

**morphyrichards®**



## **2-in-1 stainless steel steamer**

Please read and keep these instructions

**GB**

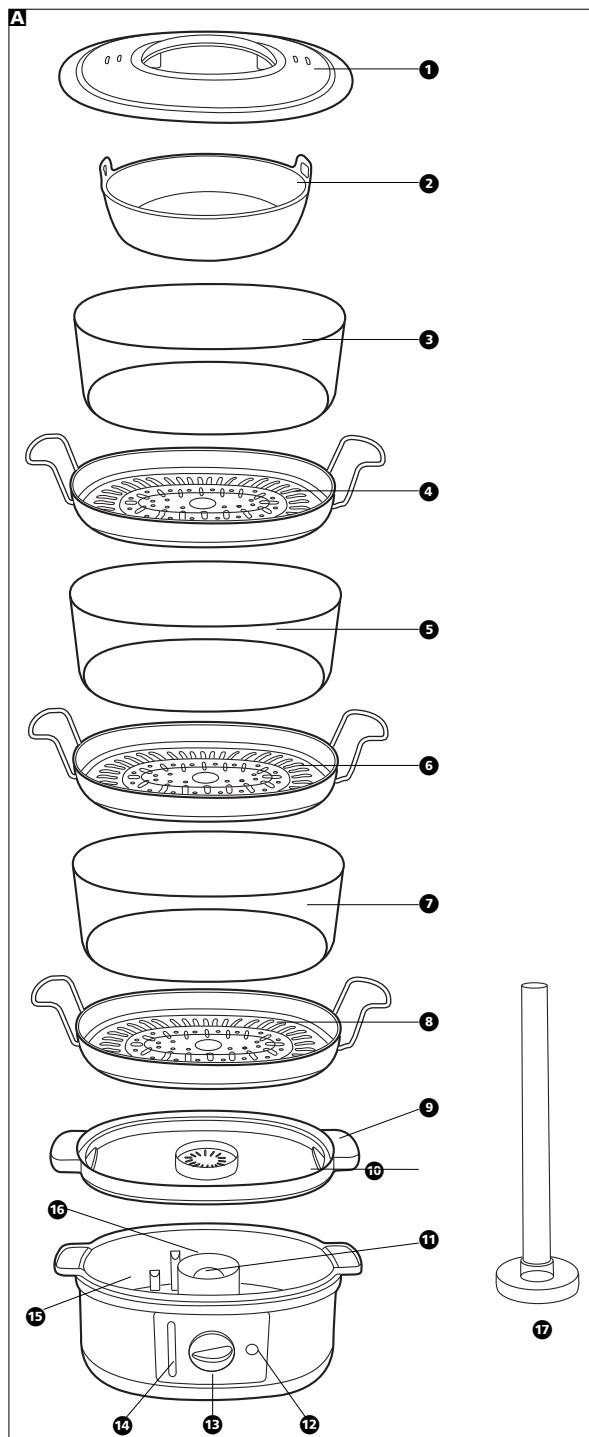
## **Parní hrnec z nerezové oceli 2 v 1**

Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte je

**CZ**



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



GB

### **Getting the best from your new food steamer...**

- For steaming large quantities of food or foods with similar cooking times, use your steam tube to equalise the cooking times in all tiers.
- Easy fill water tank at the sides of the steamer.

### **Important safety instructions**

The use of any electrical appliance requires the following of basic common sense safety rules.

Primarily there is danger of injury or death and secondly the danger of damage to the appliance. These are indicated in the text by the following two conventions:

#### **WARNING: Danger to the person!**

IMPORTANT: Damage to the appliance!

In addition we offer the following essential safety advice.

### **Personal safety**

- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling hot containers as hot steam will escape.

**WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.**

**WARNING: Extreme caution must be used when moving the steamer when containing hot food, water, or other hot liquids.**

- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.

- Do not operate any appliance with a damaged lead or plug, or after an appliance has malfunctioned, or has been dropped or damaged in any way. Contact Morphy Richards for advice on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not fill above the maximum level. If the steamer is overfilled, boiling water may be ejected which can scald.

### **Location**

- Do not use outdoors.
- Do not place directly under kitchen wall cupboards when in use as it produces large amounts of steam. Avoid reaching over the steamer when in use.

### **Mains lead**

- The mains lead should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter and keep it away from any hot surfaces.
- Do not let the lead run across an open space e.g. between a low socket and table.

### **Children**

- This appliance is not intended to be used by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never allow a child to operate this appliance. Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where they cannot see properly or should not be reaching.
- Ensure that this appliance is situated out of reach of children.

### **Other safety considerations**

- Do not use attachments or tools not recommended by Morphy Richards this may cause fire, electric shock or injury.
- To open, lift the lid off towards yourself but tilted away from you.
- Do not use any steamer parts in a microwave or on any cooking/heated surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not leave it in a damp and corrosive environment.
- Do not switch the steamer on unless it contains at least 1 cup of water, otherwise the steamer may be damaged.
- Always make sure the water does not fall below the minimum level.

### **Electrical requirements**

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).

If the socket outlets in your home are not suitable for the plug supplied with this appliance, the plug should be removed and the appropriate one fitted.

**Warning: The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed as a plug with a bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.**

Where used, should the fuse in the 13 amp plug require changing a 13amp BS1362 fuse must be fitted.

**WARNING: This appliance must be earthed.**

GB

## Features

- 1 Lid
- 2 Rice bowl
- 3 Top steaming ring
- 4 Top steaming tray
- 5 Middle steaming ring
- 6 Middle steaming tray
- 7 Bottom steaming ring
- 8 Bottom steaming tray
- 9 Add water hole
- 10 Drip tray
- 11 Heater
- 12 Indicator light
- 13 60 minute timer
- 14 Water level gauge
- 15 Steamer base/water reservoir
- 16 Mantle
- 17 Steam tube

## Before use

Before using your steamer for the first time, wash all parts except the Steamer base/water reservoir 15.

## Using

- 1 Fill the water reservoir 15 with pure water to the maximum level 14.
- Do not use broth or other liquids. Do not add anything to the water in the reservoir. The system is designed for use with cold water only, do not use hot water.
- 2 Put the mantle 16 around the heater 11.
- 3 Fit the drip tray 10. The drip tray is used to collect juices so they can be used for gravies, sauces, soup or stock, etc.
- 4 Fit the clear rings 3 5 7 to the steamer trays 4 6 8.

- 5 Place food into the steaming trays 4 6 8. According to the amount and kind of foods to be cooked, you can use one, two or three trays as they stack up on the top of each other. 3.
- 6 Place the lid 1 on the upper steaming ring.
- 7 Plug into the electrical socket.
- 8 Refer to the cooking guide and adjust the timer 13 for the desired cooking time, the on/off light 12 will glow. Steaming will begin.
- 9 After the set time the on/off light 12 will go out, the bell will ring and the steamer will switch off automatically. Using oven gloves or a cloth, promptly remove the steaming trays.
- Do not remove the drip tray 10 until it has cooled completely.

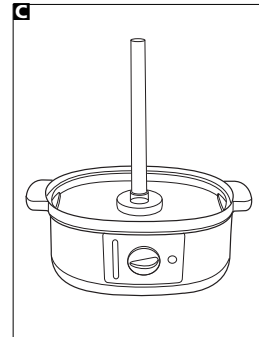
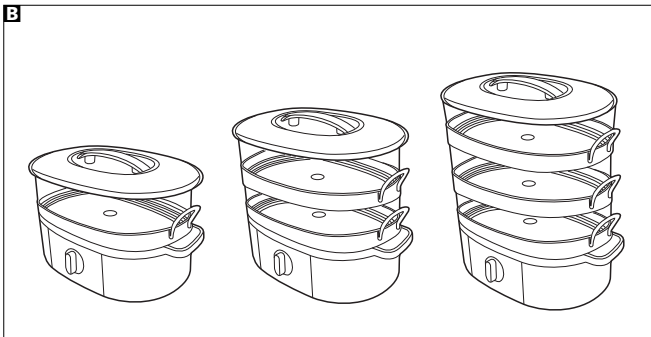
## CONFIGURATIONS

### Single tray 3

Use one tray for steaming one type of food such as peeled potatoes. Take care to arrange the food so that some of the holes in the bottom of the tray remain clear, allowing steam to flow.

### Two trays 3

Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower steaming tray. Place different foods in the upper and lower trays, but as condensation will drip from the upper tray be sure the flavours complement each other.



If steaming meat, fish or poultry together with vegetables, always place the meat, fish or poultry in the lower tray so that juices from the raw meat cannot drip onto other foods.













### Three trays

Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower steaming tray.

Steaming times for food in the upper tray are usually slightly longer so allow an extra 3-5 minutes due to a large volume of food being cooked and due to extra time being needed to reach temperature.

If foods with different cooking times are being steamed start the food with the longest cooking time in the lower tray. If steaming meat, fish or poultry together with vegetables, always place the meat, fish or poultry in the lower tray so that juices from raw or partially cooked meat cannot drip onto other foods.


### Steam tube usage

- To equalise cooking times in all tiers, use the steam tube .
  - Only use when you want to steam a large quantity of one type of food.
- 1 Put the mantle  around the heater .
  - 2 Fit the drip tray .
  - 3 Fit the steaming tube  to the drip tray .
  - 4 Place the bottom steaming tray  over the steaming tube  and align the tube to the hole in the bottom of the tray .
  - 5 Fit a steaming ring  or .
  - 6 Arrange the food within the tier.
  - 7 Fit the other tiers in the same way.
  - 8 Refer to the cooking guide and set the timer  for the desired time.
  - 9 After the set time the bell will ring and the steamer will switch off automatically.

- 10 Using oven gloves or a cloth, promptly remove the steaming trays.



### Refilling reservoir

If steaming for a long period it may be necessary to add extra water.



Fill with water through the 'add water hole'  by using a suitable filling jug.

### Cooking rice

The steamer comes with a container that allows you to cook rice to perfection.

- 1 Add rice and water to the rice bowl  in equal proportions.
- 2 Place the rice bowl with rice and water, into a steaming tray, without steam tube  fitted.
- 3 Proceed as described previously for steaming.

### Useful hints and tips

- Always ensure meat is placed below other food types.
- Steaming times stated in the cooking guide are only a guide. Times may vary depending on size of the food pieces, spacing of the food in the steamer tray, quantity of food, freshness of food and personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust the cooking times as necessary.
- A single tray of food steams faster than with 2 or 3 trays in use. Therefore, the cooking time for a larger quantity of food will be longer.
- For best results, be sure pieces of food are similar in size. If pieces vary in size and layering is required, place smaller pieces on top.
- Do not crowd food in the steaming trays or rice bowl . Arrange the food with spaces between pieces to allow for maximum steam flow.
- Always use the drip tray  to prevent drips splashing.

GB

- Never steam meat, poultry or seafood from frozen. Always completely thaw first.

### **Cooking guide**

- The cooking times shown below are only a guide and should be adjusted according to suit your tastes.
- While the majority of foods cook in less than 60 minutes, longer cooking times may require adding additional water to the water reservoir. Follow refill instructions. Remember to reset the timer **13** as the steamer will switch off when the timer runs out.

### **CARE AND CLEANING**

**WARNING: Allow steamer to cool before washing. Turn timer to off and unplug from the mains socket.**

### **Trays, lid and drip tray**

The clear steaming rings **3 5 7** and drip tray **10** may be washed in a dishwasher (top rack only). Alternatively, wash in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. Prolonged dishwasher use could discolour these parts.

The metal steaming trays **4 6 8** and lid **1** must be handwashed only.

### **Steamer base**

The steamer base **15** may be wiped with a clean, damp cloth. Wipe dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleaners to clean any part of the steamer.

**WARNING: Do not immerse the steamer base, cord or plug in water or in any other liquid.**

### **Helpline**

If you have any difficulty with your appliance, do not hesitate to call us. We're more likely to be able to help than the store from where you bought it.

Please have the following information ready to enable our staff to deal with your query quickly:

- Name of the product
- Model number and serial number as shown on the underside of the appliance.

### **YOUR TWO YEAR GUARANTEE**

It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference.

Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.

Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown.

You may be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Food type	Bottom tray	Middle tray	Top tray	Any tier with steam tube fitted
Rice	25-30 mins	30-35 mins	35-40 mins	25-30 mins
Fish	8-10 mins	10-15 mins	15-18 mins	8-10 mins
Poultry	25-28 mins	28-30 mins	30-35 mins	25-28 mins
Vegetables	15-30 mins	20-30 mins	25-35 mins	15-30 mins
Eggs	18 mins	18-20 mins	20-25 mins	18-20 mins

Subject to the exclusions set out below (see Exclusions) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt.

If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase. To qualify for the 2 year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example kettles should have been regularly descaled.

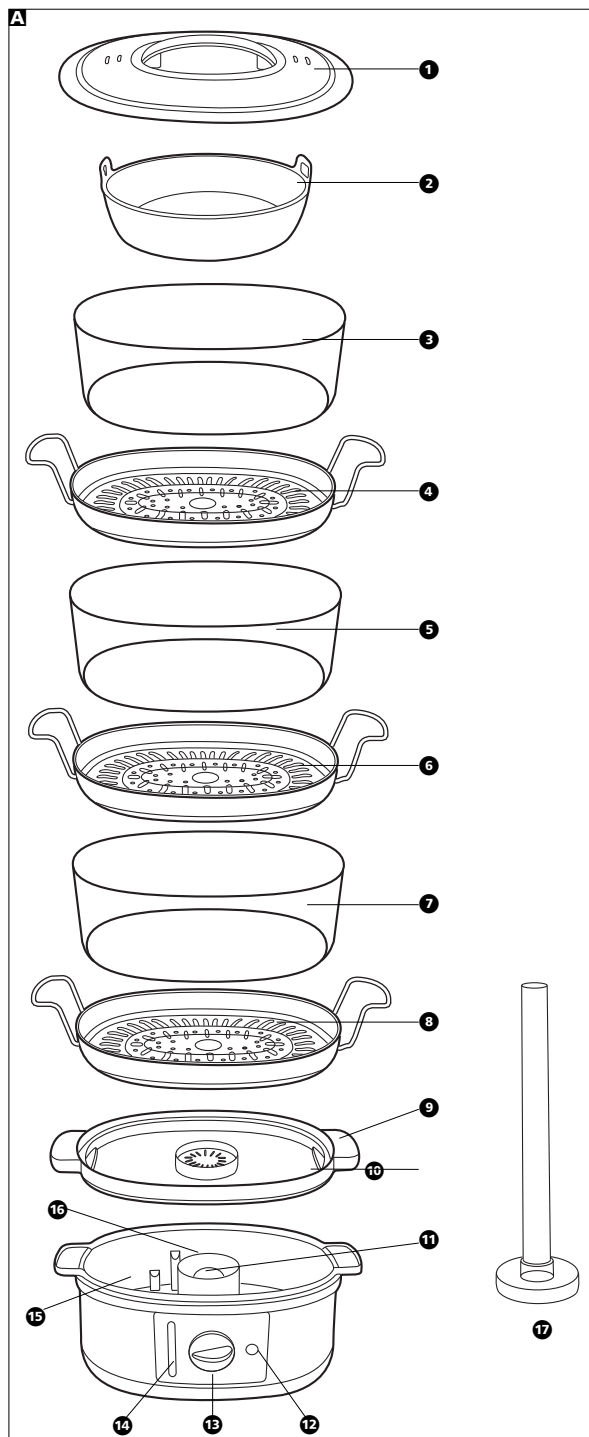
### Exclusions

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 6 Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.





CZ

### Jak nejlépe využít nový parní vařič...

- Pro vaření velkého množství potravin v páře nebo potravin s podobnou dobou přípravy použijte parní nástavec pro rovnoměrné rozdělení páry do všech částí.
- Snadné plnění vodní nádrže na stranách parního vařiče.

### Důležité bezpečnostní pokyny

Používání jakéhokoliv elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování bezpečnostních pravidel diktovaných zdravým rozumem.

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

#### VAROVÁNÍ: Nebezpečí úrazu osob!

**DŮLEŽITÉ:** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče!

Navíc nabízíme následující základní bezpečnostní doporučení.

### Bezpečnost osob

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s pokličkou nebo s horkými nádobami používejte chňapky nebo utěrky, protože dochází k úniku horké páry.

**VAROVÁNÍ: Neponořujte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani jiných tekutin, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.**

**VAROVÁNÍ: Při manipulaci s hrncem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, musí být dbáno mimořádné opatrnosti.**

- Když spotřebič nepoužíváte, instalujete nebo odebíráte součásti a před čištěním ho odpojte od sítě.



- Nepouštějte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný, byl upuštěn nebo je jakkoliv poškozený. Pokud potřebujete poradit s přezkoušením, opravou nebo elektrickým či mechanickým nastavením, kontaktujte Morphy Richards.
- Nepřekročte maximální hladinu plnění. Jestliže se parní hrnec přeplní, může z něj stříkat voda, která vás může opařit.

## Umístění

- Nepoužívejte venku.
- Při vaření jej neumísťte přímo pod kuchyňské skříňky, protože dochází k vytváření velkého množství páry. Nenaklánejte se při vaření přes parní hrnec.

## Síťový kabel

- Síťový kabel by měl vést od zásuvky k základně bez napínání spojů.
- Nikdy nenechávejte viset kabel z okraje stolu nebo pultu a držte ho dále od jakéhokoli horkého povrchu.
- Nenechávejte kabel procházet otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.

## Děti

- Tento spotřebič není určen k používání malými dětmi nebo nemohoucími osobami bez náležitého dozoru zodpovědné osoby, která zaručí, že jej mohou bezpečně používat.
- Na malé děti se musí dohlížet, aby bylo jisté, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Nenechávejte děti pracovat s tímto spotřebičem. Učte děti, aby si uvědomovaly nebezpečí v kuchyni, varujte je před riziky při sahání do míst, na která dobře nevidí nebo nemohou dosáhnout.
- Zajistěte, aby byl spotřebič umístěn mimo dosah dětí.

## Další bezpečnostní pokyny

- Používání nástavců nebo nástrojů, které Morphy Richards nedoporučuje nebo neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Pro otevření nadzvedněte poklici k sobě, ale nakloněnou od sebe.
- Nepoužívejte součásti parního hrnce v mikrovlnné troubě ani na jiných varných / topných površích.
- Neumisťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič, do jeho blízkosti nebo do trouby.
- Nenechávejte jej ve vlhkém nebo korozivním prostředí.
- Nezapínejte parní hrnec pokud neobsahuje alespoň 1 šálek vody. Mohlo by dojít k poškození vyvíječe páry.
- Vždy se ujistěte, zda hladina vody není nižší než minimální hladina.

## Požadavky na napájení

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

Pokud zásuvky v domácnosti nevyhovují zástrčce dodané s tímto spotřebičem, zástrčka se musí odstranit a nahradit vhodným typem.

**VAROVÁNÍ: Dojde-li k poškození zástrčky odstraněné ze síťového kabelu, musí se zničit, protože zástrčka s odkrytým kabelem je po zapojení do zásuvky pod proudem nebezpečná.**

**VAROVÁNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněn.**

F

## Vybavení

- 1 Víko
- 2 Mísa na rýži
- 3 Horní napařovací kruh
- 4 Horní napařovací miska
- 5 Prostřední napařovací kruh
- 6 Prostřední napařovací miska
- 7 Dolní napařovací kruh
- 8 Dolní napařovací miska
- 9 Otvor pro nalévání vody
- 10 Odkapávací miska
- 11 Ohřívač
- 12 Indikátor
- 13 Časovač až 60 minut
- 14 Indikátor vodní hladiny
- 15 Podstavec parního hrnce / zásobník vody
- 16 Kryt
- 17 Parní nástavec

## Před použitím

Před prvním použitím vašeho parního hrnce umyjte všechny součásti kromě podstavce / zásobníku vody **15**.

## Používání

- 1 Naplňte zásobník na vodu **15** čistou vodou na maximální úroveň **14**.
- Nepoužívejte vývar ani jiné tekutiny. Do vody v zásobníku nic nepřidávejte. Systém je navržen pro použití pouze se studenou vodou. Nepoužívejte horkou vodu.
- 2 Nasaďte kryt **16** okolo ohřívače **11**.
- 3 Nasaďte odkapávací misku **10**. Odkapávací miska se používá pro zachycení šťáv, které mohou být poté použity pro přípravu omáček, polévek, atd.
- 4 Nasaďte průhledné kruhy **3 5 7** na napařovací misky **4 6 8**.

- 5 Umístěte potraviny do napařovacích misek **4 6 8**. Podle množství potravin, které mají být vařeny můžete použít jednu, dvě nebo tři tyto misky, protože je možné je zasouvat jednu do druhé. **B**.

- 6 Umístěte na horní kruh víko **1**.

- 7 Zapojte hrnec do elektrické sítě.

- 8 Na časovači nastavte požadovanou dobu vaření, kterou naleznete v příručce pro vaření; **13** rozsvítí se kontrolka zapnuto/vypnuto **12**. Hrnec začne vyvíjet páru.

- 9 Po uplynutí nastaveného času kontrolka (on/off) **12** zhasne, zazní zvukový signál a parní hrnec se automaticky vypne. Pomocí kuchyňských chňapek nebo utěrek ihned vytáhněte napařovací misky.

- Nevytahujte odkapávací misku **10** dokud nevychladne.

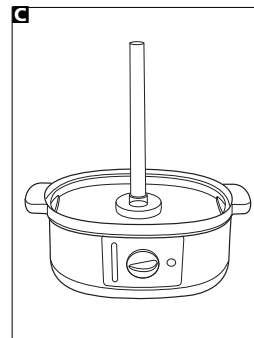
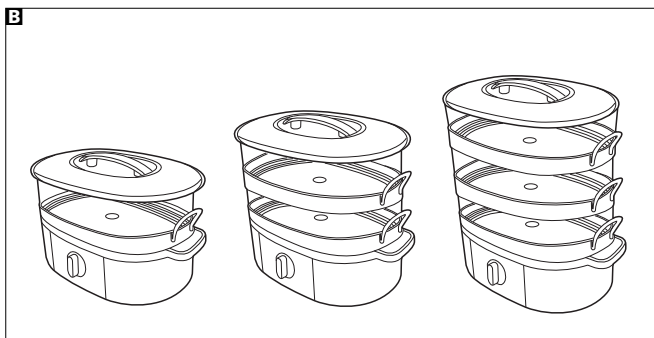
## KONFIGURACE

### Jedna miska **B**

Použijte jednu misku pro přípravu jednoho typu potravin, například oškrábaných brambor. Dbejte na uspořádání potravin tak, aby některé otvory vespod misky zůstaly nezakryté, a byl umožněn průchod páry.

### Dvě misky **B**

Vždy umísťte největší kusy potravin s nejdelší dobou vaření do dolní misky. Různé potraviny umísťte do dolní a horní misky. Počítejte však s tím, že kondenzovaná voda bude



odkapávat do dolní misky, proto si buďte jisti, že se jednotlivé chutě nebudou rušit.

Pokud vaříte v páře maso nebo drůbež spolu se zeleninou, vždy umístěte maso, ryby nebo drůbež do dolní misky, aby šťávy ze syrového masa neskapávaly na jiné potraviny.

### Tři misky B

Vždy umístěte největší kusy potravin s nejdelší dobou vaření do dolní misky.

Doby vaření v páře v horní misce jsou obvykle o něco delší, proto při přípravě většího množství potravin prodlužte čas asi o dalších 3-5 minut, aby bylo dosaženo správné teploty.

Pokud vaříte potraviny s různou dobou vaření, začněte s ukládáním potravin s nejdelší dobou vaření do dolní misky. Pokud vaříte v páře maso nebo drůbež spolu se zeleninou, vždy umístěte maso, ryby nebo drůbež do dolní misky, aby šťávy ze syrového nebo částečně uvařeného masa neskapávaly na jiné potraviny.

### Použití parního nástavce C

- Pro vyrovnání dob vaření ve všech patrech použijte parní nástavec 17.

- Používejte jej pouze pokud chcete připravovat velké množství jednoho typu potravin.

1 Nasadte kryt 16 okolo ohřívače 11.

2 Nasadte odkapávací misku 10.

3 Nasadte parní nástavec 17 na odkapávací misku 10.

4 Umístěte dolní napařovací misku 8 na parní nástavec 17 a vyrovnejte nástavec s otvorem na dně misky 8.

5 Nasadte napařovací kruh 5 6 nebo 7.

6 Uspořádejte potraviny.

7 Stejným způsobem nasadte ostatní patra.

8 Podle příručky pro vaření nastavte časovač 13 na požadovanou dobu vaření.

9 Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a parní hrnec se automaticky vypne.

10 Pomocí kuchyňských chňapek nebo utěrek ihned vytáhněte napařovací misky.

### Doplnění zásobníku na vodu

Pokud má být parní hrnec používán po delší dobu, je nutné doplnit další vodu.

Naplňte vodu přes plnicí otvor 9, pomocí vhodné nádoby.

### Vaření rýže

Parní hrnec je dodáván s nádobou, která umožňuje perfektní uvaření rýže.

1 Přidejte stejný podíl rýže 2 a vody do misky na rýži.

2 Umístěte misu na rýži s rýží a vodou na napařovací misku bez nasazeného parního nástavce 1.

3 Postupujte dle výše uvedených pokynů pro zahájení parního vaření.

### Užitečné rady a tipy

- Vždy umístěte maso pod ostatní typy potravin.
- Doby vaření uvedené v příručce jsou pouze orientační. Tyto doby se mohou lišit podle velikosti kusů potravin, rozmístění v misce, množství, stavu potravin a osobních preferencí. Jakmile se s vařením v parním hrnci seznámíte, můžete si nastavit dobu vaření podle vlastní potřeby.
- Doba vaření v jedné misce je kratší než při použití 2 nebo 3 misek. Doba vaření u většího množství potravin proto bude delší.
- Pro získání nejlepších výsledků nakrájejte potraviny na stejné kousky. Pokud se velikost kousků liší a je nutné je různě rozložit, vždy umístěte menší kusy nahoru.

F

- Potraviny v napařovacích miskách nebo v míse na rýži nestlačujte **2**. Uspořádejte je tak, aby mezi kusy byl prostor, kterým bude moci procházet pára.
- Vždy používejte odkapávací misku **10**, aby nedocházelo k odkapávání kapek.
- Nikdy nevařte v páře zmrazené maso, drůbež nebo mořské plody. Vždy je nejprve důkladně rozmrazte.

### Pokyny pro vaření

- Doby vaření zobrazené níže jsou pouze informativní a musíte si je přizpůsobit podle vlastní chuti.
- I když většina potravin se vaří méně než 60 minut, může být při delším vaření nutné doplnit vodu do zásobníku. Postupujte podle pokynů pro doplnění vody. Nezapomeňte opět spustit časovač **3**, protože se parní hrnec vypne jakmile uplyne nastavená doba vaření.

### PÉČE A ČISTĚNÍ

**VAROVÁNÍ: Před umytím ponechte hrnec vychladnout. Otočte časovač do polohy vypnuto a odpojte hrnec ze zásuvky.**

### Misky, víko a odkapávací miska

Průhledné napařovací kruhy **3 5 7** a odkapávací miska **10** mohou být umývány v myčce na nádobí (pouze v horní přihrádce). Můžete je také umýt v horké saponátové vodě, opláchnout a důkladně vysušit. Delším umýváním v myčce může dojít ke změně barvy těchto dílů.

Kovové napařovací misky **4 6 8** a

víko **1** musí být umývány pouze ručně.

### Podstavec parního hrnce

Podstavec lze **15** otírat čistou, vlhkou látkou. Důkladně jej vysušte měkkou látkou.

Pro čištění součástí parního hrnce nepoužívejte hrubé abrazivní čističe.

**VAROVÁNÍ: Neponořujte kabel, zástrčku nebo podstavec hrnce do vody ani jiné tekutiny.**

### LINKA PODPORY

Máte-li se spotřebičem jakékoli problémy, bez váhání nám zavolejte.

S velkou pravděpodobností vám budeme moci poradit lépe než obchod, kde jste ho koupili.

Připravte si následující informace, aby mohl náš personál rychle vyřešit váš dotaz.

- Název výrobku
- Modelové číslo výrobku uvedené na spodní straně spotřebiče.
- Sériové číslo výrobku uvedené na spodní straně spotřebiče.

### DVOULETÁ ZÁRUKA

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

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

Typ jídla	Spodní miska	Prostřední miska	Horní miska	Kterékoliv patro s nasazeným parním nástavcem
Rýže	25-30 min	30-35 min	35-40 min	25-30 min
Ryby	8-10 min	10-15 min	15-18 min	8-10 min
Drůbež	25-28 min	28-30 min	30-35 min	25-28 min
Zelenina	15-30 min	20-30 min	25-35 min	15-30 min
Vejce	18 min	18-20 min	20-25 min	18-20 min

Č. modelu  
Sériové č.

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

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat Morphy Richards a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat společnosti Morphy Richards na uvedenou adresu.

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

S výjimkou níže uvedených případů (1 - 6) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

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

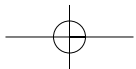
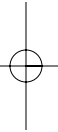
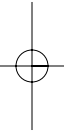
Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebude povinna opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
  - 4 Spotřebič se pronajímá nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
  - 5 Společnost Morphy Richards neodpovídá za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
  - 6 Záruka se nevztahuje na spotřební materiály, například sáčky, filtry a skleněné karafy.
- Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.
- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
  - 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.

F

D







**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.

**CZ** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.

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

**GB** Morphy Richards products are intended for household use only.

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 0870 060 2609  
Republic of Ireland 1800 409119

**CZ** Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech.

Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení. Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

**morphy richards®**

FS48751MCZ Rev 1 01/08

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