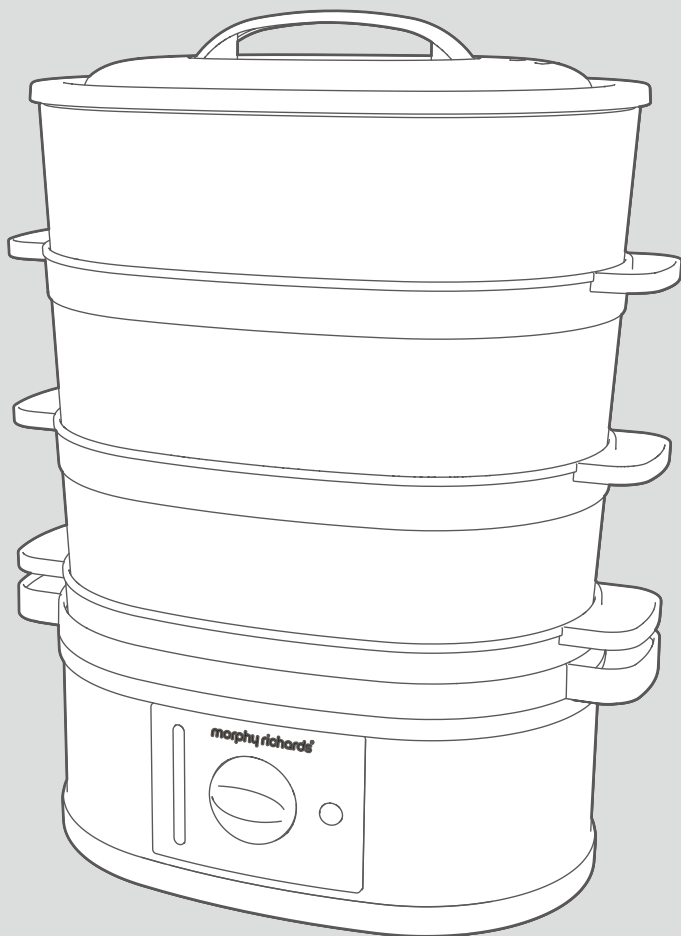


morphy richards®

smart ideas for your home

Steamer 电蒸笼



www.morphyrichards.com

在使用本产品之前请仔细阅读使用说明书并保存好，以备日后参考

根据中国电器电子产品有害物质限制使用管理办法 中国区销售产品有害物质含量信息

有害物质 零部件(型号)	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
定时器	×	○	×	○	○	○
电源线组件	×	○	○	○	○	○

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572-2011标准规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量由于现有技术及工艺限制而超出GB/T 26572-2011标准规定的限量要求。

在上述表格中，标注“×”的部件满足欧盟RoHS2.0法规——欧盟电子电器产品中限制使用某些有害物质的2011/65/EU法规。

根据中国电子电气产品有害物质限制使用标识要求（SJ/T11364 - 2014）和相关法规，本产品整机符合以下环保使用期限。

注：该标示的环保使用期限是指在正常使用条件和温度、湿度，并且不包括耗材情况下的使用期限。



整机

食品卫生信息及符合性声明标识

产品名称：电蒸笼(MR1148)

产品类型：食品接触用

部件名称	材质	执行标准	备注
大身、水套管、隔水盘、米饭蒸盘	PP 730	GB 4806.7-2016 GB 4806.6-2016	/
发热器	聚四氟乙烯涂层/铝材ADC-12	GB 4806.10-2016	/
密封圈、导水管	硅胶	GB 4806.11-2016	/
水尺	PC IR2200	GB 4806.7-2016 GB 4806.6-2016	/
下蒸盘、中蒸盘、上蒸盘、蒸笼盖、蒸笼支架(上)、蒸笼支架(中)、蒸笼支架(下)	PP 730+PP MT12S	GB 4806.7-2016 GB 4806.6-2016	/

安全注意事项

- 任何电器产品的使用，都需要遵循基本的安全条例。使用此产品前，请仔细阅读
- 使用说明书。器具不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。应照看好儿童，确保他们不玩耍本器具。
- 在没有监管的情况下，清洗以及维护器具的工作不应该由小孩来做。
- 电源插座到产品的距离应在电源线长度范围内。
- 请不要将电源线悬挂在桌子边缘或热表面上。
- 请不要将电源线穿过开放的空间，例如在很低的电源插座和桌子之间。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似的专业人员更换。
- 不要触摸高温表面。在拿起盖子或者高温的容器的时候，请使用隔热手套或者布垫，以免被蒸汽烫伤。
- **警告：**不可将电源线、插头或机身浸入水或其它液体中，以免发生火灾或触电危险。
- **警告：**当移动装有热的食物，水或者其他液体的电蒸笼的时候，要格外小心。机器不可浸入水中。
- 在安装或者拆卸配件前，以及在清洁之前，需先拔掉电源。
- 给电蒸笼注水时不要超过最大水位线，以免烧开水溢出，发生烫伤危险。

其他安全注意事项：

- 任何未经Morphy Richards推荐的附件或工具不可使用，以免造成火灾，触电等危害。
- 在打开盖子的时候，向自身的方向抬起，但向侧边倾斜。
- 请勿将电蒸笼的部件置于微波炉中，或烹饪/加热的器具表面。
- 本品不可放置在（或靠近）燃气或电炉上。
- 请勿将本品置于潮湿的或具有腐蚀性的环境中。
- 请勿在无水状态下使电蒸笼通电，至少须在水槽中加入一杯水。否则会损坏机器。
- 始终保持蒸笼里的水位不低于最小水位线。
- 当烫伤发生时，应立即用冷水冲洗。必要的时候，进行医疗诊治。
- 检查你所使用的电压范围是否与产品的额定电压相符（必须是交流电流）。

使用场所

警告：确保接地良好。

本产品适用于家用和类似场合使用，例如：

----农场；

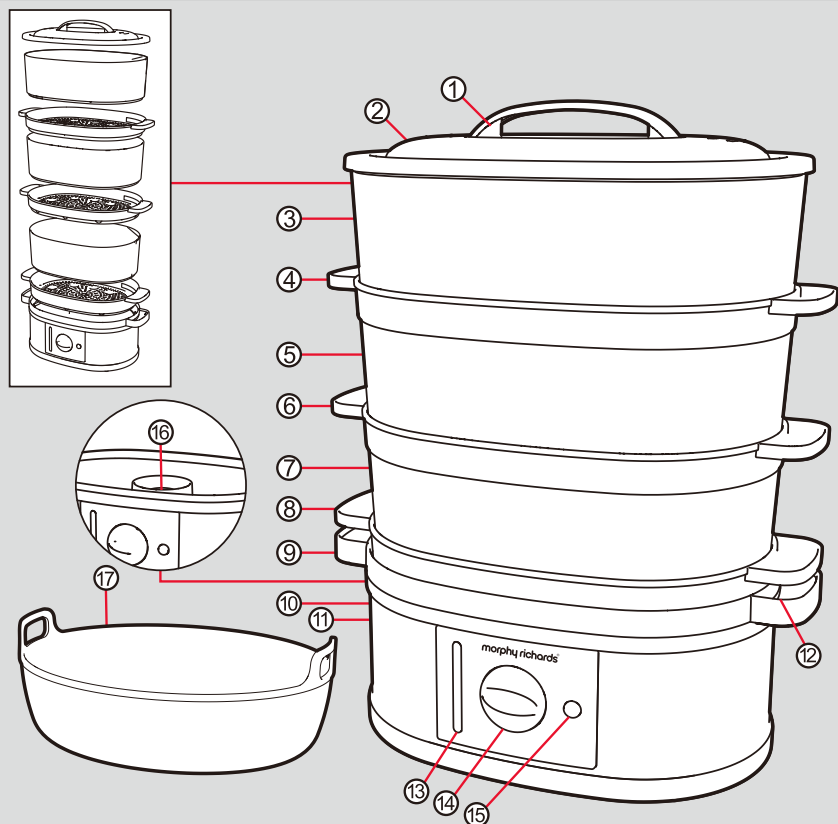
----客栈、汽车旅店和其他住宅型环境；

----住宿加(次日)早餐环境。

----不适用于商铺、办公室和其他工作环境中使用的职工厨房；

警告：在使用本产品时，请勿直接将其置于橱柜下面，因为这样将会产生大量蒸汽。使用时避免接触蒸汽。

产品示意图



型号	MR1148
规格	220V~ 50Hz 750W
执行标准	GB4706.1-2005;GB4706.19-2008

部件描述

- (1) 蒸笼把手 (2) 蒸笼盖 (3) 蒸笼支架(上) (4) 上蒸盘
 (5) 蒸笼支架(中) (6) 中蒸盘 (7) 蒸笼支架(下) (8) 下蒸盘
 (9) 积水盘 (10) 大身 (11) 贮水池(内侧) (12) 注水口 (13) 水尺
 (14) 定时器旋钮 (15) 指示灯 (16) 水管 (17) 米饭托盘

初次使用时

初次使用前，请先清洁除大身外的所有产品配件。然后在贮水器中装入满刻度的水，把所有附件全部放好后进行煮水，待水煮开后把水全部倒掉，即可使用。

部件说明

1. 指示灯: 显示蒸笼的工作状态。
2. 计时器: 可在60分钟内设定时间，完成时有响铃提示。
3. 大身: 用来贮存清水，不要存放其它液体。
4. 积水盘: 可防止水珠或食物液汁滴回贮水池，以保证贮水池中的水的干净,当贮水池需要加水时可从提手上方的注水口加水。
5. 下蒸盘及下蒸笼支架、中蒸盘及中蒸笼支架、上蒸盘及上蒸笼支架可单独使用一层，也可三层叠放一起蒸食物,上、中、下三个蒸盘及蒸笼支架要依次叠放；也可两个叠放一起蒸食物，但只能上中或中下叠放(蒸笼支架要置于相应的蒸笼支架上)。
6. 米饭托盘: 放在蒸盘上蒸米饭用。
7. 水套管: 置于大身上使蒸汽能沿着水套管上升到积水盘和蒸笼。

配置

该蒸笼可在同时使用一层、两层或三层蒸盘。

使用一层蒸笼

可使用一层蒸笼烹饪一种食物，如去皮的土豆。仔细将其排放在蒸盘中，确保蒸盘底部的蒸汽孔畅通，使蒸汽可以流出。

使用两层蒸笼

将最大块的食物及需要最长烹饪时间的食物放在蒸笼的最底层。将不同种类的食物分别放在上层和下层蒸笼里，但由于汁液会从上层滴落在下层，所以要确保上下层食物口味类似或互补。

使用三层蒸笼

将最大块的食物及需要最长烹饪时间的食物放在蒸笼的最底层。上层蒸笼里食物的烹饪时间通常需要稍长一些，如果所蒸的食物的量比较大的话，可多蒸3-5分钟以使其达到所需温度。

清洁和保养

清洗前要拔掉电源并待其冷却下来。

1. 不能把底座、电源线或插头浸入水或其他液体中；以防出现漏电现象。
2. 不能用金属刷或漂白剂等有腐蚀性的溶剂清洁任何部件。
3. 将蒸笼盖、蒸碗、糕盘、滴盘放入温水中清洗，可滴入适量厨用清洁剂。
4. 不可把贮水器浸入水中。将适量温水倒入贮水器，清洗后将水倒出，清洗后用软干布擦干。

5. 除贮水器外，其它部件可在洗碗机上清洗，但经常性在洗碗机上洗，可能会使表面去光泽。

贮水器除垢

使用2-3个月后贮水器及发热盘上会有一些水垢沉淀物，这是正常现象，沉淀物的多少还取决于你所在地方的水的硬度，因此需要周期性地除垢以延长产品的使用寿命。

1. 往贮水器注入大约3杯白醋（至最大刻度）。

注意：不能使用任何其它化学品或除垢剂。

2. 接上电源，这时滴盘、蒸碗及蒸笼盖应位置正确。

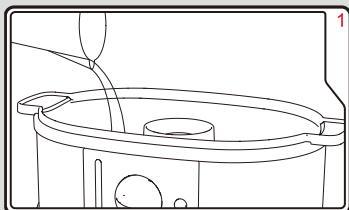
3. 设定20-25分钟开始蒸。

注意：如白醋滚开后往外溢，请拔下电源，关掉计时器，减少一些白醋。

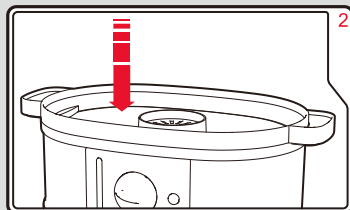
4. 当计时器铃响，拔下电源，待冷却后倒出白醋。

5. 用冷水洗刷贮水器数次，按上面“清洁和保养”部分清洁其他部件。

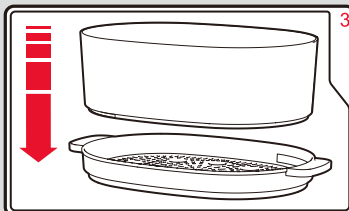
使用说明



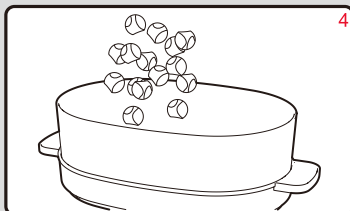
将水管(16)安装在贮水池里的加热器上。加入冷水到最大刻度处。请勿在水里添加其他东西。



将积水盘(9)安装在大身上。积水盘中收集的汁液可用在汤里。

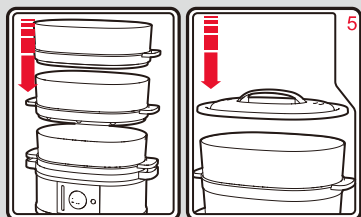


将蒸笼支架(3)(5)(7)和蒸盘(4)(6)(8)按顺序进行装配。每一层都有标记。

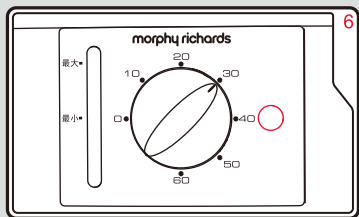


将准备好的食物放进所需的蒸笼。

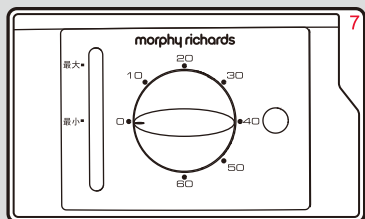
初次使用时



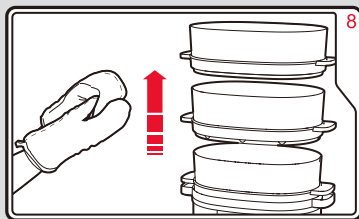
将蒸笼一层层安装在大身上（下层，中层，上层）。然后将盖子盖在最上层。



接通电源。设置定时器(14)时间。设置完成后，指示灯(15)亮起，机器开始工作。



烹饪完成后，指示灯熄灭，提示音响起。机器自动停止工作。



警告：蒸汽温度很高，当心高温水滴滴落
使用隔热手套快速取下蒸盘及食物。积水盘完全冷却之前请勿移动。积水盘中的汁液可用于制作原汤，如果有需要，请小心移动积水盘，以免烫伤。

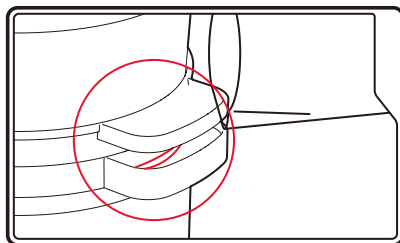
蒸米饭

电蒸笼带一个米饭托盘，可用于蒸米饭。

1. 将米和水按相应比例加入米饭托盘中。
2. 将米饭托盘放入蒸笼蒸盘中。
3. 按前面描述的步骤进行操作。

水箱补水

如果蒸笼需要工作较长时间，则可能需要补充额外的水到贮水池中。



用合适的容器通过注水口向水池加水。

使用小贴士

初次使用前，请先清洁除大身外的所有产品配件。然后在贮水器中装入满刻度的水，把所有附件全部放好后进行煮水，待水煮开后把水全部倒掉，即可使用。

- 确保肉类总是放在其他食物的下层。

- 烹饪指南中所列的烹饪时间仅供参考。实际需要时间可能会随着食物尺寸大小，在蒸盘中的距离及食物数量的不同和新鲜程度而有所变化。当您熟悉了电蒸笼的使用后，可根据需要进行时间设置。
- 当使用一层蒸盘蒸食物时，要比使用2或3层蒸盘快。因此，当所蒸的食物量较大的时候，则需要更长的烹饪时间。
- 为了达到更好的烹饪效果，请确保食物的大小均匀。如果需要不同的尺寸和分层，可将较小的食物放在上层。
- 请勿将食物塞满蒸盘或米饭托盘。食物之间须留有空隙，以便最大程度的保证蒸汽流通。
- 使用积水盘，防止水滴溅出。

烹饪指南

- 以下所示的烹饪时间仅供参考，可根据个人口味进行调整。
- 虽然大多食物的烹饪时间都少于60分钟，但若需要更长的烹饪时间则可能需要向水池中补充额外的水。可按照补水说明进行加水。记得要重新设置烹饪时间，因为蒸笼在工作结束后会断电。

食物类型	底层	中层	上层
• 米饭	25-30分钟	30-35分钟	35-40分钟
• 鱼	8-10分钟	10-15分钟	15-18分钟
• 家禽类	25-28分钟	28-30分钟	30-35分钟
• 蔬菜	15-30分钟	20-30分钟	25-35分钟
• 鸡蛋	18分钟	18-20分钟	20-25分钟

食谱

本书里的食谱由Morphy Richards专门为该款电蒸笼设计，且经过多次测试。下面的烹饪时间仅供参考，您可根据食物的大小和新鲜程度进行调整。在食用之前请确保食物已经完全蒸熟。

食谱的设计是按最大量计算的。如果您减少了分量，可适当调整烹饪时间。

配胡瓜的柠檬百里香蒸粗麦粉（烹饪份数：4份）

配料：

- 4块去皮去骨的鸡胸肉
- 1/4小勺干的辣椒碎片
- 精细研磨的橙皮和1小杯橙汁（1个小橙子）
- 盐和新鲜研磨的黑胡椒
- 2大勺枫糖浆

方法：

1. 将粗麦粉放入碗中，倒入热汤。加入柠檬皮、柠檬汁和百里香。用保鲜膜盖住放置5分钟。
 2. 洒上配有盐和胡椒的小胡瓜，放在蒸笼底层。
 3. 将中层蒸盘放在电蒸笼上，用棉清洁，用勺子将粗麦粉放入中间层。盖上盖子蒸8分钟。
 4. 将粗麦粉放入碗中，拌入小胡瓜和番茄。
- 热食或冷食均可

加勒比海鱼（烹饪份数：4份）

配料：

- 4x170g红鲷鱼

腌料：

- 1420ml水或新鲜鱼汤
- 2片月桂叶
- 1枝新鲜的西芹
- 1枝新鲜的百里香草
- 1个洋葱，切成薄片
- 2个酸橙，榨汁
- 3个大蒜瓣，捣碎
- 4个多香果，压碎
- 1个红辣椒，去籽并切碎。
- 盐和新鲜研磨的黑胡椒

方法：

1. 准备鱼：剪下鱼鳍和鱼头，刮下鱼鳞。切开鱼腹，取出内脏。在流动的冷水下彻底清洗每条鱼，然后用吸水纸轻轻拍干。
2. 混合所有的腌料。将鱼放在浅盘中，浇上腌料。放置在阴凉的地方至少30分钟。
3. 将鱼从腌料中取出放在蒸笼底层。
4. 蒸8-20分钟。

鸡肉胡椒酸橙串（烹饪份数：4份）

配料：

- 4x142g去皮鸡胸肉，每块切成2.5cm的条状
- 1个压碎的大蒜瓣
- 1个酸橙，榨汁，碎皮
- 1个去籽的红辣椒，切成2.5cm的条状
- 1小勺切碎的香菜
- 盐和新鲜研磨的黑胡椒
- 8个竹签

方法：

1. 将鸡块放入碗中，拌入大蒜、酸橙汁、酸橙皮。放置10分钟。
2. 将鸡肉串在竹签上，洒上胡椒
3. 配上盐和胡椒，放在底盘，蒸15分钟。
享用前洒上香菜

海鲜串（烹饪份数：4份）

配料：

- 2个压碎的大蒜瓣
- 2个柠檬，取汁
- 2大勺切碎的紫苏
- 扁鲨鱼或皇帝无骨鱼，切成2.5cm的块状
- 16个大的去皮生虾
- 8片月桂叶
- 盐和新鲜研磨的黑胡椒

方法：

1. 将蒜、柠檬汁和紫苏混合在一个碗内，再将鱼放入，静置5分钟。
2. 用4根木签串上鱼、茴香、虾和月桂叶。
3. 将肉串放在蒸笼底层，放少许盐和胡椒，蒸5-8分钟。

麻辣肉球配番茄沙司（烹饪份数：4份）

配料：

- 750g瘦的牛肉末
- 1洋葱，切碎
- 1大勺切碎的西芹，
- 1个压碎的大蒜瓣
- 2小勺磨碎的小茴香
- 2小勺磨碎的香菜
- 1/2小勺肉桂粉
- 1/2小勺红辣椒粉
- 1个搅拌过的鸡蛋

方法:

1. 将肉球的所有配料放入一个大碗中充分搅拌。充分调味后用湿手将肉捏成高尔夫球大小的球状。
2. 将肉球放入蒸笼底层，蒸20分钟。
3. 将所有沙司配料搅拌在一起，与肉球一起享用。

中式蔬菜拌姜猪肉卷（烹饪份数：4份）

配料:

- 4x113g 猪肉片
- 1个压碎的蒜瓣
- 2大勺豆豉
- 113g 嫩的甜玉米，纵向切开
- 85g嫩豌豆
- 4颗小葱
- 2.5cm一个的生姜，去皮切片。

方法:

1. 将猪肉片放在两层保鲜膜中间，每片轻轻压扁至5mm的厚度。放在盘中。
2. 将大蒜瓣和酱搅拌，浇在猪肉片上。腌泡0分钟。
3. 将肉块平摊在一块板上，将一小撮蔬菜和姜堆在每片肉的中间。卷起并用牙签固定。
4. 放在蒸笼底层，蒸18-20分钟。

注意环保



注意环保!

请遵守当地法规：将废弃的电器产品和设备投入合适的废物回收站。

本产品按标准检验合格准予出厂



用户服务指南

尊敬的用户：

感谢您选用本公司制造的“morphy richards”家电产品，您将会得到热情、及时、满意的服务。本机自购买之日起，可以享受整机保修两年，终身维修服务。为保障您的权益，请选择正规授权的加盟商购买。

为了维护您的合法权益，请您在使用本产品之前，仔细阅读产品《使用说明书》、《用户服务指南》和本公司根据国家颁布的《中华人民共和国消费者权益保护法》所制订的保修条例，将会在您使用“morphy richards”产品时更加称心如意。

产品在使用过程中，如出现故障需要维修，请及时通知本公司特约维修网点、维修人员将为您服务。维修完毕，试机正常，请您审阅维修人员填写的《维修记录凭证》；如有填写不实，或对维修质量和服务不满意，请于本公司客户服务中心联系。

保修条例

1. 本条例是根据国家《中华人民共和国消费者权益保护法》和《部分商品修理更换退货责任》而规定的。
2. 为了确保您的利益，请仔细填写保修卡并妥善保存，以备保修服务之用。
3. 凡购买“morphy richards”牌产品的用户，在保修期内，如产品因质量问题发生故障，可凭有效购买证明到本公司特约维修网点享受“三包”保修免费服务。保修期为两年。
4. 产品一经出售，不再办理产品内外表面质量、缺件问题的包换、包退；本公司产品的“赠品”享受保修服务。
5. 下列情况之一，产品不属于“三包”保修范畴内容，本公司仍为您提供优惠收费服务。
 - 因用户使用不当或保管不当造成损坏的产品；
 - 非本公司特约维修人员维修造成的损坏；
 - 没有有效的购买证明，或有效证明被涂改；
 - 由于电压不稳定或超出规定范围而造成损坏的产品；
 - 未按使用说明书要求操作而造成损坏的产品；
 - 超过保修期或保修范围的产品；
 - 因自行拆卸或经非本公司特约网点维修的产品；

敬告

以下是我司全国主要特约服务维修网点，仅供用户参考。网点地址若有变更，本公司不再另行通知。用户如有送修或疑问，可拨打服务热线：4008820686 咨询相关网点资料，如您发现购买的“morphy richards”产品需要服务时，敬请直接联系就近的维修网点，不必再找经销商。

省份	地区	地址	电话
安徽	合肥	合肥市新站区玫瑰苑3幢107室	0551-62337107/13856055660
	合肥	合肥市黄山路与岳西路交口向南100米(皖和路华地公馆店面)	18297935673
北京	北区	北京市崇文区天坛东里中区10号楼南侧店面	010-67168977
	北区	阜成路26号(航天桥西南角九头鸟酒家往西200米路南)	010-68452568/18211071863
	北区	北京市东城区安定门外大街78号隆和写字楼212号	010-64209008
	北区	北京朝阳区王四营乡马房寺村51号	010-87390350
福建	泉州	泉州市鲤城区南片区土地路8幢11号	0595-22397120/22850914
广东	广州	广东省广州市海珠区江南西路紫龙大街41号101	020-34128691/84405305
	广州	天河区体育西横街217号104(天河南派出所正对面)	020-87519964
	广州	番禺区市环城中路92号	020-84820665
	深圳	深圳市罗湖区水库新村2街2号	0755-25992071/25990059 13428728756
广西	南宁	广西省南宁市北大北路25号梦泽园小区2号铺	0771-3849295/13217802868
河南	郑州	郑州市郑汴路52号	0371-63330137/13523021362
湖北	武汉	武汉市武昌区中北路省地税局对面	027-87127771/13098814222
湖南	长沙	长沙市车站北路101号	0731-82288029
吉林	长春	长春市南关区法治胡同69号	0431-88712886
江苏	南京	南京市鼓楼区建宁路88号	025-85601293/85525453 85632180
	南京	南京市大厂区新华路晓山市场9-10号	025-57011813/57052891
	南京	太平北路43号-112楼)浮桥 邮局旁	025-84510997/84519997 84452496
江西	南昌	南昌市永叔路6号(长途汽车站对面)	0791-82175587
辽宁	沈阳	沈阳市和平区北市2街4号2门	024-22510730
	大连	大连市沙河口区升平街66号	0411-84610051售后负责人 电话:15541161309
山东	青岛	山东省青岛市市北区镇江北路13号	0532-82077747/85813499
	烟台	烟台市芝罘屯区三站家电市场888号	0535-6661984
山西	太原	太原市平阳路东二巷1-6	0351-7232595

省份	地区	地址	电话
陕西	西安	西安市西大街桥梓口十字向南100米如意大厦东侧	029-87613899/88421554 88415915
上海	虹口区	上海市虹口区场中路7号2号楼101室	021-65542292/65546205 65528509
	黄浦区	上海市黄浦区中山南一路204号	021-55890866
	闵行区	上海市闵行区漕宝路1808号	021-65546205
四川	成都	成都市贝森路贝新巷28号	028-81705285/13880050341
天津	天津	河北区小革新道23号亚都服务中心	022-26233995/26425695
浙江	绍兴	浙江省绍兴县柯桥笛扬路与华齐路交叉口(绸缎小区南大门)	0575-84084543 负责人电话13017718117
	杭州	杭州市滨江区迎春小区16号商铺	0571-85373597/15306571930
贵州	贵阳	贵阳市友谊路16号红楼华城一楼5号	18275045138
重庆	重庆	重庆市渝北区人和星座 A栋1-9号	023-68736210/13883066924
福建	厦门	厦门市集美区集美街道岑东路189号	0592-6226811/18950141868
云南	昆明	昆明市西山区盘龙路18号	0871-63621291/63120091
黑龙江	哈尔滨	哈尔滨市道外区巨兴街14号	0451-88929879/51759180

保修证明:

产品名称	
产品型号	
产品编码	
产品日期	
顾客姓名	
顾客电话	
购买地址	
购买商店	
购买凭证号码	
购买日期	

维修记录:

维修日期	故障情况	维修地点	维修结果

Health and Safety

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules. Please read these instructions carefully before using the product.

- Appliances are not intended for use by persons (including children) who have physical, sensory or psychiatric deficiencies or lack of experience and knowledge, unless the person responsible for their safety supervises or directs them in connection with the use of the appliance. Children should be looked after and made sure that they do not play with the device.
- In the absence of supervision, cleaning and maintenance of equipment should not be done by the children.
- Do not use outdoors or near water.

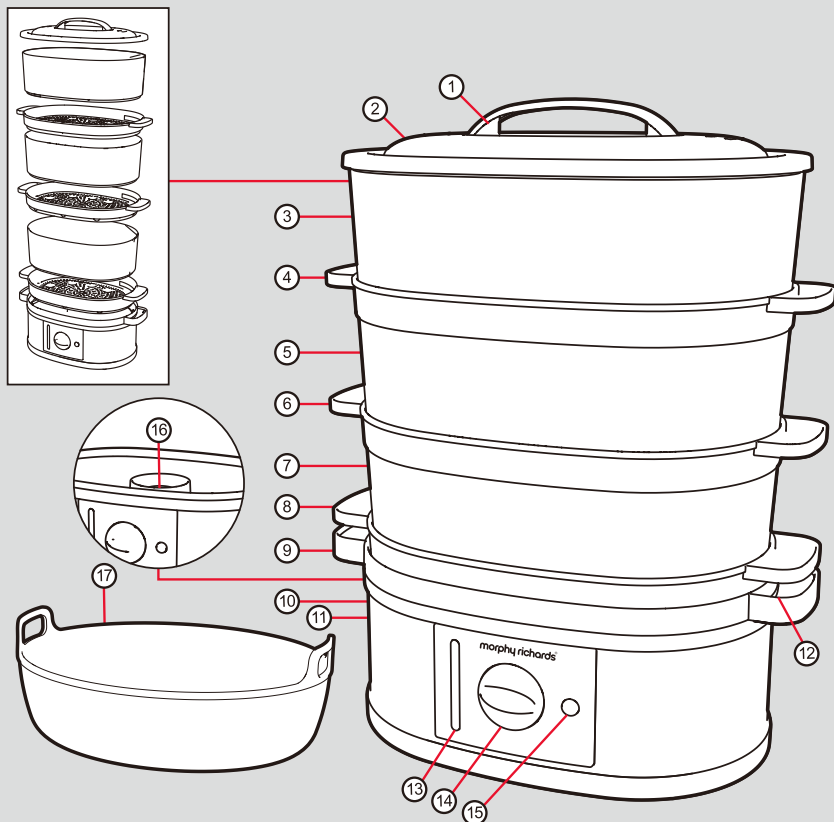
- Do not place directly under kitchen wall cupboards when in use, as it produces large amounts of steam. Avoid reaching over the steamer when in use.
- The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the cable hang over the edge of the table or counter and keep it away from any hot surfaces.
- Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department, or a similar professional in order to avoid danger.
- 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.
- Appliances must not be immersed.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- Do not fill above the maximum level. If the steamer is over-filled, boiling water may be ejected which can scald.
- Run cold water over the affected area immediately. Do not stop to remove clothing, get medical help quickly.
- Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).
Should the fuse in the mains plug require changing, a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

WARNING: This appliance must be earthed.

Other safety considerations

- Do not use attachments or tools not recommended by Morphy Richards as this may cause fire, electric shock or injury.
- To open, lift the lids 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.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
farm houses;
by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.

Product overview



Model	MR1148
Specifications	220V~ 50Hz 750W
Performance standards	GB4706.1-2005;GB4706.19-2008

Features

- | | | |
|------------------|-------------------------------|----------------------|
| (1) Handle | (2) Lid | (3) Top Ring |
| (4) Top Tray | (5) Middle Ring | (6) Middle Tray |
| (7) Bottom Ring | (8) Bottom Tray | (9) Drip Tray |
| (10) Main Unit | (11) Water Reservoir (Inside) | (12) Water Fill |
| (13) Water Gauge | (14) Timer | (15) Indicator Light |
| (16) Mantle Ring | (17) Rice Tray | |

Before first use

Before using your steamer for the first time, wash all parts except the Main Unit (10).

Configurations

Your steamer can be used to steam one two or three tiers of steaming bowls at the same time.

Single tier

Use one tier 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 tier remain clear, allowing steam to flow.

Two tiers

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

Three tiers

Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lowest tier. Steaming times for food in the upper tiers 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.

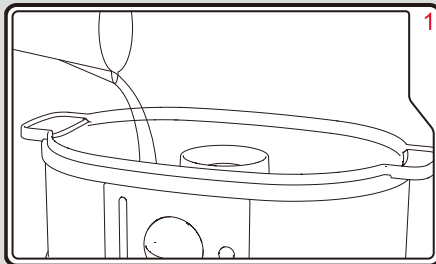
If foods with different cooking times are being steamed, start the food with the longest cooking time in the lowest tier. If steaming meat, fish or poultry together with vegetables, always place the meat, fish or poultry in the lowest tier so that juices from raw or partially cooked meat cannot drip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

Cleaning and maintenance

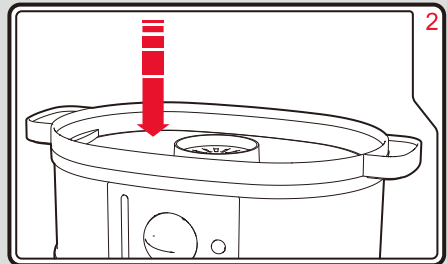
Before cleaning, always unplug the power plug of the electric steamer from the power outlet.

1. Must not be a large steamer steam intrusion into the water or other liquid wet, to prevent the risk of leakage.
2. With a soft cloth to clean the body surface, and then dry soft cloth dry. Do not use toxic or corrosive cleaning.
3. The fuselage inside the water storage tank can be added a small amount of water to wash, wash directly after the water poured out.
4. Other electric steamer accessories can be directly immersed in water immersion cleaning, cleaning can be done after the dry.
5. When not in use or storage, the power cord can be coiled in the base of the coil.

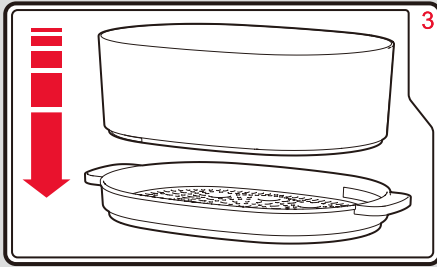
Using your steamer



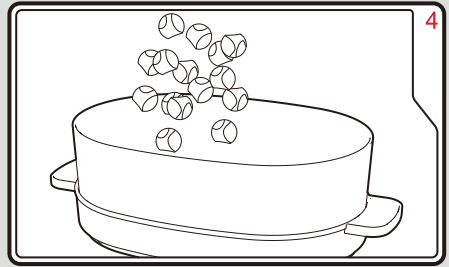
Fit the Mantle Ring (16) over the heater in the Water Reservoir (10). Fill with cold water to the maximum level. Do not add anything to the water.



Place the Drip Tray (9) onto the Main Unit. Juices collected on the Drip Tray are ideal for use in stock or soup.

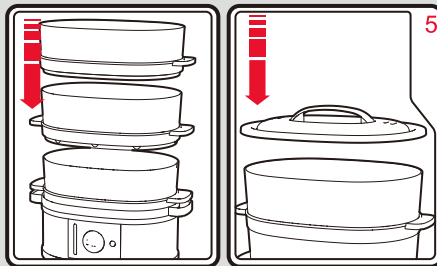


Assemble the tiers using the Steaming Rings (3),(5),(7) and Trays(4),(6),(8). Each layer is marked.

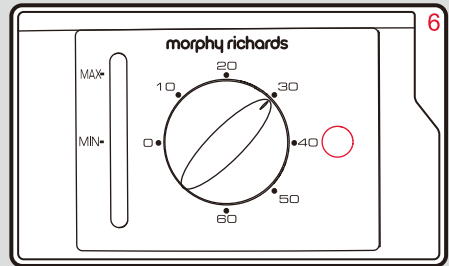


Place your food to be steamed into the required tiers

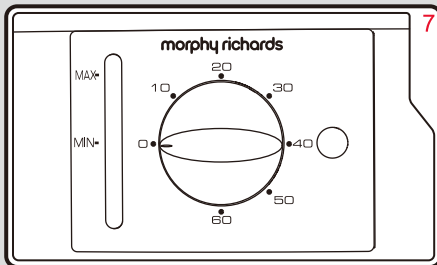
Using your steamer



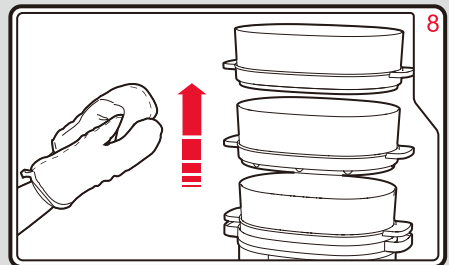
Place the tiers in order on the Main Unit (bottom, middle, top). Place the Lid (2) on the top tier.



Plug into the mains. Set the Timer (14) for the desired cooking time. The Indicator Light (15) will illuminate and the steamer will begin cooking.



When finished the Indicator Light will extinguish and a bell will sound. The Steamer will stop automatically.



WARNING: HOT STEAM, BEWARE OF HOT WATER DRIPPING.

USING OVEN GLOVES promptly remove the tiers and serve the food. Do not remove the Drip Tray from the Main Unit until it has cooled completely. Water gathered on the Drip Tray can be used to make stock, if required, remove with care as water will be hot.

Cooking Rice

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

1. Add rice and water to the Rice Tray (16) in equal proportions.
2. Place the Rice Tray with rice and water into a steaming tier.
3. Proceed as described previously for steaming.

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 tier, quantity of food, freshness of food and

Steaming 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 as the steamer will switch off when the timer runs out.

Food

Bottom Tier

- Rice • 25-30 minutes
- Fish • 8-10 minutes
- Poultry • 25-28 minutes
- Vegetables • 15-30 minutes
- Eggs • 18 minutes

Middle Tier

- 30-35 minutes
- 10-15 minutes
- 28-30 minutes
- 20-30 minutes
- 18-20 minutes

Top Tier

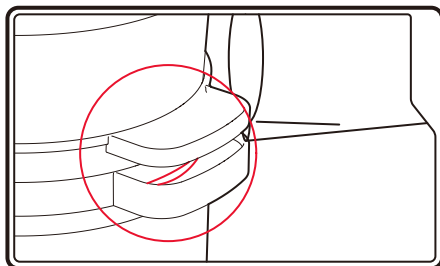
- 35-40 minutes
- 15-18 minutes
- 30-35 minutes
- 25-35 minutes
- 20-25 minutes

Recipes

The recipes in this book have been designed and tested by Morphy Richards for use specifically in your steamer. The cooking times for the following recipes are a guide and will be affected by the size and freshness of the ingredients used. Always ensure food is thoroughly cooked before serving.

Refilling the Reservoir

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



Fill with water through the Water Fill (12) using a suitable jug.

personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust the cooking times as necessary.

A single tier of food steams faster than with 2 or 3 tiers 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 tier or Rice Tray (17) Arrange the food with spaces between pieces to allow for maximum steam flow.

Always use the drip tray to prevent drips splashing.

Recipes are designed for the maximum quantity stated. If you are reducing the portion sizes, please adjust the cooking times as appropriate.

Lemon and thyme couscous with courgettes

Serves 4

Ingredients:

- 4 skinless, boneless chicken breasts
- Finely grated zest and juice of 1 small orange
- 2tbsp maple syrup
- ½tsp dried chilli flakes
- Salt and freshly ground black pepper

Method:

- 1 Place the couscous in a bowl and pour over the hot stock. Add the lemon zest, lemon juice and thyme. Cover with cling film and leave for 5 minutes.
 - 2 Sprinkle the courgettes with salt and pepper and place in the bottom tier of the steamer.
 - 3 Line the middle tier with a clean J-cloth or muslin and spoon the couscous into the middle. Cover and steam for 8 minutes.
 - 4 Spoon the couscous into a bowl and stir in the courgettes followed by the cherry tomatoes.
- Serve hot or cold.
-

Cod in parsley sauce

Serves 4

Ingredients:

- 4x170g cod fillets
- 1tsp Lemon rind, finely grated
- 8 bay leaves
- 2tsp cornflour
- 142ml skimmed milk
- 142ml fish or vegetable stock
- 113g low fat natural fromage frais
- 4tbsp parsley, chopped
- Juice of 1 small lemon
- Salt and freshly ground black pepper

To Serve:

- Freshly steamed vegetables

Method:

- 1 Place the fish in the bottom tier of the steamer, sprinkle with lemon rind, juice and black pepper. Add the bay leaves, cover and steam for 7-8 minutes until cooked through.
 - 2 Meanwhile blend the cornflour with a little of the milk to form the paste. Pour into a saucepan with the rest of the milk and the stock. Bring to the boil, stirring, and cook gently for 1 minute until thickened.
 - 3 Remove from the heat and cool for 5 minutes. Stir in the fromage frais and parsley. Season to taste and return to heat. Heat through over a low heat until hot. Do not allow to boil.
 - 4 Drain the fish and discard the bay leaves. Place on warmed plates and spoon over the sauce.
- Serve with fresh vegetables.
-

Caribbean fish

Serves 4

Ingredients:

- 4x170g red snapper
- ### Marinade:
- 1420ml water or fresh fish stock
 - 2 bay leaves
 - 1 sprig parsley, fresh
 - 1 sprig thyme, fresh
 - 1 onion, thinly sliced
 - Juice of 2 limes
 - 3 garlic cloves, crushed
 - 4 allspice berries, crushed
 - 1 chilli, de-seeded and chopped
 - Salt and freshly ground black pepper

Method:

- 1 Prepare the fish: Snip off the fins with scissors cut off the heads and scrape off the scales with a kitchen knife. Slit down the belly and remove the guts. Wash each fish thoroughly under running cold water, then pat dry with kitchen paper.
- 2 Mix all the marinade ingredients together. Place the fish in the shallow dish and pour the marinade over the top. Leave in a cool place for at least 30 minutes.
- 3 Remove the fish from the marinade and place in the bottom tier.
- 4 Steam for 18-20 minutes.

Seafood skewers

Serves 4

Ingredients:

- 2 garlic cloves, crushed
- 2 lemon juice
- 2tsp basil, chopped
- 560g monkfish or king clip fillets, cut into 2.5/1in pieces
- 16 large raw prawns, peeled
- 8 bay leaves
- Salt and freshly ground black pepper

Method:

- 1 Mix the garlic, lemon juice and basil together in a bowl. Mix in the fish and leave for 5 minutes.
- 2 Take 4 wooden skewers and thread the fish, fennel, prawns and bay leaves alternately onto each skewer.
- 3 Place the skewers in the bottom tier, season with a little salt and pepper and steam for 5-8 minutes.

Spicy meatballs with tomato salsa

Serves 4

Ingredients:

- 750g beef mince, extra lean
- 1 onion, finely chopped
- 1tbsp parsley, finely chopped
- 1 garlic clove, crushed
- 2tsp ground cumin
- 2tsp ground coriander
- 1/2tsp cinnamon
- 1/2tsp cayenne pepper
- 1 egg, beaten
- Salt and freshly ground black pepper

Method:

- 1 Place all the ingredients for the meatballs in a large bowl and mix thoroughly. Season generously and with wet hands shape the meat into golfball-sized rounds.
- 2 Place the meatballs in the bottom tier and steam for 20 minutes.
- 3 Mix together all the ingredients for the salsa and serve cold with the meatballs.

Salsa:

- 8 tomatoes, peeled, de-seeded and diced
- 2 spring onions, finely chopped
- 2tbsp passata
- 1tbsp thyme, finely chopped

Chicken pepper and lime skewers

Serves 4

Ingredients:

- 4x142g chicken breasts, skinless cut into 2.5cm/1in pieces
- 1 garlic clove, crushed
- 1 lime juice and zest
- 8 bamboo skewers
- 1 red pepper, de-seeded and cut into 2.5/1in pieces
- 1tsp coriander, chopped
- Salt and freshly ground black pepper

Method:

- 1 Place the chicken pieces in a bowl and stir in the garlic and juice and zest of the lime. Leave for 10 minutes.
- 2 Thread the chicken pieces onto the skewers alternating with the peppers.
- 3 Season with salt and pepper and place in the bottom tier and steam for 15 minutes.

Just before serving, sprinkle with coriander.

Pork rolls with chinese vegetables and ginger

Serves 4

Ingredients:

- 4x113g pork escalopes
- 1 garlic clove, crushed
- 2tbsp soy sauce
- 113g baby whole sweetcorn, halved lengthways
- 85g mangetout
- 4 spring onions
- 2.5cm/1in piece root ginger, peeled and finely sliced.

Method:

- 1 Place the pork escalopes between two sheets of cling film and lightly beat out to 5mm/1/4in thick. Place in shallow bowl.
- 2 Mix the garlic clove and soy sauce together and pour over the escalopes. Leave for 10 minutes to marinate.
- 3 Lay out the escalopes on a board and pile a small handful of the vegetables and ginger in the middle of each piece of meat. Roll up and secure with a toothpick.
- 4 Place in the bottom tier. Steam for 18-20 minutes.

ATTENTION ENVIRONMENT PROTECTION



Attention Environment Protection

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



摩飞(中国)官网



摩飞微信公众号

英国官网: www.morphyrichards.com

中国官网: www.morphyrichards.net

全国售后电话: 400-8820-686

中国总代理: 广东新宝电器股份有限公司

中国制造商: 广东新宝电器股份有限公司

产地: 广东省佛山市顺德区勒流镇龙洲路