

andrew James

Sizzle to Simmer

Schongarer mit Anbratfunktion



Vielen Dank für Ihren Kauf. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem neuen Andrew James Produkt zufrieden sind.

Um das Potenzial Ihres neuen Produkts zu maximieren, lesen Sie bitte das Handbuch vollständig durch und bewahren Sie für zukünftige Referenz auf.

Wichtige Sicherheitshinweise

Beim Benutzen von elektrischen Geräten sollten folgende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

- 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, halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Voltkennzahl des Gerätes der Voltzahl Ihres Haushaltes entspricht.
- Überprüfen sie das Stromkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Stromkabel muss ausschließlich vom Hersteller oder einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden; kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Kundenservice.
- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich zu seinem vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Industrieller oder kommerzieller Gebrauch lässt die Garantie verfallen. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist; kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Tauchen Sie den Motorteil, Stecker oder das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch bzw. der Arbeitsfläche herunterhängt, um versehentliches Herunterziehen und Stolpern zu vermeiden.
- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Halten Sie das Gerät fern von heißen Kochflächen, Brennern und beheizten Öfen.
- Wir empfehlen, keine Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte die Verwendung jedoch unvermeidbar sein, so muss das Kabel dieselbe oder eine größere Wattzahl als das Gerät aufweisen, um Überhitzen zu vermeiden. Verwenden Sie keine weiteren Geräte

an diesem Verlängerungskabel und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht von Kindern heruntergezogen werden kann oder eine Stolpergefahr darstellt. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf einer glatten, ebenen und stabilen Oberfläche.

- Trennen Sie das Gerät stets auf sichere Art und Weise von der Stromversorgung, ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit feuchten Händen.
- Installieren Sie das Gerät unter keinen Umständen direkt in Ihre elektrische Ringleitung.

Produktspezifische Sicherheitshinweise

- Seien Sie stets achtsam, wenn Sie den Schongarer bewegen, da dieser heiße Speisen, Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Verwenden Sie den Schongarer ausschließlich zu seinem bestimmten Zweck.
- Schalten Sie den Schongarer nicht an, wenn der Keramiktopf leer ist.
- Lassen Sie den Topf und den Griff abkühlen, bevor Sie ihn mit Wasser reinigen.
- Berühren Sie das Gehäuse des Schongarers niemals, während das Gerät in Betrieb ist, da es sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stets die vorhandenen Griffe und Knöpfe.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Schongarers.
- Tragen Sie stets Ofenhandschuhe oder ähnliches, wenn Sie den Deckel abnehmen oder die fertigen Speisen aus dem Topf nehmen.
- Kochen Sie Lebensmittel niemals direkt im Schongarer selbst, nutzen Sie stets den Keramiktopf.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Schongarer oder der Topf beschädigt sind, einen Sprung aufweisen oder die Beschichtung abgeplatzt ist.
- Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, wenn es nicht in Betrieb ist.

- Schalten Sie das Gerät nicht an, wenn es sich auf seiner Seite oder auf dem Kopf befindet.
- Seien Sie stets behutsam im Umgang mit dem Keramiktop und dem Glasdeckel, da diese zerbrechlich sind.

Abbildung der Bestandteile



1.	Glasgehärteter Deckel	7.	Schalter für Verzögerungsfunktion
2.	Aluminium Kochtopf	8.	Kochanzeige
3.	Gerätegriffe	9.	Verzögerungsanzeige
4.	Temperaturregelung	10.	Digitale Garzeitanzeige
5.	Bedienfeld	11.	Temperaturanzeigen
6.	Steuerschalter		

Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Packen Sie die Schachtel mit Sorgfalt aus, bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien auf, bis Sie zufrieden sind, alles ist vorhanden und funktionsfähig.
- Entsorgen Sie keine Verpackung, bis alle Zubehörteile gefunden wurden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor dem Gebrauch. Das Gerätekabel und der Stecker dürfen keine Schäden aufweisen, die den Betrieb beeinträchtigen könnten....
- Waschen Sie den Kochtopf und den Glasdeckel in heißer Seifenlauge mit einem Schwamm oder einem Geschirrtuch, spülen und trocknen Sie ihn gründlich.
- Tauchen Sie den Slow Cooker-Boden nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Reinigen Sie die Außen- und Lebensmittelkontaktflächen vorsichtig mit einem warmen, weichen, feuchten Tuch, um eventuelle Fertigungsrückstände zu entfernen. Mit einem sauberen Handtuch trocken wischen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Bei der Erstinbetriebnahme kann ein leichter Geruch auftreten, der auf das Abbrennen von Rückständen zurückzuführen ist, die während des Herstellungsprozesses zurückgelassen wurden. Dies ist völlig normal und verschwindet nach dem Gebrauch des Gerätes.
- Stellen Sie den Kocher auf eine ebene Fläche. Stellen Sie sicher, dass sich das Versorgungskabel nicht unter dem Gerät, neben einer erwärmten Fläche oder über der Arbeitsplatte befindet.

Zischen und abdichten

- Der Aluminium-Brausetopf kann direkt auf einem Kochfeld verwendet werden, um braunes Fleisch, Zwiebeln und andere Zutaten zu versiegeln.
- Nehmen Sie den Aluminiumtopf aus dem Slow Cooker und verwenden Sie ihn wie eine Bratpfanne auf einem Gas- oder Elektrokochfeld.
- Beachten Sie, dass sich der leichte Aluminiumtopf auf dem Kochfeld bewegen kann.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um den Aluminiumtopf zwischen Kochfeld und Slow Cooker zu fixieren und zu bewegen.

Langsamer Kochbetrieb

1. Stecken Sie das Netzkabel in das Stromnetz. Das Gerät gibt eine akustische Anzeige und wechselt in den Standby-Modus.
2. Im Standby-Modus sind die Anzeige und das Heizelement ausgeschaltet.
3. Drücken Sie den Steuerschalter einmal, um in den Einrichtbetrieb zu gelangen.
 - Auf der Anzeige erscheint die Standardzeit von 04 Stunden.
 - Die Hochtemperaturanzeige blinkt ein und aus. Die Kochanzeigeleuchte blinkt ein und aus.
4. Zum Ändern der Gartemperatur im Einrichtbetrieb;
 - Drücken Sie die Temperaturregelknopf, um zwischen hoch- und niedrig-warm umzuschalten.
 - Die Temperatureinstellung wird durch die Temperaturanzeigeleuchten gekennzeichnet.
 - Die Standard-Garzeiten sind: hoch = 4 Stunden, niedrig und warm = 6 Stunden.
5. Zum Ändern der Garzeit im Einrichtbetrieb;
 - Drehen Sie den Steuerschalter, um die Garzeit zwischen 1 und 16 Stunden einzustellen.
 - Die Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
6. Sobald die gewünschten Einstellungen erreicht sind, drücken Sie den Steuerschalter erneut oder warten Sie 5 Sekunden und das Gerät beginnt unter den Standardeinstellungen zu kochen. Die Temperatur- und Kochanzeigeleuchten leuchten dauerhaft.
7. Um den Garvorgang jederzeit zu stoppen, halten Sie den Steuerschalter 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät schaltet sich aus. Drücken Sie den Steuerschalter einmal, um in den Einstellmodus zu gelangen.

Hinweis: Die Warmfunktion ist dazu gedacht, die Speisen nach dem Kochen warm zu halten. Es ist nicht beabsichtigt, Lebensmittel auf eine Kochtemperatur zu bringen.

Verzögerte Startzeit.

1. Drücken Sie im Standby-Modus den Steuerschalter und dann die Taste "D" der Verzögerungsfunktion, um die Verzögerungszeit einzustellen.
2. Wenn die Verzögerungsanzeige blinkt, zeigt der Bildschirm "0 0 0" an. Drehen Sie den Steuerschalter, um die Verzögerungszeit zwischen 1 und 16 Stunden einzustellen.
3. Führen Sie die gleichen Schritte wie zuvor aus, um die Garzeit und die

Temperatur einzustellen.

4. Drücken Sie den Netzschalter oder warten Sie 5 Sekunden, bis der Verzögerungs-/Kochzyklus beginnt. Die Verzögerungsanzeige leuchtet auf und auf der Anzeige erscheint die eingestellte Verzögerungszeit, die vor Beginn der gewünschten Garzeit abwärts zählt.

Reset Verzögerungsfunktion

Zum Zurücksetzen der verzögerten Zeit:

- Halten Sie den Schalter für die Verzögerungsfunktion 3 Sekunden lang gedrückt. Die Zeit auf dem Display beginnt zu blinken. Drehen Sie den Steuerschalter, um die Zeit einzustellen, und drücken Sie dann den Steuerschalter zur Bestätigung.

Um die verzögerte Zeit zu löschen:

- Halten Sie den Schalter für die Verzögerungsfunktion 3 Sekunden lang gedrückt und stellen Sie dann den Timer auf "0 0 0" ein. 5 Sekunden einwirken lassen oder den Steuerschalter erneut drücken, um den Garvorgang zu starten.

Wenn Sie die Garzeit zurücksetzen möchten:

- Halten Sie den Netzschalter 3 Sekunden lang gedrückt. Dadurch wird der Slow Cooker ausgeschaltet und der Neustart durchgeführt.

Vorsicht: Tragen Sie beim Umgang mit der Schüssel nach dem Kochen immer Ofenhandschuhe, da sie heiß wird.

Allgemeine Hinweise zum langsamen Kochen

- Der Slow Cooker sollte nicht zum Aufwärmen von gekochten Speisen verwendet werden.
- Das Fleisch vollständig auftauen/auftauen lassen, bevor es in den Dauerkocher gegeben wird.
- Den Slow Cooker nicht überfüllen. Füllen Sie den Slow Cooker nur so lange, bis er zu drei Vierteln gefüllt ist.
- Verwenden Sie den Kochtopf und den Deckel nicht, um Lebensmittel in einem Kühlschrank aufzubewahren. Der schnelle Temperaturwechsel kann die Teile beschädigen.

Zubereitung und geeignete langsam gekochte Lebensmittel:

Die meisten Lebensmittel eignen sich für langsame Garverfahren, aber es gibt einige Richtlinien, die eingehalten werden müssen:

- Schneiden Sie das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke, da es länger zum Kochen braucht als Fleisch. Sie sollten vor dem langsamen Kochen 2-3 Minuten lang sanft gebraten werden.
- Achten Sie darauf, dass das Wurzelgemüse immer auf den Boden des Topfes gelegt wird und alle Zutaten in die Kochflüssigkeit eingetaucht werden.

- Langsames Garen ist ideal für das Garen von zäheren Fleischstücken, da es ihnen ein langes, schonendes Garen ermöglicht, das sicherstellt, dass sie zart und geschmackvoll werden.
- Wir empfehlen, das überschüssige Fett vor dem Kochen aus dem Fleisch zu entfernen, da bei der langsamen Kochmethode das Fett nicht verdunsten kann.
- Durch Vorbrauen des Fleisches und der Zwiebeln in Aluminiumtöpfen werden alle Säfte und Aromen versiegelt. Dies verbessert den Geschmack, ist aber nicht notwendig, wenn die Zeit knapp ist.
- Beim Kochen von Fugen aus Fleisch, Schinken und Geflügel usw. ist die Größe und Form der Fuge wichtig. Versuchen Sie, die Verbindung in den unteren 2/3 des Topfes zu halten und sie vollständig mit Wasser abzudecken. Falls erforderlich, schneiden Sie die Verbindung in zwei Teile.
- Wenn Sie ein bestehendes Rezept aus dem konventionellen Kochen anpassen, müssen Sie möglicherweise die Menge der verwendeten Flüssigkeit reduzieren. Die Flüssigkeit verdunstet nicht im gleichen Maße wie bei herkömmlichen Pfannen und Verfahren aus dem Slow Cooker.
- Lassen Sie ungekochte Speisen niemals bei Raumtemperatur im Dauerkocher stehen.
- Ungekochte rote Bohnen müssen eingeweicht und mindestens 10 Minuten gekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen, bevor sie im Dauerkocher gekocht werden.

Tipps für langsames Kochen

- Der Topf für langsame Kocher sollte zwischen der Hälfte und drei Vierteln gefüllt sein, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Langsames Garen hält die Feuchtigkeit zurück. Wenn Sie die Feuchtigkeit während des Garvorgangs reduzieren möchten, entfernen Sie den Deckel nach dem Kochen und stellen Sie den Regler auf hoch (wenn bereits auf niedrig eingestellt) und kochen Sie ihn ca. 30 bis 45 Minuten.
- Entfernen Sie den Deckel nicht unnötig während des Garvorgangs, da die Wärmestauung entweicht. Jedes Mal, wenn Sie den Deckel abnehmen, müssen Sie die Garzeit um weitere 10 Minuten verlängern.
- Wenn Sie Suppen kochen, lassen Sie 5 cm Abstand zwischen der Oberseite des Topfes und der Oberfläche der Speisen, um das Kochen zu ermöglichen.
- Wie schnell ein Rezept gart, kann viele Dinge beeinflussen: Wasser, Fettgehalt sowie die Anfangstemperatur und -größe des Lebensmittels.
- Das Schneiden von Lebensmitteln in kleine Stücke beschleunigt den Garprozess. Ein gewisses Maß an "Trial-and-Error" ist erforderlich, um das Potenzial Ihres Slow Cookers voll auszuschöpfen.
- Wurzelgemüse braucht in der Regel länger zum Kochen als Fleisch, also versuchen Sie, Gemüse in der unteren Hälfte des Topfes anzuordnen.

Schongarer Rezepte

WICHTIG: Bitte beachten Sie, dass alle folgenden Rezepte in einem 6,5L Modell unseres Schongarers zubereitet wurden. Die angegebenen Mengen müssen entsprechend reduziert werden, wenn Sie ein kleineres Modell verwenden.

Vegetarisches Chili con Carne

400g Quorn Gehacktes	2 Stück dunkle Schokolade
2 Paprika, gewürfelt	Kreuzkümmel, Koriander und Oregano nach Belieben
2 Dosen Kidneybohnen	Salz und Pfeffer, nach Geschmack
1 Zwiebel, gewürfelt	Chili, nach Geschmack
2 Dosen gewürfelte Tomaten	1 Knoblauchzehe

1. Bräunen Sie Paprika, Zwiebel und Knoblauch mit 1 EL Öl im Aluminiumtopf auf Ihrem Herd an. Geben Sie dann die Kidneybohnen und gewürfelte Tomaten hinzu und schmoren Sie alles für ca. 5 Minuten.
2. Geben Sie den Aluminiumtopf nun in den Slow Cooker, würzen Sie mit den o. g. Zutaten nach Geschmack und schongaren Sie das Chili für 6 Stunden auf der LOW-Stufe.
3. Bräunen Sie das Quorn Gehackte in einer separaten Pfanne an und geben Sie es 30 Minuten vor Kochende zu der Chilibasis.
4. Schmelzen Sie die Schokolade nach Kochende im heißen Chili con Carne und vermengen Sie alles gut.

Rind und Bier Eintopf

500g Schmorfleisch vom Rind	2 Zwiebeln, gewürfelt
200ml heiße Rinderbrühe 200ml Bier	2 Kartoffeln, gewürfelt
4 Möhren, in Scheiben	2 EL Tomatenpüree
2 TL Maisstärke	2 EL Brauner Zucker
Salz und Pfeffer, nach Geschmack	1 kleines Glas kaltes Wasser

1. Befreien Sie das Rindfleisch vom Fett und schneiden Sie es in kleine Würfel.
2. Würfeln Sie die Zwiebeln und bräunen Sie sie in dem Aluminiumtopf in etwas Öl leicht an.
3. Geben Sie die Möhren und das Tomatenpüree hinzu und braten Sie diese ebenfalls an.
4. Geben Sie nun das Fleisch hinzu und lassen Sie es leicht anbräunen.
5. Vermengen Sie die Maisstärke mit dem Wasser und geben Sie die Mischung dann zusammen mit allen übrigen Zutaten, außer den Kartoffeln, in den Topf.
6. Geben Sie den Aluminiumtopf nun in den Schongarer und kochen Sie die Speise für 6 Stunden auf LOW oder für 4 Stunden auf HIGH.
7. Geben Sie die Kartoffeln und einen Spritzer Worcestershire Sauce eine Stunde vor Kochende in den Topf zu den anderen Zutaten.

Hinweis: Für mehr Reichhaltigkeit, mixen Sie 2 TL Soßengranulat in 2 EL heißes Wasser und geben Sie die Soße 10 Minuten vor Kochende in den Topf. Der Eintopf wird so dicker und intensiver im Geschmack.

Rinder Curry

1kg Rindfleisch zum Kochen	3 Lorbeerblätter
2 große Kartoffeln, gewürfelt	2 Zwiebeln, gewürfelt
2 Dosen gewürfelte Tomaten	1 grüne Paprika, gewürfelt
1 1/2 EL Currypulver medium	1 EL Kurkuma
1/2 EL Zimt	1/2 TL Koriander
1/2 TL weißer Pfeffer	40g Kokosflocken
55g Aprikosenkonfitüre	

1. Würfeln Sie die Zwiebeln und bräunen Sie sie in dem Aluminiumtopf in etwas Öl leicht an.
2. Geben Sie alle Gewürze hinzu und vermengen Sie sie mit den Zwiebeln.
3. Geben Sie nun das Fleisch hinzu und lassen Sie es leicht anbräunen.
4. Geben Sie alle übrigen Zutaten, außer den Kartoffeln, in den Topf.
5. Geben Sie den Aluminiumtopf nun in den Schongarer und kochen Sie die Speise für 6 Stunden auf LOW oder für 4 Stunden auf HIGH.
6. Geben Sie die Kartoffeln eine Stunde vor Kochende in den Topf zu den anderen Zutaten.

Reinigung und Pflege

Stellen Sie sicher, dass das Gerät stets ausgeschaltet und vom Strom getrennt ist, bevor Sie es reinigen. Das Gerät muss vor dem Reinigen und Verstauen komplett abgekühlt sein.

- Waschen Sie den Aluminiumtopf von Hand mit einem weichen Schwamm und warmen Wasser mit Spülmittel.
- Lassen Sie den Aluminiumtopf über Nacht in Seifenwasser einweichen und spülen Sie ihn am nächsten Morgen ab, um angebackene Reste zu entfernen.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend gründlich.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger, Scheuerschwämme oder Chemikalien um das Gerät zu reinigen, da dies die Oberflächen beschädigt.

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.

Entsorgung des Gerätes

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



Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott

Nicht Hausmüll. 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

AJ001387 | 11/2018

www.andrewjamesworldwide.com