einstellen und die Start/Stop Taste (23) drücken.
- 4 Abschmecken, Lorbeerblatt entfernen und servieren.

Sautt'-Funktion (16)

Selleriesuppe

	3 Portionen	4 Portionen	
Zubereitungsdauer:	10 Minuten	10 Minuten	
Sautt':	7 Minuten	7 Minuten	
Garzeit:	19 Minuten	21 Minuten	
Einstellung:	Cremig	Cremig	
Zutaten:			
•	1 EL	1 EL	Olivenöl
•	350 g	450 g	Selleriekopf, grob geschnitten (inkl. Blattwerk)
•	75 g	100 g	Zwiebeln, gehackt
•	110 g	150 g	Kartoffeln, gehackt
•	Ca. 700 ml	Ca. 800 ml	heiße Gemüsebrühe
			Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer
			frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

- 1 Olivenöl in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen, Deckel (4) aufsetzen, die Sautt'-Funktion (16) auswählen und die Start/Stop Taste (23) drücken. Nach 1 Minute vorsichtig das Lammhackfleisch hinzugeben, den Deckel (4) wieder aufsetzen und 2 Minuten unter Rühren mit einem Holzöffel andünsten, bis das Hackfleisch gleichmäßig gebräunt ist.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Kartoffeln und Rüben vorsichtig in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen und 4 Minuten andünsten. Mehl unterrühren, die restlichen Zutaten einfüllen und mit Lammfond bis zur gewünschten Markierung aufgießen.
- 3 Mit einem Holzöffel oder Spatel umrühren. Die Start/Stop Taste (23) gedrückt halten, dann die Funktion Stücker Suppe (15) und die Portionsgröße einstellen und die Start/Stop Taste (23) drücken.
- 4 Abschmecken, Lorbeerblatt entfernen und servieren.

D

Brokkoli-Stilton-Suppe

	3 Portionen	4 Portionen	
Zubereitungsdauer:	10 Minuten	10 Minuten	
Sautf.:	6 Minuten	6 Minuten	
Garzeit:	19 Minuten	21 Minuten	
Einstellung:	Cremig	Cremig	
Zutaten:			
•	3/4 l EL	1 EL	Olivenöl
•	75 g	100 g	Zwiebeln, gehackt
•	180 g	250 g	Kartoffel, gewürfelt
•	1	2	Knoblauchzehen, zerdrückt
•	180 g	250 g	Brokkoliröschen und Strunk, grob gehackt
•	750 ml	1 Liter	heiße Gemüsebrühe
•	115 g	150 g	Blauer Stilton, krümelig
			frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
			Prise Salz

Zubereitung:

- 1 -l in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen, die Sautf-Funktion (16) auswählen und die Start/Stop Taste (23) drücken. Das -l eine Minute lang erhitzen.
- 2 Zwiebeln vorsichtig hinzugeben, mit einem Holzlöffel umrühren und 3 Minuten unter gelegentlichem Umrühren andünsten.
- 3 Kartoffeln und Knoblauch unterrühren und 2 Minuten unter gelegentlichem Umrühren andünsten.
- 4 Gemüsebrühe einfüllen (nicht mehr als die angegebene Menge), die Start/Stop Taste (23) gedrückt halten, die Funktion Cremige Suppe (13) und Portionsgröße einstellen und die Start/Stop Taste (23) drücken.
- 5 Wenn noch 11 Minuten Garzeit verbleiben, vorsichtig den Brokkoli hinzugeben und mit einem Holzlöffel umrühren.
- 6 Nach Programmende den Stilton hinzugeben, die Mixerfunktion (19) wählen und die Start/Stop Taste (23) solange gedrückt halten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 7 Abschmecken (diese Suppe benötigt möglicherweise kein Salz) und servieren.

Hinweis: Durch die Kartoffel wird die Suppe angedickt. Wenn Sie lieber weniger Kartoffel hinzugeben möchten, wird die Suppe dünner.

Getränk-Funktion (17)

Erdnussbutter-Milchshake

	3 Portionen	4 Portionen	
Zubereitungsdauer:	5 Minuten	5 Minuten	
Programmdauer:	2 Minuten	2 Minuten	
Zutaten:			
•	900 ml	1,2 Liter	fettarme Milch
•	125 g	175 g	Vanilleeis
•	41/2 gestrichene EL	6 gestrichene EL	milde Erdnussbutter
•	41/2 EL	6 EL	Ahornsirup

Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen und mit einem Holzlöffel umrühren.
- 2 Deckel aufsetzen, die Getränk-Funktion (17) auswählen und die Start/Stop Taste (23) drücken.
- 3 Sofort servieren.

Hinweis: Anstelle von Ahornsirup kann auch klarer Honig verwendet werden.

Frühstückssmoothie mit Blaubeeren und Haferflocken (mit Naturjoghurt)

	3 Portionen	4 Portionen	
Zubereitungsdauer:	5 Minuten	5 Minuten	
Programmdauer:	2 Minuten	2 Minuten	
Zutaten:			
•	675 g	800 g	fettarmer Naturjoghurt
•	325 ml	400 ml	fettarme Milch
•	45 g	60 g	Haferflocken
•	115 g	150 g	Blaubeeren
•	2 EL	3 EL	klarer Honig

Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten in den herausnehmbaren Behälter (7) füllen und mit einem Holzlöffel umrühren.
- 2 Den Deckel (4) aufsetzen, die Getränk-Funktion (17) auswählen und die Start/Stop Taste (23) drücken.

Häufig gestellte Fragen

Sollten Sie noch Fragen zur Bedienung Ihres Total Control Suppenbereiters haben, schauen Sie in der nachstehenden Liste nach, in der wir die am häufigsten gestellten Fragen beantwortet haben.

Für weitere Unterstützung und Beratung wenden Sie sich bitte an unsere Helpline.

0344 871 0944.

Funktioniert die Heizfunktion, wenn ich den Deckel/4 abnehme?

Nein, aus Sicherheitsgründen wird die Stromzufuhr zum Gerüst unterbrochen, sobald der Deckel abgenommen wird. Die Heizfunktion schaltet sich nur ein, wenn der Deckel (4) aufgesetzt ist und Sie eines der Suppenprogramme eingestellt haben (Cremig (13), Medium (14), Stückig (15), Sautf (16) oder Aufwärmen (18)).

Kann ich den Deckel beim Garen abnehmen?

Der Total Control Suppenbereiter bietet Ihnen beim Garvorgang 1 Minute lang die Gelegenheit, vergessene Zutaten einzufüllen und beim Sautieren (16) umzurühren.

Kann ich mit dem Suppenbereiter auch andere Dinge als Suppen zubereiten?

Nein, die verfügbaren Programme sind ausschließlich für die Zubereitung von delikaten Suppen und Drinks vorgesehen. Befolgen Sie die Rezepte oder passen Sie diese nach Ihrem eigenen Geschmack an.

Kann ich rohes Fleisch aufgrund eines Rezeptes in den Suppenbereiter geben?

Nein, abgesehen von Speck oder kleineren Hackfleischmengen (100 g). Sie sollten das Fleisch zuerst separat garen, bevor Sie es in den Suppenbereiter geben und weitere Zutaten nach Rezept hinzufügen, da der Total Control Suppenbereiter nur für das sanfte Sautieren (16) von Speck oder Zwiebeln vorgesehen ist, sowie das anschließende Aufheizen der Suppe. **WARNUNG: Die Sautf-Funktion ist nicht für das Anbräunen von rohem Fleisch vorgesehen, außer Speck oder Hackfleisch (max. 100 g).**

Wie groß ist das Fassungsvermögen meines Suppenbereiters?

Das Fassungsvermögen Ihres Total Control Suppenbereiters beträgt 1,6 l. Das ist auf Innen- und Außenseite des herausnehmbaren Behälters (7) gekennzeichnet. Achten Sie darauf, dass Sie den Total Control Suppenbereiter nicht über die MAX-Füllmarkierung hinaus befüllen, denn sonst schaltet der Überfüllmelder die Serrator-Schneide (8) aus und auf der LED-Anzeige (21) wird 'AE1d' angezeigt. Falls dies vorkommt, nehmen Sie einfach einen Teil der Zutaten heraus, so dass die 1600 ml-Füllmarkierung nicht überschritten wird, und wischen Sie den Überfüllmelder (5) am Deckel (4) ab. Achten Sie drauf, dass alle Zutaten (inkl. Flüssigkeiten) die 2-Portionen-Füllmarkierung erreichen, da sonst die Mixerfunktion beeinträchtigt werden kann.

Kann ich die Garzeiten in den Programmen für cremige, Medium- und stückige Suppen verändern?

Nein, die Garzeiten sind voreingestellt.

Kann ich eine Dosen- oder Tütensuppe aufwärmen?

Nein. Die Programme sind für diese Art von Suppen nicht vorgesehen. Solche Suppen können einbrennen und das Produkt beschädigen.

Was kann ich tun, wenn mein Total Control Suppenbereiter nicht mehr funktioniert?

Ihr Total Control Suppenbereiter verfügt über einen Sicherheitsthermostat, der die Stromzufuhr unterbricht und das Gerüst abschaltet, um eine Überhitzung zu verhindern, wenn es mindestens 3 mal hintereinander verwendet wird. Entfernen Sie in diesem Fall alle Zutaten aus dem herausnehmbaren Behälter und lassen Sie den Total Control Suppenbereiter 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder benutzen.

Wenn die Mixerfunktion (19) über 20 Sekunden lang ununterbrochen verwendet wird, wird der Strom durch eine Sicherheitsabschaltung getrennt, um eine Überhitzung zu verhindern. Wenn dies vorkommt, warten Sie 10 Sekunden lang, bevor Sie die Mixerfunktion (19) erneut benutzen.

Kann ich in meinem Total Control Suppenbereiter auch kalte Suppen, z. B. Gazpacho, zubereiten?

Ja, aber Sie müssen die Suppe zuerst mit dem Programm für cremige (13), Medium (14) oder stückige (15) Suppen kochen. Lassen Sie sie dann vor dem Servieren einfach abkühlen, oder stellen Sie sie in den Kühlschrank.

Was ist zu tun, wenn Lebensmittel am Boden des Total Control Suppenbereiters anbrennen?

Stärke und Zucker in einigen Lebensmitteln können anbrennen, wenn sie in direktem Kontakt mit dem Boden des herausnehmbaren Behälters kommen. Um dies zu vermeiden, geben Sie eine halbe Tasse Wasser oder Brühe in den Total Control Suppenbereiter, bevor Sie feste Zutaten hineingeben. Füllen Sie danach die restliche Flüssigkeit gemäß Angaben in Ihrem Rezept ein.

Abbrechen oder ändern von Programmen

Wenn Sie ein falsches Programm ausgewählt haben und die Start/Stop Taste (23) bereits gedrückt wurde, oder wenn Sie ein Programm abbrechen möchten, halten Sie die Start/Stop Taste (23) 2 Sekunden lang gedrückt. Drücken Sie dann die Modustaste (22) zur Auswahl des korrekten Programms und starten Sie das Programm mit der Start/Stop Taste (23).

Ansprechpartner

Helpline

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

Halten Sie den Gerüstenamen sowie die Modell- und Seriennummer bereit, wenn Sie uns anrufen, damit Ihnen schneller geholfen wird.

Sprechen Sie mit uns

Haben Sie Fragen oder Anregungen oder benötigen Sie großartige Tipps oder Rezeptideen, um unsere Gerüste optimal zu nutzen, beteiligen Sie sich online:

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

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerüst 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 Gerüst 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 Gerüst innerhalb der Gewährleistung als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline

Falls das Gerüst während der 2-jährigen Gewährleistung aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerüst 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 Gerüst im Einklang mit den Anweisungen des Herstellers benutzt worden sein. Beispielsweise muss das Gerüst 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 Gerüst 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 Gerüst für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
- 5 das Gerüst 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


P

Características

- (1) Pega da Tampa
- (2) Painel de controlo
- (3) Selo
- (4) Tampa
- (5) Sensor de transbordo
- (6) Alojamento do motor
- (7) Recipiente amovível
- (8) Lâmina Serrator
- (9) Botão de ejeção do recipiente
- (10) Corpo do jarro
- (11) Pega do jarro
- (12) Tomada
- (13) Indicador da função Cremosa
- (14) Indicador da função Média
- (15) Indicador da função Pedacos
- (16) Indicador da função Salteado
- (17) Indicador da função Bebidas
- (18) Indicador da função Reaquecer
- (19) Indicador da função Misturar
- (20) Indicador da função Pré-limpeza
- (21) Ecrã LED
- (22) Botão de Modo
- (23) Botão iniciar/parar
- (24) Botão de dose
- (25) Indicador Manter quente

Antes da primeira utilização

É importante limpar a sua Máquina de Fazer Sopa Total Control antes da primeira utilização ou se não a tiver utilizado durante bastante tempo. Consulte a secção "Limpeza fácil" para obter mais informações.

Ao utilizar pela primeira a Máquina de Fazer Sopa Total Control, poderá notar fumo/vapor a sair da tampa; este é um processo normal e deve-se ao lubrificante utilizado em algumas peças do aparelho durante o processo de fabrico. Após algumas utilizações desaparece.

Como utilizar a sua Máquina de Fazer Sopa Total Control

- 1** Certifique-se de que a Máquina de Fazer Sopa Total Control se encontra desligada da alimentação elétrica.
- 2** Retire a tampa (4) cuidadosamente para não tocar na lâmina Serrator (8). **AVISO: Lâmina afiada.**
- 3** Coloque todos os ingredientes no recipiente amovível (7). Adicione o líquido em último lugar, enchendo até à quantidade pretendida, assinalada no recipiente amovível (7). Consulte as receitas individuais para obter mais informações relativamente à quantidade de líquido.
- 4** Coloque a tampa (4) no jarro (10) certificando-se de que encaixa corretamente na posição.
Pode ter de torcer a tampa/base do motor para permitir que a lâmina (8) passe pelos ingredientes para colocar a tampa (4) no jarro (10) corretamente.

- 5** Ligue o cabo à tomada de alimentação elétrica (12).
- 6** Prima o botão de modo (22) para selecionar o programa. O indicador da função Cremosa (13) acende-se. Continue a premir o botão de modo (22) para aceder às definições. Selecione o indicador da função Cremosa (13) para uma sopa cremosa.
- 7** Selecione o indicador da função Média (14) para uma sopa média.
- 8** Selecione o indicador da função Pedacos (15) para fazer uma sopa com pedaços.
- 9** Prima o botão Iniciar/Parar (23) e o tempo de cozedura inicia a contagem decrescente no ecrã LED (21). O controlo de doses está definido para 2 doses. Se necessitar de 3 ou 4 doses, tem de regular a definição antes de premir o botão Iniciar/Parar (23). Consulte o controlo de doses na página 8.

A função Cremosa e de bebidas está regulada para 3 doses.

- 10** Depois de terminar, a Máquina de Fazer Sopa Total Control emite um sinal sonoro durante 10 segundos. Desligue da corrente elétrica, retire a tampa (4) e sirva.

AVISO: Exerça cuidado ao retirar a tampa (4) ao fazer sopa para evitar salpicos de líquidos quentes e vapor.

Como utilizar o Controlo de doses

- 11** Certifique-se de que a Máquina de Fazer Sopa Total Control se encontra desligada da alimentação elétrica. Retire a tampa (4) cuidadosamente para não tocar na lâmina Serrator (8). **AVISO: Lâmina afiada.**
- 12** Encha a Máquina de Fazer Sopa Total Control até ao nível apresentado no recipiente amovível (7) para obter a dose pretendida. Consulte as receitas individuais para obter mais informações.
- 13** Coloque a tampa (4) no jarro (10), certificando-se de que se encontra corretamente encaixada e ligue a Máquina de Fazer Sopa Total Control à corrente elétrica. Consulte a página 7.
- 14** Prima o botão de modo (22) para selecionar o programa. O indicador da função Cremosa (13) acende-se. Continue a premir o botão de modo (22) para aceder às definições para selecionar a consistência da sua sopa.
- 15** Depois de selecionar a consistência da sua sopa, prima o botão de doses (24) para selecionar a dose de sopa que pretende fazer (2, 3 ou 4).
NOTA: O controlo de doses só se encontra disponível para algumas receitas. Consulte as receitas a partir da página 16 para obter detalhes.
- 16** Prima o botão Iniciar/Parar (23) e o tempo de cozedura inicia a contagem decrescente no ecrã LED (21). Depois de terminar, a Máquina de Fazer Sopa Total Control emite um sinal sonoro durante 10 segundos. Desligue da corrente elétrica, retire a tampa (4) e sirva.
NOTA: Dependendo do tipo de sopa que está a fazer, os ingredientes absorvem o líquido adicionado e podem reduzir de volume, pelo que as doses podem ser mais pequenas que os volumes iniciais.

Como utilizar a função Saltear

- 17** Certifique-se de que a Máquina de Fazer Sopa Total Control se encontra desligada da alimentação elétrica. Retire a tampa (4) cuidadosamente para não tocar na lâmina Serrator (8). **AVISO: Lâmina afiada.**
- 18** Coloque um pouco de óleo no recipiente amovível (7). Ligue a Máquina de Fazer Sopa à alimentação elétrica.
- 19** Prima o botão de modo (22) até que o indicador da função Saltear (16) esteja realçado. Coloque novamente a tampa (4).
- 20** Prima o botão Iniciar/Parar (23) e a sua Máquina de Fazer Sopa começa a aquecer.
- 21** Após um minuto, retire a tampa (4) e junte cuidadosamente os ingredientes para saltear no recipiente amovível (7). Coloque novamente a tampa (4) e permita que o programa continue. Poderá ter de remover a tampa e mexer os ingredientes a meio do processo; consulte as receitas individuais a partir da página 16.

AVISO: Junte cuidadosamente os ingredientes para evitar salpicos de gordura.

- 22** Depois de terminar, prima o botão Iniciar/Parar (23). Junte os restantes ingredientes ao recipiente amovível (7) e inicie o processo de cozedura da sopa, selecionando o programa de sopa pretendido, como se mostra na página 7.

Quando retirar a tampa (4) durante a função de Saltear para mexer ou acrescentar ingredientes, basta colocar novamente a tampa (4) para continuar o processo. A tampa (4) tem de estar colocada para continuar a saltear. A memória da Máquina de Fazer Sopa retém a definição, pelo que não é necessário reiniciar.

Como utilizar a função Bebidas

- 23** Certifique-se de que a Máquina de Fazer Sopa Total Control se encontra desligada da alimentação elétrica. Retire a tampa (4) cuidadosamente para não tocar na lâmina Serrator (8). **AVISO: Lâmina afiada.**
- 24** Coloque os ingredientes para 3 ou 4 doses no recipiente amovível (7). Por último, adicione o líquido.
- 25** Coloque a tampa (4) no jarro (10), certificando-se de que se encontra corretamente encaixada e ligue a Máquina de Fazer Sopa Total Control à corrente elétrica.
- 26** Prima o botão de modo (22) até que o indicador da função Bebidas (17) esteja realçado.
- 27** Prima o botão Iniciar/Parar (23) e o tempo de cozedura inicia a contagem decrescente no ecrã LED (21).

NOTA: A função de Bebidas só pode ser utilizada para 3 ou 4 doses. O tamanho da dose não tem de ser definido.

- 28** Depois de terminar, a Máquina de Fazer Sopa Total Control emite um sinal sonoro durante 10 segundos. Desligue da corrente elétrica, retire a tampa (4) e sirva.

Como utilizar a função Reaquecer

- 29** Certifique-se de que a Máquina de Fazer Sopa Total Control se encontra desligada da alimentação elétrica. Retire a tampa (4) cuidadosamente para não tocar na lâmina Serrator (8). **AVISO: Lâmina afiada.**
- 30** Coloque a sopa caseira que pretende reaquecer no recipiente amovível (7). 2 doses no mínimo, 4 doses no máximo.
- 31** Coloque a tampa (4) no jarro (10) certificando-se de que encaixa corretamente na posição. Ligue a Máquina de Fazer Sopa à alimentação elétrica.
- 32** Prima o botão de modo (22) até que o indicador da função Reaquecer (18) esteja realçado. Prima o botão de Dose (24) para selecionar o tamanho da dose (2, 3 ou 4).
- 33** Prima o botão Iniciar/Parar (23) e o tempo de cozedura inicia a contagem decrescente no ecrã LED (21).
- 34** Depois de terminar, a Máquina de Fazer Sopa Total Control emite um sinal sonoro durante 10 segundos. Desligue da corrente elétrica, retire a tampa (4) e sirva.

NOTA: O tamanho da dose correto deve ser selecionado no painel de controlo de acordo com as doses de sopa adicionadas; o incumprimento desta instrução resulta no aquecimento da sopa à temperatura incorreta.

A consistência da sopa pode variar após o processo de reaquecimento.

Ao reaquecer sopa com pedaços maiores, a sopa adquire uma consistência mais cremosa.

Como utilizar a função Triturar

- 35** Certifique-se de que a Máquina de Fazer Sopa Total Control se encontra desligada da alimentação elétrica. Retire a tampa (4) cuidadosamente para não tocar na lâmina Serrator (8). **AVISO: Lâmina afiada.**
- 36** Coloque a sopa com pedaços no recipiente amovível (7). **NOTA: Utilizar apenas para triturar sopas com pedaços ou médias ou outros alimentos cozinhados macios.**
- 37** Coloque a tampa (4) no jarro (10) certificando-se de que encaixa corretamente na posição. Ligue a Máquina de Fazer Sopa à corrente elétrica.
- 38** Prima o botão de modo (22) até que o indicador da função Triturar (19) esteja realçado.
- 39** Prima sem soltar o botão Iniciar/Parar (23) para obter o tempo de trituração pretendido. Esta é uma definição manual que permite triturar até 20 segundos e para automaticamente ao retirar o dedo do botão. Se necessitar de misturar por mais alguns segundos, repita o processo.
- 40** Desligue da corrente elétrica, retire a tampa (4) e sirva.

ALTERNATIVA: Se pretender triturar sopa que tenha feito no recipiente amovível (7), continue a partir do passo 4.

Como utilizar a função Pré-limpar

- 41** Certifique-se de que a Máquina de Fazer Sopa Total Control se encontra desligada da alimentação elétrica. Retire a tampa (4) cuidadosamente para não tocar na lâmina Serrator (8). **AVISO: Lâmina afiada.**
- 42** Verta 800 ml de água no recipiente amovível (7) e junte um pouco de detergente da louça.
- 43** Coloque a tampa (4) no jarro (10) certificando-se de que encaixa corretamente na posição. Ligue a Máquina de Fazer Sopa à alimentação elétrica.
- 44** Prima o botão de modo (22) até que o indicador da função Pré-limpar (20) esteja realçado.
- 45** Prima o botão Iniciar/Parar (23) e o tempo de processamento inicia a contagem decrescente no ecrã LED (21). O programa Pré-limpar tem uma duração de 4 minutos.
- 46** Quando o ciclo de Pré-limpeza chegar ao fim, certifique-se de que desliga a Máquina de Fazer Sopa da corrente elétrica. Retire a tampa (4) cuidadosamente para não tocar na lâmina Serrator (8). **AVISO: Lâmina afiada.**

NOTA: A função Pré-limpar limpa apenas a base. É necessária limpeza adicional para o recipiente amovível (7) e para a tampa (4). Consulte a secção Limpeza fácil na página 32. Enxague a sua Máquina de Fazer Sopa até que a água saia limpa sem formar bolas de sabão.

AVISO: Exerça cuidado ao pegar no recipiente amovível (7) que está quente após o ciclo Pré-limpar.

Limpeza fácil

A Máquina de Fazer Sopa Total Control possui a função Pré-limpar (20). Consulte a página 13. Nota: A função Pré-limpar ajuda apenas a limpar a base do recipiente amovível (7). Poderá ser necessária limpeza adicional.

Embora a Máquina de Fazer Sopa Total Control não possa ser lavada na máquina de lavar louça, é simples e fácil de limpar. Após a utilização, basta limpar a base do motor (6) e a lâmina Serrator (8) com um pano com água quente e detergente e secar.

NÃO mergulhe a tampa ou o jarro em água.

O recipiente amovível (7) da Máquina de Fazer Sopa Total Control pode ser retirado do jarro (10) para limpar. Basta premir o botão de libertação do recipiente (9) e retirar. Lave o recipiente amovível (7) à mão com água quente e detergente e limpe o jarro com um pano macio humedecido.

Certifique-se de que os contactos do recipiente amovível são cuidadosamente secos após a lavagem. Para instalar o recipiente amovível no jarro, certifique-se de que está corretamente alinhado e pressione para encaixar.

Alguns tipos de alimentos podem queimar quando entram em contacto com o elemento de aquecimento da base. Se isto acontecer, selecione a função Pré-limpar. Se as manchas permanecerem, trata-se de descoloração e permanecerá assim. Esta situação não afeta o desempenho ou a qualidade dos cozinhados produzidos. Não utilize esfregões abrasivos na Máquina de Fazer Sopa Total Control pois podem ocorrer danos.

Retirar e substituir o vedante 47

Ocasionalmente, poderá ser necessário retirar o vedante da tampa (3) para limpar. Lave com água quente com detergente, enxague e seque cuidadosamente antes de colocar novamente.

- 43** **AVISO: NÃO mergulhe a tampa ou o jarro em água, uma vez que estes incluem componentes elétricos que poderão ser danificados pela água. Não permita a entrada de água nos componentes elétricos.**

Seque completamente antes de utilizar.

Utilizar a sua máquina de fazer sopa

A sua Máquina de Fazer Sopa Total Control inclui 3 programas de sopas e 1 programa de bebidas.

Selecione o programa da sua preferência:

Creмоса... (13)

O programa de sopa Cremosa é perfeito para deliciosas receitas de sopas com uma consistência cremosa. O programa assegura que os ingredientes são misturados com a consistência correta e cozinhados cuidadosamente à temperatura certa. (O programa tem uma duração de 21 minutos para 4 doses e logo em seguida a sua sopa estará pronta para servir e desfrutar!)

Definição Média (14)

O programa de sopa Média é ideal para deliciosas receitas de sopas com uma consistência média. O programa tem uma duração de 25 minutos para 4 doses e logo em seguida a sua sopa estará pronta para servir e desfrutar!

Definição Pedacos (15)

O programa de sopa Pedacos é ideal para receitas de sopas rústicas com uma consistência mais incorporada. O programa permite que os ingredientes sejam aquecidos durante mais tempo para que os ingredientes aos pedacos sejam totalmente cozinhados. O programa tem uma duração de 28 minutos para 4 doses. No caso da sopa com pedacos, há um processo de aquecimento mas não de mistura. Por isso, é recomendável que corte os vegetais em cubos pequenos. Se a sua sopa tiver demasiados pedacos depois de feita, selecione a função Triturar para obter a consistência desejada. Prima sem soltar o botão Iniciar/Parar durante 5 segundos e verifique.

Salteada... (16)

A função Salteado aquece a Máquina de Fazer Sopa de modo a que alimentos como cebolas ou pedacos de bacon possam ser salteados antes dos restantes ingredientes serem adicionados à sopa. Junte um pouco de óleo ao recipiente amovível (7), selecione a função Salteado e prima o botão Iniciar/Parar (23). Aqueça o óleo durante um minuto antes de adicionar os ingredientes. A função Salteado só está disponível quando a tampa (4) estiver colocada no jarro (10). **A função Salteado está desativada enquanto a tampa estiver retirada. Nota: Não utilize a função Salteado por mais de 10 minutos.**

Bebidas (17)

A definição Bebidas na Máquina de Fazer Sopa Total Control é ideal para fazer smoothies ou batidos com ingredientes frescos. Para receitas de bebidas, consulte as páginas 29-30. O programa tem uma duração de 2 minutos após os quais a sua bebida está

pronta a servir. A definição Bebidas não aquece os ingredientes, pelo que é perfeita para bebidas frescas nos dias mais quentes.

Nota: Não coloque cubos de gelo na sua Máquina de Fazer Sopa Total Control.

Uma mistura perfeita! (19)

A definição Triturar permite misturar um pouco mais a sopa até obter a consistência desejada, se necessário. Esta função não implica o aquecimento adicional da sopa.

Para aceder a esta função, depois de cozinhar, prima o botão Iniciar/Parar para sair do modo Manter Quente. Retire a tampa e consulte a página 12, seguindo os passos 4 - 6.

Manter Quente

Quando o programa da sopa estiver concluído, a unidade entra no modo Manter Quente e indica este modo no painel de controlo (2). Se pretende servir a sopa de imediato, levante a tampa e sirva. O modo Manter Quente chega ao fim ao retirar a tampa.

Guia de programas

Cremosa	19, 21 minutos	3, 4
Média	22, 24, 26 minutos	2, 3, 4
Pedaços	25, 27, 29 minutos	2, 3, 4
Salteado	Máx. 10 minutos	-
Bebidas	2 minutos	3, 4
Reaquecer	11, 14, 17 minutos	2, 3, 4
Triturar	Conforme necessário	Máx. 4
Pré-limpar	4 minutos	-
Manter Quente	30 minutos	2, 3, 4

Receitas

Desenvolvemos receitas para utilizar na sua Máquina de Fazer Sopa Total Control, de sopas ricas e intensas a smoothies e batidos refrescantes.

A definição Pedaços (15) cozinha apenas os alimentos, não os corta. Se, depois de cozinhar, a sopa tiver demasiados pedaços para o seu gosto, pode utilizar a definição Triturar (19) para passar alguns dos pedaços.

As receitas foram desenvolvidas de acordo com os níveis de funcionamento mínimo e máximo da Máquina de Fazer Sopa Total Control (800 ml-1600 ml).

As receitas foram desenvolvidas para as consistências cremosa, média e com pedaços, com quantidades de ingredientes para 2, 3 ou 4 doses.

NOTA: As 2 doses só estão disponíveis para as receitas de sopas com consistências média e pedaços.

Função Cremosa (13)

Sopa de Vegetais Básica

	3 doses	4 doses	
Tempo de preparação:	5 minutos	5 minutos	
Tempo de cozedura:	19 minutos	21 minutos	
Definições:	Cremosa	Cremosa	
Ingredientes:	525 g	700 g	Legumes, incluindo aipo, nabo, batata, cenoura, cebola, pastinaca, todos cortados caldo de legumes quente ervas variadas sal e pimenta

Método:

- 1 Coloque todos os legumes no recipiente amovível (7), junte o caldo até ao nível pretendido para a receita e mexa com uma colher de pau.
- 2 Junte ervas aromáticas variadas, selecione a função Cremosa (13), o tamanho da dose pretendido e prima o botão Iniciar/Parar (23).
- 3 Ao terminar, verifique os temperos e sirva.

Sopa de Tomate e Manjeriço Simples

	3 doses	4 doses	
Tempo de preparação:	5 minutos	5 minutos	
Tempo de cozedura:	19 minutos	21 minutos	
Definições:	Cremosa	Cremosa	
Ingredientes:	<ul style="list-style-type: none"> • 110 g • 220 g • 75 g • 300 g • ¼ colher de sopa • 1 • 5 g • Aprox. 500 ml 	<ul style="list-style-type: none"> 150 g 300 g 100 g 400 g 1 colher de sopa 1 7 g Aprox. 700 ml 	<ul style="list-style-type: none"> cebola vermelha aos cubos batatas, aos cubos cenouras, cortadas tomate em lata, cortado polpa de tomate dente de alho, esmagado folhas de manjeriço, cortadas grosseiramente caldo de galinha quente

Método:

- 1 Coloque os legumes no recipiente amovível (7).
- 2 Junte os restantes ingredientes e, por último, junte o caldo até ao nível pretendido e mexa com uma colher de pau.
- 3 Coloque a tampa (4), selecione a função Cremosa (13), defina o número de doses desejado e prima o botão Iniciar/Parar (23).
- 4 Depois de terminar, junte sal e pimenta preta acabada de moer a gosto.

Função Média (14)

Sopa de cogumelos

	2 doses	3 doses	4 doses	
Tempo de preparação:	15 minutos	15 minutos	15 minutos	
Salteado:	10 minutos	10 minutos	10 minutos	
Tempo de cozedura:	21 minutos	23 minutos	25 minutos	
Definições:	Média	Média	Média	
Ingredientes:				
	• 310 g	465 g	625 g	cogumelos, finamente cortados
	• 1 colher de sopa	1½ colher de sopa	2 colheres de sopa	azeite
	• 75 g	115 g	150 g	cebola, picada
	• 60 g	85 g	120 g	aipo, cortado
	• 1	1	2	dente de alho, esmagado
	• 5 g	7 g	10 g	salsa fresca, cortada grosseiramente
	• Aprox. 400 ml	Aprox. 530 ml	Aprox. 700 ml	caldo de legumes quente
	• 75 ml	115 ml	150 ml	natas
				sal e pimenta preta acaba de moer

Método:

- Coloque o óleo no recipiente amovível (7), coloque a tampa (4), selecione a função Salteado (16) e prima o botão Iniciar/Parar (23). Aqueça durante 1 minuto.
- Cuidadosamente, junte a cebola, o aipo, o alho, a salsa e metade dos cogumelos, mexa com uma colher de pau e salteie durante 4 minutos, mexendo ocasionalmente. (Os cogumelos cozinhados reduzem de volume).
- Junte os restantes cogumelos ao recipiente amovível (7), mexa e salteie por mais 5 minutos, mexendo ocasionalmente.
- Junte cuidadosamente o caldo até ao nível pretendido para a receita. Selecione a função Média (14), o tamanho da dose pretendido e prima o botão Iniciar/Parar (23).
- No fim do tempo de cozedura, junte as natas, mexa com uma colher de pau e tempere a gosto.

Sopa de cenoura e coentros

	2 doses	3 doses	4 doses	
Tempo de preparação:	15 minutos	15 minutos	15 minutos	
Tempo de cozedura:	21 minutos	23 minutos	25 minutos	
Definições:	Média	Média	Média	
Ingredientes:				
	• 50 g	75 g	100 g	cebola, picada
	• 60 g	90 g	120 g	aipo, finamente picado
	• 250 g	375 g	500 g	cenouras, cortadas em cubos pequenos
	• ½ colher de sobremesa rasa		¾ colher de sobremesa rasa	1 colher de sobremesa rasa coentros em grão
	• 7 g	12 g	15 g	coentros frescos, cortados
	• Aprox. 400 ml	Aprox. 600 ml	Aprox. 800 ml	caldo de legumes quente
	• 25 - 50 ml	50 - 100 ml	50 - 100 ml	leite meio gordo
				sal e pimenta a gosto

Método:

- Coloque a cebola, o aipo, as cenouras, os coentros em grão e frescos no recipiente amovível (7) e mexa com uma colher de pau.
- Junte o caldo até ao nível pretendido, selecione a função Média (14), o número de doses desejado e, em seguida, prima o botão Iniciar/Parar (23).
- No fim da cozedura, misture leite suficiente e misture com a colher de pau para obter a consistência pretendida e tempere a gosto.
- Sirva com folhas de coentros cortadas a gosto.

Função Pedacos (15)

Pistou Francês

	2 doses	3 doses	4 doses	
Tempo de preparação:	15 minutos	15 minutos	15 minutos	
Tempo de cozedura:	24 minutos	26 minutos	28 minutos	
Definições:	Pedaços	Pedaços	Pedaços	
Ingredientes:				
	• 75 g	110 g	150 g	curgetes, cortadas em cubos pequenos
	• 35 g	50 g	70 g	batatas, cortadas em cubos pequenos
	• 35 g	50 g	70 g	cebola, finamente picada
	• 25 g	35 g	50 g	cenouras, cortadas em cubos pequenos
	• 200 g	300 g	400 g	tomate em lata, cortado
	• 25 g	35 g	50 g	ervilhas
	• 25 g	35 g	50 g	vagens cortadas em pedaços de 1 cm
	• 25 g	35 g	50 g	Esparquete, cortado em pedaços pequenos
	• Aprox. 350 ml	Aprox. 475 ml	Aprox. 650 ml	caldo de legumes quente
	• ½ colher de sopa	¾ colher de sopa	1 colher de sopa	polpa de tomate (misturada com o caldo)
				sal e pimenta preta moída

Para servir:

- Pesto
- Queijo Parmesão

Método:

- 1 Coloque os legumes e o esparquete no recipiente amovível (7), junte o caldo de legumes/mistura da polpa de tomate até ao nível pretendido e mexa com uma colher de pau.
- 2 Selecione a função Pedacos (15), defina o número pretendido de doses e prima o botão Iniciar/Parar (23).
- 3 Depois de cozinhar, tempere a gosto e sirva com uma colher de pesto e queijo parmesão ralado.

Caldo de Borrego e Lentilhas de Inverno

	2 doses	3 doses	4 doses	
Tempo de preparação:	20 minutos	20 minutos	20 minutos	
Salteado:	7 minutos	7 minutos	7 minutos	
Tempo de cozedura:	24 minutos	26 minutos	28 minutos	
Definições:	Pedaços	Pedaços	Pedaços	
Ingredientes:				
	• ½ colher de sopa	1 colher de sopa	1 colher de sopa	azeite
	• 35 g	55 g	75 g	borrego picado cru
	• 50 g	75 g	100 g	cebola, finamente picada
	• 1	1½	2	dente de alho, esmagado
	• 25 g	35 g	50 g	cenoura, picada finamente
	• 75 g	110 g	150 g	batata, cortada finamente
	• 50 g	75 g	100 g	nabo, cortado finamente
	• 1½ colher de sopa	2½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	farinha normal
	• 120 g	175 g	235 g	lentilhas verdes cozinhadas em lata, escorridas
	• ¼ colher de sobremesa	½ colher de sobremesa		½ colher de sobremesa rosmaninho fresco cortado
	• ¼ colher de sopa	½ colher de sopa	1 colher de sopa	salsa fresca cortada
	• 1	1	2	folhas de louro
	• ½ colher de sobremesa	½ colher de sobremesa		1 colher de sobremesa Molho Worcestershire
	• Aprox. 450ml	Aprox. 675ml	Aprox. 900ml	caldo de borrego quente

Método:

- Coloque o azeite no recipiente amovível (7), coloque a tampa (4), selecione a função Salteado (16) e prima o botão Iniciar/Parar (23). Após 1 minuto, junte cuidadosamente a carne de borrego picada, coloque a tampa (4) e salteie durante 2 minutos, mexendo ocasionalmente com uma colher de pau até alourar de um modo uniforme.
- Junte cuidadosamente a cebola, o alho, as cenouras, as batatas e nabos ao recipiente amovível (7) e salteie durante 4 minutos. Misture a farinha e, em seguida, junte os restantes ingredientes e caldo quente até ao nível pretendido.
- Mexa com uma colher de pau ou espátula. Prima sem soltar o botão Iniciar/Parar (23) e, em seguida, selecione a função Pedaços (15), o tamanho das doses necessário e prima o botão Iniciar/Parar (23).
- Tempere a gosto e retire as folhas de louro antes de servir.

Função Salteado (16)

Sopa de aipo

	3 doses	4 doses
Tempo de preparação:	10 minutos	10 minutos
Salteado:	7 minutos	7 minutos
Tempo de cozedura:	19 minutos	21 minutos
Definições:	Cremosa	Cremosa

Ingredientes:

• 1 colher de sopa	1 colher de sopa	azeite
• 350 g	450 g	aipo, cortado grosseiramente (incluindo folhas)
• 75g	100g	cebola, picada
• 110 g	150 g	batata, cortada
• Aprox. 700 ml	Aprox. 800 ml	caldo de legumes quente
		sal e pimenta preta moída
		Salsa fresca para guarnecer

Método:

- 1 Coloque o azeite no recipiente amovível (7), coloque a tampa (4), selecione a função Salteado (16) e prima o botão Iniciar/Parar (23). Após 1 minuto, junte cuidadosamente a carne de borrego picada, coloque a tampa (4) e salteie durante 2 minutos, mexendo ocasionalmente com uma colher de pau até alourar de um modo uniforme.
- 2 Junte cuidadosamente a cebola, o alho, as cenouras, as batatas e nabos ao recipiente amovível (7) e salteie durante 4 minutos. Misture a farinha e, em seguida, junte os restantes ingredientes e caldo quente até ao nível pretendido.
- 3 Mexa com uma colher de pau ou espátula. Prima sem soltar o botão Iniciar/Parar (23) e, em seguida, selecione a função Pedacos (15), o tamanho das doses necessário e prima o botão Iniciar/Parar (23).
- 4 Tempere a gosto e retire as folhas de louro antes de servir.

Sopa de brócolos e queijo Stilton

	3 doses	4 doses
Tempo de preparação:	10 minutos	10 minutos
Salteado:	6 minutos	6 minutos
Tempo de cozedura:	19 minutos	21 minutos
Definições:	Cremosa	Cremosa

Ingredientes:

• ¼ colher de sopa	1 colher de sopa	azeite
• 75 g	100 g	cebola, picada
• 180 g	250 g	batatas, aos cubos
• 1	2	dente de alho, esmagado
• 180 g	250 g	floretes e caules de brócolos, grosseiramente cortados
• 750 ml	1 litro	caldo de legumes quente
• 115 g	150 g	Queijo Stilton azul, esfarelado
		pimenta preta acabada de moer
		uma pitada de sal

Método:

- Coloque o óleo no recipiente amovível (7), selecione a função Salteado (16) e prima o botão Iniciar/Parar (23). Aqueça o óleo durante um minuto.
- Cuidadosamente, junte a cebola, mexa com uma colher de pau e salteie durante 3 minutos, mexendo ocasionalmente.
- Junte as batatas e o alho e salteie durante 2 minutos, mexendo ocasionalmente.
- Junte o caldo de legumes (não junte mais do que a quantidade especificada), prima sem soltar o botão Iniciar/Parar (23) e, em seguida, selecione a função Cremosa (13), defina a quantidade da dose necessária e prima o botão Iniciar/Parar (23).
- Quando restarem 11 minutos no temporizador, junte cuidadosamente os brócolos e, em seguida, mexa com uma colher de pau.
- Quando o programa chegar ao fim, junte o queijo Stilton, selecione a função Triturar (19) e prima sem soltar o botão Iniciar/Parar (23) até obter a consistência desejada.
- Retifique os temperos (a sopa pode não precisar de qualquer sal) e sirva.

Nota: a batata engrossa a sopa. Se preferir utilizar uma quantidade inferior à recomendada, a sopa terá uma consistência mais fina.

Função Bebidas (17)

Batido de manteiga de amendoim

	3 doses	4 doses
Tempo de preparação:	5 minutos	5 minutos
Tempo do programa:	2 minutos	2 minutos

Ingredientes:

• 900 ml	1,2 L	leite meio gordo
• 125 g	175 g	gelado de baunilha
• 4½ colheres de sopa rasas		6 colheres de sopa rasas manteiga de amendoim cremosa
• 4½ colheres de sopa	6 colheres de sopa	xarope de ácer

Método:

- Coloque todos os ingredientes no recipiente amovível (7) e mexa com uma colher de pau.
- Coloque a tampa, selecione a função Bebidas (17) e prima o botão Iniciar/Parar (23).
- Sirva imediatamente.

Nota: Pode ser utilizado mel transparente em vez do xarope de ácer.

Smoothie de mirtilos e aveia para o pequeno-almoço (com iogurte natural)

	3 doses	4 doses	
Tempo de preparação:	5 minutos	5 minutos	
Tempo do programa:	2 minutos	2 minutos	
Ingredientes:			
	• 675 g	800 g	iogurte natural magro
	• 325 ml	400 ml	leite meio gordo
	• 45 g	60 g	aveia em flocos
	• 115 g	150 g	mirtilos
	• 2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Mel transparente

Método:

1. Coloque todos os ingredientes no recipiente amovível (7) e mexa com uma colher de pau.
2. Coloque a tampa (4), selecione a função Bebidas (17) e prima o botão Iniciar/Parar (23).

Perguntas frequentes

Se tiver quaisquer questões acerca da utilização da sua máquina de fazer sopa Total Control, consulte a lista abaixo, onde respondemos a algumas das questões mais frequentes.

Se precisar de mais ajuda, contacte a nossa linha de assistência:
0344 871 0944.

A função de aquecimento funciona quando retiro a tampa (4)?

Não. Retirar a tampa corta a alimentação elétrica da unidade para garantir a máxima segurança. A função de aquecimento só é ativada depois de colocar a tampa (4) e selecionar os programas de sopa Cremosa (13), Média (14), Pedacos (15), Salteado (16) ou Reaquecer (18).

Posso retirar a tampa a meio do ciclo?

A Máquina de Fazer Sopa Total Control permite 1 minuto no ciclo para adicionar quaisquer ingredientes em falta e para mexer durante o Salteado (16).

Posso utilizar a minha Máquina de Fazer Sopa para outros cozinhados?

Não. Os programas disponíveis destinam-se a cozinhar a sopa perfeita e bebidas. Siga as receitas e adapte-as ao seu gosto.

Posso utilizar carne crua em receitas de sopa na minha Máquina de Fazer Sopa?

Além do bacon ou de pequenas quantidades de carne picada (100 g), não. Primeiro, deve cozinhar a carne separadamente antes de transferi-la para a sua Máquina de Fazer Sopa com os ingredientes adicionais da sua receita, uma vez que a Máquina de Fazer Sopa Total Control só foi concebida para saltear ligeiramente (16) bacon ou cebola e, em seguida, aquecer a sopa. **AVISO: Não deve utilizar a função de saltear para alourar carne além de bacon ou carne picada (100g máx.).**

Qual é a capacidade da minha Máquina de Fazer Sopa?

A capacidade da Máquina de Fazer Sopa Total Control é de 1600ml. Isto encontra-se assinalado no interior e no exterior do recipiente amovível (7). Certifique-se de que não enche a Máquina de Fazer Sopa Total Control acima desta linha; caso contrário, o detetor de transbordo corta a energia da lâmina Serrator (8) e o ecrã LED (21) mostra a indicação "E1". Se isto acontecer, basta retirar alguns dos ingredientes para que a

marca de 1600ml não seja excedida e limpe o sensor de transbordo (5) na tampa (4). Certifique-se de que os ingredientes (incluindo líquidos) estão acima da linha de 2 doses; o incumprimento desta instrução afeta a função de triturar.

Posso alterar os tempos das definições de sopas Cremosa, Média e Pedacos?

Não. Os tempos para estas definições são predefinidos.

Posso reaquecer sopa em lata/pacote?

Não. Os programas são definidos para fazer a sopa perfeita desde o início. A sopa em lata e de pacote, embora seja prática, pode queimar a base da resistência, provocando danos no produto.

O que acontece se a Máquina de Fazer Sopa Total Control deixar de funcionar?

A sua Máquina de Fazer Sopa Total Control dispõe de um termóstato de segurança que desliga a alimentação e interrompe o funcionamento do aparelho para evitar o sobreaquecimento, se a máquina for utilizada continuamente durante 3 ou mais ciclos. Se isto acontecer, retire quaisquer alimentos do recipiente amovível e permita que a Máquina de Fazer Sopa Total Control arrefeça durante 30 minutos antes de continuar.

Se a função Misturar (19) for utilizada continuamente durante mais de 20 segundos, um corte de segurança irá desligar a alimentação para evitar o sobreaquecimento. Neste caso, aguarde 10 segundos antes de voltar a utilizar a função Misturar (19).

Posso fazer sopas frias, como Gaspacho, na minha Máquina de Fazer Sopa Total Control?

Sim, mas primeiro tem de cozinhar a sopa utilizando as definições Cremosa (13), Média (14) ou Pedacos (15). Em seguida, permita que arrefeça ou coloque no frigorífico antes de saborear.

E se os alimentos se queimarem na base da minha Máquina de Fazer Sopa Total Control?

Devido aos amidos e açúcares de alguns alimentos, podem ocorrer ligeiras queimaduras em caso de contacto direto com o interior da base do recipiente amovível. Para evitar que tal aconteça, adicione metade de um copo de água ou caldo à

Máquina de Fazer Sopa Total Control antes de colocar quaisquer ingredientes sólidos. Em seguida, encha com o líquido restante indicado na sua receita.

Cancelar ou alterar programas

Se selecionou um programa incorretamente e premiu o botão Iniciar/Parar (23) ou se pretender cancelar o programa, basta premir o botão Iniciar/Para (23) durante 2 segundos. Prima o botão de modo (22) para selecionar o programa correto e prima o botão Iniciar/Parar (23) para reiniciar.

Contacte-nos

Linha de atendimento

Se tiver qualquer problema com o seu aparelho, contacte a nossa Linha de atendimento. Provavelmente, poderemos ajudá-lo mais do que a loja onde adquiriu o aparelho.

Quando entrar em contacto conosco sobre quaisquer dúvidas, deve ter o nome do produto, o número do modelo e o número de série disponíveis.

Fale conosco

Se tiver quaisquer questões ou comentários ou se desejar obter dicas ou ideias de receitas para tirar o maior partido dos nossos produtos, visite-nos online:

Blogue: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter: @loveyourmorphy

Website: www.morphyrichards.com

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.

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. Agrafe-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.



Funktioner

- (1) Lågets håndtag
- (2) Kontrolpanel
- (3) Pakning
- (4) Låg
- (5) Overløbsensor
- (6) Motorhus
- (7) Aftageligt kar
- (8) Serratorkniv
- (9) Knap til at frigøre kar
- (10) Kande
- (11) Kandedhåndtag
- (12) Stikkontakt
- (13) Blødfunktionsindikator
- (14) Mellemfunktionsindikator
- (15) Grovfunktionsindikator
- (16) Sautéfunktionsindikator
- (17) Drinksfunktionsindikator
- (18) Genopvarmningsfunktionsindikator
- (19) Blendefunktionsindikator
- (20) Pre-Clean-funktionsindikator
- (21) LED skærm
- (22) Tilstandsknap
- (23) Start-/stopknap
- (24) Portionsknap
- (25) Hold varm-indikator

Før første ibrugtagning

Det er vigtigt at rengøre din suppemaskine inden første brug, eller hvis den ikke er blevet brugt i en længere periode. Se afsnittet om pleje og rengøring for yderligere information.

Når du første gang bruger din suppemaskine, kan du opleve, at der kommer røg/damp fra låget. Dette er normalt og blot fedtstof, som anvendes på visse dele af apparatet, når den bliver fremstillet. Det forsvinder, når du har brugt den et par gange.

Sådan bruges suppemaskinen

- 1** Sørg for, at suppemaskinen er afbrudt fra netstikket.
- 2** Tag låget af (4), og pas på, at du ikke berører serratorkniven (8).
ADVARSEL: Skarp kniv.
- 3** Kom alle dele i det aftagelige kar (7). Kom til sidst væske i, og fyld op til det ønskede niveau angivet på det aftagelige kar (7). Se opskriften for mere information om væske.
- 4** Sæt låget (4) på kanden (10), og sørg for, at det sidder korrekt. Du skal evt. dreje låg/motorhus, for at klingen (8) kan trænge igennem og finde låget (4) på kanden (10) korrekt.
- 5** Sæt ledningen i netstikket (12).
- 6** Tryk på knappen (22) for at vælge program. Funktionsindikatoren (13) lyser. Tryk på funktionsknappen (22) for at vælge indstillinger. Vælg funktionsindikatoren (13) for en blød suppe.
- 7** Vælg mellemfunktionsindikator (14) for mellemsuppe.
- 8** Vælg funktionsindikator (15) for grynet suppe.

- 9** Tryk på Start/Stop (23), hvorefter tilberedningstiden tæller ned på LED-skærmen (21). Portionskontrollen er indstillet til 2 portioner. Ønskes der 3 eller 4 portioner, skal det vælges for valg af Start/Stop (23). Se portionskontrol på side 8.

Funktionen indstilles til 3 portioner.

- 10** Når den er færdig, bipper suppemaskinen i 10 sekunder. Tag stikket ud af stikkontakten, fjern låget (4), og servér.

ADVARSEL: Pas på med at fjerne låget (4), når du laver suppe, så du ikke kommer til at sprøjte med varm væske og damp.

Brug af portionskontrol

- 11** Sørg for, at suppemaskinen er afbrudt fra netstikket. Tag låget af (4), og pas på, at du ikke berører serratorkniven (8). **ADVARSEL: Skarp kniv.**
- 12** Fyld suppemaskinen op til det viste niveau på det aftagelige kar (7), og vælg dermed den ønskede portion. Se opskriften for mere information om væske.
- 13** Sæt låget (4) på kanden (10), og sørg for, at det sidder korrekt, og tilslut suppemaskinen til netstikket. Se side 7.
- 14** Tryk på knappen (22) for at vælge program. Funktionsindikatoren (13) lyser. Tryk på funktionsknappen (22) for at vælge indstillinger og suppens konsistens.
- 15** Efter valg af suppens konsistens skal du trykke på portionsknappen (24) og vælge, hvor mange portioner (2, 3 eller 4) du ønsker.

BEMÆRK: Portionskontrol kun til visse opskrifter. Se opskrifter fra side 16 for detaljer.

- 16** Tryk på Start/Stop (23), hvorefter tilberedningstiden tæller ned på LED-skærmen (21). Når den er færdig, bipper suppemaskinen i 10 sekunder. Tag stikket ud af stikkontakten, fjern låget (4), og servér.

BEMÆRK: Afhængig af den type suppe, du laver, absorberes den tilførte væske og kan reducere mængden, så portionerne bliver mindre, end da du startede.

Brug af sauté-funktion

- 17** Sørg for, at suppemaskinen er afbrudt fra netstikket. Tag låget af (4), og pas på, at du ikke berører serratorkniven (8).
ADVARSEL: Skarp kniv.
- 18** Kom lidt olie i det aftagelige kar (7). Tilslut suppemaskinen til netstikket.
- 19** Tryk på funktionsknappen (22), indtil sautéfunktionsindikatoren (16) lyser. Sæt låget på (4).
- 20** Tryk på Start/Stop (23), suppemaskinen begynder at varme op.
- 21** Efter et minut fjernes låget (4), og ingredienser til sautéring kommer i det aftagelige kar (7). Sæt låget på (4), og lad programmet fortsætte. Du skal måske fjerne låget og røre i ingredienserne undervejs, jf. opskrifterne på side 16.
ADVARSEL: Kom ingredienserne forsigtigt i, og undgå at sprøjte fedtstof.
- 22** Tryk Start/Stop (23), når du er færdig. Kom de andre ingredienser i det aftagelige kar (7), og start suppeprocessen ved at vælge det ønskede suppeprogram jf. side 7.

Når låget (4) er fjernet under sautéring for at røre eller tilføje ingredienser, sættes låget (4) på igen for at fortsætte. Låget (4)

skal være på for at fortsætte sautéring. Suppemaskestens hukommelse gemmer indstillingen, du behøver ikke nulstille den.

Brug af drinksfunktion

- 23** Sørg for, at suppemaskestens er afbrudt fra netstikket. Tag låget af (4), og pas på, at du ikke berører serratorkniven (8).
ADVARSEL: Skarp kniv.
- 24** Kom ingredienser til 3 eller 4 portioner i det aftagelige kar (7). Kom vand til sidst.
- 25** Sæt låget (4) på kanden (10), sørg for det sidder korrekt, og tilslut suppemaskestens til netstikket.
- 26** Tryk på funktionsknappen (22), indtil drinksfunktionsindikatoren (17) lyser.
- 27** Tryk på Start/Stop (23), hvorefter tilberedningstiden tæller ned på LED-skærmen (21).
BEMÆRK: Drinksfunktionen kan kun anvendes til 3 og 4 portioner. Portionsstørrelse behøver ikke vælges.
- 28** Når den er færdig, bipper suppemaskestens i 10 sekunder. Tag stikket ud af stikkontakten, fjern låget (4), og servér.

Brug af genopvarmningsfunktion

- 29** Sørg for suppemaskestens er afbrudt fra netstikket. Tag låget af (4), og pas på, at du ikke berører serratorkniven (8).
ADVARSEL: Skarp kniv.
- 30** Sæt den hjemmelavede suppe, som du ønsker at opvarme, i det aftagelige kar (7). Mindst 2 portioner, max. 4 portioner.
- 31** Sæt låget (4) på kanden (10), og sørg for, at det sidder korrekt. Tilslut suppemaskestens til netspændingen.
- 32** Tryk på funktionsknappen (22), indtil genopvarmningsfunktionens indikator (18) lyser. Tryk på portionsknappen (24), og vælg portionsstørrelse (2, 3 eller 4).
- 33** Tryk på Start/Stop (23), hvorefter tilberedningstiden tæller ned på LED-skærmen (21).
- 34** Når den er færdig, bipper suppemaskestens i 10 sekunder. Tag stikket ud af stikkontakten, fjern låget (4), og servér.

BEMÆRK: Den rette portionsstørrelse skal vælges i kontrolpanelet for at passe med de ønskede suppeportioner, ellers opvarmes suppen ikke ved korrekt temperatur.

Suppens konsistens kan variere afhængig af opvarmningen.

Ved opvarmning af grynet suppe får suppen en blødere konsistens.

Brug af blendefunktion

- 35** Sørg for, at suppemaskestens er afbrudt fra netstikket. Tag låget af (4), og pas på, at du ikke berører serratorkniven (8).
ADVARSEL: Skarp kniv.
- 36** Kom suppen i det aftagelige kar (7).
BEMÆRK: Bruges kun til at blende grynet eller mellem suppe eller andre kogte, bløde ingredienser.
- 37** Sæt låget (4) på kanden (10), og sørg for, at det sidder korrekt. Tilslut suppemaskestens til netstikket.
- 38** Tryk på funktionsknappen (22), indtil blendefunktionsindikatoren (19) lyser.
- 39** Tryk og hold Start/Stop (23) inde for den ønskede blendetid. Men den manuelle indstilling kan du blende i 20 sekunder og stoppe automatisk, når du fjerner fingeren fra knappen. Skal du blende i flere sekunder, skal du gentage processen.
- 40** Tag stikket ud af stikkontakten, fjern låget (4), og servér.

ALTERNATIV: Hvis du ønsker at blende suppe, du har lavet i forvejen i det aftagelige kar (7), skal du fortsætte fra 4.

Brug af rengøringsfunktion

- 41** Sørg for, at suppemaskestens er afbrudt fra netstikket. Tag låget af (4), og pas på, at du ikke berører serratorkniven (8).
ADVARSEL: Skarp kniv.
- 42** Hæld 800 ml vand i det aftagelige kar (7), og kom lidt opvaskemiddel i.
- 43** Sæt låget (4) på kanden (10), og sørg for, at det sidder korrekt. Tilslut suppemaskestens til netstikket.
- 44** Tryk på funktionsknappen (22), indtil rengøringsfunktionsindikatoren (20) lyser.
- 45** Tryk på Start/Stop (23), hvorefter tilberedningstiden tæller ned på LED-skærmen (21). Rengøringsprogrammet kører i 4 minutter.
- 46** Når rengøringen er afsluttet, skal du sørge for at afbryde suppemaskestens fra netstikket. Tag låget af (4), og pas på, at du ikke berører serratorkniven (8).
ADVARSEL: Skarp kniv.

BEMÆRK: Rengøringsfunktionen gør kun bunden ren. Du skal gøre det aftagelige kar (7) og låget (4) rent separat. Læs på side 32 om rengøring. Skyl suppemaskestens med vand, indtil vandet er fri for sæbebobler.

ADVARSEL: Det aftagelige kar (7) kan være varmt efter rengøringen.

En drøm at gøre ren

Suppemaskinen har en rengøringsfunktion (20). Se side 13. Bemærk: Rengøring er kun til rengøring af bunden af det aftagelige kar (7). Der kan være behov for yderligere rengøring.

Suppemaskinen kan ikke vaskes i en opvaskemaskine, men den er enkel og nem at gøre ren. Tør motorhuset (6) og serratorkniven (8) af med varmt sæbevand efter brug, og lad tørre.

MÅ IKKE nedsænke låg eller kande i vand.

Suppemaskinens aftagelige kar (7) kan fjernes fra kanden (10) og gøres rent. Tryk på frigørelsesknappen (9), og fjern. Håndvask det aftagelige kar (7) i varmt sæbevand, og tør kanden af med en blød og fugtig klud.

Sørg for, at kontakterne på det aftagelige kar er helt tørre efter vasken. Sæt det aftagelige kar på kanden igen, sørg for, at det vender korrekt, og sæt det på plads.

Visse typer mad kan brænde på, hvis de kommer i kontakt med bundens varmelegeme. Sker det, vælges rengøringsfunktionen. Er der fortsat pletter, er det permanent misfarvning. Det påvirker ikke ydeevnen eller kvaliteten af den mad, du laver. Brug ikke skuremiddel eller ridsesvamp på suppemaskinen, da det kan medføre skade.

Flytning og udskiftning af pakning 47

Det kan være nødvendigt at fjerne lågets pakning (3) ved rengøring. Vask med varmt sæbevand, skyl og tør forsigtigt, inden det sættes på igen.

48 ADVARSEL: Nedsæk IKKE låget eller kanden i vand, da de indeholder elektriske dele, der kan blive beskadiget af vand. Der må ikke komme vand på de elektriske forbindelser.

Tør grundigt inden brug.

Brug af suppemaskinen

Din suppemaskine har 3 suppeprogrammer og 1 drinksprogram.

Vlg det ønskede program:

Blødt gør det.. (13)

Det bløde suppeprogram er perfekt til lækre supper med ekstra blød konsistens. Programmet sørger for, at ingredienserne blendes til den rette konsistens, og at de tilberedes skånsomt til den rette temperatur. (Programmet kører i 21 minutter til 4 portioner og så er suppen klar til at blive serveret og nydt!)

Mellemindstilling (14)

Mellessuppeprogram er perfekt til lækre supper med mellem konsistens. Programmet kører i 25 minutter til 4 portioner og så er suppen klar til at blive serveret og nydt!

Grov mindstilling (15)

Det grove suppeprogram er perfekt til lækre supper med grynet konsistens. Programmet sørger for, at ingredienserne varmes op i længere tid, så de klumpede ingredienser koges helt igennem. Programmet kører i 28 minutter til 4 portioner. Ved tilberedning af grov suppe er der ingen blendning, kun opvarmning. Det anbefales derfor, at du skærer evt. grøntsager ud i små tern. Er suppen lidt for grov efter kogningen, så vælg blendefunktion og få den ønskede konsistens. Tryk og hold start-/stopknappen (5) nede i 5 sekunder.

Sauté... (16)

Sauté-funktionen opvarmer suppemaskinen, så fx løg og baconstykker kan sautéres inden resten af ingredienserne kommer i suppen. Kom lidt olie i det aftagelige kar (7), vælg sauté-funktion og tryk på Start/Stop (23). Opvarm olien et minut før de andre ingredienser kommer i. Sauté-funktionen virker kun, når låget (4) sidder på kanden (10).

Sauté-funktionen deaktiveres, når låget tages af. Bemærk: Anvend ikke sauté-funktionen i mere end 10 minutter.

Drinks (17)

Drinksindstillingen i din suppemaskine er ideel til at lave smoothies eller milkshakes af friske råvarer. Drinksopskrifter, se side 29-30. Programmet kører i 2 minutter, før din drink kan serveres. Drinksindstillingen opvarmer ikke ingredienserne, så den er perfekt til kolde drinks i varmt vejr.

Bemærk: Kom ikke isterninger i din suppemaskine.

En perfekt blendning! (19)

Gør det muligt at blende suppen yderligere til din ønskede konsistens, hvis det er nødvendigt. Funktionen virker uden yderligere opvarmning.

Vælg funktionen efter kogning ved at trykke på Start/Stop for at afslutte varmfunktionen. Tag låget af og følg side 12, trin 4 - 6.

Hold varm

Når suppeprogrammet er færdigt, omstilles til varmfunktionen som det fremgår af kontrolpanelet (2). Ønsker du at servere din suppe med det samme, så løft låget og server. Varmefunktionen stopper, når låget tages af.

Programvejledning

Blød	19, 21 min.	3, 4
Mellem	22, 24, 26 min.	2, 3, 4
Grov	25, 27, 29 min.	2, 3, 4
Sauté	Maks. 10 min.	-
Drinks	2 min.	3, 4
Opvarm igen	11, 14, 17 min.	2, 3, 4
Blendning	Efter behov	Maks. 4
Forvarmning	4 min.	-
Hold varm	30 min.	2, 3, 4

Opskrifter

Vi har en række opskrifter til dig og din nye suppemaskine, lige fra solide supper og forfriskende smoothies og milkshakes.

Med den grove indstilling (15) koges ingredienserne kun og de snittes ikke. Hvis suppen bagefter er lidt for grov til din smag, så brug blendefunktionen (19) til at bryde den lidt op. Opskrifterne er lavet til niveauerne for min. og maks. for suppemaskinen (800 ml-1600 ml). Opskrifterne er til bløde, mellem og grove resultater og til 2, 3 eller 4 portioner.
BEMÆRK: 2 portioner kan kun vælges for mellem og grove supper.

Blød funktion (13)

Blandet grøntsagssuppe

	3 portioner	4 portioner	
Forberedelsestid:	5 minutter	5 minutter	
Tilberedningstid:	19 minutter	21 minutter	
Indstilling:	Blød	Blød	
Ingredienser:	525g	700g	grøntsager med selleri, kålrøe, kartoffel, gulerod, løg, pastinak, alt hakkesd varm grøntsagsbouillon knivspids blandet urt salt og peber

Fremgangsmåde:

- 1 Kom alle grøntsager i det aftagelige kar (7), kom bouillon i til det ønskede niveau ifølge opskriften og rør med træske.
- 2 Kom et knivspis blandet urt i, vælg blød funktion (13), ønsket portionsstørrelse og tryk Start/Stop (23).
- 3 Når det er klar, smages til og serveres.

Enkel tomat- og basilikumssuppe

	3 portioner	4 portioner	
Forberedelsestid:	5 minutter	5 minutter	
Tilberedningstid:	19 minutter	21 minutter	
Indstilling:	Blød	Blød	
Ingredienser:	• 110g • 220g • 75g • 300g • ¾ spsk • 1 • 5g • Ca. 500 ml	150 g 300g 100g 400g 1 spsk. 1 7g Ca. 700 ml	rødløg, skåret i terninger kartoffel, skåret i tern gulerod, skåret i tern tomater i dåse, hakkede tomatpuré fed hvidløg, knust basilikumblade, grove varm hønsebouillon

Fremgangsmåde:

- 1 Kom grøntsagerne i det aftagelige kar (7).
- 2 Kom resterende ingredienser i, kom bouillon i til det ønskede niveau og rør med en træske.
- 3 Kom låget på (4), vælg blød funktion (13), ønsket antal portioner og tryk på Start/Stop (23).
- 4 Når det er klar, kommes salt og frisk kværnet peber i, smag til.

Mellemindstilling (14)

Champignonsuppe

	2 portioner	3 portioner	4 portioner	
Forberedelsestid:	15 minutter	15 minutter	15 minutter	
Sauté:	10 minutter	10 minutter	10 minutter	
Tilberedningstid:	21 minutter	23 minutter	25 minutter	
Indstilling:	Mellem	Mellem	Mellem	
Ingredienser:				
	• 310g	465g	625g	champignon finthakket
	• 1 spsk	1½ spsk.	2 spsk.	olivenolie
	• 75g	115g	150 g	løg, hakket
	• 60g	85g	120g	selleri, hakket
	• 1	1	2	fed hvidløg, knust
	• 5g	7g	10g	frisk persille, groft hakket
	• Ca. 400ml	Ca. 530ml	Ca. 700 ml	varm vegetabilsk bouillon
	• 75ml	115ml	150ml	fløde
				salt og friskkværnet sort peber

Fremgangsmåde:

- Kom olie i det aftagelige kar (7), tilpas låget Lid (4), vælg sautéfunktion (16) og tryk på Start/Stop (23). Opvarmes i 1 minut.
- Kom forsigtigt løg, selleri, hvidløg og persille i og halvdelen af champignonerne, rør med en træske og sauté i 4 minutter, med omrøring af og til. (Når champignon opvarmes, bliver de mindre).
- Kom resten af champignonerne i det aftagelige kar (7), rør rundt og sauté i yderligere 5 minutter, omrøring med mellemrum.
- Kom forsigtigt varm bouillon, så det passer med opskriften. Vælg mellemfunktion (14), ønsket portionstørrelse og tryk på Start/Stop (23).
- Når du er ved at være færdig, kommes fløde i, omrøres med træske og smages til efter ønske.

Gulerod- og koriandersuppe

	2 portioner	3 portioner	4 portioner	
Forberedelsestid:	15 minutter	15 minutter	15 minutter	
Tilberedningstid:	21 minutter	23 minutter	25 minutter	
Indstilling:	Mellem	Mellem	Mellem	
Ingredienser:				
	• 50g	75g	100g	løg, hakket
	• 60g	90g	120g	selleri, finthakket
	• 250g	375g	500g	gulerod, snittet
	• ½ spsk	¾ spsk	1 spsk	kværnet koriander
	• 7g	12g	15g	frisk koriander, hakket
	• Ca. 400ml	Ca. 600ml	Ca. 800ml	varm vegetabilsk bouillon
	• 25 - 50 ml	50 - 100 ml	50 - 100 ml	letmælk
				salt og peber efter smag

Fremgangsmåde:

- Kom løg, selleri, gulerod, kværnet og hakket koriander i det aftagelige kar (7), blandt med en træske.
- Kom bouillon i til det ønskede niveau, vælg mellemfunktion (14), ønsket antal portioner og tryk på Start/Stop (23).
- Når du er ved at være færdig, røres der nok mælk i med en træske til den ønskede konsistens opnås og smag til med krydderier.
- Serveres med drysset, hakket korianderblade, hvis det ønskes.

Grov indstilling (15)

Fransk pistou

	2 portioner	3 portioner	4 portioner	
Forberedelsestid:	15 minutter	15 minutter	15 minutter	
Tilberedningstid:	24 minutter	26 minutter	28 minutter	
Indstilling:	Grov	Grov	Grov	
Ingredienser:				
	• 75g	110g	150 g	squash, snittet i små terninger
	• 35g	50g	70g	kartoffel, snittet i små terninger
	• 35g	50g	70g	løg, finthakket
	• 25g	35g	50g	gulerod, snittet
	• 200g	300g	400g	hakkede dåsetomater
	• 25g	35g	50g	petit pois
	• 25 g	35g	50g	grønne bønner, skåret ud i stykker på 1 cm
	• 25 g	35g	50g	spaghetti, i små stykker
	• Ca. 350ml	Ca. 475ml	Ca. 650ml	varm vegetabilsk bouillon
	• ½ spsk	¾ spsk	1 spsk.	tomatpuré (bland ind i bouillon)
				salt og kværnet sort peber

Serveres med:

- Pesto
- Parmesanost

Fremgangsmåde:

- 1 Kom grøntsager og spaghetti i det aftagelige kar (7), kom grøntsagsbouillon/tomatpure i til det ønskede niveau og rør med træske.
- 2 Vælg grov funktion (15), ønsket portionstørrelse og tryk på Start/Stop (23).
- 3 Når du er klar, smages til med krydderier og serveres med en skefuld pesto og frisk revet parmesanost.

Vintersuppe med lam og linser

	2 portioner	3 portioner	4 portioner	
Forberedelsestid:	20 minutter	20 minutter	20 minutter	
Sauté:	7 minutter	7 minutter	7 minutter	
Tilberedningstid:	24 minutter	26 minutter	28 minutter	
Indstilling:	Grov	Grov	Grov	
Ingredienser:				
	• ½ spsk	1 spsk.	1 spsk.	olivenolie
	• 35g	55g	75g	fersk hakket lammekød
	• 50g	75g	100g	løg, finthakket
	• 1	1½	2	fed hvidløg, knust
	• 25 g	35g	50g	gulerod, finthakket
	• 75g	110g	150 g	kartoffel, finthakket
	• 50g	75g	100g	kålrabi, finthakket
	• 1½ spsk	2½ spsk	3 spsk.	flormel
	• 120g	175g	235g	kogte grønne dåselinser, drænet
	• ¼ spsk	½ spsk	½ spsk	hakket frisk rosmarin
	• ¼ spsk	½ spsk	1 spsk	hakket frisk persille
	• 1	1	2	laurbærblad
	• ½ spsk	½ spsk	1 tsk.	Worcestershire sovs
	• Ca. 450ml	Ca. 675ml	Ca. 900ml	varm hønsebouillon

Fremgangsmåde:

- 1 Kom olivenolie i det aftagelige kar (7), tilpas låget (4), vælg sautéfunktion (16) og tryk på Start/Stop (23). Efter 1 minut kommes lammekød forsigtigt i, tilpas låget (4) og sauté i 2 minutter, rør rundt med mellemrum med træske til det er jævnt brunet.
- 2 Kom forsigtigt løg, hvidløg, gulerod, kartoffel og kålrabi i det aftagelige kar (7) og sauté i 4 minutter. Rør melet i sammen med resten af ingredienserne samt varm bouillon til det ønskede niveau.
- 3 Rør med træske eller spatel. Tryk og hold Start/Stop (23) vælg grov funktion (15), ønsket portionsstørrelse og tryk på Start/Stop (23).
- 4 Smages til og fjern laurbærbladene (-bladet) før serveringen.

Sautéfunktion (16)

Sellerisuppe

	3 portioner	4 portioner	
Forberedelsestid:	10 minutter	10 minutter	
Sauté:	7 minutter	7 minutter	
Tilberedningstid:	19 minutter	21 minutter	
Indstilling:	Blød	Blød	
Ingredienser:			
	• 1 spsk	1 spsk	olivenolie
	• 350g	450g	selleri, groft hakket (samt blade)
	• 75g	100g	løg, hakket
	• 110g	150 g	kartoffel, hakket
	• Ca. 700ml	Ca. 800ml	varm vegetabilsk bouillon
			salt og kværnet sort peber
			frisk persille til pynt

Fremgangsmåde:

- 1 Kom olivenolie i det aftagelige kar (7), tilpas låget (4), vælg sautéfunktion (16) og tryk på Start/Stop (23). Efter 1 minut kommes lammekød forsigtigt i, tilpas låget (4) og sauté i 2 minutter, rør rundt med mellemrum med træske til det er jævnt brunet.
- 2 Kom forsigtigt løg, hvidløg, gulerod, kartoffel og kålrabi i det aftagelige kar (7) og sauté i 4 minutter. Rør melet i sammen med resten af ingredienserne samt varm bouillon til det ønskede niveau.
- 3 Rør med træske eller spatel. Tryk og hold Start/Stop (23) vælg grov funktion (15), ønsket portionsstørrelse og tryk på Start/Stop (23).
- 4 Smages til og fjern laurbærbladene (-bladet) før serveringen.

Broccoli- og stiltonsuppe

	3 portioner	4 portioner	
Forberedelsestid:	10 minutter	10 minutter	
Sauté:	6 minutter	6 minutter	
Tilberedningstid:	19 minutter	21 minutter	
Indstilling:	Blød	Blød	
Ingredienser:			
	• ¼ spsk	1 spsk.	olivenolie
	• 75g	100g	løg, hakket
	• 180g	250g	kartoffel, skåret i tern
	• 1	2	fed hvidløg, knust
	• 180g	250g	broccolibuket og -stilke, groft hakket
	• 750 ml	1 l	varm vegetabilsk bouillon
	• 115g	150 g	Blå stilton, smuldret
			friskt kværnet sort peber
			lidt salt

Fremgangsmåde:

- 1 Kom olie i det aftagelige kar (7), vælg sautéfunktion (16) og tryk på Start/Stop (23). Opvarm olien i et minut.
- 2 Tilføj forsigtigt løg, omrør med træske og sauté i 3 minutter med jævnlig omrøring.
- 3 Rør kartoffel og hvidløg i, sauté i 2 minutter og rør med mellemrum.
- 4 Kom grøntsagsbouillon i (ikke mere end den angivne mængde), tryk og hold Start/Stop (23) og vælg blød funktion (13), ønsket portionsstørrelse og tryk på Start/Stop (23).
- 5 Når der er 11 minutter tilbage på timeren, kommes broccoli forsigtigt i, med omrøring med træske.
- 6 Når programmet er færdigt, kommes stiltonosten i, vælg blendefunktion (19) og tryk og hold Start/Stop (23) til den ønskede konsistens er nået.
- 7 Smages til (suppen behøver måske ikke mere salt) og server.

Bemærk: Suppen bliver tykkere med kartoffel. Hvis du ønsker at komme mindre i end det, som vi anbefaler, får suppen en tyndere konsistens.

Drinksfunktion (17)

Milkshake med jordnøddesmør

	3 portioner	4 portioner	
Forberedelsestid:	5 minutter	5 minutter	
Program:	2 minutter	2 minutter	
Ingredienser:			
	• 900ml	1,2 L	letmælk
	• 125g	175g	vaniljeis
	• 4½ spsk	6 spsk	blød jordnøddesmør
	• 4½ spsk	6 spsk.	ahornsirup

Fremgangsmåde:

- 1 Kom alle ingredienser i det aftagelige kar (7) og rør med en træske.
- 2 Kom låget på, vælg drinksfunktion (17) og tryk på Start/Stop (23).
- 3 Server straks.

Bemærk: Du kan bruge klar i stedet for ahornsirup.

Morgenmadssmoothie med blåbær og havregryn (med yogurt naturel)

	3 portioner	4 portioner	
Forberedelsestid:	5 minutter	5 minutter	
Program:	2 minutter	2 minutter	
Ingredienser:			
	• 675g	800g	yoghurt naturel, lavt fedtindhold
	• 325ml	400ml	letmælk
	• 45g	60g	havregryn
	• 115g	150 g	blåbær
	• 2 spsk	3 spsk.	klar honing

Frengangsmåde:

- 1 Kom alle ingredienser i det aftagelige kar (7) og rør med en træske.
- 2 Kom låget (4) på, vælg drinksfunktion (17) og tryk på Start/Stop (23).

FAQ?

Hvis du brænder inde med spørgsmål om brugen af din suppemaskine, kan du se listen herunder, hvor vi har besvaret nogle af de mere almindelige ofte stillede spørgsmål (FAQ). Har du brug for hjælp, så kontakt vores support: 0344 871 0944.

Virker varmfunktionen, når jeg tager låget (4) af ?

Nej. Når man tager låget af, afbrydes strømmen til enheden af sikkerhedsmæssige årsager. Varmefunktionen aktiveres kun, når du har sat låget (4) på og valgt enten blod (13), mellem (14), grov (15), sauté (16) eller opvarm (18) som suppeprogram.

Kan jeg tage låget af under tilberedningen ?

Suppemaskinen giver mulighed for i et 1 minut at komme flere ingredienser i og røre under sautéring (16).

Kan jeg bruge suppemaskinen til andet end at lave suppe ?

Nej. De tilgængelige programmer er indstillet til at lave suppe og drinks fra bunden. Følg opskriften og tilpas dem efter din egen smag.

Kan jeg bruge fersk kød i suppeopskrifter med suppemaskinen ?

Nej, ikke udover bacon eller små stykker finthakket kød (100 g). Du skal først stege kødet for sig selv, inden du kommer det i suppemaskinen med de andre ingredienser ifølge opskriften, for suppemaskinen er kun designet til en blid sautéring af (16) bacon eller løg, og derefter opvarmning af suppen. **ADVARSEL: Du må ikke bruge sautéfunktionen til at brune fersk kød udover bacon eller hakket kød (max 100 g).**

Hvad er suppemaskinens kapacitet ?

Kapaciteten af suppemaskinen er 1600 ml. Dette er markeret på indersiden og ydersiden af det aftagelige kar (7). Sørg for ikke at fylde suppemaskinen over denne grænse, eller slår overløbsføleren strømmen fra til serratororkniven (8) og LED-skærmen (21) viser 'E1'. Hvis dette sker, skal du blot tage nogle af ingredienserne ud, så 1600 ml-mærket ikke overstiges, og tørre overløbsføleren (5) på låget (4) af. Sørg for ingredienser (samt væske) er over grænsen for 2 portioner, ellers forringes blendefunktionen.

Kan jeg ændre tidsindstillinger for blod, mellem og grov suppe ?

Nej. De er fabriksindstillinger.

Kan jeg opvarme suppe fra dåse/karton?

Nej. Maskinen er programmeret til at lave en perfekt suppe fra bunden. Selvom det er et bekvemt produkt, kan suppe fra dåse eller karton brænde sig fast i bunden af og beskadige maskinen.

Hvad hvis min suppemaskine holder op med at virke?

Din suppemaskine er udstyret med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømmen og stopper produktets funktion for at forhindre overophedning, hvis det bruges kontinuerligt i 3 eller flere cyklusser. Sker det, så fjern madrester fra det aftagelige kar og lad suppemaskinen køle af i 30 minutter, før du fortsætter.

Hvis blenderfunktionen (19) bruges kontinuerligt i over 20 sekunder, slår en sikkerhedsafbryder strømmen fra for at forhindre overophedning. Når dette sker, skal du vente i 10 sekunder, inden du bruger blenderfunktionen (19) igen.

Kan jeg lave kold suppe fx gazpacho i min suppemaskine ?

Ja, men først skal du koge suppen med indstillinger for enten blod (13), mellem (14) eller grov (15). Derefter skal den blot køle af eller stilles i køleskabet, inden den er klar til servering.

Hvad hvis suppen brænder sig fast i bunden af suppemaskinen ?

På grund af stivelse og sukker i visse madvarer, kan der opstå en mindre fastbrænding ved direkte kontakt med indersiden af det aftagelige kar. For at forhindre dette skal du tilsætte en halv kop vand eller bouillon til suppemaskinen, inden du lægger faste ingredienser i. Hæld derefter den resterende væske, som angivet i opskriften, ovenpå.

Annullering eller ændring af et program

Har du valgt et program forkert og trykket på Start/Stop (23), eller du ønsker at annullere et program, så tryk blot på Start/Stop (23) og hold den inde i 2 sekunder. Tryk på funktionsknappen (22) og vælg det korrekte program og derefter Start/Stop (23) for at genstarte.

Kontakt os

Hjælpelinje

Hvis du har et problem med dit apparat, bedes du ringe til vores hjælpelinje, da vi muligvis kan hjælpe dig bedre end den forretning, hvor du købte varen.

Hav produktnavn, modelnummer og serienummer parat, når du ringer til os, så vi kan ekspedere din forespørgsel hurtigere.

Tal med os

Hvis du har spørgsmål eller kommentarer, eller hvis du ønsker nogle gode tip eller opskriftsideer til at hjælpe dig med at få mest muligt ud af dine produkter, kan du være med online:

Blog: www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter: [@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)
Websted: www.morphyrichards.com

DIN TOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

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

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

Modelnr.

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 repareres 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.

PL

Wyposażenie

- (1) Uchwyt pokrywy
- (2) Panel sterowania
- (3) Uszczelka
- (4) Pokrywka
- (5) Czujnik przepelnienia
- (6) Obudowa silnika
- (7) Wymywane naczynie
- (8) Zabkowane ostrze
- (9) Przycisk zwalnający naczynie
- (10) Dzbanek
- (11) Uchwyt dzbanka
- (12) Gniazdo zasilania
- (13) Wskaznik funkcji Krem
- (14) Wskaznik funkcji Srednio zmiiksowane
- (15) Wskaznik funkcji Duze kawalki
- (16) Wskaznik funkcji Podsmazanie
- (17) Wskaznik funkcji Napoje
- (18) Wskaznik funkcji Podgrzewanie
- (19) Wskaznik funkcji Miksowanie
- (20) Wskaznik funkcji Wstepne czyszczenie
- (21) Ekran LED
- (22) Przycisk Mode (tryb)
- (23) Przycisk Start/Stop
- (24) Przycisk Porcja
- (25) Wskaznik funkcji Podtrzymanie ciepla

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem oraz w przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu urządzenie do przygotowywania zup Total Control należy koniecznie oczyścić. Aby uzyskać więcej informacji, zobacz pozycję 6 w części prosty w czyszczeniu.

Przy pierwszym użyciu, z urządzenia do przygotowywania zup Total Control mogą wydobywać się opary. Jest to normalne zachowanie, gdyż opary tworzą się od smaru używanego do natłuszczenia niektórych elementów urządzenia w procesie produkcji. Po kilku użyciach nie będzie to miało miejsca.

Jak korzystać z urządzenia do przygotowywania zup

- 1** Upewnij się, że urządzenie do przygotowywania zup jest odłączone od gniazda elektrycznego.
- 2** Zdejmij pokrywę (4), uważając, by nie dotykać zabkowanego ostrza (8).
OSTRZEŻENIE: Ostre ostrze.
- 3** Umieść składniki w wymywanym naczyniu (7). Dodaj płyn jako ostatni, napełniając urządzenie do poziomu wskazanego na wymywanym naczyniu (7). Więcej informacji na temat płynów znajduje się w poszczególnych przepisach.
- 4** Załóż pokrywę (4) na dzbanek (10), zapewniając właściwe jego zamknięcie.

Być może będzie trzeba odkręcić pokrywę / obudowę silnika, aby umożliwić przejście ostrza (8) przez składniki w celu prawidłowego umieszczenia pokrywy (4) na dzbanku (10).
- 5** Podłącz przewód do gniazda zasilania (12).
- 6** Naciśnij przycisk Mode (22), aby wybrać program. Zaswieci się wskaznik funkcji krem (13). Naciśnij przycisk MODE (22), aby przejść do ustawień. Wybierz wskaznik funkcji Krem (13), aby przygotować zupę krem.
- 7** Wybierz wskaznik funkcji Srednio zmiiksowane (14), aby przygotować zupę srednio zmiiksowana.
- 8** Wybierz wskaznik funkcji Duze kawalki (15), aby przygotować zupę z dużymi kawalkami.
- 9** Naciśnij przycisk Start/Stop (23), aby rozpocząć odliczanie czasu przygotowania na ekranie LED (21). Liczba porcji jest ustawiona na 2. Jeśli wymagane są 3 lub 4 porcje, ich liczbę należy ustawić przed naciśnięciem przycisku Start/Stop (23). Patrz Ustawienie liczby porcji na stronie 8.

Funkcje Krem i Napoje będą ustawione na 3 porcje.
- 10** Po zakończeniu pracy urządzenie do przygotowywania zup Total Control wyemituje dźwięk przez 10 sekund. Odłącz urządzenie od zasilania, zdejmij pokrywę (4) i podawaj.
OSTRZEŻENIE: Zachowaj ostrożność przy zdejmowaniu pokrywy (4), aby uniknąć rozpryskania gorącej zupy i pary.

DK

PL

Jak korzystać ustawienia liczby porcji

- 11** Upewnij się, że urządzenie do przygotowywania zup Total Control jest odłączone od gniazda elektrycznego. Zdejmij pokrywke (4), uważając, by nie dotykać zabkowanego ostrza (8).
- OSTRZEŻENIE: Ostre ostrze.**
- 12** Napelnić urządzenie do przygotowywania zup Total Control do poziomu wskazanego na wymiowanym naczyniu (7) w celu uzyskania zadanej liczby porcji. Więcej informacji znajduje się w poszczególnych przepisach.
- 13** Umieść pokrywke (4) z powrotem na dzbanku (10), upewniając się, że jest ona prawidłowo założona, a następnie podłącz urządzenie do przygotowywania zup Total Control do gniazda elektrycznego. Patrz strona 7.
- 14** Nacisnij przycisk Mode (22), aby wybrać program. Zaszwieci się wskaźnik funkcji krem (13). Naciskaj przycisk Mode (22), aby wybrać konsystencję zupy w ustawieniach.
- 15** Po wybraniu konsystencji zupy nacisnij przycisk Porcja (24), aby wybrać liczbę porcji (2, 3 lub 4).

UWAGA: Ustawienie liczby porcji możliwe jest tylko w niektórych przepisach. Szczegółowe informacje znajdują się w przepisach na 16 stronie.

- 16** Nacisnij przycisk Start/Stop (23), aby rozpocząć odliczanie czasu przygotowania na ekranie LED (21). Po zakończeniu pracy urządzenie do przygotowywania zup Total Control wyemituje dźwięk przez 10 sekund. Odłącz urządzenie od zasilania, zdejmij pokrywke (4) i podawaj.

UWAGA: W zależności od rodzaju przygotowywanej zupy, jej składniki wchłaniają dodany płyn, przez co wielkość porcji może się zmniejszyć.

Jak korzystać z funkcji Podsmazanie

- 17** Upewnij się, że urządzenie do przygotowywania zup jest odłączone od gniazda elektrycznego. Zdejmij pokrywke (4), uważając, by nie dotykać zabkowanego ostrza (8).
- OSTRZEŻENIE: Ostre ostrze.**
- 18** Dodaj trochę oleju do wymiowanego naczynia (7). Podłącz urządzenie do przygotowywania zup do gniazda elektrycznego.
- 19** Naciskaj przycisk Mode (22), dopóki nie zaswieci się wskaźnik funkcji Podsmazanie (16). Załóż pokrywke (4).
- 20** Nacisnij przycisk Start/Stop (23), aby włączyć nagrzewanie urządzenia do przygotowywania zup.
- 21** Po minucie zdejmij pokrywke (4) i ostrożnie dodaj składniki do wymiowanego naczynia (7) w celu podsmazania. Załóż pokrywke (4) i kontynuuj wybrany program. Być może konieczne będzie zdjęcie pokrywki i wymieszanie składników podczas przygotowywania potrawy. Szczegółowe informacje znajdują się w poszczególnych przepisach od strony 16.
- OSTRZEŻENIE: Ostrożnie dodawaj składniki, aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu.**
- 22** Po zakończeniu nacisnij przycisk Start/Stop (23). Dodac resztę składników do wymiowanego naczynia (7) i zacząć przygotowanie zupy wybierając zadany program, tak jak pokazano na stronie 7. Gdy pokrywka (4) zostanie zdjęta podczas podsmazania w celu

wymieszania lub dodania składników, wystarczy założyć ją z powrotem, aby kontynuować podsmazanie. Aby kontynuować gotowanie, pokrywka (4) musi być założona na dzbanek. Urządzenie do przygotowywania zup zapamiętuje ustawienia, nie trzeba ustawiać ich ponownie.

Jak korzystać z funkcji Napoje

- 23** Upewnij się, że urządzenie do przygotowywania zup jest odłączone od gniazda elektrycznego. Zdejmij pokrywke (4), uważając, by nie dotykać zabkowanego ostrza (8).
- OSTRZEŻENIE: Ostre ostrze.**
- 24** Umieść składniki na 3 lub 4 porcje w wymiowanym naczyniu (7). Płyn dodaj jako ostatni.
- 25** Umieść pokrywke (4) z powrotem na dzbanku (10), upewniając się, że jest ona prawidłowo założona, a następnie podłącz urządzenie do przygotowywania zup Total Control do gniazda elektrycznego.
- Naciskaj przycisk Mode (22), dopóki nie zaswieci się wskaźnik funkcji Napoje (17).
- 27** Nacisnij przycisk Start/Stop (23), aby rozpocząć odliczanie czasu przygotowania na ekranie LED (21).
- UWAGA: Funkcja Napoje pozwala na przygotowanie tylko 3 lub 4 porcji. Liczby porcji nie trzeba ustawiać.**
- 28** Po zakończeniu pracy urządzenie do przygotowywania zup Total Control wyemituje dźwięk przez 10 sekund. Odłącz urządzenie od zasilania, zdejmij pokrywke (4) i podawaj.

Jak korzystać z funkcji Podgrzewanie

- 29** Upewnij się, że urządzenie do przygotowywania zup jest odłączone od gniazda elektrycznego. Zdejmij pokrywke (4), uważając, by nie dotykać zabkowanego ostrza (8).
- OSTRZEŻENIE: Ostre ostrze.**
- 30** Umieść zupę, którą chcesz podgrzać, w wymiowanym naczyniu (7). Minimum 2 porcje, maksimum 4.
- 31** Załóż pokrywke (4) na dzbanek (10), zapewniając właściwe jego zamknięcie. Podłącz urządzenie do przygotowywania zup do gniazda elektrycznego.
- 32** Naciskaj przycisk Mode (22), dopóki nie zaswieci się wskaźnik funkcji Podgrzewanie (18). Nacisnij przycisk Porcja (24), aby wybrać liczbę porcji (2, 3 lub 4).
- 33** Nacisnij przycisk Start/Stop (23), aby rozpocząć odliczanie czasu przygotowania na ekranie LED (21).
- 34** Po zakończeniu pracy urządzenie do przygotowywania zup Total Control wyemituje dźwięk przez 10 sekund. Odłącz urządzenie od zasilania, zdejmij pokrywke (4) i podawaj.
- UWAGA: W panelu sterowania należy wybrać prawidłową liczbę porcji, odpowiadającą liczbie porcji dodanych do naczynia. W przeciwnym razie zupa nie zostanie podgrzana do odpowiedniej temperatury.**
- Konsystencja zupy może się zmieniać po podgrzaniu. Po podgrzaniu zupa z dużymi kawałkami będzie miała bardziej płynną konsystencję.

Jak korzystać z funkcji Miksowanie

- 35** Upewnij się, że urządzenie do przygotowywania żup jest odłączone od gniazda elektrycznego. Zdejmij pokrywę (4), uważając, by nie dotykać zabkowanego ostrza (8).
OSTRZEŻENIE: Ostre ostrze.
- 36** Umieść zupę z dużymi kawałkami w wymiowanym naczyniu (7).
UWAGA: Należy używać tylko do miksowania żup z dużymi kawałkami, żup średnio zmiakowanych lub innych gotowanych, miękkich składników.
- 37** Załóż pokrywę (4) na dzbanek (10), zapewniając właściwe jego zamknięcie. Podłącz urządzenie do przygotowywania żup do gniazda elektrycznego.
- 38** Naciskaj przycisk Mode (22), dopóki nie zaświeci się wskaźnik funkcji Miksowanie (19).
Nacisnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop (23), aby ustawić czas miksowania. To ręczne ustawienie pozwala miksować przez maksymalnie 20 sekund. Miksowanie zostaje automatycznie zatrzymane po zdjęciu palca z przycisku. Jeśli konieczne jest dodatkowe miksowanie przez kolejne kilka sekund, czynność należy powtórzyć.
- 40** Odłącz urządzenie od zasilania, zdejmij pokrywę (4) i podawaj.
DRUGA MOŻLIWOŚĆ: Jeśli chcesz zmiksować zupę, która została już przygotowana w wymiowanym naczyniu (7), kontynuuj od kroku 4.

Jak korzystać z funkcji Wstępne czyszczenie

- 41** Upewnij się, że urządzenie do przygotowywania żup jest odłączone od gniazda elektrycznego. Zdejmij pokrywę (4), uważając, by nie dotykać zabkowanego ostrza (8).
OSTRZEŻENIE: Ostre ostrze.
- 42** Wlej 800 ml wody do wymiowanego naczynia (7) i dodaj niewielką ilość płynu do mycia naczyń.
- 43** Załóż pokrywę (4) na dzbanek (10), zapewniając właściwe jego zamknięcie. Podłącz urządzenie do przygotowywania żup do gniazda elektrycznego.
- 44** Naciskaj przycisk Mode (22), dopóki nie zapali się wskaźnik funkcji Wstępne czyszczenie (20).
- 45** Nacisnij przycisk Start/Stop (23), aby rozpocząć odliczanie czasu na ekranie LED (21). Program Wstępne czyszczenie będzie realizowany przez 4 minuty.
- 46** Po zakończeniu wstępnego czyszczenia upewnij się, że urządzenie do przygotowywania żup jest odłączone od gniazda elektrycznego. Zdejmij pokrywę (4), uważając, by nie dotykać zabkowanego ostrza (8).
OSTRZEŻENIE: Ostre ostrze.
UWAGA: Funkcja wstępnego czyszczenia czyszczy tylko spód. Wymiowane naczynie (7) i pokrywa (4) muszą być czyszczone oddzielnie. Patrz rozdział 6 Bajecznie proste w czyszczeniu o stronie 32. Wypłucz urządzenie do przygotowywania żup, aż woda nie będzie się pienić.
OSTRZEŻENIE: Zachowaj ostrożność, ponieważ po cyklu wstępnego czyszczenia wymiowane naczynie (7) będzie gorące.

Bajecznie proste w czyszczeniu

Urządzenie do przygotowywania żup Total Control posiada funkcję Wstępne czyszczenie (20). Patrz strona 13. Uwaga: Funkcja Wstępne czyszczenie umożliwia tylko czyszczenie wymiowanego naczynia (7). Wymagane może być dodatkowe czyszczenie.

Urządzenia do przygotowywania żup Total Control nie można myć w zmywarce, ale jego umycie jest bardzo łatwe. Po użyciu wystarczy przetrzeć obudowę silnika (6) i zabkowane ostrze (8) ciepłą wodą z mydłem i wysuszyć.

NIE ZANURZAC pokrywy ani dzbanka w wodzie.

Wymiowane naczynie (7) można wyjąć z dzbanka (10) w celu czyszczenia. Wystarczy nacisnąć przycisk zwalnający wymiowane naczynie (9) i wyjąć je. Wymyj ręcznie wymiowane naczynie (7) ciepłą wodą z mydłem i wytrzyj dzbanek miękką, wilgotną ściereczką.

Upewnij się, że styki wymiowanego naczynia są dobrze wysuszone po myciu. Aby zamontować wymiowane naczynie w dzbanku, upewnij się, że jest ono prawidłowo ustawione, a następnie wcisnij je na miejsce.

Określone rodzaje potraw mogą przywierać do podstawy z grzałką. W takim przypadku należy wybrać funkcję wstępnego czyszczenia. Jeśli plamy nie ustąpią, to są to przebarwienia, których nie da się zmyć. Nie będzie to miało wpływu na działanie urządzenia ani jakość przygotowywanej zupy. Nie używaj zmywaków drucianych do czyszczenia urządzenia do przygotowywania żup Total Control, aby uniknąć uszkodzeń.

Wymiowanie i wymiana uszczelki 47

Od czasu do czasu należy wyjąć uszczelkę pokrywy (3) w celu oczyszczenia. Należy wymyć ją w gorącej wodzie z mydłem i przed założeniem dokładnie wysuszyć.

- 48 OSTRZEŻENIE: NIE zanurzaj pokrywy ani dzbanka w wodzie, ponieważ elementy te zawierają podzespoły elektryczne, które mogą ulec uszkodzeniu na skutek kontaktu z wodą. Nie dopuszczaj do zamoczenia woda styków elektrycznych.**
Osusz dokładnie urządzenie przed użyciem.

Obsługa urządzenia do przygotowywania żup

Urządzenie do przygotowywania żup Total Control ma 3 programy do żup i 1 program do napojów.

Wybierz odpowiedni program:

Krem (13)

Program Krem idealnie nadaje się do przepisów na smaczne zupy o kremowej konsystencji. Program zapewnia zmiakowanie składników w celu uzyskania odpowiedniej konsystencji oraz delikatne podgrzanie do odpowiedniej temperatury. (Program ten trwa 21 minut i zapewnia 4 porcje. Następnie zupa jest gotowa do podania i delektowania się!)

Ustawienie Średnio zmiakowane (14)

Program Średnio zmiakowane idealnie nadaje się do przepisów na smaczne zupy o średnio zmiakowanej konsystencji. (Program ten trwa 25 minut i zapewnia 4 porcje. Następnie zupa jest gotowa do

podania i delektowania sie!

Ustawienie Duże kawalki (15)

Program Duże kawalki idealnie nadaje się do przepisów na wiejskie zupy z dużymi kawałkami składników. W tym programie składniki są podgrzewane przez dłuższy czas, dzięki czemu większe składniki są w pełni ugotowane. Program trwa 28 minut i zapewnia 4 porcje. W przypadku zupy z dużymi kawałkami nie ma etapu miksowania, jedynie podgrzewanie. W związku z tym zalecamy poszatkowanie warzyw na małe kawałki i plasterki. Jeśli po ugotowaniu zupy jej składniki są zbyt duże, należy wybrać funkcję miksowania w celu osiągnięcia pożądanej konsystencji. Nacisnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop przez 5 sekund, a następnie sprawdź konsystencję.

Podsmazanie... (16)

Funkcja Podsmazanie podgrzewa dzbanek, dzięki czemu można podsmarzyć takie składniki jak cebula i boczek, zanim doda się resztę składników zupy. Dodaj trochę oleju do wyjmowanego naczynia (7), wybierz funkcję Podsmazanie, a następnie nacisnij przycisk Start/Stop (23). Przed dodaniem składników rozgrzej olej przez minutę. Funkcja Podsmazanie jest dostępna tylko wtedy, gdy pokrywa (4) jest założona na dzbanek (10). **Funkcja Podsmazanie wyłącza się, gdy pokrywa zostanie zdjęta. Uwaga: Nie należy korzystać z funkcji Podsmazanie przez dłużej niż 10 minut.**

Napoje (17)

Ustawienie Napoje wórzadzeniu do przygotowywania ózup idealnie nadaje się do przygotowywania koktajli lub koktajli mlecznych ze świeżych składników. Przepisy na przygotowanie napojów znajdują się na stronach 29-30. Program ten trwa 2 minuty, a następnie napój jest gotowy do podania.

Ustawienie Napoje nie podgrzewa składników, więc jest to idealne rozwiązanie do przygotowywania zimnych napojów w czasie upałów.

Uwaga: Wórzadzeniu do przygotowywania ózup nie wolno umieszczać kostek lodu.

Dośkonale miksowanie! (19)

Jeśli chcesz uzyskać bardziej kremową konsystencję, możesz mocniej zmiksować zupę. Funkcja ta działa bez dodatkowego podgrzewania.

Aby uzyskać dostęp do tej funkcji po ugotowaniu zupy, należy nacisnąć przycisk Start/Stop, aby wyjść z trybu Podtrzymanie ciepła. Zdejmij pokrywe, a następnie po krokach 4 - 6 zapoznaj się z informacjami na stronie 12.

Podtrzymanie ciepła

Po zakończeniu programu urządzenie przechodzi w tryb utrzymywania ciepła, wskazując funkcję Podtrzymanie ciepła w panelu sterowania (2). Aby od razu podać zupę, podniesiemy pokrywkę i podajemy. Podniesienie pokrywy powoduje zakończenie działania funkcji Podtrzymanie ciepła.

Przewodnik po programach

Krem	19, 21 min	3, 4
Srednio zmiksowane	22, 24, 26 min	2, 3, 4
Duże kawalki	25, 27, 29 min	2, 3, 4
Podsmazanie	Maks. 10 min	-
Napoje	2 min	3, 4
Podgrzewanie	11, 14, 17 min	2, 3, 4
Miksowanie	w razie potrzeby	Maks. 4
Wstępne czyszczenie	4 min	-
Podtrzymanie ciepła	30 min	2, 3, 4

Przepisy

Przygotowaliśmy przepisy, które wykorzystująóurządzenie do przygotowywania ózup Total Control, od bogatych w składniki, pożywnych zup, po orzeźwiające koktajle oraz koktajle mleczne.

Ustawienie óDuże kawalki ó(15) pozwala tylko gotować składniki, bez miksowania. Jeśli po ugotowaniu zupa zawiera zbyt duże kawałki, można użyć ustawienia miksowania (19), aby je rozdrobnic.

Przepisy zostały opracowane w taki sposób, aby podane w nich ilości mieściły się w minimalnych i maksymalnych poziomach roboczychóurządzenia do przygotowywania ózup Total Control (800 ml - 1600 ml).

Przepisy zostały przygotowane dla zup o konsystencji kremowej, średnio zmiksowanych oraz zup z dużymi kawałkami, z ilością składników na 2, 3 lub 4 porcje.

UWAGA: 2 porcje są dostępne jedynie dla przepisów na zupy średnio zmiksowane oraz zupy z dużymi kawałkami.

Funkcja Krem (13)

Prosta zupa warzywna

	3 porcje	4 porcje	
Czas przygotowania:	5 minut	5 minut	
Czas gotowania:	19 minut	21 minut	
Ustawienie:	Krem	Krem	
Składniki:	525 g	700 g	warzywa takie jak seler, brukiew, ziemniaki, marchew, cebula, pasternak, wszystko posiekane, gorący bulion warzywny szczypta ziół mieszanych sól i pieprz

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieść wszystkie warzywa w wymiowanym naczyniu (7), dodaj bulion do poziomu wskazanego w przepisie i wymieszaj drewnianą łyżką.
- 2 Dodaj szczyptę ziół mieszanych, wybierz funkcję Krem (13), zadana liczba porcji, a następnie naciśnij przycisk Start/Stop (23).
- 3 Gdy wszystko będzie gotowe, dopraw do smaku i podawaj.

Prosta zupa pomidorowa z bazylią

	3 porcje	4 porcje	
Czas przygotowania:	5 minut	5 minut	
Czas gotowania:	19 minut	21 minut	
Ustawienie:	Krem	Krem	
Składniki:	ó 110 g	150 g	czerwona cebula, pokrojona w kostkę
	ó 220 g	300 g	ziemniaki, pokrojone w kostkę
	ó 75 g	100 g	marchew pokrojona w kostkę
	ó 300 g	400 g	Pokrojone pomidory z puszkii
	ó3/4ó łyżki	1 łyżka	przecier pomidorowy
	ó 1	1	zmiążdżone ząbki czosnku
	ó 5 g	7 g	liście bazylii, porwane na większe kawałki
	ó Około 500 ml	ó Około 700 ml	gorący bulion drobiowy

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieść warzywa w wymiowanym naczyniu (7).
- 2 Dodaj pozostałe składniki, a następnie bulion, do zadanego poziomu i zamieszaj drewnianą łyżką.
- 3 Załóż pokrywke (4), wybierz funkcję Krem (13) oraz wymagana liczba porcji i naciśnij przycisk Start/Stop (23).
- 4 Gdy wszystko będzie gotowe, dodaj sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku.

Funkcja Srednio zmiksowane (14)

Zupa grzybowa

	2 porcje	3 porcje	4 porcje	
Czas przygotowania:	15 minut	15 minut	15 minut	
Podsmazanie:	10 minut	10 minut	10 minut	
Czas gotowania:	21 minut	23 minut	25 minut	
Ustawienie:	Srednio zmiksowane	Srednio zmiksowane	Srednio zmiksowane	
Składniki:				
	ó 310 g	465 g	625 g	grzyby, drobno posiekane
	ó 1 łyżka	11/26 łyżki	2 łyżki	oliwa z oliwek
	ó 75 g	115 g	150 g	pokrojona cebula
	ó 60 g	85 g	120 g	posiekany seler
	ó 1	1	2	zmiadzone zabki czosnku
	ó 5 g	7 g	10 g	swieza pietruszka,ógruboóposiekanaó
	ó Okolo 400 ml	ó Okolo 530 ml	ó Okolo 700 ml	Goracy bulion warzywny
	ó 75 ml	ó 115 ml	ó 150 ml	smietana o niskiej zawartosci tluszczu
				sól i swiezo zmielony czarny pieprz

Sposób przyrządzenia:

- Umieść oliwę w wyjmowanym naczyniu (7), załóż pokrywke (4), wybierz funkcję Podsmazanie (16) i naciśnij przycisk Start/Stop (23). Podgrzewaj przez 1 minutę.
- Ostrożnie dodaj cebule, seler, czosnek, pietruszke i polowe grzybów, wymieszaj drewniana łyżka i podsmaz przez 4 minuty, mieszając od czasu do czasu. (Podczas podsmazania grzybów zmniejszy się ich objętość).
- Dodaj pozostałe grzyby do wyjmowanego naczynia (7), wymieszaj i smaż przez kolejne 5 minut, mieszając od czasu do czasu.
- Ostrożnie dodaj gorący bulion do poziomu podanego w przepisie. Wybierz funkcję Srednio zmiksowane (14) oraz wymagana liczba porcji i naciśnij przycisk Start/Stop (23).
- Pod koniec gotowania dodaj śmietanę, wymieszaj drewniana łyżka i dopraw do smaku.

Zupa marchewkowa z kolendra

	2 porcje	3 porcje	4 porcje	
Czas przygotowania:	15 minut	15 minut	15 minut	
Czas gotowania:	21 minut	23 minut	25 minut	
Ustawienie:	Srednio zmiksowane	Srednio zmiksowane	Srednio zmiksowane	
Składniki:				
	ó 50 g	75 g	100 g	pokrojona cebula
ó	60 g	90 g	120 g	drobno posiekany seler
ó	250 g	375 g	500 g	marchew pokrojona na male kostki
ó	1/2 plaskiej łyżeczki	3/4ó plaskiej łyżeczki	1 plaska łyżeczka	mielona kolendra
ó	7 g	12 g	15g	posiekana swieza kolendra
ó	Okolo 400 ml	ó Okolo 600 ml	ó Okolo 800 ml	Goracy bulion warzywny
ó	25 - 50 ml	50 - 100 ml	50 - 100 ml	czesciowo odtluszczzone mleko
				sól i pieprz do smaku

Sposób przyrządzenia:

- Włóż cebule, seler, marchew, zmielona i posiekana kolendre do wyjmowanego naczynia (7) i wymieszaj drewniana łyżka.
- Dodaj bulion do wymaganego poziomu, wybierz funkcję Srednio zmiksowane (14) oraz wymagana liczba porcji, a następnie naciśnij przycisk Start/Stop (23).
- Pod koniec gotowania dodajóodpowiednia ilosc mlekaó i wymieszaj drewniana łyżka, uzyskując pozadana konsystencję, a następnie dopraw do smaku.
- Podawaj zupę posypana posiekanyimi liscmi kolendry (zgonie z zyczeniem).

Funkcja Duże kawalki (15)

Francuska zupa z pesto

	2 porcje	3 porcje	4 porcje	
Czas przygotowania:	15 minut	15 minut	15 minut	
Czas gotowania:	24 minuty	26 minut	28 minut	
Ustawienie:	Duże kawalki	Duże kawalki	Duże kawalki	
Składniki:				
ó	75 g	110 g	150 g	cukinia pokrojona na małe kostki
ó	35 g	50 g	70g	ziemniak pokrojony na małe kostki
ó	35 g	50 g	70 g	drobno posiekana cebula
ó	25 g	35 g	50 g	marchew pokrojona na małe kostki
ó	200 g	300 g	400g	pokrojone pomidory z puszki
ó	25 g	35 g	50g	groszek
ó	25 g	35 g	50 g	fasolka szparagowa pocięta na 1 cm
paski				
ó	25 g	35 g	50 g	spaghetti polamane na małe kawalki
ó	Okolo 350 ml	ó Okolo 475 ml	ó Okolo 650ml	gorący bulion warzywny
ó	1/2ó łyżki	ó3/4 łyżki	1 łyżka	przecier pomidorowy (wymieszany z bulionem)
				sól i zmielony czarny pieprz

Dodatkowo do podania:

Pesto

Parmezan

Sposób przyrządzenia:

- 1 Włóż warzywa i spaghetti do wyjmowanego naczynia (7), dodaj mieszankę bulionu warzywnego i przecieru pomidorowego do pożądanego poziomu i wymieszaj drewnianą łyżką.
- 2 Wybierz funkcję Duże kawalki (15) oraz wymagana liczba porcji i naciśnij przycisk Start/Stop (23).
- 3 Gdy wszystko będzie gotowe, popraw do smaku i podawaj z łyżką pesto i świeżo startego parmezanu.

PL

Zupa z jagnięciny i bulion z soczewica

	2 porcje	3 porcje	4 porcje	
Czas przygotowania:	20 minut	20 minut	20 minut	
Podsmazanie:	7 minut	7 minut	7 minut	
Czas gotowania:	24 minuty	26 minut	28 minut	
Ustawienie:	Duże kawalki	Duże kawalki	Duże kawalki	
Składniki:				
ó	1/2 łyżki	1 łyżka	1 łyżka	oliwa z oliwek
ó	35 g	55 g	75 g	surowa mielona jagnięcina
ó	50 g	75 g	100 g	drobno posiekana cebula
ó	1	1 1/2ó	2	zmiążdżone ząbki czosnku
ó	25 g	35 g	50 g	marchew drobno posiekana
ó	75 g	110 g	150 g	ziemniak drobno posiekany
ó	50 g	75 g	100 g	drobno posiekana brukiew
	11/2ó łyżki	21/2ó łyżki	3 łyżki	maka zwykła
	120 g	175 g	235g	gotowana, odcedzona zielona soczewica z puszki
ó	1/4ó łyżeczki	1/2ó łyżeczki	1/2 łyżeczki	posiekany świeży rozmaryn
ó	1/4 łyżki	1/2 łyżki	1 łyżka	poszatkowana świeża pietruszka
	1	1	2	listek laurowy
	1/2ó łyżeczki	1/2ó łyżeczki	1 łyżeczka	Sos Worcestershire
	Okolo 450 ml	Okolo 675 ml	Okolo 900ml	gorący bulion z baraniny

Sposób przyrządzenia:

- 1 Wlej oliwę do wyjmowanego naczynia (7), załóż pokrywke (4), wybierz funkcję Podsmazanie (16) i naciśnij przycisk Start/Stop (23). Po 1 minucie ostrożnie dodaj mielone mięso jagnięce, załóż pokrywke (4) i podsmaż przez 2 minuty, mieszając od czasu do czasu drewniana łyżka, dopóki mięso się nie zarumieni.
- 2 Ostrożnie dodaj cebule, czosnek, marchew, ziemniaki i brukiew do wyjmowanego naczynia (7) i podsmaż przez 4 minuty. Dodaj pozostałe składniki i gorący bulion do zadanego poziomu.
- 3 Mieszaj drewniana łyżka lub lopatką. Wcisnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop (23), a następnie wybierz funkcję Duże kawalki (15) oraz wymaganą liczbę porcji, a następnie naciśnij przycisk Start/Stop (23).
- 4 Dopraw do smaku i usuń liście laurowe przed podaniem.

Funkcja Podsmazanie (16)

Zupa selerowa

	3 porcje	4 porcje	
Czas przygotowania:	10 minut	10 minut	
Podsmazanie:	7 minut	7 minut	
Czas gotowania:	19 minut	21 minut	
Ustawienie:	Krem	Krem	
Składniki:			
	ó 1 łyżka	1 łyżka	oliwa z oliwek
	ó 350 g	450 g	seler posiekany na grube kawałki (z liśćmi)
	ó 75 g	100 g	pokrojona cebula
	ó 110 g	150 g	pokrojony ziemniak
	ó Około 700 ml	ó Około 800 ml	gorący bulion warzywny
			sól i zmielony czarny pieprz
			natka świeżej pietruszki do przybrania

Sposób przyrządzenia:

- 1 Wlej oliwę do wymiowanego naczynia (7), załóż pokrywke (4), wybierz funkcję Podsmazanie (16) i naciśnij przycisk Start/Stop (23). Po 1 minucie ostrożnie dodaj mielone mięso jagnięce, załóż pokrywke (4) i podsmażaj przez 2 minuty, mieszając od czasu do czasu drewnianą łyżką, dopóki mięso się nie zrumieni.
- 2 Ostrożnie dodaj cebule, czosnek, marchew, ziemniaki i brukiew do wymiowanego naczynia (7) i podsmaż przez 4 minuty. Dodaj oboje i wymieszaj, a następnie dodaj pozostałe składniki i gorący bulion do zadanego poziomu.
- 3 Mieszaj drewnianą łyżką lub łopatką. Wcisnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop (23), a następnie wybierz funkcję Duże kawałki (15) oraz wymaganą liczbę porcji, a następnie naciśnij przycisk Start/Stop (23).
- 4 Dopraw do smaku i usuń liście laurowe przed podaniem.

Zupa brokułowa z serem Stilton

	3 porcje	4 porcje	
Czas przygotowania:	10 minut	10 minut	
Podsmazanie:	6 minut	6 minut	
Czas gotowania:	19 minut	21 minut	
Ustawienie:	Krem	Krem	
Składniki:			
	3/4 łyżki	1 łyżka	oliwa z oliwek
	ó 75 g	100 g	pokrojona cebula
	ó 180 g	250 g	ziemniak pokrojony w kostkę
	ó 1	2	zmiążdżone ząbki czosnku
	ó 180 g	250 g	różyczki i lodygi brokułów, grubo posiekane
	ó 750 ml	1 litr	gorący bulion warzywny
	ó 115 g	150 g	Rozdrobniony ser Blue Stilton
			świeżo zmielony czarny pieprz
			szczypta soli

Sposób przyrządzenia:

- 1 Wlej oliwę do wymiowanego naczynia (7), wybierz funkcję Podsmazanie (16) i naciśnij przycisk Start/Stop (23). Podgrzewaj oliwę przez jedną minutę.
- 2 Ostrożnie dodaj cebule, wymieszaj drewnianą łyżką i podsmażaj przez 3 minuty, mieszając od czasu do czasu.
- 3 Dodaj ziemniaki i czosnek i wymieszaj, a następnie podsmażaj przez 2 minuty, mieszając od czasu do czasu.

- 4 Dodaj bulion warzywny (nie dodawaj więcej niż podana ilość), naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop (23), a następnie wybierz funkcję Krem (13) oraz wymaganą liczbę porcji i naciśnij przycisk Start/Stop (23).
- 5 Gdy na zegarze pozostanie 11 minut, ostrożnie dodaj brokuly, a następnie wymieszaj drewniana łyżka.
- 6 Po zakończeniu programu dodaj ser Stilton, wybierz funkcję Miksowanie (19), a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop (23), aż do uzyskania zadanej konsystencji.
- 7 Dopraw do smaku (zupa może nie potrzebować soli) i podawaj.

Uwaga: Ziemniak zageszcza zupę. Jeśli wolisz użyć mniej ziemniaków niż jest to zalecane, zupa będzie miała rzadszą konsystencję.

Funkcja Napoje (17)

Koktajl mleczny z masłem orzechowym

	3 porcje	4 porcje	
Czas przygotowania:	5 minut	5 minut	
Czas trwania programu:	2 minuty	2 minuty	
Składniki:			
ó	900 ml	1,2 l	częściowo odtłuszczone mleko
	125 g	175 g	lody waniliowe
ó	4 ó płaskiej łyżki	6 płaskiej łyżki	kremowe masło orzechowe
ó	4ó płaskiej łyżki	6 łyżek	syrop klonowy

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieść wszystkie składniki w wymiowanym naczyniu (7) i wymieszaj drewniana łyżka.
- 2 Załóż pokrywke, wybierz funkcję Napoje (17), a następnie naciśnij przycisk Start/Stop (23).
- 3 Podawaj natychmiast.

Uwaga: Zamiast syropu klonowego można użyć miodu.

Koktajl śniadaniowy z czarna borówką i płatkami owsianymi (na bazie jogurtu naturalnego)

	3 porcje	4 porcje	
Czas przygotowania:	5 minuty	5 minuty	
Czas trwania programu:	2 minuty	2 minuty	
Składniki:			
ó	675 g	800 g	niskotłuszczowy jogurt naturalny
ó	325 ml	ó 400 ml	częściowo odtłuszczone mleko
ó	45 g	60 g	płatki owsiane
ó	115 g	150 g	czarna borówka
ó	2 łyżki	3 łyżki	miód

Sposób przyrządzenia:

Umieść wszystkie składniki w wymiowanym naczyniu (7) i wymieszaj drewniana łyżka.

- 2 Załóż pokrywke (4), wybierz funkcję Napoje (17), a następnie naciśnij przycisk Start/Stop (23).

Często zadawane pytania?

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości dotyczących obsługi urządzenia do przygotowywania zup Total Control, zapoznaj się z poniższą listą najczęściej zadawanych pytań.

Jeśli potrzebujesz dalszej pomocy, skontaktuj się z naszą infolinią:

0344 871 0944.

Czy funkcja podgrzewania działa po zdjęciu pokrywki (4)?

Nie. Zdjęcie pokrywki powoduje odcięcie zasilania od urządzenia w celu zapewnienia maksymalnego bezpieczeństwa. Funkcja podgrzewania włącza się tylko wtedy, gdy pokrywka (4) zostanie założona na dzbanku oraz wybrana zostanie opcja Krem (13), Średnio zmiksowane (14), Duże kawalki (15), Podsmazanie (16) lub Podgrzewanie (18).

Czy w czasie wykonywania programu mogę zdjąć pokrywke?

Przyrząd do zup Total Control pozwala przez 1 minutę dodawać przeoczone składniki i mieszać podczas podsmazania (16).

Czy urządzenia do zup można używać do przygotowywania innych potraw niż zupy?

Nie. Dostępne programy umożliwiają przygotowanie doskonałych zup i napojów od podstaw. Należy postępować zgodnie z przepisami i dostosowywać je do własnych upodobań.

Czy mogę używać surowego mięsa w przepisach na zupę w moim urządzeniu do przygotowywania zup?

Oprócz boczku lub małych ilości mięsa mielonego (100 g), nie. Najpierw należy ugotować mięso oddzielnie, a następnie przelozyc je do urządzenia z dodatkowymi składnikami podanymi w przepisie, ponieważ urządzenie Total Control jest przeznaczone tylko do delikatnego podsmazania (16) boczku lub cebuli i gotowania zupy. **OSTRZEŻENIE: Nie należy korzystać z funkcji podsmazania do zrumieniania surowego mięsa, innego niż boczek lub mięso mielone (maks. 100 g).**

Jaka jest pojemność urządzenia do przygotowywania zup?

Pojemność urządzenia do przygotowywania zup Total Control wynosi 1600 ml. Jest ona wskazana na zewnętrznej i wewnętrznej stronie wymiowanego naczynia (7). Upewnij się, że urządzenie do przygotowywania zup Total Control nie jest wypełnione powyżej tej linii, w przeciwnym razie czujnik przepelnienia odetnie zasilanie zabkowanego ostrza (8), a na ekranie LED (21) wyświetli się komunikat 0E16. W takim przypadku wystarczy usunąć trochę składników, tak aby linia 1600 ml nie została przekroczona, i wytrzeć czujnik przepelnienia (5) znajdujący się na pokrywce (4). Upewnij się, że składniki (w tym płyny) przekraczają linie 2 porcji, niespełnienie tego warunku wpłynie negatywnie na funkcję miksowania.

Czy mogę zmienić czasy ustawień Krem, Średnio zmiksowane i Duże kawalki?

Nie. Czasy dla tych ustawień są ustawione na stałe.

Czy można podgrzewać zupę z puszki/kartonu?

Nie. Programy umożliwiają przygotowanie doskonałych zup od podstaw. Zupa z puszki czy kartonu mogłaby się przypalic, powodując uszkodzenie produktu.

Co stanie się, jeśli urządzenie do przygotowywania zup przestanie działać?

Urządzenie do przygotowywania zup Total Control wyposażone jest w termostat zabezpieczający, który odcina dopływ zasilania i uniemożliwia działanie urządzenia, aby zapobiec przegrzaniu, jeśli produkt jest używany w sposób ciągły przez 3 lub więcej cykli. W takim przypadku należy usunąć wszelkie potrawy z wymiowanego naczynia i pozostawić urządzenie na 30 minut do ochłodzenia.

Jeśli funkcja Miksowanie (19) jest używana w sposób ciągły dłużej niż 20 sekund, układ zabezpieczający odłączy dopływ zasilania, aby nie dopuścić do przegrzania urządzenia. W takim przypadku przed ponownym użyciem funkcji Miksowanie (19) należy odczekać 10 sekund.

Czy wórzadzeniu do przygotowywania zup można robić zimne zupy, np. gazpacho?

Tak, ale trzeba najpierw ugotować zupę przy użyciu ustawienia Krem (13), Średnio zmiksowane (14) lub Duże kawalki (15). Następnie przed podaniem zupy należy schłodzić ją lub wstawić do lodówki.

Co zrobić, gdy składniki przypiekają się na dnie urządzenia?

Skrobia i cukry, które występują w niektórych składnikach, mogą powodować nieznaczne przypalanie potraw, jeśli znajdują się bezpośrednio na spodzie wymiowanego naczynia. Aby temu zapobiec, należy dodać pół filiżanki wody lub bulionu do urządzenia do przygotowywania zup przed umieszczeniem w nim innych stałych składników. Następnie należy dolać pozostałą ilość wody lub bulionu, zgodnie z przepisem.

Anulowanie lub zmiany programów

Jeśli nieprawidłowo wybrano program i naciśnięty został przycisk Start/Stop (23), lub jeśli chcesz anulować program, wystarczy nacisnąć przycisk Start/Stop (23) i przytrzymać przez 2 sekundy. Naciśnij przycisk Mode (22), aby wybrać odpowiedni program, a następnie przycisk Start/Stop, aby ponownie uruchomić urządzenie.

Kontakt

Infolinia

W przypadku problemów z urządzeniem prosimy o kontakt z naszą infolinią. Bedziemy w stanie zapewnić lepszą pomoc i doradztwo niż sklep, w którym ten produkt został zakupiony.

Należy przygotować nazwę produktu, numer modelu oraz numer seryjny ó podanie tych danych podczas rozmowy pomoże nam szybciej rozwiązać problem.

Porozmawiaj z nami

W przypadku jakichkolwiek pytań lub komentarzy lub w celu uzyskania wspaniałych porad lub przepisów, umożliwiających pełne wykorzystanie urządzenia, zapraszamy do kontaktu online:

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

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 jakiegoś 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 wypożyczenia 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.

R

Caracteristici

- (1) Măner pentru capac
- (2) Panou de control
- (3) Garnitură de etanșare
- (4) Capac
- (5) Senzor supraîncărcare
- (6) Unitate motor
- (7) Vas detașabil
- (8) Lamă zimțată
- (9) Buton desfacere capac
- (10) Corp vas
- (11) Măner vas
- (12) Priză de alimentare
- (13) Indicator funcție supă cremă
- (14) Indicator funcție supă medie
- (15) Indicator funcție supă cu bucățele
- (16) Indicator funcție saut
- (17) Indicator funcție băutură
- (18) Indicator funcție reîncălzire
- (19) Indicator funcție amestecare
- (20) Indicator funcție pre-curățare
- (21) Ecran cu LED
- (22) Buton mod
- (23) Buton Pornire/Oprire
- (24) Buton porție
- (25) Indicator păstrare produs cald

Înainte de prima utilizare

Este important să curățați blenderul pentru supe Total Control înainte de prima utilizare sau dacă nu a fost folosit pentru mai mult timp. Consultați secțiunea „Curățare foarte ușoară” pentru informații suplimentare.

Când folosiți pentru prima dată blenderul Total Control cu funcție de gătire supă, este posibil să observați fum/vapori ieșind din capac; acest lucru este normal, fiind provocat unsoarea folosită în anumite părți ale aparatului în timpul procesului de fabricare. Acest fenomen va înceta după ce folosiți aparatul de câteva ori.

Mod de utilizare a blenderului Total Control cu funcție de gătire supă

- 1** Asigurați-vă că blenderul Total Control cu funcție de gătire supă este deconectat de la sursa de curent.
- 2** Scoateți capacul (4), având grijă să nu atingeți lama zimțată (8). **AVERTISMENT: Lamă ascuțită.**
- 3** Așezați toate ingredientele în vasul detașabil (7). Adăugați lichidul la final, umplând porția dorită marcată pe vasul detașabil (7). Pentru mai multe informații legate de lichide, consultați rețetele individuale.
- 4** Puneți la loc capacul (4) pe corpul vasului (10), asigurându-vă că este bine fixat.

Este posibil să trebuiască să răsuțiciți capacul/unitate motor pentru a permite lamei (8) să treacă prin ingredientele pentru a așeza corect capacul (4) pe corpul vasului (10).

- 5** Introduceți cablul în priză de alimentare (12).
- 6** Apăsăți butonul mod (22) pentru a selecta programul. Se va aprinde indicatorul funcției supă cremă (13). Pentru a parcurge setările, continuați să apăsați butonul mod (22). Pentru o supă cremă, selectați indicatorul funcției de supă cremă (13).
- 7** Pentru o supă medie, selectați indicatorul funcției pentru supă medie (14).
- 8** Pentru o supă cu bucățele, selectați indicatorul funcției pentru supă cu bucățele (15).
- 9** Apăsăți butonul Pornire/Oprire (23), iar contorizarea duratei de pregătire se va afișa în sens descrescător pe ecranul cu LED (21). Funcția de control al porțiilor este prestabilită la 2 porții. Dacă aveți nevoie de 3 sau 4 porții, această opțiune trebuie setată înainte să apăsați butonul Pornire/Oprire (23). Consultați secțiunea despre controlul porțiilor de la pagina 8.

Funcția pentru supă cremă și băutura este setată la 3 porții.

- 10** La terminarea programului, blenderul Total Control cu funcție de gătire supă va scoate un semnal sonor timp de 10 secunde. Scoateți din priză, îndepărtați capacul (4) și serviți.

AVERTISMENT: Atunci când pregătiți supe, aveți grijă la îndepărtarea capacului (4) ca să nu vă stropiți cu lichidul fierbinte sau să veniți în contact cu aburul.

Cum să utilizați opțiunea de control al porțiilor

- 11** Asigurați-vă că blenderul Total Control cu funcție de gătire supă este deconectat de la sursa de curent. Scoateți capacul (4), având grijă să nu atingeți lama zimțată (8). **AVERTISMENT: Lamă ascuțită.**
- 12** Umpleți blenderul Total Control cu funcție de gătire supă până la nivelul marcat pe vasul detașabil (8), pentru porția dorită. Pentru mai multe informații, consultați rețetele individuale.
- 13** Așezați capacul (4) înapoi pe corpul vasului (10), asigurându-vă că este bine fixat, și conectați blenderul Total Control cu funcție de gătire supă la sursa de curent. Consultați pagina 7.
- 14** Apăsăți butonul mod (22) pentru a selecta programul. Se va aprinde indicatorul funcției supă cremă (13). Pentru a parcurge setările care vă permit să alegeți consistența supei, continuați să apăsați butonul mod (22).

- 15** După ce ați ales consistența supei dorite, apăsați butonul pentru porții (24), pentru a selecta numărul de porții de supă pe care vreți să le pregătiți (2, 3 sau 4).

NOTĂ: Opțiunea de control al porțiilor este disponibilă doar pentru anumite rețete. Pentru detalii, consultați rețetele de la pagina 16.

- 16** Apăsăți butonul Pornire/Oprire (23), iar contorizarea duratei de pregătire se va afișa în sens descrescător pe ecranul cu LED (21). La terminarea programului, blenderul Total Control cu funcție de gătire supă va scoate un semnal sonor timp de 10 secunde. Scoateți din priză, îndepărtați capacul (4) și serviți.

NOTĂ: În funcție de tipul de supă pe care îl pregătiți, ingredientele vor absorbi lichidele adăugate și își pot reduce volumul, prin urmare este posibil ca porțiile să fie mai mici decât la început.

Cum să utilizați funcția sauté

- 17** Asigurați-vă că blenderul Total Control cu funcție de gătire supă este deconectat de la sursa de curent. Scoateți capacul (4), având grijă să nu atingeți lama zimțată (8). **AVERTISMENT: Lamă ascuțită.**
- 18** Puneți puțin ulei în vasul detașabil (7). Puneți în priză blenderul Total Control cu funcție de gătire supă.
- 19** Apăsăți butonul mod (22) până când se aprinde indicatorul funcției sauté (16). Puneți la loc capacul (4).
- 20** Apăsăți butonul Pornire/Oprire (23), iar blenderul cu funcție de gătire supă va începe acum procesul de încălzire.
- 21** După un minut, scoateți capacul (4) și adăugați cu grijă în vasul detașabil (7) ingredientele care urmează să fie pregătite în stil sauté. Puneți capacul (4) la loc și continuați programul. Este posibil să fie nevoie să îndepărtați capacul și să amestecați ingredientele la un moment dat; consultați rețetele individuale de la pagina 16.

AVERTISMENT: Adăugați ingredientele cu atenție, având grijă să nu sară pe dumneavoastră urme de grăsime.

- 22** La final, apăsați butonul Pornire/Oprire (23). Adăugați celelalte ingrediente în vasul detașabil (7) și începeți procesul de pregătire a supei, selectând programul de gătire a supei dorit, așa cum se arată la pagina 7.

Dacă îndepărtați capacul (4) în timpul funcției sauté pentru a amesteca sau adăuga ingrediente, pentru a continua procesul nu trebuie decât să puneți capacul (4) la loc. Pentru a continua programul pregătirii în stil sauté, capacul (4) trebuie repus la loc. Memoria blenderului cu funcție de gătire supă va reține setarea, nefiind nevoie să reseați.

Mod de utilizare a funcției băuturi

- 23** Asigurați-vă că blenderul Total Control cu funcție de gătire supă este deconectat de la sursa de curent. Scoateți capacul (4), având grijă să nu atingeți lama zimțată (8). **AVERTISMENT: Lamă ascuțită.**
- 24** Așezați ingredientele pentru 3 sau 4 porții în vasul detașabil (7). Adăugați lichidele la final.
- 25** Așezați capacul (4) înapoi pe corpul vasului (10), asigurându-vă că este bine fixat, și conectați blenderul Total Control cu funcție de gătire supă la sursa de curent.
- 26** Apăsăți butonul mod (22) până când se aprinde indicatorul funcției băuturi (17).
- 27** Apăsăți butonul Pornire/Oprire (23), iar contorizarea duratei de pregătire se va afișa în sens descrescător pe ecranul cu LED (21).
- NOTĂ: Funcția pentru băuturi nu poate fi folosită decât la prepararea a 3 sau 4 porții. Nu trebuie setată mărimea porției.**
- 28** La terminarea programului, blenderul Total Control cu funcție de gătire supă va scoate un semnal sonor timp de 10 secunde. Scoateți din priză, îndepărtați capacul (4) și serviți.

Cum să utilizați funcția de încălzire

- 29** Asigurați-vă că blenderul Total Control cu funcție de gătire supă este deconectat de la sursa de curent. Scoateți capacul (4), având grijă să nu atingeți lama zimțată (8). **AVERTISMENT: Lamă ascuțită.**
- 30** Puneți supă gătită în casă pe care doriți să o încălziți în vasul detașabil (7). 2 porții minim, 4 porții maxim
- 31** Puneți la loc capacul (4) pe corpul vasului (10), asigurându-vă că este bine fixat. Puneți în priză blenderul Total Control cu funcție de gătire supă.
- 32** Apăsăți butonul mod (22) până când se aprinde indicatorul funcției de încălzire (18). Apăsăți butonul pentru porții (24) pentru a selecta mărimea porțiilor (2, 3 sau 4).
- 33** Apăsăți butonul Pornire/Oprire (23), iar contorizarea duratei de pregătire se va afișa în sens descrescător pe ecranul cu LED (21).
- 34** La terminarea programului, blenderul Total Control cu funcție de gătire supă va scoate un semnal sonor timp de 10 secunde. Scoateți din priză, îndepărtați capacul (4) și serviți.

NOTĂ: Mărimea corectă a porțiilor trebuie selectată pe panoul de control astfel încât să corespundă porțiilor de supă adăugată; dacă nu introduceți valoarea corectă, supă nu va fi încălzită la temperatura corectă.

După procesul de încălzire, este posibil ca consistența supei să varieze.

În cazul încălzirii supelor cu mai multe bucățele, acestea vor căpăta o consistență mai omogenă.

Mod de utilizare a funcției de amestecare

- 35** Asigurați-vă că blenderul Total Control cu funcție de gătire supă este deconectat de la sursa de curent. Scoateți capacul (4), având grijă să nu atingeți lama zimțată (8). **AVERTISMENT: Lamă ascuțită.**
- 36** Așezați supă cu bucățele în vasul detașabil (7). **NOTĂ: Nu folosiți decât pentru amestecarea supelor cu bucățele sau cu o consistență medie sau a altor ingrediente găsite, moi.**
- 37** Puneți la loc capacul (4) pe corpul vasului (10), asigurându-vă că este bine fixat. Conectați blenderul cu funcție de gătire supă la sursa de curent.
- 38** Apăsăți butonul mod (22) până când se aprinde indicatorul funcției de amestecare (19).
- 39** Țineți apăsat butonul de Pornire/Oprire (23) pe durata de amestecare dorită. Aceasta este o setare manuală, care vă permite să amestecați pe o durată de până la 20 de secunde și care se va opri automat dacă luați degetul de pe buton. Dacă aveți nevoie să mai amestecați încă câteva secunde, repetați procesul.
- 40** Scoateți din priză, îndepărtați capacul (4) și serviți.
- ALTERNATIV: Dacă doriți să amestecați supă pe care deja ați pregătit-o în vasul detașabil (7), continuați de la pasul 4.**

Cum să utilizați funcția de pre-curățare

- 41** Asigurați-vă că blenderul Total Control cu funcție de gătire supă este deconectat de la sursa de curent. Scoateți capacul (4), având grijă să nu atingeți lama zimțată (8). **AVERTISMENT: Lamă ascuțită.**
- 42** Turnați 800 ml de apă în vasul detașabil (7) și adăugați o cantitate mică de detergent de vase.
- 43** Puneți la loc capacul (4) pe corpul vasului (10), asigurându-vă că este bine fixat. Puneți în priză blenderul Total Control cu funcție de gătire supă.
- 44** Apăsați butonul mod (22) până când se aprinde indicatorul funcției de pre-curățare (20).
- 45** Apăsați butonul Pornire/Oprire (23), iar contorizarea duratei de pregătire se va afișa în sens descrescător pe ecranul cu LED (21). Programul de pre-curățare va dura 4 minute.
- 46** La terminarea ciclului de pre-curățare, asigurați-vă că scoateți din priză blenderul Total Control cu funcție de gătire supă. Scoateți capacul (4), având grijă să nu atingeți lama zimțată (8). **AVERTISMENT: Lamă ascuțită.**

NOTĂ: Funcția de pre-curățare va curăța doar baza. În cazul vasului detașabil (7) și al capacului (4) este nevoie de o curățare suplimentară. Consultați secțiunea A Curățare foarte ușoară de la pagina 32. Clătiți blenderul dumneavoastră cu funcție de gătire supă până când apa nu mai prezintă bule de detergent.

AVERTISMENT: Aveți grijă, deoarece vasul detașabil (7) va fi fierbinte după ciclul de pre-curățare.

Ușor de curățat

Blenderul Total Control cu funcție de gătire supă este prevăzut cu o funcție de pre-curățare (20). Consultați pagina 13. Vă rugăm să rețineți: Funcția de pre-curățare nu ajută decât la curățarea bazei vasului detașabil (7). E posibil să fie nevoie de curățare suplimentară.

Blenderul dumneavoastră Total Control cu funcție de gătire supă nu poate fi spălat în mașina de spălat vase, însă este ușor și simplu de curățat. După utilizare, nu trebuie decât să ștergeți unitatea motor (6) și lama zimțată (8) cu apă caldă cu detergent, și să uscați.

NU introduceți capacul sau vasul în apă.

Vasul detașabil al blenderului Total Control cu funcție de gătire supă poate fi scos din corpul vasului (10) pentru a fi curățat. Nu trebuie decât să apăsați butonul de desfacere a vasului (9) și să-l scoateți afară. Tot ce vă rămâne de făcut este să spălați manual vasul detașabil (7) cu apă caldă cu detergent și să ștergeți corpul vasului cu o cârpă moale și umedă.

Asigurați-vă că elementele de conectare ale vasului detașabil sunt uscate bine după spălare. Pentru reșezarea vasului detașabil înapoi în corpul vasului, asigurați-vă că este corect aliniat, după care îl puteți împinge la loc.

Anumite tipuri de alimente se pot prinde pe fund și se pot arde, dacă vin în contact cu elementul de încălzire de la bază. Dacă se întâmplă acest lucru, selectați funcția de pre-curățare. Dacă petele nu dispar, înseamnă că sunt urme de decolorare, care nu vor mai dispărea. Acestea nu vor afecta performanța sau calitatea mâncărilor pregătite. Nu folosiți bureți abrazivi de sârmă la curățarea blenderului Total Control cu funcție de gătire supă, altfel îl puteți deteriora.

Procedura de scoatere și înlocuire a garniturii de etanșare 47

Ocazional, va trebui să scoateți garnitura de etanșare a capacului (3), pentru a o curăța. Înainte de a o pune la loc, spălați-o cu apă fierbinte cu detergent, clătiți-o și uscați-o bine.

- 48 AVERTISMENT: NU introduceți capacul sau corpul vasului în apă, deoarece sunt prevăzute cu componente electrice care se pot deteriora în apă. Nu lăsați apa să vină în contact cu conexiunile electrice.**

Uscați bine înainte de utilizare.

Utilizarea blenderului cu funcție de gătire supă

Blenderul Total Control cu funcție de gătire supă este prevăzut cu 3 programe pentru supă și 1 program pentru băuturi.

Selectați opțiunea de program dorit:

Doar crema... (13)

Programul pentru supă cremă este ideal pentru rețete de supă delicioasă cu o consistență cremoasă. Programul amestecă ingredientele până ajung la consistența corespunzătoare și sunt gătite la temperatura corectă. (Programul durează 21 minute, pentru 4 porții, după care supa dumneavoastră este gata să fie servită și savurată!)

Funcția cu consistență medie (14)

Programul pentru supă cu consistență medie este ideal pentru rețete de supă delicioasă cu o consistență medie. Programul durează 25 minute, pentru 4 porții, după care supa dumneavoastră este gata să fie servită și savurată!

Funcția cu bucățele (15)

Programul pentru supă cu bucățele este ideal pentru rețete de supă rustică cu bucățele. Programul permite încălzirea mai îndelungată a ingredientelor, pentru ca bucățelele de produse să fie bine pregătite. Programul durează 28 de minute pentru 4 porții. În cazul supelor cu bucățele, nu există un proces de amestecare, ci doar de pregătire. Prin urmare, vă recomandăm să tăiați legumele în buculețe mici. Dacă vi se pare că supa preparată are prea multe bucățele, selectați funcția de amestecare, pentru a o aduce la consistența dorită. Țineți apăsat butonul de Pornire/Oprire timp de 5 secunde și verificați.

Sauté... (16)

Funcția sauté încălzește blenderul cu funcție de gătire supă, astfel încât alimente precum ceapa sau bucățelele de șuncă cu grăsimi să poată fi pregătite în stil sauté, înainte ca celelalte ingrediente să fie adăugate în supă. Adăugați puțin ulei în vasul detașabil (7), selectați funcția sauté și apăsați butonul Pornire/Oprire (23). Încingeți uleiul timp de 1 minut, înainte de a adăuga ingredientele. Funcția sauté este disponibilă când capacul (4) este așezat peste corpul vasului (10). **Funcția sauté se dezactivează imediat ce capacul este pus la loc. Notă: Nu utilizați funcția sauté mai mult de 10 minute.**

Băuturi (17)

Programul pentru băuturi al blenderului Total Control cu funcție de gătire supă este ideal pentru prepararea băuturilor de tip smoothie sau milkshake, cu ingrediente proaspete. Pentru rețete de băuturi, consultați paginile 29-30. Programul durează 2 minute, după care băutura dumneavoastră este gata să fie servită.

Programul pentru băuturi nu prepară ingredientele la cald, prin urmare este ideal pentru băuturi răcoritoare când afară este cald.

Notă: Nu puneți cuburi de gheață în blenderul Total Control cu funcție de gătire supă.

Combinăția perfectă! (19)

Programul de amestecare vă permite să amestecați suplimentar supa până obțineți consistența dorită, dacă este nevoie. Această opțiune funcționează fără pregătire la cald a supei.

Pentru a accesa această funcție după gătire, apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a ieși din modul de păstrare a produsului cald. Îndepărtați capacul, apoi consultați pagina 12, urmând pașii 4 - 6.

Păstrarea preparatului cald

La terminarea programului pentru supă, aparatul trece în modul de păstrare a preparatului cald, indicând funcția de păstrare a produsului cald pe panoul de control (2). Dacă doriți să serviți imediat supa, scoateți capacul și serviți. La ridicarea capacului, modul de păstrare a produsului cald se oprește.

Ghid privind programele

Preparat cremă	19, 21 min.	3, 4
Consistență medie	22, 24, 26 min.	2, 3, 4
Preparat cu bucățele	25, 27, 29 min.	2, 3, 4
Sauté...	Max. 10 minute	-
Băuturi	2 min.	3, 4
Reîncălzire	11, 14, 17 min.	2, 3, 4
Amestecare	După caz	Max. 4
Pre-curățare	4 min.	-
Păstrarea preparatului cald	30 min.	2, 3, 4

Rețete

Am creat rețete pe care să le pregătiți cu blenderul Total Control cu funcție de gătire supă, de la supe bogate și copioase, până la smoothie-uri și milkshake-uri răcoritoare.

Funcția bucățele (15) nu face decât să gătească ingredientele, dar nu le taie. Dacă după încheierea procesului de gătire supa are prea multe bucățele pentru gustul dumneavoastră, puteți folosi funcția de amestecare (19), care va reduce dimensiunile bucățelelor.

Rețetele au fost create pentru un volum cuprins între nivelurile minim și maxim de lucru aferente blenderului Total Control cu funcție de gătire supă (800 ml - 1.600 ml).

Rețetele au fost create pentru preparate cu consistență cremoasă, medie și cu bucățele, și conțin cantitățile de ingrediente necesare pentru 2, 3 sau 4 porții.

NOTĂ: Pentru supele cu consistență medie și cu bucățele sunt disponibile doar rețete pentru 2 porții.

Funcție cremă (13)

Supă simplă de legume

	3 porții	4 porții
Timp de preparare:	5 minute	5 minute
Timp de gătire:	19 minute	21 minute
Funcție:	Preparat cremă	Preparat cremă

Ingrediente:

525 g	700 g	legume variate printre care țelină, nap, cartof, morcov, ceapă, păstâmac, toate tocate, bază concentrată de supă de legume fierbinte un vârf amestec de ierburi sare și piper
-------	-------	---

Mod de preparare:

- 1 Așezați toate legumele în vasul detașabil (7) și acoperiți cu lichid până la nivelul dorit în rețetă, și amestecați cu o lingură de lemn.
- 2 Adăugați un vârf de amestec de ierburi, selectați funcția cremă (13), și numărul dorit de porții și apăsați butonul Pomire/Oprire (23).
- 3 Când este gata, potriviți condimentele și serviți.

Supă simplă de roșii și busuioc

	3 porții	4 porții
Timp de preparare:	5 minute	5 minute
Timp de gătire:	19 minute	21 minute
Funcție:	Preparat cremă	Preparat cremă

Ingrediente:

• 110 g	150 g	ceapă roșie, tăiată cubulețe
• 220 g	300 g	cartofi, tăiați cubulețe
• 75 g	100 g	morcov, tăiați cubulețe
• 300 g	400 g	roșii cuburi la conservă
• ¾ lingură	1 lingură	piure de tomate
• 1	1	cățel de usturoi, pisat
• 5 g	7 g	frunze de busuioc, rupte bucăți mari
• aprox. 500 ml	aprox. 700 ml	bază concentrată de supă de pui, fierbinte

Mod de preparare:

- 1 Așezați legumele în vasul detașabil (7).
- 2 Adăugați celelalte ingrediente, turnând supa la final până la nivelul dorit, și amestecați cu o lingură de lemn.
- 3 Fixați capacul (4), selectați funcția pentru supă cremoasă (13), numărul dorit de porții și apăsați butonul de Pomire/Oprire (23).
- 4 Când este gata, adăugați sare și piper negru proaspăt măcinat, după gust.

Funcția cu consistență medie (14)

Supă de ciuperci

	2 porții	3 porții	4 porții	
Timp de preparare:	15 minute	15 minute	15 minute	
Sauté:	10 minute	10 minute	10 minute	
Timp de gătire:	21 minute	23 minute	25 minute	
Funcție:	Consistență medie	Consistență medie	Consistență medie	
Ingrediente:				
	• 310 g	465 g	625 g	ciuperci, tocate mărunt
	• 1 lingură	1½ linguri	2 lingură	ulei de măsline
	• 75 g	115 g	150 g	ceapă tocată
	• 60 g	85 g	120 g	țelină tocată
	• 1	1	2	cățel de usturoi, pisat
	• 5 g	7 g	10 g	pătrunjel verde, tocat mare
	• aprox. 400 ml	aprox. 530 ml	aprox. 700 ml	bază concentrată de supă de pui, fierbinte
	• 75 ml	115 ml	150 ml	smântână slabă
				sare și piper negru proaspăt măcinat

Mod de preparare:

- Puneți uleiul în vasul detașabil (7), puneți capacul (4), selectați funcția sauté (16) și apăsați butonul Pomire/Oprire (23). Încingeți-l timp de 1 minut.
- Adăugați cu grijă ceapa, țelina, usturoiul, pătrunjelul și jumătate din ciuperci, amestecați cu o lingură de lemn și pregătiți în stil sauté timp de 4 minute, amestecând din când în când. (Pe măsură ce ciupercile se gâtesc, acestea își reduc volumul).
- Adăugați restul de ciuperci în vasul detașabil (7), amestecați și gătiți în stil sauté timp de încă 5 minute, amestecând din când în când.
- Adăugați cu grijă supa fierbinte, până la nivelul dorit din rețetă. Selectați funcția consistență medie (14), numărul dorit de porții și apăsați butonul de Pomire/Oprire (23).
- La final, adăugați smântâna, amestecați cu o lingură de lemn și condimentați după gust.

Supă de morcov cu coriandru

	2 porții	3 porții	4 porții	
Timp de preparare:	15 minute	15 minute	15 minute	
Timp de gătire:	21 minute	23 minute	25 minute	
Funcție:	Consistență medie	Consistență medie	Consistență medie	
Ingrediente:				
	• 50 g	75 g	100 g	ceapă tocată
	• 60 g	90 g	120 g	țelină, tocată mărunt
	• 250 g	375 g	500 g	morcov, tăiat cubulețe
	• ½ linguriță rasă	¾ linguriță rasă	1 linguriță rasă	coriandru mărunțit
	• 7 g	12 g	15 g	coriandru verde, tocat
	• aprox. 400 ml	aprox. 600 ml	aprox. 800 ml	bază concentrată de supă de pui, fierbinte
	• 25 - 50 ml	50 - 100 ml	50 - 100 ml	lapte semi-degresat
				sare și piper după gust

Mod de preparare:

- Puneți ceapa, țelina, morcovul, coriandru mărunțit și tocat în vasul detașabil (7) și amestecați cu o lingură de lemn.
- Adăugați supa până la nivelul cerut, selectați funcția medie (14) și numărul de porții dorit, după care apăsați butonul Pomire/Oprire (23).
- La final, adăugați suficient lapte cu o lingură de lemn și amestecați, pentru a obține consistența dorită, după care condimentați după gust.
- Dacă doriți, serviți cu frunze de coriandru mărunțit pe deasupra.

Funcția cu bucățele (15)

Supă provensală Apistoud'

	2 porții	3 porții	4 porții	
Timp de preparare:	15 minute	15 minute	15 minute	
Timp de gătire:	24 minute	26 minute	28 minute	
Funcție:	Preparat cu bucățele	Preparat cu bucățele	Preparat cu bucățele	
Ingrediente:				
	• 75 g	110 g	150 g	dovlecel, tăiat cubulețe
	• 35 g	50 g	70 g	cartof, tăiat cubulețe
	• 35 g	50 g	70 g	ceapă tocată mărunt
	• 25 g	35 g	50 g	morcov, tăiat cubulețe
	• 200 g	300 g	400 g	roșii cuburi la conservă
	• 25 g	35 g	50 g	mazăre boabe
	• 25 g	35 g	50 g	fasole păstăi, tăiată în bucățele de 1 cm
	• 25 g	35 g	50 g	spaghete, rupte în bucățele mici
	• aprox. 350 ml	aprox. 475 ml	aprox. 650 ml	bază concentrată de supă de pui, fierbinte
	• ½ lingură	¾ lingură	1 lingură	piure de tomate (se amestecă în supă) sare și piper negru proaspăt măcinat

La servire:

- pesto
- parmesan

Mod de preparare:

- 1 Puneți legumele și spaghettiile în vasul detașabil (7), adăugați supa de legume/amestecul de piure de tomate până la nivelul dorit și amestecați cu o lingură de lemn.
- 2 Selectați funcția cu bucățele (15), numărul dorit de porții și apăsați butonul de Pornire/Oprire (23).
- 3 Când este gata, condimentați după gust și serviți imediat cu o lingură de pesto și parmezan proaspăt răzuit.

R

Borș de miel cu linte

	2 porții	3 porții	4 porții	
Timp de preparare:	20 minute	20 minute	20 minute	
Sauté:	7 minute	7 minute	7 minute	
Timp de gătire:	24 minute	26 minute	28 minute	
Funcție:	Preparat cu bucățele	Preparat cu bucățele	Preparat cu bucățele	
Ingrediente:				
	• ½ lingură	1 lingură	1 lingură	ulei de măsline
	• 35 g	55 g	75 g	carne tocată de miel
	• 50 g	75 g	100 g	ceapă tocată mărunt
	• 1	1½	2	cățel de usturoi, pisat
	• 25 g	35 g	50 g	morcov, tăiat mărunt
	• 75 g	110 g	150 g	cartof, tăiat mărunt
	• 50 g	75 g	100 g	nap, tăiat mărunt
	• 1½ linguri	2½ linguri	3 lingură	făină fără adaosuri
	• 120 g	175 g	235 g	linte verde fiartă la conservă, scursă
	• ¼ linguriță	½ linguriță	½ linguriță	rozmarin verde tocat
	• ¼ lingură	½ lingură	1 lingură	pătrunjel verde tocat
	• 1	1	2	frunze de dafin
	• ½ linguriță	½ linguriță	1 linguriță	sos Worcestershire
	• aprox. 450 ml	aprox. 675 ml	aprox. 900 ml	bază concentrată de supă de miel, fierbinte

Mod de preparare:

- 1 Puneți uleiul de măsline în vasul detașabil (7), așezați capacul (4), selectați funcția sauté (16) și apăsați butonul Pornire/Oprire (23). După 1 minut, adăugați cu grijă carnea tocată de miel, puneți capacul (4) la loc și pregătiți în stil sauté timp de 2 minute, amestecând când și când cu o lingură de lemn, până când se rumenește peste tot.
- 2 Adăugați cu grijă ceapa, usturoiul, morcovul, cartoful și napul în vasul detașabil (7) și pregătiți în stil sauté timp de 4 minute. Amestecați făina, apoi adăugați celelalte ingrediente și supa fierbinte, până la nivelul dorit.
- 3 Amestecați cu o lingură de lemn sau o spatulă. Țineți apăsat butonul de Pornire/Oprire (23), apoi selectați funcția cu bucățele (15), numărul de porții dorit și apăsați butonul Pornire/Oprire (23).
- 4 Condimentați după gust și scoateți frunza/frunzele de dafin înainte de a servi.

Funcția cu bucățele (16)

Supă de țelină

	3 porții	4 porții
Timp de preparare:	10 minute	10 minute
Sauté:	7 minute	7 minute
Timp de gătire:	19 minute	21 minute
Funcție:	Preparat cremă	Preparat cremă

Ingrediente:

• 1 lingură	1 lingură	ulei de măsline
• 350 g	450 g	țelină, tocată mare (cu tot cu frunze)
• 75 g	100 g	ceapă tocată
• 110 g	150 g	cartof, tocat
• aprox. 700 ml	aprox. 800 ml	bază concentrată de supă de pui, fierbinte
		sare și piper negru proaspăt măcinat
		pătrunjel verde, ca garnitură

Mod de preparare:

- 1 Puneți uleiul de măsline în vasul detașabil (7), așezați capacul (4), selectați funcția sauté (16) și apăsați butonul Pornire/Oprire (23). După 1 minut, adăugați cu grijă carnea tocată de miel, puneți capacul (4) la loc și pregătiți în stil sauté timp de 2 minute, amestecând când și când cu o lingură de lemn, până când se rumenește peste tot.
- 2 Adăugați cu grijă ceapa, usturoiul, morcovul, cartoful și napul în vasul detașabil (7) și pregătiți în stil sauté timp de 4 minute. Amestecați făina, apoi adăugați celelalte ingrediente și supa fierbinte, până la nivelul dorit.
- 3 Amestecați cu o lingură de lemn sau o spatulă. Țineți apăsat butonul de Pornire/Oprire (23), apoi selectați funcția cu bucățele (15), numărul de porții dorit și apăsați butonul Pornire/Oprire (23).
- 4 Condimentați după gust și scoateți frunza/frunzele de dafin înainte de a servi.

Supă de broccoli cu brânză Stilton

	3 porții	4 porții
Timp de preparare:	10 minute	10 minute
Sauté:	6 minute	6 minute
Timp de gătire:	19 minute	21 minute
Funcție:	Preparat cremă	Preparat cremă

Ingrediente:

• ¼ lingură	1 lingură	ulei de măsline
• 75 g	100 g	ceapă tocată
• 180 g	250 g	cartofi, tăiați cubulețe
• 1	2	căței de usturoi, pisați
• 180 g	250 g	buchete de broccoli cu tulpină, tocate mare
• 750 ml	1 litru	bază concentrată de supă de pui, fierbinte
• 115 g	150 g	brânză Stilton, fărâmițată piper proaspăt măcinat puțină sare

Mod de preparare:

- 1 Puneți uleiul în vasul detașabil (7), selectați funcția sauté (16) și apăsați butonul Pornire/Oprire (23). Încingeți uleiul timp de 1 minut.
- 2 Adăugați cu grijă ceapa, amestecați cu o lingură de lemn și pregătiți în stil sauté timp de 3 minute, amestecând când și când.
- 3 Amestecați cartoful și usturoiul și pregătiți în stil sauté timp de 2 minute, amestecând când și când.
- 4 Adăugați supa de legume (nu adăugați mai mult decât cantitatea specificată), țineți apăsat butonul Pornire/Oprire (23), după care selectați funcția de supă cremoasă (13), numărul de porții dorit și apăsați butonul Pornire/Oprire (23).
- 5 Când temporizatorul afișează 11 minute rămase, adăugați cu grijă bucățile de broccoli, după care amestecați cu o lingură de lemn.
- 6 La terminarea programului, adăugați brânza Stilton, selectați funcția de amestecare (19) și țineți apăsat butonul de Pornire/Oprire (23) până când ajunge la consistența dorită.
- 7 Potrivii condimentele (este posibil să nu mai fie nevoie de sare în supă) și serviți.

Notă: Cartofii îngroașă supa. Dacă preferați să utilizați o cantitate mai mică decât cea recomandată, supa va avea o consistență mai lejeră.

Funcție băuturi (17)

Milkshake cu unt de arahide

	3 porții	4 porții
Timp de preparare:	5 minute	5 minute
Durată program:	2 minute	2 minute

Ingrediente:

• 900 ml	1,2 l	lapte semi-degresat
• 125 g	175 g	înghețată de vanilie
• 4½ linguri rase	6 linguri rase	unt de arahide moale
• 4½ linguri	6 linguri	sirop de arțar

Mod de preparare:

- 1 Puneți toate ingredientele în vasul detașabil (7) și amestecați cu o lingură de lemn.
- 2 Fixați capacul, selectați funcția pentru băuturi (17) și apăsați butonul de Pornire/Oprire (23).
- 3 Serviți imediat.

Notă: Siropul de arțar poate fi înlocuit cu miere nezaharisită.

Smoothie pentru micul dejun cu afine și fulgi de ovăz (cu iaurt natural)

	3 porții	4 porții	
Timp de preparare:	5 minute	5 minute	
Durată program:	2 minute	2 minute	
Ingrediente:			
	• 675 g	800 g	iaurt natural cu conținut redus de grăsime
	• 325 ml	400 ml	lapte semi-degresat
	• 45 g	60 g	fulgi de ovăz
	• 115 g	150 g	afine
	• 2 linguri	3 linguri	miere nezaharisită

Mod de preparare:

- 1 Puneți toate ingredientele în vasul detașabil (7) și amestecați cu o lingură de lemn.
- 2 Fixați capacul (4), selectați funcția pentru băuturi (17) și apăsați butonul de Pornire/Oprire (23).

Întrebări frecvente?

Dacă aveți întrebări legate de utilizarea blenderului Total Control cu funcție de gătire supă, consultați lista de mai jos, în cadrul căreia am răspuns la câteva dintre cele mai frecvente întrebări (Întrebări frecvente).

Dacă aveți nevoie de asistență suplimentară, nu ezitați să apelați numărul Centrului nostru de asistență: 0344 871 0944.

Când iau capacul (4), funcția de gătire la cald își continuă ciclul?

Nu. Ridicarea capacului întrerupe alimentarea aparatului cu curent electric, pentru o siguranță maximă. Funcția de pregătire la cald se activează doar atunci când așezați capacul (4) și selectați unul dintre programele pentru supă cremoasă (13), pentru supă cu consistență medie (14), supă cu bucățele (15), sauté (16) sau reîncălzire (18).

Pot scoate capacul în timpul ciclului de gătire?

Blenderul Total Control cu funcție de gătire supă vă permite un interval de 1 minut în timpul fiecărui ciclu pentru a adăuga eventuale ingrediente de care ați uitat și pentru a vă permite să amestecați în timpul programului sauté (16).

Pot utiliza blenderul cu funcție de gătire supă ca să prepar altă mâncare decât supă?

Nu. Programele disponibile sunt gândite pentru pregătirea de la zero a unor supe și băuturi perfecte. Urmați rețetele și adaptați-le propriului gust.

Pot folosi carne crudă în rețetele de supă preparate la blenderul cu funcție de gătire supă?

În afară de bucățele de șuncă sau mici cantități de carne tocată (100 g), nu. Vă recomandăm să pregătiți mai întâi carnea separat, înainte de a o muta în blenderul cu funcție de gătire supă, alături de celelalte ingrediente din rețeta aleasă, deoarece blenderul Total Control cu funcție de gătire supă este proiectat doar pentru pregătirea ușoară de tip sauté (16) a produselor precum șuncă sau ceapă, după care puteți încălzi supa.

AVERTISMENT: Nu vă recomandăm să utilizați funcția sauté la rumenirea cărnii crude, în afară de bacon sau carne tocată (max. 100 g).

Care este capacitatea blenderului meu cu funcție de gătire supă?

Capacitatea blenderului dumneavoastră Total Control cu funcție de gătire supă este de 1.600 ml. Aceasta este marcată pe partea interioară și pe partea exterioară a vasului detașabil (7). Asigurați-vă că nu umpleți blenderul Total Control cu funcție de gătire supă peste această gradatie, în caz contrar detectorul de supraîncălzire va opri automat alimentarea lamei zimțate (8), iar ecranul cu LED (21) va afișa simbolul „E1”. Dacă se întâmplă acest lucru, trebuie doar să scoateți o parte din ingrediente, astfel încât să nu depășiți marcajul de 1.600 ml și să curățați senzorul de supraîncălzire (5) de pe capac (4). Asigurați-vă că ingredientele folosite (inclusiv lichidul) trec de marcajul de 2 porții, căci nerespectarea acestei condiții va afecta funcția de amestecare.

Pot modifica duratele funcțiilor pentru supele cremă, cu consistență medie și cu bucățele?

Nu. Duratele acestor funcții sunt presetate.

Pot reîncălzi supa la conservă/cutie?

Nu. Programele sunt gândite pentru pregătirea de la zero a unor supe perfecte. Supele la conservă sau la cutie sunt practice, dar este posibil să se ardă pe fundul unității, cauzând deteriorarea produsului.

Ce trebuie făcut dacă blenderul Total Control cu funcție de gătire supă nu mai funcționează?

Blenderul dumneavoastră Total Control cu funcție de gătire supă este prevăzut cu termostat de siguranță, care oprește alimentarea cu curent și împiedică funcționarea aparatului, pentru a preveni supraîncălzirea, dacă acesta este utilizat în mod neîntrerupt timp de peste 3 cicluri. Dacă se întâmplă acest lucru, scoateți alimentele din vasul detașabil și lăsați blenderul Total Control cu funcție de gătire supă să se răcească timp de 30 de minute, după care puteți continua.

Dacă funcția de amestecare (19) este folosită neîntrerupt timp de peste 20 de secunde, sistemul de siguranță va opri alimentarea cu curent, pentru a împiedica supraîncălzirea aparatului. Când se întâmplă acest lucru, așteptați 10 secunde înainte de a folosi din nou funcția de amestecare (19).

Pot pregăti supe reci, precum Gazpacho, în blenderul Total Control cu funcție de gătire supă?

Da, dar mai întâi va trebui să gătiți supa, fie cu funcția de supă creă (13), consistență medie (14) sau supă cu bucățele (14). Apoi, nu trebuie decât să lăsați la răcit sau să țineți la frigider înainte de a savura preparatul.

Ce trebuie făcut dacă se arde mâncarea pe fundul bazei blenderului Total Control cu funcție de gătire supă?

Datorită conținutului de amidon și zaharuri prezente în anumite tipuri de alimente, este posibil ca produsele să se lipească de fund, dacă acestea vin în contact direct cu baza internă a vasului detașabil. Pentru a împiedica acest lucru, adăugați jumătate de cană de apă sau supă în blenderul Total Control cu funcție de gătire supă, înainte de a pune în acesta ingredientele solide. Apoi, completați cu lichidul rămas, specificat în rețeta folosită.

Anularea sau modificarea programelor

Dacă ați selectat un program din greșeală și ați apăsat butonul Pornire/Oprire (23)

sau dacă doriți să anulați programul, trebuie doar să apăsați butonul Pornire/Oprire și să-l țineți apăsat timp de 2 secunde. Apăsați butonul mod (22) pentru a selecta programul corect și apăsați butonul Pornire/Oprire (23) pentru a începe din nou.

Contactați-ne

Centru de asistență

Pentru orice problemă legată de produsul achiziționat, vă rugăm să sunați la Centrul nostru de asistență, echipa noastră fiind, probabil, capabilă să vă ajute în mai mare măsură decât magazinul de unde ați cumpărat produsul.

Vă rugăm să aveți la îndemână denumirea produsului, numărul modelului și numărul de serie atunci când ne sunați, pentru a ne ajuta să rezolvăm cât mai rapid solicitarea dumneavoastră.

Rămâneți în legătură cu noi

Dacă aveți întrebări sau comentarii sau dacă doriți să aflați sfaturi și idei de rețete care să vă ajute să vă bucurați cât mai mult de produsele noastre, ne găsiți online pe:

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

GARANȚIA DE DOI ANI DE CARE BENEFICIAȚI

Acest aparat are o garanție de doi ani pentru reparații sau înlocuire.

Este important să păstrați factura/bonul dat de vânzător ca dovadă a achiziționării. Capsați factura/bonul primit pe această copertă, pentru le a folosi ca referință.

Dacă apar defecțiuni pe produs, vă rugăm să specificați următoarele informații. Aceste numere sunt marcate la baza produsului.

Model nr.
Seria nr.

Toate produsele fabricate de Morphy Richards sunt testate individual înainte de a ieși din fabrică. În cazul puțin probabil în care apare o defecțiune a aparatului în termen de 28 de zile de la cumpărare, acesta trebuie returnat la magazinul de unde l-ați achiziționat, pentru a fi înlocuit.

Dacă defecțiunea apare după termenul de 28 de zile, dar în intervalul de 24 de luni de la achiziționarea inițială, contactați distribuitorul dvs. local, menționând numărul de model și de serie aferent produsului, sau trimiteți acestuia o cerere scrisă, la adresa indicată.

Vi se va cere să returnați produsul (într-un ambalaj securizat și adaptat) la adresa de mai jos, împreună cu o copie a dovezii de achiziționare.

Sub rezerva exonerărilor de responsabilitate (1-9) menționate mai jos, aparatul defectuos va fi, în acest caz, reparat sau înlocuit și expediat, în mod normal în termen de 7 zile lucrătoare de la primire.

În cazul în care aparatul este înlocuit, indiferent de motiv, pe durata perioadei de garanție de 2 ani, garanția aferentă noului aparat se va calcula începând de la data achiziționării inițiale. Prin urmare, este esențial să păstrați bonul de casă sau factura de la cumpărarea originală, pe care figurează data achiziției inițiale.

Garanția de doi ani este valabilă doar dacă aparatul a fost utilizat conform instrucțiunilor producătorului. De exemplu, aparatele trebuie să fie detartrate și filtrele să fie menținute curate, conform instrucțiunilor.

Distribuitorul local este exonerat de obligația de a înlocui sau de a repara produsele în cadrul acestei garanții, în următoarele cazuri:

- 1 Defecțiunea a fost cauzată sau poate fi legată de utilizarea accidentală, utilizarea necorespunzătoare, utilizarea neglijentă sau utilizarea cu nerespectarea instrucțiunilor primite de la producător sau dacă defecțiunea a fost cauzată de o supratensiune pe alimentarea electrică sau de deteriorarea pe durata transportului.
- 2 Aparatul a fost utilizat la o sursă de alimentare a cărei tensiune este diferită de valoarea obligatorie marcată pe produse.
- 3 S-a încercat efectuarea unor reparații de către persoane care nu fac parte din echipa noastră de service (sau cea a reprezentantului autorizat).
- 4 Aparatul a fost utilizat pentru închiriere sau a servit unei utilizări industriale.
- 5 Aparatul este folosit de alt utilizator decât cel inițial.
- 6 Distribuitorului local nu îi revine nicio obligație de a asigura prestații de tip service, oricare ar fi acestea, în cadrul garanției.
- 7 Garanția nu acoperă elementele consumabile cum ar fi pungii, filtre sau carafe de sticlă.
- 8 Garanția nu acoperă bateriile, nici defecțiunile ca urmare a scurgerii unei baterii.
- 9 Filtrele nu au fost curățate și înlocuite conform instrucțiunilor.

Această garanție nu conferă alte drepturi decât cele expres enumerate mai sus și nu acoperă nicio pretenție formulată ca urmare a unei daune sau pierderi cu caracter subsidiar. Această garanție este oferită ca beneficiu suplimentar și nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator.

- CS** 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

- AU** **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 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 France

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

www.glendimplex.fr
T : (0)14815363

- 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 : 03600 444 00 388 F : 06071 37048
E : morphyrichards-de@teknihall.com

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

Imporaudio Lda

Rua D. Marcos Da Cruz 281
4455-482 Parafita
Portugal
T : +351 22 996 67 40

F : +351 22 996 67 41

- DK** 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.

Albaline AS

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

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

KuGaNa Logistics Sp. z o.o.

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

- R** Produsele Morphy Richards sunt destinate exclusiv uzului casnic. Compania Morphy Richards aplică o politică de perfecționare continuă a calității și proiectării produselor. Prin urmare, compania își rezervă dreptul de a modifica specificațiile modelelor fabricate, în orice moment.



- CS** For electrical products sold within the European Community. At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne. Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle. Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent. Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden. Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden. Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen. Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia. Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Faça a reciclagem nos locais apropriados. Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU. Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet. Det bedes genbrugs, hvor der er faciliteter hertil. Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej. Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Jeżeli istnieje 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.
- R** Pentru produse electrice vândute în Comunitatea Europeană. La sfârșitul duratei de viață a produselor electrice, acestea nu trebuie aruncate la un loc cu deșeurile menajere. Vă rugăm să recitați produsele dacă există puncte de colectare speciale. Consultați autoritatea locală sau vânzătorul pentru consultanță privind reciclarea în ara dumneavoastră.

morphy richards®

FP501020MEE Rev4 12/20

www.morphyrichards.com