

andrew James

Digital Slow Cooker



This manual is applicable to the following models;

4.5L | 6.5L

Thank you for your purchase. We hope that you are satisfied with your new Andrew James product.

To fully and safely enjoy the benefits of your new product, please read the manual fully before use and keep safe for future reference.

Safety Instructions

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following;

- This appliance is intended for indoor, household use. Unintended use or operation may result in personal injury, damage to property or damage to the appliance that will void the warranty.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision and/or instruction concerning safe use of the appliance and the understanding of hazards. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Never handle or operate any appliance with wet or moist hands.
- Do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquids. Take care whilst cleaning.
- If the appliance has fallen in water do not reach for it, immediately switch the appliance off at the mains and unplug it.
- Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled or tripped over accidentally. Never use the cord to carry or pull the appliance. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Keep the cord away from heated surfaces.
- Do not use the appliance if it has malfunctioned, been dropped or damaged in anyway. If the unit has been damaged take the unit for examination and/or repair by an authorised service agent.
- Do not attempt to open the appliance, repair or modify the appliance, use the appliance for unintended applications or use accessory attachments not recommended by the manufacturer.

- Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
- Do not place the appliance near a naked flame, hot gas or electric burners, or any appliances generating heat.
- Always remove the plug safely from the socket after use. Do not pull from the cord.

Appliance specific safety instructions

- Always take caution when moving the slow cooker at all times as it will contain hot food, water or other hot liquids.
- Do not use the slow cooker for anything other than its intended use.
- Do not use the slow cooker if the ceramic pot is empty.
- Allow the lid and ceramic pot to cool down before cleaning.
- Do not touch hot surfaces of the appliance during operation. Always use the handles provided.
- Always use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling contents.
- Never cook food directly in the base unit, always use the ceramic pot.
- Do not use the appliance if the ceramic pot or glass is cracked, chipped or damaged.
- Do not leave the slow cooker plugged in when it is not in use.
- Do not switch on the slow cooker when it is upside down or on its side.
- Always handle the glass lid and ceramic pot with care as they are fragile.
- Please be aware, due to the nature of manufacturing, the underside of the ceramic bowl has a coarse texture. Take care when placing it on kitchen and work surfaces.

Appliance components illustration



1. Ceramic pot	5. Handles
2. Glass lid	6. Setting button
3. Cool touch handle	7. Dial
4. LCD digital display	8. Delay timer button

Before first use

- Before using the slow cooker for the first time, remove all labels and tags from the product.
- Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth. Rinse then dry thoroughly.
- During initial use you may notice a slight odour, this is due to the burning off of residues that have been left on during the manufacturing process. This is completely normal and will disappear after using the slow cooker.

How to use

1. Plug the appliance in at the mains and switch on.
2. Push in the dial (7) to switch on the appliance. The LED display will now light up, please note that the heating element has not turned on.
3. Place food and other ingredients into the ceramic pot and place the pot into the base. If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
4. Place the glass lid gently on the ceramic pot. **Please note:** the lid may feel slightly loose when placing on the ceramic pot. It is designed this way to allow steam to release and prevent build up of pressure during cooking, whilst ensuring maximum heat is maintained throughout the process.
5. Press the setting or “S” button (6) to choose between the HIGH/LOW/WARM functions, indicated by the red indicator light.
 - **High:** Will reach temperatures of approximately 99°C over a 4-6 hour time period.
 - **Low:** Will reach temperatures of approximately 95°C over a 8-10 hour time period.
 - **Warm:** The slow cooked will keep a constant temperature of approximately 70°C until the appliance is switched off.
6. Use the dial to select the cooking time, the time can be selected between 1-16 hours. Turning the dial anti-clockwise will increase the increments, turning the dial clockwise will decrease the increments.
7. After setting the operating mode and the cooking time, press the “Start/Cancel” button. The slow cooker will now start operating and the cooking time will start counting down. Ensure that the lid is on the appliance as it will retain valuable heat.

8. After the cooking process has finished, the keep “WARM” function will automatically illuminate.
9. If you wish to stop the process, hold the “Start/Cancel” button for approximately 3 seconds.
10. To cancel the operation at anytime press and hold the dial until the display turns off.

NOTE: Always wear oven gloves when handling the ceramic bowl after cooking as it will be hot. Allow the ceramic bowl time to cool completely before cleaning and storing it.

Setting the delay timer

If you wish to start your slow cooking at a later time then you need to set the delay timer.

1. Follow the steps 1-5 as previously mentioned in the section “How to use”.
2. After setting the timer, press the delay button.
3. The display will now show “1”. Set the amount of hours you wish to delay the timer between 1-16 hours by turning the dial. For example if you wanted the slow cooker to start cooking at 3pm and it was 9am in the morning you would set the time delay to 6 hours.
4. Push in the dial to start operating.
5. To cancel the operation at anytime press and hold the dial until the display turns off.

Slow Cooking

- Slow cooking has always been the best way to prepare a nutritious hot meal with minimum preparation and fuss.
- The types of meals that are associated with slow cooking have always been soups and casseroles, but with the ceramic pot you can also make most modern family meals and dinner party dishes. The pot is convenient as well as stylish enough to take straight to the table for serving. (Always place the ceramic pot on a heat proof mat or surface).
- The method of slow cooking is ideal for cooking tougher cuts of meat, giving them the long, gentle simmering that ensures that they become tender and full of flavour.

Preparation and Suitable Foods for Slow Cooking

Most foods are suited to slow cooking methods, however there are a few guidelines that need to be followed;

- Cut vegetables into small, even pieces as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- We recommend you trim all excess fat from the meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If you are adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as it will with conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before cooking them in the slow cooker.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures, therefore the ceramic pot may have minor surface blemishes and the glass lid may rock slightly due to these imperfections. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface of the ceramic pot may start appearing crazed, this is normal and will not hinder the performance of the ceramic pot.
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer, microwave or on a gas/ electrical hob.
- Do not subject the ceramic pot or glass lid to sudden changes in temperature e.g. adding cold water to a very hot pot, as this could cause it to crack.
- Do not switch the cooker on when the ceramic pot is empty or out of the slow cooker base.

Tips for Slow Cooking

- The slow cooker pot should be at least half full for the best results.
- Slow cooking retains moisture, if you wish to reduce moisture during the cooking process, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low or auto) and simmer for around 30 to 45 minutes.
- Do not unnecessarily remove the lid during the cooking process as the built up heat will escape. Each time you remove the lid you will have to add an additional 10 minutes to the cooking time.
- When cooking soups allow 5cm space between the top of the ceramic pot and the food surface to allow simmering.
- Many recipes cooked in a slow cooker demand all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning, prepare the food the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the ceramic pot and add liquid/gravy. Select the low, high or auto setting.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low, 4-6 hours on high or 5-7 hours on auto.
- Some food and ingredients are not suitable for slow cooking such as: pasta, seafood, milk and cream. These foods or ingredients should always be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook for example the fat content of the ingredients, initial temperature of the food and the size of the food.
- Cutting food into small pieces will speed up the cooking process. A degree of trial and error will be required to fully optimise the potential of your slow cooker.
- Vegetables usually take longer to cook than meat, so try and arrange vegetables in the lower half of the pot.
- After the food is cooked, switch the slow cooker off and leave it covered with the lid on. There will be enough heat in the ceramic pot to keep it warm for 30 minutes. If you require the food to keep warm for longer switch the cooker to the low setting.
- All food cooked in the slow cooker may be covered with a liquid, gravy or sauce. Prepare your liquid, gravy or sauce in a separate pan or jug and completely cover the food in the ceramic pot.
- Browning meat and onions in a pan prior to slow cooking helps seal in juices and flavours. This also helps reduce the fat content before adding to the ceramic pot. This will improve the flavour but is not necessary if time is limited and is down to personal preference.
- When cooking joints of meat, ham and poultry etc. the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot and fully cover it with water. If necessary cut the joint into two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit.

Cleaning and maintenance

- Always make sure the slow cooker is unplugged and in the off position before storing away or cleaning. Make sure the unit has cooled down completely before cleaning.
- Always wash the ceramic pot by hand with warm and soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the bottom of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.
- The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads to clean any parts of the slow cooker as this will damage the surface.

Recipes

Please note these recipes have been tested in our 6.5 litre slow cooker. The quantities of ingredients may need to be adjusted accordingly for any other sizes.

Red Pepper and Tomato Soup

Ingredients

- 1 onion, chopped
- 2 cloves of garlic, crushed
- 4 red peppers, deseeded and chopped
- 1 tsp mild chilli powder
- 6 fresh tomatoes, peeled and chopped
- 1 tbsp. tomato puree
- 1 litre vegetable stock (warm)
- Salt and pepper, to taste
- Basil oil

Method

1. Add all of the ingredients to the slow cooker and stir.
2. Turn the slow cooker to low and cook for 8 hours.
3. Blend before serving, adding a swirl of basil oil to the finished dish.

Thai Peanut Chicken and Butternut Squash Curry

Ingredients

- 125ml sweet chilli sauce
- ½ jar peanut butter
- 4 heaped tbsp. Thai red curry sauce
- 2 tbsp. dark soy sauce
- 2 tbsp. medium curry powder

Method

1. Add all of the ingredients except the peanuts into the slow cooker and stir.
2. Turn on low and cook for 4—6 hours until the chicken is tender.
3. Serve with fragrant rice, sprinkling peanuts over the finished dish.

Macaroni Cheese

Ingredients

black pepper (to taste)

For the white sauce

55g butter

55g plain flour

500ml milk (plus extra for thinning,
optional)

250ml water

½ tsp English mustard

salt (to taste)

For the macaroni

250g macaroni pasta

100ml milk (or water)

150g mature cheddar cheese, grated

For the White Sauce

1. Melt the butter in a pan, stir in the flour and cook over a low heat for a minute, stirring continuously
2. Take off the heat and beat in the milk and water a little at a time until it is all mixed well and smooth
3. Season with the mustard, salt and black pepper
4. Return to the heat and bring to the

boil, stirring continuously

5. Add to the slow-cooker basin

For the Macaroni Cheese

1. Add the macaroni pasta to the basin of the slow cooker and stir well
2. Put on the lid and cook on Low for 2–3 hours
3. When ready, remove the lid – if the sauce is really thick, stir in 50ml of milk at a time to thin it down into

UK and EU Guarantee

Your new Andrew James product comes with a 24 month guarantee and a 2 year fixed warranty, effective from receipt confirmation. Your receipt or order number is required as proof of purchase date so it is imperative that you keep it safe. This guarantee only applies if the item has been used solely for the use intended, and all instructions have been followed accordingly. Please note this product is only for domestic use only and is not for commercial use.

Abuse of your product will invalidate the guarantee. Returned goods can only be accepted if repackaged properly within the original colour product box, and presented with the original receipt of sale/order number. This does not affect your statutory rights.

Returned products must be cleaned and returned to us in as close to delivery condition as possible.

If your product develops a problem within the first 12 months of the fixed warranty, we will pay all shipping costs to have it returned to us. After 12 months the customer will be liable for the cost of returning the product to us. We will then pay to have the repaired / replaced item shipped back to the customer.

If you wish to return your item for a full refund, you have the right to do so within the first 7 days. For our returns policy please go to:

www.andrewjamesworldwide.com

Customers are responsible for any taxes applied to our products when they are shipped outside of the EU.

All of our prices are inclusive of VAT.

Once a product has been returned to us, we will aim to repair or replace it within 30 days of receipt.

The guarantee does not cover any defect arising from improper use, damage, build-up of lime scale or repair attempts made by third-parties. Also, the guarantee does not cover normal wear and tear of individual parts.

Class I electrical safety information

Always ensure the voltage on the rating label corresponds to the power supply where the product is being used.

WARNING! This product must be connected to an earthed electrical power supply. The green/yellow conductor in the supply cord must be connected to the Earth terminal in the plug. The power supply must have an Earth connection.

Precautions should be followed for safe cable management and connection to the power supply

If a new mains plug needs to be fitted follow the fitting instructions supplied with good quality BS1363A plugs. If in doubt consult a qualified electrician or appliance repair agent.

- Safely dispose of the old plug.
- Connect the brown lead to the live terminal “L” in the new plug.
- Connect the blue lead to the neutral “N” terminal.
- Connect the green/yellow lead to the earth “E” terminal.

Recommended fuse: 3A

If an extension cable is required, it must have an earth conductor. To avoid overheating the extension cable should be rated no less than 3A and be fully unwound before use.

Do not attempt to modify electrical plugs or sockets or attempt to make an alternative connection to the electrical supply.

Disposal of the appliance

Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE) Waste & Recycling

Disposal of Electrical and Electronic Waste

Non-household waste. This product must not be disposed of together with ordinary household waste.

Separate collection of used products, batteries and packaging allows the recovery and recycling of materials. Reuse of materials helps prevent environmental pollution and reduces the demand for raw materials.

Local authorities, retailers and collection organisations may provide for separate collection of electrical products, batteries and packaging.



Contact Details

Address: Andrew James UK Ltd, Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Durham, SR7 7PR, UK

Customer Service Telephone: 0191 377 8358

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Twitter: @andrewjamesltd

Facebook: Andrew James

Copyright Andrew James

AJ001388 | AJ001389

02/2019

www.andrewjamesworldwide.com

FR - Mijoteuse Numérique

Veillez lire entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez le manuel en toute sécurité pour une utilisation ultérieure.

Information de sécurité

- Lorsque vous utilisez des appareils électriques veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment celle qui suit;
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Un usage inapproprié ou non prévu peut entraîner des blessures personnelles et des dommages au produit, ce qui révoquerait la garantie.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgé de 8 ans et plus. Toutes personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ne peuvent utiliser l'appareil que si ils sont supervisé ou instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et la compréhension des dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans sans supervision.
- Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne jamais manipuler ou utiliser un appareil électrique avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou autres liquides. Faites très attention pendant le nettoyage.
- Si l'appareil est tombé dans l'eau ne le touchez pas, éteignez immédiatement l'appareil et débrancher le de la prise de courant.
- Assurez-vous que le cordon ne soit pas dans une position ou il pourrait être tiré ou trébuchet accidentellement. N'utilisez jamais le cordon pour transporter ou tirer l'appareil. Ne jamais laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- N'utilisez pas l'appareil s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Si l'appareil a été

endommagé, confiez-le à un technicien de maintenance qualifié.

- Ne pas ouvrir, réparer ou modifier l'appareil et ne pas l'utiliser pour des applications non prévues ou d'utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures graves.
- Ne pas brancher l'appareil à proximité d'une flamme nu, d'un réchaud à gaz ou électrique ou à proximité de tout matériel inflammables.
- Toujours débrancher la fiche de contact, de la prise de courant après utilisation. Ne pas tirer sur le cordon.

Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- Faire preuve de prudence à tout moment lorsque la mijoteuse est déplacée car elle contiendra des aliments et des liquides chauds.
- Ne pas utiliser la mijoteuse pour un usage autre que celui auquel elle est destinée.
- Ne pas utiliser la mijoteuse si le pot en céramique est vide.
- Laisser refroidir le couvercle en verre et le récipient en céramique avant de nettoyer.
- Ne jamais toucher la surface de la mijoteuse pendant qu'elle est en marche car elle peut devenir très chaude. Toujours utiliser les poignées ou les boutons fournis.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Toujours utiliser des gants ou un chiffon de cuisine pour retirer le couvercle ou manipuler le contenu.
- Ne jamais faire cuire vos aliments directement dans la base de l'appareil, toujours utiliser le pot en céramique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le pot ou le verre est fissuré, ébréché ou endommagé.
- Ne pas laisser la mijoteuse branchée lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Ne pas allumer la mijoteuse si celle-ci est à l'envers ou sur le côté.

- Toujours manier le couvercle en verre et le pot en céramique avec soin car ils sont fragiles.
- Veuillez noter qu'en raison de la nature de la fabrication du produit, la face inférieure de la cuvette en céramique a une texture rugueuse. Faites attention en le plaçant sur la cuisine et les surfaces de travail.

Illustration des composants de l'appareil



1. Pot en céramique	5. Poignées
2. Couvercle en verre	6. Bouton de réglage
3. Poignée à toucher froid	7. Cadran
4. Afficheur numérique LCD	8. Bouton de temporisation

Avant la Première Utilisation

- Avant d'utiliser la mijoteuse pour la première fois, veuillez retirer toutes les étiquettes de l'appareil.
- Laver le pot en céramique et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un torchon. Rincer puis sécher à fond.
- Ne pas plonger la base de la mijoteuse dans l'eau ou tout autre liquide.
- Lors de la mise en marche initiale de l'appareil, une légère odeur due à la combustion des résidus laissés pendant le processus de fabrication, peut être senti. Ceci est normal et disparaîtra après avoir utilisé l'appareil.

Comment utiliser

1. Branchez l'appareil sur le secteur et allumez-le.
2. Enfoncer le cadran (7) pour allumer l'appareil. L'affichage LED s'allume, veuillez noter que l'élément chauffant n'est pas allumé.
3. Placez les aliments et autres ingrédients dans le pot en céramique et placez le pot dans le fond. Si vous devez précuissonner ou faire dorer les aliments avant la cuisson lente, vous devez le faire dans une poêle. N'essayez pas de faire dorer ou de précuisiner les aliments dans la mijoteuse.
4. Placez doucement le couvercle en verre sur le pot en céramique. Attention : le couvercle peut sembler légèrement lâche lors de la mise en place sur le pot en céramique. Il est conçu de cette façon pour permettre à la vapeur de s'échapper et empêcher l'accumulation de pression pendant la cuisson, tout en assurant le maintien d'une chaleur maximale tout au long du processus.
5. Appuyez sur la touche de réglage ou sur la touche "S" (6) pour choisir entre les fonctions HAUTE/BAS/CHALEUR/CHALEUR, indiquées par le voyant lumineux rouge.

Élevée : Atteindra des températures d'environ 99 °C sur une période de 4 à 6 heures.

Faible : Atteindra des températures d'environ 95 °C sur une période de 8 à 10 heures.

Chaud : La cuisson lente maintiendra une température constante d'environ 70°C jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.

6. Utilisez le cadran pour sélectionner le temps de cuisson, le temps peut être sélectionné entre 1-16 heures. Tourner le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter les incréments, tourner le cadran dans le

sens des aiguilles d'une montre pour les diminuer.

- Après avoir réglé le mode de fonctionnement et le temps de cuisson, appuyez sur la touche "Start/Cancel". La mijoteuse se met alors en marche et le temps de cuisson commence à compter à rebours. Assurez-vous que le couvercle se trouve sur l'appareil, car il retient la chaleur précieuse.
- Une fois la cuisson terminée, la fonction de maintien "CHAUD" s'allume automatiquement.
- Si vous souhaitez arrêter le processus, maintenez le bouton "Start/Cancel" enfoncé pendant environ 3 secondes.
- Pour annuler l'opération à tout moment, appuyez sur le cadran et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.
- REMARQUE : Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le bol en céramique après la cuisson, car il sera chaud. Laissez le bol en céramique refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

Réglage de la minuterie de délai

Si vous souhaitez démarrer votre cuisson lente plus tard, vous devez régler la minuterie de délai.

- Suivez les étapes 1 à 5 comme indiqué précédemment dans la section "Mode d'emploi".
- Après avoir réglé la minuterie, appuyez sur la touche de délai.
- L'écran affiche alors "1". Réglez le nombre d'heures que vous souhaitez retarder la minuterie de 1 à 16 heures en tournant le cadran. Par exemple, si vous vouliez que la mijoteuse commence à cuire à 15 heures et qu'il était 9 heures du matin, vous pourriez régler le délai à 6 heures.
- Appuyez sur le cadran pour commencer à fonctionner.
- Pour annuler l'opération à tout moment, appuyez sur le cadran et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.

Cuisson Lente

- La cuisson lente a toujours été la meilleure façon de préparer un repas chaud nutritif pour un minimum d'effort de préparation.
- Les plats traditionnellement associés à la cuisson lente ont toujours été les soupes, les plats mijotés mais vous pouvez également préparer des repas familiaux et des plats de fête grâce au pot en céramique. Le pot est pratique et assez élégant pour être utilisé directement à table comme plat de service. (Toujours placer le pot en céramique sur un tapis de table ou une surface résistante à la chaleur).

Préparation et Aliments Appropriés pour une Cuisson Lente

- La plupart des aliments conviennent aux méthodes de cuisson lente, mais certaines directives doivent être respectées.
- Couper les légumes en petit morceaux, car ils prennent plus de temps à cuire que la viande. Doucement sauter pendant 2-3 minutes avant la cuisson lente. Toujours s'assurer que les légumes-racines sont placés au fond du pot et que tous les ingrédients sont immergés dans le liquide de cuisson.
- Nous vous recommandons de couper tous les excès de graisse de vos viandes avant de les cuire, car la méthode de cuisson lente n'évapore pas la graisse.
- Pour adapter une recette conventionnelle à la cuisson lente, réduire la quantité de liquide utilisé. Le liquide dans la mijoteuse ne s'évaporerait pas à la même ampleur qu'à la cuisson conventionnelle.
- Ne jamais laisser d'aliments non cuits à température ambiante dans la mijoteuse.
- Ne pas utiliser la mijoteuse pour réchauffer les aliments.
- Avant de les cuire dans la mijoteuse les haricots rouges non cuits doivent être plongés dans l'eau et bouillis pendant au moins 10 minutes pour éliminer les toxines.
- Le grès étant cuit à des températures très élevées, le pot en céramique peut présenter des imperfections de surface mineures, ainsi en raison de ces imperfections il est possible que le couvercle en verre puisse basculer légèrement pendant la cuisson. La cuisson à faible température ne produit pas de vapeur, il y a donc peu de perte de chaleur. L'usure normale et constante du produit, peut faire apparaître sur la surface extérieure du pot, des petites fissures, ce qui est normal et ne réduira pas les performances du produit.
- Ne pas placer le pot en céramique ou le couvercle en verre dans le four, le congélateur, le four à micro-ondes ou la cuisinière à gaz/ électrique.
- Ne pas soumettre le pot en céramique ou le couvercle en verre à des changements de température soudains, en ajoutant par exemple de l'eau froide à un pot très chaud, au risque de les fissurer.
- Ne pas laisser le pot dans l'eau pendant de longue période de temps (Le pot peut être rempli d'eau et laisser tremper).
- La base non émaillée du pot en céramique doit rester ainsi pour des raisons de fabrication. Cette zone poreuse peut absorber l'eau si le pot en céramique est immergé, ce qui doit être évité par conséquent.
- Ne pas mettre l'appareil en marche lorsque le pot en céramique est vide ou hors de la mijoteuse.

Suggestion pour la Cuisson Lente

- La mijoteuse doit être remplis au moins à moitié pleine pour un résultat optimal.
- La cuisson lente retient l'humidité, ce qui peut être évité pendant le processus de cuisson, en retirant le couvercle après la cuisson des aliments et en tournant l'interrupteur de commande vers la température Haute (si celle-ci est réglé sur l'option Faible ou Auto). Laisser ensuite les aliments mijoter pendant environ à 30 - 45 minutes.
- Ne pas retirer le couvercle en verre du pot en céramique pendant la cuisson au risque de laisser la chaleur accumulée s'échapper. 10 minutes supplémentaire doivent être ajouté au temps de cuisson, à chaque fois que le couvercle est retiré.
- Il est conseillé de laisser un espace de 5cm entre le dessus du pot et la surface de la nourriture pour mijoter correctement. Idéal pour la cuisson de soupes.
- Beaucoup de plats et recettes cuit à la mijoteuse requiert une cuisson lente qui dure toute la journée. Préparer vos aliments la veille et conserver les au réfrigérateur dans un récipient couvert. Placez vos ingrédients et votre liquide/sauce dans le pot en céramique, puis placez le pot dans la base de la mijoteuse. Sélectionner entre Faible, Haute et Auto.
- La plupart des recettes de viandes et de légumes nécessitent 8-10 heures à température Faible, 4-6 heures à température Haute ou 5-7 heures en Auto.
- Certains aliments comme les pâtes, les fruits de mer, le lait et la crème, ne conviennent pas à la cuisson lente. Ces aliments et ingrédients doivent être toujours ajoutés vers la fin du temps de cuisson. Plusieurs variables peuvent affecter la vitesse de cuisson de vos aliments, tel que la teneur en matières grasses, la température initiale et la taille de vos ingrédients.
- Pour accélérer le processus de cuissons, couper les aliments en petits morceaux.
- Les légumes étant l'ingrédient prenant le plus de temps à cuire, il faut les placer dans la moitié inférieure du pot.
- Une fois la cuisson finis, éteindre la mijoteuse et la laisser couverte avec le couvercle en verre. La chaleur dans le pot gardera la nourriture au chaud pendant 30 minutes de plus. Pour garder vos aliments au chaud plus longtemps, régler la mijoteuse sur l'option de température Faible. Tous les aliments cuits dans la mijoteuse peuvent être recouverts d'un liquide, d'une sauce ou d'une sauce gravy.
- Dorer la viande et les oignons dans une casserole avant la cuisson lente aide à sceller les jus et les saveurs. Cela permet également de réduire la teneur en graisse avant de l'ajouter au pot. Ce processus améliorera la saveur de vos ingrédients mais n'est pas indispensable au processus de cuisson à la mijoteuse et dépend de vos préférences personnelles.
- Pendant la cuisson des morceaux de viande, de jambon et de volaille, la taille et la forme des morceaux est très importantes. Garder les morceaux dans les 2/3

du pot et remplir d'eau. Si nécessaire, couper le morceau de viande en deux parties. Le poids du morceau de viande ne doit pas dépasser la limite maximale.

Nettoyage et Entretien

- Toujours s'assurer que l'appareil est arrêté et débranché avant de le ranger ou de le nettoyer. Veiller à ce qu'il soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Toujours laver le pot en céramique à la main avec de l'eau chaude et savonneuse.
- Pour retirer tous les aliments cuits au fond du pot, laisser tremper toute la nuit dans l'eau savonneuse et rincer le lendemain.
- L'extérieur de la mijoteuse peut être essuyé avec un chiffon sec et humide.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la mijoteuse au risque d'endommager ou de rayer son revêtement.

Recettes

Veillez noter que ces recettes ont été testées dans notre mijoteuse de 6,5 litres. Les quantités d'ingrédients peuvent devoir être ajustées en conséquence pour toutes les autres tailles.

Soupe aux poivrons rouges et tomates

Ingrédients

- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 4 poivrons rouges, égrenés et hachés
- 1 cuillère à café de poudre de piment doux
- 6 tomates fraîches, pelées et hachées
- 1 cuillère à soupe. purée de tomates
- 1 litre de bouillon de légumes (chaud)
- Sel et poivre au goût
- Huile de basilic

Méthode

1. Ajouter tous les ingrédients à la mijoteuse et remuer.
2. Tournez la mijoteuse à feu doux et laissez cuire pendant 6 heures.
3. Mélanger avant de servir, en ajoutant un tourbillon d'huile de basilic au plat fini.

Garantie UK & UE

Votre nouveau produit Andrew James est livré avec une garantie de 24 mois et une garantie fixe de 2 ans, à compter de la confirmation du reçu. Votre reçu ou numéro de commande est requis comme preuve de date d'achat, il est donc impératif que vous le gardiez en sécurité. Cette garantie ne s'applique que si l'article a été utilisé uniquement pour l'usage prévu, et toutes les instructions ont été suivies en conséquence. Veuillez noter que ce produit est destiné uniquement à un usage domestique et non à un usage commercial.

L'abus de votre produit invalidera sa garantie. Les produits retournés ne peuvent être acceptés que s'ils ont été reconditionnés correctement dans leurs boîtes d'origine et sont présentés avec le reçu de vente originale ou le numéro de commande. Ceci n'affecte en rien vos droits statutaires.

Les produits rendus doivent être nettoyés et nous être rendus dans un état aussi proche que possible de l'original.

Si votre produit présente un problème pendant les 12 premiers mois de la garantie, nous nous portons garant des frais d'expédition pour nous le retourner. Après les 12 premiers mois de la garantie, le client est responsable des frais de retour du produit. Nous nous chargerons ensuite des frais de retour du produit vers le client.

Si vous souhaitez retourner votre article pour un remboursement complet, vous pouvez le faire dans les 7 premiers jours. Pour notre politique de retour veuillez vous référer à notre site internet à :

www.andrewjamesworldwide.com

Les clients sont responsables des taxes appliquées à nos produits lorsqu'ils sont expédiés en dehors de l'UE.

Tous nos prix incluent la TVA.

Une fois qu'un produit nous a été retourné, nous viserons à le réparer ou à le remplacer dans les 30 jours suivant sa réception.

La garantie ne couvre pas les dommages, défauts résultant d'une mauvaise utilisation, d'une accumulation de calcaire ou de tentatives de réparations effectuées par des tiers. En outre, la garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces individuelles.

Informations de Recyclage pour les Produits Électrique

Mise au rebut du produit

Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (WEEE) Déchet & Recyclage

Traitement des déchets électriques et électroniques

Déchets non ménagers. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales.

La collecte séparée des produits usages, des batteries et des emballages permet la récupération et le recyclage des matériaux. La réutilisation des matériaux aide à prévenir la pollution de l'environnement et réduit la demande de matières premières.

Les autorités locales, les détaillants et les organismes de collecte peuvent prévoir une collecte séparée des produits électriques, des piles et des emballages.



Informations de contact

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

Assistance Clientèle Tel: +441913778358

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Twitter : @AndrewJamesFr **Facebook :** Andrew James France

AJ001388 | AJ001389

02/2019

www.andrewjamesworldwide.com

DE—Digitaler Schongarer

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

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 Hände 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.

Abbildung der Gerätekomponenten



1. Keramiktopf	5. Griffe
2. Glasdeckel	6. Einstellknopf
3. Cooler Berührungsriff	7. Wählen Sie
4. LCD-Digitalanzeige	8. Verzögerungstimer-Taste

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.

Bedienung des Geräts

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
2. Drücken Sie das Einstellrad (7) ein, um das Gerät einzuschalten. Die LED-Anzeige leuchtet nun auf, bitte beachten Sie, dass das Heizelement nicht eingeschaltet ist.
3. Legen Sie Lebensmittel und andere Zutaten in den Keramiktopf und stellen Sie den Topf in den Boden. Wenn Sie vor dem langsamen Garen Lebensmittel vorkochen oder braun kochen müssen, muss dies in einer Pfanne erfolgen. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel im Slow Cooker zu bräunen oder vorzubereiten.
4. Legen Sie den Glasdeckel vorsichtig auf den Keramiktopf. Bitte beachten Sie: Der Deckel kann sich beim Aufsetzen auf den Keramiktopf etwas lose anfühlen. Er ist so konzipiert, dass Dampf entweichen kann und der Druckaufbau während des Garvorgangs verhindert wird, während gleichzeitig sichergestellt ist, dass die maximale Wärme während des gesamten Prozesses erhalten bleibt.
5. Drücken Sie die Einstell- oder "S"-Taste (6), um zwischen den Funktionen HIGH/LOW/WARM zu wählen, die durch die rote Kontrollleuchte angezeigt werden.

Hoch: Erreicht Temperaturen von ca. 99°C über einen Zeitraum von 4-6 Stunden.

Niedrig: Erreicht Temperaturen von ca. 95°C über einen Zeitraum von 8-10 Stunden.

Warm: Das langsam gegarte Produkt hält eine konstante Temperatur von ca. 70°C, bis das Gerät ausgeschaltet wird.

6. Wählen Sie mit dem Einstellrad die Garzeit, die Zeit kann zwischen 1-16 Stunden gewählt werden. Durch Drehen des Einstellrades gegen den Uhrzeigersinn werden die Inkremente erhöht, durch Drehen des Einstellrades im Uhrzeigersinn werden die Inkremente verringert.
7. Nach der Einstellung der Betriebsart und der Garzeit drücken Sie die Taste "Start/Cancel". Der Slow Cooker nimmt nun den Betrieb auf und die Garzeit beginnt herunterzuzählen. Achten Sie darauf, dass der Deckel auf dem Gerät liegt, da er wertvolle Wärme speichert.
8. Nach Beendigung des Garvorgangs leuchtet die Funktion "WARM halten" automatisch auf.
9. Wenn Sie den Prozess stoppen möchten, halten Sie die Taste "Start/Cancel" ca. 3 Sekunden lang gedrückt.
10. Um den Vorgang jederzeit abubrechen, halten Sie das Rad gedrückt, bis die Anzeige erlischt.
11. HINWEIS: Tragen Sie beim Umgang mit der Keramikschale nach dem Kochen immer Ofenhandschuhe, da sie heiß wird. Lassen Sie die Keramikschale vor der Reinigung und Lagerung vollständig abkühlen.

Einstellen der Verzögerungszeit

Wenn Sie Ihr langsames Garen zu einem späteren Zeitpunkt starten möchten, müssen Sie die Verzögerungszeit einstellen.

1. Führen Sie die Schritte 1-5 aus, wie zuvor im Abschnitt "Gebrauchsanweisung" beschrieben.
2. Nachdem Sie den Timer eingestellt haben, drücken Sie die Verzögerungstaste.
3. Auf der Anzeige erscheint nun "1". Stellen Sie die Anzahl der Stunden ein, die Sie den Timer zwischen 1-16 Stunden verzögern möchten, indem Sie das Rad drehen. Wenn Sie zum Beispiel möchten, dass der Slow Cooker um 15.00 Uhr mit dem Kochen beginnt und es war 9.00 Uhr morgens, würden Sie die Zeitverzögerung auf 6 Stunden einstellen.
4. Drücken Sie das Einstellrad, um den Betrieb aufzunehmen.
5. Um den Vorgang jederzeit abubrechen, halten Sie das Rad gedrückt, bis die Anzeige erlischt.

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 an 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.

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 zubereiten, 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 hohen 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

UK und EU Garantie

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordnernummer 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.

Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im Originalkarton und mit original Quittung oder Ordnernummer 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 Gebrauchsverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

Recycling-Informationen für elektrische Produkte

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

Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott

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 vorsehen.



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

AJ001388 | AJ001389

02/2019

www.andrewjamesworldwide.com