

morphy richards®

smart ideas for your home



Суповарка

Compact 501021



Пожалуйста, прочитайте и сохраните эту инструкцию



Для получения двухлетней гарантии зарегистрируйте устройство на странице morphyrichards.ru/register

morphyrichards.ru

Здоровье и безопасность

Использование любого электрического прибора требует соблюдения следующих правил безопасности, основанных на здравом смысле. Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием продукта.

- Допускается использование устройства людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, если они находятся под надзором или им был проведен инструктаж касательно безопасной эксплуатации прибора при условии, что они понимают возможные угрозы.
- Запрещается использование данного прибора детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте. Детям запрещается играть с прибором.
- Всегда отсоединяйте прибор от источника питания, если он находится без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных целях. Прибор не подходит для использования для промышленного производства.
- Если кабель питания поврежден, во избежание опасности, он должен быть заменен на сменный кабель, доступный у производителя или его сервисного агента.
- **ВНИМАНИЕ: Ножи блендера очень острые. Будьте осторожны при эксплуатации и чистке прибора.**
- Данный прибор не совместим с внешними таймерами и дистанционными системами управления.

Кроме того, мы предлагаем следующие рекомендации по безопасности.

Размещение

- Всегда ставьте прибор вдали от края рабочей поверхности.
- Убедитесь, что прибор используется на твердой ровной поверхности.
- Не используйте прибор на открытом воздухе или рядом с водой.

Кабель питания

- Сетевой кабель должен проходить от розетки к прибору без натяжения.
- Не допускайте, чтобы сетевой кабель свисал с края рабочей поверхности так, чтобы ребенок мог его достать.
- Не допускайте прохождение кабеля через открытое пространство, например между низко размещенной розеткой и столом.
- Не допускайте, чтобы кабель соприкасался с плитой, тостером или другой горячей зоной, которая может повредить кабель.

Личная безопасность

- **ВНИМАНИЕ:** во избежание возгорания, поражения электрическим током и получения травм не погружайте шнур, вилку и прибор в воду или другие жидкости.
- **ВНИМАНИЕ:** Избегайте контакта с движущимися частями.
- Будьте особенно осторожны при перемещении прибора с горячим содержимым.
- Не используйте продукт с мокрыми или влажными руками.

Обработка ожогов

- Немедленно промойте пораженный участок холодной проточной водой. Избегайте контакта

одежды с поврежденным участком, незамедлительно обратитесь за медицинской помощью.

Другие соображения безопасности

- Если сетевой шнур прибора поврежден, не используйте его.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства.
- Не ставьте прибор на такие источники тепла, как газовая или электрическая плита, духовки, конфорки или рядом с ними.
- Держите прибор и кабель вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги, острых краев и т.п.
- При использовании устройства перед включением убедитесь, что крышка находится на месте.
- Не снимайте крышку до тех пор, пока нож не остановится.
- После окончания одного рабочего цикла вы должны дать устройству полностью остыть, а затем очистить его, чтобы предотвратить возгорание.
- Не используйте прибор для приготовления супа непрерывно.
- Будьте осторожны при наливании горячей жидкости в суповарку, так как она может выплеснуться из прибора из-за внезапного испарения.

Электрические требования

Проверьте, соответствует ли напряжение на табличке с заводскими характеристиками вашего устройства электропитанию вашего дома, которое должно быть А.С. (переменный ток). Если необходимо заменить предохранитель в сетевой розетке, используйте предохранитель BS1362 на 13 А.

Вступление

Спасибо за Вашу недавнюю покупку суповарки Morphy Richards. Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию перед первым использованием.

Мы разработали суповарку таким образом, чтобы можно было легко и быстро приготовить домашний суп на свой индивидуальный вкус с минимальными усилиями. Все, что вам нужно сделать — это поместить ингредиенты, необходимые для вашего любимого рецепта, в суповарку, после чего, в зависимости от ваших предпочтений, выбрать консистенцию супа — крем-суп или кусочками. Немного подождите, пока ваша компактная суповарка взбивает все ингредиенты в режиме крем-суп и аккуратно готовит ингредиенты для вкуснейшего домашнего супа.

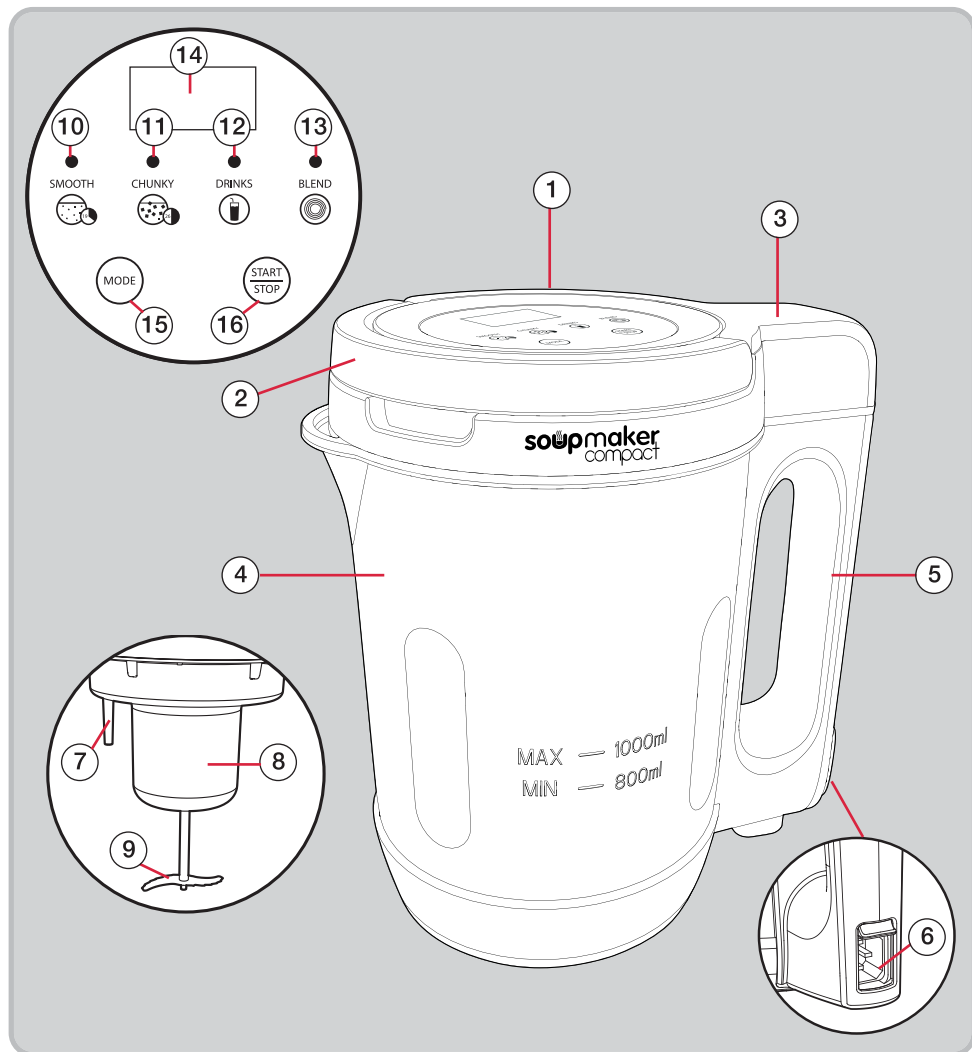
У компактной суповарки также есть функция паузы, которая позволяет вам добавлять приправы, сметану, зелень или сливки на любой стадии процесса приготовления пищи. Просто снимите крышку с суповарки — это отключит программный цикл и остановит вращение ножа. Добавьте приправу и/или дополнительные ингредиенты. Установите крышку на место, и программа продолжит с того же времени, которое оставалось перед открытием крышки.

Не забудьте посетить вебсайт morphyrichards.su, чтобы зарегистрировать ваш продукт для получения двухлетней гарантии.

Оглавление

Здоровье и безопасность.....	2
Вступление.....	3
Характеристики.....	4
Перед началом использования.....	5
Как использовать вашу суповарку.....	5
Использование суповарки.....	6
Светодиодный дисплей.....	7
Преимущества домашнего супа.....	7
Что делает вашу суповарку такой особенной?.....	7
Рецепты.....	8
Рецепты - Суп.....	9
Рецепты – Смузи.....	11
Удобство очистки.....	12
Вопросы.....	12
Контактная информация.....	13
Гарантия.....	15

Обзор продукта



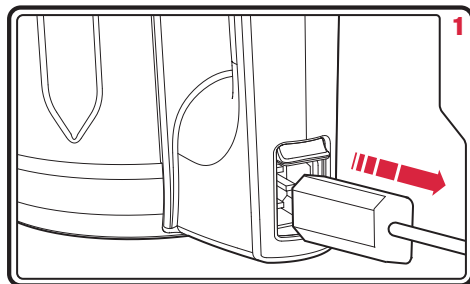
Характеристики

- | | | |
|-------------------------|--|----------------------------------|
| (1) Панель управления | (8) Корпус мотора | (13) Индикатор функции взбивания |
| (2) Ручка крышки | (9) Нож | (14) Светодиодный дисплей |
| (3) Крышка | (10) Индикатор функции крем-суп | (15) Кнопка выбора режима |
| (4) Кувшин | (11) Индикатор функции приготовления кусочками | (16) Кнопка выбора Старт/Стоп |
| (5) Ручка кувшина | (12) Индикатор функции приготовления напитков | |
| (6) Разъем питания | | |
| (7) Датчик переполнения | | |

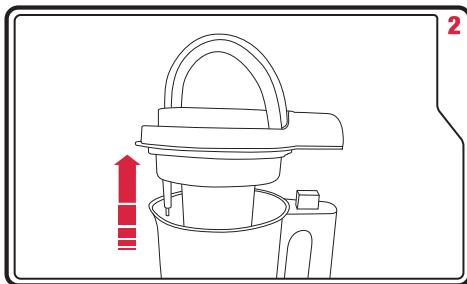
Перед началом использования

Важно помыть суповарку перед первым использованием, или если она не использовалась в течение длительного времени. См. раздел «Удобство очистки» для получения дополнительной информации.

Как использовать суповарку

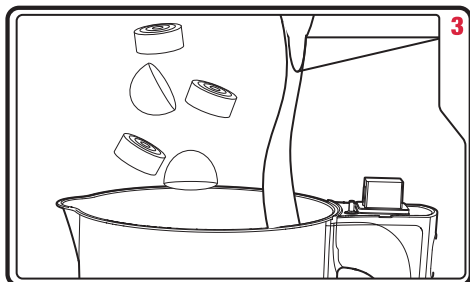


Убедитесь, что суповарка отключена от сети.

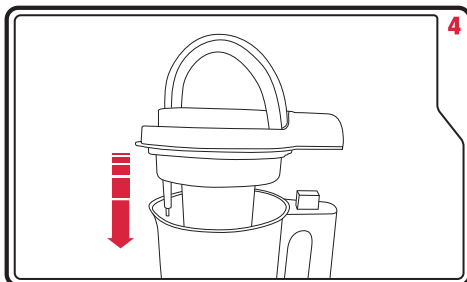


Снимите крышку (3), будьте внимательны и не касайтесь ножа (9).

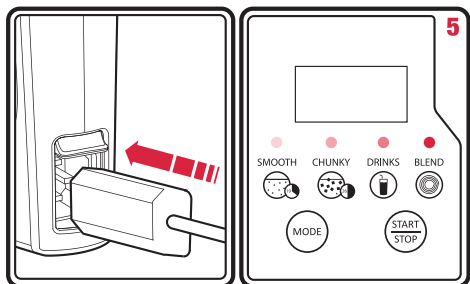
ВНИМАНИЕ: Острый нож



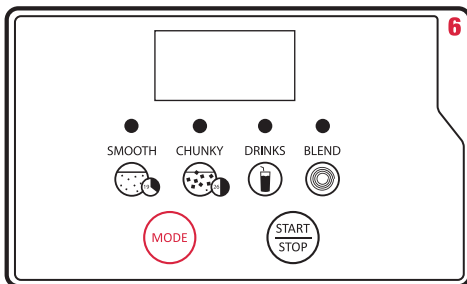
Поместите все ингредиенты в кувшин (4). Добавьте жидкость в последнюю очередь, заполняйте до максимальных и минимальных отметок, отмеченных на кувшине.



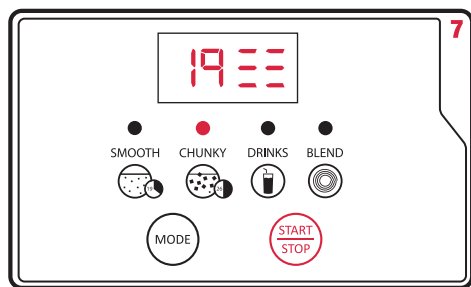
Установите крышку обратно на кувшин, убедившись, что она надежно закреплена.



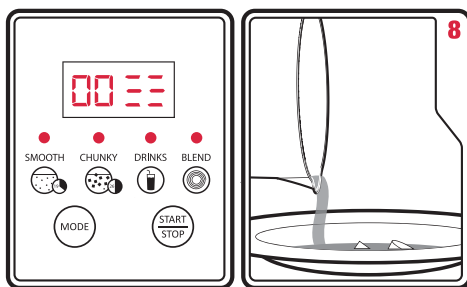
Подключите устройство к сети. Значки будут мигать последовательно.



Нажмите кнопку выбора режима (15), чтобы выбрать нужную программу (см. «Использование суповарки»). Значок загорится.



Для запуска суповарки нажмите кнопку «Старт/Стоп» (16). Суповарка подаст звуковой сигнал и начнет готовить. Время приготовления отобразится на экране и начнется обратный отсчет.



По окончании приготовления суповарка будет подавать звуковой сигнал в течение 60 секунд, а на экране отобразится 00. Отключите шнур питания от сети, снимите крышку и вылейте свежий суп в миску.

Использование суповарки

Суповарка имеет 4 программы.

Выберите необходимую вам программу:

🕒 Готовим крем-суп... (10)

Программа для приготовления крем-супа прекрасно подходит для приготовления вкусных рецептов, требующих однородную консистенцию супа, таких как суп из жареных томатов и базилика. Программа гарантирует, что ингредиенты будут взбиты до нужной консистенции и аккуратно приготовлены при правильной температуре. Время приготовления супа в данной программе - 19 минут, после чего ваш суп готов и его можно подавать и наслаждаться вкусом!

🍲 Суп с кусочками (11)

Программа для приготовления супов с кусочками ингредиентов идеально подходит для деревенских рецептов супов, требующих более густой консистенции, например, французский овощной суп. Программа позволяет ингредиентам готовиться дольше, чтобы гарантировать, что они будут полностью приготовлены.

Время приготовления супа в данной программе - 26 минут, после чего ваш суп готов и его можно подавать и наслаждаться вкусом! Для супа с кусочками блендер не используется – используется только нагревание. Поэтому рекомендуется нарезать овощи мелкими кубиками. Если после приготовления кусочки ингредиентов в вашем супе слишком большие, выберите функцию взбивания, чтобы получить желаемую консистенцию.

🥤 Напитки (12)

Режим «напитки» идеально подходит для приготовления смузи или молочных коктейлей из свежих ингредиентов. Время работы программы - 2 минуты, после чего ваш напиток готов к подаче. Ингредиенты в режиме приготовления напитков не нагреваются, что идеально подходит для приготовления освежающих холодных напитков в жаркую погоду.

Примечание: не кладите кубики льда в суповарку.

🌀 Идеальное взбивание! (13)

Режим взбивания позволяет вам дополнительно блендировать суп до желаемой консистенции, если это необходимо.

Эта функция работает без дополнительного подогрева супа.

Чтобы получить доступ к этой функции после приготовления, выберите режим взбивания с помощью кнопки выбора режима (15) и нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» (16) для взбивания.

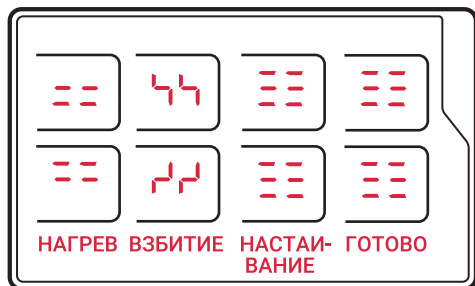
⏸ Функция паузы

Если вы запустили одну из программ приготовления супов – крем-суп или суп с кусочками и хотите добавить травы, специи или дополнительные приправы, вы можете это сделать. Просто снимите крышку (3) и добавьте ингредиенты, затем установите крышку на место и продолжайте готовку. Не снимайте крышку во время процесса взбивания, чтобы предотвратить разбрызгивание (см. раздел «Светодиодный экран» на следующей странице). Не используйте функцию для добавления большого количества овощей или каких-либо других ингредиентов, для правильного приготовления которых требуется дополнительное время.

Отмена или изменение программ

Если вы выбрали неправильную программу и после этого была нажата кнопка «Старт/Стоп» (16), или же вы хотите отменить запущенную программу, просто нажмите кнопку «Старт/Стоп» и удерживайте ее в течение 2 секунд, значки будут мигать. Нажмите кнопку выбора режима (15), чтобы выбрать правильную программу, а затем нажмите кнопку «Старт/Стоп» для перезапуска.

Светодиодный дисплей (14)



Суповарка использует 3 различных процесса для создания свежих супов и напитков: нагрев, настаивание и взбивание. Каждый из этих процессов во время выполнения программы обозначается небольшой анимацией на светодиодном экране.

Нагрев

Анимация нагрева начинает отображаться, когда суповарка нагревает содержимое кастрюли.

Взбивание

Анимация взбивания будет отображаться при использовании соответствующего режима. При переходе от нагревания к взбиванию суповарка издаст один звуковой сигнал.

Настаивание

Во время выполнения программ компактная суповарка будет иногда «настаивать» суп, и в этот момент анимация на экране отображаться не будет. Таймер на светодиодном экране будет продолжать обратный отсчет. Это нормально.

После завершения процесса приготовления, суповарка будет подавать звуковой сигнал в течение 60 секунд, и на экране отобразится значок «Готово».

Готово

После завершения приготовления, на светодиодном экране суповарки отобразятся следующие символы.



Преимущество домашнего супа

Домашний суп из свежих ингредиентов без полуфабрикатов и консервантов имеет прекрасный вкус и является здоровой пищей.

Про запас!

Приготовление про запас великолепно тем, что позволяет вам приготовить полезную еду и упаковать ее порциями, которые можно хранить в холодильнике или в замороженном виде, сохраняя все вкусы и питательные вещества.

Из свежих продуктов!

Приготовление пищи из свежих продуктов - лучший способ приготовить полезную еду, которую любит вся семья. Это дает вам полный контроль над качеством еды, которую вы едите, потому что включает в себя приготовление пищи из самых основных ингредиентов и помогает вам избежать разных консервантов, ароматизаторов и других добавок, содержащихся в обработанных продуктах.

Питательные свойства супа

Для вас нет ничего лучше домашнего супа, который, в зависимости от рецепта, может обеспечить полный спектр питательных веществ, включая витамины, минералы, углеводы и клетчатку. И самое главное, домашний суп просто восхитителен!

Что делает вашу суповарку такой особенной?

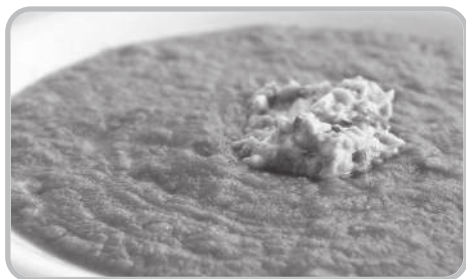
Работает мгновенно!

Невозможно приготовить свежий домашний суп на собственной кухне быстрее, чем при использовании суповарки. Все, что вам нужно сделать, это подготовить выбранные вами ингредиенты, поместить их в вашу суповарку и выбрать нужную вам консистенцию супа — крем-суп или кусочками. Программа крем-суп взбивает и аккуратно готовит суп за 19 минут. Программа по приготовлению супа с кусочками ингредиентов занимает всего 26 минут, после чего суп готов к употреблению!

Компактная

Мы знаем, что пространство на вашей кухне очень ценно. Компактная суповарка легко помещается на любом рабочем месте.

Рецепты



Мы создали для вас 10 разнообразных рецептов горячих вкусных супов и освежающих смузи, которые вы сможете приготовить, используя вашу новую суповарку.

Режим Chunky готовит уже заранее порезанные ингредиенты, не измельчая их. Если после приготовления супа, вы решили, что в нем много крупных кусочков или суп слишком густой, вы можете использовать режим Blend, чтобы дополнительно измельчить кусочки ингредиентов.

Чтобы использовать эту функцию, вам нужно будет отключить вашу суповарку, затем снова подключить к сети. Это позволит перезагрузить суповарку и выбрать режим Blend, используя кнопку Mode (15). Когда она загорится, нажмите и удерживайте кнопку Select (вкл/выкл) (16), чтобы перемешать содержимое емкости.

Рецепты были созданы в соответствии с минимальными и максимальными возможностями объема суповарки (0,8 – 1 л).

Рецепты

Вегетарианский суп

Время подготовки: 5 мин

Время приготовления: 19 мин

Режим: Smooth

Порций: 2-3

Ингредиенты:

1. 130г картошки, нарезанной кубиками
2. 130г лука-порея, нарезанного кружочками
3. 100г моркови, нарезанной кубиками
4. 100г лука, нарезанного кубиками
5. 2 кубика овощного бульона
6. 500мл холодной воды (до максимальной метки)

Способ приготовления:

1. Заполните суповарку до минимальной отметки подготовленными овощами.
2. Добавьте кубики бульона и залейте водой до максимальной отметки.
3. Выберите режим Smooth.

Томатный суп с базиликом

Время приготовления: 30 минут

Время приготовления: 19 минут

Режим: Smooth

Порций: 2-3

Ингредиенты:

1. 400 г спелых помидоров, разрезанных пополам
2. 130г красного лука нарезать дольками
3. 2 зубчика чеснока
4. 2 ч. л. оливкового масла
5. 2 ст. л. бальзамического уксуса
6. Соль и молотый черный перец
7. 600 мл горячего куриного бульона
8. ½ ч. л. томатного пюре
9. ½ ч. л. коричневого сахара
10. 10 г свежих листьев базилика
11. соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Разогрейте духовку до 200°C / Газ отметка 6.
2. Положите помидоры кожицей вверх в духовку с красным луком и чесноком. Полейте оливковым маслом, бальзамическим уксусом и приправьте солью и молотым перцем. Жарьте 20-30 минут до мягкости и легкого обугливания.
3. Аккуратно поместите содержимое духовки в суповарку, влейте куриный бульон, добавьте томатное пюре, коричневый сахар, свежий базилик.
4. Выберите режим Smooth. Когда суп будет готов, добавьте специи по вкусу.

Кокосовый суп с тыквой и чили

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 26 минут Режим: Chunky

Порций: 2-3

Ингредиенты:

1. 1 ст. л. оливкового масла
2. 310 г мускатной тыквы, очистить от семян и нарезать мелкими кубиками
3. 65 г мелко-нарезанного лука
4. 2 зубчика чеснока, нарезанный
5. ½ ч. л. молотого тмина
6. 6-12г перца чили, мелко нарезанного (семена удалить)
7. ½ ч. л. свежего имбиря, натертого на терке
8. 500 мл горячего овощного бульона
9. 125 мл кокосового молока
10. Сок ½ лайма
11. 5г свежего измельченного кориандра

Способ приготовления:

1. В большой сковороде разогрейте оливковое масло и обжарьте тыкву в течение 2-3 минут, периодически помешивая. Добавьте лук, чеснок, тмин и перец, жарьте еще 5 минут, пока ингредиенты не станут мягкими.
2. Переложите содержимое сковороды в суповарку и добавьте остальные ингредиенты.
3. Смешайте ингредиенты ложкой или лопаточкой, чтобы равномерно распределить содержимое суповарки.
4. Установите крышку на суповарку и выберите режим Chunky.
5. Когда все будет готово, приправьте по вкусу и подавайте.
6. Если вы предпочитаете более однородный суп, просто выберите настройку Blend, затем нажмите и удерживайте кнопку Start/Stop, чтобы смешать до желаемой консистенции.

Рецепты

Французский суп Писту

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 26 минут Режим: Chunky

Порций: 2

Ингредиенты:

1. 100 г кабачков, мелко нарезанных кубиками
2. 45 г картофеля, мелко нарезанного кубиками
3. 45 г мелко нарезанного лука
4. 30 г моркови, мелко нарезанной кубиками
5. 250 г консервированных нарезанных помидоров
6. 30г горошка
7. 20 г спагетти, разбитых на мелкие кусочки
8. 30 г стручковой фасоли, нарезать на кусочки 1-2 см.
9. 500 мл горячего овощного бульона
10. 2 ч. л. томатного пюре (смешать с бульоном)
11. Соль и перец

Для подачи:

- Песто соус
- Сыр пармезан

Способ приготовления:

1. Поместите все ингредиенты в суповарку.
2. Посолите, поперчите и перемешайте ложкой или лопаткой.
3. Выберите режим Chunky.
4. Подавайте сразу горячим с ложкой песто и тертым пармезаном

Очень быстрый и легкий суп из гороха и мяты

Время подготовки: 5 мин

Время приготовления: 19 мин

Режим: Smooth

Порций: 2-3

Ингредиенты:

1. 380 г замороженного горошка
2. 12 г свежей мяты, только листья
3. 140г качественной вареной ветчины, нарезанной
4. 70 г картофеля, нарезанного кубиками
5. 500 мл горячего бульона
6. Соль и молотый перец
7. ст. л. оливкового масла
8. 2 ст. л. сметаны

Способ приготовления:

1. Поместите горох, мяту, ветчину, картофель в емкость суповарки и перемешайте.
2. Добавьте горячий бульон до максимального уровня отметки, а затем выберите режим Smooth
3. Когда суп приготовится, добавьте масло и сметану, немного соли и перца. Выберите режим Blend, затем нажмите и удерживайте кнопку Start/Stop в течение 20 секунд.
4. См. стр. 8, чтобы сбросить настройки суповарки.

Китайский суп с курицей и кукурузой

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 26 минут Режим: Chunky

Порций: 2-3

Ингредиенты:

1. 70 г сладкой кукурузы из початка или консервированной
2. 70 г красного лука, мелко нарезанного
3. 1 маленький зубчик чеснока, раздавленный
4. 100 г вареной измельченной курицы
5. 70 г шампиньонов, тонко нарезанных
6. $\frac{3}{4}$ ч. л. свежего имбиря, натертого на терке
7. $\frac{1}{2}$ ч. л. соевого соуса
8. 10 г зеленого лука, мелко нарезанного
9. 650 мл горячего куриного бульона
10. 35 г тонкой яичной лапши

Способ приготовления:

1. Поместите ядра сахарной кукурузы, красный лук, чеснок, вареную курицу, грибы, имбирь, соевый соус и зеленый лук в кувшин для приготовления супа.
2. Добавьте запас до максимальной отметки и выберите режим Chunky.
3. За четыре минуты до окончания программы добавьте мелкую лапшу в суповарку и закройте крышкой.
4. Поместите измельченный чили и нарезанный зеленый лук в тарелки.
5. Перемешайте суп, затем разлейте его по тарелкам.

Для подачи:

- 5 гр перца чили мелко нарезанного
- 10 гр мелко нарезанного зеленого лука

Рецепты

Куриный суп с грибами

Время приготовления: 20 минут

Время приготовления: 19 минут

Режим: Smooth

Порций: 2-3

Ингредиенты:

- 1 ст. л. оливкового масла
- 70 г мелко нарезанного лука
- ½ Небольшого зубчика чеснока, измельченного
- 150 г шампиньонов, нарезанных
- 70 г вареной курицы, измельченной
- 7г свежих листьев петрушки
- 75 г картофеля в кубиках
- 600 мл бульона

Для подачи:

- 40 мл сметаны
-

Малиновый смузи

Время приготовления: 5 минут

Время смешивания: 2 минуты

Режим: напитки

Ингредиенты:

- 600 г нежирного малинового йогурта
 - 200 мл обезжиренного молока
 - 200 г малины (дать оттаять при заморозке)
-

Клубнично-ананасовый смузи

Время приготовления: 5 минут

Время смешивания: 2 минуты

Режим: напитки

Ингредиенты:

- 275 г клубники
 - 225 г свежего ананаса
 - 400 г нежирного клубничного йогурта
 - 100 мл обезжиренного молока
 - 20 гр ванильного мороженого
-

Шоколадно-банановый смузи

Время приготовления: 10 минут

Время смешивания: 2 минуты

Режим: напитки

Ингредиенты:

- 600 г нежирного ванильного йогурта
- 200 мл обезжиренного молока
- 150 г спелых бананов, очищенных и нарезанных тонкими ломтиками
- 80 г темного шоколада

Способ приготовления:

- В большую сковороду добавьте оливковое масло и обжарьте лук до мягкости, но не подрумянивайте.
- Добавьте чеснок и грибы и продолжайте готовить, пока грибы не размякнут.
- Переложите все из сковороды в суповарку, добавьте измельченную курицу, петрушку, картофель и бульон.
- Выберите режим Smooth.
- Приправьте по вкусу солью и молотым перцем и подавайте со сметаной.

* Примечание: использование свежего куриного бульона улучшит вкус супа.

Способ приготовления:

- Поместите ингредиенты в суповарку и перемешайте деревянной ложкой.
- Выберите режим напитки, через 3 минуты подавайте.

Способ приготовления:

- Подготовьте и очистите клубнику.
- Нарежьте крупные ягоды на четвертинки.
- Нарежьте ананас на маленькие кусочки.
- Поместите ингредиенты в суповарку и перемешайте.
- Выберите режим напитки, через 3 мин подавайте.

Способ приготовления:

- Растопите шоколад в микроволновой печи или на водяной бане.
- Переложите ингредиенты в суповарку, добавив растопленный шоколад последним.
- Перемешайте деревянной ложкой.
- Выберите режим напитки, спустя 3 мин подавайте.

Очистка

Благодаря антипригарному покрытию суповарку просто и легко мыть. Не допускается мыть устройство в посудомоечной машине. Просто промойте корпус двигателя (8) и лезвие (9) теплой водой, а затем протрите губкой. Не погружайте устройство в воду. Кувшин (4) также можно промывать теплой водой и губкой с применением моющего средства.

Протрите наружную поверхность мягкой влажной тканью, а затем сухой.

При длительном обжаривании на дне прибора может образоваться небольшой слой пригоревшего жира. Если это произойдет, наполните кувшин горячей мыльной водой и оставьте его на 15 минут.

Потом можно удалить пригоревший жир мягкой влажной губкой. Не используйте для очистки металлические щетки и лопатки. Это может повредить покрытие.

ВНИМАНИЕ: Внутренняя поверхность кувшина имеет антипригарное покрытие. Не используйте металлические предметы для удаления остатков пищи.

После очистки, высушите все детали.



ВНИМАНИЕ: Не погружайте крышку или кувшин в воду, так как они содержат электрические компоненты, которые могут быть повреждены водой. Не допускайте попадания воды на электрические соединения. Тщательно высушите перед использованием.

При снятии крышки не допускайте прикосновения лезвия к стенкам кувшина. Это может повредить антипригарное покрытие.

Часто задаваемые вопросы

В этом разделе вы можете найти ответы на наиболее часто задаваемые вопросы.

Могу ли я снять крышку в процессе варки?

Да. Чтобы добавить ингредиенты или припра-

вы в случае необходимости. Смотрите раздел «Пауза» для получения дополнительной информации.

Могу ли я использовать суповарку, чтобы сделать что-нибудь, кроме супа или коктейлей?

Нет. Программы рассчитаны, на приготовление супов и коктейлей. Следуйте рецептам или адаптируйте их по своему вкусу.

Какова емкость суповарки?

Полезная емкость суповарки 1 литр. Убедитесь, что вы не наполнили ее выше линии MAX, в противном случае датчик уровня обесточит мотор блендера, а светодиодный экран (14) начнет отображать «E1». Если это произойдет, просто удалите лишнее и протрите датчик уровня.

Могу ли я изменить время приготовления супа?

Нет. Время работы прибора во всех режимах задано в настройках.

Могу ли я разогревать уже приготовленный или консервированный суп?

Нет. Эти настройки прибора предназначены для приготовления супа с нуля. Нагревание готового супа может привести к пригоранию.

Могу ли я делать холодные супы, например, как гаспачо?

Да, но сначала нужно приготовить суп, используя соответствующие установки. После этого дайте ему остыть.

Что делать, если суповарка перестала работать?

Суповарка оснащена термодатчиком, который остановит ее работу при перегреве. Это может случиться после 3 непрерывных циклов. Если это произойдет, дайте прибору остыть в течение 30 минут, и вы можете продолжить приготовление.

Если функция смешивания непрерывно используется в течение 20 секунд, то предохранительный элемент отключает питание, чтобы предотвратить перегрев. Если это произойдет, подождите в течение 10 секунд перед повторным использованием функции смешивания.

Что делать, если возникает пригорание?

Из-за крахмала и сахара, присутствующих в некоторых пищевых продуктах, может возникнуть легкое пригорание, если они находятся в непосредственном контакте с внутренним нагревательным элементом кувшина (4). Чтобы предотвратить это, добавьте пол стакана воды или бульон. Затем долейте оставшуюся жидкость.

Поддержка

Если у вас возникли проблемы с вашим прибором, пожалуйста, обратитесь в службу поддержки российского представительства Morphy Richards. Пожалуйста, приготовьтесь указать номер модели и серийный номер.

Форма приема обращений находится внизу страницы: <https://morphyrichards.ru/servis>

Телефон в России: 8 (800) 777-36-24

Если у вас есть какие-либо вопросы или комментарии, или вы хотите получить больше информации о продуктах Morphy Richards, обратитесь к нам онлайн:

Блог: <https://morphyrichards.ru/blog>

Сайт: <https://morphyrichards.ru>

Дополнительная гарантия в 2 года

Ваша стандартная гарантия 1 год продлевается еще на 12 месяцев при регистрации устройства в течение 30 дней с момента покупки. Чтобы получить 2 года гарантии, зарегистрируйтесь на странице: <https://morphyrichards.ru/register>

Примечание: каждое устройство требует индивидуальной регистрации.

Обратите внимание, что 2-летняя гарантия действует только на территории Российской Федерации, Англии и Ирландии.

Стандартная гарантия в 1 год

Гарантия действительна, только если прибор используется в соответствии с прилагаемой инструкцией.

Важно сохранить чек розничного продавца в качестве доказательства покупки. Рекомендуем скрепить чек, гарантийный талон и хранить их вместе.

Серийный номер изделия и номер модели указан в маркировке каждого продукта.

Все продукты Morphy Richards прошли индивидуальную проверку качества перед выходом с фабрики. В маловероятном случае обнаружения неисправности прибора обратитесь в ближайший сервисный центр: <https://morphyrichards.ru/servis>

В соответствии с исключениями, изложенными ниже (см. следующий пункт), неисправный прибор будет отремонтирован или заменен, и передан обратно покупателю.

Исключения

Производитель не несет ответственности в соответствии с условиями гарантии, если:

1. Прибор имеет механические повреждения, вызванные грубым силовым воздействием, произошедшем в процессе эксплуатации устройства.
2. Неисправность была вызвана неправильным использованием, небрежным использованием или использованием, противоречащим рекомендациям изготовите

ля, или если неисправность была вызвана скачками напряжения или повреждением при транспортировке.

3. Неисправность была вызвана воздействием воды на электронные компоненты.
4. Неисправность была вызвана использованием электрического тока с отличными от рекомендованных характеристиками.
5. Был проведен самостоятельный ремонт или ремонт неуполномоченными лицами.
6. Прибор использовался в прокате или в целях не бытового применения.
7. Прибор был приобретен уже бывшим в употреблении.
8. Производитель оставляет за собой право не осуществлять какой-либо вид обслуживания по гарантии по своему усмотрению.
9. Настоящая гарантия не предоставляет никаких прав, кроме тех, которые явно изложены выше, и не покрывает никаких претензий в отношении косвенных потерь или ущерба.

Гарантийный талон

Название оборудования:	Суповарка Morphy Richards
Модель:	501021
Дата продажи:	От даты чека*
Срок гарантийной поддержки:	12 мес.**

* Дата начала гарантии устанавливается датой чека продавца.

** Чтобы получить дополнительную гарантию еще на 12 мес. зарегистрируйте устройство на странице <https://morphyrichards.ru/register>

*** Талон действителен при предъявлении кассового или товарного чека.

Условия предоставления гарантии

1. Гарантийный ремонт оборудования производится при предъявлении клиентом гарантийного талона, кассового или товарного чека, в котором указан продавец, наименование товара, дата продажи. Актуальный список сервисных центров: <https://morphyrichards.ru/servis>
2. Доставка оборудования, подлежащего гарантийному ремонту, в сервисную службу и обратно осуществляется клиентом самостоятельно и за свой счет, если иное не оговорено в дополнительных письменных соглашениях.
3. Гарантийные обязательства не распространяются на материалы и детали, считающиеся расходными в процессе эксплуатации.

Morphy Richards Ltd.

Талбот Роуд, Мексборо, Южный Йоркшир, S64 8AJ,
Великобритания

М.П.

Организация, уполномоченная изготовителем на принятие претензий от потребителей в Российской Федерации:

ООО «Авакс», Российская Федерация, 115114,
г. Москва, Павелецкая набережная, 2с2.

Изготовитель: Morphy Richards Ltd.

Юридический адрес изготовителя: Талбот Роуд, Мексборо,
Южный Йоркшир, S64 8AJ, Великобритания

Страна изготовителя: Китай

Импортер: ООО «Авакс»

Адрес импортера: 115114, г.Москва, Павелецкая набережная, 2с2.

Предназначено для бытового использования. Товар сертифицирован.

Организация, уполномоченная изготовителем на принятие претензий от потребителей: ООО «Авакс», Российская Федерация, 115114, г. Москва, Павелецкая набережная, 2с2. Дополнительную информацию по местонахождению организаций, уполномоченных изготовителем (продавцом) на принятие претензий и производящих техническое обслуживание, Вы можете получить по телефону 8 (495) 481-2282 с 9:00 до 17:00 (ежедневно, время московское).