

andrew James

Slow Cooker



Dieses Handbuch gilt für die folgenden Geräte:

1.5L, 3.5L, 6.5L, 8.0L

Bitte lesen Sie das Handbuch vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Allgemeine Sicherheit für Elektrische Lebensmittel-Geräte

- Beim Benutzen von elektrischen Geräten sollten Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen immer beachtet werden, inklusive der folgenden;
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt. Unbeabsichtigte Verwendung oder Betrieb kann zu Verletzungen, Sachschäden oder Schäden am Gerät führen, die die Garantie ungültig machen.
- Dieses Gerät ist geeignet für die Benutzung durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Unerfahrenheit im Umgang mit elektrischen Geräten, solange Sie von einem erfahrenen Verantwortlichen beaufsichtigt oder über den Gebrauch und mögliche Gefahren aufgeklärt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre alt und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Benutzen Sie oder fassen Sie ein Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen an.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker oder das Netzkabel aus keinem Grund in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Vorsicht bei der Reinigung.
- Wenn das Gerät ins Wasser gefallen ist, greifen Sie nicht darauf, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht in einer Position befindet, in der es versehentlich gezogen oder gestolpert werden kann. Verwenden Sie niemals das Kabel, um das Gerät zu tragen oder zu ziehen. Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder Arbeitsfläche herunterhängen.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht wenn es schlecht funktioniert,

wenn es fallengelassen wurde, oder wurde in irgendeiner Weise beschädigt. Wenn das Gerät beschädigt wurde, nehmen Sie es zur Überprüfung und/oder Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter mit, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu öffnen, reparieren oder zu modifizieren, verwenden Sie das Gerät für unbeabsichtigte Anwendungen oder verwenden Sie Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Stromschlag oder

Verletzungsgefahr für Personen führen.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer offenen Flamme, heiße Gas oder Elektrobrennern oder anderen Geräten auf, die Wärme erzeugen.
- Trennen Sie das Gerät stets auf sichere Art und Weise von der Stromversorgung nach dem Gebrauch. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Ziehen Sie den Stecker nach Gebrauch immer sicher aus der Steckdose. Ziehe nicht am Kabel

Gerätespezifische Sicherheitsanweisungen

- Seien Sie Vorsichtig, wenn Sie den Schongarer jederzeit bewegen, da er heiße Speisen Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
 - Verwenden Sie den Schongarer nur für den vorgesehenen Zweck.
 - Verwenden Sie den Schongarer nicht, wenn der Innentopf leer ist.
 - Lassen Sie den Deckel und der
- Keramik-Innentopf vor der Reinigung abkühlen.
 - Berühren Sie niemals die Oberfläche des Schongarers während des Betriebs, da es sehr heiß werden kann. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Griffe oder Knöpfe.
 - Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts.
 - Verwenden Sie zum Entfernen

- des Deckels oder zum Behandlung des Inhalts immer Ofenhandschuhe oder ein Tuch.
- Bereiten Sie Speisen niemals in der Basiseinheit zu, sondern verwenden Sie immer der Keramik-Innentopf.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Keramiktopf oder das Glas rissig, zersplittert oder beschädigt ist.
 - Lassen Sie den Schongarer nicht angeschlossen, wenn er nicht benutzt wird.
 - Schalten Sie den Schongarer nicht ein, wenn er auf dem Kopf steht oder auf der Seite steht.
 - Behandeln Sie den Glasdeckel und den Keramiktopf vorsichtig, da sie brüchig sind.
 - Bitte beachten Sie, dass die Unterseite der Keramikschale aufgrund der Herstellungsart eine grobe Struktur aufweist. Seien Sie vorsichtig beim Aufstellen auf Küchen- und Arbeitsflächen.

Vor der ersten Verwendung

- Bevor Sie den Schongarer zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie alle Schilde und Etiketten vom Produkt.
- Waschen Sie den Keramiktopf und den Glasdeckel in heißem Seifenwasser mit einem Schwamm oder einem Geschirrtuch. Spülen Sie dann gründlich aus.
- Tauchen Sie die Basiseinheit des Schongarers nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Bei der ersten Verwendung können Sie einen leichten Geruch bemerken, der auf das Abbrennen von Rückständen zurückzuführen ist, die während des Herstellungsprozesses zurückgeblieben sind. Dies ist völlig normal und verschwindet nach der Verwendung des Geräts.

Auto-Einstellung

Mit der automatischen Einstellung kann der Benutzer den Schongarer so einstellen, dass er gefrorenes Essen für den Tag kocht, damit es 8-10 Stunden später servierfertig ist. Wenn der Schongarer auf auto gestellt ist, kocht der Schongarer auf Hoch, bis das Essen entfroset und eine voreingestellte Temperatur erreicht. Er schaltet dann auf niedrig und hält die Kochtemperatur konstant. Wenn Sie jedoch die Kochzeit verlängern möchten, können Sie die niedrige Einstellung verwenden. Wenn Sie die Kochzeit verkürzen möchten, können Sie die hohe Einstellung verwenden.

Bedienung des Geräts

- Verwenden Sie den Schongarer immer auf einer trockenen, ebenen, hitzebeständigen Oberfläche, die vom Rand der Arbeitsfläche entfernt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf dem Boden.
- Legen Sie Lebensmittel und andere Zutaten in den Keramik-Innentopf und stellen Sie den Topf in der Basiseinheit. Decken Sie das Gerät mit dem Glasdeckel ab. Wenn Sie vor dem langsamen Garen das Lebensmittel vorkochen oder bräunen müssen, müssen Sie dies erstmal in einer Pfanne machen. Versuchen Sie nicht, das Essen im Schongarer zu bräunen oder vorkochen.
- Stellen Sie den Steuerschalter auf "Aus", bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
- Schalten Sie den Schongarer nach dem Kochen aus und entfernen Sie den Keramik-Innentopf mit Backofenhandschuhen.
- **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, die Basiseinheit nach dem Kochen nicht zu berühren, da sie heiß bleibt.

Schongaren

- Schongaren war immer die beste Art, eine nahrhafte warme Mahlzeit mit minimaler Vorbereitung und zuzubereiten.
- Die Arten von Mahlzeiten, die mit langsamen Kochen in Verbindung gebracht werden, waren schon immer Suppen und Aufläufe, aber mit dem Keramiktopf können Sie auch moderne Familienessen und Dinner-Party-Gerichte zubereiten. Der Topf ist praktisch und stilvoll genug, um Ihre Speisen direkt auf den Tisch zum Servieren. (Stellen Sie den Keramiktopf immer auf eine hitzebeständige Matte oder Oberfläche.)
- Die Methode des langsamen Garens ist ideal für das Kochen von härteren Fleischstücken, was ihnen ein langes, sanftes Kochen verleiht, das dafür sorgt, dass sie zart und geschmackvoll werden.

Vorbereitung von geeigneten Lebensmitteln für den Schongarer

- Die meisten Nahrungsmittel sind für langsame Kochmethoden geeignet, es gibt jedoch einige Richtlinien, die beachtet werden müssen.
- Schneiden Sie Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke, da sie länger zum Kochen brauchen als Fleisch. Sie sollten vor dem langsamen Garen für 2-3 Minuten leicht sautiert werden. Stellen Sie sicher, dass die Wurzelgemüse immer am Topfboden platziert werden und
- alle Zutaten in die Kochflüssigkeit eintauchen.

- Wir empfehlen Ihnen, das überschüssige Fett vor dem Kochen von Fleisch zu entfernen, da die langsame Kochmethode kein Verdampfen von Fett ermöglicht.
- Wenn Sie ein bereits existierendes, konventionelles Rezept dem Schongaren anpassen wollen, müssen Sie eventuell die Flüssigkeitsmenge reduzieren. Flüssigkeiten verdampfen vom
- Schongarer nicht im selben Umfang wie beim konventionellen Kochen.
- Lassen Sie ungekochte Lebensmittel niemals bei Raumtemperatur im Schongarer.
- Verwenden Sie den Schongarer nicht zum Aufwärmen von Speisen.
- Rohe rote Bohnen müssen in Wasser eingeweicht und für mindestens 10 Min gekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen, bevor die Bohnen in den Schongarer gegeben werden.
- Authentisches Steinzeug wird bei hohen Temperaturen gebrannt, daher kann der Keramiktopf kleine Oberflächenfehler aufweisen und der Glasdeckel kann aufgrund dieser
- Unvollkommenheiten leicht schaukeln. Aufgrund der normalen Abnutzung durch die Produktlebensdauer kann die äußere Oberfläche gemustert scheinen, dies ist normal und behindert nicht die Leistung des Keramik-Topfes.
- Stellen Sie den Keramiktopf oder den Glasdeckel nicht in einen Ofen, Gefrierschrank, eine Mikrowelle oder auf ein Gas-/Elektroherd.
- Setzen Sie den Keramiktopf oder den Glasdeckel keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus, z.B. durch Zugabe von kaltem Wasser in einen sehr heißen Topf, da dies zu Rissen führen kann.
- Lassen Sie den Topf nicht lange im Wasser stehen (Sie können das Wasser im Topf einweichen lassen).
- Auf dem Boden des Keramik-Topfes befindet sich einen Teil, der für die Herstellung unglasiert bleiben muss. Dieser unglasierte Teil ist porös und saugt Wasser auf, wenn er in ihn eingetaucht wird. Dies sollte vermieden werden.
- Schalten Sie den Schongarer nicht ein, wenn der Innentopf leer ist oder sich nicht im Basiseinheit des Schongarers befindet.

Temperaturen beim Kochen

High: Ca. 95 Grad.

Auto: Kocht vier Stunden lang hoch und schaltet dann auf niedrig.

Low: Ca. 85 Grad.

Tipps zum Schongaren

- Der Innentopf sollte mindestens halb voll sein, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Langsames Garen erhält den Flüssigkeitsgehalt. Sollten Sie den Flüssigkeitsgehalt während des Garvorgangs reduzieren möchten, entfernen Sie den Deckel nach dem Kochen und stellen Sie den Regler auf hoch (wenn er auf niedrig oder automatisch eingestellt ist) und köcheln Sie etwa 30 bis 45 Minuten lang.

- Entfernen Sie den Deckel während des Kochvorganges nicht unnötig, da so Hitze entweichen kann. Addieren Sie zusätzliche 10 Minuten zu der Kochzeit für jedes Abnehmen des Deckels.
- Beim Kochen von Suppen, befüllen Sie den Keramiktopf bitte maximal bis zu 5 cm unterhalb des Topfrandes, damit die Suppe problemlos köcheln kann.
- Viele Rezepte, die in einem Schongarer zubereitet werden, müssen den ganzen Tag kochen. Wenn Sie keine Zeit haben, das Essen am gleichen Morgen zuzubereiten, bereiten Sie das Essen am Vorabend lagern Sie das Essen in einem abgedeckten Behälter im Kühlschrank. Das Essen in den Topf geben und fügen Sie Flüssigkeit oder Soße hin. Wählen Sie die niedrige, hohe oder automatische Einstellung.
- Die meisten Rezepte für Fleisch und Gemüse erfordern 8-10 Stunden bei niedrigen, 4-6 Stunden bei hohem oder 5-7 Stunden bei Auto.
- Einige Lebensmittel und Zutaten sind nicht für langsames Garen geeignet, wie z.B.: Pasta, Meeresfrüchte, Milch und Sahne. Diese Lebensmittel oder Zutaten sollten immer am Ende der Garzeit hinzugefügt werden. Viele Dinge können beeinflussen, wie schnell ein Rezept kochen wird, z.B. den Fettgehalt der Zutaten, die Anfangstemperatur des Lebensmittels und die Größe des Lebensmittels.
- Das Schneiden von Lebensmitteln in kleine Stücke beschleunigt den Kochvorgang. Ein gewisses Maß an Versuch und Irrtum ist erforderlich, um das Potenzial Ihres Langsamkochers voll auszuschöpfen.
- Gemüse braucht normalerweise länger zum Kochen als Fleisch, also versuchen Sie, Gemüse in der unteren Hälfte des Topfes anzuordnen.
- Nach dem Kochen, schalten Sie den Schongarer aus und lassen er mit dem Deckel abgedeckt. Es wird genug Wärme im Keramiktopf sein, um das Essen für 30 Minuten warm zu halten. Wenn Sie das Essen länger warm halten wollen, stellen Sie den Schongarer auf die niedrige Stufe.
- Alle Speisen, die im Schongarer zubereitet werden, können mit einer Flüssigkeit, Soße oder Sauce bedeckt werden. Bereiten Sie Ihre Flüssigkeit, Soße oder Sauce in einer separaten Pfanne oder Kanne zu und bedecken Sie die Speisen vollständig im Topf.
- Das Bräunen von Fleisch und Zwiebeln in einer Pfanne vor dem langsamen Garen hilft, Säfte und Aromen zu versiegeln. Dies hilft auch, den Fettgehalt vor der Zugabe in den Keramiktopf zu reduzieren. Dies verbessert den Geschmack, ist aber nicht notwendig, wenn die Zeit begrenzt ist und es auf persönliche Vorlieben ankommt.
- Beim Kochen von Fleisch-, Geflügel- oder Schinkenbraten ist die Größe und Form

des Bratens wichtig. Ein Braten sollte sich im unteren 2/3 des Keramik-Topfes befinden und vollständig mit Wasser bedeckt sein. Teilen Sie den Braten, wenn nötig, in 2 Stücke.

Pflege und Reinigung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät stets ausgeschaltet und vom Strom getrennt ist, bevor Sie es reinigen oder verstauen. Das Gerät muss vor dem Reinigen komplett abgekühlt sein.
- Waschen Sie den Keramiktopf immer von Hand mit warmen seifigen Wasser.
- Um Essen die auf dem Topfboden geklebt sind zu entfernen, einfach über Nacht in Seifenwasser einweichen und am nächsten Tag abspülen.
- Das äußere Gehäuse des Schongarers kann mit einem feuchten Tuch abgewischt und getrocknet.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Scheuerschwämme, um Teile des Schongarers zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen kann.

Rezepte

Bitte beachten Sie, dass diese Rezepte in unserem 6,5 Liter Slow Cooker getestet wurden. Wenn Sie ein kleineres Modell haben, müssen die Mengen der Zutaten entsprechend angepasst werden.

Rote Paprika und Tomatensuppe

Zutaten

- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 4 rote Paprika, entkernt und gehackt
- 1 TL mildes Chilipulver
- 6 frische Tomaten, geschält und
- gehackt
- 1 EL. Tomatenpüree
- 1 Liter Gemüsebrühe (warm)
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Basilikumö

Methode

1. Alle Zutaten in den Slow Cooker geben und umrühren.
2. Den Slow Cooker auf niedrige Stufe stellen und 6 Stunden kochen lassen.
3. Mischen Sie vor dem Servieren und fügen Sie dem fertigen Gericht einen Strudel Basilikumöl hinzu

Elektrische Sicherheit der Schutzklasse I

Achten Sie immer darauf, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Versorgungsspannung übereinstimmt.

ACHTUNG! Dieses Gerät muss an eine geerdete Stromversorgung angeschlossen werden. Der grün/gelbe Leiter im Netzkabel muss an die

Erdungsklemme im Stecker angeschlossen werden. Die Stromversorgung muss über einen Erdungsanschluss verfügen.

Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker oder einer Reparaturwerkstatt ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Vorsichtsmaßnahmen für sicheres Kabelmanagement und Anschluss an die Stromversorgung beachten. Wenn ein neuer Netzstecker angeschlossen werden muss, folgen

Sie den Montageanleitungen, die mit hochwertigen BS1363A-Steckern geliefert werden. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Reparaturtechniker.

a) Entfernen und entsorgen Sie den alten

Stecker.

b) Verbinden Sie das braune Kabel mit dem aktiven Anschluss "L" im neuen Stecker.

c) Verbinden Sie das blaue Kabel mit dem Nullleiter "N".

d) Verbinden Sie das grün / gelbe Kabel mit dem Erdanschluss "E".

e) Empfohlene Sicherung: 3A.

Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen. Wenn ein Verlängerungskabel benötigt wird, muss es nicht weniger als 13A betragen und vor dem Gebrauch vollständig abgewickelt werden, um Überhitzung zu vermeiden.

Versuchen Sie nicht, elektrische Stecker oder Steckdosen zu verändern, oder einen anderen Anschluss an das Stromnetz vorzunehmen.

UK und EU Garantie

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordernummer gilt als Kaufnachweis, bewahren Sie sie daher sicher auf. Diese Garantie ist nur gültig, solange das Produkt bestimmungsgemäß gebraucht und die Bedienungsanleitung befolgt wurde. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur zum Privatgebrauch bestimmt ist und nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden darf.

Unschlagmäßiger Gebrauch führt zum Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im

Originalkarton und mit original Quittung oder Ordernummer akzeptiert werden. Dies hat keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Produkte müssen gereinigt und soweit wie möglich im original Lieferzustand zurückgeschickt werden.

Sollte das Produkt innerhalb der ersten 12 Monate nach Kauf Defekte entwickeln, so werden Rücksendungskosten von Andrew James abgedeckt. Nach 12 Monaten sind Rücksendungskosten vom Kunden zu tragen, die Reparaturkosten und Rücksendung zum Kunden werden von

Andrew James abgedeckt.

Die Ware kann innerhalb von 7 Tagen nach Kaufdatum für eine Erstattung des Kaufbetrages zurückgesendet werden. Weitere Details unserer Returns Policy finden Sie unter:

www.andrewjamesworldwide.com

Der Kunde ist verantwortlich für etwaige Steuern oder Gebühren, die bei Versand außerhalb der EU anfallen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Andrew James strebt an, zurückgeschickte Ware innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt zu ersetzen oder zu reparieren.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, Beschädigungen, Verkalkungen oder unautorisierte Reparaturversuche. Normaler Gebrauchverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

Recycling-Informationen für elektrische Produkte

Entsorgung des Gerätes

Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) Abfall und Recycling (Elektro- und Elektronikgeräte-Gesetz (ElektroG))



Entsorgung von Elektro- und

Elektroniksrott

Nichthausmüll. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Die getrennte Sammlung von gebrauchten Produkten, Batterien und Verpackungen ermöglicht die Rückgewinnung und das Recycling von Materialien trägt dazu bei, Umweltbelastungen zu vermeiden und die Nachfrage nach Rohstoffen zu reduzieren.

Lokale Behörden, Einzelhändler und Sammlungsorganisationen können eine getrennte Sammlung von elektrischen Produkten, Batterien und Verpackungen

Kontakt Informationen

Adresse: 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co. Durham, SR7 7PR, UK

Kundenservice: 0044 191 377 8358

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Twitter: @AndrewJamesDe **Facebook:** Andrew James Germany

Copyright Andrew James

AJ000236 | AJ000237 | AJ000238 | AJ000239 | AJ000240 | AJ000241 | AJ000510
| AJ000789 | AJ001540 | AJ001541 | AJ001542 | AJ001543 |

