

morphy richards®



Slow Cooker

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D



www.morphyrichards.com

Wichtige Sicherheitshinweise

FÜR DIE BENUTZUNG ELEKTRISCHER HAUSHALTSGERÄTE SIND FOLGENDE REGELN ZUR WAHRUNG DER SICHERHEIT EINZUHALTEN:

- 1** Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung.
- 2** Zum Schutz vor elektrischen Schlägen darf das Unterteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- 3** Wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, muss es immer genau beobachtet werden.

VERBIETEN SIE KINDERN STETS DIE BEDIENUNG DIESES HAUSHALTSGERÄTS.
- 4** Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird, sowie beim Einsetzen oder Abnehmen von Aufsätzen und vor dem Reinigen.
- 5** Geräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion oder wenn das Gerät auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an Morphy Richards, wenn Sie Ratschläge zur Überprüfung, Reparatur oder zu elektrischen oder mechanischen Einstellungen benötigen.
- 6** Benutzen Sie keine Auf- oder Einsätze bzw. Hilfsmittel, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- 7** Nicht im Freien verwenden.
- 8** Lassen Sie das Kabel NICHT über die Tisch- oder Tresenkante herabhängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
- 9** NICHT IN DER NÄHE EINES ODER AUF EINEN HEISSGAS- ODER ELEKTROBRENNER(S) ODER IN EINEN BEHEIZTEN OFEN STELLEN.
- 10** Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn der Schongarer heiße Zutaten, Wasser oder andere Flüssigkeiten

enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.

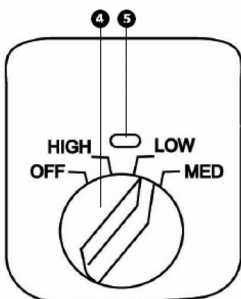
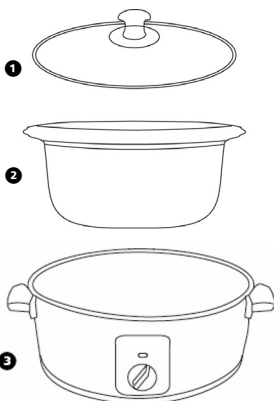
- 11** Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- 12** Wenn der Keramikeinsatz leer ist, darf der Schongarer nicht eingeschaltet werden.
- 13** Vor dem Eintauchen in Wasser den Deckel und Keramikeinsatz abkühlen lassen.
- 14** Den Schongarer niemals von außen berühren, wenn er in Betrieb oder noch nicht erkaltet ist. Griffe oder Knöpfe benutzen. Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder zum Festhalten heißer Behälter Topflappen oder Handschuhe.
- 15** Niemals im Unterteil des Garers direkt kochen. Als Behälter dient der Keramikeinsatz.
- 16** Den Keramikeinsatz bzw. Glasdeckel nicht benutzen, wenn sich Risse oder abgeplatzte Stellen daran befinden.
- 17** Das Gerät niemals an der Steckdose angeschlossen lassen, wenn es nicht gebraucht wird.
- 18** Das Gerät nicht einschalten, wenn es umgedreht oder auf die Seite gelegt wurde.
- 19** Der Glasdeckel und der Keramikeinsatz sind zerbrechlich. Bitte vorsichtig behandeln.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

Elektrischer Anschluss

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Haushaltsspannung Ihrer Elektrizitätsversorgung übereinstimmt; es muss eine Wechselstromspannung (abgekürzt AC sein).

WICHTIG: WIRD DER NETZSTECKER VOM NETZANSCHLUSS ABGETRENNT, MUSS ER UNBRAUCHBAR GEMACHT WERDEN, DA EIN STECKER MIT FREILIEGENDEM KABEL EINE AKUTE GEFAHR DARSTELLT, WENN ER AN EINE STROM FÜHRENDE STECKDOSE ANGESCHLOSSEN WIRD.



Ausstattung

- 1 Glasdeckel
- 2 Keramikeinsatz
- 3 Unterteil
- 4 Regler
- 5 Netzlampe

Regler und Temperatureinstellungen

Mit Hilfe des Reglers kann der Schongarer zum Garen auf eine niedrige (LOW), hohe (HIGH) und mittlere (MED) Temperatur eingestellt werden. Diese Einstellung

ermöglicht eine Anpassung der Garzeit nach Ihren Wünschen.

Die mittlere Einstellung MED ist die Standardeinstellung für das Schongaren mit diesem Produkt. Bei dieser Einstellung beträgt die Zubereitungszeit durchschnittlich 6-8 Stunden.

Soll die Garzeit verlängert werden, kann die niedrige Einstellung LOW gewählt werden. Wollen Sie die Garzeit verkürzen, erreichen Sie dies mit der hohen Einstellung HIGH.

Fassungsvermögen

- Der Schongarer mit 6,5 l Volumen hat ein maximales Fassungsvermögen von 4,5 Litern im Kochbetrieb.
- Der Schongarer mit 3,5 l Volumen hat ein maximales Fassungsvermögen von 2,5 Litern im Kochbetrieb.

Vor dem ersten Gebrauch des Schongarers

Keramikeinsatz und Glasdeckel in warmer Seifenlauge mit einem Schwamm oder Spültuch abwaschen, klar spülen und abtrocknen.

WICHTIG: DAS UNTERTEIL DES SCHONGARERS NICHT IN WASSER TAUCHEN.

Bitte beachten

Beim ersten Gebrauch macht sich unter Umständen ein leichter Geruch bemerkbar, der durch das Verdampfen von Herstellungsrückständen zustande kommt. Dies ist vollkommen normal und tritt nach wiederholtem Gebrauch nicht wieder auf.

Benutzungshinweise

- 1 Das Unterteil 3 auf eine trockene, plane und wärmebeständige Fläche und weit von der Stellflächenkante entfernt aufstellen.

- Nicht auf dem Fußboden benutzen.
- 2 Die Zutaten in den Keramikeinsatz 2 geben und den Einsatz in das Unterteil einsetzen. Den Glasdeckel aufsetzen. Wenn Zutaten vor dem Garen vorzukooken oder vorzubräunen sind, müssen Sie dazu eine Pfanne benutzen. Das Vorbräunen oder Vorkochen ist in einem Schongarer nicht möglich.
 - 3 Den Regler 4 auf die Position OFF einstellen und den Stecker des Geräts in eine Steckdose stecken.
 - 4 Wärmeregulung auf niedrig (LOW), hoch (HIGH) oder mittel (MED) einstellen und das Gericht mit der im jeweiligen Rezept empfohlenen Garzeit zubereiten. Halten Sie sich alternativ an die Richtwerte für die Zubereitung auf Seite 6.
 - 5 Schalten Sie den Schongarer nach dem Garen aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Keramikeinsatz mit Ofenhandschuhen heraus.

**ACHTUNG:
DAS UNTERTEIL AUCH NACH
BEENDETEM GAREN NICHT
ANFASSEN; DA ES IMMER
NOCH HEISS IST.**

Wissenswertes über das Garen

- Das Schongaren war schon immer die beste Lösung, um nahrhafte heiße Mahlzeiten bei minimalem Vorbereitungsaufwand und maximaler Freizeit ohne Überstunden in der Küche zuzubereiten. Mit diesem modernen Garsystem hat Morphy Richards diese Art der Zubereitung auf den technisch neuesten Stand gebracht.
- Das Schongaren war bislang vornehmlich dem Zubereiten von Suppen und Aufläufen vorbehalten, aber mit diesem ovalen Keramik-Schongarer können Sie auch topaktuelle Mahlzeiten für die ganze Familie sowie Rezepte für Dinner-Partys zubereiten. Der Behälter ist nicht nur bequem, sondern auch attraktiv und kann direkt auf dem Tisch serviert werden. (Dazu den Keramikeinsatz immer auf einem hitzebeständigen Untersetzer oder Stellfläche aufstellen).

- Diese Art der Zubereitung ist ideal für zähere Fleischsorten, die längere Zeit bei Siedetemperatur garen sollten, damit das Fleisch zart und aromatisch wird.

WICHTIG:

Prinzipiell funktioniert der Schongarer so, dass zuerst die Wärme aufgebaut und anschließend eine gleichmäßige Temperatur gehalten wird. Zur optimalen Zubereitung sollte der Deckel beim Garen nicht abgenommen werden, da hierdurch Wärme entweicht und die Gargeschwindigkeit verringert wird. Durch den Glasdeckel können Sie den Gargvorgang mitverfolgen, ohne die Garzeit zu unterbrechen.

Geeignete Zutaten

- Für das Schongaren eignen sich viele Zutaten, es sollten jedoch bestimmte Punkte dabei beachtet werden.
- Tiefgefrorene Zutaten sollten vollständig aufgetaut sein.
- Wurzelgemüse sollten in kleine, gleich große Stücke zerkleinert werden, da sie länger als Fleisch zum Garen benötigen. Vor dem Schongaren sollten sie 2-3 Minuten leicht vorgedünstet werden. Wurzelgemüse sollten immer unten am Boden des Keramikbehälters garen und vollständig von Flüssigkeit bedeckt sein.
- Vor dem Garen das überschüssige Fett vom Fleisch trennen, da beim Schongaren das Fett nicht ausbraten kann.
- Wenn Sie ein für herkömmliches Kochen vorgesehenes Rezept auf Schongaren umstellen möchten, müssen Sie die vorgeschriebene Flüssigkeitsmenge reduzieren. Beim Schongaren kann die Flüssigkeit nicht im gleichen Maße wie beim herkömmlichen Kochen verdampfen.
- Ungekochte Zutaten niemals bei Raumtemperatur im Schongarer aufheben.
- Den Schongarer nicht zum Aufwärmen von Mahlzeiten verwenden.

- Nicht vorgekochte rote Bohnen müssen vorgeweicht und mindestens 10 Minuten vorgekocht werden, damit die Toxine entweichen können, bevor die Bohnen in den Schongarer gegeben werden.
- Führen Sie ein Fleischthermometer in das Bratenstück, Schinkenstück oder das ganze Hähnchen ein, um die gewünschte Temperatur beim Garen zu überwachen.

Falsch und Richtig in Bezug auf den Keramikeinsatz

- Echtes Steingut wird bei hohen Temperaturen gebrannt. Es kann deshalb vorkommen, dass der Keramikeinsatz geringe Brandstellen an der Oberfläche aufweist. Aufgrund dieser herstellungsbedingten Fehler kann es sein, dass der Glasdeckel ein wenig vibriert. Beim Garen mit niedriger Temperatur entsteht kein Dampf, so dass der Wärmeverlust gering bleibt. Durch den normalen Verschleiß und die Abnutzung im Verlauf der Produktnutzung können die Außenflächen mit der Zeit einen rissigen Eindruck machen.
- Den Keramikeinsatz oder den Glasdeckel nicht in einen Ofen, Kühlschrank, Mikrowellenherd oder auf eine Gas-/Elektrokochplatte stellen.
- Vor dem Hinzufügen der Zutaten nicht vorwärmen.
- Plötzliche Temperaturveränderungen sind für den Keramikeinsatz schädlich. Durch das Eingießen von kaltem Wasser in einen sehr heißen Keramikeinsatz kann dieser reißen.
- Den Keramikeinsatz nicht längere Zeit im Wasser stehen lassen (Sie können das Wasser im Topf einwirken lassen).
- Am Unterteil des Schongarers bleibt ein bestimmter Bereich aus Fertigungsgründen unlackiert. Dieser unlackierte Bereich ist porös und nimmt daher Wasser auf. Dies sollte unter allen Umständen vermieden werden.
- Schalten Sie den Garer nicht ein, wenn der Keramikbehälter leer ist oder nicht im Unterteil steht.

Tipps für das Schongaren

- Optimal genutzt wird der Schongarer mindestens halb gefüllt.
- Beim Schongaren bleibt Flüssigkeit erhalten. Soll diese reduziert werden, den Deckel nach dem Garen abnehmen und den Regler auf HIGH drehen (bei Einstellung auf LOW oder MED), so dass die Flüssigkeit durch 30 bis 45 Minuten langes Sieden entweichen kann.
- Der Deckel hat keinen Dichtsitz. Nicht unnötig abnehmen, da die aufgebaute Wärme sonst entweicht. Mit jedem Abnehmen des Deckels verlängert sich die Garzeit um 10 Minuten.
- Beim Garen von Suppen 5 cm Siedeabstand zwischen der Oberkante des Keramiktopfes und der Flüssigkeitsoberkante.
- Die meisten Rezepte müssen einen ganzen Tag garen. Wenn Sie keine Zeit für die Vorbereitung am jeweiligen Morgen haben, bereiten Sie das Gericht am Abend davor vor und bewahren Sie das Gericht in einem zugedeckten Behälter im Kühlschrank auf. Geben Sie das Gericht dann in den Keramikbehälter und fügen Sie Flüssigkeit/Brühe hinzu. Wählen Sie die Einstellung niedrig (LOW), hoch (HIGH) oder mittel (MED).
- Für die meisten Fleisch- und Gemüserezepte beträgt die Garzeit 8-10 Stunden bei LOW, 4-6 Stunden bei HIGH und 5-7 Stunden bei MED.
- Kein tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel verwenden. Zuerst vollständig auftauen.
- Bestimmte Zutaten sind für das Schongaren nicht geeignet. Pasta, Meeresprodukte, Milch und Sahne sollten erst ziemlich am Ende der Garzeit zugegeben werden. Wie rasch ein Gericht fertig gegart ist, hängt von vielen Punkten ab, unter anderem vom Anteil an Wasser und Fett sowie der Anfangstemperatur und der Menge der Zutaten.

- Stärker zerkleinerte Zutaten garen schneller. Um alles aus Ihrem Schongarer herauszuholen, ist in dieser Beziehung etwas Experimentierfreudigkeit gefragt.
- Gemüse benötigt in der Regel länger zum Garen als Fleisch. Das Gemüse sollte deshalb in der unteren Hälfte des Garbehälters untergebracht werden.
- Nach Abschluss des Garvorgangs das Gerät ausschalten und mit aufgesetztem Deckel stehen lassen. Im Keramikeinsatz ist genügend Hitze vorhanden, um das Gericht 30 Minuten lang warmzuhalten. Falls eine längere Warmhaltezeit erforderlich ist, Regler auf die Einstellung LOW einstellen.
- Alle Zutaten sollten mit Flüssigkeit, Brühe oder Sauce bedeckt sein. Die Garflüssigkeit, Brühe oder Sauce sollte in einer separaten Pfanne oder Schüssel zubereitet werden. Die Zutaten im Keramikbehälter sollten davon komplett abgedeckt sein.
- Fleisch und Zwiebeln sollten in einer Pfanne angebraten werden, um die Flüssigkeit herauszuziehen. Dadurch wird auch der Fettgehalt verringert, wenn das Fett vor dem Zugeben in den Keramikbehälter abgeschüttet wird. Dies ist zwar nicht notwendig, wenn dafür keine Zeit ist, aber der Geschmack verbessert sich dadurch.
- Beim Garen von Fleisch, Schinken, Geflügel usw. am Stück spielt die Größe und Form des Fleischstücks eine wichtige Rolle. Nach Möglichkeit sollte das Fleischstück in den unteren 2/3 des Keramiktopfes garen und vollständig mit Wasser bedeckt sein. Falls erforderlich in zwei Hälften schneiden. Das Gewicht des Fleischstücks sollte den Höchstwert nicht überschreiten.

1 kg Mittelvolumiger Schongarer

1,5 kg Großvolumiger Schongarer

Richtwerte für die Zubereitung

Die in den folgenden Rezepten angegebenen Garzeiten gelten für die Einstellung mittel (MED). Soll die Zeit verlängert oder verkürzt werden, halten Sie sich an die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Richtwerte.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den angegebenen Garzeiten nur um Richtwerte handelt, die je nach Zutaten und persönlichen Vorlieben variieren können.

Eine nützliche Umrechnungstabelle für Gewicht und Volumen finden Sie auf Seite 6.

Beispiel: Wenn im Rezept eine Garzeit von 4-6 Stunden (MED) angegeben ist und Ihnen diese Garzeit zu lange dauert, kann die Einstellung HIGH verwendet werden, wodurch sich die Garzeit auf 3-4 Stunden verkürzt. Zum Verlängern der Garzeit kann die Einstellung LOW gewählt werden, so dass sich eine Garzeit von 6-8 Stunden ergibt.

Die Rezepte richten sich nach dem MAXIMALEN FASSUNGSVERMÖGEN wie folgt:

6,5 Liter – Modell 48715
Fassungsvermögen 4 1/2 Liter / 8 pts

Dies ermöglicht einen Abstand von 3 cm zwischen der Oberkante des Keramiktopfes und den Zutaten.

Garen bei LOW	Garen bei MED	Garen bei HIGH
4-6 Stunden	6-8 Stunden	3-4 Stunden
6-8 Stunden	8-10 Stunden	5-6 Stunden
8-10 Stunden	10-12 Stunden	7-8 Stunden

3,5 Liter – Modell 48710 / 48713 / 48714 / 48719 / 48720
 Fassungsvermögen 2 1/2 Liter / 4 1/2 pts
 Dies ermöglicht einen Abstand von 2 cm zwischen der Oberkante des Keramiktopfes und den Zutaten.

(HINWEIS: DIE MODELLNUMMER KANN DEM TYPENSCHILD AN DER UNTERSEITE DES GERÄTS ENTNOMMEN WERDEN)

Den Schongarer reinigen

Der Keramiktopf kann in der Spülmaschine oder von Hand in warmer Seifenlauge abgewaschen werden. Keine scharfen Scheuermittel verwenden.

Den Glasdeckel in warmer Seifenlauge mit einem Schwamm oder Spültuch abwaschen. Abspülen und gründlich trocknen lassen.

Das elektrische Unterteil auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Das Unterteil kann folgendermaßen abgewischt werden. Den Netzstecker des Unterteils aus der Steckdose ziehen. Mit einem Spültuch das Unterteil vorsichtig abwischen.

Achten Sie darauf, dass der Netzstecker sowie die elektrischen Anschlüsse immer trocken sind.

Die Produkte von Morphy Richards sind ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen.

Morphy Richards verfolgt eine Politik der kontinuierlichen Verbesserung der Qualität und des Designs seiner Produkte.

Aus diesem Grund behält sich das Unternehmen das Recht vor, jederzeit Änderungen der Modellspezifikationen vorzunehmen.

ZWEI JAHRE GARANTIE

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahren.

Als Kaufnachweis sollte die Quittung des Fachhändlers aufgehoben werden. Heften Sie

Ihren Beleg an der Rückseite dieser Unterlagen ein.

Sollte an diesem Gerät ein Fehler auftreten, sind immer nachfolgende Angaben mitzuteilen. Diese Angaben sind auf der Unterseite des Geräts zu finden.

Modellnr.

Serienr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Garantiezeit als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline (01805-398346 – 14 Cent pro Minute).

Falls das Gerät während der 2-jährigen Garantielaufzeit aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerät das Original-Kaufdatum zugrunde gelegt. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, den Original-Kaufbeleg bzw. die Rechnung aufzubewahren, um das Datum des ursprünglichen Kaufs nachweisen zu können.

Damit die 2-jährige Garantie geltend gemacht werden kann, muss das Gerät im Einklang mit den Anweisungen des Herstellers benutzt worden sein. Beispielsweise muss das Gerät entkalkt worden sein und gemäß den Anweisungen gereinigt werden.

Morphy Richards übernimmt keine Verpflichtung zur Reparatur oder zum Austausch der Waren im Rahmen der Garantiebedingungen, wenn:

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.
- 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.

- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
- 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
- 5 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Garantieleistung auszuführen.
- 6 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Diese Garantie erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Garantie wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.

GARANTIEKARTE

Kaufdatum

Typen-Nr.

Händlerstempel und Unterschrift

Name und Anschrift des Käufers

Fehler / Mangel

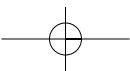
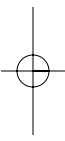
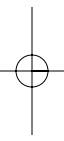
Kundendienst Deutschland:

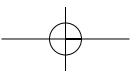
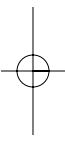
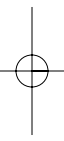
Service-Telefon: 0049 (0)1805/398346 (14 Cent/Min. aus dem deutschen Festnetz)

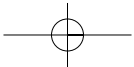
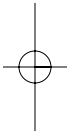
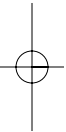
Mobifunkpreise können abweichen

Service-Portal: www.ewt-eio.de

Service-eMail: service@glendimplex.de







- D** Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.

Glen Dimplex Deutschland GmbH
Service-Hotline:
+49(0) 1805/395-346 (14 Cent/Min)
Service-Fax: +49(0) 3675/879-235
email: service@glendimplex.de

Österreich
Kundendienst
Merangasse 17
A-8010 Graz
Telefon : +42(0) 316/323-041
Telefax: +49(0)316/382-963



- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.

morphy richards®

SC48719MDE Rev 3 11/09

www.morphyrichards.com