

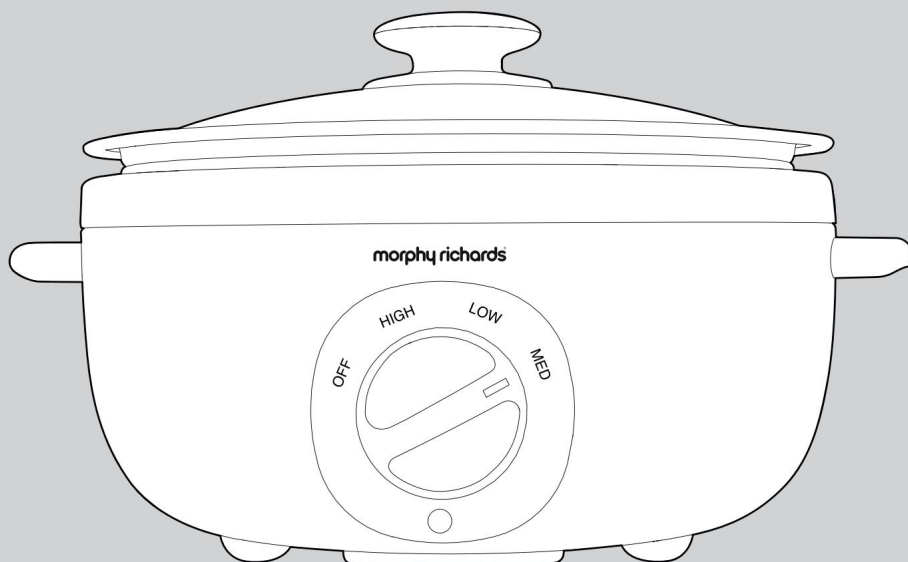
morphy richards®
smart ideas for your home



3,5 l wolnowar do gotowania i duszenia



Przeczytaj i zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.



Do konkursów, wskazówek i porad dotyczących produktów
i więcej dołącz do nas na



www.morphyrichards.co.uk/blog



www.facebook.com/morphyrichardsuk



[@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)

www.morphyrichards.com

* Zarejestruj się online, aby uzyskać 2-letnią gwarancję. Szczegóły znajdziesz na odwrocie tej instrukcji (tylko dla klientów z Wielkiej Brytanii i Irlandii).

Zdrowie i bezpieczeństwo

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać poniższych, zdroworozsądkowych zasad bezpieczeństwa. Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Niewłaściwe użycie urządzenia może spowodować potencjalne obrażenia. Nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: domy wiejskie, przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych oraz w środowiskach typu bed and breakfast. Nie nadaje się do użytku w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy. • Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Lokalizacja

- Zawsze umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu roboczego. • Upewnij się, że urządzenie jest używane na twardej, płaskiej i ciepłej powierzchni. odporna powierzchnia.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz ani w pobliżu wody.
Przewód
- sieciový** • Przewód sieciowy powinien sięgać do gniazdka do urządzenia bez naprężania połączeń. • Nie należy pozwalać, aby przewód sieciowy zwisał nad krawędzią blatu roboczego lub otwartą przestrzenią, gdzie dziecko mogłoby go dosięgnąć. • Nie należy pozwalać, aby przewód przebiegał przez kuchenkę lub gorące miejsce, ponieważ może to spowodować uszkodzenie przewodu.
- Inne względy bezpieczeństwa** • Nie włączaj wolnowaru, jeśli Garnek do gotowania jest pusty. • Przed zanurzeniem w wodzie należy odczekać, aż szklana pokrywka i garnek do gotowania ostygną.
- Nigdy nie gotuj bezpośrednio na jednostce bazowej. Używaj garnka do gotowania. • Nie włączaj jednostki bazowej bez Garnek do gotowania na miejscu. • Przed wyjściem garnka do gotowania wyłącz jednostkę bazową. • Nie używaj garnka do gotowania ani szklanej pokrywki, jeśli są pęknięte lub wyszczerbione. • Nie włączaj urządzenia, gdy jest odwrócone do góry nogami lub położone na boku.
- Szklana pokrywka i garnek do gotowania są delikatne.

Należy obchodzić się z nimi

- ostrożnie. • Używanie akcesoriów lub narzędzi niezalecanych przez Morphy Richards może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia. • Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w nagrzanym piekarniku.
- Powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu.
- Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, przed zakładaniem lub zdejmowaniem nasadek oraz przed czyszczeniem.
- Bezpieczeństwo osobiste**
- **OSTRZEŻENIE:** Nie dotykaj górnej części urządzenia lub innych gorących części podczas lub po użyciu, należy używać uchwytów lub galek. Niewłaściwe użycie tego urządzenia może spowodować potencjalne obrażenia. • Aby chronić się przed ryzykiem porażenia prądem, nie umieszczaj podstawy w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj rękawic kuchennych lub ściereczki podczas zdejmowania pokrywki lub obsługi gorących pojemników.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierające gorącą żywność, wodę lub inne gorące płyny.
- Wymagania elektryczne**
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem zasilania w Twoim domu, które musi być prądem przemysłowym.
- Jeżeli konieczna jest wymiana bezpiecznika we wtyczce sieciowej, należy zamontować bezpiecznik 3-ampereowy BS1362.
- OSTRZEŻENIE:** To urządzenie musi być uziemione.

Wstęp

Dziękujemy za zakup nowego wolnowaru Morphy Richards.

Twój Sear & Stew Slow Cooker pozwoli Ci stworzyć szeroki wybór dań z dodatkową korzyścią w postaci możliwości obsmażenia mięsa na tej samej patelni. Obsmażanie mięsa w garnku do gotowania oznacza, że soki z mięsa łączą się z resztą składników, tworząc bogatsze i pełniejsze smaki w Twoich potrawach.

Zawartość

Zdrowie i bezpieczeństwo	2
Przed pierwszym użyciem	3
Przegląd produktu	4
Cechy	4
Korzystanie z wolnowaru	5
Obsługa garnka do gotowania	6
Obsługa szklanej pokrywy	6
Produkty do powolnego gotowania	6
Porady dotyczące powolnego gotowania	6
Pielęgnacja i czyszczenie	7
Dbanie o pokrywę i garnek do gotowania	7
Rozwiązywanie problemów	8
Przepisy / Przewodnik kulinarny	9
Zupa	10
Przepisy - Drób	11
Przepisy - Mięso	10
Przepisy - Desery	15
Notatki	16
Skontaktuj się z nami	19
Gwarancja	20

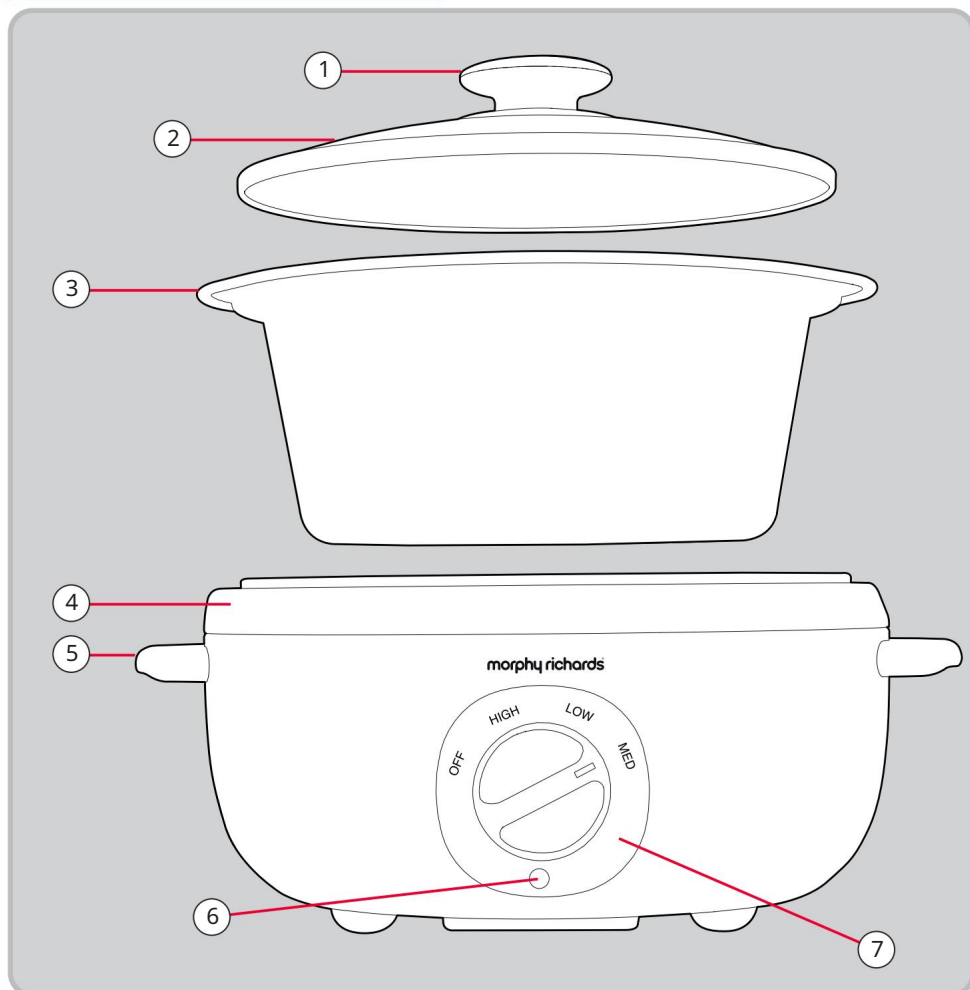
Przed pierwszym użyciem

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

Notatka

Garnek nie jest przeznaczony do użytku na kuchence indukcyjnej.

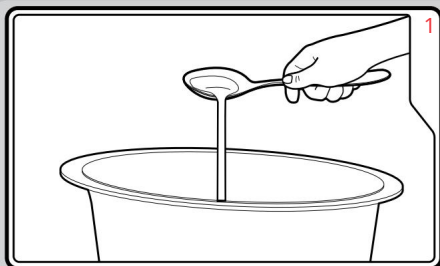
Przegląd produktu



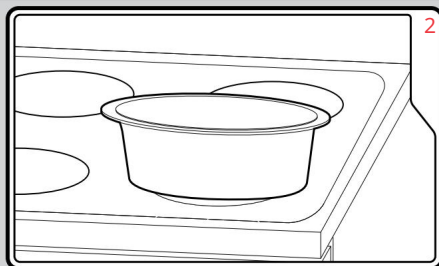
Cechy

- (1) Uchwyt pokrywy
- (2) Pokrywka szklana
- (3) Garnek do gotowania
- (4) Jednostka bazowa
- (5) Uchwyty podstawy
- (6) Kontrolka
- (7) Pokrętło sterujące

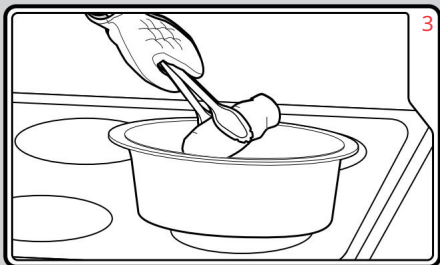
Korzystanie z wolnowaru



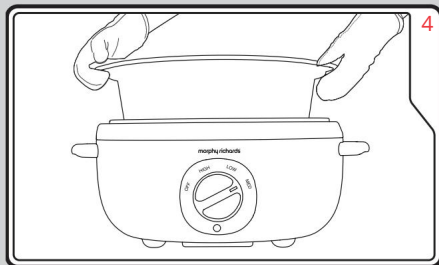
Dodaj olej do garnka do gotowania (3). Zapoznaj się z przepisem, aby dowiedzieć się, ile oleju użyć.



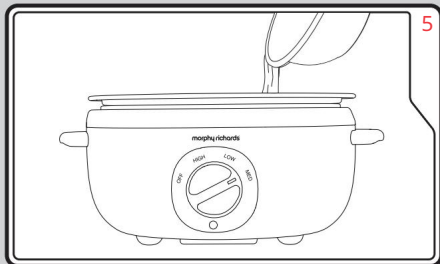
Rozgrzej olej w garnku do gotowania (3) na kuchenke na średnio-wysokim ogniu. Garnek do gotowania (3) jest kompatybilny z większością kuchenek, z wyjątkiem indukcyjnych.



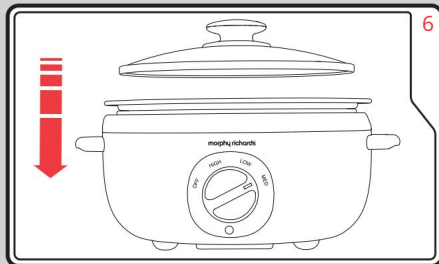
Gdy olej będzie gorący, dodaj mięso do garnka do gotowania (3). **OSTRZEŻENIE:** Garnek do gotowania (3) będzie gorący. Używaj rękawic kuchennych.



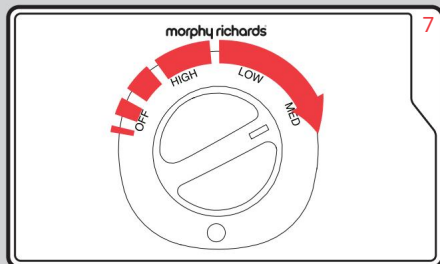
Gdy mięso się przypiecze, umieść garnek do gotowania (3) w jednostce bazowej (4). **OSTRZEŻENIE:** Garnek do gotowania (3) będzie gorący. Używaj rękawic kuchennych.



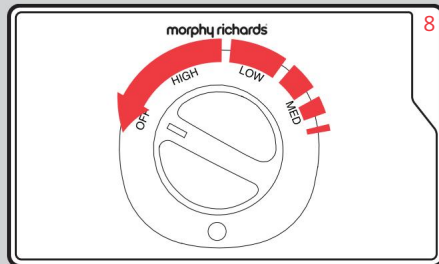
Dodaj resztę składników do garnka do gotowania (3).



Nałóż szklaną pokrywkę (2) na garnek do gotowania (3).



Wybierz ustawienie gotowania Low, Medium lub High na pokrętle sterującym (7), aby rozpocząć powolne gotowanie. Zaświeci się lampka kontrolna (6).



Po zakończeniu gotowania (patrz instrukcja gotowania na stronie 9) ustaw pokrętko sterujące (7) w pozycji Off (Wył.). Kontrolka (6) zgaśnie.

Obsługa garnka do gotowania

- **OSTRZEŻENIE:** Garnek do gotowania (3) będzie bardzo gorący podczas użytkowania.
- Aby zapobiec ślizganiu się garnka do gotowania (3) podczas smażenia, podsmażania lub duszenia składników na kuchenie, należy podeprzeć garnek (3) rękawicą kuchenną podczas mieszania potrawy.
- Należy zachować ostrożność podczas używania garnka do gotowania (3) na kuchenkę gazową, wybierz odpowiedni rozmiar palnika gazowego, aby pasował do podstawy garnka (3). NIE używaj na palniku woka lub zbyt dużej kuchenki gazowej.
- Nie używaj metalowych naczyń do mieszania potraw w Garnek do gotowania (3), ponieważ porysuje i usunie powłokę zapobiegającą przywieraniu. Używaj drewnianych lub silikonowych przyborów kuchennych.
- **OSTRZEŻENIE:** Uchwyt pokrywy (1), jednostka bazowa (4) i garnek do gotowania (3), a także zewnętrzna część jednostki bazowej nagrzewają się podczas gotowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas obsługi jakiegokolwiek części wolnowaru podczas gotowania.

Obsługa szklanej pokrywy

- Podczas zdejmowania szklanej pokrywy (2) przechył ją tak, aby otwór był skierowany na zewnątrz, aby uniknąć poparzenia parą.

Produkty do powolnego gotowania

- Większość potraw nadaje się do powolnego gotowania, jednak istnieje kilka wytycznych, których należy przestrzegać.
- Przed gotowaniem upewnij się, że wszystkie zamrożone składniki są dokładnie rozmrożone.
- Pokrój warzywa korzeniowe na małe, równe kawałki, ponieważ gotują się dłużej niż mięso. Możesz je delikatnie podsmażyć przez 2-3 minuty przed powolnym gotowaniem. Upewnij się, że warzywa korzeniowe są zawsze umieszczane na dnie garnka do gotowania (3), a wszystkie składniki są zanurzone w płynie do gotowania.
- Przed gotowaniem odetnij cały nadmiar tłuszczu z mięsa, ponieważ powolna metoda gotowania nie pozwala na odparowanie tłuszczu.
- Jeśli adaptujesz istniejący przepis z gotowania konwencjonalnego, może być konieczne zmniejszenie ilości użytego płynu. Płyn nie wyparuje z Twojego wolnowaru w takim samym stopniu, jak w przypadku gotowania konwencjonalnego.
- Nigdy nie pozostawiaj surowego jedzenia w temperaturze pokojowej w wolnowarze.

- Surową fasolę należy namoczyć na noc i gotować przez co najmniej 10 minut, aby usunąć toksyny, przed użyciem w wolnowarze.
- Włóż termometr do mięsa w pieczenie, szynkę lub całego kurczaka, aby upewnić się, że są one upieczone do pożądanej temperatury.
- Nie używaj wolnowaru do podgrzewania jedzenia.

Porady dotyczące powolnego gotowania

- Aby uzyskać najlepszy efekt, wolnowar musi być wypełniony przynajmniej do połowy, wyniki.
- Powolne gotowanie zatrzymuje wilgoć. Jeśli chcesz zredukować ilość płynu, zdejmij pokrywę po gotowaniu i ustaw regulator na High. Zmniejsz wilgotność, gotując na wolnym ogniu przez 30 do 45 minut.
- Jeśli gotujesz zupę, pozostaw 5 cm odstępu między krawędzią garnka do gotowania (3) a powierzchnią potrawy, aby umożliwić jej gotowanie.
- Zdjęcie szklanej pokrywy (2) spowoduje ucieczkę ciepła, co zmniejszy wydajność wolnowaru i wydłuży czas gotowania. Jeśli zdejmiesz pokrywę, aby zamieszać lub dodać składniki, będziesz musiał odczekać 10-15 minut dodatkowego czasu gotowania za każdym razem, gdy zdejmiesz szklaną pokrywę (2).
- Na szybkość przygotowania potrawy może mieć wpływ wiele czynników, m.in. zawartość wody i tłuszczu, początkowa temperatura potrawy oraz jej wielkość. Przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest odpowiednio ugotowane.
- Przygotowanie wielu przepisów zajmie kilka godzin. Jeśli nie masz czasu na przygotowanie jedzenia rano, przygotuj je poprzedniego wieczoru, przechowując jedzenie w zamkniętym pojemniku w lodówce. Przenieś jedzenie do garnka do gotowania (3) i dodaj wrzący płyn/bulion. W większości przepisów w tej książce składniki mięsne są najpierw rumienione, aby poprawić ich wygląd i smak.
- Jeśli masz mało czasu na przygotowanie i chciałbyś Jeśli wolisz pominąć etap obsmażania, po prostu dodaj mięso i inne składniki do wolnowaru i zalej wrzącą cieczą/bulionem. Będziesz musiał wydłużyć czas gotowania w następujący sposób: ustawienie wysokie +1 godz., ustawienie średnie +1-2 godz., ustawienie niskie +2-3 godz.
- Większość przepisów na dania mięsne i warzywne wymaga 8-10 godzin na ustawieniu niskim, 6-8 godzin na ustawieniu średnim lub 4-6 godzin na ustawieniu wysokim.
- Niektóre składniki nie nadają się do powolnego gotowania. gotowanie. Makaron, owoce morza, mleko i śmietanę należy dodać pod koniec gotowania.
- Pokrojone na małe kawałki kawałki jedzenia ugotują się szybciej. Wymagany jest pewien stopień „prób i błędów”, aby w pełni zoptymalizować potencjał Twojego wolnowaru.

- Wszystkie potrawy powinny być pokryte płynem, sosem lub polewą. W oddzielnym garnku lub dzbanku przygotuj płyn, sos lub polewę i całkowicie przykryj jedzenie w garnku do gotowania (3).
- Podczas gotowania kawałków mięsa, szynki, drobiu itp. rozmiar i kształt stawu są ważne. Staraj się, aby staw znajdował się w dolnych 2/3 doniczki. W razie potrzeby pokrój na dwa kawałki. Waga stawu powinna mieścić się w maksymalnym limicie 1 kg.
- Szynkę i mostek zalać gorącą wodą do przykryj staw. W przypadku wołowiny, wieprzowiny lub drobiu przykryj do 1/3 głębokości.

Pielęgnacja i czyszczenie

- Wyłącz wolnowar i odłącz go od zasilania. sieciowe. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem.
- Nie należy używać metalowych naczyń ani ściernych środków czyszczących. podczas czyszczenia.
- Zdjąć szklaną pokrywę (2) i garnek do gotowania (3) i umyć je w gorącej wodzie z mydłem.
- Przetrzyj boki jednostki głównej wilgotną ściereczką. płótno.
- Szklaną pokrywę (2) i garnek do gotowania (3) można myć w zmywarce.

NIE ZANURZAJ JEDNOSTKI BAZOWEJ W WODZIE

Dbanie o szklaną pokrywę i garnek do gotowania

- Aby zapewnić długą żywotność szklanej pokrywy (2) i garnka do gotowania (3), należy obchodzić się z nimi ostrożnie.
- Unikaj nagłych, ekstremalnych zmian temperatury szklanej pokrywy. Na przykład nie umieszczaj gorącej pokrywy w zimnej wodzie lub na mokrej powierzchni.
- Unikaj uderzania pokrywą szklaną (2) o twarde powierzchnie.
- Nie należy używać szklanej pokrywy (2), jeśli jest pęknięta, wyszczerbiona lub poważnie zarysowana.
- Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych ani środków do szorowania metalu. naramienniki.
- Nigdy nie podgrzewaj garnka do gotowania (3), gdy jest pusty, jeśli chcesz je podsmażyć lub zrumienić, dodaj mięso od razu, gdy olej będzie gorący.
- Nigdy nie umieszczaj szklanej pokrywy (2) ani garnka do gotowania (3) pod grillem, w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub tosterze.
- Nigdy nie kładź pokrywy bezpośrednio na palniku lub kuchence.
- Nie używaj metalowych przyborów kuchennych podczas smażenia lub mieszania jedzenia w garnku do gotowania (3), ponieważ porysuje to i usunie powłokę zapobiegającą przywieraniu. Używaj drewnianych lub silikonowych przyborów kuchennych.

Rozwiązywanie problemów

Problem

- Jedzenie jest niedogotowane.

Powód

- Utrata mocy
- Jedzenie ugotowane na niewłaściwym ustawieniu do czasu gotowania •
- Pokrywka szklana (2) nie została prawidłowo umieszczona na Garnek do gotowania (3)

Rozwiązanie

- Sprawdź gniazdko sieciowe za pomocą wiadomo, że lampa działa. • Sprawdź pokrętko sterujące (7) pozycję i szczegóły przepisu.
- Sprawdź, czy szklana pokrywka (2) jest prawidłowo umieszczony i nic go nie blokuje.

- Jedzenie jest przegotowane.

- Garnek do gotowania (3) był napełniony w mniej niż połowie
- Jedzenie gotowane zbyt długo
- Garnek do gotowania (3) należy umieścić w jednostce bazowej, gdy jest jeszcze bardzo gorący.

- Twój wolnowar został przeznaczony do dokładnego gotowania potraw w napełnionym garnku do gotowania (3). Jeżeli garnek do gotowania (3) jest napełniony tylko do połowy, sprawdź, czy jedzenie jest ugotowane 1-2 godziny przed czasem podanym w przepisie.
- Sprawdź pokrętko sterujące (7). pozycję i szczegóły przepisu. • Czas gotowania może być skrócony. Sprawdź, czy jedzenie jest ugotowane 30 minut do 1 godziny wcześniej niż podany czas w przepisie.

Przepisy



Opracowaliśmy przepisy, których możesz użyć w Sear and Stew Slow Cooker. Od zup na przystawkę, curry na dania główne i pudding ryżowy na deser, mamy wybór dla każdego gustu.

Czasy gotowania podane w poniższych przepisach dotyczą ustawienia Medium. Jeśli chcesz wydłużyć lub skrócić czas gotowania, zapoznaj się z poniższym przewodnikiem kulinarnym. Należy pamiętać, że te czasy gotowania są jedynie orientacyjne i mogą się różnić w zależności od rodzaju żywności i osobistych upodobań.

Na przykład, jeśli przepis mówi, aby gotować przez 4-6 godzin na średnim poziomie, a Ty chcesz, aby czas gotowania był krótszy, gotuj na wysokim poziomie, co skróci czas gotowania do 3-4 godzin. Aby wydłużyć czas gotowania, wybierz niski poziom, co wydłuży czas gotowania do 6-8 godzin.

Przepisy są oparte na maksymalnej objętości roboczej wolnowaru 2,5 litra / 41 / 2 pkt. Dzięki temu między górną częścią garnka a jedzeniem pozostaje 2 cm odstępu.

Przewodnik kulinarny

Gotuj na wysokim poziomie

• 4-6 godzin

Gotuj na średnim ogniu

• 6-8 godzin

Gotuj na małym ogniu

• 8-10 godzin

Wskazówki dotyczące najlepszego ustawienia gotowania znajdziesz w poszczególnych przepisach.

Zupa

Zupa minestrone

Składniki: • 30g

masła

- 60 g boczku wędzonego, posiekanego

- 1 duża cebula, posiekana • 1

ząbek czosnku, zmiążdżony

- 3 łodygi selera, posiekane

- 300 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę

- 2 średnie marchewki, obrane i pokrojone w kostkę

- 3 liście kapusty, poszatkowane • 3

pomidory, obrane i pokrojone w kostkę

- 1,25 l bulionu z kurczaka

- 11/2 łyżki przecieru

pomidorowego • 11/2 łyżeczki sosu worcestershire

- 11/2 łyżki posiekanej pietruszki

- 75g makaronu muszle

- 2-3 łyżki parmezanu

- sól i pieprz

Metoda:

- 1 Rozpuść masło w garnku i podsmaż boczek i warzywa do miękkości.
- 2 Przenieś garnek do jednostki bazowej i dodaj bulion.
- 3 Dodaj pozostałe składniki oprócz pietruszki, muszli makaronowych i parmezanu.
- 4 Przykryj szklaną pokrywką i gotuj przez około 4–6 godzin na średnim ogniu.
5. 45 minut przed podaniem dodać muszle makaronowe i pietruszkę.
- 6 Po ugotowaniu doprawić do smaku i przed podaniem posypać parmezanem.

Zupa z soczewicy

Składniki:

- 125 g wędzonego boczku, posiekanego

- 1 duża cebula, posiekana

- 3 marchewki pokrojone w kostkę

- 2 łodygi selera, drobno pokrojone

- 200g soczewicy pomarańczowej

- 400g puszka krojonych pomidorów

- 1,1 l bulionu z kurczaka

- 3 łyżeczki sosu worcestershire

- 1 liść laurowy

- 1 łyżeczka bazylii

- 1 łyżka natki pietruszki, posiekanej

- szczypta gałki muszkatołowej

- sól i pieprz

Metoda:

- 1 Delikatnie podsmaż boczek w garnku, aż tłuszcz zacznie wypływać.
- 2 Dodaj cebulę, marchewkę i seler i smaź, aż zmiękną.
- 3 Dodaj wszystkie pozostałe składniki oprócz pietruszki, doprowadź do wrzenia i gotuj przez 2 minuty.
- 4 Przenieś garnek do jednostki bazowej.
- 5 Przykryj szklaną pokrywką i gotuj przez około 4–6 godzin na średnim ogniu.
- 6 Jeśli chcesz uzyskać gładszą konsystencję, pozostaw do ostygnięcia, a następnie zmiksuj zupą. Podgrzej zupę w garnku.
- 7 Posyp natką pietruszki i podawaj.

Zupa warzywna

Składniki: • 30g

masła

- 1,25 kg mieszanki warzywnej, np. ziemniaków, cebuli, marchwi, pasternaku, selera, porów, pomidorów
- 1,1 l bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka mieszanki ziół
- sól i pieprz
- 30g mąki

Metoda:

- 1 Obierz, umyj i pokrój wszystkie warzywa w kostkę lub plasterki.
- 2 Rozpuść masło w garnku i delikatnie podsmaż warzywa. 2-3 minuty.
- 3 Dodaj gorący bulion. Dobrze wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Dopraw do smaku i dodaj mieszankę ziół.
- 4 Przenieś garnek do jednostki bazowej.
- 5 Przykryj szklaną pokrywką i gotuj przez około 6-8 godzin na średnim ogniu.
- 6 Ostudź zupę i zmiksuj ją.
- 7 Podgrzej na kuchenke, w razie potrzeby zagęszczając zupę mąką.

Przepisy - Drób

Zapiekanka z kurczaka

Składniki: • 4

ćwiartki udka z kurczaka • 30 g

masła • 100 g

cebuli pokrojonej w dużą kostkę • 200 g pieczarek,

umytych i przekrojonych na pół

- 125 ml białego wina
- 875 ml bulionu z kurczaka
- 2½ łyżki mąki kukurydzianej
- 1 łyżeczka mieszanki ziół

Metoda:

- 1 Rozgrzej masło w garnku do gotowania na kuchenke i zrumień udka kurczaka partiami, aż się zamkną. Wyjmij i odstaw.
- 2 Dodaj cebulę i grzyby, aż zmiękną.
- 3 Dodaj resztę składników i mieszaj, aż lekko zgęstnieje.
- 4 Umieść patelnię w jednostce bazowej. Umieść kurczaka w garnku do gotowania i wybierz żądane ustawienie.

Przepisy - Mięso

Gulasz wołowy

Składniki: • 1 łyżka

oleju do gotowania • 600 g

wołowiny do gulaszu pokrojonej w kostkę o wymiarach 2,5 cm

- 400 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w dużą kostkę
- 400 g marchwi, obranej i pokrojonej w plasterki
- 250 g porów pokrojonych w plasterki
- 150 g cebuli pokrojonej na duże kawałki
- 850 ml bulionu wołowego (zrobionego z zimna i ciepła woda oraz 1 kostka rosółowa)
- 1 łyżeczka mieszanki ziół
- 1½ łyżki maki kukurydzianej

Metoda:

- 1 Rozgrzej 1 łyżkę oleju w garnku do gotowania na kuchenie, a następnie podsmaż Mięso smażyć partiami, wykorzystując resztę oleju w razie potrzeby i odkładać.
- 2 Zmiękczyć cebulę. Wyjmij mięso.
- 3 Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj. Wymień mięso i zostawiać.
- 4 Umieść patelnię w jednostce bazowej, przykryj pokrywką i wybierz żądane ustawienie.
- 5 Jeśli to konieczne, zagęść sos mąką kukurydzianą. Wymieszaj mąkę kukurydzianą z odrobiną zimnej wody, aż powstanie gładka pasta. Wymieszaj ją z filiżanką gorącego płynu pobranego z garnka do gotowania, po całkowitym wymieszaniu z płynem dodaj go z powrotem do pozostałych składników i dobrze wymieszaj, aż mąka kukurydziana zostanie równomiernie rozprowadzona. Można to zrobić 30 minut przed końcem gotowania.

Żeberka BBQ

Składniki: •

750g żeberka wieprzowych

- 300ml sosu BBQ

Metoda:

- 1 Żeberka zamarynuj w sosie w przykrytym naczyniu i odstaw do lodówki na kilka godzin lub na całą noc.
- 2 Następnego dnia przełóż do garnka i przykryj szklaną pokrywką.
- 3 Gotować przez 4–6 godzin na ustawieniu Wysokim, 6–8 godzin na ustawieniu Średnim lub 8–10 godzin na ustawieniu Niskim.
- 4 Podawać na ciepło lub na zimno.

Szynka gotowana

Składniki: •

1,3 kg (maks.) szynki wieprzowej

Metoda:

- 1 Zdejmij zewnętrzne opakowanie ze stawu, pozostawiając kołnierz. miejsce. Przepłucz staw zimną bieżącą wodą, a następnie umieść w garnku do gotowania. Umieść garnek do gotowania w jednostce bazowej.
2. Wlej wrzącą wodę z czajnika do garnka, tak aby tylko zakryć staw, przykryj szklaną pokrywką.
3. Gotować przez 4–6 godzin na ustawieniu High, 6–8 godzin na ustawieniu Medium lub 8–10 godzin na ustawieniu Low.
- 4 Wylej płyn z gotowania. Krojenie mięsa będzie łatwiejsze, jeśli pozwolisz mu odpocząć przed podaniem.

WAŻNE: Kupując kawałek mięsa, upewnij się, że zmieści się on w garnku do gotowania. Kawałek nie może wystawać ponad krawędź garnka. Kształt mięsa jest tak samo ważny jak jego waga.

Bolończyk

Składniki: • 750 g

mielonej wołowiny • 150 g

cebuli, obranej i posiekanej • 150 g
seler,

cienko posiekanego

• 1 ząbek czosnku, rozgnieciony

• 1 puszka (400g) krojonych
pomidorów

• 3 łyżki przecieru pomidorowego

• 250 ml bulionu wołowego

• 125 g pieczarek pokrojonych w

plasterki • 1 łyżeczka mieszanki

ziół • Sól i pieprz

Metoda:

- 1 Używając garnka do gotowania, podsmaż mięso mielone na kuchence, nie dodając jakiegolwiek oleju lub tłuszczu.
- 2 Kiedy z mięsa zacznie wypływać tłuszcz, dodaj cebulę, seler i czosnek, mieszając od czasu do czasu.
- 3 Po kilku minutach dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
- 4 Przenieś garnek do jednostki bazowej, przykryj szklanką Pokrywa.
5. Gotować przez 4–6 godzin na ustawieniu High, 6–8 godzin na ustawieniu Medium lub 8–10 godzin na ustawieniu Low.

Garnek na kielbasę

Składniki: • 1 łyżka

oleju słonecznikowego • 800 g

dobrej jakości grubych kielbas wieprzowych

• 200 g cebuli,

obranej i posiekanej • 200 g marchwi,
obranej i

pokrojonej w plasterki

• 250 g pora, umytego i pokrojonego w
plasterki

• 600 ml bulionu wołowego

• 3 łyżki chutneyu

• 2½ łyżki sosu Worcestershire

• 1½ łyżki mąki pszennej • Sól

i pieprz

Uwaga: Przepis najlepiej gotować przez minimalny czas dla ustawienia. Użyj dobrej jakości kielbasek zrobionych z dużą zawartością mięsa.

Metoda:

1. Wlej olej do garnka na kuchence i podsmaż kielbaski. w dwóch partiach, aż zbrązowieją. Wyjąć i odstawić.
2. Dodaj warzywa do garnka i podsmażaj przez kilka minut. protokół.
3. Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj. Wymień kielbaski do garnka i delikatnie wymieszaj.
4. Umieść garnek do gotowania w jednostce bazowej i przykryj go szklanką.
Pokrywa.
5. Gotować przez 4–6 godzin na ustawieniu High, 6–8 godzin na ustawieniu Medium lub 8–10 godzin na ustawieniu Low.
- 6 Po zakończeniu gotowania można usunąć nadmiar tłuszczu z powierzchni garnka.

Curry wołowe

Składniki: • 3 łyżki

oleju słonecznikowego • 300 g

jabłek do gotowania, obranych, wydrążonych
i pokrojonych na grube plasterki

• 200 g cebuli, obranej i posiekanej

• 800 g steka do duszenia, pokrojonego
w kostkę • 3 łyżeczki proszku

curry • 3 łyżki chutneyu z mango •

75 g rodzynek

sułańskich • 200 g krojonych pomidorów
z puszki

• 2 łyżki soku z cytryny

• 3 łyżki mąki kukurydzianej

• 400 ml bulionu wołowego

Metoda:

1. Wlej 1 łyżkę oleju do garnka na kuchence i delikatnie podsmaż jabłka i cebulę przez kilka minut, nie dopuszczając do ich zbrązowienia. Wyjmij i odstaw.
2. Dodaj jedną łyżkę oleju do garnka i zrumień mięso w dwóch partiach. Pozostałą ilość oleju dodaj do drugiej partii.
3. Dodaj pozostałe składniki do garnka, jabłka i cebulę i dobrze wymieszaj.
4. Umieść garnek do gotowania w jednostce bazowej i przykryj go szklanką.
Pokrywa.
5. Gotować przez 4–6 godzin na ustawieniu High, 6–8 godzin na ustawieniu Medium lub 8–10 godzin na ustawieniu Low.

Przepisy - Desery

Budyń ryżowy

- 25g masła
- 100g ryżu do puddingu
- 100g cukru granulowanego
- 1L pełnego mleka
- ½ łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej

Metoda:

- 1 Posmaruj masłem boki i dno garnka.
- 2 Dodaj wszystkie składniki i dobrze wymieszaj.
- 3 Przenieś garnek do jednostki bazowej, przykryj szklanką Pokrywa.
- 4 Gotować przez 2½ - 3 godziny na ustawieniu High, 3 -3½ godziny na ustawieniu Medium ustawienie lub 4-4½ godziny na ustawieniu niskim.

Gruszki w czerwonym winie

Składniki: • 500 ml

mocnego czerwonego wina, Shiraz lub podobnego

- 6 twardych gruszek
- 1 laska cynamonu
- 1 laska wanilii •
- 200 ml wody
- 150g fruktozy
- 1/2 skórki pomarańczowej

Metoda:

- 1 Umieść garnek do gotowania w jednostce bazowej.
- 2 Wlej wino do garnka i włóż gruszki, upewniając się, że stoją pionowo.
- 3 Dodaj pozostałe składniki, przykryj pokrywką i gotuj przez około 5 godzin na średnim ogniu.
- 4 Po ugotowaniu wyjmij gruszki, laskę cynamonu i laskę wanilii i odłożyć na bok.
5. Postaw garnek na kuchence i szybko zredukuj o połowę lub aż do uzyskania konsystencji śmietany kremówki.
(Pamiętaj, że im bardziej zredukujesz płyn, tym będzie słodszy.)

Podawać z lodami waniliowymi lub serem fromage frais.

Kompot owocowy

Składniki: • 275 g

suszonych owoców mieszanych: jabłek, śliwek, gruszek, moreli i brzoskwiń.

- 30g rodzynek
- 30g rodzynek
- 20g płatków migdałowych
- 3 łyżki cukru pudru
- 625 ml wody
- 3 łyżki likieru Cointreau

Metoda:

1. Umieść wszystkie składniki, oprócz likieru Cointreau, w garnku do gotowania.
(Ponieważ krążki jabłek mają tendencję do wypływania na powierzchnię i mogą odbarwić się, połóż je na dno garnka.)
- 2 Gotować przez około 5-7 godzin na średnim ogniu.
3. Pozostaw owoce do ostygnięcia, zanim przełożysz je do szklanego naczynia.
- 4 Dodaj Cointreau i podawaj schłodzone.

Notatki

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notatki

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notatki

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

Strona internetowa: www.morphyrichards.com

Rejestracja 2-letniego konta Gwarancja

Twoja standardowa roczna gwarancja zostanie przedłużona o dodatkowe 12 miesięcy, jeśli zarejestrujesz produkt w ciągu 28 dni od zakupu w Morphy Richards. Jeśli nie zarejestrujesz produktu w Morphy Richards w ciągu 28 dni, produkt będzie objęty roczną gwarancją. Aby potwierdzić swoją 2-letnią gwarancję, zarejestruj się u nas online na stronie www.morphyrichards.co.uk lub zadzwoń na naszą infolinię rejestracyjną klienta, podając model i numer seryjny. Numery te można znaleźć na podstawie produktu.

Wielka Brytania 0344 871 0242
Irlandia 1800 409 119

UWAGA: Każdy kwalifikujący się produkt musi zostać zarejestrowany indywidualnie w Morphy Richards.

Należy pamiętać, że 2-letnia gwarancja jest dostępna tylko w Wielkiej Brytanii i Irlandii. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z roczną gwarancją.

Twoja roczna gwarancja

Ważne jest, aby zachować paragon sprzedawcy jako dowód zakupu. Przymocuj paragon do tylnej okładki, aby mieć do niego dostęp w przyszłości.

Jeśli produkt okaże się wadliwy, prosimy o podanie poniższych informacji. Numery te można znaleźć na spodzie produktu.

Numer modelu

Numer seryjny

Wszystkie produkty Morphy Richards są testowane indywidualnie przed opuszczeniem fabryki. W mało prawdopodobnym przypadku, gdy jakiegokolwiek urządzenie okaże się wadliwe w ciągu 28 dni od zakupu, należy je zwrócić do miejsca zakupu w celu wymiany.

Jeśli wada ujawni się po upływie 28 dni, ale w ciągu 12 miesięcy od daty pierwotnego zakupu, należy skontaktować się z infolinią, podając numer modelu i numer seryjny produktu, lub napisać do Morphy Richards na podany adres.

Możesz zostać poproszony o przesłanie kopii dowodu zakupu.

Z zastrzeżeniem wyjątków określonych poniżej (patrz Wyłączenia), wadliwe urządzenie zostanie naprawione lub wymienione, w zależności od przypadku, i wysłane zazwyczaj w ciągu 7 dni roboczych od otrzymania.

Jeżeli z jakiegokolwiek powodu przedmiot ten zostanie wymieniony lub naprawiony w okresie obowiązywania rocznej gwarancji, gwarancja na nowy przedmiot będzie liczona od pierwotnej daty zakupu. Dlatego też bardzo ważne jest zachowanie oryginalnego paragonu lub faktury, na których widnieje data pierwotnego zakupu.

Aby móc skorzystać z rocznej gwarancji, urządzenie musi być używane zgodnie z dołączoną instrukcją.

Na przykład tacki na okruszki należy regularnie opróżniać.

Wykluczenia

Morphy Richards nie ponosi odpowiedzialności za wymianę lub naprawę towarów na mocy gwarancji, jeśli: 1. Wada powstała lub jest spowodowana przypadkowym użyciem, niewłaściwym użyciem, niedbałym użyciem lub użyciem niezgodnym z zaleceniami producenta lub gdy wada powstała w wyniku przepięć lub uszkodzeń powstałych w transporcie.

- Urządzenie było zasilane innym napięciem niż podane na produkcie.
- Naprawy zostały podjęte przez osoby inne niż my personel serwisowy (lub autoryzowany dealer).
- Urządzenie było używane w celach wynajmu lub nie użytku domowego.
- Urządzenie jest używane.
- Morphy Richards zastrzega sobie prawo do nieprzeprowadzania żadnych czynności serwisowych w ramach gwarancji według własnego uznania
- Plastikowe filtry do wszystkich czajników i ekspresów do kawy Morphy Richards nie są objęte gwarancją.
- Gwarancja nie obejmuje baterii i uszkodzeń spowodowanych wyciekami gwarancja.
- Niniejsza gwarancja nie przyznaje żadnych praw poza tymi wyraźnie określonymi powyżej i nie obejmuje żadnych roszczeń z tytułu strat lub szkód następujących. Niniejsza gwarancja jest oferowana jako dodatkowa korzyść i nie wpływa na Twoje prawa ustawowe jako konsumenta. Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zobacz ograniczenia użytkowania w instrukcjach bezpieczeństwa lokalizacji.

Zastrzeżenie

Morphy Richards ma politykę ciągłego doskonalenia jakości i wzornictwa produktów. Firma zastrzega sobie zatem prawo do zmiany specyfikacji swoich modeli w dowolnym momencie.



W przypadku produktów elektrycznych sprzedawanych w obrębie Wspólnoty Europejskiej. Po zakończeniu okresu użytkowania produktów elektrycznych nie należy ich wyrzucać wraz z odpadami domowymi.

Proszę podać recyklingowi tam, gdzie są takie obiekty. Skontaktuj się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą detalicznym, aby uzyskać porady dotyczące recyklingu w swoim kraju

JEŚLI MASZ PROBLEM

**Z JEDNYM Z NASZYCH PRODUKTÓW,
ZADZWOŃ NA NASZĄ INFOLINIĘ:**

Wielka Brytania: 0344 871 0944

IRLANDIA: 1800 409 119

CZĘŚCI ZAMIENNE: 0344 873 0710

morphy richards

Dział Obsługi Posprzedażnej
Morphy Richards Ltd
Mexborough, Południowy Yorkshire,
Anglia, S64 8AJ

Infolinia (godziny pracy)
Wielka Brytania 0344
871 0944 Części zamienne 0344 873
0710 Irlandia 1800 409 119
www.morphyrichards.com

