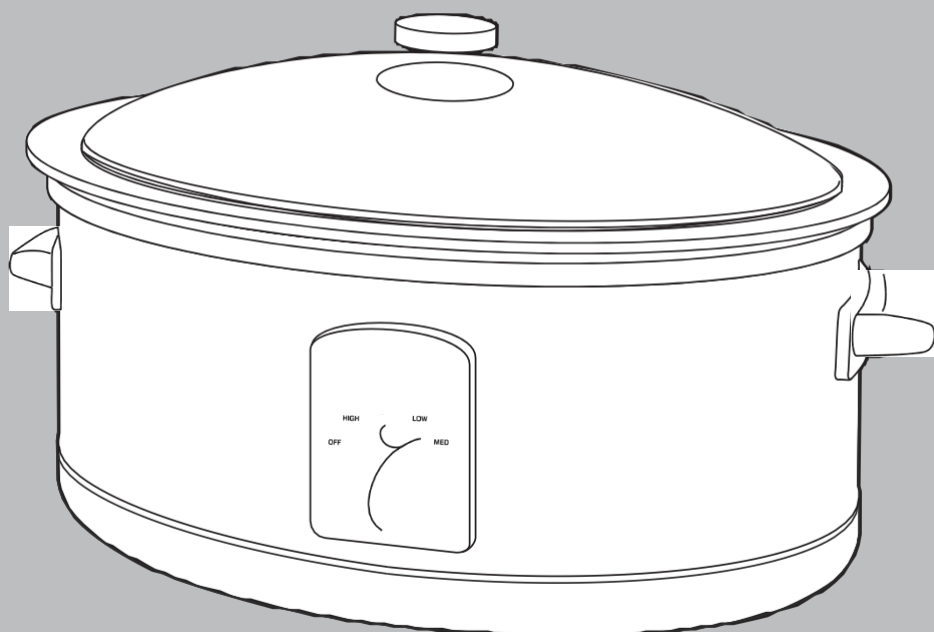


Slow Cooker

Przeczytaj i zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości



Zasady bezpieczeństwa

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania zdroworozsądkowych zasad bezpieczeństwa. Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż, jeżeli korzystają z niego pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego używania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub nie mające doświadczenia ani wiedzy, jeżeli korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego używania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować potencjalne obrażenia.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych. Nie nadaje się do użytku w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Umiejscowienie

- Urządzenie należy zawsze umieszczać z dala od krawędzi blatu roboczego.
- Korzystaj z urządzenia na twardej, płaskiej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz lub w pobliżu wody.
Przewód zasilający
- Przewód zasilający powinien swobodnie, bez naprężeń sięgać od gniazdka do urządzenia.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał nad krawędzią blatu, gdzie dziecko mogłoby go dosięgnąć.
- Przewód nie powinien opierać się na urządzeniu ani dotykać gorących powierzchni, gdyż może to spowodować jego uszkodzenie.

Inne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Nie włączaj wolnowaru, jeśli garnek jest pusty.
- Przed zanurzeniem w wodzie należy odczekać, aż szklana pokrywa i garnek ostygną.
- Nigdy nie gotuj bezpośrednio w podstawie urządzenia. Zawsze korzystaj z wyjmowanego naczynia do gotowania.
- Nie włączaj urządzenia bez umieszczonego w nim garnka.
- Przed wyjęciem garnka należy wyłączyć podstawę.
- Nie należy używać garnka ani szklanej pokrywy, jeśli są pęknięte lub wyszczerbione.
- Nie należy włączać urządzenia, gdy jest odwrócone do góry nogami lub położone na boku.
- Szklana pokrywa i garnek do gotowania są delikatne. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie.

- Używanie przystawek lub narzędzi niezalecanych przez firmę Morphy Richards może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Nie umieszczaj wolnowaru na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku.
- Powierzchnia elementu grzejnego bezpośrednio po użyciu kumuluje ciepło resztkowe.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, przed założeniem lub zdjęciem przystawek oraz przed czyszczeniem.

Bezpieczeństwo osobiste

- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy dotykać górnej części urządzenia lub innych gorących części podczas lub bezpośrednio po użyciu. Używaj uchwytów lub pokręteł.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać podstawy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innym płynie.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Podczas otwierania lub zdejmowania pokrywy i przenoszenia gorącego urządzenia korzystaj z rękawic kuchennych lub ściereczki
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorące potrawy, wodę lub inne gorące płyny. liquids.
- **Wymagania elektryczne**
Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem sieci elektrycznej w Twoim domu.
Jeżeli bezpiecznik we wtyczce sieciowej wymaga wymiany, należy zamontować bezpiecznik 3 amperowy BS1362.

OSTRZEŻENIE: To urządzenie musi być uzziemione

Wstęp

Dziękujemy za zakup wolnowaru Morphy Richards.

Twój wolnowar pozwoli Ci na stworzenie szerokiego wyboru dań, od zup po gulasze, a nawet desery.

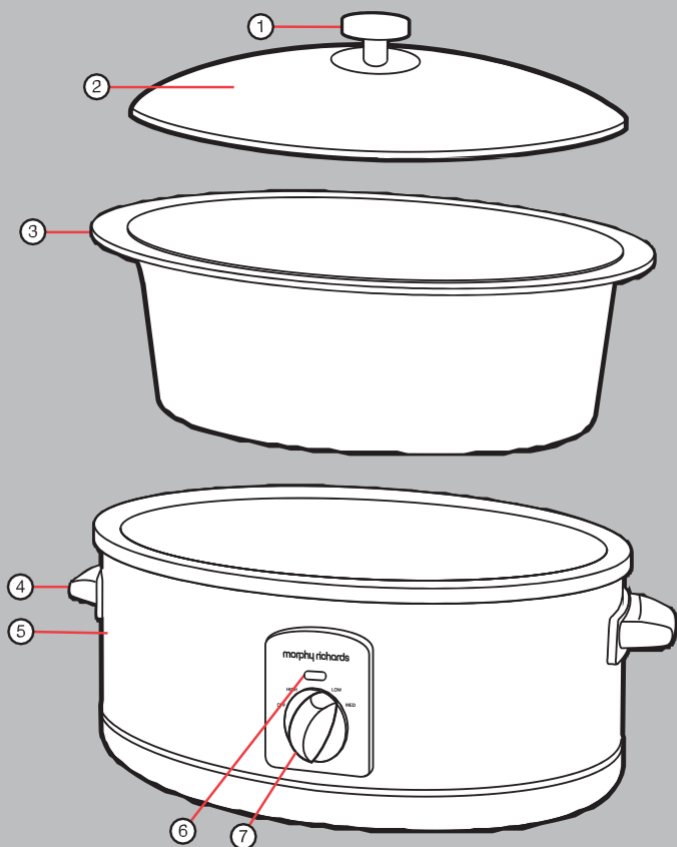
Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed pierwszym użyciem wolnowaru.

Zamieściliśmy kilka pomysłów na przepisy, które pomogą Ci zacząć.

Spis treści

Zasady bezpieczeństwa.....	2
Wstęp.....	3
Budowa wolnowaru	4
Przed pierwszym użyciem	5
Korzystanie z wolnowaru	5
Postępowanie z pokrywą szklaną i garnkiem.....	6
Żywność do powolnego gotowania	6
Porady dotyczące powolnego gotowania.....	6
Pielęgnacja pokrywy i garnka	7
Pielęgnacja i czyszczenie	7
Notes	8
Przepisy	9
Zupy	10
Drób	11
Mięso	13
Desery.....	22
Kontakt.....	23
Gwarancja	24

Budowa wolnowaru



Objaśnienia symboli

- (1) Uchwyt pokrywy
- (2) Szkłana pokrywa
- (3) Garnek do gotowania
- (4) Jednostka bazowa
- (5) Uchwyty
- (6) Dioda sygnalizacyjna
- (7) Pokrętko sterujące

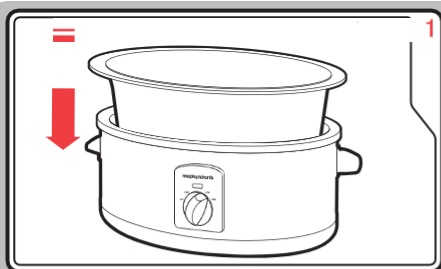
Przed pierwszym użyciem

Umyj pokrywę (2) i garnek do gotowania (3) w gorącej wodzie z detergentem. Wypłucz i wysusz.

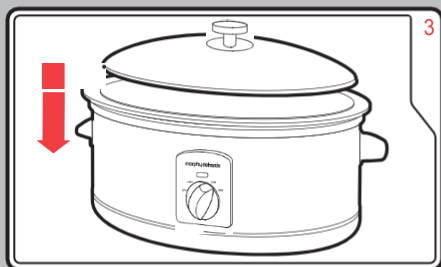
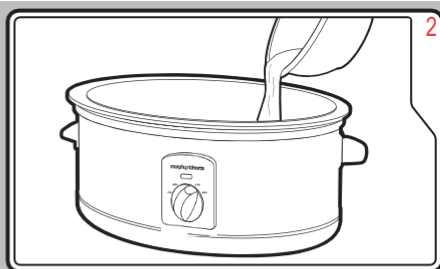
Uwaga

OSTRZEŻENIE: Garnek do gotowania (3) i boki podstawy (5) będą bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas obsługi należy zawsze używać rękawic kuchennych.

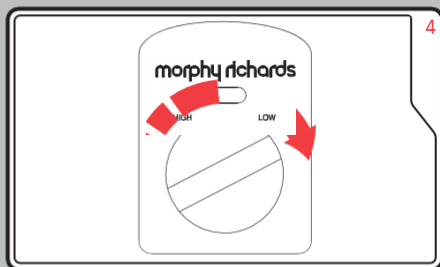
Korzystanie z wolnowaru



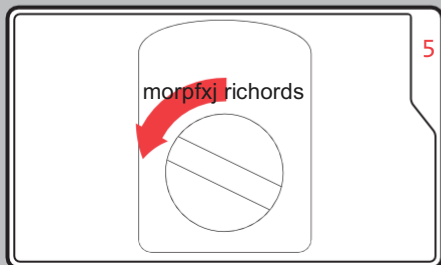
Włóż garnek do gotowania (3) do podstawy (5). Dodaj składniki do garnka do gotowania. Zalecamy obsmażenie mięsa na patelni przed włożeniem go do naczynia do gotowania, aby uzyskać lepszy smak.



Nałóż szklaną pokrywę (2) na garnek do gotowania.



Na pokrętle sterowania (7) wybierz tryb gotowania High lub Low, aby rozpocząć gotowanie. Zapali się lampka kontrolna (6). Czas gotowania można sprawdzić w przepisie.



Po zakończeniu gotowania przekręć pokrętkę sterującą do pozycji Off.

Obsługa szklanej pokrywy

Podczas zdejmowania szklanej pokrywy (2) należy przechylić ją tak, aby otwór był skierowany w stronę

Produkty do powolnego gotowania

przeciwną do użytkownika, aby uniknąć poparzenia przez uwalniającą się parę.

Uchwyt (1), szklana pokrywa (2) podstawa (5) i garnek (3) nagrzewają się podczas gotowania. Podczas gotowania należy zawsze używać rękawic kuchennych.

Większość produktów nadaje się do powolnego gotowania, jednak istnieje kilka wskazówek, których należy przestrzegać;

Upewnij się, że wszystkie mrożone składniki zostały dokładnie rozmrożone przed gotowaniem.

Warzywa korzeniowe należy pokroić na małe, równe kawałki, ponieważ ich gotowanie trwa dłużej niż gotowanie mięsa. Upewnij się, że warzywa korzeniowe są zawsze umieszczane na dnie naczynia do gotowania (3), a wszystkie składniki są zanurzone w płynie.

Przed gotowaniem należy usunąć cały nadmiar tłuszczu z mięsa, ponieważ powolne gotowanie nie pozwala na odparowanie tłuszczu.

W przypadku adaptacji istniejącego przepisu z gotowania konwencjonalnego może być konieczne zmniejszenie ilości używanego płynu. Płyn nie odparuje z wolnowaru w takim samym stopniu, jak w przypadku gotowania tradycyjnego.

Nigdy nie należy pozostawiać w wolnowarze nieugotowanej żywności w temperaturze pokojowej.

Nie należy używać wolnowaru do odgrzewania potraw.

Nieugotowaną fasolę kidney należy namoczyć przez noc i gotować przez co najmniej 10 minut w celu usunięcia toksyn przed gotowaniem w wolnowarze.

Użyj termometru do mięsa podczas przygotowywania w wolnowarze pieczeni, szynki lub całego kurczaka, aby upewnić się, że są już gotowe do spożycia.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać wolnowaru do odgrzewania żywności.

Przydatne wskazówki

Aby uzyskać najlepsze rezultaty wypełnij wolnowar co najmniej do połowy.

Powolne gotowanie zatrzymuje wilgoć. Jeśli chcesz zmniejszyć ilość płynu, zdejmij pokrywę po zakończeniu gotowania i ustaw pokrętko sterowania na "HIGH". Nadmiar płynu odparujesz poprzez gotowanie przez 30 do 45 minut.

Gotując zupy pozostaw 5 cm odstępu między brzegiem garnka (3), a powierzchnią potrawy.

Zdejmowanie szklanej pokrywy (2) podczas pracy urządzenia powoduje ucieczkę ciepła, co zmniejsza wydajność i wydłuża czas gotowania. Jeśli chcesz zamieszać lub dodać składniki, należy za każdym razem, gdy zdejmowana jest szklana pokrywa (2) wydłużyć czas gotowania o 10-15 minut. Lid.

- Many Na szybkość gotowania wpływ może mieć wiele czynników, w tym zawartość wody i tłuszczu, temperatura początkowa potrawy oraz wielkość porcji. Przed podaniem należy sprawdzić, czy potrawa jest odpowiednio ugotowana.
 - Wiele przepisów wymaga kilku godzin gotowania. Jeśli nie masz czasu na przygotowanie jedzenia rano, przygotuj je poprzedniego dnia i przechowuj je w przykrytym pojemniku w lodówce. Umieść potrawę w garnku do gotowania (3) i dodaj płyn/bulion. W większości przepisów z tej książki, składniki mięsne są najpierw przyrumieniane, aby poprawić ich wygląd i smak.
 - Jeśli brakuje Ci czasu i wolisz pominąć etap obsmażania, po prostu dodaj mięso i inne składniki do wolnowaru i zalej je wrzącym płynem. Wydłuż podany w przepisie czas gotowania w następujący sposób: Ustawienie High +1 godz., ustawienie Medium +1-2 godz., ustawienie Low +2-3 godz.
 - Większość przepisów na dania mięsne i warzywne wymaga 8-10 godzin gotowania w trybie Low, 6-8 godzin na poziomie Med lub 4-6 godzin na poziomie High.
 - Niektóre składniki nie nadają się do powolnego gotowania. Makaron, owoce morza, mleko i śmietanę należy dodawać pod koniec przygotowywania potrawy.
 - Produkty pokrojone na małe kawałki gotują się szybciej. Żeby w pełni zoptymalizować potencjał wolnowaru, warto metodą "prób i błędów", sprawdzić kilka wariantów krojenia składników (3).
 - Wszystkie składniki potrawy powinny być pokryte płynem lub sosem. W oddzielnym garnku lub dzbanku przygotuj płyn lub sos i zalej nimi potrawę w garnku do gotowania (3).
 - Podczas gotowania dużych porcji mięsa, szynki, drobiu itp. ważna jest ich wielkość i kształt. Staraj się, aby mięso znajdowało się w 2/3 dolnej części garnka. W razie potrzeby przekrój na dwa kawałki. Łączna waga nie powinna przekraczać maksymalnego limitu 1kg (3,5L) lub 1,5kg (6,5L)
- W przypadku szynki i szpondra napełnij naczynie gorącą wodą tak, aby sięgała do 2/3

wysokości mięsa. W przypadku wołowiny, wieprzowiny lub drobiu woda powinna sięgać do 1/3 wysokości mięsa.

Po ugotowaniu potrawy należy wyłączyć wolnowar i pozostawić potrawę przykrytą pokrywką. W garnku ceramicznym będzie wystarczająco dużo ciepła, aby potrawa była gorąca przez 30 minut. Jeśli konieczne jest dłuższe utrzymywanie ciepła, należy przełączyć na ustawienie Low (niskie).

Możesz wstępnie zrumienić mięso i cebulę na patelni, aby zachowały soczystość. W ten sposób można również zmniejszyć zawartość tłuszczu, jeśli nie dodasz go do garnka ceramicznego. Nie jest to konieczne, jeśli czas jest ograniczony, ale poprawia smak.

Nie pozwól, aby garnek stał w wodzie przez dłuższy czas (możesz zostawić wodę w garnku do namoczenia).

W podstawie naczynia ceramicznego znajduje się obszar, który ze względów produkcyjnych musi pozostać nieszkliwiony. Ten nieszkliwiony obszar jest porowaty, dlatego będzie nasiąkał wodą, czego należy unikać.

Z powodu normalnego zużycia w trakcie użytkowania produktu, zewnętrzna powierzchnia może zacząć wyglądać na spękaną.

Nie nagrzewaj wstępnie wolnowaru.

Pielęgnacja i czyszczenie

Wyłącz wolnowar i odłącz go od zasilania. Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

- Do czyszczenia nie używaj metalowych przyborów ani środków ściernych.
- Zdejmij szklaną pokrywę (2) i garnek do gotowania (3) i umyj w gorącej wodzie z detergentem.
- Przetrzyj boki jednostki bazowej wilgotną szmatką.
- Garnek do gotowania (3) i szklana pokrywa są przystosowane do mycia w zmywarce.

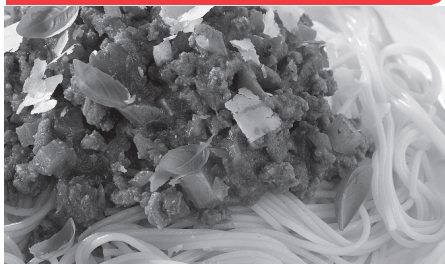
NIE ZANURZAJ W WODZIE JEDNOSTKI BAZOWEJ

Pielęgnacja pokrywy i garnka

- Aby zapewnić trwałość szklanej pokrywy (2) i garnka (10) należy obchodzić się z nimi ostrożnie.
- Unikaj nagłych, ekstremalnych zmian temperatury szklanej pokrywy (2). Na przykład nie wkładaj gorącej pokrywy do zimnej wody lub nie kładź na mokrej powierzchni.
- Unikaj uderzania szklaną pokrywą (2) o twarde powierzchnie
- Nie używaj szklanej pokrywy (2), jeśli jest wyszczerbiona, pęknięta lub mocno porysowana.
- Nie należy używać ściernych środków czyszczących ani metalowych zmywaków.
- Nigdy nie podgrzewać garnka (3), gdy jest pusty, a w przypadku smażenia lub przyrumieniania dodawaj mięso, gdy tylko olej będzie gorący.
- Nigdy nie umieszczaj szklanej pokrywy (2) ani garnka (3) na grillu, w piekarniku, w kuchence mikrofalowej lub tosterze.

Nigdy nie kładź pokrywy bezpośrednio na palniku lub płycie grzewczej.

Przepisy



Przepisy zostały opracowane i przetestowane przez firmę Morphy Richards do wykorzystania w Twoim Slow Cookerze.

Należy pamiętać, że w przepisach znajdują się dwie listy składników dla różnych wielkości wolnowarów.

Czasy gotowania podane w poniższych przepisach dotyczą ustawienia średniego. Jeśli chcesz wydłużyć lub skrócić czas gotowania, zapoznaj się z poniższą instrukcją. Należy pamiętać, że podane czasy gotowania są jedynie orientacyjne i mogą się różnić w zależności od rodzaju potrawy i indywidualnych upodobań.

Na przykład, jeśli w przepisie podano, że należy gotować potrawę przez 4-6 godzin w trybie Medium (średni), a czas gotowania ma być krótszy, należy wybrać tryb High (wysoki), co spowoduje skrócenie czasu gotowania do 3-4 godzin. Aby wydłużyć czas gotowania, należy wybrać tryb Low (niski), co spowoduje wydłużenie czasu gotowania do 6-8 godzin.

Czas gotowania

Cook on Low

- 8-10 godzin

Cook on Medium

- 6-8 godzin

Cook on High

- 5-6 godzin

Zupy

Zupa minestrone

Składniki:

55g 120g	masła boczek, drobno pokrojonego
2 duże cebule, posiekane 2	ząbki czosnku, posiekane
4 500g	łodygi selera naciowego, pokrojone ziemniaków pokrojonych w kostkę
2 duże marchewki pokrojone w plasterki 4	liście kapusty, poszatkowane pomidory, obrane ze skóry i pokrojone
4 duże	bulionu drobiowego koncentratu pomidorowego sosu Worcestershire posiekanej natki pietruszki Makaronu muszelki sera parmezan
2.25L • 3 łyżki • 3 łyżeczki • 2 łyżki	
• 150g • 3 łyżki • Sól i pieprz do smaku	

Przygotowanie:

- 1 Na patelni roztop masło i podsmaż boczek oraz warzywa do miękkości.
- 2 Przełóż do naczynia do gotowania i dodaj bulion.
- 3 Dodaj pozostałe składniki z wyjątkiem natki pietruszki, makaronu i parmezanu. Dokładnie wymieszaj.
- 4 Przykryj szklaną pokrywą i gotuj przez około 4-6 godzin.
- 5 Dodaj makaron i natkę pietruszki na około 45 minut przed podaniem.
- 6 Po ugotowaniu, dopraw do smaku i posyp startym parmezanem tuż przed podaniem. Podawaj z chrupiącym francuskim pieczywem.

Zupa z soczewicy

Składniki:

200g	Wędzonego boczku, posiekanego
2 duże 4 4	cebule posiekane, marchewki cienko pokrojone Łodygi selera, pokrojone
400g 800g 2L	Czerwonej soczewicy Pomidory krojone z puszki
4 łyżeczki 1	Bulionu drobiowego Sosu Worcestershire
2 łyżeczki 3 łyżki 3 łyżeczki 2 łyżki	Liść laurowy Bazylii Posiekanej natki pietruszki, Sosu Worcestershire Natka pietruszki, posiekana Gałka muszkatałowa Sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Na patelni delikatnie podsmaż boczek, aż wytopi się tłuszcz
- 2 Dodaj cebulę, marchewkę i seler, a następnie smaź do miękkości.
- 3 Dodaj pozostałe składniki z wyjątkiem natki pietruszki i doprowadzić do wrzenia. Gotuj na wolnym ogniu przez 2 minuty.
- 4 Przełóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 4-8 godzin.
- 5 Zupę możesz zmiksować na krem
- 6 Posyp natką pietruszki Podawaj z chrupiącym francuskim pieczywem.

Zupa warzywna

Składniki:

60g	Masła	Mieszanki warzyw, np. ziemniaki, cebula, marchew, pasternak, seler, pory, pomidory
2.2kg		
60g	Mąki	
2L	Bulionu	
2tsp	Ulubionych ziół	
Sól i pieprz do smaku		

Przygotowanie:

- 1 Wszystkie warzywa obierz, umyj i pokrój w kostkę lub plasterki.
- 2 Na patelni rozpuść masło i delikatnie podsmażaj warzywa przez 2-3 minuty.
- 3 Dodaj gorący bulion. Dobrze wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Dopraw do smaku i dodaj mieszankę ziół.
- 4 Przelóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 6-8 godzin.
- 5 Ostudź i zmiksuj zupę, a następnie ponownie podgrzej na kuchence i zagęść mąką.

Drób

Kurczak paprykowy

Składniki:

8	Udek z kurczaka masła mąki cebule drobno posiekane marchewek, pokrojonych w plasterki
60g	
60g	
4 duże	
6	
2	Zielone papryki, oczyszczone z nasion i , pokrojone
3 łyżki	mielonej papryki
3tsp	koncentratu pomidorowego
◦ 1 litr	bulionu
◦	drobiowego

Sól i pieprz do smaku

Method:

- 1 Oczyszczyć, wytrzeć i osuszyć kurczaka, obtoczyć w mące z przyprawami. Na patelni usmażyć kurczaka na maśle, aż cały się zrumieni.
- 2 Dodaj cebulę i marchew i smażyć do miękkości.
- 3 Dodaj pieprz, paprykę, przecier pomidorowy i pozostałą mąkę, dobrze wymieszaj.
- 4 Stopniowo dodawaj bulion z kurczaka. Doprowadź do wrzenia i dopraw do smaku.
- 5 Przelóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 4-7 godzin.

5

Kurczak w białym winie

Składniki:

- 8 udek z kurczaka, bez skóry
- 75 g masła
- 2 duże cebule, drobno posiekane
- 250 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
- 3 łyżki mąki kukurydzianej
- 1L białego wytrawnego wina
- 3 łyżki mieszanki ziół
- 2 żółtka jaj
- 9 łyżek śmietany
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Delikatnie podsmaż na maśle kawałki kurczaka, aż się zrumienią i obsmaż ze wszystkich stron.
- 2 Dodaj cebulę i smaź, aż zmięknie, ale nie zbrązowieje. Dodaj grzyby i gotuj przez minutę na małym ogniu.
- 3 Wymieszaj mąkę kukurydzianą z niewielką ilością wina. Wlej do garnka pozostałe wino, dodaj mąkę rozrobioną z winem, mieszankę ziół i przyprawy. Doprowadź do wrzenia, stale mieszając, aż do zgęstnienia.
- 4 Przelóż do garnka do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 5-8 godzin.
- 5 Tuż przed podaniem ubij żółtka i śmietanę. Dodaj kilka łyżek gorącego płynu z garnka i dobrze wymieszaj. Wlej tę mieszankę do garnka i mieszaj, aż sos zgęstnieje.

Kurczak po karaibsku

Składniki

- 3 łyżki oleju roślinnego
- 2 duże cebule, posiekane
- 4 seler naciowy, posiekany
- 3 marchewki, obrane i pokrojone w kostkę
- 500 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
- 2 czerwone papryki, pozbawione nasion i pokrojone w plasterki
- 8 udek z kurczaka, bez skóry
- 400 g brzoskwiń z puszki, pokrojonych w plasterki
- 400 g kawałków ananasa z puszki
- 10 łyżek mąki kukurydzianej
- 3 łyżki papryki
- 3 łyżki sosu sojowego
- 3 łyżki sosu Worcestershire
- 8 łyżek octu słodowego/winnego
- 1L wrzącej wody
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Na patelni usmaż cebulę, seler, marchewkę, pieczarki i paprykę.
- 2 Doda kawałki kurczaka i obsmaż ze wszystkich stron.
- 3 Odsącz brzoskwinie i ananasa (zachowując sok osobno). Dodaj owoce na patelnię.
- 4 Aby przygotować sos, wymieszaj mąkę kukurydzianą i paprykę z sosem sojowym, sosem worcestershire, octem i pozostałym sokiem. Dopraw do smaku.
- 5 Dodaj sos do garnka z gotującą się wodą i doprowadź do wrzenia, cały czas mieszając.
- 6 Przelóż składniki do wolnowaru, przykryj pokrywką i gotuj przez około 5-7 godzin.

Zapiekanka z kurczakiem i pieczarkami

Składniki:

8	Ćwiartek z kurczaka
75g	Masła
3 łyżki	Mąki
2 duże	Cebule, drobno posiekane
3	Łodygi selera, cienko pokrojone
500g	Pieczarki, cienko pokrojone
2	Ząbki czosnku, rozgniecione
1L	Bulionu z kurczaka
7 łyżek	Śmietany (opcjonalnie)

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Kurczaka obtocz w mące, włóżna patelnię i smaż na maśle na złoty kolor ze wszystkich stron.
- 2 Dodaj cebulę i seler i delikatnie podsmażaj, aż zmiękną, ale nie zbrązowieją. Dodaj grzyby i czosnek, wymieszaj z bulionem. Doprowadź do wrzenia i dopraw do smaku..
- 3 Przelóż do wolnowaru i dopilnuj, aby kurczak i warzywa były zanurzone w bulionie.
- 4 Przykryj pokrywką i gotuj przez około 7 godzin. Przed podaniem dodaj śmietanę.

Fricassee z indyka

Składniki:

8 porcji	indyka
2 duże	cebule, drobno posiekane
4	Masło
500 g	grzybów, pokrojonych w plasterki
2	Bouquet garni
8	Wywar
1 łyżka	mąki kukurydzianej
3 łyżki	mleka

Skórka z cytryny
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 In a pan, gently fry the onions in the butter until softened but not browned. Cube the turkey meat and add to the pan.
- 2 Add the remaining ingredients, except the milk and cornflour, and bring to the boil.
- 3 Transfer to the Cooking Pot and cover with the Lid. Cook for approximately 4-6 hours.
- 4 Remove the bouquet garni and lemon half an hour before serving.
- 5 Pour the liquid into a pan. Blend the cornflour with the milk and pour into the pan. Stir well and leave to thicken.

Mięso

Wołowina z Nowej Anglii

Składniki:

1,5 kg mięsa wołowego
1 Bouquet garni
(pietruska, tymianek i liść laurowy)
1/2 łyżka tymianku
1/2 łyżka czarnego pieprzu
8 szalotek
400g Marchew pokrojona w plasterki
200g Brukiew, pokrojona w kostkę
Wrząca woda (wystarczająca do przykrycia warzyw)

Wołowina z papryką

Składniki:

- 1,5 kg wołowiny
- 75g mąka wymieszana z przyprawami
- 4 duże cebule, posiekane
- 2 rozgniecione ząbki czosnku
- 75 g tłuszczu
- 1 kg pomidorów
- 1 L Brązowy bulion
- 3 łyżki papryki
- 3 łyżki przecieru pomidorowego
- 4 liście laurowe
- 3 łyżki mieszanki ziół
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Zrumień mięso wołowe na patelni.
- 2 Umieść warzywa w dolnej części naczynia do gotowania. Umieść wołowinę na warzywach.
- 3 Dodaj tyle wrzącej wody, aby przykryła warzywa.
- 4 Dobrze dopraw i przykryj szklaną pokrywką.
- 5 Gotuj przez około 5-7 godzin.
- 6 Wyjmij mięso z wolnowaru za pomocą łyżki cedzakowej i pozostaw do ostygnięcia na 10 minut. Płyn z gotowania można zagęścić mąką kukurydzianą, aby uzyskać sos.

WAŻNE: Kupując porcję mięsa, należy upewnić się, że zmieści się ona do wolnowaru, tak aby po przykryciu płynem znajdowała się jeszcze 2,5 cm poniżej krawędzi.

Kształt mięsa jest równie ważny jak jego waga.

Przygotowanie:

- 1 Mięso pokrój w kostkę i obtocz w mące z przyprawami.
- 2 Na patelni podsmaż cebulę i czosnek, aż zmiękną, następnie dodaj mięso i kontynuuj smażenie, aż mięso lekko się zrumieni.
- 3 Pomidory obierz ze skóry i drobno posiekaj, dodaj do mięsa wraz z bulionem, przecierem pomidorowym (wymieszany z papryką), liśćmi laurowymi i mieszanką ziół. Dopraw do smaku i doprowadź do wrzenia.
- 4 Przełóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 5-8 godzin.
- 5 Przed podaniem usuń liście laurowe i w razie potrzeby zagęść sos.

Wołowina w czerwonym winie

Składniki:

- 3 łyżki oleju
- 2 duże cebule posiekane
- 1,5 kg wołowiny, pokrojonej w kostkę
- 16 czarnych oliwek
- 2 ząbki czosnku, rozgniecione (opcjonalnie)
- 10 pomidorów bez skórki, grubo posiekane
- 800 g pieczarek
- 1 l czerwonego wytrawnego wina
- 2 liście laurowe
- świeżo posiekana natka pietruszki
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Na patelni delikatnie podsmaż cebulę na oleju, aż zmięknie. Dodaj wołowinę i zrumień mięso ze wszystkich stron.
- 2 Dodaj wszystkie pozostałe składniki z wyjątkiem papryki i doprowadź do wrzenia.
- 3 Przelóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 4-8 godzin.
- 4 Przed podaniem usuń liść laurowy i posyp natką pietruszki.

Gulasz węgierski

Składniki:

- 1kg Wołowiny, pokrojonej w kostkę
- 75g mąki wymieszanej z przyprawami
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 2 duże cebule, drobno posiekane
- 1 papryka pozbawiona nasion i posiekana
- 2 marchewki, obrane i posiekane
- 2 łodygi selera naciowego, posiekane
- 3 łyżki mielonej papryki
- 5 łyżek przecieru pomidorowego
- 5 łyżek mieszanki ziół
- 400ml wywaru wołowego
- 400g pomidorów z puszki grubo posiekanych
- 400ml czerwonego wina (opcjonalnie)
- 3 łyżki sosu Worcestershire
- szczypta startej gałki muszkatołowej
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Mięso obtocz w przyprawionej mące. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż cebulę, paprykę, marchewkę i seler do miękkości.
- 2 Dodaj mięso i smaż, aż się zrumieni.
- 3 Dodaj paprykę, przecier pomidorowy, gałkę muszkatołową, mieszankę ziół oraz przyprawy i gotuj przez kolejne 2 minuty.
- 4 Dodaj bulion, pomidory, czerwone wino i sos Worcestershire. Doprowadzić do wrzenia.
- 5 Przelóż do wolnowaru i przykryj pokrywką.
- 6 Gotuj przez ok. 5-7 godzin.

Chilli Con Carne

Składniki:

3 łyżki oleju roślinnego
2 duże cebule, posiekane
4 ząbki czosnku, rozgniecione
1 zielona papryka, pozbawiona pestek i posiekana
1 kg mielonej wołowiny
800 g krojonych pomidorów z puszki
3 łyżki chili w proszku
3 łyżki mąki
3 łyżki brązowego cukru
7 łyżek przecieru pomidorowego
800g czerwonej fasoli kidney z puszki (odsączonej)
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Cebulę, czosnek i paprykę podsmaż na patelni do miękkości. Dodaj mieloną wołowinę i smaż, aż lekko się zrumieni.
- 2 Wymieszaj chili w proszku, mąkę, brązowy cukier i przecier pomidorowy. Wymieszaj pomidory, pastę chili i przyprawy.
- 3 Przełóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 3-7 godzin.
- 4 Na godzinę przed podaniem dodać fasolę kidney.
- 5 Podawaj z ryżem lub pieczonymi ziemniakami

Ragout wołowe

Składniki:

1,5 kg wołowiny
300g nerek
3 łyżki mąki
4 duże cebule, pokrojone na ćwiartki
1L Gorącego wywaru wołowego
400 ml czerwonego wina
5 łyżek przecieru pomidorowego
2 łyżki sosu Worcestershire
225g pieczarek

Przygotowanie:

- 1 Używając ostrego noża, pokrój wołowinę w kostkę o boku 2,5 cm. Pokrój nerki na kawałki wielkości kęsa. Obtocz wołowinę w mące.
- 2 Umieścić w rondlu z cebulą, bulionem, winem i przecierem pomidorowym. Doprowadź do wrzenia.
- 3 Dodaj sos worcestershire i dopraw.
- 4 Przełóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 5-7 godzin.
- 5 Na godzinę przed podaniem dodaj pieczarki. Ten przepis można wykorzystać jako podstawę do przygotowania wołowiny i nerek

Curry z wołowiny

Składniki

5 łyżek oleju
2 duże i pokrojone w plastry jabłka, obrane i wydrążone
4 duże cebule, posiekane
1,5 kg wołowiny pokrojonej w kostkę
5 łyżek curry w proszku
5 łyżek mąki
1L bulionu wołowego
5 łyżek chutney z mango
125g sułtanki
400g pomidorów z puszki, posiekanych
2 łyżki soku z cytryny
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Jabłko i cebulę usmaż na patelni do miękkości. Obtocz mięso w mące z przyprawami, dodaj na patelnię i smaż do lekkiego zrumienienia.
- 2 Wymieszaj z bulionem i doprowadź do wrzenia. Dodaj pozostałe składniki i ponownie zagotuj.
- 3 Przelóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 4-7 godzin.
- 4 Pod koniec czasu gotowania może być konieczne zagęszczenie sosu.

Sos boloński

Składniki:

1 kg mielonego mięsa wołowego
2 duże cebule, posiekane
4 cienko pokrojone łodygi selera naciowego
2 rozgniecione ząbki czosnku
5 łyżek przecieru pomidorowego
3 łyżki mąki
800 g pomidorów z puszki (wraz z sokiem)
400 ml bulionu wołowego
200g pieczarek, pokrojonych w plasterki
1 łyżka mieszanki ziół
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Zrumień mięso mielone na patelni, nie dodając oleju ani tłuszczu.
 - 2 Kiedy tłuszcz zacznie spływać z mięsa, dodaj cebulę, seler i czosnek.
 - 3 Smaż przez kilka minut, a następnie dodaj przecier pomidorowy.
 - 4 Wymieszaj część soku pomidorowego z mąką, aby uzyskać gładką, lejącą się konsystencję i dodaj do mięsa z pozostałymi pomidorami i sokiem. Doprowadź do wrzenia, stale mieszając, aż zgęstnieje.
 - 5 Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
 - 6 Przelóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 3-8 godzin.
- Uwaga: na wierzchu może pojawić się niewielka "warstwa" z brązowego mięsa. Zniknie ona szybko, jeśli włączymy ją do sosu.

Gulasz wieprzowy

Składniki:

3 łyżki oleju
2 cebule, drobno posiekane
7 łyżek mąki
2 łyżki papryki
1 kg duszonej wieprzowiny, pokrojonej w kostkę
2 czerwone papryki, pozbawione nasion i pokrojone w kostkę
1 łyżka oregano
łyżka przecieru pomidorowego
1L bulionu
kwaśna śmietana lub jogurt
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Na patelni delikatnie podsmaż cebulę na oleju.
- 2 Wymieszaj mąkę, paprykę, sól i pieprz. Obtocz wieprzowinę w przyprawionej mące i dodaj na patelnię, obsmaż z wszystkich stron.
- 3 Dodaj czerwoną paprykę, oregano, przecier i bulion. Doprowadź do wrzenia, stale mieszając, aż do zgęstnienia.
- 4 Przelóż zawartość patelni do wolnowaru. Przykryj szklaną pokrywą.
- 5 Gotuj przez około 4-8 godzin w trybie Medium (średni)..
- 6 Tuż przed podaniem wmieszaj do gulaszu śmietanę lub jogurt.

Orientalna wieprzowina w miodzie

Składniki:

1 kg wieprzowiny
6 łyżek przyprawionej mąki kukurydzianej
6 łyżek oleju kukurydzianego
1 duża cebula, posiekana
2 ząbki czosnku, rozgniecione
2 zielone papryki, pozbawione nasion i posiekane
2x400g krojonych ananasów z puszki, odsączone (zachowaj sok)
8 pieczarek, pokrojonych w plasterki
6 dojrzałych pomidorów, pokrojonych w ćwiartki

Sos

1L bulionu z kurczaka
5 łyżek miodu
3 łyżki sosu sojowego
5 łyżek mąki kukurydzianej
Sok ananasowy (z ananasa z puszki)

Przygotowanie:

- 1 Wieprzowinę pokrój w kostkę i obtocz w mące kukurydzianej wymieszanej z przyprawami. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć czosnek i cebulę.
- 2 Dodaj wieprzowinę i smaź, aż lekko się zrumieni ze wszystkich stron.
- 3 Zmniejsz ogień i dodaj paprykę, ananasa, grzyby i pomidory. Pozostaw na małym ogniu podczas przygotowywania sosu.
- 4 Aby przygotować sos: wymieszaj bulion z kurczaka, miód i sos sojowy. Wymieszaj mąkę kukurydzianą z sokiem ananasowym i dodaj do bulionu.
- 5 Dodaj sos do garnka i mieszaj, doprowadzając do wrzenia.
- 6 Przelóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 5-8 godzin.
- 7 Podawaj z ryżem i świeżymi zielonymi warzywami.

Curry wieprzowe z ananasm

Składniki:

2 kg	wieprzowiny
100g	gulaszowej
2 łyżeczki	mąki
3 łyżki	soli
2	oleju
	duże cebule
	posiekane
3 łyżeczki	curry w proszku
2 łyżki	papryki
1 L	bulionu drobiowego
3 łyżki	mango chutney
3 łyżeczki	sosu Worcester
400g	ananasy krojone z
	puszki wraz z sokiem
4	liście laurowe
Sól i pieprz do smaku	

Przygotowanie:

- 1 Obtocz wieprzowinę w mące i soli. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż mięso. Dodaj cebulę i smaż do miękkości.
- 2 Wymieszaj z curry w proszku i papryką. Dodaj do mięsa, wymieszaj i gotuj przez kilka minut.
- 3 Dodaj pozostałe składniki, doprowadź do wrzenia.
- 4 Przelóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 4-7 godzin.
- 5 Przed podaniem usuń liście laurowe.

Szynka gotowana

Składniki:

1.5kg (max) szynki wieprzowej

Przygotowanie:

- 1 Umyj mięso i usuń nadmiar tłuszczu.
- 2 Włóż szynkę do naczynia do gotowania.
- 3 Umieść garnek w podstawie, zalej szynkę wrzącą wodą tak, aby przykryła mięso.
- 4 Nałóż szklaną pokrywę.
- 5 Gotuj przez około 4-6 godzin w trybie High, 6-8 godzin w trybie Medium lub 8-10 godzin w trybie Low.

Gulasz irlandzki

Składniki:

8 kotletów jagnięcych
4 duże cebule, pokrojone w plasterki
3 łyżki mieszanki ziół
2 duże pasternaki
500g marchwi, grubo pokrojonej
1kg ziemniaków, pokrojonych na ćwiartki
1,5L gorącego wywaru warzywnego
3 pory, pokrojone w plasterki

Przygotowanie:

- 1 Usuń nadmiar tłuszczu z kotletów, a następnie podsmaż je na patelni razem z cebulą.
- 2 Posyp mieszanką ziół. Dodaj pasternak, marchew, ziemniaki, pory i zalej bulionem. Doprowadź do wrzenia.
- 3 Przelóż do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez ok. 5-8 godzin.

Jagnięcina z soczewicą

Składniki:

800g marchwi, pokrojonej w plasterki
225 g pasternaku, pokrojonego w plasterki
2 ząbki czosnku, rozgniecione
2 liście laurowe
250g czerwonej soczewicy, namoczonej przez godzinę
400ml czerwonego wina
1,5kg filetów z udźca jagnięcego, pokrojonych w kostkę
4 łyżki sosu sojowego
300g pieczarki
gałązki pietruszki do dekoracji
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Umieść w wolnowarze marchew, pasternak, czosnek, liść laurowy i odsączoną soczewicę, a następnie dopraw solą i pieprzem.
- 2 Posmaruj mięso sosem sojowym i posyp solą oraz pieprzem
- 3 Wlej wino
- 4 Przykryj pokrywką i gotuj przez około 6-8 godzin.
- 5 30 minut przed końcem dodaj grzyby.
- 6 Przed podaniem usuń liście laurowe i udekoruj natką pietruszki. Podawaj z chrupiącą zieloną sałatą.

Kielbaski z wolnowaru

Składniki:

3 łyżki oleju
1,5 kg kielbasy
2 duże cebule, drobno posiekane
4 marchewki, cienko pokrojone
2 pory pokrojone w plasterki
5 łyżek mąki
1L Wywaru wołowego
5 łyżek chutney
3 łyżki sosu Worcestershire
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Na patelni rozgrzej olej i szybko podsmaż kielbaski ze wszystkich stron.
- 2 Dodaj cebulę, marchew i por i delikatnie podsmażaj, aż zmiękną, ale nie zbrązowieją.
- 3 Wymieszaj z mąką i gotuj na małym ogniu, aż olej zostanie wchłonięty.
- 4 Powoli dodaj bulion i doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając, aż do zgęstnienia.
- 5 Wmieszaj sos worcestershire z chutneyem, pieprzem i solą.
- 6 Przelóż zawartość patelni do wolnowaru i przykryj pokrywką. Gotuj przez około 5-8 godzin.
- 7 Jeśli kielbaski zawierają dużo tłuszczu, jego nadmiar można usunąć z powierzchni gotowego dania za pomocą ręcznika kuchennego.

Wegetariańskie curry

Składniki:

5 łyżek oleju
4 duże cebule posiekane
2 ząbki czosnku, posiekane
5 łyżek curry w proszku
600g soczewicy
2L bulionu warzywnego
3 łyżeczki soku z cytryny
4 marchewki
2 jabłka obrane i posiekane
125 g rodzynek sułtańskich
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

- 1 Na patelni rozgrzej olej. Lekko podsmaż cebulę, marchew i czosnek. Dodaj curry w proszku i mieszając podgrzewaj przez 1 minutę.
- 2 Wymieszaj bulion, sok z cytryny, sól, pieprz i soczewicę. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez 3 minuty.
- 3 Umieść wszystkie składniki w wolnowarze. Wymieszaj jabłka i rodzynek sułtańskie.
- 4 Załóż pokrywę i gotuj przez około 5-8 godzin. Upewnij się, że warzywa są zanurzone w płynie podczas gotowania.

Desery

Rice Pudding

Składniki:

40g masła
150g ryżu
150g cukru
1.5 litra mleka
szczypta gałki muszkatołowej

Przygotowanie:

- 1 Posmaruj masłem boki garnka do gotowania.
- 2 Dodaj wszystkie składniki i dobrze wymieszaj.
- 3 Umieść garnek w podstawie i przykryj szklaną pokrywą.
- 4 Gotuj przez około 3-4 godziny.

Kompot owocowy

Składniki:

500g mieszanki suszonych owoców, np. jabłka, śliwki, gruszki, morele i brzoskwinie
120g rodzynek
35g migdałów w płatkach
5 łyżek cukru pudru
1L wody
5 łyżek likieru Cointreau

Przygotowanie:

- 1 Umieść wszystkie składniki, z wyjątkiem likieru Cointreau, w wolnowarze.
- 2 Ponieważ krążki jabłek mają tendencję do wypływania na powierzchnię i mogą się przebarwiać, umieść je w na samym dole
- 3 Gotuj przez około 5-7 godzin.
- 4 Wyjmij owoce z wolnowaru i pozostaw do ostygnięcia, a następnie przelóż do szklanego naczynia do serwowania.
- 5 Wymieszaj z Cointreau i podawaj schłodzone.

Gruszki w czerwonym winie

Składniki:

500ml mocnego czerwonego wina
(Shiraz/Syrah)
6 twardych gruszek
1 laska cynamonu
1 laska wanili
200ml wody
150g fruktozy
skórka z połowy pomarańczy

Method:

- 1 Ustaw gruszki pionowo w wolnowarze i wlej wino.
- 2 Dodaj pozostałe składniki i gotuj przez 5 godzin.
- 3 Po ugotowaniu wyjmij gruszki, odstaw na bok, a płyn przelej na patelnię i szybko zredukuj o połowę lub do uzyskania konsystencji śmietany. Należy pamiętać, że im dłużej redukujemy płyn, tym słodszy się stanie.
- 4 Podawaj z lodami waniliowymi lub kawałkami sera fromage fraisfrais.

Kontakt

Infolinia

Jeśli masz problem z urządzeniem, zadzwoń na naszą infolinię.

Przed rozmową przygotuj nazwę produktu, numer modelu i numer seryjny, abyśmy mogli szybciej zająć się Twoim zapytaniem.

Tel: 63 220 60 20

Pozostaniemy w kontakcie

Jeśli masz jakieś pytania, komentarze, chcesz poznać wspaniałe wskazówki lub pomysły na przepisy, które pomogą Ci w pełni wykorzystać Twoje produkty, dołącz do nas w Internecie:

Facebook: www.facebook.com/morphyrichardspl

Instagram: www.instagram.com/morphyrichardspl

Website: www.morphyrichardspolska.com.pl

Twoja gwarancja

Należy pamiętać, że 2-letnia gwarancja jest dostępna tylko w Polsce.

Zachowaj dowód zakupu w postaci paragonu wydane przez sprzedawcę. W przypadku wystąpienia usterki w produkcie należy podać następujące informacje. Numery te można znaleźć na podstawie produktu.

Nr modelu.

Nr seryjny.

Wszystkie produkty Morphy Richards są indywidualnie testowane przed opuszczeniem fabryki. Klient/klient końcowy w przypadku ujawnienia wady produktu powinien złożyć reklamację drogą mailową na e-mail: reklamacje@kugana.pl. W mailu powinny znaleźć się następujące informacje: rodzaj sprzętu, opis wady, dokument zakupu klienta końcowego wraz z datą zakupu oraz informację gdzie odesłać naprawiony lub wymieniony produkt. Dział reklamacji prześle odpowiedź na maila i informację, gdzie należy sprzęt wysłać do weryfikacji. Koszty wysyłki sprzętu do weryfikacji ponosi klient/klient końcowy. Czas rozpatrzenia reklamacji liczymy od momentu otrzymania sprzętu do weryfikacji serwisowej oraz pełnej informacji mailowej. W przeciągu 10 dni roboczych nastąpi odesłanie naprawionego sprzętu lub wymiana na nowy. Koszt odesłania sprzętu na wskazany w reklamacji adres ponosi Kugana Sp. z o.o.

Sprzedawca informuje, że w przypadku, kiedy sprzęt okaże się wadliwy z powodu użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi lub nieprawidłowego użytkowania (np.: braku odkamieniania, wad mechanicznych), Sprzedawca może poprosić klienta/klienta końcowego o odbiór reklamowanego sprzętu na jego koszt. Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe zabezpieczenie reklamowanych produktów w transporcie wysyłanych do weryfikacji serwisowej. W przypadku otrzymania sprzętu uszkodzonego mechanicznie w transporcie reklamacja nie będzie mogła być rozpatrzona.

Sprzedawca zastrzega sobie prawo do nierozpatrywania reklamacji gwarancyjnych towarów Morphy Richards zakupionych po za autoryzowaną siecią lub za granicą. Klient końcowy powinien wtedy zwrócić się do firmy, w której zakupił wadliwy produkt.

Z zastrzeżeniem wyłączeń określonych poniżej (patrz: Wyłączenia), wadliwe urządzenie zostanie naprawione lub wymienione na nowe i wysłane zazwyczaj w ciągu 10 dni roboczych od daty jego otrzymania.

Aby kwalifikować się do gwarancji, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.

Wyłączenia

- Naprawa lub wymiana urządzenia nie przysługuje, jeżeli:
- 1 Usterka została spowodowana lub można ją przypisać przypadkowemu użyciu, niewłaściwemu użyciu, zaniedbaniu lub używaniu niezgodnie z zaleceniami producenta lub gdy usterka została spowodowana przepięciami w sieci elektrycznej lub uszkodzeniami powstałymi w transporcie.
 - 2 Urządzenie było używane przy zasilaniu napięciem innym niż podane na produktach.
 - 3 Naprawy próbowały dokonać osoby inne niż pracownicy naszego serwisu (lub autoryzowanego sprzedawcy).
 - 4 Urządzenie było używane do celów innych niż domowe.
 - 5 Urządzenie zostało zakupione z drugiej ręki.
 - 6 Firma Morphy Richards zastrzega sobie prawo do niewykonania jakiegokolwiek rodzaju czynności serwisowych w ramach gwarancji według własnego uznania.
- Niniejsza gwarancja nie przyznaje żadnych innych praw niż te wyraźnie określone powyżej i nie obejmuje żadnych roszczeń z tytułu strat lub szkód wynikowych. Niniejsza gwarancja nie wpływa na Twoje ustawowe prawa jako konsumenta. Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z ograniczeniami użytkowania zawartymi w instrukcji bezpieczeństwa.

Klauzula

Morphy Richards prowadzi politykę ciągłego doskonalenia jakości i wzornictwa produktów. Dlatego firma zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji swoich modeli w dowolnym momencie.



Produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej po zakończeniu okresu użytkowania nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi.

Tam, gdzie istnieją odpowiednie zakłady, należy poddać je recyklingowi. Informacje na temat recyklingu w danym kraju można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

morphy richards

**JEŚLI MASZ PROBLEM
Z JEDNYM Z NASZYCH PRODUKTÓW,
ZADZWOŃ NA NASZĄ INFOLINIĘ:**

PL: 63 220 60 20

dystrybutor:
Kugana Sp. z o.o.
Adamów 14A
62-590 Golina

Kontakt:
tel. 63 220 60 20
e-mail: office@kugana.pl

