

# morphy richards



## slow cooker

# CE

### Zwei Jahre Garantie

Bewahren Sie die Quittung des Fachhändlers als Kaufnachweis auf. Sollte an diesem Gerät ein Fehler auftreten, sind immer die folgenden Angaben zu machen. Sie finden diese Angaben auf der Unterseite des Geräts.

Modell Nr. \_\_\_\_\_ Seriennummer \_\_\_\_\_

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte einzeln geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb von 28 Tagen nach dem Kauf als fehlerhaft erweist, bringen Sie es zu dem Händler, bei dem Sie es gekauft haben, zurück und wir werden es austauschen.

Falls der innerhalb von 24 Monaten nach dem Kauf des Neugerätes auftritt, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline und geben Sie jeweils die Modell Nr. und die Seriennummer an. Unter Vorbehalt der nachstehend aufgeführten Ausschlüsse (siehe „Ausschlüsse“) wird das fehlerhafte Gerät dann repariert oder ausgetauscht und in der Regel innerhalb von 7 Werktagen nach dem Empfang zurückgeschickt.

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

Damit die 2-jährige Garantie geltend gemacht werden kann, muss das Gerät entsprechend den Anweisungen des Herstellers benutzt worden sein. Beispielsweise müssen Wasserkocher regelmäßig entkalkt werden oder die Bügeleisenschnur muss

vorschriftsmäßig aufbewahrt werden.

#### AUSSCHLÜSSE

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

- 1 der Fehler auf eine unbeabsichtigte Benutzung, Missbrauch, Fehlbedienung zurückzuführen ist, oder wenn die Empfehlungen des Herstellers nicht eingehalten wurden, oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde;
- 2 das Gerät an eine Spannung angeschlossen wurde, die nicht für das Gerät auf dem Typenschild angegeben ist;
- 3 Personen, die nicht zu unserem Reparatur- und Wartungspersonal gehören (oder zu einem unserer Vertragshändler) versucht haben, das Gerät zu reparieren.
- 4 das Gerät verliehen wurde oder nicht nur im privaten Haushalt verwendet wurde.
- 5 Morphy Richards ist nicht dazu verpflichtet, im Rahmen der Garantie irgendwelche Wartungsarbeiten durchzuführen.
- 6 Kunststofffilter für alle Wasserkocher und Kaffeeautomaten von Morphy Richards werden von dieser Garantie nicht abgedeckt.

Diese Garantie gilt nur für die oben ausdrücklich aufgeführten Rechte und deckt keinerlei Ersatzansprüche bei Folgeschäden ab. Diese Garantie gilt zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten des Kunden und berührt diese Rechte nicht.

# Sicherheitshinweise

FÜR DIE BENUTZUNG ELEKTRISCHER HAUSHALTSGERÄTE SIND FOLGENDE SICHERHEITSHINWEISE EINZUHALTEN:

- 1 Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung.
- 2 Das Unterteil darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden, da die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.
- 3 Das Gerät muss unter ständiger Aufsicht sein, wenn sich Kinder in der Nähe aufhalten.  
**LASSEN SIE NICHT ZU, DASS EIN KIND DAS GERÄT BEDIENT.**
- 4 Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird, sowie beim Einsetzen oder Abnehmen von Aufsätzen und vor dem Reinigen.
- 5 Geräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion oder wenn das Gerät auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an Morphy Richards, wenn Sie Ratschläge zur Überprüfung, Reparatur oder zu elektrischen oder mechanischen Einstellungen benötigen.
- 6 Benutzen Sie kein Zubehör oder Werkzeuge, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden. Sonst besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- 7 Nicht im Freien verwenden.
- 8 Achten Sie darauf, dass das Netzkabel NICHT über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängt und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
- 9 **STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT IN DIE NÄHE EINES HEISSEN BRENNERS ODER OFENS.**
- 10 Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn Sie den Schongarer mit heißen Speisen, heißem Wasser oder anderen heißen Flüssigkeiten gefüllt transportieren.
- 11 Das Gerät darf ausschließlich nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- 12 Wenn der Keramikeinsatz leer ist, darf der Schongarer nicht eingeschaltet werden.
- 13 Lassen Sie Deckel und Keramikeinsatz erst abkühlen bevor Sie sie in Wasser tauchen.
- 14 **Fassen Sie die äußere Hülle des Schongarers niemals an, wenn er in**

**Betrieb ist oder noch nicht abgekühlt ist. Fassen Sie an den Griffen oder Knöpfen an. Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder zum Festhalten heißer Behälter Topflappen oder Handschuhe.**

- 15 Benutzen Sie niemals das Unterteil direkt zum Kochen. Als Behälter dient der Keramikeinsatz.
- 16 Benutzen Sie Keramikeinsatz bzw. Glasdeckel nicht, wenn Sie Risse oder abgeplatzte Stellen feststellen.
- 17 Lassen Sie niemals das Gerät an der Steckdose angeschlossen, wenn es nicht benutzt wird.
- 18 Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es umgedreht ist oder auf der Seite liegt.
- 19 Der Glasdeckel und der Keramikeinsatz sind zerbrechlich. Bitte vorsichtig behandeln.

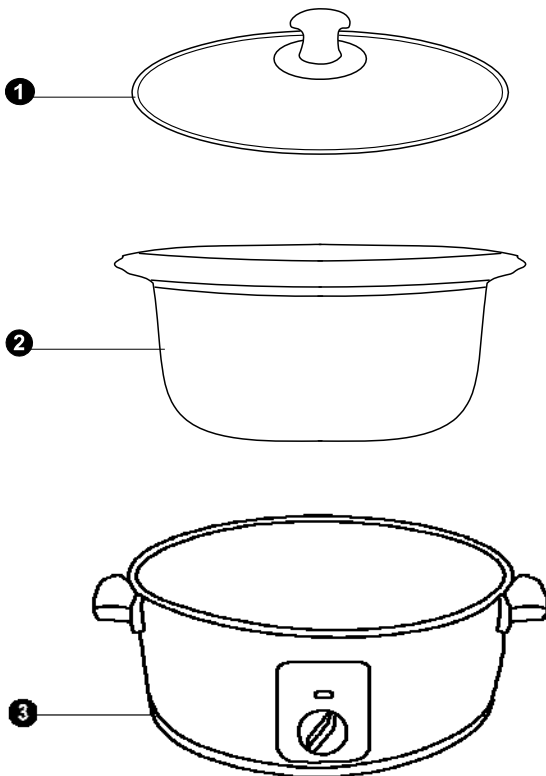
## BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG

### Elektrische Forderungen

Stellen Sie sicher, dass Ihr Hausanschluss die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung zur Verfügung stellt; es muss eine Wechselspannung sein.

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

## Funktionen



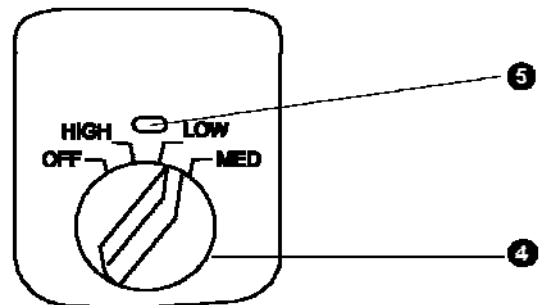
- 1 Glasdeckel
- 2 Keramikeinsatz
- 3 Unterteil
- 4 Regler
- 5 Netzlampe

## Regler und Temperatureinstellungen

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

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

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



## Fassungsvermögen

Beim Kochen hat der 6,5 l – slow cookers ein **maximales Fassungsvermögen** von 4,5 l.

Mit dem 3,5 l – slow cooker kann man **maximal** 2,5 l Speisen zubereiten.

# Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie alle Aufkleber und Schilder vom Gerät.
- 2 Waschen Sie Keramikeinsatz und Glasdeckel in warmer Seifenlauge mit einem Schwamm oder Spültuch ab, klar spülen und abtrocknen.

## WICHTIG

DAS UNTERTEIL DES SLOW COOKERS NICHT IN WASSER TAUCHEN.

## Bitte beachten

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

# Benutzungshinweise

- 1 Das Unterteil auf ③ eine trockne, ebene und wärmebeständige Fläche und nicht an eine Kante stellen. Nicht auf dem Fußboden benutzen.
- 2 Geben Sie die Zutaten in den Keramikeinsatz ② und setzen Sie ihn in das Unterteil. Setzen Sie den Glasdeckel auf. Wenn Zutaten vor dem Garen vorgekocht oder angebraten werden müssen, benutzen Sie dazu eine Pfanne. Das Anbraten oder Vorkochen ist in einem slow cooker nicht möglich.
- 3 Stellen Sie den Regler ④ auf die Position OFF und stecken Sie erst dann den Stecker des Geräts in eine Steckdose.
- 4 Wärmeregulierung auf niedrig, hoch oder mittel einstellen und das Gericht mit der im jeweiligen Rezept empfohlenen Garzeit zubereiten. Halten Sie sich in etwa an die Richtwerte für die Zubereitung auf Seite 6.
- 5 Schalten Sie den Schongarer nach dem Garen aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Keramikeinsatz mit Ofenhandschuhen heraus.

## ACHTUNG

DAS UNTERTEIL AUCH NACH BEENDETEM GARVORGANG NICHT ANFASSEN, DA ES IMMER NOCH HEISS IST.

# Niedrigtemperaturgaren

- Das Niedrigtemperaturgaren war schon immer die beste Lösung, um nahrhafte, heiße Mahlzeiten bei minimalem Vorbereitungsaufwand und maximaler Freizeit ohne Überstunden in der Küche zuzubereiten. Mit diesem modernen Garsystem hat Morphy Richards diese Art der Zubereitung auf den technisch neuesten Stand gebracht.

- Das Schongaren war bislang vornehmlich dem Zubereiten von Suppen und Aufläufen vorbehalten, aber mit diesem ovalen Keramik-Schongarer können Sie auch zeitgemäße Mahlzeiten für die ganze Familie oder für Dinner-Partys zubereiten. Der Behälter ist nicht nur bequem, sondern sieht auch gut aus und kann direkt auf dem Tisch serviert werden. (Dazu den Keramikeinsatz immer auf einem hitzebeständigen Untersetzer oder Stellfläche aufstellen).
- Diese Art der Zubereitung ist ideal für festere Fleischsorten, die längere Zeit köcheln können und so zart werden und den vollen Geschmack behalten.

## WICHTIG

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

# Geeignete Speisen

- Für das Schongaren eignen sich die meisten Speisen, es sollten jedoch bestimmte Punkte dabei beachtet werden.
- Tiefgefrorene Zutaten sollten vollständig aufgetaut sein.
- Wurzelgemüse sollten in kleine, gleichgroße Stücke zerkleinert werden, da sie länger als Fleisch zum Garen benötigen. Vor dem Schongaren sollten sie 2-3 Minuten leicht vorgedünstet werden. Wurzelgemüse sollten immer unten am Boden des Keramikbehälters garen und vollständig von Flüssigkeit bedeckt sein.
- Vor dem Garen das überschüssige Fett vom Fleisch trennen, da beim Schongaren das Fett nicht ausbraten kann.
- Wenn Sie ein herkömmliches Rezept beim Schongaren verwenden möchten, müssen Sie die vorgeschriebene Flüssigkeitsmenge reduzieren. Beim Schongaren kann die Flüssigkeit nicht im gleichen Maße wie beim herkömmlichen Kochen verdampfen.
- Ungekochte Zutaten niemals bei Raumtemperatur im Schongarer aufbewahren.
- Benutzen Sie den Schongarer nicht zum Aufwärmen von Mahlzeiten.
- Nicht vorgekochte rote Bohnen müssen vorgeweicht und mindestens 10 Minuten vorgekocht werden, damit die Toxine entweichen können, bevor die Bohnen in den Schongarer gegeben werden.
- Führen Sie ein Fleischthermometer in das Bratenstück, Schinkenstück oder das ganze Hähnchen ein, um die gewünschte Temperatur beim Garen zu überwachen.

# Falsche und Richtige Behandlung des Keramikeinsatzes

- Echtes Steingut wird bei hohen Temperaturen gebrannt. Deshalb kann der Keramikeinsatz geringe Schönheitsfehler der Oberfläche aufweist und der Glasdeckel kann dadurch ein wenig wackeln. Beim Garen mit niedriger Temperatur entsteht kein Dampf, so dass der Wärmeverlust gering bleibt. Durch den normalen Verschleiß und die Abnutzung können die Außenflächen mit der Zeit rissig aussehen.
- Setzen Sie den Keramikeinsatz oder den Glasdeckel nicht in einen Ofen, Kühlschrank, Mikrowellenherd oder auf eine Gas-/Elektrokochplatte.
- Vor dem Hinzufügen der Zutaten nicht vorwärmen.
- Plötzliche Temperaturveränderungen sind für den Keramikeinsatz schädlich. Durch das Eingießen von kaltem Wasser in einen sehr heißen Keramikeinsatz kann dieser platzen.
- Den Keramikeinsatz nicht längere Zeit im Wasser stehen lassen (Sie können das Wasser zum Einweichen im Topf stehen lassen).  
**Unten am slow cooker bleibt ein bestimmter Bereich aus Fertigungsgründen unglasiert. Dieser unglasierte Bereich ist porös und nimmt daher Wasser auf. Dies sollte unter allen Umständen vermieden werden.**
- Schalten Sie den Garer nicht ein, wenn der Keramikbehälter leer ist oder nicht im Unterteil steht.

## Tipps

- Der slow cooker wird optimal genutzt, wenn er mindestens halb gefüllt ist.
- Beim Schongaren bleibt Flüssigkeit erhalten. Soll diese reduziert werden, nehmen Sie den Deckel nach dem Garen ab und drehen den Regler auf HIGH (wenn vorher LOW oder MED eingestellt war), so dass die Flüssigkeit durch 30 bis 45 Minuten langes Köcheln entweichen kann.
- Der Deckel sitzt nicht dicht auf. Nicht unnötig abnehmen, da die aufgebaute Wärme sonst entweicht. Mit jedem Abnehmen des Deckels verlängert sich die Garzeit um 10 Minuten.
- Beim Garen von Suppen 5 cm Abstand zwischen der oberen Kante des Topfes und der Oberfläche der Speise lassen, damit es köcheln kann.
- Manche Rezepte müssen den ganzen Tag garen. Wenn Sie keine Zeit für die Vorbereitung am

jeweiligen Morgen haben, bereiten Sie das Gericht am Abend davor vor und bewahren das Gericht in einem zugedeckten Behälter im Kühlschrank auf. Geben Sie das Gericht dann in den Keramikbehälter und fügen Sie Flüssigkeit/Brühe hinzu. Wählen Sie die Einstellung niedrig, hoch oder mittel

- Für die meisten Fleisch- und Gemüserezepte beträgt die Garzeit 8-10 Stunden bei LOW, 4-6 Stunden bei HIGH und 5-7 Stunden bei MED.
- Kein tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel verwenden. Zuerst vollständig auftauen.
- Bestimmte Zutaten sind für das Schongaren nicht geeignet. Pasta, Meeresfrüchte, Milch und Sahne sollten erst ziemlich am Ende der Garzeit zugegeben werden. Wie rasch ein Gericht fertig gegart ist, hängt von vielen Punkten ab, unter anderem vom Anteil an Wasser und Fett sowie von der Anfangstemperatur und der Menge der Speise.
- Kleingeschnittene Zutaten garen schneller. Um das Schongaren zu optimieren, ist etwas Experimentierfreudigkeit gefragt.
- Gemüse benötigt in der Regel länger zum Garen als Fleisch. Das Gemüse sollte deshalb in der unteren Hälfte des Garbehälters untergebracht werden.
- Schalten Sie nach Abschluss des Garvorgangs das Gerät aus und lassen Sie es mit aufgesetztem Deckel stehen. Im Keramikeinsatz ist genügend Hitze vorhanden, um das Gericht 30 Minuten lang warm zuhalten. Falls eine längere Warmhaltezeit erforderlich ist, Regler auf die Einstellung LOW einstellen.
- Alle Speisen sollten mit Flüssigkeit, Brühe oder Sauce bedeckt sein. Die Garflüssigkeit, Brühe oder Sauce sollte in einer separaten Pfanne oder Schüssel zubereitet werden. Die Zutaten im Keramikbehälter sollten davon komplett abgedeckt sein.
- Fleisch und Zwiebeln sollten in einer Pfanne angebraten werden, um den Saft einzuschließen. Dadurch wird auch der Fettgehalt verringert, wenn das Fett abgeschüttet wird, bevor das Fleisch in den Keramikbehälter gelegt wird. Dies ist zwar nicht notwendig, wenn dafür keine Zeit ist, aber der Geschmack verbessert sich dadurch.
- Beim Garen von Fleisch, Schinken, Geflügel usw. am Stück spielt die Größe und Form des Fleischstücks eine wichtige Rolle. Nach Möglichkeit sollte das Fleischstück in den unteren 2/3 des Keramiktopfes garen und vollständig mit Wasser bedeckt sein. Falls erforderlich, in zwei Hälften schneiden. Das Gewicht des Fleischstücks sollte den Höchstwert nicht überschreiten.  
1 kg Mittlerer slow cooker  
1.5 kg Großer slow cooker

# Kochanleitung

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

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

<b>Garen mit MEDIUM</b>	<b>Garen mit LOW</b>	<b>Garen mit HIGH</b>
4-6 Stunden	6-8 Stunden	3-4 Stunden
6-8 Stunden	8-10 Stunden	5-6 Stunden
8-10 Stunden	10-12 Stunden	7-8 Stunden

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

Die Rezepte richten sich nach dem

## **MAXIMALEN FASSUNGSVERMÖGEN**

wie folgt:

### **6,5 Liter – Modell 48730**

Fassungsvermögen 4,5 l

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

### **3,5 Liter – Modell 48719 / 48720 / 48721 / etc.**

Fassungsvermögen 2,5 l

Dies ermöglicht einen Abstand von 2 cm zwischen der Oberkante des Keramiktopfes und den Speisen.

(HINWEIS: DIE MODELLNUMMER FINDEN SIE AUF DEM TYPENSCHILD AN DER UNTERSEITE DES GERÄTES )

# Reinigung des slow cookers

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

Waschen Sie den Glasdeckel in warmer Seifenlauge mit einem Schwamm oder Spültuch ab. Abspülen und gründlich trocknen lassen.

Tauchen Sie das elektrische Unterteil auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten!!..

Das Unterteil kann folgendermaßen abgewischt werden: den Netzstecker des Unterteils aus der Steckdose ziehen, mit einem Spültuch das Unterteil vorsichtig abwischen.

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

## GARANTIEKARTE

Kaufdatum

Typen-Nr.

Händlerstempel und Unterschrift

Name und Anschrift des Käufers

Fehler / Mangel

Deutschland:

Bei Störung oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice unter:

Tel.: 01805 / 398 346 (0,12 €/Min.)

Fax: 01805 / 355 467

eMail: [service@glendimplex.de](mailto:service@glendimplex.de)

Die zuständige Stelle in allen anderen Ländern ist der jeweilige Fachhändler bzw. die Bezugsquelle.

Österreich:

Bei Störung oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:

Firma Schurz  
Merangasse 17  
A-8010 Graz

Tel.: +43 316 32 30 41

Fax: +43 316 38 29 63

eMail: [office@schurz.biz](mailto:office@schurz.biz)

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

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

*Aus diesem Grund behält sich das Unternehmen das Recht vor, jederzeit Änderungen der technischen Daten der Modelle vorzunehmen.*

# morphy richards