



**MARQUE:** MOPHY RiCHARDS  
**REFERENCE:** M501017EE SOUP  
**CODiC:** 4338618



---

**morphy richards®**

**soup**maker



**Soup Maker**

Please read and keep these instructions

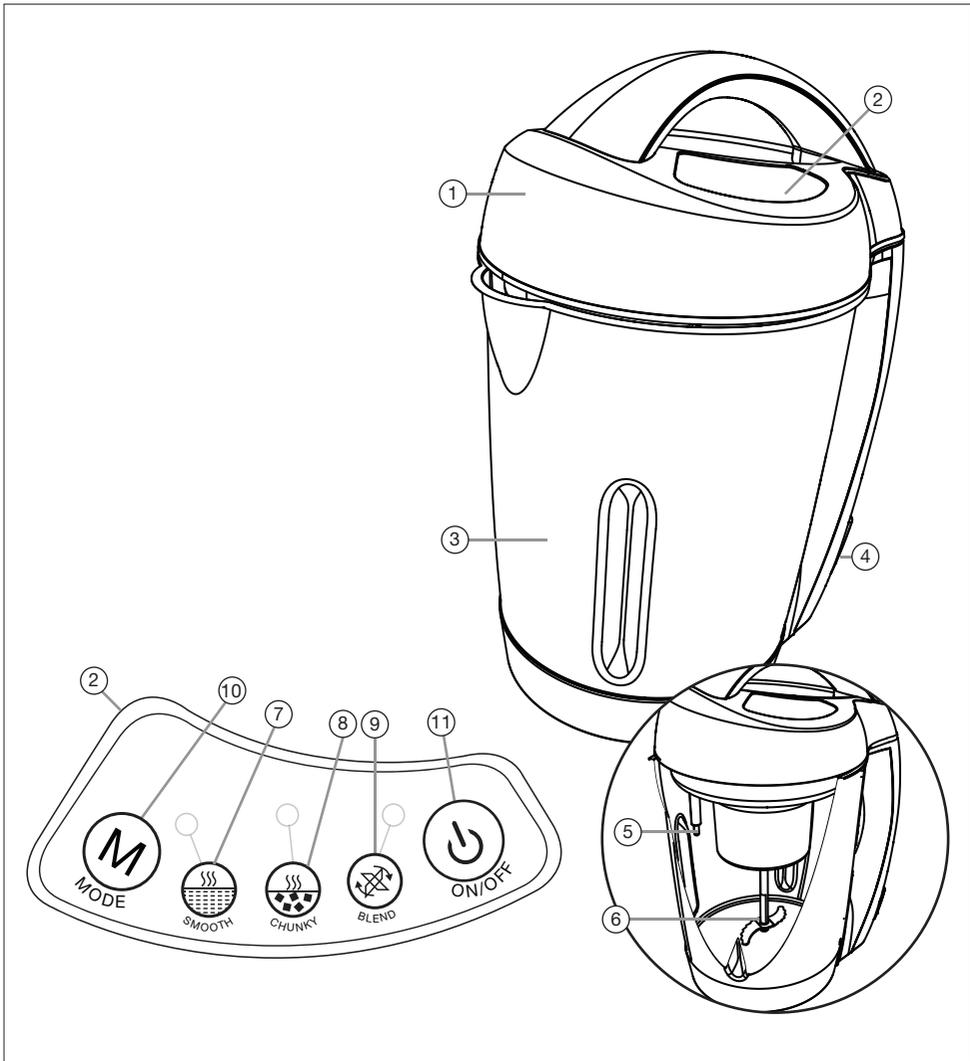
GB

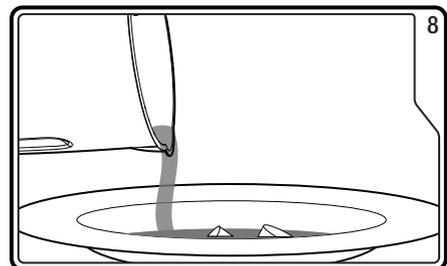
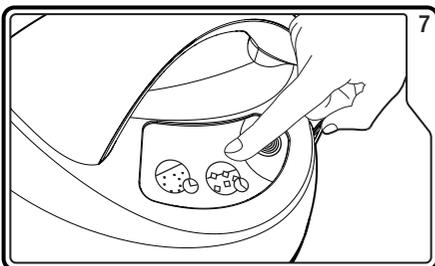
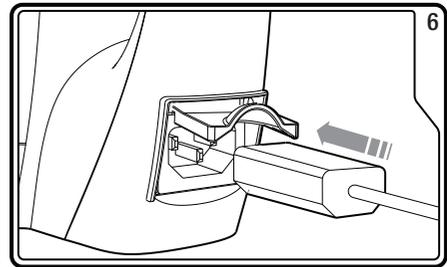
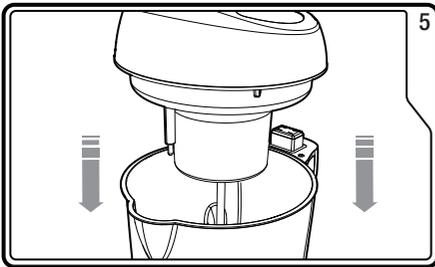
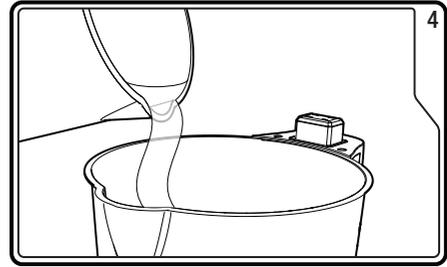
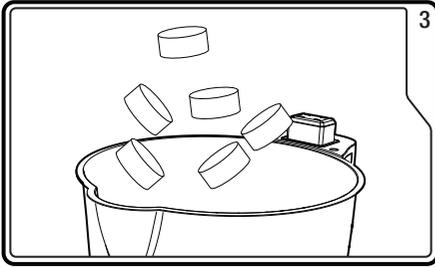
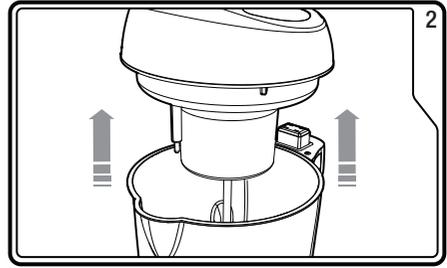
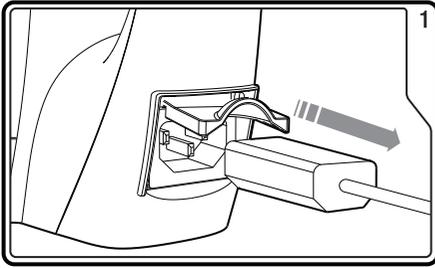
**Soupière électrique**

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F







GB  
F

## Caractéristiques

- 1 Couvercle
- 2 Panneau de commande
- 3 Pot
- 4 Prise électrique
- 5 Détecteur de remplissage excessif
- 6 Lame de mixage COUPANTE !
- 7 Bouton soupe lisse
- 8 Bouton soupe avec morceaux
- 9 Bouton de mélange
- 10 Bouton Mode
- 11 Bouton Marche/Arrêt

## Mode d'emploi de la soupière électrique

(voir les schémas 1 à 8)

- 1 Vérifiez que la soupière électrique n'est pas branchée sur secteur.
- 2 Retirez le couvercle en veillant à ne pas toucher la lame.
- 3 Placez tous les ingrédients dans le pot.
- 4 Terminez par le liquide, en remplissant le pot entre les traits de niveau maximum et minimum marqués sur ce dernier.
- 5 Remettez le couvercle en place sur le pot en vérifiant qu'il se ferme correctement.
- 6 Branchez l'appareil sur secteur.
- 7 Remettez le couvercle sur le récipient en vérifiant qu'il est fermement installé. Un bip est émis, les icônes clignotent par ordre séquentiel.
- 8 Appuyez sur le bouton Mode (10) pour sélectionner le programme, (consultez la section 'Utiliser votre soupière électrique'). L'icône s'allume.
- 9 Mettez en marche la soupière électrique, appuyez sur le bouton Sélection Marche/Arrêt (11). La soupière électrique émet un bip, le processus de cuisson démarre. La durée de cuisson restante s'affiche.
- 10 Une fois le processus terminé, la soupière émet un bip, les quatre icônes clignotent. Débranchez l'appareil du secteur, retirez le couvercle puis versez la soupe fraîche dans un bol.

## Des soupes faites maison selon vos souhaits

Nous avons conçu votre soupière électrique de façon à ce qu'il soit plus facile et plus rapide que jamais de préparer des soupes maison exactement à votre goût, le plus simplement du monde. Tout ce que vous avez à faire, c'est de placer dans votre soupière électrique les ingrédients nécessaires pour votre recette favorite. Ensuite, il vous suffit de sélectionner le réglage soupe lisse ou soupe avec morceaux, selon votre préférence, et d'attendre quelques minutes que votre soupière électrique mixe et cuise en douceur les ingrédients pour obtenir une soupe maison parfaitement délicieuse. Difficile de faire plus simple !

## Utilisation de la soupière électrique

Votre soupière électrique vous propose 2 réglages pour préparer 1 litre de soupe lisse ou avec morceaux. Elle dispose également d'une fonction distincte de mélange manuel.

**Sélectionnez le programme de votre choix :**



**Pour une soupe onctueuse...**

Le programme soupe lisse (8) est parfait pour réaliser de délicieuses recettes de soupes demandant une consistance onctueuse, comme la soupe de prunes et tomates rôties. Le programme assure le mixage des ingrédients à la consistance voulue et leur cuisson en douceur à la bonne température. Le programme ne dure que 21 minutes et la soupe est alors prête à servir et à déguster !



**Passez aux morceaux !**

Le programme soupe avec morceaux (9) est parfait pour les recettes de soupes rustiques qui doivent avoir une consistance plus grossière, comme le bouillon d'agneau d'hiver aux lentilles. Le programme chauffe les ingrédients plus longtemps pour garantir une cuisson parfaite des morceaux. Au bout de 28 minutes, la soupe est prête à servir et à déguster ! Pour les soupes avec morceaux, il n'y a pas de mixage. L'appareil assure uniquement la cuisson. Il est donc recommandé de bien couper les légumes en petits dés.

**Un mélange parfait !**

Cette fonction vous permet de mélanger davantage la soupe pour obtenir la consistance souhaitée. Il n'y a pas de chauffage supplémentaire de la soupe.

## Les avantages de la soupe maison

Les soupes maison sont si savoureuses, si peu chères et si diététiques qu'il serait vraiment dommage de s'en passer !

**Cuisinez !**

Cuisiner est la meilleure manière de préparer des aliments sains et équilibrés que toute la famille adorera. Cela vous permet de garder entièrement le contrôle sur ce que vous mangez, parce que vous allez cuisiner à partir des ingrédients les plus simples. Vous éviterez ainsi les conservateurs, les agents aromatisants et autres additifs peut recommandables que l'on trouve dans les aliments transformés.

**Préparez de grosses quantités !**

La cuisson en grosses quantités est géniale parce qu'elle vous permet de préparer une certaine quantité d'une alimentation équilibrée et de la conditionner en portions-repas que vous pouvez réfrigérer ou congeler. Vous conservez ainsi tout le goût et toute la valeur nutritive de votre préparation pour en profiter plus tard dans la semaine.

**Ne jetez pas !**

Au Royaume-Uni, on jette chaque année jusqu'à 8,3 millions de tonnes de nourriture dont une bonne partie aurait pu être consommée. Qu'il s'agisse du poulet oublié depuis le déjeuner de dimanche dernier ou d'une tomate remise au fond du réfrigérateur, vous pouvez toujours préparer en vitesse une fantastique recette de soupe maison en utilisant des restes qui traînent dans votre cuisine et que vous auriez sûrement fini par jeter à la poubelle.

## Soupe et nutrition

Il n'y a rien de meilleur que la soupe maison et, selon la recette, une soupe peut vous apporter un éventail complet de nutriments revigorants : vitamines, minéraux, glucides et fibres notamment. Mais surtout, une soupe maison est tout simplement délicieuse ! Pour un coup de fouet supplémentaire en vitamines et minéraux et un apport en fibres, pourquoi ne pas y incorporer des légumes frais de saison que vous aurez achetés chez un producteur local ? Vous pouvez même enrichir votre soupe de glucides à libération lente en ajoutant à la recette des morceaux précuits de pâtes au blé complet.

## Qu'est-ce qui rend votre soupière électrique si spéciale ?

Il n'y a guère de meilleure alimentation qu'une soupe fraîche faite maison. Mais la préparation peut être complexe et peut demander beaucoup de temps, en particulier lorsque vous devez jongler avec les contraintes de la vie active. C'est ici que votre soupière électrique Morphy Richards prend tout son sens !

### Des soupes prêtes en un éclair !

Rien de plus rapide en effet que de préparer des soupes fraîches faites maison dans le confort de votre propre cuisine si vous utilisez votre soupière électrique. Tout ce que vous avez à faire, c'est de préparer les ingrédients que vous avez choisis, de les verser dans votre soupière électrique et de choisir votre style de soupe – lisse ou avec des morceaux. Le programme soupe lisse mixe et cuit la soupe en douceur en 21 minutes seulement. Si vous choisissez le programme soupe avec morceaux, il ne faut que 28 minutes pour que la soupe soit prête à déguster !

### Une simplicité préservée

Chez Morphy Richards, nous pensons que la vie ne doit pas être compliquée. C'est pourquoi nous avons travaillé dur pour rendre votre soupière électrique aussi facile à utiliser que possible. Difficile de faire plus simple en effet. Tout ce que vous avez à faire, c'est de sélectionner le programme souhaité d'un simple appui sur un bouton et de laisser l'appareil faire son travail. En 21 minutes seulement, vous obtenez une soupe maison parfaitement délicieuse, cuite selon vos souhaits.

### Un appareil peu encombrant

Nous savons que l'espace est un bien précieux dans votre cuisine, et que la dernière chose dont vous ayez besoin est un appareil surdimensionné qui encombre votre plan de travail. Compacte et de forme simple, votre soupière électrique trouve aisément sa place sur n'importe quel plan de travail. Elle est même assez petite pour se ranger dans le plus petit des placards lorsque vous ne l'utilisez pas.

## Un rêve à nettoyer

La soupière électrique ne passe pas au lave-vaisselle mais elle est simple et facile à nettoyer. Après utilisation, il suffit de passer sous l'eau chaude la partie orange du couvercle qui porte la lame de mixage et de l'essuyer avec une éponge. Vous pouvez également nettoyer l'intérieur du pot avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge. S'il y a des résidus d'aliments brûlés, laissez tremper, puis enlevez-les avec une

éponge. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et sec.

Certains types d'aliments peuvent brûler s'ils sont en contact avec la résistance chauffante au fond de l'appareil. Si cela se produit, remplissez la soupière électrique d'eau savonneuse très chaude et laissez tremper pendant 15 minutes. Vous viendrez facilement à bout de tout aliment brûlé avec une éponge grossière. N'utilisez pas de tampon à récurer en métal, sous peine de rayer le fond de l'appareil.

Après le nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces.

**DANGER : NE PLONGEZ PAS le couvercle ni le pot dans l'eau. Ces pièces contiennent des composants électriques qui peuvent être endommagés au contact de l'eau. Faites attention de ne pas mouiller les connexions électriques. Séchez soigneusement avant utilisation.**

## Des questions ?

Si vous avez des questions brûlantes à propos de l'utilisation de votre soupière électrique, reportez-vous à la liste qui suit. Vous y trouverez les réponses aux questions les plus fréquemment posées. Si vous avez une question autre que celles abordées ici, n'hésitez pas à composer le numéro de notre service d'assistance : 0844 871 0960 (Royaume-Uni uniquement). Vous pourrez également utiliser les coordonnées qui figurent à la fin de ce manuel.

### La résistance chauffante fonctionne-t-elle lorsque j'enlève le couvercle ?

Non. Enlever le couvercle a pour effet de couper l'alimentation de l'appareil pour une sécurité maximale. La fonction de chauffage ne s'enclenche que lorsque le couvercle est en place et que vous avez sélectionné le programme soupe lisse ou le programme soupe avec morceaux.

### Puis-je retirer le couvercle au milieu du cycle ?

Oui, mais ceci coupe immédiatement l'alimentation électrique de la lame de mixage pour votre sécurité. De même, ceci coupe l'alimentation électrique du panneau de commande. Vous devrez donc redémarrer le programme depuis le début après avoir remis le couvercle en place.

### Puis-je utiliser de la viande crue pour préparer des recettes de soupes dans ma soupière électrique ?

Vous devez d'abord cuire la viande séparément avant de l'introduire dans votre soupière électrique avec les autres ingrédients de votre recette. En effet, la soupière électrique est uniquement conçue pour chauffer doucement la soupe.

### Quelle est la capacité de ma soupière électrique ?

Votre soupière électrique a une capacité de 1,6 litre. Ceci correspond au trait de repère qui figure à l'intérieur et à l'extérieur du pot. Veillez à ne pas remplir votre soupière électrique au-dessus de ce trait. Dans le cas contraire, le détecteur de remplissage excessif coupera l'alimentation électrique de la lame de mixage. Si cela se produit, il suffit de retirer une partie des ingrédients de façon à ne pas dépasser le repère de remplissage de 1,6 litre et d'essuyer le détecteur de remplissage excessif situé sur le couvercle (5). Vérifiez par ailleurs que vos ingrédients (y compris le liquide) dépassent le trait de 1,3 l. Si tel n'est pas le cas, le mixage ne fonctionnera pas correctement.

F

### **Puis-je modifier les temps de préparation des réglages soupe lisse et soupe avec morceaux ?**

Non. Les temps qui correspondent à ces réglages sont prédéfinis et doivent convenir à la préparation des soupes de la manière recommandée dans ce guide.

### **Puis-je préparer des soupes froides comme les gaspachos dans ma soupière électrique ?**

Oui, mais vous devez d'abord cuire la soupe en utilisant le réglage soupe avec morceaux ou soupe lisse. Ensuite, il vous suffira de laisser la soupe refroidir ou de la mettre au réfrigérateur avant de la déguster.

### **Que dois-je faire si ma soupière électrique cesse de fonctionner ?**

Votre soupière électrique est équipée d'un thermostat qui coupe l'alimentation électrique et arrête l'appareil pour prévenir toute surchauffe si vous l'utilisez de façon continue sur 3 cycles ou plus. Si cela se produit, retirez les aliments du pot et laissez la soupière électrique refroidir pendant 30 minutes. Elle devrait ensuite fonctionner correctement et vous pourrez poursuivre la préparation de votre soupe.

Si vous utilisez la fonction de mélange en continu pendant plus de 20 secondes, un arrêt de sécurité coupe l'alimentation électrique pour prévenir toute surchauffe. Si cela se produit, patientez pendant 10 secondes avant de réutiliser la fonction de mélange.

### **Que dois-je faire si des aliments brûlent au fond de ma soupière électrique ?**

En raison de la présence d'amidon et de sucres dans certains aliments, ces derniers peuvent brûler légèrement si vous les placez en contact direct avec le fond à l'intérieur du pot. Pour éviter ce problème, versez une demi-tasse d'eau ou de bouillon dans la soupière électrique avant d'y introduire des ingrédients solides. Complétez ensuite avec le restant du liquide préconisé dans votre recette.

## **Nous joindre**

### **Service d'assistance**

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

Veuillez à bien avoir le nom du produit, le numéro du modèle et le numéro de série de l'appareil sous la main lorsque vous nous appelez. Ceci nous aidera à traiter plus rapidement votre demande.

**Vous pourrez également utiliser les coordonnées qui figurent à la fin de ce manuel.**

## **Dialoguer avec nous**

Si vous avez des questions ou des commentaires à formuler ou si vous voulez bénéficier de conseils judicieux ou avoir des idées de recettes pour vous aider à tirer le meilleur parti de vos appareils, retrouvez-nous en ligne :

**Blog :** [www.homeofthehouseproud.com](http://www.homeofthehouseproud.com)  
**Facebook :** [www.facebook.com/loveyourhome](http://www.facebook.com/loveyourhome)  
**Twitter :** [www.twitter.com/loveyourmorphy](http://www.twitter.com/loveyourmorphy)  
**Site web :** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## **RECETTES**

### **Soupe de légumes simple**

- 1 Pour préparer rapidement une soupe lisse, remplissez la soupière électrique jusqu'au trait de repère 1,6 l avec un assortiment de légumes coupés en dés (solution idéale : utiliser des légumes émincés tout prêts). Ajoutez 2 c. à café de bouillon de légumes ou de poule en poudre (ou faites fondre un bouillon-cube dans un peu d'eau) et complétez avec de l'eau jusqu'au repère de niveau maximum.
- 2 Appuyez sur le bouton soupe lisse de la soupière électrique. Dès que la soupe est prête, assaisonnez à votre goût et servez.

### **Soupe de tomates rôties au basilic**

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 41 minutes

Pour : 4 personnes

#### **Ingrédients :**

- 8 tomates bien mûres coupées en deux
- 2 oignons rouges coupés en quartiers
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à café de purée de tomates
- 1 c. à café de cassonade
- 10 g de basilic frais
- 750 ml de bouillon de poule préparé à partir de bouillon-cube

#### **Méthode :**

Préchauffez le four à 200 °C ou thermostat 5.

- 1 Disposez les tomates, peau vers le haut, dans un plat à rôtir avec l'oignon rouge et l'ail. Arrosez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, assaisonnez de sel et de poivre du moulin. Faites rôtir pendant 20 minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient ramollis et légèrement carbonisés.
- 2 Placez prudemment les tomates rôties dans la soupière électrique, versez-y le bouillon de poule, ajoutez la purée de tomates, la cassonade et le basilic frais.
- 3 Appuyez sur le bouton soupe lisse de la soupière électrique. Dès que la soupe est prête, assaisonnez à votre goût et servez.

## Soupe de courge musquée, piment rouge et noix de coco

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 29 minutes

Pour : 4 personnes

### Ingrédients :

- 600 g de courge musquée épépinée, pelée et coupée en petits cubes
- 1 oignon moyen grossièrement haché
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de cumin moulu
- 1 c. à café de gingembre frais
- 1 gros piment rouge finement haché, à épépiner pour un goût plus doux
- 3 gousses d'ail émincées
- 500 ml de bouillon de légumes préparé à partir de bouillon-cube
- 200 ml de lait de coco
- Jus d'un citron vert
- 10 g de coriandre fraîche

### Méthode :

- 1 Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive et faites frire la courge musquée pendant 2 à 3 minutes, en remuant de temps à autre.
- 2 Ajoutez le cumin moulu, le piment rouge, l'ail et l'oignon et laissez cuire pendant encore 5 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients commencent à ramollir.
- 3 Transférez le tout dans la soupière électrique, ajoutez le reste des ingrédients, mélangez les ingrédients ensemble avec une cuillère ou une spatule pour les répartir uniformément, puis appuyez sur le bouton soupe avec morceaux.
- 4 Dès que la soupe est prête, assaisonnez à votre goût et servez. Si vous préférez une soupe lisse, appuyez simplement sur le bouton de mélange jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

## Soupe de pois au jambon et à la menthe vraiment rapide et facile à préparer

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 21 minutes

Pour : 4 personnes

### Ingrédients :

- 450 g de pois surgelés
- 20 g de menthe fraîche, uniquement les feuilles
- 150 g de jambon cuit de qualité, grossièrement haché
- 800 ml de bouillon chaud préparé à partir de bouillon-cube (bouillon de poule ou de légumes au choix)
- 20 ml (4 c. à café) d'huile d'olive
- 75 ml (2 c. à soupe rases) de crème fraîche

### Méthode :

- 1 Placez les pois, le bouillon chaud, la menthe et le jambon dans la soupière électrique et appuyez sur le bouton soupe lisse. À la fin du programme, vous obtenez une soupe verte onctueuse.
- 2 Assaisonnez d'un peu de sel et de poivre du moulin et ajoutez l'huile d'olive et la crème fraîche puis, en appuyant sur le bouton de mélange, mélangez à nouveau la soupe pendant 20 secondes et servez.

## Soupe de poulet aux champignons

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 31 minutes

Pour : 4 personnes

### Ingrédients :

- 500 g de restes de poulet effilochés
- 250 g de champignons finement émincés
- 1 pomme de terre finement coupée en cubes
- 10 g de persil haché
- 650 ml de bouillon de poule frais ou préparé à partir de bouillon-cube
- 1 oignon moyen finement haché
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 100 ml de crème à fouetter

### Méthode :

- 1 Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive et faites frire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit ramolli mais pas doré.
- 2 Ajoutez l'ail et les champignons et laissez cuire jusqu'à ce que les champignons soient ramollis.
- 3 Transférez le tout dans la soupière électrique avec le bouillon de poule, poulet, le persil et la pomme de terre. Appuyez sur le bouton soupe lisse. Il vous suffit ensuite de patienter 21 minutes, le temps que le programme se termine.
- 4 Assaisonnez de sel et de poivre du moulin et servez avec un léger filet de crème.

REMARQUE : un bouillon de poule frais améliorera l'arôme de la soupe.

F

Pour préparer un bouillon de poule frais. Placez simplement une carcasse de poulet dans une casserole moyenne, couvrez d'eau, ajoutez un bouillon-cube de légumes, 5 grains de poivre et une feuille de laurier, portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 1 heure. Filtrez dans une passoire fine ou dans une étamine passe-bouillon.

## Soupe de poulet au maïs à la chinoise

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 28 minutes

Pour : 4 personnes

### Ingrédients :

- Grains de maïs de 320g épis crus
- 1 oignon rouge finement haché
- 250g blancs de poulet cuits effilochés
- 100g châtaignes d'eau finement émincées
- 1 c. à café de gingembre frais râpé
- 750 ml de bouillon de poulet
- 2 c. à soupe de farine de maïs mélangée avec 1 c. à soupe d'eau pour former une pâte
- 4 cives finement hachées
- 1 piment rouge épépiné et finement haché
- 10 g de coriandre hachée
- 200 g de nouilles cuites chaudes

### Méthode :

- 1 Versez le bouillon de poule dans la soupière électrique avec les grains de maïs, l'oignon rouge, les châtaignes d'eau et le poulet effiloché et ajoutez la pâte de farine de maïs. Mélangez les ingrédients ensemble avec une cuillère ou une spatule pour les répartir uniformément.
- 2 Appuyez sur le bouton soupe avec morceaux et attendez que la soupe soit prête.
- 3 Répartissez les nouilles cuites chaudes dans des bols, parsemez le piment rouge, les cives et la coriandre dessus. Versez simplement la soupe sur les nouilles et servez.

## Pistou à la française

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 38 minutes

Pour : 4 personnes

### Ingrédients :

- 1 courgette coupée en dés
- 1 petite pomme de terre coupée en dés
- 1 petit oignon coupé en dés
- 1 carotte coupée en dés
- 400g boîte de tomates hachées
- 50 g de petits pois
- 50 g de pâtes très petites
- 50 g de haricots verts coupés en morceaux de 1 cm
- 650 ml de bouillon de légumes préparé à partir de bouillon-cube

- 1 c. à soupe de purée de tomates (à incorporer au bouillon)
- Pesto pour le service
- Parmesan pour le service

### Méthode :

- 1 Placez les ingrédients dans la soupière électrique, versez dessus le mélange de bouillon de légumes et de purée de tomates, assaisonnez de sel et de poivre du moulin, mélangez les ingrédients ensemble avec une cuillère ou une spatule pour les répartir uniformément.
- 2 Appuyez sur le bouton soupe avec morceaux. Il vous suffit ensuite de patienter 28 minutes, le temps que le programme se termine.
- 3 Servez aussitôt avec une cuillerée de pesto et de parmesan fraîchement râpé.

## Bouillon d'agneau d'hiver aux lentilles

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Pour : 4 personnes

### Ingrédients :

- 270g steaks d'agneau coupés en très petits morceaux
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de farine
- 1 oignon moyen finement haché
- 1 carotte finement hachée
- 1 pomme de terre finement hachée
- 1 navets finement hachés
- 2 gousses d'ail hachées
- 400g boîte de lentilles cuites égouttées
- ½ c. à café de romarin haché
- 2 feuilles de laurier
- 650 ml de bouillon d'agneau préparé à partir de bouillon-cube
- 1 c. à café de sauce Worcestershire
- 1 c. à soupe de persil haché

### Méthode :

- 1 Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive et faites frire l'agneau, l'oignon, la carotte et le navet jusqu'à ce que l'agneau soit saisi et que le tout commence à dorer.
- 2 Incorporez la farine en remuant, puis ajoutez la moitié du bouillon d'agneau et retirez du feu.
- 3 Versez l'agneau dans la soupière électrique avec le reste du bouillon et les derniers ingrédients. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre du moulin, mélangez les ingrédients ensemble avec une cuillère ou une spatule pour les répartir uniformément, appuyez sur le bouton soupe avec morceaux et attendez que la soupe soit prête.

REMARQUE : si les morceaux d'agneau sont un peu trop gros, utilisez le cycle soupe avec morceaux deux fois pour que l'agneau devienne plus tendre. Autre solution : utilisez de l'agneau émincé et préparez la soupe de la même manière.

## Sécurité et protection de la santé

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez respecter des consignes de sécurité de bon sens.

Tout appareil électrique peut blesser ou même provoquer la mort. Vous risquez également d'endommager l'appareil. Ces dangers sont indiqués dans le texte par les deux conventions suivantes :

**DANGER : Risque de blessure !**

**IMPORTANT : Risque d'endommager l'appareil !**

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

## Positionnement

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un cadre domestique ou similaire tel que :
  - les fermes ;
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - les environnements de type « Bed and Breakfast ».Il n'est pas destiné à être utilisé dans les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail.
- Positionnez toujours votre appareil loin du bord du plan de travail.
- Utilisez l'appareil sur une surface solide et plane.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou près d'une source d'eau.

## Cordon d'alimentation

- Positionnez le socle de l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace accessible, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne le laissez pas passer au-dessus d'une cuisinière, d'un grille-pain ou d'une autre surface chaude qui pourrait endommager le câble.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il est impératif de le remplacer par un câble spécial complet disponible auprès du fabricant ou de son agent de service après-vente.

## Sécurité personnelle

- **DANGER :** Pour vous protéger des risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- **DANGER :** Évitez de toucher les pièces mobiles.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil dont le contenu est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées ou humides.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes

(y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- **DANGER :** Les lames de mixage sont très coupantes. Manipulez l'appareil avec précaution lorsque vous l'utilisez ou lorsque vous le nettoyez.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.

## Enfants

- Ne laissez jamais un enfant utiliser cet appareil.
- Les enfants sont vulnérables dans la cuisine, surtout lorsqu'ils ne sont pas surveillés, lorsque des appareils fonctionnent ou pendant la préparation des repas.
- Apprenez aux enfants à reconnaître les dangers de la cuisine, expliquez-leur les risques qu'ils courent lorsqu'ils allongent le bras en hauteur pour prendre quelque chose qu'ils ne voient pas correctement ou qu'ils ne devraient pas toucher.
- Une surveillance s'impose pour éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.

## Traitement des brûlures

- Faites couler immédiatement de l'eau froide sur la zone touchée. Ne prenez pas le temps de vous changer, appelez rapidement un médecin.

## Autres consignes de sécurité

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. Appelez le service d'assistance de Morphy Richards pour demander conseil.
- Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, vous risquez d'endommager l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur tels que des cuisinières, fours ou plaques de cuisson à gaz ou électriques.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et autres risques.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par un programmeur extérieur ni par un système de commande à distance.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, assurez-vous que le couvercle est bien en place avant de le mettre sous tension.
- Ne retirez pas le couvercle avant que la lame soit immobilisée.
- Après un cycle d'utilisation, vous devez impérativement laisser l'appareil refroidir entièrement, puis le nettoyer afin d'éviter que des dépôts ne brûlent.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire de la soupe en continu.

## Alimentation électrique

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

**DANGER : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

## VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

### Pour la clientèle en France

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

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

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

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

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

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des

travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.

- 7 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

### Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément aux normes de qualité, agréées internationales. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veuillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle

Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propre selon le mode d'emploi.

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

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

- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

- 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

- F 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.

**Glen Dimplex France**

ZI Petite Montagne Sud  
12 rue des Cevennes  
91017 EVRY - LISSES Cedex  
www.glendimplex.fr  
T : +33 (0)1 69 11 11 91 F : +33 (0)1 60 86 15 24



- 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.

GB

F

---

**morphy richards®**

FP501017MFR Rev 1 05/16

**[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)**