

# morphyrichards®

smart ideas for your home



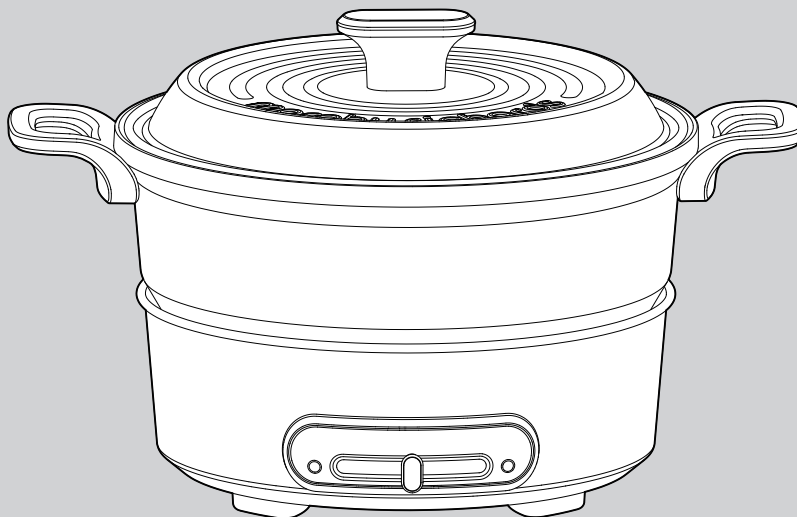
## MULTIFUNCTION POT NỒI LẤU NƯỚNG ĐA NĂNG

MODEL: MBC-UPM3W



Please read and keep these instructions for future use

Vui lòng đọc và lưu giữ hướng dẫn này để sử dụng khi cần



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

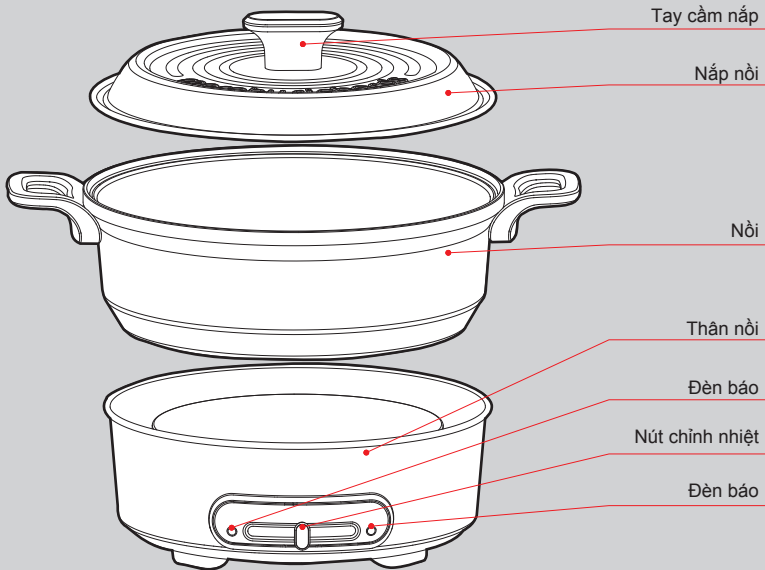
## Hướng dẫn sử dụng an toàn

Các thiết bị điện có nguy cơ gây điện giật và bỏng, có thể dẫn đến chấn thương cá nhân. Hãy đọc kỹ hướng dẫn này và tuân thủ các biện pháp an toàn dưới đây:

1. Kiểm tra xem điện áp bạn sử dụng có phù hợp với điện áp định mức của sản phẩm hay không.
2. Không chạm vào bề mặt nóng, nên sử dụng miếng lót chịu nhiệt hoặc các vật dụng hỗ trợ khác cho đến khi thiết bị nguội.
3. Không sử dụng linh kiện không được khuyến nghị bởi nhà sản xuất, vì có thể gây hại cho người dùng hoặc tạo nguy cơ tiềm ẩn.
4. Để tránh điện giật, không nhúng thân nồi, dây nguồn hoặc phích cắm vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác.
5. Khi sử dụng thiết bị, cần có sự giám sát. Không để trẻ em và những người không có khả năng tự chăm sóc tiếp cận thiết bị.
6. Rút phích cắm khi vệ sinh và khi không sử dụng, đảm bảo thiết bị nguội hoàn toàn trước khi lắp đặt, tháo rời bộ phận và vệ sinh.
7. Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hoặc người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.
8. Khi thiết bị hoạt động, một số bề mặt có thể rất nóng, không được chạm trực tiếp. Chỉ chạm vào tay cầm hoặc nút điều khiển.
9. Khi rút phích cắm, cầm vào đầu phích cắm và kéo ra, không kéo dây nguồn.
10. Không để dây nguồn thòng xuống mép bàn hoặc đặt trên bề mặt nóng.
11. Không đặt gần khí dễ cháy hoặc bếp điện, không đặt trong lò nướng.
12. Không dùng bàn chải kim loại để vệ sinh.
13. Giữ thiết bị cẩn thận, không để trẻ em dưới 8 tuổi sử dụng hoặc lấy thiết bị và dây nguồn.
14. Không di chuyển thiết bị khi trong nồi còn dầu nóng hoặc chất lỏng nóng khác.
15. Không sử dụng thiết bị ngoài trời. Không sử dụng cho mục đích khác ngoài hướng dẫn.
16. Không sử dụng đĩa nhựa hoặc đồ nhựa trên khay nướng.
17. Không nhúng thiết bị vào nước!

18. Thiết bị không được sử dụng bởi người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần kém, thiếu kinh nghiệm hoặc hiểu biết, trừ khi có người giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng an toàn.
19. Giám sát để trẻ em không chơi nghịch với thiết bị
20. Khi không có người giám sát, không để trẻ em vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị.
21. Cẩn thận với hơi nước nóng. Khi thiết bị hoạt động, nó sẽ tỏa nhiệt và xả hơi nước. Cần thực hiện các biện pháp thích hợp để tránh bỏng.
22. Thiết bị không thể vận hành bằng hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
23. Thiết bị có phích cắm nối đất. Đảm bảo ổ cắm điện của bạn được nối đất đúng cách.
24. Thiết bị này phù hợp để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như:
  - Nhà bếp trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác.
  - Trang trại.
  - Nhà trọ, khách sạn và các khu vực lưu trú khác.
  - Khu vực ăn sáng hoặc nghỉ ngơi
25. Lưu ý: Bề mặt có nhiệt độ cao. Bề mặt sẽ nóng trong suốt quá trình sử dụng.
26. Vui lòng giữ lại hướng dẫn này.

## Mô tả sản phẩm

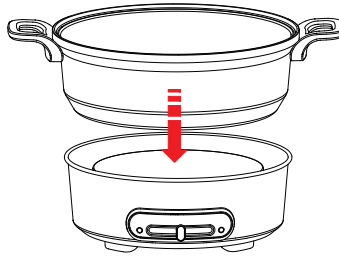


Model/Tên sản phẩm	MBC-UPM3W/ Nồi lẩu nướng đa năng
Thông số kỹ thuật	220-240V~ 50-60Hz 1400W

## Sử dụng lần đầu

1. Lần đầu tiên sử dụng khay nướng, hãy vệ sinh bằng chất tẩy rửa trung tính và lau khô.
2. Đảm bảo không có vật lạ hoặc nước giữa đĩa gia nhiệt, nồi và thân nồi.
3. Sau khi đặt nồi vào thân nồi, đảm bảo chúng không bị nghiêng (như hình minh họa).

4. Không sử dụng xẻng kim loại, dao hoặc các dụng cụ kim loại khác.

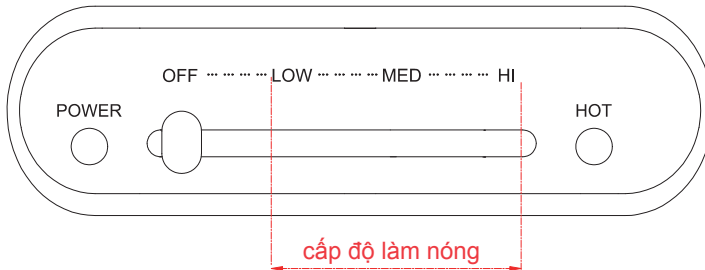


## Hướng dẫn sử dụng

### • Làm nóng

- (1) Cắm dây nguồn vào thân nồi, đặt khay nướng lên, cắm điện và đèn báo nguồn sẽ sáng, sẵn sàng để làm nóng trước.
- (2) Điều chỉnh núm nhiệt độ đến phạm vi được chỉ định trong hình để làm nóng trước. Lúc này, đèn báo nhiệt sẽ sáng và máy bắt đầu làm nóng. Quá trình làm nóng hoàn tất khi đèn báo tắt.

**Cảnh báo:** Trong quá trình làm nóng, nhiệt độ của thân nồi chính và nồi rất cao. Hãy cẩn thận để tránh bị bỏng.



- (3) Khi thiết bị mới xuất xưởng, một lớp dầu sẽ được phủ lên ống nhiệt để bảo vệ trong quá trình vận chuyển. Do đó, trong lần sử dụng đầu tiên, có thể xuất hiện một chút khói, điều này là bình thường. Sau một vài lần sử dụng, hiện tượng này sẽ không còn nữa. Trong quá trình hoạt động, đèn báo sẽ tắt khi nhiệt đạt mức mong muốn, đây là hiện tượng bình thường chứ không phải lỗi thiết bị. Nếu nghe thấy tiếng "click", đó là do sự thay đổi nhiệt độ của bộ gia nhiệt, không phải lỗi thiết bị. Bạn có thể yên tâm sử dụng.

**Lưu ý:** Dây nguồn phải được kết nối chặt với thân nồi, không được chạm vào tấm gia nhiệt. Không cần đậy nắp khi làm nóng trước.

### • **Nấu thức ăn**

1. Phết một lượng dầu ăn thích hợp vào nồi và cho nguyên liệu vào nấu.
2. Điều chỉnh núm nhiệt độ đến mức phù hợp.
3. Khi nấu ăn, sử dụng muỗng gỗ hoặc đũa tre để đảo thức ăn. Không sử dụng dao hoặc xẻng kim loại.

**Lưu ý:** Không sử dụng dụng cụ kim loại để đảo thức ăn.

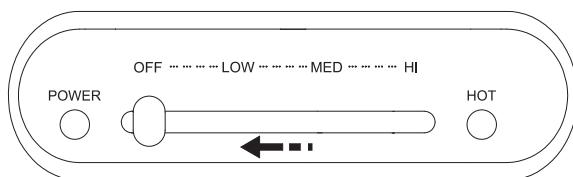
Bảng tham khảo nhiệt độ và các mức điều chỉnh nhiệt độ:

Chế độ	Nhiệt độ (°C)	Thực phẩm (tham khảo)
THẤP (LOW)	100-130	Bánh kếp, bánh ngọt, v.v.
TRUNG BÌNH (MED)	150-190	Bánh hamburger, bánh, v.v.
CAO (HI)	195-235	Nướng BBQ, bít tết, bạch tuộc, nước sôi, lẩu, nấu ăn, v.v.

**Cảnh báo:** Sau khi nấu, bề mặt khay nướng có nhiệt độ rất cao, tuyệt đối không chạm tay vào.

### • **Sau khi nấu xong**

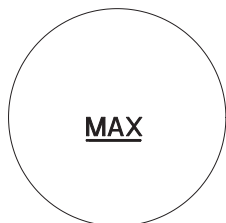
1. Vặn núm điều chỉnh nhiệt độ về vị trí "OFF".



2. Rút phích cắm điện.
3. Sau khi nồi đã nguội hoàn toàn, sử dụng khăn mềm để lau chùi. Chỉ dùng chất tẩy rửa trung tính pha loãng để vệ sinh.

Lưu ý: Không sử dụng búi sắt hoặc vật cứng để vệ sinh nồi và sản phẩm.

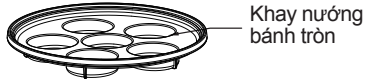
**Nhắc nhở:** Khi hấp hoặc nấu thức ăn bằng nồi, hãy đảm bảo rằng lượng nước không vượt quá mức tối đa của chế độ hấp hoặc đun sôi.



## Các loại khay nướng và công dụng

Bạn có thể chọn các loại khay như: khay nướng thịt viên, khay nướng bánh donut, khay nướng bít tết, khay nướng bánh tròn nếu bạn cần mua từ hãng sản xuất.

**Lưu ý:** Không sử dụng các khay thay thế không chính hãng vì có thể gây hỏng sản phẩm hoặc cháy nổ.



Khay nướng bánh tròn



Khay nướng bít tết



Khay nướng thịt viên

### Cảnh báo:

1. Chỉ đậy nắp khi nồi đang hoạt động. Đối với khay nướng thịt viên, khay bít tết, khay bánh tròn, không cần đậy nắp.
2. Không chạm vào khay nướng khi nhiệt độ còn cao. Luôn đeo găng tay cách nhiệt khi di chuyển nồi để tránh bị bỏng.

Loại khay	Công dụng
Nồi	Lẩu, cá hấp, các món hầm, v.v.
Khay bánh tròn	Bánh kếp, bánh ngọt, v.v.
Khay nướng thực phẩm	Bánh bạch tuộc, cơm nướng, bánh cupcake, v.v.
Khay bít tết	Bít tết, thịt heo, bánh kếp, trứng rán, bánh, v.v.

## Vệ sinh và bảo quản

1. Không để thức ăn thừa hoặc vết bẩn trên khay nướng.
2. Sau khi sử dụng, vặn nút điều chỉnh nhiệt về vị trí "OFF" và rút phích cắm điện.
3. Đợi khay nướng nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh bằng khăn mềm. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa trung tính pha loãng.
4. Khi nấu ăn, dùng muỗng gỗ hoặc đũa tre để đảo thức ăn, không dùng dao hoặc xẻng kim loại để tránh làm hỏng khay.
5. Trước khi vệ sinh: Đảm bảo nguồn điện đã được ngắt hoàn toàn và chờ cho máy và các phụ kiện nguội hẳn trước khi làm sạch.

### Cách vệ sinh:

1. Lau sản phẩm bằng khăn ẩm.
2. Các vết dầu mỡ nên được làm sạch bằng chất tẩy rửa trung tính pha loãng.
3. Sau khi dùng chất tẩy rửa, rửa lại sạch và lau khô bằng khăn mềm.
4. Nếu thức ăn rơi vào khe hở của máy, dùng tăm để loại bỏ.
5. Không vệ sinh toàn thân nồi trực tiếp bằng nước vì có thể gây chập điện hoặc hỏng hóc.

## Bảo hành 2 năm

Vui lòng giữ lại biên lai mua hàng của nhà bán lẻ làm bằng chứng mua hàng. Ghim biên lai vào mặt sau tờ hướng dẫn này để lưu giữ.

Vui lòng cung cấp thông tin sau nếu sản phẩm gặp lỗi. Các thông số này có thể tìm thấy ở mặt dưới của sản phẩm:

Mã sản phẩm.

Số sê-ri

Tất cả các sản phẩm của Morphy Richards đều được kiểm tra riêng lẻ trước khi rời khỏi nhà máy. Trong trường hợp bất kỳ thiết bị nào bị lỗi trong vòng 28 ngày kể từ ngày mua, thiết bị đó phải được trả lại nơi mua để được thay thế.

Nếu lỗi phát sinh sau 28 ngày nhưng trong vòng 24 tháng kể từ ngày mua ban đầu, hãy liên hệ với đường dây trợ giúp, cung cấp mã sản phẩm và số sê-ri trên sản phẩm, hoặc viết thư cho Morphy Richards theo địa chỉ bên dưới.

Khách hàng có thể được yêu cầu gửi bản sao biên lai mua hàng để chứng minh quyền lợi bảo hành.

Tùy thuộc vào các điều khoản từ chối bảo hành được liệt kê bên dưới (xem phần Từ chối bảo hành), thiết bị bị lỗi sẽ được sửa chữa hoặc thay thế phù hợp và thường được gửi lại trong vòng 7 ngày làm việc kể từ khi nhận được.

Nếu vì bất kỳ lý do nào mà sản phẩm này được thay thế hoặc sửa chữa trong thời gian bảo hành 2 năm, bảo hành cho sản phẩm mới sẽ được tính từ ngày mua ban đầu. Vì vậy, khách hàng cần phải giữ lại biên lai mua hàng gốc để chứng minh ngày mua ban đầu.

Để đủ điều kiện hưởng bảo hành 2 năm, thiết bị phải được sử dụng theo đúng hướng dẫn đi kèm. Ví dụ, khay đựng vụn bánh mì phải được làm sạch thường xuyên.

## Từ chối bảo hành

Morphy Richards sẽ không chịu trách nhiệm thay thế hoặc sửa chữa sản phẩm trong các trường hợp sau:

- (1) Lỗi phát sinh do tai nạn, sử dụng sai cách, sử dụng bất cẩn hoặc sử dụng trái với hướng dẫn của nhà sản xuất, hoặc lỗi do sốc điện, hư hỏng trong quá trình vận chuyển.
- (2) Thiết bị được sử dụng với nguồn điện không đúng với thông số ghi trên sản phẩm.
- (3) Thiết bị đã được sửa chữa bởi người không phải nhân viên dịch vụ của Morphy Richards (hoặc đại lý ủy quyền).
- (4) Thiết bị được sử dụng cho mục đích thương mại hoặc phi gia dụng.
- (5) Thiết bị là hàng đã qua sử dụng (hàng second-hand).
- (6) Morphy Richards có quyền từ chối bảo hành nếu thấy không phù hợp.
- (7) Bộ lọc nhựa của tất cả các ấm đun nước và máy pha cà phê Morphy Richards không được bảo hành.
- (8) Pin và các hư hỏng do rò rỉ pin không được bảo hành.

- Bảo hành này không cấp bất kỳ quyền lợi nào khác ngoài những điều được đề cập ở trên và không bao gồm bất kỳ khiếu nại nào về tổn thất hoặc thiệt hại gián tiếp. Bảo hành này được cung cấp như một quyền lợi bổ sung và không ảnh hưởng đến quyền lợi theo luật của người tiêu dùng. Sản phẩm Morphy Richards chỉ dành cho sử dụng trong hộ gia đình. Vui lòng tham khảo hướng dẫn an toàn về giới hạn khu vực sử dụng.

## Miễn trừ trách nhiệm

Morphy Richards luôn có chính sách cải tiến chất lượng và thiết kế sản phẩm. Do đó, công ty có quyền thay đổi thông số kỹ thuật của các mẫu sản phẩm bất cứ lúc nào.



Đối với các sản phẩm điện tử được bán trong Cộng đồng Châu Âu, khi hết vòng đời sử dụng, sản phẩm không được xử lý như rác thải sinh hoạt thông thường.



Vui lòng tái chế tại các cơ sở xử lý. Kiểm tra với chính quyền địa phương hoặc nhà bán lẻ để biết thông tin về các điểm tái chế tại quốc gia của bạn.



**NẾU GẶP SỰ CỐ VỚI SẢN PHẨM,  
VUI LÒNG LIÊN HỆ**



**Công ty Cổ phần Hesman Việt Nam  
Địa chỉ: Số 76 Thái Hà, phường Trung Liệt,  
quận Đống Đa, Hà Nội, Việt Nam  
Điện thoại: +84 981 005 595**

**morphy richards®**

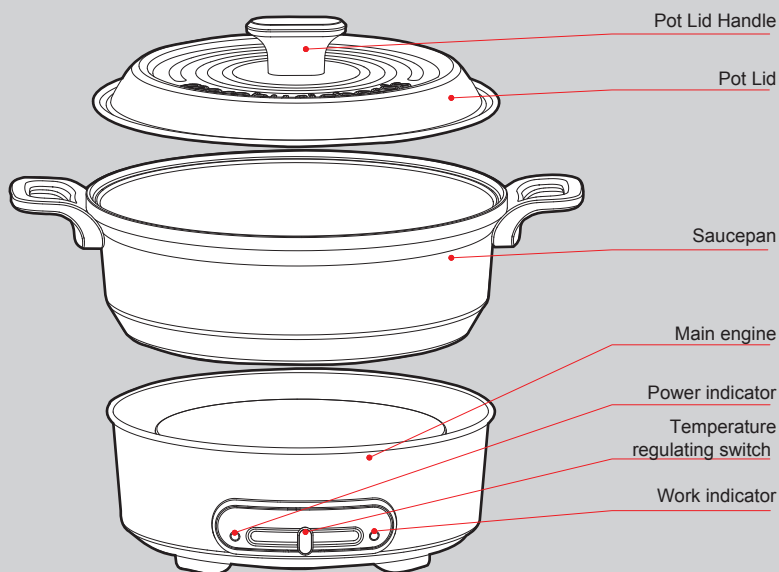
## Important Safeguards

Fire and electric shock are present in all electrical appliances and may cause personal injury. Read this manual and follow the safety precautions below.

1. Check whether the voltage you use is in line with the rated voltage of the product.
2. Do not touch hot surfaces, usually using heat-resistant pads or other supports until the appliance cools.
3. Please do not use components from non-designated manufacturers. This will cause harm to the user or pose a potential hazard.
4. To prevent electric shock, do not immerse the main unit, power cord or plug in water or other liquids.
5. When using this device, it should be monitored. Do not let children and people who are not self-care have access to the appliance.
6. Remove the plug when cleaning and not in use, and ensure that the appliance is completely cooled before installing, removing parts and cleaning equipment.
7. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
8. During the operation of the appliance, the temperature of some surfaces is very high, so do not contact them directly. Only touch the handle or knob.
9. When removing the plug, grasp the plug and pull out the power cord, and do not pull the cord.
10. Don't let the power cord hang on the table or place it on a hot surface.
11. Do not approach inflammable gases or electric furnaces or put them in hot oven.
12. Do not use a metal cleaning brush to clean.
13. Take good care of this appliance, do not allow the child under 8 years of age to take the appliance and its power cord.
14. Do not move the appliance when there is hot oil or other hot liquids in the appliance.

- 
15. Do not use it outdoors. Do not use appliances for other purposes.
  16. Do not use plastic disks or plastic entanglement on the baking tray.
  17. The appliance must not be immersed in water!
  18. Appliances can not be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way.
  19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  20. In the absence of supervision, the cleaning and maintenance work should not be done by the child.
  21. Pay attention to hot steam. When the appliance is in operation, it generates heat and emits steam. Take appropriate measures to prevent injury and burns.
  22. The appliance cannot be operated in the form of an external timer or a separate remote control system.
  23. This appliance has a grounding plug. Make sure the home outlet you are using is properly grounded.
  24. This appliance is suitable for household and similar purposes, such as:
    - Staff kitchens used in shops, offices and other work environments.
    - farm.
    - Inns, car hotels and other residential environments.
    - Accommodation plus (next day) breakfast environment.
  25. **Attention: high temperature surface. The surface will become hot during use.**
  26. Please save the instructions.
- 

## Product Introduction

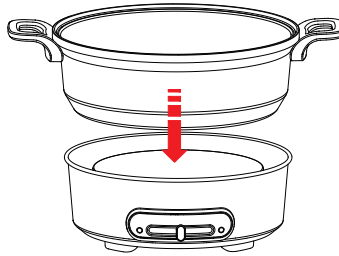


Model/Product Name	MBC-UPM3W/Multifunction pot
Specifications	220-240V~ 50-60Hz 1400W

## Initial Use

1. The first use of the baking tray can be cleaned with neutral detergent and then wiped dry.
2. Make sure there is no foreign body or water between the dish, pot and main engine.
3. After placing the dishes and pans, make sure they are not tilted (as shown in the figure).
4. Do not use metal shovels, knives and other tools.

5. It is normal to use a small amount of smoke for the first time.

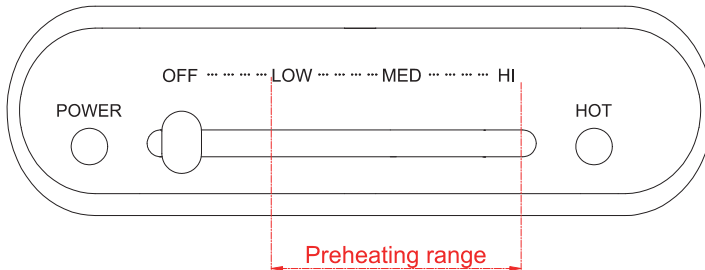


## Suggested Use

### • Preheat

- (1) Plug the power cord onto the main engine, install the baking tray, plug in the power supply, and the power indicator light is bright, ready for preheating.
- (2) Adjust the temperature adjustment switch to the range of picture indication to preheat. At this time, the heating indicator lights up and the machine starts to heat. Warming up is completed after the heating indicator is off.

**Warning:** During the preheating process, the temperature of the main body and the baking tray is very high. Please be careful and guard against scalding.



- (3) When the new machine is out of the factory, a layer of oil will be added to the heating pipe to protect the transport process or other ways to avoid the damage of the heat pipe, so it will be mild and smoky for the first time, which is normal. With the use of it, it will not be the case. In the process of using, the indicator lamp will be extinguished when it is lit. This is also a normal phenomenon. It is not a device failure. If you hear the "click" sound, it is due to the heat change of the heater, not the equipment fault. Please feel free to use it.

**Note:** The power cord should be tightly connected with the main engine, and the heating plate cannot be touched. It is not necessary to cover the lid when preheating.

- **In cooking**

1. Brush the right amount of cooking oil in the dish and cook in the ingredients.
2. Adjust the temperature switch to the right temperature.
3. When cooking, use wooden spoon or bamboo stick to stir food. Do not use metal knives or shovels.

**Note:** Do not use metal tools or shovels and other tools.

The temperature adjustment scale and temperature reference value of the host:

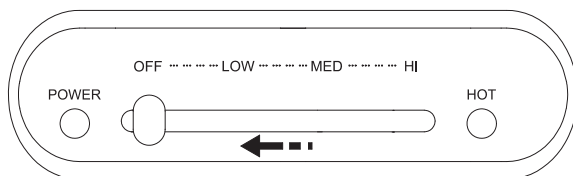
Gear	Temperature (°C)	Food (for reference only)
LOW	100-130	Pancakes, cakes, etc.
MED	150-190	Hamburgers, cakes, etc.
HI	195-235	Barbecue, steak, Osaka, octopus, boiled water, hot pot, cooking, etc.

**Warning:**

After cooking, the heating plate and the surface of the baking plate have a very high temperature, it is strictly forbidden to touch.

- **After cooking**

1. Turn the temperature adjusting switch back to the position of "OFF".

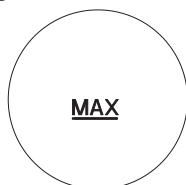


2. Unplug the power plug.
3. After all the baking trays have been completely cooled, use a soft cloth for cleaning. Only use the diluted neutral detergent during the cleaning process.

Note: You cannot use the steel ball to clean the baking tray and the product.

**Reminder:**

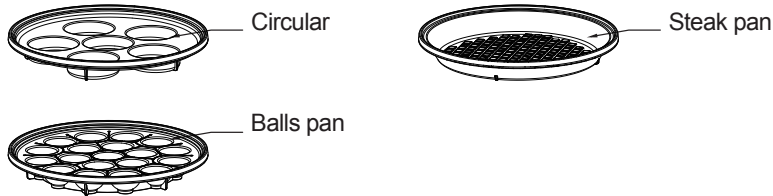
When steaming food or cooking food in a saucepan, please note that the water volume cannot exceed the highest water level of steaming or boiling.



## Diagram of Accessory Disk

Products can be selected with meatballs baking tray, donut baking tray, steak baking tray, round cake baking tray, if there is a need to buy from the business.

**Note:** Please do not choose the spare parts baking tray that is not made in the original factory, or it may damage the product or cause fire.



### Warning:

1. The lid should only be used when the cooker is working; Meatballs baking pan, steak baking pan, round cake baking pan do not need to cover the lid;
2. Do not touch the baking tray when the temperature is too high. Before moving the pot, please wear anti-scalding gloves to prevent scalding.

Pan type	Suggested use
The pot	Boiled hot pot, steamed fish, kanto cook etc.
Round cake pan	Pancakes, cakes, etc
Food baking pan	Grilled octopus balls, baked rice balls, cupcakes, etc
Steak pan	Grilled steak, pork, pancakes, Fried eggs, cakes, etc

## Cleaning and Maintenance

### Cleaning:

1. Do not leave leftovers or other stains on the baking tray.
2. After using the product, turn the temperature adjustment switch back to the off position and unplug the power cord.
3. The baking tray and the pan must be sufficiently cooled before being cleaned with a soft cloth. Only the diluted neutral detergent can be used during the cleaning process.
4. Use a wooden spoon or a bamboo stick to flip the food while cooking. Do not use tools such as metal knives or shovel.
5. Before cleaning and maintenance, please ensure that the power supply of the product has been disconnected, and the main engine and accessories are completely cooled.

### Maintenance:

1. Please wipe it with a hydrous cloth.
2. Oil stains should be cleaned with diluted kitchen neutral detergent.
3. After using the detergent, it must be washed and bleached clean, and use dry soft cloth to dry the moisture.
4. If food is splashed in the gap of the host, please take it away with toothpick.
5. Do not clean the whole host directly with water, or it will lead to electric shock or machine failure.

## Your 2 Year Guarantee

It is important to retain the retailer's 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. year guarantee for more information.

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 a copy of proof of purchase.

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

If, for any reason, this item is replaced or repaired 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 instructions supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

## 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 accident, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturer's 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) The appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- (5) The appliance is second hand.
- (6) Morphy Richards reserves the right not to carry out any type of servicing under the guarantee at its discretion.
- (7) Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.
- (8) Batteries and damage from leakage 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. Morphy Richards products are intended for household use only. See usage limitations within the location safety instructions.

## Disclaimer

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.



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



**IF YOU ARE HAVING A PROBLEM  
WITH ONE OF OUR PRODUCTS,  
CALL OUR HELPLINE**

**HESMAN VIETNAM JOINT STOCK  
COMPANY**

**No. 76 Thai Ha, Trung Liet Ward,  
Dong Da District, Hanoi, Vietnam  
Phone: +84 981 005 595**

**morphy richards®**

