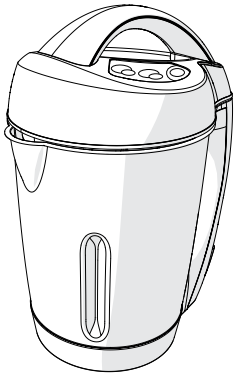
morphy richards®

soupmaker



Soup Maker
Please read and keep these instructions — GB

Soupière électrique
Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions — F

Suppenbereiter
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf — D

Máquina sopera
Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas — E

Soepapparaat
Lees deze instructies en bewaar ze — NL

Máquina de Fazer Sopa
Leia e guarde estas instruções — P

Macchina per zuppe
Si prega di leggere e conservare le istruzioni — I

Suppemaskine
Læs og gem denne vejledning — DK

Soppkokare
Läs och spara denna bruksanvisning — S

Przyrząd do przygotowania zupy
Prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości — PL

Суповарка
Внимательно изучите и сохраните данное руководство — RU

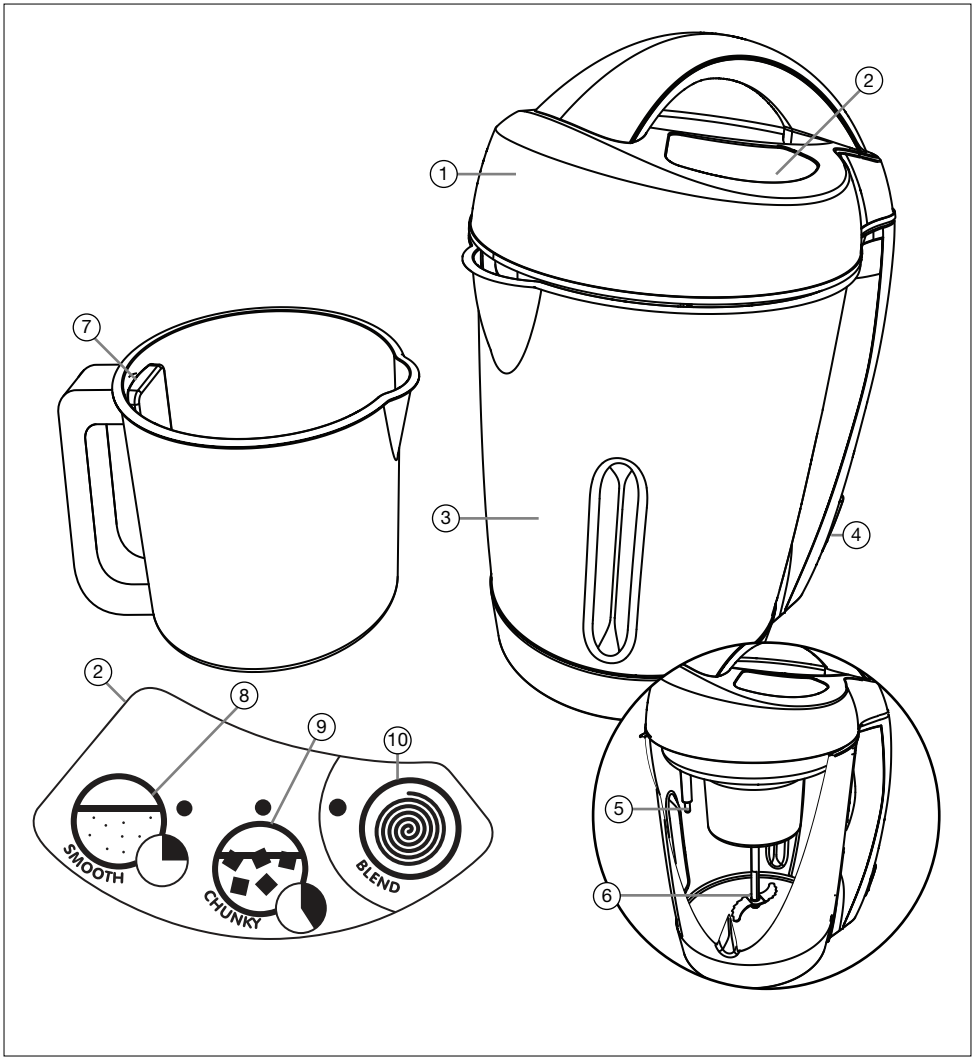
Výrobník polévky
Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte je — CZ

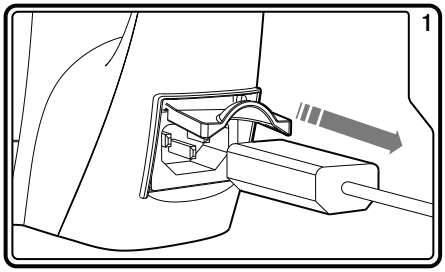
Çorba Makinesi
Bu talimatları okuyun ve saklayın — TR

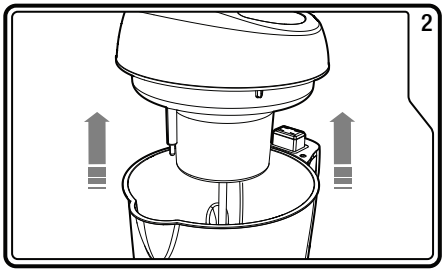
Παρασκευαστής Σούπας
Διαβάστε και φυλάξτε αυτές τις οδηγίες — GR

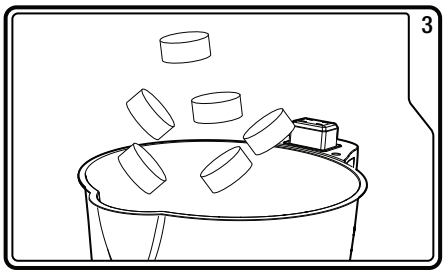
2year guarantee
2 ans de garantie | 2 años de garantía

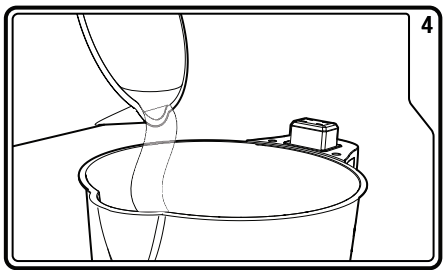
www.morphyrichards.com

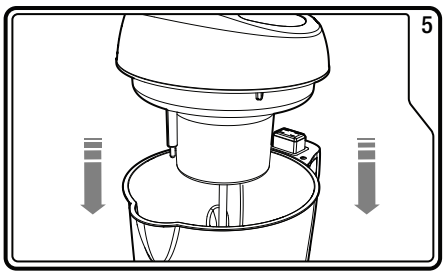

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
SMOOTH
CHUNKY
BLEND

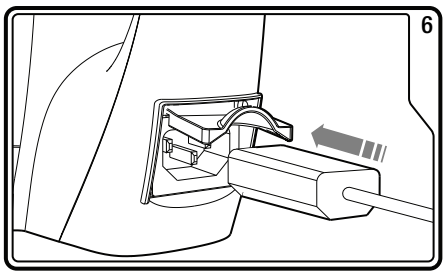


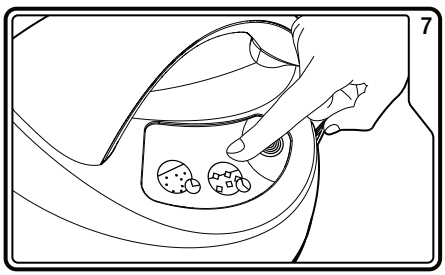


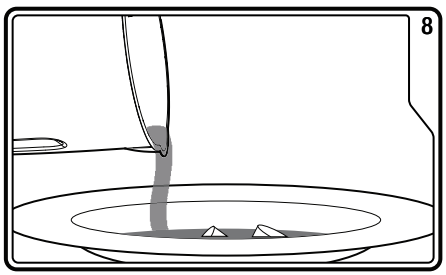












GB
F
D
E
NL
P
I
DK
S
PL
RU
CZ
TR
GR

CZ

Vybavení

1 Víko
2 Ovládací panel
3 Konvice
4 Napájecí zásuvka
5 Detektor přeplnění
6 Míchací čepele OSTRÉ!
7 Odměrka
8 Tlačítko Jemná polévka
9 Tlačítko Polévka s hrubšími kousky
10 Tlačítko míchání

Jak používat výrobník polévky *(viz obrázky 1-8)*

1 Zkontrolujte, zda je výrobník polévky odpojen od síťového napájení.
2 Sejměte víko, buďte opatrní, abyste se nedotkli čepele.
3 Umístěte všechny přísady do konvice.
4 Jako poslední přidejte tekutinu, doplňte až mezi rysky max a min, označené na konvici.
5 Usaďte víko zpět na konvici a ujistěte se, že je bezpečně usazeno.
6 Připojte zástrčku do sítě.
7 Zvolte požadovaný program (jemná nebo s kousky.)
8 Po dokončení přípravy vytáhněte zástrčku, opatrně sejměte víko a nalijte čerstvou polévku do nádoby.

Domácí polévka podle vás

Navrhli jsme výrobník polévky tak, aby příprava domácí polévky podle vaší individuální chuti byla snazší a rychlejší, s minimem problémů. Vše, co musíte udělat, je vložit přísady potřebné pro přípravu polévky dle vašeho oblíbeného receptu do výrobníku polévky. Pak je to už jednoduché, stačí zvolit nastavení pro jemno polévku nebo polévku s kousky, podle vašeho požadavku, pak vyčkat několik minut, než výrobník smíchá a opatrně uvaří všechny přísady, aby nabídl delikátní domácí polévku.
Jednodušší už to být nemůže!

Používání výrobníku polévky

Výrobník polévky má 2 nastavení, jejichž pomocí lze připravit 1 litr jemné polévky nebo polévky s kousky. Je zde také samostatné nastavení pro ruční mixování.

Zvolte požadovaný program:

Nejlépe jemná...

Program pro přípravu jemné polévky (8) je dokonale vhodný pro recepty na lahodné polévky vyžadující jemnou konzistenci, například polévku z pečených švestek nebo rajskou polévku. Program zaručuje, že přísady budou smíchány se správnou konzistencí a opatrně uvařeny podle správného programu. Program trvá 15 minut, pak je polévka připravena k podávání!

Nebo s kousky!

Program pro přípravu polévky s kousky (9) je dokonale vhodný pro recepty na venkovské polévky vyžadující hrubší konzistenci, například zimní jehněčí vývar s čočkovou. Program zaručuje, že přísady budou ohřívány déle, aby větší kousky byly zcela uvařeny. Program trvá 25 minut, pak je polévka připravena k podávání! Polévka s kousky není mixována, pouze uvařena. Proto se doporučuje nakrájet přidávanou zeleninu na malé kousky.

Dokonalá směs!

Umožňuje dále mixovat polévku k dosažení požadované konzistence podle potřeby. Tato funkce pracuje bez dalšího ohřívání polévky.

Výhody domácí polévky

Protože domácí polévka dokonale chutná, stojí málo a máte ji tak rádi, je jenom obtížné na ní něco zkazit!

Narychlo!

Vaření narychlo je nejlepším způsobem přípravy zdravého, prospěšného jídla, které miluje celá rodina. Poskytuje úplnou kontrolu nad potravinami, které jíte, protože vaření je založeno na používání základních přísad, pomáhá vám vyhnout se všem konzervantům, dochucovadlům nebo jiným nepřirozeným přísadám v potravinových polotovarech.

Navařte si do zásoby!

Navaření do zásoby je velmi výhodné, protože si kvalitní pokrm připravíte pouze jednou, pak jej zabalíte do potravinových balíčků, které lze zchladit nebo zmrazit a zachovat tak veškerou chuť a živiny, kterých si potom můžete užívat celý týden.

Hlavně neplýtvat!

Ve Velké Británii se vyplýtvá 8,3 miliónů tun potravin každý rok, většinu z nich by však bylo možné sníst. Ať už to je zapomenuté kuře od nedělního oběda, nebo osamělé rajče zastrčené vzadu v ledničce. Právě ze zbytků po celé vaší kuchyni, které byste normálně nespotřebovali, můžete připravit fantastickou domácí polévku.

Živiny v polévce

Pro vás už nemůže být nic lepšího, než domácí polévka. V závislosti na vybraném receptu může nabídnout celou řadu zdravých živin, včetně vitamínů, minerálů, uhlohydrátů a vlákniny. Nejlepší ale je, že domácí polévka chutná jednoduše lahodně! Proč nepoužít sezónní zeleninu z místních zdrojů a užívat si tak zvýšené dávky vitamínů a minerálu a dávku vlákniny navíc? Polévka vám může nabídnout také pomalu uvolňované uhlohydráty, pokud do ní přidáte podle receptu celozrnné kousky těstovin.

Co dělá váš výrobník polévky tak speciálním?

Není nic lepšího, než čerstvá, domácí polévka. Její příprava však může být komplikovaná a časově náročná, obzvláště pokud jí máte připravovat během každodenního shonu. Proto je k dispozici výrobník polévky Morphy Richards!

Bleskově hotová práce!

Příprava čerstvé domácí polévky v pohodlí vlastní kuchyně nemůže být rychlejší, než při použití výrobníku polévky. Jediné, co musíte udělat, je připravit si vybrané přísady, přidat je do výrobníku polévky, zvolit požadovaný typ polévky – jemnou nebo s kousky. Program pro jemnou polévku rozmixuje a opatrně uvaří polévku za 15 minut. Program na polévku s kousky trvá 25 minut a pak už si můžete pochutnávat na polévce!

Hlavně jednoduše

Ve společnosti Morphy Richards si myslíme, že život by neměl být komplikovaný. Proto jsme tvrdě pracovali, aby se námi navržený výrobník polévky používal co nejsnadněji. Jednodušší už to být nemůže. Musíte pouze vybrat požadovaný program jedním stisknutím tlačítka a pak se můžete zabývat vlastními záležitostmi. Za pouhých 15 minut máte dokonalou lahodnou domácí polévku, uvařenou podle vás.

Úspora prostoru

Víme, že v kuchyni bývá prostor velmi cenný. to poslední, co potřebujete, je rozměrný přístroj na pracovní desce. Váš výrobník polévky je malý, jednoduché konstrukce, snadno se vejde kamkoliv na pracovní desku linky. Je dostatečně malý, aby jej bylo možné uložit na nejmenší místo ve skříňce, když je nepoužíváte.

Jednoduché čištění

Výrobník polévky nelze sice mýt v myčce nádobí, jeho čištění je však jednoduché. Po použití jednoduše opláchněte oranžovou část víka s mixovacími čepelemi pod teplou vodou a otřete houbou. Vnitřek základny výrobníku polévky může být umyt teplou mýdlovou vodou a houbou. Pokud jsou uvnitř připálené zbytky potravin, ponechte je odmočit, pak otřete houbou. Vnější povrch přístroje otřete měkkým, suchým hadrem.

Některé typy potravin se mohou připálit, pokud se dostanou do styku s topným tělesem základny. Pokud k tomu dojde, naplňte výrobník polévky horkou mýdlovou vodou a ponechte vše 15 minut odmočit. Připálené zbytky potravin mohou být snadno odstraněny hrubou stranou mycí houby. Nepoužívejte kovovou drátěnku, protože by základnu poškrábala.

Po vyčištění důkladně všechny součásti vysušte.

VÝSTRAHA: NEPONOŘUJTE víko nebo konvici do vody, protože obsahují elektrické součásti, které by mohly být poškozeny vodou. Zabraňte styku vody s elektrickými kontakty. Před použitím důkladně vysušte.

Nějaké dotazy?

Pokud máte ohledně použití výrobníku polévky nějaké dotazy, podívejte se na seznam níže, kde jsou některé z běžných dotazů již zodpovězeny. Pokud máte další dotazy, na které zde odpověď nenaleznete, kontaktujte naši linku podpory: 0844 871 0960. (pouze Velká Británie) nebo viz kontaktní informace vzadu v této příručce.

Pracuje topný článek při sejmutí víka?
Ne. Sejmutím víka odpojíte napájení jednotky, aby byla zachována maximální bezpečnost. Funkce topného článku se aktivuje pouze v případě, že jste umístili víko na přístroj a vybrali program pro jemnou polévku nebo polévku s kousky.

Mohu sejmou víko uprostřed pracovního cyklu?
Ano, ale ihned bude odpojeno napájení, aby byla zajištěna vaše bezpečnost před mixovacími čepelemi. Bude také odpojeno napájení ovládacího panelu, po nasazení víka zpět budete tedy muset program spustit od začátku.

Mohu používat výrobník polévky k přípravě jiných pokrmů, než polévky?
Ano. Výrobník polévky lze používat pro celou řadu fondue, omáček nebo dokonce mléčných koktejlů. Další inspiraci vám nabízíme na webech Facebook nebo Twitter.

Mohou ve výrobníku polévky vařit podle receptů se syrovým masem?

Maso byste nejprve měli uvařit samostatně, než jej vložíte do výrobníku polévky s dalšími přísadami podle vašeho receptu. Výrobník je navržen pouze pro mírné ohřívání polévky.@09-Text Bold-CE:Jaký je objem výrobníku polévky?

Objem výrobníku polévky je 1 litr. To je vyznačeno na vnitřku a vnějšku základny. Zajistěte, aby výrobník polévky nebyl přeplňován nad tuto rysku, jinak bude detektorem přeplnění odpojeno napájení pohonu mixovací čepele. Pokud k tomu dojde, jednoduše vyjměte některé přísady, aby nebyla překročena ryska 1 litru, pak otřete detektor přeplnění na víku (5). Rovněž zkontrolujte, zda přísady (včetně kapaliny) naplnily výrobník nad rysku 0,8 litru. V opačném případě nebude správně pracovat funkce mixování.

Mohu změnit časy přípravy jemné polévky a polévky s kousky?

Ne. Časy pro tato nastavení jsou pevné, měli byste připravovat polévku podle způsobu doporučeného v této příručce.

Mohu ve výrobníku polévky připravovat studené polévky, jako je Gazpacho?
Ano, ale nejprve je nutné polévku uvařit polévku pomocí programu pro jemnou polévku nebo polévku s kousky. Pak ji jednoduše před spotřebováním nechat vychladnout nebo umístíte do ledničky.

Co když výrobník polévky přestane pracovat?
Výrobník polévky je vybaven bezpečnostním termostatem, který odpojí napájení a vypne přístroj, aby zabránil jeho přehřívání, pokud se používá nepřetržitě po dobu 3 cyklů nebo déle. Pokud k tomu dojde, vyjměte z konvice potraviny, ponechte výrobník polévky vychladnout po dobu 30 minut. Nyní by přístroj měl pracovat správně, můžete pokračovat v přípravě polévky.

Pokud budete funkci mixování používat nepřetržitě po dobu

CZ

delší než 20 sekund, bezpečnostní systém odpojí napájení, aby zabránil přehřívání. Když k tomu dojde, vyčkejte 10 sekund, než začnete funkci mixování znovu používat.

Co dělat, když se potraviny připálí k základně výrobníku polévky?
Protože v některých potravinách se vyskytuje škrob a cukry, může dojít k mírnému připálení, pokud se tyto přísady dostanou do přímého styku s vnitřkem základny konvice. Aby tomu bylo možné zabránit, přidejte do výrobníku polévky půl hrnku vody nebo vývaru, až poté přidejte tuhé přísady. Pak doplňte zbývající objem tekutiny podle receptu.

Kontaktujte nás

Linka podpory

Pokud máte se svým přístrojem problémy, kontaktujte nás na lince podpory, budeme vám patrně schopni pomoci lépe, než v obchodu, kde jste přístroj zakoupili.

Před telefonátem si připravte název výrobku, modelové číslo a sériové číslo, urychlíte tak vyřízení svého dotazu.

Viz kontaktní informace vzadu v této příručce.

Promluvte si s námi

Pokud máte nějako dotazy nebo komentáře, nebo chcete získat některé vhodné tipy či recepty, abyste svůj produkt mohli využívat co nejlépe, spojte se s námi online:

Blog:	**www.homeofthehouseproud.com**
Facebook:	**www.facebook.com/loveyourhome**
Twitter:	**www.twitter.com/loveyourmorphy**
Webové stránky:	**www.morphyrichards.com**

RECEPTY

Základní zeleninová polévka

1 Chcete-li rychle získat jemnou polévku, naplňte výrobník polévky po rysku 1 litru vybranou zeleninou nakrájenou na kostky (ideální je použít již připravenou krájenou zeleninu). Přidejte 2 kávové lžičky zeleninového nebo kuřecího vývaru v prášku (nebo rozpusťte kostku vývaru v malém množství vody) a doplňte po rysku max vodou.

2 Stiskněte tlačítko jemné polévky na výrobníku. Jakmile je polévka připravena, ochuťte podle potřeby a podávejte.

Polévka z pečených rajčat a bazalky

Doba přípravy: 10 minut

Doba vaření: 35 minut

Porce: 4

Přísady:

- 8 velmi zralých rajčat, rozkrájených na půlky
- 2 červené cibule nakrájené na klínky
- 1 polévková lžíce olivového oleje
- 4 stroužky česneku
- 1 kávová lžička balzámového octa
- 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
- 1 kávová lžička hnědého cukru
- 10 g čerstvé bazalky
- 750 ml kuřecího vývaru, připraveného z kostky

Postup:

Předehřejte troubu na 200 °C / plynovou na stupeň 5

1 Vložte rajčata slupkou nahoru na pečící plech, společně s červenou cibulí a česnekem. Pokropte olivovým olejem, balzámovým octem a kořením, solí a mletým pepřem. Pečte 20 minut, dokud vše nezměkne a není lehce připálené.

2 Opatrně vložte pečená rajčata do výrobníku polévky, nalijte kuřecí vývar, přidejte rajčatový protlak, hnědý cukr a čerstvou bazalku.

3 Stiskněte tlačítko jemné polévky na výrobníku. Jakmile je polévka připravena, ochuťte podle potřeby a podávejte.

Polévka z ořechů, chilli a kokosu

Doba přípravy 15 minut

Doba vaření 25 minut

Počet porcí 4

Přísady:

- 600 g ořechů, zbavených slupek, nařezaných na malé kousky
- 1 střední cibule, hrubě nakrájená
- 2 polévková lžíce olivového oleje
- 1 kávová lžička mletého kmínu
- 1 kávová lžička čerstvého zázvoru
- 1 velká červená chilli paprika, jemně nakrájená (pro jemnější chuť odstraňte semínka).

- 3 stroužky česneku, nakrájené na plátky
- 300 ml zeleninového vývaru, připraveného z kostky
- 200 ml kokosového mléka
- Šťáva z 1 citronu
- 10 g čerstvého koriandru

Postup:

1 Na velké pánvi zahřejte olivová olej, smažte po dobu 2-3 minut drcené ořechy, neustále míchejte.

2 Přidejte drcený kmín, chilli, česnek a cibuli a pokračujte ve vaření dalších 5 minut, dokud přísady nezačnou měknout.

3 Přeneste do výrobníku polévky, přidejte zbývající přísady, zamíchejte lžící a rovnoměrně rozvrstvěte, pak stiskněte tlačítko přípravy polévky s kousky.

4 Jakmile je pokrm hotový, ochuťte kořením a podávejte. Pokud chcete jemnou polévku, jednoduše stiskněte a podržte tlačítko mixování, až dosáhnete požadované konzistence.

Skutečně rychlá hrachová polévka se šunkou a mátou

Doba přípravy 5 minut

Doba vaření 15 minut

Počet porcí 4

Přísady:

- 400 g zmrazeného hrachu
- 20 g čerstvé máty, pouze lístky
- 150 g kvalitní vařené šunky, na hrubo nakrájené
- 600 ml horkého vývaru z kostky (nejlépe kuřecí nebo zeleninový)
- 20 ml (4 kávové lžičky) olivového oleje
- 75 ml (2 vrchovaté lžíce) jemně zakysané smetany

Postup:

1 Vložte hrách, horký vývar, mátu a šunku do výrobníku a stiskněte tlačítko přípravy jemné polévky. Po dokončení přípravy máte připravenou hrachovou polévku.

2 Dochuťte malým množstvím soli a mletým pepřem, přidejte olivový olej a jemně zakysanou smetanu a tlačítkem mixování rozmixujte polévku znovu po dobu 20 sekund, pak podávejte.

Kuřecí polévka s houbami.

Doba přípravy: 20 minut

Doba vaření: 25 minut

Porce: 4

Přísady:

- 300 g zbytků kuřete, drceného
- 250 g hub, nakrájených na tenké plátky
- 1 brambora, nakrájená na jemné kousky
- 10 g petržele, nakrájené
- 650 ml kuřecího vývaru, čerstvého nebo z kostky
- 1 střední cibule, jemně nakrájená
- 2 polévková lžíce olivového oleje
- 1 stroužek česneku, krájený
- 100 ml smetany ke šlehání

Postup:

1 Na velkou pánev přidejte olivový olej a osmažte cibuli, dokud nedosáhnete jemného, zahnědlého vzhledu.

2 Přidejte česnek, houby a pokračujte ve vaření, dokud houby nezměknou.

3 Přidejte do výrobníku polévky s kuřecím vývarem, petrželí a bramborou. Stiskněte tlačítko jemné polévky a jednoduše vyčkejte 15 minut, dokud výrobník nedokončí přípravu.

4 Dochuťte solí a mletým pepřem a podávejte s kouskem šlehačky.

POZNÁMKA: Použitím čerstvého kuřecího vývaru zlepšíte chuť polévky.

Výroba čerstvého kuřecího vývaru. Jednoduše vložte zbytky kuřete na střední pánev, zalijte vodou, doplňte kostku kuřecího vývaru, 5 lusků paprik, bobkový list a uveďte do varu, pak míchejte 1 hodinu. Protlačte přes jemné síto nebo kus mušelínové látky.

Čínská kuřecí polévka s cukrovou kukuřicí

Doba přípravy: 20 minut

Doba vaření: 25 minut

Porce: 4

Přísady:

- 3 nevařené klasy kukuřice, pouze zrna
- 1 červená cibule, nadrobno nakrájená
- 2 uvařená kuřecí prsa, drcená
- 10 kaštanů, na tenko nakrájené
- 1 kávová lžička čerstvého zázvoru, strouhaného
- 650 ml kuřecího vývaru
- 2 kávová lžička kukuřičné mouky smíchané s 1 kávovou lžičkou vody v pastu
- 4 jarní cibulky, jemně nasekané
- 1 červená chilli paprika, zbavená semínek a nadrobno nakrájená
- 10 g nakrájeného koriandru
- 200 g horkých uvařených nudlí

Postup:

1 Přidejte kuřecí vývar do výrobníku polévky společně se zrny cukrové kukuřice, červenou cibulí, kaštany, zázvorem, drceným kuřete, pak přidejte pastu z kukuřičné mouky, promíchejte přísady lžící.

2 Stiskněte tlačítko pro přípravu polévky s kousky, ponechte v klidu uvařit.

3 Rozdělte horké uvařené nudle do jednotlivých servírovacích misek, na ně přidejte chilli, jarní cibulku a koriandr. Nalijte polévku na nudle a podávejte.

CZ

Francouzská polévka Pistou

Doba přípravy 15 minut

Doba vaření 25 minut

Počet porcí 4

Přísady:

- 1 cuketa, nasekaná
- 1 malá brambora, nasekaná
- 1 malá cibule, nasekaná
- 1 mrkev, nasekaná
- 1 tence nasekané rajče
- 50 g drobného hrášku
- 50 g velmi drobných těstovin
- 50 g francouzských fazolí, nasekaných na kousky 1 cm
- 650 ml zeleninového vývaru z kostky
- 1 kávová lžička rajčatového protlaku (vmíchaného do vývaru)
- připravené pesto
- připravený parmazán

Postup:

1 Vložte přísady do výrobníku polévky, nalijte směs zeleninového vývaru/rajčatového protlaku, dochuťte solí a mletým pepřem, promíchejte lžící a rovnoměrně rozvrstvěte.

2 Stiskněte tlačítko polévky s kousky a jednoduše vyčkejte 25 minut, dokud výrobník nedokončí přípravu.

3 Ihned podávejte se lžičkou pesta a čerstvě strouhaným parmazánem.

Zimní jehněčí vývar s čočkovou

Doba přípravy 15 minut

Doba vaření 35 minut

Počet porcí 4

Přísady:

- 2 jehněčí steaky, nasekané na velmi malé kousky
- 2 polévková lžíce olivového oleje
- 1 kávová lžička hladké mouky
- 1 střední cibule, jemně nakrájená
- 1 mrkev, jemně nakrájená
- 1 brambora, jemně nakrájená
- 2 tuříny, jemně nakrájené
- 2 stroužky česneku, krájené
- 1 plechovka uvařené čočky, bez nálevu
- ½ kávové lžičky nasekaného rozmarýnu
- 2 bobkové listy
- 650 ml jehněčího vývaru, připraveného z kostky
- 1 kávová lžička Worcesterové omáčky
- 1 polévková lžíce čerstvé petržele

Postup:

1 Na velké pánvi zahřejte olivový olej a osmahněte jehněčí, cibuli, mrkev a tuřín, až se maso uzavře a vše začne hnědnout.

2 Přidejte hladkou mouku a polovinu jehněčího masa, pak odstavte.

3 Přidejte jehněčí do výrobníku polévky se zbývajícím vývarem a posledními přísadami. Dochuťte solí a mletým pepřem, promíchejte přísady lžící a rovnoměrně rozvrstvěte, pak stiskněte tlačítko pro přípravu polévky s kousky, ponechte v klidu uvařit.

POZNÁMKA: Pokud jsou kousky jehněčího masa trochu větší, pak použijte cyklus přípravy dvakrát, aby jehněčí více změklo. Případně můžete použít krájené jehněčí a připravovat stejným způsobem.

Ochrana zdraví a bezpečnost

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících bezpečnostních opatření.

V první řadě zde existuje nebezpečí úrazu nebo smrtelného úrazu elektrickým proudem a za druhé je zde nebezpečí poškození samotného spotřebiče. Tato nebezpečí jsou vyznačena textem podle následujících konvencí:

VÝSTRAHA: Nebezpečí úrazu osob!

DŮLEŽITÉ: Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče!

Kromě těchto upozornění poskytujeme následující bezpečnostní doporučení.

Umístění

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobnému použití, např.:

  ve víkendových domech;

  klienty v hotelech, motelech a jiných rezidenčních prostředích;

  v ubytovacích zařízeních se snídaní.

  Není vhodný pro použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Spotřebič vždy umisťujte dále od okraje pracovní plochy.
- Ujistěte se, že spotřebič je používán na pevném, rovném povrchu.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.

Síťový kabel

- Napájecí kabel by měl dosáhnout od zásuvky k podstavci spotřebiče, aniž by docházelo k namáhání přípojek.
- Nenechávejte síťový kabel viset přes okraj pracovní plochy, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel vést otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Nenechávejte kabel procházet přes sporák, toaster nebo jiná horká místa, která by ho mohla poškodit.
- Pokud je poškozený elektrický napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho servisní zástupce za novou speciální sestavu kabelu.

Osobní bezpečnost

- VÝSTRAHA: Neponořujte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani jiných tekutin, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- VÝSTRAHA: Vyhýbejte se kontaktu s pohybujícími se součástmi.
- Při přemisťování spotřebiče s horkým obsahem je nutné dávat velký pozor.
- Přístroj nepoužívejte mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nebyli poučeni o použití spotřebiče nebo nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- VÝSTRAHA: Mixovací čepele jsou velmi ostré. Při používání a čištění buďte opatrní.
- Když přístroj nepoužíváte nebo čistíte, odpojte jej od sítě.

Děti

- Nenechávejte děti pracovat s tímto spotřebičem.
- Dětem v kuchyni hrozí nebezpečí, a to zejména když jsou bez dozoru a používají se spotřebiče nebo se vaří.
- Učte děti, aby si uvědomovaly nebezpečí v kuchyni, varujte je před riziky při sahání do míst, na která dobře nevidí nebo nemohou dosáhnout.
- Na děti se musí dohlížet, aby bylo jisté, že si se spotřebičem nebudou hrát.

Léčba opařenin

- Zasažené místo ihned vložte pod tekoucí studenou vodu. Nezdržujte se svlékáním oděvu, ihned vyhledejte lékařskou pomoc.

Další bezpečnostní pokyny

- Pokud je síťový kabel spotřebiče poškozený, spotřebič nepoužívejte. Kontaktujte společnost Morphy Richards telefonicky a požádejte o radu.
- Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může přístroj poškodit.
- Spotřebič nepokládejte na nebo do blízkosti zdrojů nadměrného tepla, jako jsou plynové nebo elektrické sporáky, kamna nebo vařiče.
- Spotřebič a kabel uchovávejte mimo zdroje nadměrného tepla, sluneční světlo, vlhkost, ostré hrany a pod.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.
- Při použití přístroje se před jeho zapnutím ujistěte, že je víko usazeno na svém místě.
- Víko nesnímejte, dokud se čepele nezastaví.
- Po jednom provozním cyklu musíte nechat přístroj zcela vychladnout, pak umýt, abyste zabránili připálení zbytků.
- Nepoužívejte zařízení k nepřetržité přípravě polévky.

Elektrické požadavky

Zkontrolujte, zda napětí na typovém štítku spotřebiče odpovídá síťovému napětí v domácnosti, které musí být střídavé.

VÝSTRAHA: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

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

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

Č. modelu
Sériové číslo

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

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

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

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

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

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

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

1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.

2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.

3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).

4 Spotřebič se pronajímal nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.

5 Spotřebič je z druhé ruky.

6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za

CZ

žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.

7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.

8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.

9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

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

TR

Özellikler

1 Kapak
2 Kontrol Paneli
3 Sürahi
4 Elektrik Girişi
5 Aşırı Dolum Dedektörü
6 KESKİN Karıştırma Bıçakları!
7 Ölçme Kabı
8 Akıcı Kıvamda Çorba Tuşu
9 Katı Kıvamda Çorba Tuşu
10 Karıştırma Tuşu

Çorba makinenizin kullanımı *(bkz. şekil 1-8)*

1 Çorba makinesinin elektrik prizine takılı olmadığından emin olun.

2 Kapağı çıkartın, bıçağa temas etmemeye dikkat edin.

3 Tüm malzemeleri kabın içine yerleştirin.

4 En son olarak sıvıyı ekleyin, kabın üzerinde işaretli max ve min çizgileri arasına kadar doldurun.

5 Yerine tam olarak oturmasına dikkat ederek kapağı kabın üstüne takın.

6 Elektrik fişini prize takın.

7 Gerekli programı seçin (akıcı kıvam veya katı kıvam.)

8 Sona erdiğinde fişi çıkartın, kapağı dikkatlice çıkartın ve taze çorbayı bir kap içine dökün.

Kendi tarzınızda ev yapımı çorba

Çorba Makinenizi ev yapımı çorbanızı en az zorlukla kendi kişisel tercihinize göre daha da kolay ve hızlı şekilde hazırlamanız için geliştirmiş bulunmaktayız. Yapmanız gereken tüm şey favori tarifiniz için gerekli tüm malzemeleri Çorba Makinenizin içine yerleştirmektir. Sonrası ise tercihinize göre akıcı veya katı kıvamda çorba ayarını yapmak ve ardından mükemmel derecede lezzetli ev yapımı çorba için Çorba Makinenizin malzemeleri karıştırmasını ve yavaşça pişirmesini birkaç dakika süreyle beklemek kadar basittir.
Gerçekten bundan daha basit olamazdı!

Çorba Makinenizin Kullanılması

Çorba Makineniz 1 litre akıcı veya katı kıvamda çorba yapmanız için 2 ayara sahiptir. Ayrıca ayrı bir manuel karıştırma fonksiyonu vardır.

Program seçiminizi yapın:

Akıcı şekilde yapar...

Akıcı kıvamda çorba programı (8) Kızartılmış Erik ve Domates çorbası gibi akıcı bir kıvam gerektiren lezzetli çorba tarifleri için mükemmeldir. Program malzemelerin doğru kıvamda karıştırılmalarını ve doğru sıcaklıkta yavaşça pişirilmelerini sağlar. Program çorbanın servis etmeye ve keyfini çıkarmaya hazır hale gelmesi için 15 dakika sürer.

Katı kıvama gelin!

Katı kıvamda çorba programı (9) Güz Kuzusu ve Mercimek Çorbası gibi daha katı bir kıvam gerektiren kırsal çorba tarifleri için mükemmeldir. Program katı malzemelerin tam olarak pişmesini temin etmek için malzemelerin daha uzun süreyle ısıtılmalarını sağlar. Program çorbanın servis etmeye ve keyfini çıkarmaya hazır hale gelmesi için 25 dakika sürer. Katı kıvamda çorba için karıştırma işlemi yapılmaz, sadece ısıtılır. Dolayısıyla her türlü sebzeyi küçük küpler şeklinde doğramanız önerilir.

Mükemmel bir karışım!

Gerekirse çorbayı arzu ettiğiniz kıvama getirmek üzere biraz daha karıştırmanıza izin verir. Bu fonksiyon çorba ek olarak ısıtılmadan çalışır.

Ev yapımı çorbanın faydaları

Ev yapımı çorbanın tadı çok güzeldir, maliyeti çok düşüktür ve sizin için çok iyidir, bir eksiğini bulmak gerçekten zordur!

Sıfırdan yapın!

Sıfırdan başlayarak yemek yapma tüm ailenin sevdiği sağlıklı, besleyici yemek yapmanın en iyi yoludur. En temel malzemelerden yemek yapmayı içerdiğinden yediğiniz besinlerin üzerinde tam bir denetime sahip olmanızı sağlar ve işlenmiş gıdada bulunan tüm koruyucu katkı maddelerinden, çeşnilerden ve diğer kötü maddelerden uzak kalmanıza yardımcı olur.

Toplu halde yapın!
Toplu halde yemek yapma, toplu halde belirli sayıda besleyici yemek yapmanıza ve soğutulabilecek veya dondurulabilecek öğün boyutunda porsiyonlar halinde saklamanıza ve hafta içinde sonradan keyfine varabileceğiniz tüm lezzet ve besleyici maddeleri muhafaza etmenize olanak tanıdığından çok faydalıdır.

Çöpe atmayın!

İngiltere'de bizler, çoğu yenebilecek halde olan 8,3 milyon ton gıdayı çöpe atmaktayız. İster Pazar öğle yemeğinden kalan unutulmuş tavuk olsun isterse buzdolabının arkasında kalmış yalnız bir domates, normalde çöpe gidecek olan mutfağınızdaki artık gıdaları kullanarak harika bir ev yapımı çorba hazırlayabilirsiniz.

Çorbayla Beslenme

Ev yapımı çorba sizin için daha iyi olamaz ve tarife bağlı olarak vitamin, mineral, karbonhidrat ve lif dahil olmak üzere size sağlık veren besleyici maddeleri sunabilir. Fakat her şeyin ötesinde, ev

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

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

AUS Australia - Sales office locations

Asko Appliances (Australia) Pty Ltd.
Victoria
35 Sunmore Close, Moorabbin. 3189 T: 03 8551 2200

New South Wales
F3/ 3-9 Birnie Ave., Lidcombe. 2141 T: 02 8748 2900

Queensland
2/112 Fison Ave,. Eagle Farm. 4009 T: 07 3623 2700

South Australia
45 Hampton Road, Keswick. 5035 T: 08 8292 9500

Western Australia
15 Walters Drive, Osborne Park. 6017 T: 08 9347 0600

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

Glen Dimplex France
Z.I de l'Eglantier
20, rue des Cerisiers
91028 Evry cedex 2851
T: + 33 (0)1 69 11 11 91 F: + 33 (0)1 60 86 15 24

D Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Lesen Sie dazu die Einschränkungen bezüglich der Nutzung, die in der Zweitüberschrift der wichtigen Sicherheitshinweise erläutert werden. 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.

Glen Dimplex Deutschland GmbH
Service-Hotline: +49(0) 1805/398 346
(0,14 / Min. aus dem deutschen Festnetz;
max. 0,42 /Min. aus dem Mobilfunk)
Service-Fax: +49(0) 1805/355 467
email: service@glendimplex.de

Österreich
Kundendienst
Merangasse 17
A-8010 Graz
Telefon : +43(0) 316/323-041 Telefax: +43(0)316/382-963

E Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para usodoméstico. Consulte las limitaciones de uso en un subtitulo de las instrucciones de seguridad importantes. Morphy Richards tiene una politica de mejora en la calidad ydiseño de sus artículos. La compañía, por lo tanto, se reserva el derecho decambiar en cualquier momento las especificaciones de sus modelos.

NL De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zie gebruiksbeperkingen binnen de locatiesubtitel in de belangrijke veiligheidsinstructies. Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV
Antennestraat 84
1322 AS Almere
Nederland

T: +31-(0)-36 538 70 40 F: +31-(0)-36-538 70 41
Service: +31-(0)-36-538 70 55
E: info@glendimplex.nl www.morphyrichards.nl

B Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.
De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV
Gentsestraat 60
B- 9300 Aalst
België
T: +32-(0)-53 82 88 62 F: +32-(0)-53 82 88 63
E: info@glendimplex.be www.morphyrichards.be

P Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilizaçãodoméstica. Consulte as limitações à utilização no sub-cabeçalho de posicionamento, nas instruções importantes de segurança. A Morphy Richards respeita uma politica de aperfeiçoamento contínuo daqualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direitode 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 Fax: +351 22 996 67 41

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

DK 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 modellernes specifikationer når som helst.

S 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.

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

Glen Dimplex Polska Sp. Z o.o
Ul. Strzeszyńska 33
60-479 Poznań
NIP 781-16-70-985

T: + 48 (0)61 8425 805 F: + 48 (0)61 8425 806

RU Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. См. информацию об ограничениях использования в подразделе “Размещение” в главе “Важные меры предосторожности”. Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

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

Tauer Elektro a.s.
Milady Horákové 4
568 02 Svitavy

T: +420 461 540 130 F: +420 461 540 133

TR Morphy Richards ürünleri sadece ev içi kullanım amaçlıdır.
Morphy Richards, ürün kalitesi ve tasarımında sürekli geliştirme politikasına sahiptir.
Bu nedenle Şirket, modellerinin özelliklerini herhangi bir zamanda değiştirme hakkını saklı tutar.

Gizpa Dayanıklı Tüketim Mamülleri
Tic. ve Paz. İth. İhr. A.Ş.
Atatürk Cd. 19 Mayıs Mah. Esin Sok. No: 2/2
Koyzyatağı-İSTANBUL

Tel +90(0216) 411 23 77 Fax +90(0216) 369 33 42

SA Should your Morphy Richards product become faulty, please do not return the product to the store, contact the Customer Care Help Line 086 111 5006 or e-mail help@creativehousewares.co.za for remedial action. For guarantee claims please furnish your proof of purchase and product serial number.

Creative Housewares
27 Nourse Ave; Epping 2; Cape Town; 7460
P.O. Box 975; Eppindust; 7475

Tel: 021 534 8114 Fax 021 534 8086
www.creativehousewares.co.za

GR Τα προϊόντα Morphy Richards προορίζονται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
Δείτε περιορισμούς χρήσης κάτω από την κεφαλίδα Τοποθέτηση στις Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας.
Η Morphy Richards ακολουθεί πολιτική συνεχούς βελτίωσης της ποιότητας των προϊόντων και του σχεδιασμού.
Ως εκ τούτου, η εταιρεία διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης των προδιαγραφών των μοντέλων της ανά πάσα στιγμή.
Δεν εντοπίστηκε ιός στο παρόν εισερχόμενο μήνυμα.

Service Center:
Thetaco Traders,
Aradhippou Industrial Area,
Larnaka, Cyprus
Phone: 24-532220 or 24-531720 Fax: 24-532221

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.

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

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

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.
Recíclelos en las instalaciones destinadas para ello.
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.

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

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

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

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

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

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

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

GR Για ηλεκτρικά προϊόντα τα οποία διατίθενται εντός της
Ευρωπαϊκής Κοινότητας.
Τα ηλεκτρικά προϊόντα, όταν λήξει η διάρκεια ζωής τους, δεν πρέπει να απορρίπτονται στα οικιακά απορρίΒΒατα.
Ανακυκλώστε τα προϊόντα, εφόσον υπάρχουν οι κατάλληλες εγκαταστάσεις.
Επικοινωνήστε Βε τις τοπικές αρχές ή το κατάστηΒα λιανικής πώλησης σχετικά Βε τις διαδικασίες ανακύκλωσης στη χώρα σας.

morphy richards®

FP48821MEE Rev 2 1/11

www.morphyrichards.com