

morphy richards®



Slow Cooker

Please read and keep these instructions

GB

Schongarer

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

D

Olla eléctrica de cocción lenta

Lea y conserve estas instrucciones

E

Panela de cozedura lenta

Leia e guarde estas instruções

P

Slowcooker

Læs og opbevar vejledningen

DK

Långsamkokare

Läs igenom och spara de här instruktionerna

S

Langtidskoker

Les og ta vare på disse instruksjonene

N

Haudutuspata

Lue ja säilytä nämä ohjeet

FIN



www.morphyrichards.com



Health & Safety

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.

Please read these instructions carefully before using the product.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and under supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, and bed and breakfast type environments.

It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.

Location

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

Mains cable

- The mains cable should reach from the socket to the appliance without straining the connections.
- Do not let the mains cable hang over the edge of the worktop or open space where a child could reach it.
- Do not let the cable run across a cooker or hot area which might damage the cable.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified

Personal safety

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

GB

Other safety considerations

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

Electrical requirements

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

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

WARNING: This appliance must be earthed.



Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung eines jeden elektrischen Gerätes sind die nachfolgenden allgemeingültigen Sicherheitsregeln zu beachten.
Lesen Sie diese Anweisungen vor dem Gebrauch bitte sorgfältig durch.

- Dieses Gerät ist zum Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen geeignet, sofern dies unter angemessener Aufsicht bzw. nach Anleitung hinsichtlich der ordnungsgemäßen Nutzung des Gerätes sowie Erläuterung möglicher Gefahren geschieht.
- Kindern dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre alt oder älter und werden dabei beaufsichtigt.
- Das Gerät und das Kabel sollten außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z.B.: in Bauernhäusern, durch Kunden in Hotels, Motels und vergleichbaren Einrichtungen sowie in Frühstückspensionen.
Es ist nicht für die Verwendung in Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen geeignet.

Verwendungsort

- Stellen Sie Ihr Gerät immer von der Kante der Arbeitsfläche entfernt auf.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer festen, ebenen, hitzebeständigen Oberfläche verwendet wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser.

Netzkabel

- Das Netzkabel sollte von der Steckdose bis zum Gerät reichen, ohne die Anschlüsse zu überdehnen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche oder einen Freiraum hängen, wo ein Kind es greifen könnte.
- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Kochplatte oder eine heiße Fläche laufen, die das Kabel beschädigen könnte.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen Servicemitarbeiter oder eine andere, ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Persönliche Sicherheit

- **WARNUNG:** Berühren Sie während oder nach dem Gebrauch nicht die Oberseite oder andere heiße Teile des Geräts, verwenden Sie die Griffe oder Drehregler.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, darf das Unterteil des Schongarers nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Heiße Oberflächen nicht berühren. Benutzen Sie Topfhandschuhe oder ähnliches, wenn Sie den Deckel entfernen oder den heißen Behälter anfassen.
- Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn der Schongarer mit heißen Speisen, heißem Wasser oder anderen heißen Flüssigkeiten gefüllt transportiert wird.

Weitere Sicherheitsbestimmungen

- Schalten Sie den Schongarer nicht ein, wenn der Keramikeinsatz leer ist.
- Lassen Sie den Glasdeckel und den Keramikeinsatz abkühlen, bevor Sie ihn in Wasser eintauchen.
- Benutzen Sie niemals das Unterteil direkt zum Garen. Benutzen Sie dafür den Keramikeinsatz.
- Verwenden Sie den Keramikeinsatz bzw. den Glasdeckel nicht, wenn dieser Risse oder Absplitterungen aufweist.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es auf dem Kopf steht oder auf der Seite liegt.
- Der Glasdeckel und der Keramikeinsatz sind zerbrechlich. Gehen Sie vorsichtig mit diesen um.
- Bei der Verwendung von Zubehör oder Utensilien, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden, besteht Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Ofen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Aufsätze anbringen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.

Elektrische Anforderungen

Vergewissern Sie sich, dass die erforderliche Stromversorgung laut Typenschild des Gerätes mit Ihrem Hausanschluss übereinstimmt; es muss ein Wechselstromanschluss (A.C.) sein.

Muss die Sicherung am Netzstecker ausgetauscht werden, so ist eine 3-Amp-BS1362-Sicherung zu verwenden.

WARNUNG: Dieses Gerät muss geerdet werden.

D

E**Salud y seguridad**

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

Lea estas instrucciones detenidamente antes de usar el producto.

- Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, pueden usar este aparato si cuentan con supervisión o formación acerca del uso del aparato de manera segura, y si comprenden los peligros que entraña.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento de usuario no pueden ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Este aparato está previsto para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como: caseríos, por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, y en entornos de alojamiento con desayuno.
No es apto para su uso en zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

Colocación

- Coloque siempre el aparato lejos del borde de la encimera.
- Asegúrese de que el aparato se usa sobre una superficie firme, plana y resistente al calor.
- No use el aparato en exteriores ni cerca de agua.

Cable de red eléctrica

- El cable de red eléctrica debe ir desde la toma de corriente hasta el aparato sin tensar las conexiones.
- No deje que el cable de red eléctrica cuelgue por el borde de la encimera o en un espacio abierto en el que un niño pueda cogerlo.
- No permita que el cable discurra sobre una olla o una zona caliente que pudiera dañar el cable.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico u otra persona con cualificación similar, para evitar daños y peligros.

Seguridad personal

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

Otras consideraciones de seguridad

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

Requisitos eléctricos

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

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

ADVERTENCIA: Este aparato debe estar conectado a tierra.

E



Saúde e segurança

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

Leia atentamente as presentes instruções antes de utilizar o produto.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e a experiência necessários, se as mesmas forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Este aparelho destina-se a utilização doméstica e a aplicações semelhantes, tais como: casas de campo, clientes hospedados em hotéis, motéis e outros tipos de alojamentos, assim como pousadas.

Contudo, não se adequa a utilização em áreas de cozinha de pessoal, como em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais.

Localização

- Coloque o aparelho sempre afastado da extremidade da bancada.
- Certifique-se de que o aparelho é utilizado numa superfície firme, plana e resistente ao calor.
- Não utilize o aparelho em espaços exteriores nem perto de água.

Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deve percorrer toda a distância entre a tomada e o aparelho, sem esforçar as ligações.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado sobre a extremidade da bancada ou de um espaço aberto, onde uma criança possa chegar.
- Não permita que o cabo passe por cima de um fogão ou área quente que possa danificar o cabo.
- Em caso de danificação do cabo de alimentação, este tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo técnico de reparação ou pessoal com qualificação equivalente para evitar exposição a um perigo.

Segurança individual

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

Outras considerações de segurança

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

Requisitos elétricos

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

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

AVISO: Este aparelho deve ser ligado à terra.

P



Sundhed og sikkerhed

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

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

- Dette apparat må godt benyttes af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller har modtaget vejledning om brugen af apparatet på en sikker måde og forstår, hvilke risici der er involveret.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er mindst 8 år gamle og er under overvågning.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder som: stuehuse, af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer samt bed and breakfast-lignende miljøer. Det er ikke egnet til brug i medarbejderkøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer.

Placering

- Placér altid apparatet væk fra bordkanter.
- Sørg for, at apparatet bruges på en fast, flad, varmebestandig overflade.
- Apparatet må ikke bruges udendørs eller i nærheden af vand.

Lysnetledning

- Lysnetledningen skal gå fra stikkontakten til apparatet, uden at tilslutningerne spændes.
- Du må ikke lade lysnetledningen hænge ud over bordkanten eller åbent rum, hvor et barn kan nå den.
- Du må ikke lade ledningen løbe hen over et komfur eller et varmt område, der kunne beskadige ledningen.
- Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.

Personlig sikkerhed

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

Andre sikkerhedshensyn

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

Elektriske krav

Kontrollér, om spændingen på apparatets mærkeplade svarer til husets strømforsyning, som skal være vekselstrøm. (Vekselstrøm). Hvis du har brug for at udskifte netstikkets sikring, skal du bruge en 3 A BS1362-sikring.

ADVARSEL: Dette apparat skal jordforbindes.



S**Hälsa och säkerhet**

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

Läs noggrant igenom de här instruktionerna före du använder produkten.

- Apparaten kan användas av barn från 8 år och personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller har erhållit instruktioner gällande hur apparaten används på ett säkert sätt, samt att de förstår riskerna som finns.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
- Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll från barn under 8 år.
- Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande såsom: på bondgårdar, av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer, samt bed-and-breakfast miljöer. Den är inte lämplig att användas i personalkök, i butiker, på kontor och andra arbetsmiljöer.

Läge

- Placera alltid din apparat en bit ifrån arbetsytans kant.
- Säkerställ att apparaten används på en fast, platt värmeresistent yta.
- Använd inte apparaten utomhus eller i närheten av vatten.

Huvudkabel

- Huvudkabeln ska gå från eluttaget till apparaten utan att belasta anslutningarna.
- Låt inte huvudkabeln hänga över arbetsytans kant eller andra öppna ytor där barn kan nå den.
- Låt inte kabeln löpa över en spis eller varm yta som kan skada kabeln.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den ersättas av tillverkaren, dess distributör eller annan kvalificerad person för att undvika fara.

Personlig säkerhet

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

Andra säkerhetsöverväganden

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

Elektriska krav

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

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

VARNING: Apparaten måste jordas.

N**Helse og sikkerhet**

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

Les disse instruksjonene nøye før bruk av produktet.

- Maskinen kan brukes av barn fra 8-års alderen, og personer med nedsatt psykisk, sensorisk eller mental funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har blitt gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og forstår farene.
- Barn skal ikke leke med maskinen.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år, og under tilsyn.
- Hold maskinen og ledningen unna barn under 8 år.
- Maskinen skal kun brukes i husholdninger og lignende, som: gårdsbruk, av klienter på hoteller, moteller og andre typer bomiljøer og overnattingssteder.
Den egner seg ikke for bruk i kantineområder som i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer.

Sted

- Apparatet må alltid være vendt bort fra kanten på arbeidsbenken.
- Sørg for at apparatet brukes på en fast, flat og varmesikker overflate.
- Ikke bruk apparatet utendørs eller i nærheten av vann.

Strømkabel

- Strømkabelen må rekke fra stikkkontakten til baseenheten uten at kablene tøyes.
- Ikke la strømkabelen henge over kanten på arbeidsbenken eller på en måte som gjør den tilgjengelig for barn.
- Kabelen må ikke legges over en komfyr eller andre varme områder.
- Om ledningen er ødelagt, må den erstattes av produsenten, en serviceagent eller annen kvalifisert person for å unngå fare.

Personlig sikkerhet

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

Andre sikkerhetshensyn

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

Elektriske krav

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

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

ADVARSEL: Maskinen må være jordet.



Terveys ja turvallisuus

Kaikkien sähkölaitteiden käyttö edellyttää seuraavien turvallisuussääntöjen ymmärtämistä.

Lue nämä ohjeet huolellisesti läpi ennen tuotteen käyttämistä.

- Laitteita voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä on valvottu tai ohjeistettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Vain yli 8-vuotiaat ja valvotut lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta.
- Säilytä laitetta ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttöpaikoissa, kuten maataloilla, asiakkaiden käytössä hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyypisissä ympäristöissä sekä aamiaismajoitustyyppisissä ympäristöissä. Se ei sovellu kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstön keittiötiloihin.

Sijoittelu

- Älä sijoita laitetta työtason reunalle.
- Varmista, että laitetta käytetään tukevalla, tasaisella, lämpöä kestäväällä pinnalla.
- Älä käytä laitetta ulkona tai veden lähellä.

Sähköjohto

- Sähköjohdon tulee ulottua pistorasiasta laitteeseen kuormittamatta liitoksia.
- Älä anna sähköjohdon roikkua työtason reunalta tai siten, että lapsi voi ylettyä siihen.
- Älä anna johdon kulkea padan tai kuuman, johtoa vaurioittavan alueen yli.
- Jos sähköjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavien pätevien henkilöiden toimesta vaaran välttämiseksi.

Henkilökohtainen turvallisuus

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

Muut turvallisuusohjeet

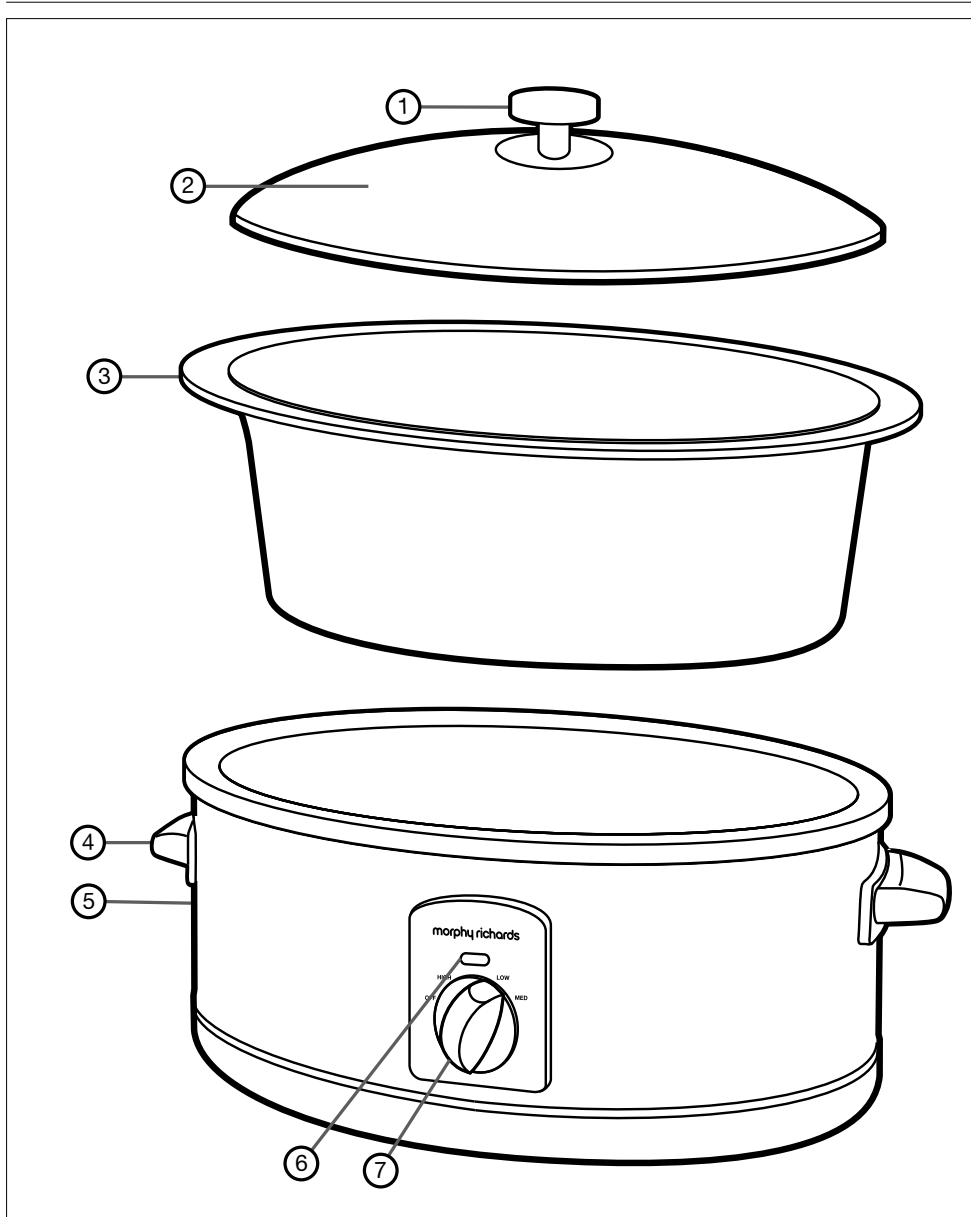
- Älä kytke haudutuspatataa päälle, jos pata on tyhjä.
- Anna lasikannen ja padan jäähtyä ennen veteen upottamista.
- Älä koskaan kypsennä suoraan pohjan päällä. Käytä patataa.
- Älä käytä patataa tai lasikantta, jos ne ovat halkeilleita tai lohkeilleita.
- Älä käynnistä laitetta, jos se on ylösalaisin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

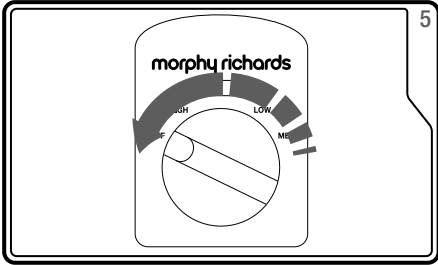
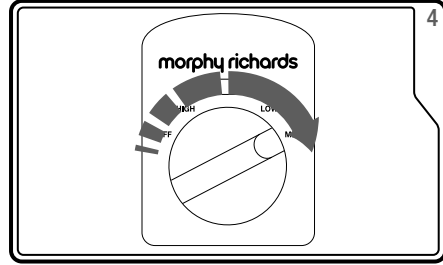
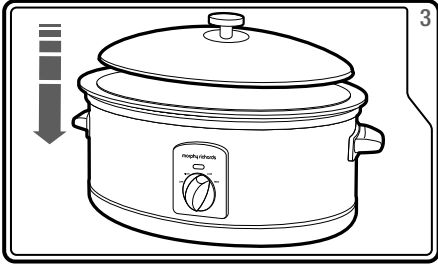
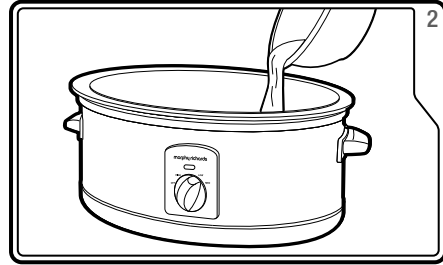
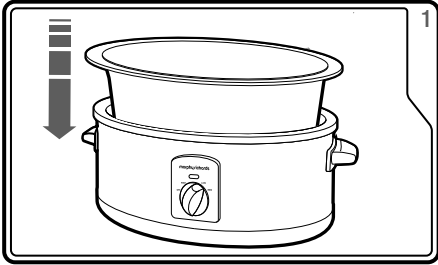
Sähkövaatimukset

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

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

VAROITUS: Tämä laite on maadoitettava.





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



Introduction

Thank you for purchasing your new Morphy Richards Slow Cooker.

Your Slow Cooker will allow you to create an extensive selection of meals from soup to stews and even desserts.

Please read these instructions thoroughly before you first use your Slow Cooker. We have included some recipe ideas to get you started.

Features

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

Before first use

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

Warning

WARNING: The Cooking Pot (3) and the sides of the Base Unit (5) will become very hot during use. Always use oven gloves when handling.

Using your Slow Cooker

- 1 Place the Cooking Pot (3) into the Base Unit (5).
- 2 Add the ingredients into the Cooking Pot. We recommend searing meat in a pan before adding to the Cooking Pot for better flavour.
- 3 Place the Glass Lid (2) onto the Cooking Pot.
- 4 Select either the Low or High cooking setting on the Control Knob (7) to start cooking. The Indicator Light (6) will illuminate. Refer to the recipe for a guide on cooking times.
- 5 When cooking has finished, turn the Control Knob to Off and serve.

Handling the Glass Lid and Cooking Pot

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

- The Handle (1), Glass Lid (2), Base Unit (5) and Cooking Pot (3), all become hot during cooking.

Always use oven gloves when handling ANY part of the Slow Cooker during cooking.

Foods for slow cooking

Most foods are suited to slow cooking methods, however there are a few guidelines that need to be followed;

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

Slow cooking tips

- The Slow Cooker must be at least half full for best results.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce liquid, remove the lid after cooking and turn the control to High. Reduce the moisture by simmering for 30 to 45 minutes.
- If cooking soups, leave 5cm gap from the rim of the Cooking Pot (3) to allow for simmering.
- Removing the Glass Lid (2) will allow heat to escape, reducing the efficiency of your Slow Cooker and increasing the cooking time. If you remove the lid to stir or add ingredients, you will need to allow 10-15 minutes extra cooking time for each time you remove the Glass Lid.
- Many things can affect how quickly a recipe will cook, including water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food. Check food is properly cooked before serving.
- Many recipes will take several hours to cook. If you don't have time to prepare food in the morning, prepare it the night before, storing the food in a covered container in the fridge. Transfer the food to the Cooking Pot and add boiling liquid/stock. In most of the recipes in this book, the meat ingredients are browned by searing in a pan to improve their appearance and flavour.
- If you are short on preparation time and would prefer to skip the searing stage, simply add your meat and other ingredients into the Slow Cooker and cover with boiling liquid/stock. You will need to increase the recipe cooking time as follows: High setting +1hr and Low Setting +2-3hrs.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low, 5-7 hours on medium and 4-6 hours on high.
- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta,

seafood, milk and cream should be added towards the end of the cooking time.

- Food cut into small pieces will cook quicker. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimise the potential of your Slow Cooker.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug, prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the Cooking Pot (3).
- When cooking joints of meat, ham, poultry etc, the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot. If necessary, cut into two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit of 1kg (3.5L) or 1.5kg (6.5L).
- For ham and brisket fill with hot water to cover 2/3 of the depth of the joint. For beef, pork or poultry cover to 1/3 depth.
After food is cooked, switch off and leave covered with the lid. There will be enough heat in the ceramic pot to keep warm for 30 minutes. If you require longer to keep warm, switch to the low setting.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug, prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the ceramic pot.
- Pre-brown meat and onions in a pan to seal in the juices, this also reduces the fat content if separated before adding to the ceramic pot. This is not necessary if the time is limited, but improves the flavour.

Caring for the Glass Lid and Cooking Pot

- Please handle the Glass Lid (2) and Cooking Pot (3) carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes to the Glass Lid. For example, do not place a hot lid into cold water or on to a wet surface.
- Avoid dropping or hitting the Glass Lid against hard surfaces.
- Do not use the Glass Lid if chipped, cracked or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads on the Glass Lid or Cooking Pot.
- Never heat the Cooking Pot when empty.
- Never place the Glass Lid directly on a burner or hob.
- Never use the Glass Lid or Cooking Pot under a grill.
- Never place the Glass Lid or Cooking Pot in the oven or microwave.
- Do not allow the pot to stand in water for a long time (you can leave water in the pot to soak). There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water, this should be avoided.
- Due to normal wear and tear through the product's life, the outer surface may start appearing 'crazed', this is when the glaze on the ceramic pot wears and appears crackled.
- Do not pre-heat

Care and cleaning

- Disconnect power cord from the mains and allow the Slow Cooker to cool before cleaning.
- Do not use metal utensils or abrasive cleaners when cleaning.
- Remove the Glass Lid (2) and Cooking Pot (3) from the Base Unit (5) and clean in hot soapy water.
- Wipe the sides of the main unit with a damp cloth.
- The Cooking Pot and Glass Lid are dishwasher safe.

DO NOT IMMERSE THE MAIN UNIT IN WATER

GB

Recipes

The recipes have been designed and tested by Morphy Richards for use in your Slow Cooker. Please be aware that for these recipes there are 2 ingredient lists for different volumes of Slow Cooker, ensure that you refer to the correct list.

The cooking times given in the following recipes are for the Medium setting. Should you want to increase or decrease the cooking time, please refer to the cooking guide below. Please note that these cooking times are for guidance only and may vary depending on food type and personal tastes.

For example if the recipe says cook for 4-6 hours on Medium and you require the cooking time to be a shorter, cook on High, which will reduce the cooking time to 3-4 hours. To increase the cooking time, choose Low which will increase the cooking time to 6-8 hours.

Cooking Guide

Cook on Low	Cook on Medium	Cook on High
8-10 hours	6-8 hours	5-6 hours

Vegetable soup

Ingredients:

3.5L	6.5L	
• 30g	60g	Butter
• 1.25kg	2.2kg	Mixed vegetables, e.g. potato, onion, carrot, celery, parsnips, leek, tomato
• 30g	60g	Flour
• 1.1L	2L	Stock
• 1tsp	2tsp	Mixed herbs
• Salt and pepper to taste		

Method:

- 1 Peel, wash and cube or slice all the vegetables.
- 2 Melt butter in a pan and gently fry the vegetables for 2-3 minutes.
- 3 Add the hot stock. Stir well and bring to the boil. Season to taste and add mixed herbs.
- 4 Transfer to the Cooking Pot and cover with the Lid. Cook for approximately 6-8 hours.
- 5 Cool and liquidise the soup and then reheat in a pan on the hob. Thicken with the flour.

Chicken in white wine sauce

Ingredients:

3.5L	6.5L	
• 4	8	Chicken joints, skinned
• 30g	75g	Butter
• 1 large	2 large	Onion(s), finley chopped
• 125g	250g	Mushrooms, sliced
• 2tbsp	3tbsp	Cornflour
• 500ml	1L	Dry white wine
• 1tsp	3tsp	Mixed herbs
• 2	2	Egg yolks
• 5tbsp	9tbsp	Double cream
• Salt and pepper to taste		

Method:

- 1 Gently fry the chicken joints in the butter until browned and seared on all sides.
- 2 Add the onion and fry until softened but not browned. Add the mushrooms and cook for a minute on low heat.
- 3 Blend the cornflour with a little of the wine. Pour the remaining wine into the pot with the blended cornflour, mixed herbs and seasoning. Bring to the boil, stirring continuously until thickened.
- 4 Transfer to the Cooking Pot and cover with the Lid. Cook for approximately 5-8 hours.
- 5 Just before serving, beat together the egg yolks and cream. Beat in a few tablespoons of the hot cooking liquid from the Cooking Pot, mix well together. Pour this mixture into the Cooking Pot and stir until the sauce thickens.

Chicken and mushroom casserole

Ingredients:

3.5L	6.5L	
• 4	8	Chicken quarters
• 30g	75g	Butter
• 2tbsp	3tbsp	Flour
• 1 large	2 large	Onion(s), finley chopped
• 3	3	Celery sticks, thinly sliced
• 250g	500g	Mushrooms, thinly sliced
• 1	2	Garlic cloves, crushed
• 375ml	1L	Chicken stock
• 4tbsp	7tbsp	Cream (optional)
• Salt and pepper to taste		

Method:

- 1 Toss the chicken in the flour, place in a pan and fry in the butter until golden brown on all sides.
- 2 Add the onion and celery and gently fry until softened but not browned. Add the mushrooms and garlic and stir in the stock. Bring to the boil and season.
- 3 Transfer to the Cooking Pot and ensure that the chicken and vegetables are immersed.

- 4 Cover with the Lid and cook for approximately 5-7 hours. Before serving, stir in the cream.

Chilli con carne

Ingredients:

- | 3.5L | 6.5L | |
|------------|---------|-------------------------------------|
| • 2tbsp | 3tbsp | Vegetable oil |
| • 2 large | 2 large | Onions, chopped |
| • 2 | 4 | Garlic cloves, crushed |
| • 1 | 1 | Green pepper, de-seeded and chopped |
| • 500g | 1kg | Minced beef |
| • 400g | 800g | Can of tomatoes, chopped |
| • 11/2tsp | 3tsp | Chilli powder |
| • 11/2tbsp | 3tbsp | Flour |
| • 11/2tsp | 3tsp | Brown sugar |
| • 4tbsp | 7tbsp | Tomato puree |
| • 425g | 800g | Red kidney beans, tinned (drained) |
| • | | Salt and pepper to taste |

Method:

- 1 Fry onions, garlic and pepper in a pan until soft. Add minced beef and fry until lightly browned.
- 2 Blend together chilli powder, flour, brown sugar and tomato puree. Stir in tomatoes, chilli paste and seasoning.
- 3 Transfer to the Cooking Pot and cover with the Lid. Cook for approximately 3-7 hours.
- 4 One hour before serving, add the kidney beans.
- 5 Serve with boiled rice or baked potatoes.

Beef curry

Ingredients:

- | 3.5L | 6.5L | |
|------------|---------|--|
| • 2tbsp | 5tbsp | Oil |
| • 2 medium | 2 large | Cooking apple, peeled cored and sliced |
| • 2 large | 4 large | Onions, chopped |
| • 700g | 1.5kg | Stewing steak, cubed |
| • 3tsp | 5tsp | Curry powder |
| • 3tbsp | 5tbsp | Plain flour |
| • 400ml | 1L | Beef stock |
| • 3tbsp | 5tbsp | Mango chutney |
| • 75g | 125g | Sultanas |
| • 200g | 400g | Tinned tomatoes, chopped |
| • 2tbsp | 2tbsp | Lemon juice |
| • | | Salt and pepper to taste |

Method:

- 1 Fry the apple and onion in a pan until soft. Coat the meat in seasoned flour, add to the pan and fry until lightly browned.
- 2 Stir in the stock and bring to a simmer. Add the remaining ingredients and bring back to a

simmer.

- 3 Transfer to the Cooking Pot and cover with the Lid. Cook for approximately 4-7 hours.
- 4 At the end of the cooking time, it may be necessary to thicken the sauce.

Bolognese sauce

Ingredients:

- | 3.5L | 6.5L | |
|-----------|---------|---------------------------------------|
| • 700g | 1kg | Minced beef |
| • 1 large | 2 large | Onion(s), chopped |
| • 3 | 4 | Celery sticks, thinly sliced |
| • 1 | 2 | Garlic clove(s), crushed |
| • 3tbsp | 5tbsp | Tomato puree |
| • 1tbsp | 3tbsp | Flour |
| • 400g | 800g | Tinned tomatoes (including the juice) |
| • 250ml | 400ml | Beef stock |
| • 125g | 200g | Mushrooms, sliced |
| • 1tsp | 1tsp | Mixed herbs |
| • | | Salt and pepper to taste |

Method:

- 1 In a pan, gently brown the mince without adding any fat or oil.
- 2 When the fat has started to run from the meat, add the onion, celery and garlic.
- 3 Fry for a couple of minutes and then add the tomato puree.
- 4 Blend some of the tomato juice with the flour to make a smooth pouring cream, add to the meat with remaining tomatoes and juice and bring to the boil, stirring continuously until thickened.
- 5 Add the remaining ingredients and mix well.
- 6 Transfer to the Cooking Pot and cover with the Lid. Cook for approximately 3-8 hours.

Note: a slight 'crust' of brown meat may appear on the top. It soon disappears if stirred into the sauce.

Pork goulash

Ingredients:

3.5L	6.5L	
• 2tbsp	3tbsp	Oil
• 1	2	Onions, finely chopped
• 4tbsp	7tbsp	Flour
• 1 1/2tsp	2tsp	Paprika
• 500g	1kg	Stewing pork, cubed
• 1	2	Red pepper, de-seeded and diced
• 1tsp	1tsp	Oregano
• 3tbsp	5tbsp	Tomato puree
• 450ml	1L	Stock
• 1	2	Small carton of sour cream or yoghurt
• Salt and pepper to taste		

Method:

- 1 In a pan, gently fry onion in the oil until soft. Blend together the flour, paprika, salt and pepper.
- 2 Toss the pork in the seasoned flour and add to the pan, fry until brown on all sides. Add red pepper, oregano, puree and stock. Bring to the boil, stirring continuously until thickened.
- 3 Transfer all the ingredients to the ceramic pot and place into the slow cooker base. Place the lid on the pot and cook for approximately 4-8 hours.
- 4 Just before serving, swirl the cream or yoghurt into the goulash.

Oriental honeyed pork

Ingredients:

3.5L	6.5L	
• 550g	1kg	Pork fillet
• 4tbsp	6tbsp	Seasoned cornflour
• 4tbsp	6tbsp	Corn oil
• 1 large	1 large	Onion, chopped
• 1	2	Garlic cloves, crushed
• 1	2	Green peppers, de-seeded and chopped
• 400g	2x400g	Pineapple chunks, tinned, drained (reserve the juice)
• 6	8	Mushrooms, sliced
• 4	6	Ripe tomatoes, quartered

For the sauce:

3.5L	6.5L	
• 600ml	1L	Chicken stock
• 4tbsp	5tbsp	Honey
• 2tbsp	3tbsp	Soy sauce
• 4tbsp	5tbsp	Cornflour
• Pineapple juice (from the chunks)		

Method:

- 1 Cut pork into cubes and toss in seasoned cornflour. Heat oil in a pan and fry garlic and onion.
- 2 Add pork and fry until lightly browned on all sides.
- 3 Lower the heat and add pepper, pineapple, mushrooms and tomatoes, leave on gentle heat whilst preparing sauce.
- 4 To make the sauce, mix together chicken stock, honey and soy sauce. Blend cornflour with pineapple juice and add to the mixture.
- 5 Add sauce to the pan and stir whilst bringing to the boil.
- 6 Transfer to the Cooking Pot and cover with the Lid. Cook for approximately 5-8 hours.
Serve with rice and fresh green vegetables.

Lamb with lentils

Ingredients:

3.5L	6.5L	
• 425g	800g	Carrots, sliced
• 125g	225g	Parsnips, sliced
• 1	2	Garlic cloves, crushed
• 1	2	Bay leaf
• 125g	250g	Orange lentils, soaked for one hour
• 200ml	400ml	Red wine
• 750g	1.5kg	Lamb leg fillet, cubed
• 3tbsp	4tbsp	Soy sauce
• 200g	300g	Button mushroom
• Parsley sprigs to garnish		
• Salt and pepper to taste		

Method:

- 1 Place the carrots, parsnips, garlic, bay leaf and drained lentils in the Cooking Pot and season with salt and pepper.
- 2 Pour in the wine after bringing to simmering point in a pan.
- 3 Brush the meat all over with the soy sauce and sprinkle with salt and pepper.
- 4 Cover with the Lid. Cook for approximately 6-8 hours.
- 5 Add the mushrooms for the last 30 minutes.
- 6 Discard the bay leaf. Garnish with parsley and serve with a crisp green salad.

Vegetarian curry

Ingredients:

- | 3.5L | 6.0L | |
|-----------|---------|-----------------------------------|
| • 3tbsp | 5tbsp | Oil |
| • 2 large | 4 large | Onions, chopped |
| • 1 | 2 | Garlic cloves, crushed |
| • 3tsp | 5tsp | Curry powder |
| • 275g | 600g | Lentils |
| • 200ml | 2L | Vegetable stock |
| • 2tsp | 3tsp | Lemon juice |
| • 3 | 4 | Carrots, diced |
| • 2 | 2 | Apples, peeled cored and chopped. |
| • 50g | 125g | Sultanas |
| • | | Salt and pepper to taste |

Method:

- 1 Heat the oil in a pan. Saute the onion, carrots and garlic lightly. Add the curry powder. Cook gently for one minute.
- 2 Stir in the stock, lemon juice, salt, pepper and lentils. Bring to the boil and continue to boil for 3 minutes.
- 3 Transfer all ingredients to the Cooking Pot. Stir in the apples and sultanas.
- 4 Place the lid on, cook for approximately 5-8 hours. Ensure that the vegetables are immersed during cooking.

Fruit compote

Ingredients:

- | 3.5L | 6.5L | |
|---------|-------|--|
| • 275g | 500g | Dried mixed fruit, such as apples, prunes, pears, apricots and peaches |
| • 30g | 60g | Sultanas |
| • 30g | 60g | Raisins |
| • 20g | 35g | Flaked almonds |
| • 3tbsp | 5tbsp | Caster sugar |
| • 625ml | 1L | Water |
| • 3tbsp | 5tbsp | Cointreau |

Method:

- 1 Place all ingredients, except the Cointreau, in the Cooking Pot.
- 2 As the apple rings tend to float to the surface and may discolour, put them at the bottom.
- 3 Cook for approximately 5-7 hours.
- 4 Remove from the Cooking Pot and allow the fruit to cool before putting into a cut-glass serving dish.
- 5 Stir in the Cointreau and serve chilled.

Pears in red wine

Ingredients:

- 500ml Strong red wine (Shiraz/Syrah)
- 6 Firm pears
- 1 Cinnamon stick
- 1 Vanilla pod
- 200ml Water
- 150g Fructose
- Peel of half an orange

Method:

- 1 Pour the wine into your Cooking Pot and then place in the pears, making sure that they are sitting upright.
- 2 Add the remaining ingredients and cook for 5 hours.
- 3 Once cooked, remove the pears, set a side while you put the liquid into a frying pan and briskly reduce by half or until you have a consistency of double cream. Bear in mind that the more you reduce the liquid, the sweeter it will become.

Serve with vanilla ice cream or a blob of fromage frais.

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 retailer 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.

UK Helpline: 0844 871 0960

IRE Helpline: 1800 409 119

Spares: 0844 873 0726

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: www.twitter.com/loveyourmorphy
Website: www.morphyrichards.com

WEBSITE

You may also contact us through our website, or visit the site to browse and purchase appliances, spare parts and accessories from the extensive Morphy Richards range.

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 been cleaned and replaced as instructed.

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

YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

This appliance is covered by two-year repair or replacement warranty.

It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference.

Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.
Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact your local distributor quoting Model number and Serial number on the product, or write to your local distributor at the addresses shown.

You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (1-9) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt.

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

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

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

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

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

AUSTRALIAN WARRANTY

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

This warranty is in addition and does not affect your statutory rights. Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

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

NOT COVERED BY THIS WARRANTY

(Australian only)

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

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

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

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

GB

D**Einführung**

Wir danken Ihnen für den Kauf Ihres neuen Morphy Richards Schongarers.

Mit Ihrem Schongarer können Sie eine Vielzahl von Speisen von Suppen über Eintöpfe bis hin zu Desserts zubereiten.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung Ihres Schongarers gründlich durch. Wir haben einige Rezeptideen zusammengestellt, die Sie sofort nachkochen können.

Geräteaufbau und Funktionen

- 1 Griff
- 2 Glasdeckel
- 3 Keramikeinsatz
- 4 Unterteilgriffe
- 5 Unterteil
- 6 Netzlampe
- 7 Regler

Vor dem ersten Gebrauch

Waschen Sie den Glasdeckel (2) und Keramikeinsatz (3) mit heißem Seifenwasser. Anschließend abspülen und abtrocknen.

Warnung

WARNUNG: Der Keramikeinsatz (3) und die Seiten des Unterteils werden bei Gebrauch heiß. Verwenden Sie bei der Handhabung stets Topfhandschuhe.

So benutzen Sie Ihren Schongarer

- 1 Stellen Sie den Keramikeinsatz (3) in das Unterteil (5).
- 2 Geben Sie die Zutaten in den Keramikeinsatz. Für einen besseren Geschmack empfehlen wir, das Fleisch in einer Pfanne anzubraten, bevor es in den Keramikeinsatz gegeben wird.
- 3 Setzen Sie den Glasdeckel (2) auf den Keramikeinsatz.
- 4 Stellen Sie den Regler (7) auf die Position Low (niedrig) oder High (hoch). Die Netzlampe (6) leuchtet auf. Informationen zu den Garzeiten finden Sie im Rezept.
- 5 Stellen Sie den Regler nach dem Garen auf die Position Off (Aus).

Handhabung von Glasdeckel und Keramikeinsatz

Beim Abnehmen des Glasdeckels (2) kippen Sie ihn so, dass die Öffnung von Ihnen abgewandt ist, um Verbrennungen durch den freigesetzten Dampf zu vermeiden.

- Der Griff (1), der Glasdeckel (2), das Unterteil (5) und der Keramikeinsatz (3) werden beim Garen heiß.

Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie während des Garens IRGEND EIN Teil des Schongarers handhaben.

Geeignete Speisen für den Schongarer

Für das Schongaren eignen sich die meisten Speisen, es sollten jedoch bestimmte Punkte dabei beachtet werden:

- Tiefgefrorene Zutaten sollten vor dem Garen vollständig aufgetaut sein.
- Wurzelgemüse sollten in kleine, gleichgroße Stücke geschnitten werden, da sie länger als Fleisch zum Garen benötigen. Achten Sie darauf, dass das Wurzelgemüse immer zuunterst im Keramikeinsatz (3) gart und alle Zutaten vollständig von der Kochflüssigkeit bedeckt sind.
- Vor dem Garen das überschüssige Fett vom Fleisch trennen, da beim Schongaren das Fett nicht ausbraten kann.
- Wenn Sie ein herkömmliches Rezept beim Schongaren verwenden möchten, müssen Sie die vorgeschriebene Flüssigkeitsmenge eventuell reduzieren. Beim Schongaren kann die Flüssigkeit nicht im gleichen Maße wie beim herkömmlichen Kochen verdampfen.
- Ungekochte Zutaten niemals bei Raumtemperatur im Schongarer aufbewahren.
- Benutzen Sie den Schongarer nicht zum Aufwärmen von Mahlzeiten.
- Ungekochte Kidneybohnen müssen über Nacht eingeweicht und mindestens 10 Minuten lang gekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen, bevor sie in einem Schongarer verwendet werden.
Führen Sie ein Fleischthermometer in das Bratenstück, Schinkenstück oder das ganze Hähnchen ein, um die gewünschte Temperatur beim Garen zu überwachen.
- **WARNUNG: Benutzen Sie den Schongarer nicht zum Aufwärmen von Mahlzeiten.**

Tipps für das Schongaren

- Der Schongarer muss für beste Ergebnisse mindestens halb voll sein.
- Beim Schongaren bleibt Flüssigkeit erhalten. Soll diese reduziert werden, nehmen Sie den Deckel nach dem Garen ab und drehen den Regler auf HIGH. Reduzieren Sie die Flüssigkeit, indem Sie sie 30 bis 45 Minuten lang köcheln lassen.
- Bei der Zubereitung von Suppen lassen Sie 5 cm Abstand zum Rand des Keramikeinsatzes (3), damit die Suppe Platz zum Köcheln hat.
- Wenn Sie den Glasdeckel (2) entfernen, entweicht die Hitze, was die Effizienz Ihres Schongarers verringert und die Garzeit erhöht. Sie müssen jedes Mal, wenn Sie den Glasdeckel entfernen, um umzurühren oder Zutaten hinzuzufügen, 10-15 Minuten zusätzliche Garzeit einplanen.
- Wie rasch ein Gericht fertig gegart ist, hängt von vielen Faktoren ab, unter anderem vom Anteil an Wasser und Fett sowie von der Anfangstemperatur und der Größe der Speise. Vergewissern Sie sich vor dem Servieren, dass das Essen richtig gekocht ist.
- Viele Rezepte benötigen mehrere Stunden Garzeit. Wenn Sie morgens keine Zeit haben, das Gericht vorzubereiten, bereiten Sie es am Vorabend vor und bewahren es in einem abgedeckten Behälter im Kühlschrank auf. Geben Sie das Gericht dann in den Keramikeinsatz und fügen Sie kochende Flüssigkeit/Brühe hinzu.

In den meisten Rezepten in diesem Buch werden die Fleischzutaten in einer Pfanne angebraten, um deren Aussehen und Geschmack zu verbessern.

- Wenn Sie nur wenig Zeit für die Zubereitung haben und das Anbraten überspringen möchten, geben Sie einfach Ihr Fleisch und andere Zutaten in den Schongarer und bedecken Sie das Ganze mit kochender Flüssigkeit/Brühe. Sie müssen die Garzeit des Rezepts wie folgt verlängern: Hohe Stufe (High) + 1 Std. und niedrige Stufe (Low) + 2-3 Std.
- Für die meisten Fleisch- und Gemüserezepte beträgt die Garzeit 8-10 Stunden bei Low, 5-7 Stunden bei Med und 4-6 Stunden bei High.
- Manche Zutaten sind für das Schongaren nicht geeignet. Pasta, Meeresfrüchte, Milch und Sahne sollten erst zum Ende der Garzeit zugegeben werden.
- Kleingeschnittene Zutaten garen schneller. Ein gewisses Maß an Experimentierfreudigkeit ist erforderlich, um das Potenzial Ihres Schongarers voll auszuschöpfen.
- Alle Speisen sollten mit Flüssigkeit, Brühe oder Soße bedeckt sein. Bereiten Sie in einem separaten Topf oder Behälter Ihre Flüssigkeit, Soße oder Brühe vor und bedecken Sie damit die Zutaten im Keramikeinsatz vollständig (3).
- Beim Garen von Fleisch, Schinken, Geflügel usw. spielt die Größe und Form des Stücks eine wichtige Rolle. Nach Möglichkeit sollte das Fleischstück in den unteren 2/3 des Keramikeinsatzes garen. Wenn erforderlich, kann es in zwei Stücke geschnitten werden. Das Gewicht des Fleischstücks sollte den Höchstwert von 1 kg (3,5 l) oder 1,5 kg (6,5 l) nicht überschreiten.
- Schinken und Bruststücken bis zu 2/3 mit heißem Wasser bedecken. Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel bis zu 1/3 bedecken.
Schalten Sie nach Abschluss des Garvorgangs das Gerät aus und lassen Sie es mit aufgesetztem Deckel stehen. Im Keramikeinsatz ist genügend Hitze vorhanden, um das Gericht 30 Minuten lang warmzuhalten. Falls eine längere Warmhaltezeit erforderlich ist, stellen Sie den Regler auf die Stufe Low.
- Alle Speisen sollten mit Flüssigkeit, Brühe oder Soße bedeckt sein. Bereiten Sie in einem separaten Topf oder Behälter Ihre Flüssigkeit, Soße oder Brühe vor und bedecken Sie damit die Zutaten im Keramikeinsatz vollständig.
- Fleisch und Zwiebeln sollten in einer Pfanne angebraten werden, um den Saft einzuschließen. Dadurch wird auch der Fettgehalt verringert, wenn das Fett abgeschüttet wird, bevor das Fleisch in den Keramikbehälter gelegt wird. Dies ist zwar nicht notwendig, wenn dafür keine Zeit ist, verbessert aber den Geschmack.

Pflege des Glasdeckels und Keramikeinsatzes

- Bitte gehen Sie mit dem Glasdeckel (2) und dem Keramikeinsatz (3) vorsichtig um, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie plötzliche, extreme Temperaturänderungen des Glasdeckels. Legen Sie z.B. einen heißen Deckel nicht in kaltes Wasser oder auf eine nasse Oberfläche.
- Vermeiden Sie es, den Glasdeckel fallen zu lassen oder gegen harte Oberflächen zu schlagen.
- Verwenden Sie den Glasdeckel nicht, wenn er angeschlagen, gesprungen oder stark verkratzt ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Glasdeckels und Keramikeinsatzes keine scheuernden Reinigungsmittel oder Topfreiniger.
- Erhitzen Sie den Keramikeinsatz niemals im leeren Zustand.
- Legen Sie den Glasdeckel niemals direkt auf einen Brenner oder eine Kochplatte.
- Verwenden Sie den Glasdeckel oder Keramikeinsatz niemals unter einem Grill.
- Der Glasdeckel oder Keramikeinsatz darf niemals in den Ofen oder die Mikrowelle gelegt bzw. gestellt werden.
- Den Keramikeinsatz nicht längere Zeit im Wasser stehen lassen (Sie können das Wasser zum Einweichen im Topf lassen). An der Unterseite des Keramikeinsatzes bleibt eine bestimmte Stelle aus Fertigungsgründen unglasiert. Diese unglasierte Stelle ist porös und nimmt daher Wasser auf. Dies sollte unter allen Umständen vermieden werden.
- Durch den normalen Verschleiß und die Abnutzung kann die Glasur an der Außenfläche des Keramikeinsatzes mit der Zeit rissig aussehen.
- Nicht vorheizen

D

Pflege und Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Schongarer abkühlen.
- Verwenden Sie bei der Reinigung keine Metallutensilien oder Scheuermittel.
- Nehmen Sie den Glasdeckel (2) und den Keramikeinsatz (3) vom Unterteil (5) ab und reinigen Sie diese in heißem Seifenwasser.
- Wischen Sie die Außenseite des Unterteils mit einem feuchten Tuch ab.
- Der Keramikeinsatz und Glasdeckel können in der Spülmaschine gereinigt werden.

TAUCHEN SIE DAS ELEKTRISCHE UNTERTEIL NICHT IN WASSER

Rezepte

Die Rezepte wurden von Morphy Richards für die Verwendung in Ihrem Schongarer entwickelt und getestet. Bitte beachten Sie, dass es für diese Rezepte 2 Zutatenlisten für verschiedene Größen des Schongarers gibt, achten Sie darauf, dass Sie die richtige Liste verwenden.

Die in den folgenden Rezepten angegebenen Garzeiten gelten für die Einstellung Medium. Soll die Garzeit verlängert oder verkürzt werden, halten Sie sich an die Richtwerte in der nachstehenden Tabelle. Bitte beachten Sie, dass es sich bei den angegebenen Garzeiten nur um Richtwerte handelt, die je nach Zutaten und persönlichen Vorlieben variieren können.

Beispiel: Wenn im Rezept eine Garzeit von 4-6 Stunden (Med) angegeben ist und Ihnen diese Garzeit zu lange dauert, kann die Einstellung High verwendet werden, wodurch sich die Garzeit auf 3-4 Stunden verkürzt. Zum

Verlängern der Garzeit kann die Einstellung Low gewählt werden, so dass sich eine Garzeit von 6-8 Stunden ergibt.

Kochanleitung

Garen Low	Garen Medium	Garen High
8-10 Stunden	6-8 Stunden	5-6 Stunden

Gemüsesuppe

Zutaten:

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

- 30 g 60 g Butter
- 1,25 kg 2,2 kg Gemischtes Gemüse, z. B. Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Stangensellerie, Pastinaken, Lauch, Tomaten
- 30 g 60 g Mehl
- 1,1 l 2 l Brühe
- 1 TL 2 TL Gemischte Kräuter
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

- 1 Das gesamte Gemüse schälen, waschen und in Würfel oder Scheiben schneiden.
- 2 Butter in einem Topf schmelzen und das Gemüse 2-3 Minuten sanft anbraten.
- 3 Heiße Brühe hinzugeben. Gut umrühren und zum Kochen bringen. Abschmecken und die Kräutermischung hinzufügen.
- 4 In den Keramikeinsatz umfüllen und mit dem Deckel zudecken. Etwa 6-8 Stunden garen.
- 5 Die Suppe abkühlen und pürieren und dann in einem Topf auf dem Kochfeld wieder erhitzen. Mit dem Mehl eindicken.

Hähnchen in Weißweinsoße

Zutaten:

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

- 4 8 Hähnchenschenkel, gehäutet
- 30 g 75 g Butter
- 1 große 2 große Zwiebel(n), fein gehackt
- 125 g 250 g Pilze, in Scheiben geschnitten
- 2 EL 3 EL Speisestärke
- 500 ml 1 l Trockener Weißwein
- 1 TL 3 TL Gemischte Kräuter
- 2 2 Eigelb
- 5 EL 9 EL Doppelrahm
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

- 1 Die Hähnchenschenkel in der Butter sanft anbraten, bis sie rundum schön braun angebraten sind.
- 2 Die Zwiebeln hinzufügen und anbraten, bis sie weich, aber nicht braun sind. Die Pilze hinzugeben und eine Minute auf kleiner Flamme kochen lassen.
- 3 Die Speisestärke mit ein wenig Wein mischen. Den restlichen Wein in den Topf mit der gemischten Speisestärke, den gemischten Kräutern und den Gewürzen gießen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung eingedickt ist.
- 4 In den Keramikeinsatz umfüllen und mit dem Deckel zudecken. Etwa 5-8 Stunden garen.
- 5 Kurz vor dem Servieren Eigelb und Rahm verquirlen. Einige Esslöffel der heißen Kochflüssigkeit aus dem Keramikeinsatz einrühren, gut vermischen. Diese Mischung in den Keramikeinsatz gießen und umrühren, bis die Soße dickflüssig wird.

Hähnchen und Pilz Kasserolle

Zutaten:

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

- 4 8 Hähnchenviertel
- 30 g 75 g Butter
- 2 EL 3 EL Mehl
- 1 große 2 große Zwiebel(n), fein gehackt
- 3 3 Selleriestangen, in feine Scheiben geschnitten
- 250 g 500 g Pilze, in feine Scheiben geschnitten
- 1 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 375 ml 1 l Hühnerbrühe
- 4 EL 7 EL Sahne (optional)
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

- 1 Das Huhn in Mehl wenden, in einen Topf geben und in der Butter von allen Seiten goldbraun braten.
- 2 Die Zwiebel- und Selleriescheiben hinzufügen und vorsichtig

anbraten, bis sie weich, aber nicht braun sind. Pilze und Knoblauch dazugeben und die Brühe einrühren. Zum Kochen bringen und würzen.

- 3 In den Keramikeinsatz umfüllen und dabei darauf achten, dass die Hähnchenstücke und das Gemüse vollständig mit der Flüssigkeit bedeckt sind.
- 4 Mit dem Deckel verschließen und ca. 5-7 Stunden garen. Vor dem Servieren die Sahne einrühren.

Chili con Carne

Zutaten:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|-----------|---------|--|
| • 2 EL | 3 EL | Pflanzenöl |
| • 2 große | 2 große | Zwiebeln, gehackt |
| • 2 | 4 | Knoblauchzehen, zerdrückt |
| • 1 | 1 | Grüne Paprika, entkernt und gehackt |
| • 500 g | 1 kg | Rinderhackfleisch |
| • 400 g | 800 g | Dose Tomaten, gehackt |
| • 1,5 TL | 3 TL | Chilipulver |
| • 1,5 EL | 3 EL | Mehl |
| • 1,5 TL | 3 TL | Brauner Zucker |
| • 4 EL | 7 EL | Tomatenmark |
| • 425 g | 800 g | Rote Kidneybohnen, in Dosen (abgetropft) |
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Zubereitung:**
- 1 Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in einem Topf anbraten, bis sie weich sind. Rinderhackfleisch hinzufügen und braten, bis es leicht braun ist.
 - 2 Chilipulver, Mehl, braunen Zucker und Tomatenmark mischen. Tomaten, Chilipaste und Gewürze unterrühren.
 - 3 In den Keramikeinsatz umfüllen und mit dem Deckel zudecken. Etwa 3-7 Stunden garen.
 - 4 Eine Stunde vor dem Servieren die Kidneybohnen hinzufügen.
 - 5 Mit gekochtem Reis oder Folienkartoffeln servieren.

Rindfleisch-Curry

Zutaten:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|-----------------|---------|---|
| • 2 EL | 5 EL | Öl |
| • 2 mittelgroße | 2 große | Äpfel, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten |
| • 2 große | 4 große | Zwiebeln, gehackt |
| • 700 g | 1,5 kg | Schmorfleisch, in Würfel geschnitten |
| • 3 TL | 5 TL | Curry-Pulver |
| • 3 EL | 5 EL | Mehl |
| • 400 ml | 1 l | Rindfleischbrühe |
| • 3 EL | 5 EL | Mango-Chutney |
| • 75 g | 125 g | Sultaninen |
| • 200 g | 400 g | Tomaten aus der Dose, gehackt |
| • 2 EL | 2 EL | Zitronensaft |
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

- 1 Äpfel und Zwiebeln in einem Topf anbraten, bis sie weich sind. Das Fleisch in gewürztem Mehl wenden, in den Topf geben und braten, bis es leicht gebräunt ist.
- 2 Die Brühe einrühren und zum Kochen bringen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und wieder zum Köcheln bringen.
- 3 In den Keramikeinsatz umfüllen und mit dem Deckel zudecken. Etwa 4-7 Stunden garen.
- 4 Am Ende der Garzeit muss die Soße eventuell eingedickt werden.

Bolognese-Soße

Zutaten:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|-----------|---------|---|
| • 700 g | 1 kg | Rinderhackfleisch |
| • 1 große | 2 große | Zwiebel(n), gehackt |
| • 3 | 4 | Selleriestangen, in feine Scheiben geschnitten |
| • 1 | 2 | Knoblauchzehe(n), zerdrückt |
| • 3 EL | 5 EL | Tomatenmark |
| • 1 EL | 3 EL | Mehl |
| • 400 g | 800 g | Tomaten aus der Dose (einschließlich des Safts) |
| • 250 ml | 400 ml | Rindfleischbrühe |
| • 125 g | 200 g | Pilze, in Scheiben geschnitten |
| • 1 TL | 1 TL | Gemischte Kräuter |
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

- 1 Das Hackfleisch in einem Topf ohne Zugabe von Fett oder Öl leicht anbraten.
- 2 Wenn das Fett aus dem Fleisch ausläuft, fügen Sie die Zwiebel, den Sellerie und den Knoblauch hinzu.
- 3 Ein paar Minuten anbraten und dann das Tomatenmark hinzufügen.

- 4 Einen Teil des Tomatensaftes mit dem Mehl vermischen und mit den restlichen Tomaten und dem Saft zum Fleisch geben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Masse eingedickt ist.
- 5 Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut mischen.
- 6 In den Keramikeinsatz umfüllen und mit dem Deckel zudecken. Etwa 3-8 Stunden garen.

Hinweis: Auf der Oberseite kann eine leichte „Kruste“ aus braunem Fleisch erscheinen. Diese verschwindet schnell, wenn sie in die Soße eingerührt wird.

Schweinegulasch

Zutaten:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|------------------------------------|-------|---------------------------------------|
| • 2 EL | 3 EL | Öl |
| • 1 | 2 | Zwiebel(n), fein gehackt |
| • 4 EL | 7 EL | Mehl |
| • 1,5 TL | 2 TL | Paprikapulver |
| • 500 g | 1 kg | Schmorfleisch, in Würfel geschnitten |
| • 1 | 2 | Rote Paprika, entkernt und gehackt |
| • 1 TL | 1 TL | Oregano |
| • 3 EL | 5 EL | Tomatenmark |
| • 450 ml | 1 l | Brühe |
| • 1 | 2 | Kleine Packung Sauerrahm oder Joghurt |
| • Mit Salz und Pfeffer abschmecken | | |

Zubereitung:

- 1 Zwiebel in einem Topf mit Öl anbraten, bis sie weich ist. Mehl, Paprika, Salz und Pfeffer mischen.
- 2 Das Schweinefleisch in dem gewürzten Mehl wenden und in den Topf geben, von allen Seiten braun anbraten. Rote Paprika, Oregano, Tomatenmark und Brühe hinzufügen.
Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis es eingedickt ist.
- 3 Alle Zutaten in den Keramikeinsatz umfüllen und diesen in das Unterteil des Schongarers stellen.
Den Deckel auf den Topf setzen und ca. 4-8 Stunden kochen lassen.
- 4 Kurz vor dem Servieren die Sahne oder den Joghurt in das Gulasch einrühren.

Orientalisches Schweinefleisch in Honig

Zutaten:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|-----------|-----------|---|
| • 550 g | 1 kg | Schweinefilet |
| • 4 EL | 6 EL | Gewürzte Speisestärke |
| • 4 EL | 6 EL | Maiskeimöl |
| • 1 große | 1 große | Zwiebel, gehackt |
| • 1 | 2 | Knoblauchzehen, zerdrückt |
| • 1 | 2 | Grüne Paprika, entkernt und gehackt |
| • 400 g | 2 x 400 g | Ananasstücke in der Dose, abgetropft (Saft aufbewahren) |
| • 6 | 8 | Pilze, in Scheiben geschnitten |
| • 4 | 6 | Reife Tomaten, geviertelt |

Für die Soße:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|--------------------------------|-------|--------------|
| • 600 ml | 1 l | Hühnerbrühe |
| • 4 EL | 5 EL | Honig |
| • 2 EL | 3 EL | Sojasoße |
| • 4 EL | 5 EL | Speisestärke |
| • Ananassaft (von den Stücken) | | |

Zubereitung:

- 1 Schweinefleisch in Würfel schneiden und in gewürzter Speisestärke wenden. Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Zwiebel anbraten.
- 2 Schweinefleisch hinzufügen und von allen Seiten leicht anbraten.
- 3 Die Hitze reduzieren und Paprika, Ananas, Pilze und Tomaten begeben. Während der Zubereitung der Soße auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen.
- 4 Für die Soße Hühnerbrühe, Honig und Sojasoße miteinander verrühren. Speisestärke mit Ananassaft verrühren und der Mischung beifügen.
- 5 Soße in den Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen.
- 6 In den Keramikeinsatz umfüllen und mit dem Deckel zudecken. Etwa 5-8 Stunden garen.
Mit Reis und frischem grünen Gemüse servieren.

Lammfleisch mit Linsen

Zutaten:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|------------------------------------|--------|--|
| • 425 g | 800 g | Karotten, in Scheiben geschnitten |
| • 125 g | 225 g | Pastinaken, in Scheiben geschnitten |
| • 1 | 2 | Knoblauchzehen, zerdrückt |
| • 1 | 2 | Lorbeerblatt |
| • 125 g | 250 g | Rote Linsen, eingeweicht für eine Stunde |
| • 200 ml | 400 ml | Rotwein |
| • 750 g | 1,5 kg | Lammfilet, in Würfel geschnitten |
| • 3 EL | 4 EL | Sojasoße |
| • 200 g | 300 g | Champignons |
| • Petersilie zum Garnieren | | |
| • Mit Salz und Pfeffer abschmecken | | |

Zubereitung:

- 1 Karotten, Pastinaken, Knoblauch, Lorbeerblatt und abgetropfte Linsen in den Keramikeinsatz geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Den Wein in einem Topf zum Sieden bringen und dann in den Keramikeinsatz gießen.
- 3 Das Fleisch rundum mit der Sojasoße bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Mit dem Deckel verschließen. Etwa 6-8 Stunden garen.
- 5 Champignons für die letzten 30 Minuten hinzugeben.
- 6 Lorbeerblatt entfernen. Mit Petersilie garnieren und mit einem knackigen grünen Salat servieren.

Vegetarisches Curry

Zutaten:

- | 3,5 l | 6,0 l | |
|------------------------------------|---------|---------------------------------------|
| • 3 EL | 5 EL | Öl |
| • 2 große | 4 große | Zwiebeln, gehackt |
| • 1 | 2 | Knoblauchzehen, zerdrückt |
| • 3 TL | 5 TL | Curry-Pulver |
| • 275 g | 600 g | Linsen |
| • 200 ml | 2 l | Gemüsebrühe |
| • 2 TL | 3 TL | Zitronensaft |
| • 3 | 4 | Karotten, in Würfel geschnitten |
| • 2 | 2 | Äpfel, geschält, entkernt und gehackt |
| • 50 g | 125 g | Sultaninen |
| • Mit Salz und Pfeffer abschmecken | | |

Zubereitung:

- 1 Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Karotten und Knoblauch leicht dünsten. Das Curry-Pulver hinzugeben. Eine Minute lang auf kleiner Flamme kochen lassen.
- 2 Brühe, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Linsen einrühren. Zum Kochen bringen und 3 Minuten weiterkochen lassen.
- 3 Alle Zutaten in den Keramikeinsatz füllen. Äpfel und Sultaninen unterrühren.

- 4 Mit dem Deckel verschließen und ca. 5-8 Stunden garen. Achten Sie darauf, dass das Gemüse während des Garens mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Früchtekompott

Zutaten:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|----------|-------|---|
| • 275 g | 500 g | Getrocknete Mischfrüchte, wie zum Beispiel Apfel, Pflaumen, Birnen, Aprikosen und Pfirsiche |
| • 30 g | 60 g | Sultaninen |
| • 30 g | 60 g | Rosinen |
| • 20 g | 35 g | Mandelblättchen |
| • 3 EL | 5 EL | Zucker |
| • 625 ml | 1 l | Wasser |
| • 3 EL | 5 EL | Cointreau |

Zubereitung:

- 1 Geben Sie alle Zutaten, außer dem Cointreau, in den Keramikeinsatz.
- 2 Da die Apfelingie die Tendenz haben, an der Oberfläche zu schwimmen und zu verfärben, sollten sie ganz unten platziert werden.
- 3 Etwa 5-7 Stunden garen.
- 4 Die Früchte aus dem Keramikeinsatz nehmen und abkühlen lassen, bevor sie in eine Glasschale serviert werden.
- 5 Den Cointreau einrühren und gekühlt servieren.

Birnen in Rotwein

Zutaten:

- 500 ml Starker Rotwein (Schiraz/Syrah)
- 6 Feste Birnen
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Wasser
- 150 g Fruchtzucker
- Schale einer halben Orange

Zubereitung:

- 1 Den Wein in den Keramikeinsatz gießen und dann die Birnen hineingeben, wobei darauf zu achten ist, dass diese aufrecht stehen.
- 2 Die restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Stunden garen.
- 3 Nach dem Garen die Birnen herausnehmen und beiseitestellen. Die Flüssigkeit in einen Topf geben und zügig um die Hälfte reduzieren oder bis sie die Konsistenz von Doppelrahm hat. Denken Sie daran, dass die Flüssigkeit umso süßer wird, je mehr sie reduziert wird. Mit Vanilleis oder einem Klecks Frischkäse servieren.

Kontakt

Hotline

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, rufen Sie bitte unsere Helpline an, da wir Ihnen wahrscheinlich besser helfen können als der Händler, bei dem Sie den Artikel gekauft haben.

Halten Sie bei Ihrem Anruf den Produktnamen, die Modell- sowie die Seriennummer bereit, damit wir Ihre Anfrage bearbeiten können.

Sprechen sie uns an

Sie haben Fragen oder Anmerkungen oder möchten ein paar gute Tipps oder Rezeptideen, um ihr Produkt optimal einzusetzen? Nutzen Sie unsere Online-Kontaktmöglichkeiten:

Blog:	www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	www.twitter.com/loveyourmorphy
Website:	www.morphyrichards.com

WEBSITE

Sie können auch gerne über unsere Website Kontakt mit uns aufnehmen oder besuchen Sie unsere Website, um sich Geräte, Ersatzteile und Zubehör aus dem umfangreichen Sortiment von Morphy Richards anzuschauen und zu kaufen.

Gesetzliche Gewährleistung

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

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

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

Modellnr.

Seriennr.

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

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

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

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

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch,

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

- 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.

- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.

- 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.

- 5 das Gerät aus zweiter Hand stammt.

- 6 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Gewährleistung auszuführen.

- 7 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

- 8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

- 9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden

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

E**Antes del primer uso**

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

Advertencia

ADVERTENCIA: El recipiente de cocción (3) y los lados de la unidad base (5) se calentarán mucho durante el uso. Use siempre guantes de horno al manipularlos.

Uso de la olla eléctrica de cocción lenta

- 1** Meta el recipiente de cocción (3) en la unidad base (5).
- 2** Añada los ingredientes al recipiente de cocción. Recomendamos sellar la carne en una sartén antes de añadirla al recipiente de cocción para un mejor sabor.
- 3** Coloque la tapa de cristal (2) sobre el recipiente de cocción.
- 4** Seleccione el ajuste de cocción a fuego bajo (Low) o fuego alto (High) en el botón de control (7) para iniciar la cocción. El indicador luminoso (6) se iluminará. Consulte la receta para una guía de los tiempos de cocción.
- 5** Cuando la cocción haya finalizado, apague el botón de control (Off) y sirva la comida.

Manipulación de la tapa de cristal y del recipiente de cocción

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

- El asa (1), la tapa de cristal (2), la unidad base (5) y el recipiente de cocción (3) se calientan durante la cocción.

Utilice siempre guantes de horno para manipular CUALQUIER parte de la olla eléctrica de cocción lenta durante la cocción.

Alimentos para cocción lenta

La mayoría de los alimentos son aptos para métodos de cocción lenta, sin embargo, es necesario seguir unas pocas directrices:

- Asegúrese de que todos los ingredientes congelados se han descongelado completamente antes de la cocción.
- Corte las verduras de raíz en trozos pequeños y homogéneos, ya que tardan más en cocinarse que la carne. Asegúrese de que las verduras de raíz siempre se colocan en la zona inferior del recipiente de cocción (3) y de que todos los ingredientes están sumergidos en el líquido de cocción.
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla, ya que el método de cocción lenta no permite que la grasa se evapore.
- Si está adaptando una receta existente de cocción convencional, puede que sea necesario reducir la cantidad de líquido usado. El líquido no se evaporará de la olla eléctrica de cocción lenta en la misma medida que con la cocción convencional.
- Nunca deje comida sin cocinar a temperatura ambiente dentro de la olla eléctrica de cocción lenta.
- No use la olla eléctrica de cocción lenta para recalentar comida.
- Las alubias crudas se deben dejar en remojo durante la noche y

hervirse al menos 10 minutos para eliminar las toxinas antes de cocinarlas en una olla eléctrica de cocción lenta.

Introduzca un termómetro de carne en las piezas de carne, jamones o pollos enteros para asegurarse de que se cocinan a la temperatura deseada.

- **ADVERTENCIA: No use la olla eléctrica de cocción lenta para recalentar comida.**

Consejos para la cocción lenta

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

D**E**

máximo de 1 kg (3,5 l) o 1,5 kg (6,5 l).

- Para jamón o falda, llene con agua caliente hasta cubrir 2/3 de profundidad de la pieza. Para ternera, cerdo o aves, cubra hasta 1/3 de profundidad.

Después de que se haya cocinado la comida, apague el aparato y déjelo cubierto con la tapa. Habrá suficiente calor en el recipiente cerámico para mantenerlo caliente durante 30 minutos. Si necesita mantenerlo caliente durante más tiempo, cambie al ajuste Low (fuego bajo).

- Toda la comida se debe cubrir con líquido, jugo o salsa. En una sartén o jarra separada, prepare el líquido, el jugo o la salsa y cubra completamente la comida del recipiente cerámico.
- Dore previamente la carne y la cebolla en una sartén para sellar los jugos, esto también reduce el contenido de grasa si se separa antes de añadirlo al recipiente cerámico. Esto no es necesario si su tiempo es limitado, pero mejora el sabor.

Cuidado de la tapa de cristal y del recipiente de cocción

- Manipule la tapa de cristal (2) y el recipiente de cocción (3) con cuidado para asegurar una larga vida útil.
- Evite los cambios de temperatura súbitos y extremos en la tapa de cristal. Por ejemplo, no meta una tapa caliente en agua fría ni la ponga sobre una superficie húmeda.
- Evite dejar caer o golpear la tapa de cristal contra superficies duras.
- No use la tapa de cristal si está descascarillada, agrietada o muy rayada.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos en la tapa de cristal o el recipiente de cocción.
- Nunca caliente el recipiente de cocción si está vacío.
- Nunca ponga la tapa de cristal directamente sobre un fogón o placa.
- Nunca use la tapa de cristal o el recipiente de cocción debajo del grill.
- Nunca coloque la tapa de cristal o el recipiente de cocción dentro del horno o el microondas.
- No deje el recipiente en agua durante mucho tiempo (puede dejar agua dentro del recipiente en remojo). Hay una zona en la base del recipiente cerámico que debe permanecer sin esmaltado para fines de fabricación. Esta zona no esmaltada es porosa y, por tanto, absorberá agua. Esto se debe evitar.
- Debido al desgaste normal a lo largo de la vida del producto, la superficie exterior puede empezar a verse «agrietada», esto sucede cuando el esmaltado del recipiente cerámico se desgasta y tiene un aspecto agrietado.
- No se debe precalentar

Cuidado y limpieza

- Desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica y deje que la olla eléctrica de cocción lenta se enfríe antes de limpiarla.
- No use utensilios metálicos ni limpiadores abrasivos para la limpieza.
- Retire la tapa de cristal (2) y el recipiente de cocción (3) de la unidad base (5) y límpielos en agua caliente jabonosa.
- Limpie los lados de la unidad principal con un paño húmedo.
- El recipiente de cocción y la tapa de cristal se pueden lavar en lavavajillas.

NO SUMERJA LA UNIDAD PRINCIPAL EN AGUA

Recetas

Las recetas han sido diseñadas y probadas por Morphy Richards para su uso en la olla eléctrica de cocción lenta. Tenga en cuenta que para estas recetas hay 2 listas de ingredientes para distintos volúmenes de olla eléctrica de cocción lenta. Asegúrese de consultar la lista correcta.

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

Por ejemplo, si la receta indica cocinar durante 4-6 horas en Medium (fuego medio) y necesita que el tiempo de cocción sea menor, cocine en High (fuego alto), lo cual reducirá el tiempo de cocción a 3-4 horas. Para aumentar el tiempo de cocción, escoja Low (fuego bajo), lo cual aumentará el tiempo de cocción a 6-8 horas.

Guía de cocción

Fuego bajo	Fuego medio	Fuego alto
8-10 horas	6-8 horas	5-6 horas

Sopa de verduras

Ingredientes:

3,5 l	6,5 l	
• 30 g	60 g	Mantequilla
• 1,25 kg	2,2 kg	Mezcla de verduras, p. ej. Patata, cebolla, zanahoria, apio, chirivía, puerro, tomate
• 30 g	60 g	Harina
• 1,1 l	2 l	Caldo
• 1 c. c.	2 c. c.	Mezcla de hierbas
• Sal y pimienta al gusto		

Método:

- 1 Pelar, lavar y cortar en dados o rodajas todas las verduras.
- 2 Derretir la mantequilla en una sartén y sofreír la verdura durante 2-3 minutos.
- 3 Añadir el caldo caliente. Remover bien y llevar a ebullición. Sazonar al gusto y añadir la mezcla de hierbas.
- 4 Transferir al recipiente de cocción y cubrir con la tapa. Cocinar durante aproximadamente 6-8 horas.
- 5 Enfriar y licuar la sopa y después recalentar en una sartén en la placa. Espesar con la harina.

Pollo en salsa de vino blanco

Ingredientes:

3,5 l	6,5 l	
• 4	8	Trozos de pollo, sin piel
• 30 g	75 g	Mantequilla
• 1	2	Cebolla(s) grande(s), picada(s) finamente
• 125 g	250 g	Setas, laminadas
• 2 c. s.	3 c. s.	Harina de maíz
• 500 ml	1 l	Vino blanco seco
• 1 c. c.	3 c. c.	Mezcla de hierbas
• 2	2	Yemas de huevo
• 5 c. s.	9 c. s.	Nata para montar
• Sal y pimienta al gusto		

Método:

- 1 Freír suavemente los trozos de pollo en la mantequilla hasta que estén dorados y sellados por todos los lados.
- 2 Añadir la cebolla y freír hasta que se ablande, pero sin que se dore. Añadir las setas y cocinar durante un minuto a fuego bajo.
- 3 Mezclar la harina de maíz con un poco de vino. Verter el vino restante en el recipiente con la harina de maíz mezclada, la mezcla de hierbas y los condimentos. Llevar a ebullición, removiendo constantemente hasta que se espese.
- 4 Transferir al recipiente de cocción y cubrir con la tapa. Cocinar durante aproximadamente 5-8 horas.
- 5 Justo antes de servir, batir las yemas de huevo y la nata. Añadir unas pocas cucharadas del líquido de cocción caliente del recipiente de cocción y mezclar todo bien. Verter esta mezcla en el recipiente de cocción y remover hasta que la salsa se espese.

Guiso de pollo y setas**Ingredientes:**

3,5 l	6,5 l	
• 4	8	Cuartos traseros de pollo
• 30 g	75 g	Mantequilla
• 2 c. s.	3 c. s.	Harina
• 1	2	Cebolla(s) grande(s), picada(s) finamente
• 3	3	Palitos de apio, en rodajas finas
• 250 g	500 g	Setas, en láminas finas
• 1	2	Diente(s) de ajo, machacado(s)
• 375 ml	1 l	Caldo de pollo
• 4 c. s.	7 c. s.	Nata (opcional)
•		Sal y pimienta al gusto

Método:

- 1 Rebozar el pollo en la harina, echar en la sartén y freír en la mantequilla hasta que esté dorado por todos los lados.
- 2 Añadir la cebolla y el apio, y sofreír hasta que se ablanden, pero sin que se doren. Añadir las setas, el ajo y el caldo, y remover. Llevar a ebullición y sazonar.
- 3 Transferir al recipiente de cocción y asegurarse de que el pollo y la verdura están sumergidos.
- 4 Cubrir con la tapa y cocinar durante aproximadamente 5-7 horas. Antes de servir, incorporar la nata.

Chili con carne**Ingredientes:**

3,5 l	6,5 l	
• 2 c. s.	3 c. s.	Aceite vegetal
• 2	2	Cebollas grandes, picadas
• 2	4	Dientes de ajo, machacados
• 1	1	Pimiento verde, despepitado y picado
• 500 g	1 kg	Carne picada de ternera
• 400 g	800 g	Tomates de lata, picados
• 1 1/2 c. c.	3 c. c.	Guindilla en polvo
• 1 1/2 c. s.	3 c. s.	Harina
• 1 1/2 c. c.	3 c. c.	Azúcar moreno
• 4 c. s.	7 c. s.	Puré de tomate
• 425 g	800 g	Alubias rojas (de lata), escurridas
•		Sal y pimienta al gusto

Método:

- 1 Freír las cebollas, el ajo y el pimiento en una sartén hasta que se ablanden. Añadir la carne picada de ternera y freír hasta que se dore ligeramente.
- 2 Mezclar la guindilla en polvo, la harina, el azúcar moreno y el puré de tomate. Incorporar los tomates, la pasta de guindilla y los condimentos.
- 3 Transferir al recipiente de cocción y cubrir con la tapa. Cocinar durante aproximadamente 3-7 horas.
- 4 Añadir las alubias una hora antes de servir.
- 5 Servir con arroz hervido o patatas asadas.

Curry de ternera

Ingredientes:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|---------------------------|-----------|--|
| • 2 c. s. | 5 c. s. | Aceite |
| • 2 medianas | 2 grandes | Manzanas para cocinar, peladas, sin corazón y en rodajas |
| • 2 | 4 | Cebollas grandes, picadas |
| • 700 g | 1,5 kg | Carne para guisar, cortada en dados |
| • 3 c. c. | 5 c. c. | Curry en polvo |
| • 3 c. s. | 5 c. s. | Harina común |
| • 400 ml | 1 l | Caldo de ternera |
| • 3 c. s. | 5 c. s. | Chutney de mango |
| • 75 g | 125 g | Pasas sultanas |
| • 200 g | 400 g | Tomates de lata, picados |
| • 2 c. s. | 2 c. s. | Zumo de limón |
| • Sal y pimienta al gusto | | |

Método:

- 1 Freír la manzana y la cebolla en una sartén hasta que se ablanden. Rebozar la carne con la harina sazonada, añadir a la sartén y freír hasta que se dore ligeramente.
- 2 Incorporar el caldo y hervir a fuego lento. Añadir el resto de ingredientes y hervir de nuevo a fuego lento.
- 3 Transferir al recipiente de cocción y cubrir con la tapa. Cocinar durante aproximadamente 4-7 horas.
- 4 Al final del tiempo de cocción, puede ser necesario espesar la salsa.

Salsa boloñesa

Ingredientes:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|---------------------------|---------|--------------------------------------|
| • 700 g | 1 kg | Carne picada de ternera |
| • 1 | 2 | Cebolla(s) grande(s), picada(s) |
| • 3 | 4 | Palitos de apio, en rodajas finas |
| • 1 | 2 | Diente(s) de ajo, machacado(s) |
| • 3 c. s. | 5 c. s. | Puré de tomate |
| • 1 c. s. | 3 c. s. | Harina |
| • 400 g | 800 g | Tomates de lata (incluyendo el jugo) |
| • 250 ml | 400 ml | Caldo de ternera |
| • 125 g | 200 g | Setas, laminadas |
| • 1 c. c. | 1 c. c. | Mezcla de hierbas |
| • Sal y pimienta al gusto | | |

Método:

- 1 En una sartén, dorar suavemente la carne picada sin añadir grasa ni aceite.
- 2 Cuando la carne haya empezado a soltar grasa, añadir la cebolla, el apio y el ajo.
- 3 Freír un par de minutos y después añadir el puré de tomate.
- 4 Mezclar parte del jugo de tomate con la harina hasta formar una crema líquida homogénea, añadir a la carne con el resto de los tomates y el jugo y llevar a ebullición, removiendo constantemente hasta que se espese.
- 5 Añadir el resto de ingredientes y mezclar bien.
- 6 Transferir al recipiente de cocción y cubrir con la tapa. Cocinar durante aproximadamente 3-8 horas.

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

E

Gulash de cerdo

Ingredientes:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|---------------|---------|---|
| • 2 c. s. | 3 c. s. | Aceite |
| • 1 | 2 | Cebolla(s), picada(s) finamente |
| • 4 c. s. | 7 c. s. | Harina |
| • 1 1/2 c. c. | 2 c. c. | Pimentón |
| • 500 g | 1 kg | Carne de cerdo para guisar, en dados |
| • 1 | 2 | Pimiento(s) rojo(s), despepitado(s) y picado(s) |
| • 1 c. c. | 1 c. c. | Orégano |
| • 3 c. s. | 5 c. s. | Puré de tomate |
| • 450 ml | 1 l | Caldo |
| • 1 | 2 | Envase pequeño de nata agria o yogur |
- Sal y pimienta al gusto

Método:

- 1 En una sartén, freír suavemente la cebolla en el aceite hasta que se ablande. Mezclar la harina, el pimentón, la sal y la pimienta. 2 Rebozar el cerdo en la harina sazonada y echar en la sartén. Freír hasta que se dore por todos los lados.
Añadir el pimiento rojo, el orégano, el puré y el caldo. Llevar a ebullición, removiendo continuamente hasta que se espese.
- 3 Transferir todos los ingredientes al recipiente cerámico y colocarlo en la base de la olla eléctrica de cocción lenta. Poner la tapa en el recipiente y cocinar durante aproximadamente 4-8 horas.
- 4 Antes de servir, echar la crema o el yogur en el gulash y remover.

Cerdo oriental a la miel

Ingredientes:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|-----------|---------|--|
| • 550 g | 1 kg | Solomillo de cerdo |
| • 4 c. s. | 6 c. s. | Harina de maíz sazonada |
| • 4 c. s. | 6 c. s. | Aceite de maíz |
| • 1 | 1 | Cebolla grande, picada |
| • 1 | 2 | Diente(s) de ajo, machacado(s) |
| • 1 | 2 | Pimiento(s) verde(s), despepitado(s) y picado(s) |
| • 400 g | 2x400 g | Trozos de piña, de lata, escurrida (guardar el jugo) |
| • 6 | 8 | Setas, laminadas |
| • 4 | 6 | Tomates maduros, cortados en cuatro trozos |

Para la salsa:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|--|---------|----------------|
| • 600 ml | 1 l | Caldo de pollo |
| • 4 c. s. | 5 c. s. | Miel |
| • 2 c. s. | 3 c. s. | Salsa de soja |
| • 4 c. s. | 5 c. s. | Harina de maíz |
| • Jugo de piña (de los trozos de lata) | | |

Método:

- 1 Cortar el cerdo en dados y rebozar en la harina de maíz sazonada. Calentar el aceite en una sartén y freír el ajo y la cebolla.
- 2 Añadir el cerdo y freír hasta que esté ligeramente dorado por todos los lados.
- 3 Bajar el fuego y añadir el pimiento, la piña, las setas y los tomates, dejar a fuego lento mientras se prepara la salsa.
- 4 Para hacer la salsa, mezclar el caldo de pollo, la miel y la salsa de soja. Mezclar la harina de maíz con el jugo de piña y añadir a la mezcla.
- 5 Añadir la salsa a la sartén y remover mientras se lleva a ebullición.
- 6 Transferir al recipiente de cocción y cubrir con la tapa. Cocinar durante aproximadamente 5-8 horas.
Servir con arroz y hortalizas verdes frescas.

Cordero con lentejas

Ingredientes:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|-----------------------------------|---------|--|
| • 425 g | 800 g | Zanahorias, en rodajas |
| • 125 g | 225 g | Chirivías, en rodajas |
| • 1 | 2 | Diente(s) de ajo, machacado(s) |
| • 1 | 2 | Hoja(s) de laurel |
| • 125 g | 250 g | Lentejas rojas, en remojo durante una hora |
| • 200 ml | 400 ml | Vino tinto |
| • 750 g | 1,5 kg | Filete de pata de cordero, en dados |
| • 3 c. s. | 4 c. s. | Salsa de soja |
| • 200 g | 300 g | Champiñones |
| • Ramitas de perejil para adornar | | |
| • Sal y pimienta al gusto | | |

Método:

- 1 Echar las zanahorias, las chirivías, el ajo, el laurel y las lentejas escurridas en el recipiente de cocción, y salpimentar.
- 2 Verter el vino después de llevar a ebullición en una sartén a fuego lento.
- 3 Untar la carne con la salsa de soja con una brocha y salpimentar.
- 4 Cubrir con la tapa. Cocinar durante aproximadamente 6-8 horas.
- 5 Añadir los champiñones para los últimos 30 minutos.
- 6 Retirar el laurel. Adornar con perejil y servir con una ensalada verde.

Curry vegetariano

Ingredientes:

- | 3,5 l | 6,0 l | |
|---------------------------|---------|---|
| • 3 c. s. | 5 c. s. | Aceite |
| • 2 | 4 | Cebollas grandes, picadas |
| • 1 | 2 | Diente(s) de ajo, machacado(s) |
| • 3 c. c. | 5 c. c. | Curry en polvo |
| • 275 g | 600 g | Lentejas |
| • 200 ml | 2 l | Caldo de verdura |
| • 2 c. c. | 3 c. c. | Zumo de limón |
| • 3 | 4 | Zanahorias, en dados |
| • 2 | 2 | Manzanas, peladas, sin corazón y picadas. |
| • 50 g | 125 g | Pasas sultanas |
| • Sal y pimienta al gusto | | |

Método:

- 1 Calentar el aceite en una sartén. Saltear la cebolla, la zanahoria y el ajo ligeramente. Añadir el curry en polvo. Cocinar a fuego lento durante un minuto.
- 2 Incorporar el caldo, el zumo de limón, la sal, la pimienta y las lentejas. Llevar a ebullición y hervir durante 3 minutos.
- 3 Transferir todos los ingredientes al recipiente de cocción. Incorporar las manzanas y las pasas sultanas.

- 4 Poner la tapa y cocinar durante aproximadamente 5-8 horas. Hay que asegurarse de que la verdura esté sumergida durante la cocción.

Compota de fruta

Ingredientes:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|-----------|---------|---|
| • 275 g | 500 g | Mezcla de frutas deshidratadas, como manzana, ciruela pasa, pera, albaricoque y melocotón |
| • 30 g | 60 g | Pasas sultanas |
| • 30 g | 60 g | Pasas |
| • 20 g | 35 g | Almendras laminadas |
| • 3 c. s. | 5 c. s. | Azúcar glas |
| • 625 ml | 1 l | Agua |
| • 3 c. s. | 5 c. s. | Cointreau |

Método:

- 1 Echar todos los ingredientes, salvo el Cointreau, en el recipiente de cocción.
- 2 Como los aros de manzana tienden a flotar en la superficie y pueden decolorarse, colocarlos al fondo.
- 3 Cocinar durante aproximadamente 5-7 horas.
- 4 Sacar del recipiente de cocción y dejar que la fruta se enfríe antes de echarla en un plato de servir de cristal tallado.
- 5 Incorporar el Cointreau y servir refrigerado.

Peras al vino tinto

Ingredientes:

- 500 ml Vino tinto fuerte (Shiraz/Syrah)
- 6 Peras firmes
- 1 Rama de canela
- 1 Vaina de vainilla
- 200 ml Agua
- 150 g Fructosa
- Cáscara de media naranja

Método:

- 1 Verter el vino en el recipiente de cocción y echar las peras, asegurándose de que estén de pie.
- 2 Añadir los ingredientes restantes y cocinar durante 5 horas.
- 3 Una vez cocinado, retirar las peras, dejar a un lado mientras echamos el líquido en una sartén y lo reducimos rápidamente a la mitad o hasta que tenga la consistencia de nata para montar. Hay que tener en cuenta que cuanto más se reduzca el líquido, más dulce será.

Servir con helado de vainilla o una cucharada de fromage frais (queso fresco batido).

Contacto

Teléfono de asistencia

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

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

Hable con nosotros

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

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

SITIO WEB

También puede ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro sitio web, o visitar el sitio para explorar y comprar aparatos, piezas de repuesto y accesorios del amplio catálogo de Morphy Richards.

SU GARANTÍA DE DOS AÑOS

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

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

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

N.º de modelo

N.º de serie

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

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

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

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

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

fecha de compra original.

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

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

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

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

P

Introdução

Obrigado por adquirir uma Panela de cozedura lenta Morphy Richards.

A panela de cozedura lenta permitir-lhe-á criar uma vasta seleção de pratos, desde sopa a guisados e até sobremesas.

Leia estas instruções atentamente antes de usar a panela de cozedura lenta. Incluímos algumas ideias de receitas para ajudá-lo(a) a começar.

Características

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

Antes da primeira utilização

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

Aviso

AVISO: A panela (3) e as laterais da unidade de base (5) ficam muito quentes durante a utilização. Utilize sempre use luvas de forno ao manusear.

Utilização da panela de cozedura lenta

- 1 Coloque a panela (3) na unidade de base (5).
- 2 Adicione os ingredientes na panela. Recomendamos dourar a carne numa frigideira antes de a adicionar à panela para obter um melhor sabor.
- 3 Tape a panela com a tampa de vidro (2).
- 4 Seleccione a configuração de cozimento em temperatura baixa ou alta (*Low* ou *High*) com o botão regulador (7) para começar a cozinhar. A luz indicadora (6) acende-se. Consulte a receita para obter orientações sobre o tempo de cozimento.
- 5 Quando o cozimento terminar, desligue o botão regulador e sirva.

Manuseamento da tampa de vidro e da panela

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

- A pega (1), a tampa de vidro (2), a unidade de base (5) e a panela (3) ficam quentes durante o cozimento.

Utilize sempre luvas de forno ao manusear QUALQUER parte da panela de cozedura lenta durante o cozimento.

Alimentos para cozedura lenta

A maioria dos alimentos é adequada para métodos de cozedura lenta, no entanto, devem ser seguidas algumas orientações;

- Certifique-se de que todos os ingredientes congelados estão completamente descongelados antes de os cozinhar.
- Corte os vegetais de raiz em pedaços pequenos e uniformes, pois levam mais tempo para cozinhar do que a carne. Certifique-se de que os vegetais de raiz são sempre colocados na parte inferior da panela (3) e que todos os ingredientes estão imersos no líquido de cozimento.
- Remova todo o excesso de gordura da carne antes de cozinhar, pois o método de cozedura lenta não permite que a gordura evapore.
- Se adaptar uma receita da culinária convencional existente, pode ser necessário reduzir a quantidade de líquido usado. O líquido não evapora da panela de cozedura lenta na mesma medida que o cozimento convencional.
- Nunca deixe alimentos não cozidos à temperatura ambiente na panela de cozedura lenta.
- Não use a panela de cozedura lenta para reaquecer alimentos.
- O feijão cru deve ser deixado de molho durante a noite e fervido durante pelo menos 10 minutos para remover as toxinas antes de ser cozido numa panela de cozedura lenta.

Insira um termómetro de carne em pedaços de carne, presunto ou frangos inteiros para garantir que são cozidos à temperatura desejada.

- **AVISO: Não use a panela de cozedura lenta para reaquecer alimentos.**

Sugestões para cozedura lenta

- A panela de cozedura lenta deve estar pelo menos meio cheia para produzir melhores resultados.
- A cozedura lenta retém a humidade. Se desejar reduzir o líquido, remova a tampa após o cozimento e gire o regulador de temperatura para alta (*High*). Reduza a humidade em lume brando durante 30 a 45 minutos.
- Se cozinhar sopas, deixe um espaço de cinco centímetros da borda da panela (3) para permitir a cozedura em lume brando.
- Remover a tampa de vidro (2) permite a fuga de calor, reduzindo a eficiência da panela de cozedura lenta e aumentando o tempo de cozimento. Se remover a tampa para mexer ou acrescentar ingredientes, terá de aumentar 10-15 minutos extra ao tempo de cozimento de cada vez que retirar a tampa de vidro.
- Várias coisas podem afetar a rapidez da confeção de uma receita, como a água e o teor de gordura, a temperatura inicial dos alimentos e o tamanho dos alimentos. Antes de servir, verifique se os alimentos estão bem cozinhados.
- Muitas receitas levam várias horas a cozinhar. Se não tiver tempo para preparar os alimentos de manhã, prepare-os na noite anterior e conserve os alimentos num recipiente coberto no frigorífico. Transfira os alimentos para a panela e acrescente líquido/caldo a ferver. A maioria das receitas deste livro recomenda dourar a carne numa frigideira, para obter uma melhor aparência e sabor.

- Se tiver pouco tempo de preparação e preferir ignorar a fase de dourar a carne, acrescente a carne e outros ingredientes na panela de cozedura lenta e cubra com líquido/caldo a ferver. Terá de aumentar o tempo de cozimento da receita da seguinte forma: Temperatura alta (*High*) + 1 hora e Temperatura baixa (*Low*) + 2-3 horas.
- A maioria das receitas de carne e vegetais leva 8 a 10 horas em temperatura baixa (*Low*), 5-7 horas em temperatura média (*Medium*) e 4-6 horas em temperatura alta (*High*).
- Alguns ingredientes não são adequados para cozedura lenta. Massas, marisco, leite e natas devem ser adicionados no fim do tempo de cozimento.
- Os alimentos cortados em pedaços pequenos cozinham mais rapidamente. Será necessário um processo de «tentativa e erro» para otimizar completamente o potencial da panela de cozedura lenta.
- Todos os alimentos devem estar cobertos por um líquido, caldo ou molho. Numa panela ou jarro à parte, prepare o líquido, caldo ou molho e cubra completamente os alimentos na panela (3).
- Ao cozinhar os pedaços de carne, presunto, aves, etc., o tamanho e a forma dos pedaços são importantes. Tente manter os pedaços na parte inferior a 2/3 da panela. Se necessário, corte em dois pedaços. O peso dos pedaços de carne deve ser mantido dentro do limite máximo de 1 kg (3,5 L) ou 1,5 kg (6,5 L).
- Para cozinhar presunto e peito, encha com água quente de forma a cobrir 2/3 da profundidade da carne. Para a carne de vaca, carne de porco ou aves, cubra a 1/3 de profundidade.
Depois de cozinhar os alimentos, desligue e deixe coberto com a tampa. A panela de cerâmica terá calor suficiente para manter os alimentos aquecidos durante 30 minutos. Se precisar de mais tempo para manter os alimentos aquecidos, mude para a temperatura baixa.
- Todos os alimentos devem estar cobertos por um líquido, caldo ou molho. Numa panela ou jarro à parte, prepare o líquido, caldo ou molho e cubra completamente os alimentos na panela de cerâmica.
- Pré-aloure a cebola e pré-doure a carne numa frigideira para reter os sumos, tal procedimento também reduz o teor de gordura, se separado antes de acrescentar à panela de cerâmica. Não é necessário seguir este procedimento se tiver tempo limitado, mas apura o sabor.

Cuidados com a tampa de vidro e a panela

- Manuseie a tampa de vidro (2) e a panela (3) com cuidado para garantir uma vida útil longa.
- Evite mudanças bruscas e extremas de temperatura na tampa de vidro. Por exemplo, não coloque uma tampa quente em água fria ou numa superfície molhada.
- Evite deixar cair ou bater a tampa de vidro contra superfícies duras.
- Não utilize a tampa de vidro se estiver lascada, rachada ou extremamente arranhada.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de metal na tampa de vidro ou na panela.
- Nunca aqueça a panela quando esta estiver vazia.
- Nunca coloque a tampa de vidro diretamente num queimador ou placa de fogão.
- Nunca coloque a tampa de vidro ou a panela sob um grelhador.
- Nunca coloque a tampa de vidro ou a panela no forno ou micro-ondas.
- Não deixe a panela na água durante muito tempo (pode deixar água na panela de molho). Há uma área na base da panela de cerâmica que deve permanecer sem esmalte para fins de fabrico. Esta área sem esmalte é porosa, pelo que absorve água, o que deve ser evitado.
- Devido ao desgaste normal ao longo da vida útil do produto, a superfície externa pode começar a parecer «rachada», o que acontece quando o esmalte que cobre a panela de cerâmica se desgasta e cria uma aparência de rachado.
- Não pré-aqueça

Cuidados e limpeza

- Desligue o cabo de alimentação da tomada e deixe a panela de cozedura lenta arrefecer antes de a lavar.
- Não use utensílios de metal ou produtos de limpeza abrasivos durante a limpeza.
- Remova a tampa de vidro (2) e a panela (3) da unidade de base (5) e lave-as em água quente e sabão.
- Limpe os lados da unidade principal com um pano húmido.
- A panela e a tampa de vidro podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

NÃO MERGULHE A UNIDADE PRINCIPAL NA ÁGUA

Receitas

As receitas foram concebidas e testadas pela Morphy Richards para uso na sua panela de cozedura lenta. Note que estas receitas possuem duas listas de ingredientes para diferentes capacidades de panela de cozedura lenta, certifique-se de que consulta a lista correta.

Os tempos de cozimento fornecidos nas receitas que se seguem são indicadas para a temperatura média (*Medium*). Se quiser aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, consulte as orientações de confeção abaixo. Tenha em atenção que estes tempos de cozimento destinam-se apenas a orientação e podem variar dependendo do tipo de alimento e dos gostos pessoais.

Por exemplo, se a receita indicar o cozimento durante 4-6 horas em temperatura média e se precisar que o tempo de cozimento seja mais curto, cozinhe em alta temperatura (*High*), o que irá reduzir o tempo de cozimento para 3-4 horas. Para aumentar o tempo de cozimento, selecione a temperatura baixa (*Low*), o que irá aumentar o tempo de cozimento para 6-8 horas.

Orientações de confeção

Cozinhar em temperatura baixa (<i>Low</i>)	Cozinhar em temperatura média (<i>Medium</i>)	Cozinhar em temperatura alta (<i>High</i>)
---	--	---

8-10 horas	6-8 horas	5-6 horas
------------	-----------	-----------

Sopa de legumes

Ingredientes:

3,5 L	6,5 L	
• 30 g	60 g	Manteiga
• 1,25 kg	2,2 kg	Mistura de legumes, por exemplo, batata, cebola, cenoura, aipo, chervóvia, alho-francês, tomate
• 30 g	60 g	Farinha
• 1,1 L	2 L	Caldo
• 1 colher de chá	2 colheres de chá	Mistura de ervas aromáticas
• Sal e pimenta a gosto		

Preparação:

- 1 Descasque, lave e corte aos cubos ou às fatias todos os legumes.
- 2 Derreta a manteiga numa frigideira e frite ligeiramente os legumes durante 2-3 minutos.
- 3 Acrescente o caldo quente. Mexa bem e deixe ferver. Tempere a gosto e adicione uma mistura de ervas aromáticas.
- 4 Transfira para a panela e tape com a tampa. Cozinhe durante aproximadamente 6-8 horas.
- 5 Deixe arrefecer e liquidifique a sopa e, em seguida, reaqueça numa panela no fogão. Engrosse com a farinha.

Frango em molho de vinho branco

Ingredientes:

3,5 L	6,5 L	
• 4	8	Pedaços de frango, sem pele
• 30 g	75 g	Manteiga
• 1	2	Cebola(s) grande(s) bem picada(s)
• 125 g	250 g	Cogumelos em fatias
• 2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Farinha de milho
• 500 ml	1 L	Vinho branco seco
• 1 colher de chá	3 colheres de chá	Mistura de ervas aromáticas
• 2	2	Gemas de ovos
• 5 colheres de sopa	9 colheres de sopa	Natas
• Sal e pimenta a gosto		

Preparação:

- 1 Frite ligeiramente os pedaços de frango na manteiga até dourar todos os lados.
- 2 Acrescente a cebola e frite até ficar macia, mas sem alourar. Acrescente os cogumelos e cozinhe durante um minuto em lume baixo.
- 3 Misture a farinha de milho com um pouco de vinho. Despeje o vinho restante na panela com a farinha de milho misturada, a mistura de ervas aromáticas e os temperos. Deixe ferver, mexendo continuamente até engrossar.
- 4 Transfira para a panela e tape com a tampa. Cozinhe durante aproximadamente 5-8 horas.
- 5 Imediatamente antes de servir, bata as gemas e as natas. Bata com algumas colheres de sopa do líquido de cozimento quente da panela, misture bem. Despeje esta mistura na panela e mexa até o molho engrossar.

Frango e cogumelos na caçarola

Ingredientes:

3,5 L	6,5 L	
• 4	8	Quartos de frango
• 30 g	75 g	Manteiga
• 2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Farinha
• 1	2	Cebola(s) grande(s) bem picada(s)
• 3	3	Aipo cortado em fatias finas
• 250 g	500 g	Cogumelos em fatias finas
• 1	2	Dentes de alho esmagados
• 375 ml	1 L	Caldo de galinha
• 4 colheres de sopa	7 colheres de sopa	Natas (opcional)
• Sal e pimenta a gosto		

Preparação:

- Misture o frango na farinha, coloque numa frigideira e frite na manteiga até dourar em todos os lados.
- Acrescente a cebola e o aipo e refogue ligeiramente até ficarem macios, mas sem alourar. Acrescente os cogumelos e o alho e junte o caldo. Deixe ferver e tempere.
- Transfira para a panela e certifique-se de que o frango e os legumes estão imersos.
- Tape com a tampa e cozinhe durante aproximadamente 5-7 horas. Antes de servir, misture as natas.

Chili com carne

Ingredientes:

3,5 L	6,5 L	
• 2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Óleo vegetal
• 2	2	Cebolas grandes picadas
• 2	4	Dentes de alho esmagados
• 1	1	Pimento verde, sem sementes e cortado
• 500 g	1 kg	Carne picada
• 400 g	800 g	Tomate em lata, em pedaços
• 11/2 colheres de chá	3 colheres de chá	Malagueta em pó
• 11/2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Farinha
• 11/2 colheres de chá	3 colheres de chá	Açúcar mascavado
• 4 colheres de sopa	7 colheres de sopa	Polpa de tomate
• 425 g	800 g	Feijão vermelho em lata (escorrido)
• Sal e pimenta a gosto		

Preparação:

- Refogue a cebola, o alho e o pimento numa frigideira até ficarem macios. Acrescente a carne picada e frite ligeiramente até dourar.
- Misture com malagueta em pó, farinha, açúcar mascavado e polpa de tomate. Acrescente os tomates, a pasta de malagueta e os temperos.
- Transfira para a panela e tape com a tampa. Cozinhe durante aproximadamente 3-7 horas.
- Uma hora antes de servir, acrescente o feijão.
- Sirva com arroz cozido ou batatas assadas.

Caril de carne de vaca**Ingredientes:**

- | 3,5 L | 6,5 L | |
|-------------------------|--------------------|--|
| • 2 colheres de sopa | 5 colheres de sopa | Óleo |
| • 2 (médias) | 2 (grandes) | Maçãs descascadas, sem caroço cortadas às fatias |
| • 2 (grandes) | 4 (grandes) | Cebolas picadas |
| • 700 g | 1,5 kg | Bife guisado, em cubos |
| • 3 colheres de chá | 5 colheres de chá | Caril em pó |
| • 3 colheres de sopa | 5 colheres de sopa | Farinha branca |
| • 400 ml | 1 L | Caldo de carne |
| • 3 colheres de sopa | 5 colheres de sopa | Chutney de manga |
| • 75 g | 125 g | Sultanas |
| • 200 g | 400 g | Tomates em lata, em pedaços |
| • 2 colheres de sopa | 2 colheres de sopa | Sumo de limão |
| • Sal e pimenta a gosto | | |

Preparação:

- 1 Refogue a maçã e a cebola numa frigideira até ficarem macias. Envolve a carne na farinha temperada, acrescente à panela e frite até que fique ligeiramente dourada.
- 2 Misture o caldo e deixe cozer em lume brando. Acrescente os restantes ingredientes e deixe novamente cozer em lume brando.
- 3 Transfira para a panela e tape com a tampa. Cozinhe durante aproximadamente 4-7 horas.
- 4 No final do tempo de cozimento, pode ser necessário engrossar o molho.

Molho à bolonhesa**Ingredientes:**

- | 3,5 L | 6,5 L | |
|-------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| • 700 g | 1 kg | Carne picada |
| • 1 | 2 | Cebola(s) grande(s) picada(s) |
| • 3 | 4 | Aipo cortado em fatias finas |
| • 1 | 2 | Dente(s) de alho esmagado(s) |
| • 3 colheres de sopa | 5 colheres de sopa | Polpa de tomate |
| • 1 colher de sopa | 3 colheres de sopa | Farinha |
| • 400 g | 800 g | Tomate em lata (incluindo o sumo) |
| • 250 ml | 400 ml | Caldo de carne |
| • 125 g | 200 g | Cogumelos em fatias |
| • 1 colher de chá | 1 colher de chá | Mistura de ervas aromáticas |
| • Sal e pimenta a gosto | | |

Preparação:

- 1 Doure a carne picada ligeiramente numa frigideira, sem acrescentar qualquer gordura ou óleo.
- 2 Quando a gordura começar a escorrer da carne, acrescente a cebola, o aipo e o alho.
- 3 Frite durante alguns minutos e acrescente a polpa de tomate.
- 4 Misture um pouco do sumo de tomate com a farinha para fazer um creme para regar, acrescente à carne com os restantes tomates e o sumo e deixe ferver, mexendo sempre até engrossar.
- 5 Em seguida, adicione todos os restantes ingredientes e misture bem.
- 6 Transfira para a panela e tape com a tampa. Cozinhe durante aproximadamente 3-8 horas.

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

Goulash de carne de porco**Ingredientes:**

3,5 L	6,5 L	
• 2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Óleo
• 1	2	Cebola(s) bem picada(s)
• 4 colheres de sopa	7 colheres de sopa	Farinha
• 11/2 colheres de chá	2 colheres de chá	Pimentão-doce
• 500 g	1 kg	Carne de porco guisada, em cubos
• 1	2	Pimento vermelho, sem sementes e picado
• 1 colher de chá	1 colher de chá	Orégãos
• 3 colheres de sopa	5 colheres de sopa	Polpa de tomate
• 450 ml	1 L	Caldo
• 1	2	Um pacote pequeno de nata acidificada ou iogurte
• Sal e pimenta a gosto		

Preparação:

- 1 Refogue ligeiramente a cebola numa panela até ficar macia. Misture a farinha, o pimentão-doce, o sal e a pimenta.
- 2 Misture a carne de porco na farinha temperada e acrescente à panela, refogue até dourar todos os lados. Acrescente o pimento vermelho, orégãos, a polpa e o caldo.
Deixe ferver, mexendo continuamente até engrossar.
- 3 Transfira todos os ingredientes para a panela de cerâmica e coloque-a na base da panela de cozedura lenta.
Coloque a tampa na panela e cozinhe durante aproximadamente 4-8 horas.
- 4 Pouco antes de servir, misture as natas ou o iogurte ao goulash.

Carne de porco com mel à oriental**Ingredientes:**

3,5 L	6,5 L	
• 550 g	1 kg	Filete de porco
• 4 colheres de sopa	6 colheres de sopa	Farinha de milho temperada
• 4 colheres de sopa	6 colheres de sopa	Óleo de milho
• 1	1	Cebola grande picada
• 1	2	Dentes de alho esmagados
• 1	2	Pimentos verdes, sem sementes e picados
• 400 g	2X400 g	Pedaços de ananás, em lata, escorridos (reserve o sumo)
• 6	8	Cogumelos em fatias
• 4	6	Tomates maduros, cortados em quartos

Para o molho:

3,5 L	6,5 L	
• 600 ml	1 L	Caldo de galinha
• 4 colheres de sopa	5 colheres de sopa	Mel
• 2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Molho de soja
• 4 colheres de sopa	5 colheres de sopa	Farinha de milho
• Sumo de ananás (dos pedaços)		

Preparação:

- 1 Corte a carne de porco em cubos e misture bem na farinha de milho temperada. Aqueça o óleo numa frigideira e refogue o alho e a cebola.
- 2 Acrescente a carne de porco e frite até dourar ligeiramente em todos os lados.
- 3 Abaixe o lume e acrescente os pimentos, o ananás, os cogumelos e os tomates, deixe em lume brando enquanto prepara o molho.
- 4 Para fazer o molho, misture o caldo de galinha, o mel e o molho de soja. Misture a farinha de milho com o sumo de ananás e acrescente à mistura.
- 5 Acrescente o molho à frigideira e mexa até ferver.
- 6 Transfira para a panela e tape com a tampa. Cozinhe durante aproximadamente 5-8 horas.
Sirva com arroz e legumes verdes frescos.

Borrego com lentilhas**Ingredientes:**

3,5 L	6,5 L	
• 425 g	800 g	Cenoura cortadas às rodelas
• 125 g	225 g	Cherovia cortada em fatias
• 1	2	Dentes de alho esmagados
• 1	2	Folha de louro
• 125 g	250 g	Lentilhas cor de laranja, demolhadas durante uma hora
• 200 ml	400 ml	Vinho tinto
• 750 g	1,5 kg	Filete de perna de borrego, em cubos
• 3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	Molho de soja
• 200 g	300 g	Champignon
• Raminhos de salsa para decorar		
• Sal e pimenta a gosto		

Preparação:

- 1 Coloque a cenoura, a cherovia, o alho, a folha de louro e as lentilhas escorridas na panela e tempere com sal e pimenta.
- 2 Junte o vinho depois de deixar ferver em lume brando numa panela.
- 3 Pincele a carne com o molho de soja e tempere com sal e pimenta.
- 4 Tape com a tampa. Cozinhe durante aproximadamente 6-8 horas.
- 5 Acrescente os cogumelos nos últimos 30 minutos.
- 6 Deite fora a folha de louro. Decore com salsa e sirva com uma salada verde crocante.

Caril vegetariano**Ingredientes:**

3,5 L	6,0 L	
• 3 colheres de sopa	5 colheres de sopa	Óleo
• 2	4	Cebolas picadas
• 1	2	Dentes de alho esmagados
• 3 colheres de chá	5 colheres de chá	Caril em pó
• 275 g	600 g	Lentilhas
• 200 ml	2 L	Caldo de legumes
• 2 colheres de chá	3 colheres de chá	Sumo de limão
• 3	4	Cenouras, cortadas às rodelas
• 2	2	Maçãs, descascadas, sem sementes e cortadas.
• 50 g	125 g	Sultanas
• Sal e pimenta a gosto		

Preparação:

- 1 Aqueça o óleo numa frigideira. Refogue ligeiramente a cebola, cenoura e alho. Acrescente o caril em pó. Deixe cozinhar suavemente durante um minuto.
- 2 Misture o caldo, o sumo de limão, o sal, a pimenta e as lentilhas. Deixe ferver durante 3 minutos.
- 3 Transfira todos os ingredientes para a panela. Junte as maçãs e as sultanas.
- 4 Coloque a tampa e cozinhe durante aproximadamente 5-8 horas. Certifique-se de que os legumes estão imersos durante o cozimento.

P

Compota de frutas

Ingredientes:

- | | | |
|----------------------|--------------------|--|
| 3,5 L | 6,5 L | |
| • 275 g | 500 g | Mistura de frutos secos, como maçãs, ameixas, peras, damascos e pêssegos |
| • 30 g | 60 g | Sultanas |
| • 30 g | 60 g | Uvas passas |
| • 20 g | 35 g | Amêndoa laminada |
| • 3 colheres de sopa | 5 colheres de sopa | Açúcar refinado |
| • 625 ml | 1 L | Água |
| • 3 colheres de sopa | 5 colheres de sopa | Cointreau |

Preparação:

- 1 Coloque todos os ingredientes, exceto o Cointreau, na panela.
- 2 Como os anéis de maçã tendem a flutuar à superfície e podem descolorir, coloque-os no fundo.
- 3 Cozinhe durante aproximadamente 5-7 horas.
- 4 Retire da panela e deixe a fruta arrefecer antes de colocar numa travessa de vidro.
- 5 Acrescente o Cointreau e sirva gelado.

Peras em vinho tinto

Ingredientes:

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| • 500 ml | Vinho tinto forte (Shiraz/Syrah) |
| • 6 | Peras firmes |
| • 1 | Pau de canela |
| • 1 | Vagem de baunilha |
| • 200 ml | Água |
| • 150 g | Frutose |
| • Casca de meia laranja | |

Preparação:

- 1 Despeje o vinho na panela e, em seguida, coloque nas peras, certificando-se de que estão na posição vertical.
 - 2 Acrescente os restantes ingredientes e cozinhe durante 5 horas.
 - 3 Depois de cozidas, retire as peras, reserve-as, enquanto coloca o líquido numa frigideira e rapidamente o reduz para metade ou até obter uma consistência de natas. Tenha em mente que quanto mais reduzir o líquido, mais doce ele se torna.
- Sirva com gelado de baunilha ou uma bola de queijo fresco.

Contacte-nos

Linha de apoio

Se estiver a ter um problema com o seu aparelho, contacte a nossa linha de apoio. É mais provável que nós consigamos ajudar do que o revendedor a quem comprou o artigo.

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

Fale connosco

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

Blogue: www.morphyrichards.co.uk/blog

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk

Twitter: www.twitter.com/loveyourmorphy

Website: www.morphyrichards.com

SITE

Pode também entrar em contacto connosco através do nosso site, ou visite-o para navegar e comprar eletrodomésticos, peças de reposição e acessórios da vasta gama Morphy Richards.

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 exceções 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 receção.

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.



Indledning

Tak for dit køb af en ny Morphy Richards slowcooker.

Ved hjælp af din slowcooker kan du lave et stort udvalg af retter, lige fra suppe til gryderetter og endda desserter.

Læs venligst først denne vejledning grundigt, inden du tager din slowcooker i brug. Vi har medtaget nogle idéer til opskrifter for at hjælpe dig i gang.

Funktioner

- 1 Greb
- 2 Glaslåg
- 3 Gryde
- 4 Basehåndtag
- 5 Base
- 6 Indikatorlampe
- 7 Kontrolknap

Inden ibrugtagning

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

Advarsel

ADVARSEL: Gryden (3) og siderne på basen (5) bliver meget varme under brug. Brug altid ovenhandsker under håndtering.

Brug af din slowcooker

- 1 Placer gryden (3) i basen (5).
- 2 Læg ingredienserne i gryden. Vi anbefaler at brune kød på en pande, inden det lægges i gryden, for at få bedre smag.
- 3 Læg glaslåget (2) på gryden.
- 4 Vælg enten indstillingen Low (Lav) eller High (Høj) på kontrolknappen (7) for at starte madlavningen. Indikatorlampen (6) lyser. Se opskriften for vejledende kogetider.
- 5 Drej kontrolknappen til Off (Sluk) og server, når tilberedningen er afsluttet.

Håndtering af glaslåget og gryden

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

- Grebet (1), glaslåget (2), basen (5) og gryden (3) bliver alle varme under tilberedning.

Brug altid ovenhandsker under håndtering af ENHVER del af slowcookeren under tilberedning.

Mad til slowcooking

Det meste mad er velegnet til slowcooking-metoder, men der er nogle få retningslinjer, man bør følge;

- Sørg for, at alle frosne ingredienser er tøet helt op inden tilberedning.
- Skær rodfrugter i små, jævne stykker, da de skal koge længere tid end kød. Sørg for, at rodfrugterne altid placeres nederst i gryden (3), og at alle ingredienser nedsænkes i kogevæsken.
- Skær alt overskydende fedt af kød før tilberedning, da slowcooking-metoden ikke giver mulighed for, at fedt fordampes.
- Hvis du tilpasser en eksisterende opskrift fra traditionel madlavning, kan det være nødvendigt at reducere den anvendte mængde væske. Væsken fordampes ikke fra slowcookeren i samme omfang som ved traditionel madlavning.
- Lad der aldrig ligge ukogt mad ved stuetemperatur i slowcookeren.
- Brug ikke slowcookeren til at genopvarme mad.
- Ukogte kidneybønner skal lægges i blød natten inden og koges i mindst 10 minutter for at fjerne toksiner inden brug i en slowcooker.

Indsæt et kødtermometer i stege, skinker eller hele kyllinger for at sikre, at de tilberedes ved den ønskede temperatur.

- **ADVARSEL:** Brug ikke slowcookeren til at genopvarme mad.

Tips til slowcooking

- Slowcookeren skal være fyldt mindst halvt op for at opnå de bedste resultater.
- Slowcooking holder på fugt. Hvis du ønsker at reducere væsken, kan du fjerne låget efter tilberedning og dreje kontrolknappen til High (Høj). Lad det simre i 30 til 45 minutter for at reducere fugten.
- Hvis du koger supper, skal der være 5 cm mellemrum fra kanten af gryden (3), så den kan simre.
- Hvis du tager glaslåget (2) af, kan der slippe varme ud, hvilket reducerer din slowcookers effekt og forlænger tilberedningstiden. Hvis du tager låget af for at røre rundt eller tilsætte ingredienser, har du brug for 10-15 minutters ekstra tilberedningstid for hver gang, du tager glaslåget af.
- Mange ting kan påvirke, hvor hurtigt en opskrift tilberedes, herunder vand- og fedtindhold, madens starttemperatur og madens størrelse. Kontrollér, at maden er ordentligt tilberedt for servering.
- Mange opskrifter tager adskillige timer at tilberede. Hvis du ikke har tid til at gøre mad klar om morgenen, kan du gøre den klar aftenen før og opbevare maden i en overdækket beholder i køleskabet. Overfør maden til gryden og tilsæt kogende væske/bouillon. I de fleste opskrifter i denne bog brunes kodingredienserne ved at svitse dem på en pande for at forbedre deres udseende og smag.
- Hvis du ikke har meget tid til at klargøre ingredienserne og foretrækker at springe bruningsfasen over, kan du bare tilsætte kødet og andre ingredienser i slowcookeren og dække dem med kogende væske/bouillon. Du er nødt til at øge opskriftens tilberedningstid som følger: Indstillingen High (Høj) +1 time og

indstillingen Low (Lav) +2-3 timer.

- De fleste kød- og grøntsagsopskrifter kræver 8-10 timer på indstillingen Low (lav), 5-7 timer på indstillingen Medium (mellemløjt) og 4-6 timer på indstillingen High (høj).
- Nogle ingredienser er ikke velegnede til slowcooking. Pasta, skaldyr, mælk og fløde bør tilsættes i slutningen af tilberedningstiden.
- Mad, der er skåret ud i små stykker, bliver hurtigere kogt. Du er nødt til at prøve dig frem for at få mest muligt ud af din slowcooker.
- Alt mad skal dækkes af en væske, sovs eller sauce. I en separat gryde eller kande skal du tilberede din væske, sovs eller sauce og dække maden helt til i gryden (3).
- Når du tilbereder stege af kød, skinke, fjerkræ osv., er stegens størrelse afgørende. Prøv at holde stegen i den nederste 2/3 af gryden. Skær den om nødvendigt i to stykker. Stegen bør højst veje 1 kg (3,5 liter) eller 1,5 kg (6,5 liter).
- Hvis du tilbereder skinke og bryststykker, skal gryden fyldes med varmt vand, så det dækker 2/3 af stegens dybde. Hvis du tilbereder oksekød, svinekød eller fjerkræ, skal den fyldes til 1/3 dybde.

Når maden er tilberedt, skal du slukke og lade den stå tildækket med låget. Der vil være nok varme i den keramiske gryde til at holde sig varm i 30 minutter. Skift til den lave indstilling, hvis du har brug for, at den holdes varm i længere tid.

- Alt mad skal dækkes af en væske, sovs eller sauce. I en separat gryde eller kande skal du tilberede din væske, sovs eller sauce og dække maden helt til i den keramiske gryde.
- Brun på forhånd kød og log på en pande for at bevare safterne. Dette reducerer også fedtindholdet, hvis det separeres, inden kødet lægges i den keramiske gryde. Dette er ikke nødvendigt, hvis der er begrænset tid, men det forbedrer smagen.

Pleje af glaslåget og gryden

- Håndter glaslåget (2) og gryden (3) forsigtigt for at sikre en lang levetid.
- Undgå pludselige, ekstreme temperaturskift af glaslåget. Anbring for eksempel ikke et varmt låg i koldt vand eller på en våd overflade.
- Undgå at tabe eller slå glaslåget mod hårde overflader.
- Brug ikke glaslåget, hvis det er krakeleret, revnet eller meget ridset.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe af metal på glaslåget eller gryden.
- Gryden må aldrig opvarmes, når den er tom.
- Glaslåget må aldrig lægges direkte på en brænder eller kogesektion.
- Brug aldrig glaslåget eller gryden under en grill.
- Glaslåget eller gryden må aldrig placeres i ovnen eller mikrobølgeovnen.
- Lad ikke gryden stå i vand igennem længere tid (du kan lade vand være i gryden for at stille den i blod). Der er et område på basen af den keramiske gryde, som ikke er blevet poleret af fabriksmæssige årsager. Dette ikke-polerede område er porøst og

vil derfor suge vand til sig. Dette bør undgås.

- På grund af normalt slid i løbet af produktets levetid, kan den udvendige overflade begynde at se "krakeleret" ud. Dette er, når emaljen på den keramiske gryde bliver slidt og ser krakeleret ud.
- Må ikke forvarmes

Pleje og rengøring

- Kobl strømledningen fra nettet, og lad slowcookeren afkøle inden rengøring.
- Brug ikke metalliske redskaber eller slibende rengøringsmidler under rengøring.
- Fjern glaslåget (2) og gryden (3) fra basen (5), og rengør dem i varmt sæbevand.
- Tør hovedenhedens sider med en fugtig klud.
- Gryden og glaslåget kan rengøres i opvaskemaskinen.

NEDSÆNK IKKE HOVEDENHEDEN I VAND



Opskrifter

Opskrifterne er udarbejdet og testet af Morphy Richards til brug i din slowcooker. Vær opmærksom på, at for disse opskrifter er der 2 ingredienslister for forskellige størrelser slowcooker. Sørg for at kigge på den rette liste.

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

Hvis der f.eks. står 4-6 timers tilberedning på Medium (Mellemhøj) i opskriften, og du har brug for en kortere tilberedningstid, kan du tilberede retten på High (Høj), hvilket reducerer tilberedningstiden til 3-4 timer. For at øge tilberedningstiden skal du vælge Low (Lav), hvilket øger tilberedningstiden til 6-8 timer.

Tilberedningsguide

Tilbered på Low (Lav)	Tilbered på Medium (Mellemhøj)	Tilbered på High (Høj)
8-10 timer	6-8 timer	5-6 timer

Grøntsagssuppe

Ingredienser:

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

- 30 g 60 g Smør
- 1,25 kg 2,2 kg Blandede grøntsager, f.eks. kartoffel, løg, gulerod, selleri, pastinak, porrer, tomat
- 30 g 60 g Mel
- 1,1 liter 2 liter Bouillon
- 1 tsk. 2 tsk. Blandede krydderurter
- Salt og peber efter smag

Metode:

- 1 Skræl og skyl alle grøntsagerne, og skær dem i tern eller skiver.
- 2 Smelt smørret i en gryde, og steg grøntsagerne forsigtigt i 2-3 minutter.
- 3 Tilsæt den varme bouillon. Rør godt rundt, og bring det til kogepunktet. Smag til med salt og peber, og tilsæt blandede krydderurter.
- 4 Overføres til gryden og dækkes til med låget. Koges i ca. 6-8 timer.
- 5 Afkøl suppen og blend den. Genopvarm den derefter i en gryde på kogesektionen. Fortyk den med melet.

Kylling i hvidvinsauce

Ingredienser:

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

- 4 8 Kyllingesteg, uden skind
- 30 g 75 g Smør
- 1 stort 2 store Løg, finthakkede
- 125 g 250 g Svampe, i skiver
- 2 spsk. 3 spsk. Majsmelet
- 500 ml 1 liter Tør hvidvin
- 1 tsk. 3 tsk. Blandede krydderurter
- 2 2 Æggeblommer
- 5 spsk. 9 spsk. Piskefløde
- Salt og peber efter smag

Metode:

- 1 Steg nænsomt kyllingestegen i smørret, indtil de er brune og svitsede på alle sider.
- 2 Tilsæt løgene og steg dem, til de er bløde, men ikke brune. Tilsæt svampene og steg dem i et minut på lav varme.
- 3 Blend majsmelet med lidt vin. Hæld den resterende vin i gryden med det blandede majsmelet, de blandede krydderurter og salt/peber. Bring i kog, mens du rører konstant rundt, indtil blandingen er tyk.
- 4 Overføres til gryden og dækkes til med låget. Koges i ca. 5-8 timer.
- 5 Pisk æggeblommerne og fløden sammen lige inden servering. Pisk nogle få spiseskefulde af den varme kogevæske fra gryden i, og bland det godt sammen. Hæld blandingen i gryden, og rør rundt, indtil saucen fortykkes.

Gryderet med kylling og svampe**Ingredienser:**

3,5 liter	6,5 liter	
• 4	8	Kvarte kyllinger
• 30 g	75 g	Smør
• 2 spsk.	3 spsk.	Mel
• 1 stort	2 store	Løg, finthakkede
• 3	3	Selleristave, i tynde skiver
• 250 g	500 g	Svampe, i tynde skiver
• 1	2	Fed hvidløg, knust
• 375 ml	1 liter	Høsebouillon
• 4 spsk.	7 spsk.	Fløde (valgfri)
•		Salt og peber efter smag

Metode:

- 1 Vend kyllingen i melet, læg den i en gryde, og steg den i smørret, indtil den er gyldenbrun på alle sider.
- 2 Tilsæt løgene og sellerien og steg dem nænsomt, til de er bløde, men ikke brune. Tilsæt svampe og hvidløg, og rør bouillon i. Bringes i kog og smages til med salt og peber.
- 3 Overfør blandingen til gryden, og sørg for, at kyllingen og grøntsagerne nedsænkes.
- 4 Dæk til med låget, og lad blandingen koge i ca. 5-7 timer. Rør fløden i inden servering.

Chilli con carne**Ingredienser:**

3,5 liter	6,5 liter	
• 2 spsk.	3 spsk.	Vegetabilsk olie
• 2 store	2 store	Løg, hakkede
• 2	4	Fed hvidløg, knust
• 1	1	Grøn peberfrugt, uden frø og hakket
• 500 g	1 kg	Hakket oksekød
• 400 g	800 g	Tomater på dåse, hakket
• 1 1/2 tsk.	3 tsk.	Chilipulver
• 1 1/2 spsk.	3 spsk.	Mel
• 1 1/2 tsk.	3 tsk.	Rørsukker
• 4 spsk.	7 spsk.	Tomatpuré
• 425 g	800 g	Røde kidneybønner, på dåse (drænet)
•		Salt og peber efter smag

Metode:

- 1 Steg løg, hvidløg og peberfrugt på en pande, til det er blødt. Tilsæt hakket oksekød og steg, til det er let brunt.
- 2 Bland chilipulver, mel, rørsukker og tomatpuré. Rør tomater, chilipasta og krydderier i.
- 3 Overføres til gryden og dækkes til med låget. Koges i ca. 3-7 timer.
- 4 Tilsæt kidneybønnerne en time før servering.
- 5 Serveres med kogt ris eller bagte kartofler.

Oksekød i karry**Ingredienser:****3,5 liter** **6,5 liter**

- 2 spsk. 5 spsk. Olie
- 2 mellemstore 2 store Madæbler, skrællede, udkernede og i skiver
- 2 store 4 store Løg, hakkede
- 700 g 1,5 kg Steak til gryderetter, i tern
- 3 tsk. 5 tsk. Karrypulver
- 3 spsk. 5 spsk. Hvidt mel
- 400 ml 1 liter Oksekødsbouillon
- 3 spsk. 5 spsk. Mango-chutney
- 75 g 125 g Sultana-rosiner
- 200 g 400 g Tomater på dåse, hakkede
- 2 spsk. 2 spsk. Citronsaft
- Salt og peber efter smag

Metode:

- 1 Steg æble og løg på en pande, til det er blødt. Dæk kødet i krydret mel, læg det på panden, og steg til det er let brunt.
- 2 Rør bouillon i og bring det i kog. Tilsæt de resterende ingredienser og få det til at simre igen.
- 3 Overføres til gryden og dækkes til med låget. Koges i ca. 4-7 timer.
- 4 I slutningen af tilberedningstiden kan det være nødvendigt at fortykke saucen.

Bolognesauce**Ingredienser:****3,5 liter** **6,5 liter**

- 700 g 1 kg Hakket oksekød
- 1 stort 2 store Løg, hakkede
- 3 4 Selleristave, i tynde skiver
- 1 2 Fed hvidløg, knust
- 3 spsk. 5 spsk. Tomatpuré
- 1 spsk. 3 spsk. Mel
- 400 g 800 g Tomater på dåse (inklusive saften)
- 250 ml 400 ml Oksekødsbouillon
- 125 g 200 g Svampe, i skiver
- 1 tsk. 1 tsk. Blandede krydderurter
- Salt og peber efter smag

Metode:

- 1 Brun nænsomt hakkekødet på en pande uden at tilsætte fedtstof eller olie.
- 2 Når der løber fedt fra kødet, skal der tilsættes løg, selleri og hvidløg.
- 3 Steg det i nogle minutter, og tilsæt derefter tomatpuré.
- 4 Bland noget af tomatssaften med melet for at lave en jævn, flydende blanding. Tilsæt kødet med de resterende tomater og saften, og bring det i kog, mens du rører konstant rundt, indtil blandingen er tyk.
- 5 Tilsæt de resterende ingredienser og bland godt.
- 6 Overføres til gryden og dækkes til med låget. Koges i ca. 3-8 timer.

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

Gullasch med svinekød**Ingredienser:**

- | 3,5 liter | 6,5 liter | |
|------------------|------------------|--|
| • 2 spsk. | 3 spsk. | Olie |
| • 1 | 2 | Løg, finthakkede |
| • 4 spsk. | 7 spsk. | Mel |
| • 1 1/2 tsk. | 2 tsk. | Paprika |
| • 500 g | 1 kg | Svinekød til gryderetter, i tern |
| • 1 | 2 | Rød peberfrugt, uden frø og i tern |
| • 1 tsk. | 1 tsk. | Oregano |
| • 3 spsk. | 5 spsk. | Tomatpuré |
| • 450 ml | 1 liter | Bouillon |
| • 1 | 2 | Lille bæger cremefraiche eller yoghurt |
- Salt og peber efter smag
- Metode:**
- 1 Steg nænsomt løg i olien på en pande, til det er blødt. Bland mel, paprika, salt og peber.
 - 2 Vend svinekødet i det krydrede mel, og læg det på panden. Steg det, til det er brunt på alle sider. Tilsæt rød peberfrugt, oregano, puré og bouillon.
Bring i kog, mens du rører konstant rundt, indtil blandingen er tyk.
 - 3 Overfør alle ingredienserne til den keramiske gryde, og stil den på slowcookerens base.
Læg låget på gryden, og lad det koge i ca. 4-8 timer.
 - 4 Pisk fløden eller yoghurten ind i gullaschen lige inden servering.

Orientalisk svineret med honning**Ingredienser:**

- | 3,5 liter | 6,5 liter | |
|------------------|------------------|---|
| • 550 g | 1 kg | Svinefilet |
| • 4 spsk. | 6 spsk. | Krydret majsmeel |
| • 4 spsk. | 6 spsk. | Majsolie |
| • 1 stort | 1 stort | Løg, hakket |
| • 1 | 2 | Fed hvidløg, knust |
| • 1 | 2 | Grønne peberfrugter, uden frø og hakket |
| • 400 g | 2 x 400 g | Ananasstykker, på dåse, dræned (gem saften) |
| • 6 | 8 | Svampe, i skiver |
| • 4 | 6 | Modne tomater, i kvarte |
- Til sovsen:**
- | 3,5 liter | 6,5 liter | |
|------------------|------------------|--------------|
| • 600 ml | 1 liter | Hønsbouillon |
| • 4 spsk. | 5 spsk. | Honning |
| • 2 spsk. | 3 spsk. | Sojasovs |
| • 4 spsk. | 5 spsk. | Majsmeel |
- Ananassaft (fra stykkerne)
- Metode:**
- 1 Skær svinekødet i tern og vend dem i krydret majsmeel. Opvarm olien på en pande, og steg hvidløg og løg.
 - 2 Tilsæt svinekød og steg det, til det er let brunt på alle sider.
 - 3 Skru ned for varmen, og tilsæt peberfrugt, ananas, svampe og tomater. Lad det stå på lav varme, mens du tilbereder sovsen.
 - 4 Lav sovsen ved at blande hønsbouillon, honning og sojasovs. Blend majsmeel med ananassaft, og tilsæt det til blandingen.
 - 5 Hæld sovsen på panden og rør rundt, mens du bringer den i kog.
 - 6 Overføres til gryden og dækkes til med låget. Koges i ca. 5-8 timer.
- Serveres med ris og friske grønne grøntsager.

Lammekød med linser

Ingredienser:

- | 3,5 liter | 6,5 liter | |
|-----------|-----------|--------------------------------------|
| • 425 g | 800 g | Gulerødder, i skiver |
| • 125 g | 225 g | Pastinakker, i skiver |
| • 1 | 2 | Fed hvidløg, knust |
| • 1 | 2 | Laurbærblad |
| • 125 g | 250 g | Orange linser, lagt i blød i en time |
| • 200 ml | 400 ml | Rødvin |
| • 750 g | 1,5 kg | Lammefilet, i tern |
| • 3 spsk. | 4 spsk. | Sojasovs |
| • 200 g | 300 g | Champignon |
| • | | Persillekviste til garnering |
| • | | Salt og peber efter smag |

Metode:

- Læg gulerødder, pastinakker, hvidløg, laurbærblade og drænedede linser i gryden, og smag til med salt og peber.
- Hæld vin i, efter det er begyndt at simre i en pande.
- Smør kødet over det hele med sojasovs, og strø salt og peber på.
- Dæk til med låget. Koges i ca. 6-8 timer.
- Tilsæt champignonerne i de sidste 30 minutter.
- Kasser laurbærbladene. Garneres med persille og serveres med en frisk grøn salat.

Vegetarisk karryret

Ingredienser:

- | 3,5 liter | 6,0 liter | |
|-----------|-----------|---|
| • 3 spsk. | 5 spsk. | Olie |
| • 2 store | 4 store | Løg, hakkede |
| • 1 | 2 | Fed hvidløg, knust |
| • 3 tsk. | 5 tsk. | Karrypulver |
| • 275 g | 600 g | Linser |
| • 200 ml | 2 liter | Grøntsagsbouillon |
| • 2 tsk. | 3 tsk. | Citronsaft |
| • 3 | 4 | Gulerødder, i tern |
| • 2 | 2 | Æbler, skrællede, uden kerner og hakkede. |
| • 50 g | 125 g | Sultana-rosiner |
| • | | Salt og peber efter smag |

Metode:

- Opvarm olien på panden. Sauter løg, gulerødder og hvidløg let. Tilsæt karrypulver. Lad det stege nænsomt i et minut.
- Rør bouillon, citronsaft, salt, peber og linser i. Bring det i kog, og fortsæt med at koge det i 3 minutter.
- Overfør alle ingredienserne til gryden. Rør æbler og sultana-rosiner i.
- Læg låget på, og lad blandingen koge i ca. 5-8 timer. Sørg for, at grøntsagerne nedsænkes under tilberedningen.

Frugtkompot

Ingredienser:

- | 3,5 liter | 6,5 liter | |
|-----------|-----------|---|
| • 275 g | 500 g | Tørret blandet frugt, f.eks. æbler, svesker, pærer, abrikoser og ferskner |
| • 30 g | 60 g | Sultana-rosiner |
| • 30 g | 60 g | Rosiner |
| • 20 g | 35 g | Mandelflager |
| • 3 spsk. | 5 spsk. | Puddersukker |
| • 625 ml | 1 liter | Vand |
| • 3 spsk. | 5 spsk. | Cointreau |

Metode:

- Placer alle ingredienser, bortset fra Cointreau, i gryden.
- Da æbleringe har en tendens til at flyde op på overfladen og kan blive misfarvede, skal de placeres i bunden.
- Koges i ca. 5-7 timer.
- Fjern dem fra gryden, og lad frugten afkøle, før du lægger dem i et serveringsfad af glas.
- Rør Cointreau i og server afkølet.

Pærer i rødvin

Ingredienser:

- 500 ml Stærk rødvin (Shiraz/Syrah)
- 6 Faste pærer
- 1 Kanelstang
- 1 Vaniljestang
- 200 ml Vand
- 150 g Fruktose
- Skrællen af en halv appelsin

Metode:

- Hæld vinen i gryden, og læg derefter pærerne i. Sørg for, at de placeres lodret.
 - Tilsæt de resterende ingredienser, og kog dem i 5 timer.
 - Tag pærerne ud, når de er blevet kogt. Læg dem til side, mens du hælder væsken i en stegepande, og reducer hurtigt væsken til det halve, eller indtil den har samme konsistens som piskefløde. Vær opmærksom på, at jo mere du reducerer væsken, des sødere bliver den.
- Serveres med vaniljeis eller en klat fromage frais.

Kontakt os

Hjælpelinje

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

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

Tal med os

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

Blog:	www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	www.twitter.com/loveyourmorphy
Hjemmeside:	www.morphyrichards.com

HJEMMESIDE

Du kan også kontakte os via vores hjemmeside eller besøge hjemmesiden for at se og købe apparater, reservedele og tilbehør fra det omfattende Morphy Richards-udvalg.

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

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

Det defekte apparat 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 distributors ansvar at ombytte eller reparere enheden under garantiens betingelser, hvis:

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforståelig 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 distributor 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 følgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

S

Introduktion

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

Din långsamkokare kommer att ge dig möjlighet att skapa ett brett urval av måltider, allt från soppa till grytor och till och med efterrätter.

Läs igenom instruktionerna noga innan du använder din långsamkokare för första gången. Vi har inkluderat flera receptidéer så att du lätt kan komma igång.

Egenskaper

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

Före första användning

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

Varning

VARNING: Tillagningsbehållaren (3) och sidorna på basenheten (5) kommer att bli väldigt varma under användning. Använd alltid grytvantar när du hanterar den.

Så här använder du din långsamma kokare

- 1 Placera tillagningsbehållaren (3) i basenheten (5).
- 2 Lägg ingredienserna i tillagningsbehållaren. Vi rekommenderar att köttbryns i en stekpanna före det läggs i tillagningsbehållaren för bättre smak.
- 3 Placera glaslocket (2) på tillagningsbehållaren.
- 4 Välj antingen låg eller hög värmeinställning på kontrollknoppen (7) för att starta tillagningen. Indikeringslampan (6) kommer att lysa. Hantera receptens tillagningstider som en riktlinje.
- 5 När tillagningen har avslutats, vrid kontrollknoppen till av och servera.

Hantering av glaslock och tillagningsbehållare.

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

- Handtaget (1), glaslocket (2), basenheten (5) och tillagningsbehållaren (3), blir varma vid tillagning.

Använd alltid grytvantar vid hantering av ALLA delar av långsamkokaren under tillagning.

Livsmedel som lämpar sig för långsamkokaren

De flesta livsmedel lämpar sig för långsamkokningsmetoder, men det finns några riktlinjer som man måste följa;

- Försäkra dig om att alla frysta produkter har tinat ordentligt före tillagning.
- Dela rotsaker i små, lika stora bitar, då dessa kan ta längre tid att tillaga än kött. Säkerställ att rotsaker alltid placeras i botten av tillagningsbehållaren (3) och att alla andra ingredienser är täckta av vätska.
- Skär bort allt överflödigt fett före tillagning, då långsamkokningsmetoden inte gör det möjligt för fett att avdunsta.
- Om du anpassar ett existerande recept från vanlig matlagning, kommer du troligtvis att behöva minska andelen vätska som används. Vätska kommer inte att avdunsta från långsamkokaren i samma utsträckning som vid vanlig matlagning.
- Lämna aldrig mat som inte är tillagad inuti långsamkokaren i rumstemperatur.
- Använd inte långsamkokaren för att värma mat.
- Kindneybönor som inte har tillagats måste blötläggas över natten och kokas under minst 10 minuter så att toxiner elimineras före de läggs i en långsamkokare.

Sätt in en kötttermometer i köttbitar, skinka eller hel kyckling för att säkerställa att de tillagas vid rätt temperatur.

- **VARNING: Använd inte långsamkokaren för att värma mat.**

Tips för långsamkokaren

- Långsamkokaren måste vara åtminstone halvfull för bästa resultat.
- Långsamkokaren bevarar fukt. Om du vill reducera vätska, ta bort locket efter tillagning och vrid kontrollen till hög. Minska fukt genom att låta det sjuda under 30 till 45 minuter.
- Vid tillagning av soppor, lämna 5 cm mellanrum från tillagningsbehållarens kant (3) för att möjliggöra sjudning.
- När glaslocket tas bort (2) släpps värme ut, vilket minskar din långsamkokares effektivitet och ökar tillagningstiden. Om du tar bort locket för att röra om eller lägga till ingredienser, måste du lägga till 10-15 minuters tillagningstid för varje gång du tar bort glaslocket.
- Många saker kan påverka hur snabbt ett recept kommer tillagas, inklusive vatten- och fettnnehåll, livsmedlens ursprungliga temperatur samt deras storlek. Kontrollera att maten är ordentligt tillagad före servering.
- Flera recept kommer att ta flera timmar att tillagas. Om du inte har tid att tillaga maten på morgonen, förbered den kvällen innan och förvara den i en täckt behållare i kylskåpet. Placera maten i tillagningsbehållaren och tillsätt kokande vätska/buljong. I de flesta recepten i det här häftet bryns kött ingredienserna i en stekpanna för att förbättra utseende och smak.
- Om du har ont om tid och vill hoppa över bryningen, lägg köttet och de andra ingredienserna i långsamkokaren och täck med kokande vätska/buljong. Du kommer att behöva öka receptens tillagningstider enligt följande: Hög temperaturinställning +1 timme och låg temperaturinställning + 2-3 timmar.

- De flesta kött- och grönsaksrecepten kräver 8-10 timmar på låg, 5-7 timmar på medel och 4-6 timmar på hög.
- En del ingredienser lämpar sig inte för långsam tillagning. Pasta, skaldjur, mjölk och grädde ska tillsättas vid slutet av tillagningstiden.
- Mat som delats i mindre bitar kommer att tillagas snabbare. Du kommer att få prova fram för att hitta tillagningstiderna för din långsamkokare som är optimala för dig.
- All mat måste täckas av vätska, sky eller sås. Tillaga vätska, sky eller sås i en separat stekpanna eller behållare och täck maten helt i tillagningsbehållaren (3).
- Storleken och formen är viktig när köttbitar, skinka, fågel etc. tillagas. Försök att placera bitarna i den nedre 2/3-delen av behållaren. Dela i två delar om det behövs. Bitarnas vikt ska hålla sig inom den högsta gränsen på 1 kg (3,5 L) eller 1,5 kg (6,5 L).
- För skinka och bringa fyll med varmt vatten så att det täcker 2/3 av biten. För nötkött, fläskkött eller fågel täck 1/3 av djupet. När maten tillagats, stäng av och låt det vila med locket på. Keramikgrytan kommer att vara tillräckligt varm för att hålla maten varm under 30 minuter. Om du vill att den ska hålla sig varm längre, byt till låg värmeinställning.
- All mat måste täckas med vätska, sky eller sås. Tillaga vätska, sky eller sås i en separat stekpanna eller behållare och täck maten helt i keramikgrytan.
- Förstek kött och lök i en stekpanna så att saften stannar kvar i köttet, detta reducerar även fettinnehållet om det separeras före det läggs i keramikgrytan. Detta är inte nödvändigt om det är ont om tid, men kommer att förbättra smaken.

Vård av glaslocket och tillagningsbehållaren

- Hantera glaslocket (2) och tillagningsbehållaren (3) varsamt för att säkerställa lång livslängd.
- Undvik att utsätta glaslocket för plötsliga, extrema temperaturförändringar. Placera t.ex inte det varma locket i kallt vatten eller på en våt yta.
- Undvik att tappa eller slå glaslocket mot hårda ytor.
- Använd inte glaslocket om det är kantstött, sprucket eller mycket skrapat.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar i metall på glaslocket eller tillagningsbehållare.
- Värm aldrig tillagningsbehållaren när den är tom.
- Placera aldrig glaslocket direkt på en brännare eller häll.
- Använd aldrig glaslocket eller tillagningsbehållaren under en grill.
- Placera aldrig glaslocket eller tillagningsbehållaren i ugn eller mikrovågsugn.
- Låt inte behållaren ligga i vatten under en lång tidsperiod (du kan lämna vatten i behållaren för blötläggning). Det finns ett område på undersidan av keramikgrytan som måste förbli oglaserad för tillverkningsändamål. Denna oglaserade yta är porös och kommer därmed att suga upp vatten, vilket ska undvikas.
- På grund av normal förslitning under produktens livslängd, kan den yttre ytan börja se sprucken ut, detta sker när den glaserade ytan på keramikgrytan försplits och ser krackelerad ut.
- Värm inte upp på förhand

Vård och rengöring

- Koppla ifrån strömkabeln från uttaget och låt långsamkokaren svalna före rengöring.
- Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmedel vid rengöring.
- Ta bort glaslocket (2) och tillagningsbehållare (3) från basenheten (5) och rengör med varmt diskvatten.
- Torka av huvudenhetens sidor med en fuktig trasa.
- Tillagningsbehållaren och glaslocket kan rengöras i diskmaskin.

SÄNK INTE NER HUVUD ENHETEN I VATTEN

Recept

Recepten har utformats och testats av Morphy Richards för att användas i din långsamkokare. Var medveten om det finns 2 ingredienslistor för dessa recept, vilka gäller för olika volymer av långsamkokare, försäkra att du väljer den korrekta listan.

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

Exempelvis om receptet anger tillagning under 4-6 timmar på medelhög värme och du behöver kortare tillagningstid, tillaga då istället på hög värme, och minska på så vis tillagningstiden till 3-4 timmar. Välj låg värme för att öka tillagningstiden, detta kommer att öka tillagningstiden till 6-8 timmar.

Tillagningsguide

Tillaga på låg värme	Tillaga på medelhög värme	Tillaga på hög värme
8-10 timmar	6-8 timmar	5-6 timmar

Grönsakssoppa

Ingredienser:

3,5 L	6,5 L	
• 30 g	60 g	Smör
• 1,25 kg	2,2 kg	Blandade grönsaker, t.ex. potatis, lök, morot, selleri, palsternacka, purjolök, tomat
• 30 g	60 g	Mjöl
• 1,1 L	2 L	Buljong
• 1 tsk	2 tsk	Blandade örter
• Salt och peppar efter smak		

Tillredning:

- Skala, rengör och tärna eller skiva alla grönsakerna.
- Smält smör i en stekpanna och stek grönsakerna lätt under 2-3 minuter.
- Tillsätt den varma buljongen. Blanda väl och låt det koka upp. Krydda och tillsätt de blandade örterna.
- Häll över i tillagningsbehållaren och täck med lock. Tillaga i ungefär 6-8 timmar.
- Låt svalna och mixa soppan, värm sedan upp på nytt i kastrull på kokplattan. Red med mjölet.

Kyckling i vitvinsås

Ingredienser:

3,5 L	6,5 L	
• 4	8	Kycklingbitar utan skinn
• 30 g	75 g	Smör
• 1 stor	2 stora	Lök(ar), finhackad(e)
• 125 g	250 g	Skivad svamp
• 2 msk	3 msk	Majsmjöl
• 500 ml	1 L	Torr vitt vin
• 1 tsk	3 tsk	Blandade örter
• 2	2	Äggulor
• 5 msk	9 msk	Vispgrädd
• Salt och peppar efter smak		

Tillredning:

- Stek kycklingbitarna lätt i smör tills de är gyllene och brynta på alla sidor.
- Lägg i lök och stek den mjuk utan att bryna den. Lägg i svampen och tillaga under en minut på låg värme.
- Blanda majsmjölet med lite av vinet. Håll det resterande vinet i tillbehållaren tillsammans med det blandade majsmjölet, örtblandningen och kryddor. Låt det koka upp, rör med jämna mellanrum tills den tjocknar.
- Häll över i tillagningsbehållaren och täck med lock. Tillaga i ungefär 5-8 timmar.
- Vispa äggulorna med grädden precis före servering. Vispa ner några matskedar av den varma tillagningsvätskan från tillagningsbehållaren. Håll den här blandningen i tillagningsbehållaren och rör om tills såsen tjocknar.

Kyckling- och svampgryta**Ingredienser:**

- | | 3,5 L | 6,5 L | |
|---|----------------------------|--------------|------------------------------|
| • | 4 | 8 | Kycklingkubbor |
| • | 30 g | 75 g | Smör |
| • | 2 msk | 3 msk | Mjöl |
| • | 1 stor | 2 stora | Lök(ar), finhackad(e) |
| • | 3 | 3 | Sellerstjälkar, tunt skivade |
| • | 250 g | 500 g | Tunt skivad svamp |
| • | 1 | 2 | Vitlöksklyftor, krossade |
| • | 375 ml | 1 L | Kycklingbuljong |
| • | 4 msk | 7 msk | Grädde (valfritt) |
| • | Salt och peppar efter smak | | |

Tillredning:

- Vänd kycklingen i mjölet, placera den i en stekpanna och stek i smör tills den är gyllenbrun på alla sidorna.
- Lägg i lök och selleri och stek tills det är mjukt utan att det bryns. Lägg i svamp och vitlök och blanda i buljongen. Låt det koka upp och krydda.
- Häll över i tillagningsbehållaren och se till att kycklingen och grönsakerna är täckta med vätska.
- Täck med locket och tillaga i ungefär 5-7 timmar. Blanda i grädden före servering.

Chilli con carne**Ingredienser:**

- | | 3,5 L | 6,5 L | |
|---|----------------------------|--------------|--------------------------------------|
| • | 2 msk | 3 msk | Vegetabilisk olja |
| • | 2 stora | 2 stora | Lökar, hackade |
| • | 2 | 4 | Vitlöksklyftor, krossade |
| • | 1 | 1 | Grön paprika, utan kärnor och hackad |
| • | 500 g | 1 kg | Nötfärs |
| • | 400 g | 800 g | Burk med tomat, krossade |
| • | 1 1/2 tsk | 3 tsk | Chilipulver |
| • | 1 1/2 msk | 3 msk | Mjöl |
| • | 1 1/2 tsk | 3 tsk | Farinsocker |
| • | 4 msk | 7 msk | Tomatpuré |
| • | 425 g | 800 g | Röda kidneybönor på burk (avrunna) |
| • | Salt och peppar efter smak | | |

Tillredning:

- Fräs lök, vitlök och paprika i en stekpanna tills det är mjukt. Tillsätt nötfärs och stek den tills den börja bryna.
- Blanda chilipulver, mjöl, farinsocker och tomatpuré. Blanda i tomat, chilipasta och kryddor.
- Häll över i tillagningsbehållaren och täck med lock. Tillaga i ungefär 3-7 timmar.
- Tillsätt kidneyböna en timme före servering.
- Servera med kokt ris eller bakad potatis.

Biff i curry**Ingredienser:**

- | 3,5 L | 6,5 L | |
|------------------------------|--------------|--|
| • 2 msk | 5 msk | Olja |
| • 2 medelstora | 2 stora | Matlagingsäpple, skalat, urkärnat och skivat |
| • 2 stora | 4 stora | Lökar, hackade |
| • 700 g | 1,5 kg | Grytbitar, i kuber |
| • 3 tsk | 5 tsk | Currypulver |
| • 3 msk | 5 msk | Vetemjöl |
| • 400 ml | 1L | Köttbuljong |
| • 3 msk | 5 msk | Mango chutney |
| • 75 g | 125 g | Sultanrussin |
| • 200 g | 400 g | Krossad tomat på burk |
| • 2 msk | 2 msk | Citronsaft |
| • Salt och peppar efter smak | | |

Tillredning:

- Fräs äpple och lök i en stekpanna tills de är mjuka. Täck köttet med det kryddade mjölet, lägg det i stekpannan och stek lätt till det bryns.
- Blanda i buljongen och låt det börja sjuda. Tillsätt de andra ingredienserna och låt det börja sjuda på nytt.
- Häll över i tillagningsbehållaren och täck med lock. Tillaga i ungefär 4-7 timmar.
- Såsen kan behöva redas i slutet av tillagningstiden.

Köttfärsås**Ingredienser:**

- | 3,5 L | 6,5 L | |
|------------------------------|--------------|------------------------------------|
| • 700 g | 1 kg | Nötfärs |
| • 1 stor | 2 stora | Lök(ar), hackad(e) |
| • 3 | 4 | Sellerstjälkar, tunt skivade |
| • 1 | 2 | Vitlöksklyfta/or, krossad(e) |
| • 3 msk | 5 msk | Tomatpuré |
| • 1 msk | 3 msk | Mjöl |
| • 400 g | 800 g | Tomater på burk (inklusive juicen) |
| • 250 ml | 400 ml | Köttbuljong |
| • 125 g | 200 g | Skivad svamp |
| • 1 tsk | 1 tsk | Blandade örter |
| • Salt och peppar efter smak | | |

Tillredning:

- Bryn färsen lätt i en stekpanna utan fett eller olja.
- När fettet har börjat skilja sig från köttet, tillsätt lök, selleri och vitlök.
- Stek under några minuter och tillsätt sedan tomatpuré.
- Blanda lite av tomatjuicen med mjölet för att göra en slät rinnande kräm, tillsätt detta till köttet tillsammans med resterande tomatkross och låt det koka upp, rör med jämna mellanrum tills såsen tjocknar.
- Tillsätt övriga ingredienser och blanda väl.
- Häll över i tillagningsbehållaren och täck med lock. Tillaga i ungefär 3-8 timmar.

Observera: en "skorpa" med brynt kött kan synas på ytan. Den försvinner snabbt om den blandas ner i såsen.

Gulasch med fläskkött**Ingredienser:****3,5 L** **6,5 L**

- 2 msk 3 msk Olja
- 1 2 Lökar, finhackade
- 4 msk 7 msk Mjöl
- 1 1/2 tsk 2 tsk Paprikapulver
- 500 g 1 kg Fläskgrytbitar, tärnade
- 1 2 Röd paprika, utan kärnor och skivad
- 1 tsk 1 tsk Oregano
- 3 msk 5 msk Tomatpuré
- 450 ml 1 L Buljong
- 1 2 Liten förpackning gräddfil eller yoghurt

- Salt och peppar efter smak

Tillredning:

- 1 Stek löken lätt i lite olja i en stekpanna tills den blir mjuk. Blanda mjöl, paprikapulver, salt och peppar.
- 2 Vänd fläskkötten i kryddmjölet och lägg det i stekpannan, stek tills det har fått färg på alla sidor. Tillsätt röd paprika, oregano, tomatpuré och buljong.
Låt det koka upp, rör hela tiden tills såsen tjocknar.
- 3 Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och placera den i långsmokarens bas.
Placera locket på grytan och tillaga under ungefär 4-8 timmar.
- 4 Ringla lite yoghurt över gulaschen precis före servering.

Orientaliskt honungsglaserat fläskkött**Ingredienser:****3,5 L** **6,5 L**

- 550 g 1 kg Fläskfilé
- 4 msk 6 msk Kryddat majsmjöl
- 4 msk 6 msk Majsolja
- 1 stor 1 stor Lök, hackad
- 1 2 Vitlöksklyftor, krossade
- 1 2 Gröna paprikor, utan kärnor och hackade
- 400 g 2 x 400 g Ananas i bitar, konserverad, avrunnen (spara juicen)
- 6 8 Skivad svamp
- 4 6 Färska tomater, i fyra delar

Till såsen:**3,5 L** **6,5 L**

- 600 ml 1 L Kycklingbuljong
- 4 msk 5 msk Honung
- 2 msk 3 msk Sojasås
- 4 msk 5 msk Majsmjöl
- Ananasjuice (från bitarna)

Tillredning:

- 1 Tärna fläskkötten och vänd det i det kryddade majsmjölet. Värm upp olja i en stekpanna och stek vitlök och lök.
- 2 Tillsätt fläskkötten och stek tills det är lätt brynt på alla sidor.
- 3 Sänk värmen och tillsätt paprika, ananas, svamp och tomater, låt det puttra medan du förbereder såsen.
- 4 För att göra såsen, blanda kycklingbuljong, honung och sojasås. Blanda majsmjöl med ananasjuice och tillsätt det till blandningen.
- 5 Häll i såsen i stekpannan och rör om medan det kokar upp.
- 6 Häll över i tillagningsbehållaren och täck med lock. Tillaga i ungefär 5-8 timmar.

Servera med ris och färska gröna grönsaker.

Lamm med linser

Ingredienser:

- | 3,5 L | 6,5 L | |
|----------|--------|---------------------------------------|
| • 425 g | 800 g | Morötter, skivade |
| • 125 g | 225 g | Palsternackor, skivade |
| • 1 | 2 | Vitlöksklyftor, krossade |
| • 1 | 2 | Lagerblad |
| • 125 g | 250 g | Röda linser, som blötlagts i en timme |
| • 200 ml | 400 ml | Rött vin |
| • 750 g | 1,5 kg | Lammstek, tärnad |
| • 3 msk | 4 msk | Sojasås |
| • 200 g | 300 g | Champinjoner |
| • | | Några kvistar persilja för garnering |
| • | | Salt och peppar efter smak |

Tillredning:

- Placera morötter, palsternackor, lagerblad och avrunna linser i tillagningsbehållaren och krydda med salt och peppar.
- Tillsätt vinet när det börjat sjuda i en stekpanna.
- Pensla hela köttet med sojasås och strö över lite salt och peppar.
- Täck med locket. Tillaga i ungefär 6-8 timmar.
- Tillsätt svampen under de sista 30 minuterna.
- Ta bort lagerbladet. Garnera med persilja och servera tillsammans med en fräsch sallad.

Vegetariansk curry

Ingredienser:

- | 3,5 L | 6,0 L | |
|-----------|---------|--|
| • 3 msk | 5 msk | Olja |
| • 2 stora | 4 stora | Lökar, hackade |
| • 1 | 2 | Vitlöksklyftor, krossade |
| • 3 tsk | 5 tsk | Currypulver |
| • 275 g | 600 g | Linser |
| • 200 ml | 2 L | Grönsaksbuljong |
| • 2 tsk | 3 tsk | Citronsaft |
| • 3 | 4 | Morötter, skivade |
| • 2 | 2 | Äpplen, skalade urkärnade och hackade. |
| • 50 g | 125 g | Sultanrussin |
| • | | Salt och peppar efter smak |

Tillredning:

- Värm oljan i en stekpanna. Fräs lök, morötter och vitlök lätt. Tillsätt currypulver. Tillaga på låg värme under en minut.
- Blanda i buljong, citronjuice, salt, peppar och linser. Koka upp och låt det koka under 3 minuter.
- Lägg alla ingredienserna i tillagningsbehållaren. Blanda i äpplen och sultanrussin.
- Sätt på locket och tillaga i ungefär 5-8 timmar. Försäkra att grönsakerna är täckta med vätska under tillagning.

Fruktkompott

Ingredienser:

- | 3,5 L | 6,5 L | |
|----------|-------|--|
| • 275 g | 500 g | Torkad blandad frukt, såsom äpplen, sviskon, päron, aprikoser och persikor |
| • 30 g | 60 g | Sultanrussin |
| • 30 g | 60 g | Russin |
| • 20 g | 35 g | Flagad mandel |
| • 3 msk | 5 msk | Florsocker |
| • 625 ml | 1 L | Vatten |
| • 3 msk | 5 msk | Cointreau |

Tillredning:

- Placera alla ingredienserna, förutom Cointreau, i tillagningsbehållaren.
- Undvik att äppelringarna flyter upp till ytan och bli bruna, genom att lägga dem i botten.
- Tillaga i ungefär 5-7 timmar.
- Ta bort från tillagningsbehållaren och låt frukten svalna före du lägger den på ett serveringsfat.
- Blanda i Cointreau och servera väl kyld.

Päron i rödvin

Ingredienser:

- | | |
|----------|--------------------------------|
| • 500 ml | Starkt rött vin (Shiraz/Syrah) |
| • 6 | Fasta päron |
| • 1 | Kanelstång |
| • 1 | Vaniljstång |
| • 200 ml | Vatten |
| • 150 g | Frukto |
| • | Skal från en halv apelsin |

Tillredning:

- Häll vinet i din tillagningsbehållare och lägg sedan i päronen, säkerställ att de står upprätt.
 - Tillsätt de resterande ingredienserna och tillaga under 5 timmar.
 - När de är färdiga tar du bort päronen, ställer dem åt sidan medan du häller vätskan i en stekpanna som du snabbt reducerar till hälften eller tills du har en konsistens som påminner om visprädde. Ha i åtanke att ju mer du reducerar vätskan, desto sötare kommer den att bli.
- Servera med vaniljglass eller en kläck färskost.

Kontakta oss

Hjälplinje

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

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

Prata med oss

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

Blogg:	www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook:	www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter:	www.twitter.com/loveyourmorphy
Webbsida:	www.morphyrichards.com

WEBBSIDA

Du kan även kontakta oss via vår hemsida, eller besöka sidan för att söka efter eller köpa apparater, reservdelar och tillbehör från det breda Morphy Richards utbudet.

DIN TVÅÅRIGA GARANTI

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

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

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

Modellnr
Serienr

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

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

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

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

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

För att kvalificeras för den 2-åriga garantin måste hushållsapparaten ha använts i enlighet med tillverkarens anvisningar. Hushållsapparater måste exempelvis ha avkalkats

och filter måste ha hållits rena enligt anvisningarna.

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

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

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

N

Introduksjon

Takk for kjøpet av din nye Morphy Richards langtidskoker.

Din langtidskoker vil gjøre det mulig å skape et stort utvalg av måltider, fra supper til stuinger, og til og med desserter.

Les disse instruksjonene nøye for du tar i bruk din langtidskoker. Vi har inkludert noen oppskriftsideer for å hjelpe deg med å komme i gang.

Funksjoner

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

Før førstegangs bruk

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

Advarsel

ADVARSEL: Kokekaret (3) og sidene på baseenheten (5) vil bli svært varme under bruk. Hånder med ovnhansker.

Bruk av langtidskokeren

- 1 Plasser kokekaret (3) i baseenheten (5).
- 2 Putt ingrediensene i kokekaret. Vi anbefaler å brune kjøtt i stekepanne før det legges i kokekaret, for bedre smak.
- 3 Plasser glasslokket (2) på kokekaret.
- 4 Velg enten Lav eller Høy kokeinnstilling på kontrollknotten (7) for å begynne matlaging. Varsellampen (6) vil lyse. Se oppskriften for koketider.
- 5 Når koketiden er over, skru kontrollknotten til AV, og server.

Håndtering av glasslokket og kokekaret

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

- Håndtaket (1), glasslokket (2), baseenheten (5) og kokekaret (3) blir alle varme under matlaging.

Bruk alltid grytekulter ved håndtering av ALLE langtidskokerens deler under matlaging.

Matvarer for langtidskoking

De fleste matvarer passer til langtidskoking, men noen få retningslinjer må imidlertid følges;

- Sørg for at all frossen mat er fullstendig opptint før matlaging.
- Skjær rotgrønnsaker i små, jevne biter, da disse har lengre koketid enn kjøtt. Sørg for at rotgrønnsaker alltid plasseres på bunnen av kokekaret (3), og at alle ingrediensene er fullstendig dekket av væsken som de kokes i.
- Skjær bort overflødig fett før matlagingen, da fett ikke fordampes ved langtidskoking.
- Dersom man bruker en oppskrift basert på konvensjonell matlaging, kan det være nødvendig å redusere mengden væske som brukes. Væsken fordampes ikke fra langtidskokeren til samme grad som ved konvensjonell matlaging.
- Ukokt mat må ikke forlates i langtidskokeren ved romtemperatur.
- Bruk ikke langtidskokeren til å varme opp mat.
- Ukokte kidneybønner må legges i vann over natten og kokes i minst 10 minutter for å fjerne giftstoffer før de kokes i langtidskokeren.

Stikk et termometer inn i kjøttknorer, skinker eller hele kyllinger for å sikre at de når ønsket temperatur.

- **ADVARSEL: Bruk ikke langtidskokeren til å varme opp mat.**

Tips for langtidskoking

- Langtidskokeren må være minst halvfull for best resultat.
- Langtidskoking holder på væskene. Dersom du ønsker å redusere væskemengden, fjern lokket etter koking og skru kontrollen til Høy. Reduser væskemengden ved å småkoke i 30 til 45 minutter.
- Ved koking av supper, gi en åpning på 5 cm fra kanten på kokekaret (3) for småkoking.
- Fjerning av glasslokket (2) vil la varmen slippe ut, og gjøre langtidskokeren mindre effektiv og dermed øke koketiden. Dersom lokket fjernes for å røre eller legge til ingredienser, må 10-15 minutter ekstra koketid legges til for hver gang glasslokket tas av.
- Mange ting kan påvirke koketiden for en oppskrift, inkludert vann- og fettinnhold, matens starttemperatur og størrelsen på bitene. Kontroller at maten er gjennomkokt før servering.
- Mange oppskrifter skal koke i flere timer. Dersom du ikke har tid til å tilberede mat om morgenen, kan dette gjøres kvelden før, og maten lagres i en tildekket beholder i kjøleskapet. Plasser maten i kokekaret, og tilføy kokende væske/buljong. I de fleste oppskriftene i denne boken skal kjøtt ingrediensene brunes i en stekepanne for å forberede utseende og smak.
- Dersom du ønsker å korte ned på tilberedelsestiden, kan kjøttet legges i langtidskokeren sammen med de andre ingrediensene og dekkes med kokende væske/buljong. Koketiden vil måtte økes som følger: Høy innstilling + 1 time og lav innstilling + 2-3 timer
- De fleste kjøtt- og grønnsaksoppskrifter krever 8-10 timer på lavt, 5-7 timer på medium og 4-6 timer på høy.
- Enkelte ingredienser egner seg ikke til langtidskoking. Pasta, sjømat, melk og fløte skal tilføres ved slutten av koketiden.
- Mat som er skåret i små biter vil kokes raskere. En grad av

“proving og feiling” er nødvendig for å optimere potensialet til langtidskokeren.

- All mat bør dekkes med væske, buljong eller saus. Tilbered væsken, buljongen eller sausen i en separat panne eller mugge, og dekk maten i kokekaret (3) fullstendig.
- Ved tilbereding av kjøtt, skinke, fjærfe o.l., er størrelsen og formen på kjøttet viktig. Forsøk å holde kjøttet i den nedre 2/3 delen av karet. Skjær i to deler om nødvendig. Kjøttvekten burde holdes innenfor maksimumsgrensen på 1 kg (3,5 l) eller 1,5 kg (6,5 l).
- For skinke og bringe, fyll med varmt vann for å dekke 2/3 av kjøttet. For biff, svin eller fjærfe, dekk 1/3.

Etter maten er kokt, skru av og la hvile med lokket på. Det vil være nok restvarme i det keramiske karet for å holde det varmt i 30 minutter. Dersom du ønsker å holde det varmt lengre, bytt til lav innstilling.

- All mat bør dekkes med væske, buljong eller saus. Tilbered væsken, buljongen eller sausen i en separat panne eller mugge, og dekk maten i det keramiske karet fullstendig.
- Brun kjøtt og løk i en panne for å forsegle saften. Dette reduserer også fettinnholdet dersom fett tas bort før kjøttet legges i det keramiske karet. Dette er ikke nødvendig dersom tiden er begrenset, men det forbedrer smaken.

Pleie av glasslokket og kokekaret

- Hånder glasslokket (2) og kokekaret (3) forsiktig for å sikre lang levetid.
- Unngå plutselige, voldsomme temperaturrendringer på glasslokket. Unngå for eksempel å plassere et varmt lokk i kaldt vann eller på en våt overflate.
- Unngå å miste eller slå glasslokket mot harde overflater.
- Ikke bruk glasslokket dersom det er sprukket, ødelagt eller svært ripet.
- Ikke bruk skuremidler eller skurende stålull på glasslokket eller kokekaret.
- Ikke varm opp kokekaret dersom det er tomt.
- Ikke plasser glasslokket direkte på en kokeplate eller komfyrtopp.
- Ikke bruk glasslokket eller kokekaret under en grill.
- Ikke plasser glasslokket eller kokekaret i ovnen eller mikrobølgeovnen.
- Ikke la karet stå i vann over lengre tid (vann kan fylles i karet for å bløtlegge). Det keramiske karet har et område som ikke er glasert av produksjonsgrunner. Dette uglaserte området er porøst, og vil dermed trekke til seg vann, hvilket bør unngås.
- Grunnet vanlig slit under produktets levetid, kan den ytre overflaten tilegne seg et rankering utseende, dette skjer når glasuren på keramikken slites.
- Skal ikke forhåndsoppvarmes

Stell og rengjøring

- Trekk ut strømledningen fra støpselet, og la langtidskokeren kjøle seg ned før rengjøring.
- Ikke bruk metallredskap eller skuremidler for å rengjøre.
- Fjern glasslokket (2) og kokekaret (3) fra baseenheten (5), og vask med varmt såpevann.
- Tørk av sidene på baseenheten med en fuktig klut.
- Kokekaret og glasslokket kan vaskes i maskin.

HOVEDENHETEN SKAL IKKE BLØTLEGGES I VANN

Oppskrifter

Disse oppskriftene har blitt utformet og testet av Morphy Richard for bruk i langtidskoker. Vennligst vær oppmerksom på at disse oppskriftene har 2 ingredienslister for forskjellige volum i langtidskokeren, sjekk at du følger den riktige listen.

Koketidene oppført i de følgende oppskriftene er for Medium innstilling. Dersom du ønsker å øke eller redusere koketidene, se kokeguiden nedenfor. Vennligst merk at koketidene er kun for referanse, og kan variere avhengig av mattype og personlig smak.

For eksempel, dersom oppskriften sier kok i 4-6 timer på Medium og du ønsker å korte ned på koketiden, kok på Høy, som vil redusere koketiden til 3-4 timer. For å øke koketiden, velg Lav, som vil øke koketiden til 6-8 timer.

Kokeguide

Kok på Lav	Kok på Medium	Kok på Høy
8-10 timer	6-8 timer	5-6 timer

Grønnsaksuppe

Ingredienser:

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

- 30 g 60 g Smør
- 1,25 kg 2,2 kg Blandede grønnsaker, f.eks. potet, løk, gulrot, selleri, pastinakk, purre, tomat
- 30 g 60 g Mel
- 1,1 l 2 l Buljong
- 1 ts 2 ts Provencekrydder
- Salt og pepper etter smak

Metode:

- 1 Skrell, vask og skjær alle grønnsakene i skiver eller kuber.
- 2 Smelt smøret i en panne, og stek grønnsakene lett i 2-3 minutter.
- 3 Tilføy den varme buljongen. Rør godt og kok opp. Krydre etter smak, og tilføy provencekrydder.
- 4 Putt i kokekaret og dekk med lokket. Kok i omtrent 6-8 timer.
- 5 Kjøl ned og miks suppen med stavmikser til den er jevn og varm opp på nytt i en gryte. Tykne med melet.

Kylling i hvitvinsaus

Ingredienser:

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

- 4 8 Kyllingknoker uten hud
- 30 g 75 g Smør
- 1 stor 2 store Løk, finhakket
- 125 g 250 g Sopp, tynnskåret
- 2 ss 3 ss Maismel
- 500 ml 1 l Torr hvitvin
- 1 ts 3 ts Provencekrydder
- 2 2 Eggeplommer
- 5 ss 9 ss Matfløte
- Salt og pepper etter smak

Metode:

- 1 Stek kyllingknokene lett i smør til de er brunet på alle sidene.
- 2 Tilføy løken, og stek frem til den er myknet, men ikke brunet. Tilføy sopp og stek i ett minutt på lav varme.
- 3 Bland maismelet med litt av vinen. Hell resten av vinen i kokekaret med det blandede maismelet, urtene og krydderet. Kok opp og rør kontinuerlig frem til det tykner.
- 4 Putt i kokekaret og dekk med lokket. Kok i omtrent 5-8 timer.
- 5 Rett før servering, bland sammen eggeplommene og fløten. Rør inn noen spiseskjeer av den varme væsken fra kokekaret, og bland godt sammen. Hell blandingen i kokekaret, og rør frem til sausen tykner.

Sopp- og kyllinggryte

Ingredienser:

3,5 l	6,5 l	
• 4	8	Kyllingbiter
• 30 g	75 g	Smør
• 2 ss	3 ss	Mel
• 1 stor	2 store	Løk, finhakket
• 3	3	Selleristenger, tynnskåret
• 250 g	500 g	Sopp, tynnskåret
• 1	2	Hvitløksfedd, knust
• 375 ml	1 l	Kyllingbuljong
• 4 ss	7 ss	Fløte (valgfritt)
• Salt og pepper etter smak		

Metode:

- 1 Snu kyllingbitene i melen, legg i en stekepanne og stek i smøret frem til de er gyldenbrune på alle sidene.
- 2 Tilføy løk og selleri, og stek frem til de er myknet, men ikke brunet. Tilføy sopp og hvitløk, og rør i buljongen. Kok opp og krydre til.
- 3 Plasser i kokekaret, og se til at kyllingen og grønnsakene er helt dekket.
- 4 Dekk med lokket, og kok i omtrent 5-7 timer. Rør i fløten før servering.

Chilli con carne

Ingredienser:

3,5 l	6,5 l	
• 2 ss	3 ss	Vegetabilsk olje
• 2 store	2 store	Løk, hakket
• 2	4	Hvitløksfedd, knust
• 1	1	Grønn paprika, uten frø og oppskjært
• 500 g	1 kg	Kjøttdeig
• 400 g	800 g	Boks tomater, hakkede
• 1 1/2 ts	3 ts	Chilipulver
• 1 1/2 ss	3 ss	Mel
• 1 1/2 ts	3 ts	Brunt sukker
• 4 ss	7 ss	Tomatpuré
• 425 g	800 g	Hermetiske røde kidneybønner (avsilt)
• Salt og pepper etter smak		

Metode:

- 1 Stek løk, hvitløk og pepper i en stekepanne til de er myke. Tilføy kjøttdeig, og stek til lett brunet.
- 2 Bland chilipulver, mel, brunt sukker og tomatpuré. Rør inn tomater, chilimasse og krydder.
- 3 Putt i kokekaret og dekk med lokket. Kok i omtrent 3-7 timer.
- 4 Tilføy kidneybønnene én time før servering.
- 5 Server med kokt ris eller bakte poteter.

Biffcurry**Ingredienser:****3,5 L** **6,5 L**

- 2 ss 5 ss Olje
- 2 mellomstore 2 store Kokeepler, skrelte, kjernede og skåret i skiver
- 2 store 4 store Løk, hakket
- 700 g 1,5 kg Grytekjøtt, i terninger
- 3 ts 5 ts Currypulver
- 3 ss 5 ss Hvetemel
- 400 ml 1 l Kjøttbuljong
- 3 ss 5 ss Mangochutney
- 75 g 125 g Sultanarosiner
- 200 g 400 g Hermetiske tomater, hakkede
- 2 ss 2 ss Sitronsaft
- Salt og pepper etter smak

Metode:

- 1 Stek eple og løk i en stekepanne til de er myke. Dekk kjøttet i mel- og krydderblandingen, legg i stekepannen og stek frem til det er lett brunet.
- 2 Rør inn buljongen, og kok opp. Tilsett de gjenværende ingrediensene, og småkok.
- 3 Putt i kokekaret og dekk med lokket. Kok i omtrent 4-7 timer.
- 4 Ved endt koketid, kan det være nødvendig å tykne sausen.

Bolognesesaus**Ingredienser:****3,5 l** **6,5 l**

- 700 g 1 kg Kjøttdeig
- 1 stor 2 store Løk, hakket
- 3 4 Selleristenger, tynnskåret
- 1 2 Hvitløksfedd, knust
- 3 ss 5 ss Tomatpuré
- 1 ss 3 ss Mel
- 400 g 800 g Hermetiske tomater (Inkludert juice)
- 250 ml 400 ml Kjøttbuljong
- 125 g 200 g Sopp, tynnskåret
- 1 ts 1 ts Provencekrydder
- Salt og pepper etter smak

Metode:

- 1 Brun kjøttdeigen lett i en stekepanne uten å tilføye olje eller fett.
- 2 Når fettete begynner å sive ut av kjøttet, tilføy løk, selleri og hvitløk.
- 3 Stek i noen minutter, og tilføy tomatpuréen.
- 4 Bland litt av tomatjuicen med melet for å lage en jevn saus, tilføy til kjøttet med de gjenværende tomatene og juicen, kok opp og rør kontinuerlig til det tykner.
- 5 Tilføy de gjenværende ingrediensene, og rør godt.
- 6 Putt i kokekaret og dekk med lokket. Kok i omtrent 3-8 timer.

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

Svinegulasj**Ingredienser:**

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|--------------|--------------|---|
| • 2 ss | 3 ss | Olje |
| • 1 | 2 | Løk, finhakket |
| • 4 ss | 7 ss | Mel |
| • 1 1/2 ts | 2 ts | Paprika |
| • 500 g | 1 kg | Grytekjøtt av svin, i terninger |
| • 1 | 2 | Rød paprika, uten frø og skåret i terninger |
| • 1 ts | 1 ts | Oregano |
| • 3 ss | 5 ss | Tomatpuré |
| • 450 ml | 1 l | Buljong |
| • 1 | 2 | Små bokser rømme eller yoghurt |
- Salt og pepper etter smak

Metode:

- 1 Stek løken lett i oljen i en stekepanne frem til den mykner. Bland mel, paprika, salt og pepper.
- 2 Snu svinekjøttet i det krydrete melet, og legg i stekepannen. Stek til kjøttet er brunt på alle sider. Tilføy rød paprika, oregano, puré og buljong.
Kok opp og rør kontinuerlig til det tykner.
- 3 Overfør alle ingrediensene til det keramiske karet, og plasser i langtidskokerens baseenhet.
Plasser lokket på karet og kok i omtrent 4-8 timer.
- 4 Rett før servering, rør floten eller yoghurten inn i gulasjen.

Orientalisk svin i honning**Ingredienser:**

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|--------------|--------------|---|
| • 550 g | 1 kg | Svinefilet |
| • 4 ss | 6 ss | Krydret maismel |
| • 4 ss | 6 ss | maisolje |
| • 1 stor | 1 stor | Løk, hakket |
| • 1 | 2 | Hvitløksfedd, knust |
| • 1 | 2 | Grønn paprika, uten frø og hakket |
| • 400 g | 2 X 400 g | Hermetiske ananasbiter og avsilte (behold juicen) |
| • 6 | 8 | Sopp, tynnskåret |
| • 4 | 6 | Modne tomater, delt i fire |

For sausen:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|--------------|--------------|----------------|
| • 600 ml | 1 l | Kyllingbuljong |
| • 4 ss | 5 ss | Honning |
| • 2 ss | 3 ss | Soyasaus |
| • 4 ss | 5 ss | Maismel |
- Ananasjuice (fra boksen)

Metode:

- 1 Skjær svinekjøttet i terninger, og snu dem i det krydrete maismelet. Varm oljen i en stekepanne, og stek løken og hvitløken.
- 2 Tilføy svinekjøttet og stek til det er lett brunet på alle sidene.
- 3 Senk varmen og tilføy paprika, ananas, sopp og tomater, og stek på svak varme mens sausen tilberedes.
- 4 For å lage sausen, bland kyllingbuljong, honning og soyasaus. Bland maismelet med ananasjuicen, og rør inn i blandingen.
- 5 Hell sausen i stekepannen, og rør mens det koker opp.
- 6 Putt i kokekaret og dekk med lokket. Kok i omtrent 5-8 timer.
Server med ris og ferske grønne grønnsaker.

Lam med linser

Ingredienser:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|----------|--------|----------------------------------|
| • 425 g | 800 g | Gulrotter, skåret i skiver |
| • 125 g | 225 g | Pastinakker, skåret i skiver |
| • 1 | 2 | Hvitløksfedd, knust |
| • 1 | 2 | Laurbærblader |
| • 125 g | 250 g | Røde linser, bløttlagt i én time |
| • 200 ml | 400 ml | Rødvin |
| • 750 g | 1,5 kg | Filet av lammelår, i terninger |
| • 3 ss | 4 ss | Soyasaus |
| • 200 g | 300 g | Sjampinjong |
| • | | Persille til pynt |
| • | | Salt og pepper etter smak |

Metode:

- 1 Plasser gulrot, pastinakk, hvitløk, laurbærblad og avsilte linser i kokekaret, og krydre med salt og pepper.
- 2 Hell i vinen etter å ha kokt den opp i en gryte.
- 3 Børst over hele kjøttet med soyasaus, og dryss over med salt og pepper.
- 4 Dekk med lokket. Kok i omtrent 6-8 timer.
- 5 Tilføy soppen for de siste 30 minuttene.
- 6 Ta ut laurbærbladet. Pynt med persille, og server med en fersk grønn salat.

Vegetariansk curry

Ingredienser:

- | 3,5 l | 6,0 l | |
|-----------|---------|--------------------------------------|
| • 3 ss | 5 ss | Olje |
| • 2 store | 4 store | Løk, hakket |
| • 1 | 2 | Hvitløksfedd, knust |
| • 3 ts | 5 ts | Currypulver |
| • 275 g | 600 g | Linser |
| • 200 ml | 2 l | Vegetabilsk buljong |
| • 2 ts | 3 ts | Sitronsaft |
| • 3 | 4 | Gulrotter, oppskjært |
| • 2 | 2 | Epler, skrelte, kjernede og hakkede. |
| • 50 g | 125 g | Sultanarosiner |
| • | | Salt og pepper etter smak |

Metode:

- 1 Varm opp oljen i en stekepanne. Stek løk, gulrotter og hvitløk lett. Tilføy currypulveret. Stek lett i ett minutt.
- 2 Rør inn buljong, sitronjuice, salt, pepper og linser. Kok opp, og fortsett å koke i 3 minutter.
- 3 Putt alle ingrediensene i kokekaret. Rør inn eplene og sultanarosinene.
- 4 Dekk med lokket, og kok i omtrent 5-8 timer. Pass på at grønnsakene er dekket med væske under koking.

Fruktkompott

Ingredienser:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|----------|-------|---|
| • 275 g | 500 g | Blandet tørket frukt, slik som epler, svsker, pærer, aprikoser og fersken |
| • 30 g | 60 g | Sultanarosiner |
| • 30 g | 60 g | Rosiner |
| • 20 g | 35 g | Mandelflak |
| • 3 ss | 5 ss | Finkornet sukker |
| • 625 ml | 1 l | Vann |
| • 3 ss | 5 ss | Cointreau-likør |

Metode:

- 1 Plasser alle ingrediensene, bortsett fra cointreau-likøren, i kokekaret.
- 2 Ettersom epleringene ofte flyter til overflaten og kan misfarges, plasser dem på bunnen.
- 3 Kok i omtrent 5-7 timer.
- 4 Ta ut av kokekaret, og la frukten kjøles ned før de plasseres i en serveringskål av glass.
- 5 Rør inn cointreau-likøren, og server avkjølt.

Pærer i rødvin

Ingredienser:

- 500 ml Sterk rødvin (Shiraz/Syrah)
- 6 faste pærer
- 1 Kanelstang
- 1 Vaniljestang
- 200 ml Vann
- 150 g Fruktose
- Skall av en halv appelsin

Metode:

- 1 Plasser pærene i kokekaret og hell i vinen. Sørg for at pærene er stående.
 - 2 Tilføy de gjenværende ingrediensene, og kok i 5 timer.
 - 3 Etter endt koketid, ta ut pærene og sett til siden, hell væsken i en stekepanne og kok væskemengden ned til halvparten eller frem til væsken har en konsistens som matfløte. Husk på at jo mer man koker ned væsken, jo søtere blir den.
- Server med vanilleis eller ferskost.

Kontakt oss

Hjelpelinje

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

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

Snakk med oss

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

Blogg: www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter: www.twitter.com/loveyourmorphy
Nettside: www.morphyrichards.com

NETTSIDE

Du kan også ta kontakt med oss via nettsiden, eller besøke siden for å se og kjøpe apparater, reservedeler og tilbehør fra det omfattende utvalget av Morphy Richards-produkter.

KANSAINVÄLINEN KAHDEN VUODEN TAKUU

Laitteella on kahden vuoden korjaus- ja vaihtotakuu.

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

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

Mallinro.
Sarjanro.

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

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

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

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

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

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

Paikallinen jakelija ei takuu-ehdojen mukaisesti ole velvollinen

korjaamaan tai vaihtamaan tuotteita, jos:

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

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

FIN

Johdanto

Kiitos uuden Morphy Richards -haudutuspadan ostamisesta.

Voit valmistaa haudutuspadalla lukemattomia aterioita keitoista patoihin ja jopa jälkiruokiin.

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen haudutuspadan ensimmäistä käyttökertaa. Olemme koonneet sinulle alkuun pääsemiseksi muutamia resepti-ideoita.

Ominaisuudet

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

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

Varoitus

VAROITUS: Pata (3) ja pohjan (5) reunat kuumenevat todella kuumaksi käytön aikana. Käytä aina patakintaita käsitellessäsi kuumia osia.

Haudutuspadan käyttö

- 1 Aseta pata (3) pohjan (5) päälle.
- 2 Lisää ainekset pataan. Suosittelemme ruskistamaan lihan pannussa ennen pataan lisäämistä paremman maun saavuttamiseksi.
- 3 Aseta lasikansi (2) padan päälle.
- 4 Aloita kypsennys valitsemalla säätonuppia (7) kääntämällä matala, keskitaso tai korkea kypsennysasetus. Merkkivalo (6) syttyy. Katso kypsennysajat reseptistä.
- 5 Käännä kypsennyksen jälkeen säätonuppi Off-asentoon ja tarjoile.

Lasikannen ja padan käsittely

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

- Kahva (1), lasikansi (2), pohja (5) ja pata (3) kuumuvat kypsennyksen aikana.

Käytä aina patakintaita käsitellessäsi haudutuspadan osia kypsentämisen aikana.

Haudutettavat ruoat

Useimmat ruoat soveltuvat hauduttamiseen, vaikkakin muutamia ohjeita on noudatettava;

- Varmista, että kaikki jäiset ainekset ovat sulaneet kokonaan ennen ruoanlaiton aloittamista.
- Leikkaa juurekset pieniksi, samankokoisiksi paloiksi, sillä ne kypsyvät hitaammin kuin liha. Varmista, että juurekset asetetaan aina padan pohjalle (3) ja että kaikki ainekset on upotettu nesteeseen.
- Poista lihasta kaikki ylimääräinen rasva ennen kypsennystä, koska hauduttaminen ei haihduta rasvaa.
- Jos mukautat reseptiä perinteisestä kypsennystavasta, saatat joutua vähentämään käytettävän nesteen määrää. Neste ei haihdu haudutuspadasta samoin kuin perinteisen kypsennyksen aikana.
- Älä jätä kypsentämätöntä ruokaa huoneenlämpöön haudutuspataan.
- Älä käytä haudutuspataa ruoan uudelleenlämmittämiseen.
- Kypsentämättömiä kidneypapuja on liotettava yön yli ja keitettävä vähintään 10 minuutin ajan myrkyjen poistamiseksi ennen haudutuspataan lisäämistä.

Aseta paistomittari lihan, kinkun tai kokonaisen kanan luuhun varmistaaksesi halutun kypsennyslämpötilan.

- **VAROITUS:** Älä käytä haudutuspataa ruoan uudelleenlämmittämiseen.

Haudutusvinkit

- Haudutuspadan on oltava vähintään puoliksi täynnä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
- Hauduttaminen säilyttää kosteuden. Jos haluat vähentää nestettä, poista kansi kypsennyksen jälkeen ja käännä säätonuppi korkealle asetukselle. Vähennä kosteutta hauduttamalla 30–45 minuuttia.
- Jos valmistat keittoja, jätä 5cm:n väli padan (3) reunaan, jotta keitolla on tilaa kiehua.
- Lasikannen (2) poistaminen hävittää lämpöä, mikä heikentää haudutuspadan tehokkuutta ja lisää kypsennysaika. Jos poistat kannen ainesten sekoittamista tai lisäämistä varten, sinun on lisättävä kypsennysaikaan 10–15 minuuttia jokoista lasikannen poistokertaa kohti.
- Kypsennysaikaan voivat vaikuttaa monet tekijät, kuten vesi- ja rasvapitoisuus, ruoan alkulämpötila sekä ruoan koko. Tarkista ennen tarjoamista, että ruoka on kypsennetty kunnolla.
- Monien reseptien valmistaminen kestää useita tunteja. Jos sinulla ei ole aikaa valmistella ruokaa aamulla, valmistele se illalla ja säilytä ruokaa jääkaapissa peitettyssä astiassa. Siirrä ruoka pataan ja lisää kiehuva neste/liemi. Useimmissa tämän kirjan resepteissä liha ruskistetaan pannulla sen ulkonäön ja maun parantamiseksi.
- Jos sinulla on vähän valmistelu-aikaa ja haluat ohittaa ruskistusvaiheen, lisää liha ja muut ainekset haudutuspataan ja peitä kiehuvalle nesteellä/liemellä. Reseptin kypsennysaikaan on lisättävä seuraavasti: Korkea asetust +1 tunti ja matala asetust +2–3 tuntia.
- Useimpien liha- ja kasvisreseptien edellyttämä kypsennysaika on 8–10 tuntia matalalla, 5–7 tuntia keskitasolla ja 4–6 tuntia korkealla asetuksella.

- Jotkin ainekset eivät sovellu haudutukseen. Pasta, merenelävät ja kerma on lisättävä kypsennyksen loppupuolella.
- Hienonnetut ainekset kypsentyvät nopeammin. Haudutuspadan potentiaalini optimoimiseksi vaaditaan jonkin verran kokeilemistä ja erehtymistä.
- Kaikki ruoat on peitettävä nesteellä, liemellä tai kastikkeella. Valmistele neste, liemi tai kastike erillisellä pannulla tai kannussa ja peitä sillä padassa (3) oleva ruoka.
- Kypsentaessasi luullista lihaa, kinkkua, siipikarjaa jne., on luun koko ja muoto tärkeä tekijä. Pyri pitämään luu padan alemmassa 2/3 osassa. Leikkaa se tarvittaessa kahteen osaan. Luun enimmäispaino on 1 kg (3,5 l) 1,5 kg (6,5 l).
- Peitä kinkut ja rintafileet kuumalla vedellä 2/3 luun syvyydestä. Peitä naudanliha, porsaanihiha tai siipikarja 1/3 syvyyteen. Kun ruoka on kypsää, sammuta laite ja jätä kansi päälle. Keraamisessa padassa on riittävästi lämpöä pitämään ruoka lämpimänä 30 minuutin ajan. Jos ruokaa on pidettävä lämpimänä pidempään, vaihda matalalle asetuksele.
- Kaikki ruoat on peitettävä nesteellä, liemellä tai kastikkeella. Valmistele neste, liemi tai kastike erillisellä pannulla tai kannussa ja peitä sillä keraamisessa padassa oleva ruoka.
- Ruskista liha ja sipulit pannulla sulkeaksesi niiden nesteet sisään. Tämä pienentää myös rasvapitoisuutta, jos ne erotellaan ennen keraamiseen pataan lisäämistä. Tämä ei ole välttämätöntä, jos aika on rajallinen, mutta parantaa makua.

Lasikannen ja padan hoitaminen

- Varmista lasikannen (2) ja padan (3) pitkä käyttöikä käsittelemällä niitä huolellisesti.
- Älä altista lasikantta äkillisille ja äärimmäisille lämpötilojen muutoksille. Älä esimerkiksi aseta kuumaa kantta kylmään veteen tai märälle pinnalle.
- Älä pudota tai pamauta lasikantta koviille pinnoille.
- Älä käytä lasikantta, jos se on halkeillut, lohkeillut tai pahasti naarmuuntunut.
- Älä käytä lasikannelle tai pataan hankaavia puhdistusaineita tai hankaustyynyjä.
- Älä koskaan kuumenna pataa tyhjänä.
- Älä koskaan aseta lasikantta suoraan polttimen tai liedan päälle.
- Älä koskaan käytä lasikantta tai pataa grillin alla.
- Älä koskaan aseta lasikantta tai pataa uuniin tai mikroaaltouuniin.
- Älä anna padan seistä vedessä liian kauaa (voit liottaa pataa lisäämällä pataan vettä). Keraamisen padan pohjassa on alue, jonka on pysyttävä lasittumattomana valmistustarkoituksia varten. Tämä lasittamaton alue on huokoinen, joten se imee vettä ja sitä tulisi välttää.
- Normaalin kulumisen takia ulkopinta voi alkaa näyttää tuotteen käyttöajan aikana "sekaiselta", kun keraamisen padan lasite kuluu ja näyttää halkeilevalta.
- Älä esikuumenna

Huolto ja puhdistus

- Irrota virtajohto pistorasiasta ja anna haudutuspadan jäähtyä ennen puhdistamista.
- Älä puhdista metallisilla työvälineillä tai hankaavilla puhdistusaineilla.
- Poista lasikansi (2) ja pata (3) pohjasta (5) ja puhdista kuumalla saippuavedellä.
- Pyyhi pääyksikön sivut kostealla liinalla.
- Pata ja lasikansi voidaan pestä astianpesukoneessa.

ÄLÄ UPOTA PÄÄYKSIKKÖÄ VETEEN

Reseptit

Morphy Richards on suunnitellut ja testannut reseptit haututuspadallasi valmistettaviksi. Huomaa, että seuraavissa resepteissä on kaksi ainesluetteloa eri tilavuuksisille haututuspadaille. Muista katsoa oikeaa luetteloa.

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

Jos reseptissä esimerkiksi pyydetään kypsentämään 4–6 tuntia keskitasolla ja tarvitset lyhyemmän kypsennysajan, kypsennä 3–4 tuntia korkealla asetuksella.

Lisää kypsennysaikaa valitsemalla matala asetus ja lisää kypsennysaikaa 6–8 tuntiin.

Kypsennysopas

Kypsennä matalalla asetuksella	Kypsennä keskitasolla	Kypsennä korkealla asetuksella
8–10 tuntia	6–8 tuntia	5–6 tuntia

Kasviskeitto

Ainekset:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|----------------------------------|--------|---|
| • 30 g | 60 g | voita |
| • 1,25 kg | 2,2 kg | vihanneskoitusta, esim. perunaa, sipulia, porkkanaa, selleriä, palsternakkaa, purjoa, tomaattia |
| • 30 g | 60 g | jauhoa |
| • 1,1 l | 2 l | lientä |
| • 1 tl | 2 tl | yrttisekoitusta |
| • suolaa ja pippuria maun mukaan | | |

Ohje:

- Kuori, pese ja kuutioi tai viipaloi kaikki kasvikset.
- Sulata voi pannulla ja paista kasviksia kevyesti 2–3 minuuttia.
- Lisää kuuma liemi. Sekoita hyvin ja kiehuta. Mausta maun mukaan ja lisää yrttisekoitus.
- Siirrä pataan ja peitä kannella. Kypsennä noin 6–8 tuntia.
- Jäähdytä ja soseuta keitto ja lämmitä sitten uudelleen pannulla liedellä. Saosta jauhoilla.

Kanaa valkoviinikastikkeessa

Ainekset:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|----------------------------------|----------|-----------------------|
| • 4 | 8 | nahatonta kanankoipea |
| • 30 g | 75 g | voita |
| • 1 suuri | 2 suurta | hienonnettua sipulia |
| • 125 g | 250 g | viipaloitua sieniä |
| • 2 rkl | 3 rkl | maissijauhoa |
| • 500 ml | 1 l | kuivaa valkoviiniä |
| • 1 tl | 3 tl | yrttisekoitusta |
| • 2 | 2 | munankeltuusta |
| • 5 rkl | 9 rkl | kuohukermaa |
| • suolaa ja pippuria maun mukaan | | |

Ohje:

- Paista kanankoipia kevyesti voissa, kunnes ne ovat ruskistuneet joka puolelta.
- Lisää sipuli ja kuullota pannulla, mutta älä ruskista. Lisää sienet ja paista minuutin ajan matalalla lämmöllä.
- Sekoita maissijauho viinittikkaan. Kaada pataan loppu viini, viiniin sekoitettu maissijauho, yrttisekoitus ja mausteet. Kiehauta samalla sekoittaen, kunnes kastike saostuu.
- Siirrä pataan ja peitä kannella. Kypsennä noin 5–8 tuntia.
- Vatkaa munankeltuaiset ja kerma juuri ennen tarjoilua. Varkaa joukkoon muutama ruokalusikallinen kuumaa kypsennysnestettä padasta ja sekoita hyvin. Kaada seos pataan ja sekoita, kunnes kastike saostuu.

Kana-sienipata

Ainekset:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|----------------------------------|----------|-------------------------------|
| • 4 | 8 | kanan koipi-reisipalaa |
| • 30 g | 75 g | voita |
| • 2 rkl | 3 rkl | jauhoa |
| • 1 suuri | 2 suurta | hienonnettua sipulia |
| • 3 | 3 | ohuelti viipaloitua selleriä |
| • 250 g | 500 g | ohuelti viipaloitua sieniä |
| • 1 | 2 | murskattua valkosipulinkynttä |
| • 375 ml | 1 l | kanalientä |
| • 4 rkl | 7 rkl | kermaa (valinnainen) |
| • suolaa ja pippuria maun mukaan | | |

Ohje:

- Pyörittele kana jauhoissa ja paista pannulla voissa kullanuskeiksi joka puolelta.
- Lisää sipuli ja selleri ja kuullota pannulla, mutta älä ruskista. Sekoita sienet ja valkosipuli liemen joukkoon. Kiehauta ja mausta.
- Siirrä pataan ja varmista, että kana ja kasvikset ovat nesteen peittämiä.
- Peitä kannella ja kypsennä noin 5–7 tuntia. Sekoita kerma joukkoon ennen tarjoilua.

Chili con carne

Ainekset:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|------------|----------|---|
| • 2 rkl | 3 rkl | kasviöljyä |
| • 2 suurta | 2 suurta | hienonnettua sipulia |
| • 2 | 4 | murskattua valkosipulinkynttä |
| • 1 | 1 | kuutioitu vihreä paprika ilman siemeniä |
| • 500 g | 1 kg | jauhelihaa |
| • 400 g | 800 g | tomaattimurskaa |
| • 1,5 tl | 3 tl | chili-jauhetta |
| • 1,5 rkl | 3 rkl | jauhoa |
| • 1,5 tl | 3 tl | fariinisokeria |
| • 4 rkl | 7 rkl | tomaattipyreetä |
| • 425 g | 800 g | punaisia säilykekidney-papuja (valutettuna) |
- suolaa ja pippuria maun mukaan

Ohje:

- 1 Kuullota sipuleita, valkosipulia ja paprikaa pannulla. Lisää jauhelihaa ja ruskista kevyesti.
- 2 Sekoita chili-jauhe, jauho, fariinisokeri ja tomaattipyree keskenään. Sekoita joukkoon tomaattimurska, chili-tahna ja mausteet.
- 3 Siirrä pataan ja peitä kannella. Kypsennä noin 3–7 tuntia.
- 4 Lisää kidney-pavut tunti ennen tarjoilua.
- 5 Tarjoile keitetyn riisin tai paistettujen perunoiden kera.

Nautacurry

Ainekset:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|-------------------|----------|--|
| • 2 rkl | 5 rkl | öljyä |
| • 2 keskikokoista | 2 suurta | kuorittua ja viipaloitua omenaa ilman siemeniä |
| • 2 suurta | 4 suurta | hienonnettua sipulia |
| • 700 g | 1,5 kg | kuutioitua naudanpaistia |
| • 3 tl | 5 tl | curry-jauhetta |
| • 3 rkl | 5 rkl | vehnäjäuhoa |
| • 400 ml | 1 l | lihalientä |
| • 3 rkl | 5 rkl | mango-chutneytä |
| • 75 g | 125 g | sulttaanirusinoita |
| • 200 g | 400 g | tomaattimurskaa |
| • 2 rkl | 2 rkl | sitruunamehua |
- suolaa ja pippuria maun mukaan

Ohje:

- 1 Kuullota omenoita ja sipuleita pannulla. Pyörittele liha maustetuissa jauhoissa ja paista pannulla kullanuskeaksi.
- 2 Lisää joukkoon liemi ja kiehauta. Lisää loput ainekset ja kiehauta.
- 3 Siirrä pataan ja peitä kannella. Kypsennä noin 4–7 tuntia.
- 4 Kastiketta voi olla tarpeen saostaa kypsennysajan loppupuolella.

Bolognese-kastike

Ainekset:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|-----------|----------|--------------------------------------|
| • 700 g | 1 kg | jauhelihaa |
| • 1 suuri | 2 suurta | hienonnettua sipulia |
| • 3 | 4 | ohueksi suikaloituja selleriätkkuja |
| • 1 | 2 | murskattua valkosipulinkynttä |
| • 3 rkl | 5 rkl | tomaattipyreetä |
| • 1 rkl | 3 rkl | jauhoa |
| • 400 g | 800 g | tomaattimurskaa (mehu mukaan lukien) |
| • 250 ml | 400 ml | lihalientä |
| • 125 g | 200g | viipaloitua sieniä |
| • 1 tl | 1 tl | yrttisekoitusta |
- suolaa ja pippuria maun mukaan

Ohje:

- 1 Ruskista liha kevyesti pannulla ilman lisätyä rasvaa tai öljyä.
 - 2 Kun rasva alkaa juosta lihasta, lisää sipuli, selleri ja valkosipuli.
 - 3 Paista pari minuuttia ja lisää tomaattipyree.
 - 4 Sekoita osa tomaattimurskasta jauhojen kanssa tasaiseksi kaadettavaksi seokseksi ja lisää lihan joukkoon lopun tomaattimurskan kanssa. Kiehauta samalla sekoittaen, kunnes kastike saostuu.
 - 5 Lisää loput ainekset ja sekoita hyvin.
 - 6 Siirrä pataan ja peitä kannella. Kypsennä noin 3–8 tuntia.
- Huomaa: pintaan voi muodostua lihasta ohut ”kuori”. Se katoaa pian sekoitettaessa kastikkeen joukkoon.

Porsasgullassi**Ainekset:****3,5 l** **6,5 l**

- 2 rkl 3 rkl öljyä
- 1 2 hienonnettua sipulia
- 4 rkl 7 rkl jauhoa
- 1,5 tl 2 tl paprikajauhetta
- 500 g 1 kg kuutioitua porsasta
- 1 2 kuutioitua punaista paprikaa ilman siemeniä
- 1 tl 1 tl oreganoa
- 3 rkl 5 rkl tomaattipyreetä
- 450 ml 1 l lientä
- 1 2 pientä smetana- tai jogurttipurkkia

- suolaa ja pippuria maun mukaan

Ohje:

- 1 Kuullota sipulia kevyesti pannulla öljyssä. Sekoita jauho, paprika, suola ja pippuri.
- 2 Pyörittele porsaaniha maustetuissa jauhoissa ja paista pannulla kullanuskeaksi. Lisää punainen paprika, oregano, tomaattipyree ja liemi.
Kiehauta samalla sekoittaen, kunnes kastike saostuu.
- 3 Siirrä kaikki ainekset keraamiseen pataan ja aseta pata haudutuspadan pohjan päälle.
Aseta kansi padan päälle ja kypsennä noin 4–8 tuntia.
- 4 Lisää gulassiin kerma tai jogurtti juuri ennen tarjoilua.

Itämainen hunajapossu**Ainekset:****3,5 l** **6,5 l**

- 550 g 1 kg porsaanfileettä
- 4 rkl 6 rkl maustettua maissijauhoa
- 4 rkl 6 rkl maissiöljyä
- 1 suuri 1 suuri hienonnettu sipuli
- 1 2 murskattua valkosipulinkynttä
- 1 2 kuutioitua vihreää paprikaa ilman siemeniä
- 400 g 2 x 400 g valutettuja säilykeananaspaloja (säilytä mehu)
- 6 8 viipaloituja sienä
- 4 6 kypsiä kuutioituja tomaatteja

Kastike:**3,5 l** **6,5 l**

- 600ml 1 l kanalientä
- 4 rkl 5 rkl hunajaa
- 2 rkl 3 rkl soijakastiketta
- 4 rkl 5 rkl maissijauhoa
- ananasmehua (säilykeananaspaloista)

Ohje:

- 1 Kuutioi porsaaniha ja pyörittele maustetuissa maissijauhoissa. Kuumenna öljy pannulla ja kuullota valkosipulia ja sipulia.
- 2 Lisää porsaaniha ja ruskista kevyesti joka puolelta.
- 3 Alenna lämpöä ja lisää paprika, ananas, sienä ja tomaatti. Jätä matalalle lämmölle kastikkeen valmistamisen ajaksi.
- 4 Valmista kastike yhdistämällä kanaliemi, hunaja ja soijakastike. Sekoita maissijauho ananasmehuun ja lisää seokseen.
- 5 Lisää kastike pannulle ja kiehauta sekoittaen samalla.
- 6 Siirrä pataan ja peitä kannella. Kypsennä noin 5–8 tuntia.
Tarjoile riisin ja tuoreiden kasvien kera.

Lammasta ja linssejä

Ainekset:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|-------------|--------|---|
| • 425 g | 800 g | viipaloitua porkkanaa |
| • 125 g | 225 g | viipaloitua palsternakkaa |
| • 1 | 2 | murskattua valkosipulinkynttä |
| • 1 | 2 | laakerinlehteä |
| • 125 g | 250 g | tunnin ajan liotettuja oransseja linssejä |
| • 200 ml | 400 ml | punaviiniä |
| • 750 g | 1,5 kg | kuutioitua lampaan reisifilettä |
| • 3 rkl | 4 rkl | soijakastiketta |
| • 200 g | 300 g | herkkusieniä |
| • persiljaa | | koristeeksi |
| • suolaa | | ja pippuria maun mukaan |

Ohje:

- Lisää porkkana, palsternakka, valkosipuli, laakerinlehdet ja valutetut linssit pataan ja mausta suolalla ja pippurilla.
- Kiehauta ja lisää viini.
- Sivele liha soijakastikkeella ja ripottele päälle suolaa ja pippuria.
- Peitä kannella. Kypsennä noin 6–8 tuntia.
- Lisää sienet viimeisiksi 30 minuutiksi.
- Poista laakerinlehdet. Koristele persiljalla ja tarjoile rapean vihreän salaatin kera.

Kasviscurry

Ainekset:

- | 3,5 l | 6,0 l | |
|------------|----------|---|
| • 3 rkl | 5 rkl | öljyä |
| • 2 suurta | 4 suurta | hienonnettua sipulia |
| • 1 | 2 | murskattua valkosipulinkynttä |
| • 3 tl | 5 tl | curry-jauhetta |
| • 275 g | 600 g | linssejä |
| • 200 ml | 2 l | kasvislientä |
| • 2 tl | 3 tl | sitruunamehua |
| • 3 | 4 | viipaloitua porkkanaa |
| • 2 | 2 | kuorittua ja hienonnettua omenaa siemeniä |
| • 50 g | 125 g | sulttaanirusinoita |
| • suolaa | | ja pippuria maun mukaan |

Ohje:

- Kuumenna öljy pannulla. Kuullota sipuleita, porkkanoita ja valkosipulia. Lisää curry-jauhe. Kypsennä minuutin ajan.
- Lisää joukkoon liemi, sitruunamehu, suola, pippuri ja linssit. Kiehauta ja anna kiehua 3 minuutin ajan.
- Siirrä kaikki ainekset pataan. Sekoita joukkoon omenat ja sulttaanirusinat.
- Peitä kannella ja kypsennä noin 5–8 tuntia. Varmista, että kasvikset ovat nesteen peitossa kypsennettäessä.

Hedelmäkompotti

Ainekset:

- | 3,5 l | 6,5 l | |
|----------|-------|---|
| • 275 g | 500 g | kuivahedelmiä, kuten omenoita, luumuja, päärynöitä, aprikooseja ja persikoita |
| • 30 g | 60 g | sulttaanirusinoita |
| • 30 g | 60 g | rusinoita |
| • 20 g | 35 g | mantellilastuja |
| • 3 rkl | 5 rkl | tomusokeria |
| • 625 ml | 1 l | vettä |
| • 3 rkl | 5 rkl | Cointreauta |

Ohje:

- Laita pataan kaikki ainekset, Cointreauta lukuun ottamatta.
- Koska omenarenkailla on taipumus kellua ja tummua, aseta ne pohjalle.
- Kypsennä noin 5–7 tuntia.
- Poista padasta ja anna hedelmien jäähtyä ennen tarjoiluastiaan asettelamista.
- Sekoita Cointreau joukkoon ja tarjoile kylmänä.

Päärynöitä punaviinissä

Ainekset:

- 500 ml vahvaa punaviiniä (Shiraz/Syrah)
- 6 kiinteää päärynää
- 1 kanelitanko
- 1 vaniljatanko
- 200 ml vettä
- 150 g fruktoosia
- puolikkaan appelsiinin kuoret

Ohje:

- Kaada viini pataan ja aseta sitten päärynät pataan ja varmista, että ne ovat pystyssä.
 - Lisää loput ainekset ja kypsennä 5 tuntia.
 - Poista kypsennetyt päärynät ja aseta ne sivuun. Lisää neste paistinpannulle ja redusoi neste nopeasti puoleen, kunnes sen koostumus on sirappimainen. Muista, että mitä enemmän redusoi nestettä, sitä makeampaa siitä tulee.
- Tarjoja vaniljajäätelön tai raejuuston kera.

FIN

Yhteydenotto

Tukipuhelin

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

Ota tuotteen nimi, mallinumero ja sarjanumero esille soittaessasi meille, jotta voimme käsitellä asiiasi nopeammin.

Seuraa meitä

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

Blogi: www.morphyrichards.co.uk/blog
Facebook: www.facebook.com/morphyrichardsuk
Twitter: www.twitter.com/loveyourmorphy
Verkkosivusto: www.morphyrichards.com

VERKKOSIVUSTO

Voit myös ottaa meihin yhteyttä verkkosivustomme kautta tai selata ja ostaa laitteita, varaosia ja lisätarvikkeita Morphy Richardsin kattavasta valikoimasta

KANSAINVÄLINEN KAHDEN VUODEN TAKUU

Laitteella on kahden vuoden korjaus- ja vaihtotakuu.

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

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

Mallinro.
Sarjanro.

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

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

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

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

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

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

Paikallinen jakelija ei takuu-ehdojen mukaisesti ole velvollinen

korjaamaan tai vaihtamaan tuotteita, jos:

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

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

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

The After Sales Division,

Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0845 871 0960 Republic of Ireland 1800 408119

GB Glen Dimplex Australia

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

GB Glen Dimplex New Zealand

38 Harris Road, East Tamaki, Auckland, New Zealand
T: 09 2746265
E: sales@glendimplex.co.nz

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

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

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

Imporaudio Lda

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

F: +351 22 996 67 41

- GB** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Se brugsbegrænsningerne under overskriften om placering i de vigtige sikkerhedsinstruktioner. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellemes specifikationer når som helst.

Albaline AS

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

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

Tura Scandinavia AB

Petter Jonssons vag 6
S-571 34 Nässjö
Sweden



- GB** For electrical products sold within the European Community. At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden. Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden. Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen. Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- E** Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea. Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos. Recíclalos en las instalaciones destinadas para ello. Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia. Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Faça a reciclagem nos locais apropriados. Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- GB** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU. Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet. Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil. Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- S/N** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen. När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssoopor. Lämnna dem till återvinning där det finns möjlighet. Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.
- FIN** Koskee Euroopan yhteisössä myyttyjä sähkölaitteita. Elinkaarens loppuun tullutta sähkölaitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Toiminta vanha sähkölaite sille tarkoitettuun keräyspisteeseen. Tärkeimpia tietoja paikallisista kierrätyspisteistä saat paikalliselta jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta tai jälleenmyyjältä.



morphy richards®

SC461013MEE Rev 1 04/20

www.morphyrichards.com